

PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE POUR LA CONSOMMATION HUMAINE	RI.HK.03.03	HONG KONG
	Mei 2024	

I. VALIDITE DE L'INSTRUCTION

Version	Valable à partir du
RI.HK.03.02 – août 2014	25/9/2014
RI.HK.03.02 – octobre 2014	1/1/2015
RI.HK.03.02 – mai 2015	3/6/2015
RI.HK.03.02 – mai 2020	25/06/2020
RI.HK.03.02 – février 2023	09/02/2023
RI.HK.03.02 – mars 2023	23/03/2023
RI.HK.03.03 – avril 2023	13/04/2023
RI.HK.03.03 – avril 2024	19/04/2024
RI.HK.03.03 – mai 2024	30/05/2024

II. DOMAINE D'APPLICATION

<i>Description du produit</i>	<i>Code NC</i>	<i>Pays</i>
Viande de volaille	0207	Hong Kong
Produits de viande de volaille	1601, 1602	

Attention !

L'exportation vers Hong Kong de viandes injectées avec de l'eau ou un autre liquide est interdite

III. CERTIFICAT GENERAL

<i>Code AFSCA</i>	<i>Titre du certificat</i>	
EX.VTP.HK.03.03	Certificat vétérinaire pour l'exportation de viande et de produits de viande de volailles	4 p.

IV. CONDITIONS GENERALES

Agrément pour l'exportation vers Hong Kong

A. Principe généraux

Les autorités de Hong Kong sont passées d'une « approbation pays » à une « approbation établissement ». Cela sous-entend qu'il n'est plus suffisant pour un établissement d'être agréé par l'AFSCA ou l'autorité compétente d'un autre Etat membre (EM) pour pouvoir produire pour / exporter vers Hong Kong, mais qu'il doit également être approuvé par les autorités de Hong Kong au préalable.

Les listes d'opérateurs approuvés par les autorités de Hong Kong sont accessibles via le lien publié sur le site de l'[AFSCA](#).

Ne sont soumis à cette obligation d'approbation, que les établissements produisant de la viande au sens de la définition qu'en donne l'autorité de Hong Kong dans [sa législation](#), en d'autres mots les établissements produisant :

- **des carcasses de poules, canards, dindes ou oies domestiques,**
- **toute partie de ces carcasses, autres que les viscères,**
- **les viscères comestibles des oiseaux mentionnés au 1^{er} tiret.**

Les établissements produisant uniquement des produits de viande sont exemptés.

B. Approbation par les autorités de Hong Kong

Tout opérateur qui souhaite être inclus dans ces listes doit introduire une demande d'agrément pour l'exportation auprès de son ULC.

L'opérateur vérifie au préalable qu'il n'est pas déjà inclus dans les listes d'établissements approuvés. Lors du passage de « l'approbation pays » à « l'approbation établissement », les autorités de Hong Kong ont directement inclus dans les listes les opérateurs qui étaient déjà connus de leurs services et qui avaient exportés vers Hong Kong dans un passé relativement récent.

- S'il est déjà inclus dans la liste, l'opérateur se doit de satisfaire aux exigences reprises dans ce recueil, mais est dispensé d'introduire une demande d'agrément pour l'exportation.
- Dans le cas contraire, l'opérateur introduit sa demande d'agrément pour l'exportation vers Hong Kong auprès de son ULC en suivant la [procédure d'agrément pour l'exportation](#) et au moyen du formulaire de demande adéquat ([EX.VTP.agrémentexportation](#)).

Cette demande d'agrément pour l'exportation doit être accompagnée

- du formulaire spécifique des autorités de Hong Kong,
- du questionnaire opérateur complété

Les templates de ces documents sont disponibles sur le site de l'[AFSCA](#).

Pour le formulaire spécifique :

- compléter le titre en ajoutant 'poultry',

- compléter les 3 premières colonnes en reprenant exactement les informations telles que mentionnées dans FOODWEB (l'*approval number* est le numéro d'agrément, pas le numéro d'unité d'établissement) ;
- dans la dernière colonne, cocher l'activité principale, mais aussi les activités implicites (par exemple, un atelier de découpe ou un établissement de transformation qui dispose d'installations de stockage réfrigéré pour ses produits finis coche donc aussi la case *cold store*).

Pour le questionnaire :

- compléter un questionnaire par numéro d'agrément pour lequel l'on demande l'approbation ;
- tenir compte des instructions fournies pour compléter ce questionnaire (également disponibles sur le site de l'[AFSCA](#)).

L'ULC évalue le questionnaire complété pour s'assurer que ce qui y est mentionné est conforme à la réalité et aux instructions fournies. Si elle l'estime nécessaire, l'ULC peut effectuer une inspection à cet effet.

Si le dossier est complet et conforme, l'ULC le transmet à l'administration centrale, qui se charge de le faire suivre aux autorités de Hong Kong.

L'établissement est considéré comme approuvé par les autorités de Hong Kong une fois que celles-ci l'ont inclus dans la liste qu'elles publient sur leur site.

C. Agrément pour l'exportation dans le cadre de l'exportation de pattes de volailles

Les opérateurs qui souhaitent exporter des pattes de volailles doivent non seulement être approuvés par les autorités de Hong Kong (voir ci-dessus), mais doivent également être agréés par l'AFSCA pour l'exportation de pattes. La liste des abattoirs belges agréés pour l'exportation de pattes est publiée sur le site de l'[AFSCA](#).

Les opérateurs qui veulent exporter des pattes de volailles vers Hong Kong sous les conditions décrites ci-dessous doivent disposer d'un système d'autocontrôle validé (SAC).

Les opérateurs qui souhaitent être repris sur la liste des établissements agréés pour l'exportation de pattes doivent introduire une demande d'agrément pour l'exportation de pattes de volailles vers Hong Kong en suivant la [procédure d'agrément pour l'exportation](#) et au moyen du formulaire de demande adéquat ([EX.VTP.agrémentexportation](#)). Une telle démarche peut être faite en même temps que la demande d'agrément à l'exportation en vue de l'approbation par les autorités de Hong Kong, ou indépendamment, une fois l'approbation par les autorités de Hong Kong déjà obtenue.

Une demande d'agrément pour l'exportation de pattes n'est recevable que si l'opérateur demandeur dispose d'un SAC validé et a développé une procédure relative à l'export qu'il a inclus dans son SAC (voir ci-dessous).

Après avis positif de l'ULC, l'administration centrale se charge de transmettre la demande aux autorités de Hong Kong (dans le cas de demande simultanées pour l'approbation par les autorités de Hong Kong et l'agrément pour l'exportation de pattes) ou reprend l'établissement sur la liste des opérateurs agréés pour l'exportation de pattes (dans le cas

d'une demande d'approbation pour l'exportation de pattes pour un établissement déjà approuvé par les autorités de Hong Kong).

L'établissement est autorisé à exporter des pattes une fois

- qu'il est inclus dans la liste d'établissements approuvés établie par les autorités de Hong Kong, ET,
- qu'il est inclus dans la liste d'établissements agréés pour l'exportation de pattes établie par l'AFSCA.

SAC validé et procédure export

Les pattes exportées vers Hong Kong doivent être produites conformément à ce qui est décrit dans la [circulaire PCCB/S3/794978](#) et doivent satisfaire aux exigences suivantes :

- Les pattes de volailles doivent être collectées dans les abattoirs belges de volailles agréés, et doivent provenir de volailles qui ont passé l'inspection ante mortem.
- Les pattes de volailles doivent être nettoyées de façon hygiénique. A cet effet, des installations adéquates doivent être présentes (les pattes de volailles doivent être coupées directement sur la ligne de production).
- Les pattes de volailles doivent ensuite être soigneusement triées, en faisant attention aux contaminations, aux infections et aux ecchymoses éventuellement encore présentes. Ces actions sont effectuées par les salariés de l'entreprise.
- Les lots de pattes de volailles qui sont produites de cette manière, seront collectées dans les conteneurs (spécifiquement destinés à ces pattes), et doivent être présentés à l'inspecteur de l'AFSCA sur la ligne de production.
- Le lot est soumis à une inspection visuelle, et l'inspecteur de l'AFSCA sur la ligne de production doit également s'assurer pendant sa supervision dans l'abattoir que le procédé prescrit ci-dessus est effectué d'une manière hygiénique.
- Les pattes de volailles doivent être emballées de manière hygiénique avec la marque d'identification vétérinaire de l'abattoir de volaille et une étiquette doit être mise sur l'emballage en indiquant :
 - o le nom de la société et
 - o une indication claire «Hong Kong».
- Les pattes de volailles peuvent être transformées ou non. Cela doit être clairement indiqué sur l'étiquette. En cas de pattes de volailles non transformées, l'étiquette, le certificat correspondant et les documents correspondants doivent également mentionner "pas pour la vente de détail - destiné uniquement pour le traitement ultérieur".
- Les pattes de volailles doivent provenir de volailles dont la viande est inspectée conformément à un programme de monitoring dans les abattoirs de volaille sur la présence de résidus.
- Le transport des pattes de volailles produites de cette façon n'est possible qu'à l'intérieur de la Belgique, vers des entrepôts frigorifiques ou d'autres établissements de transformation agréés, avec un document indiquant : *'If destined for human consumption, these poultry feet are only suitable for export to Hong Kong'* (Si destinées à la consommation humaine, ces pattes de volailles sont seulement propres à l'exportation vers Hong Kong).
- Ces envois doivent spécifiquement être répertoriés dans les registres d'entrée et de sortie de marchandises de l'entreprise.

Les opérateurs qui veulent exporter des pattes de volailles vers Hong Kong doivent reprendre les exigences décrites ci-dessus dans une procédure qui doit être incluse dans leur SAC validé.

Cette procédure doit être rédigée en collaboration avec l'inspecteur AFSCA de la ligne de production, sera contrôlée par un inspecteur au moment de la demande d'agrément et peut être contrôlée par l'agent certificateur au moment de la certification à l'export des pattes de volailles.

L'opérateur doit par ailleurs faire valider les exigences spécifiques d'exportation en tenant compte des modalités décrites dans le *Module générique GM1 « Export vers Pays tiers » (2020/1278/PCCB)*, publié sur le site internet de l'[AFSCA](#). Il est de la responsabilité des opérateurs de notifier aux OCI pour quelles combinaisons "(groupe de) produit(s) – pays" les conditions d'exportation doivent être auditées.

V. CONDITIONS SPECIFIQUES

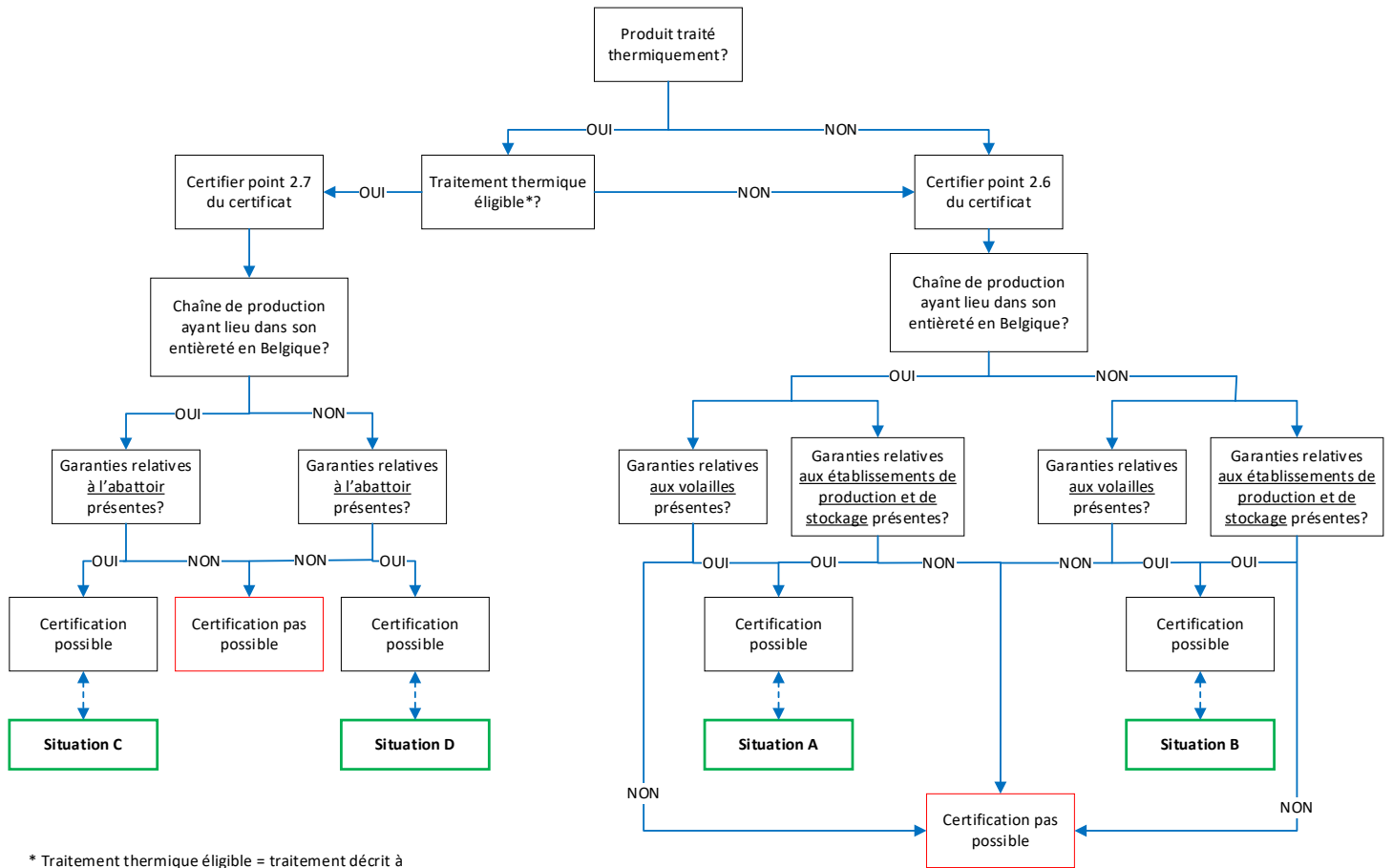
Chaîne de production

Tous les établissements de la chaîne de production (donc dès l'abattoir) doivent être situés dans un Etat membre (EM) de l'UE approuvé par Hong Kong pour l'exportation de viande de volaille.

Statut sanitaire des exploitations de provenance des volailles et des établissements de production et/ou de stockage >< traitement thermique

Des garanties spécifiques doivent être fournies pour les exploitations de provenance des volaille et/ou les établissements de production et/ou de stockage. La nature des garanties spécifiques à fournir dépend du traitement thermique auquel les produits exportés ont / n'ont pas été soumis.

Le diagramme suivant résume les différents cas de figure possibles.



* Traitement thermique éligible = traitement décrit à l'annexe VII du Règlement délégué 2020/687 pour l'inactivation des virus de l'influenza aviaire et de la maladie de Newcastle

Les traitements thermiques de référence sont ceux décrits dans l'annexe VII du [Règlement délégué 2020/687](#), pour l'inactivation des virus de l'influenza aviaire et de la maladie de Newcastle.

A. Situation A

S'applique lorsque l'on exporte :

- de la viande
- des produits de viande qui ne sont pas soumis à un traitement thermique éligible, et lorsque ces produits sont fabriqués en Belgique depuis le stade de l'abattoir.

Les marchandises exportées doivent :

- être dérivées de volailles provenant d'exploitations autour desquelles, dans un rayon de 10 km, aucun foyer d'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ou de maladie de Newcastle (NCD) n'a été confirmé au cours des 21 jours précédant l'abattage (les exploitations qui ne sont pas situées au moment de l'abattage dans une zone délimitée en raison de ces maladies satisfont à cette exigence),
- avoir été produites (ce depuis l'abattoir) et stockées dans des établissements qui n'étaient pas situés, au moment où les produits y étaient présents, dans un territoire administratif soumise à restriction par Hong Kong.

La situation relative à la provenance des volailles est vérifiée au niveau de l'abattoir, sur base des informations disponibles sur le document ICA.

Le formulaire ICA standard n'est pas suffisant : seuls les modèles de documents ICA qui disposent d'une partie Export dont le contenu a été vérifié au préalable par l'AFSCA sont recevables. Les modèles approuvés pour l'exportation sont renseignés sur le site de l'[AFSCA](#) (partie *Modèles d'ICA alternatifs acceptés par l'Agence*).

Seules les volailles accompagnées de l'un de ces modèles entrent en ligne de compte pour la production de marchandises destinées à l'exportation.

Cette information peut être communiquée en aval dans la chaîne alimentaire au moyen d'un pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

La satisfaction de l'exigence relative à la localisation des établissements de production et de stockage est vérifiée au moment de la certification.

B. Situation B

S'applique lorsque l'on exporte de la viande ou des produits de viande qui ne sont pas soumis à un traitement thermique éligible, et lorsque ces marchandises ont partiellement ou totalement été fabriquées dans un autre EM.

Les marchandises exportées doivent satisfaire aux mêmes conditions que celles décrites pour la situation A.

La situation relative à la provenance des volailles doit être garantie au moyen d'un pré-certificat qui accompagne les matières premières (viande) ou les produits (produits de viande) lors de leur arrivée en Belgique et qui est émis par les autorités de l'EM concerné (voir point VI de cette instruction pour les déclarations à reprendre sur le pré-certificat). Le pré-certificat doit pouvoir être présenté lors de la certification.

La satisfaction de l'exigence relative à la localisation des établissements de production et de stockage

- pour les établissements situés en Belgique : est vérifiée au moment de la certification,
- pour les établissements situés dans un autre EM : doit être garantie au moyen d'un pré-certificat qui est émis par les autorités de l'EM concerné (voir point VI de cette instruction pour les déclarations à reprendre sur le pré-certificat). Le pré-certificat doit pouvoir être présenté lors de la certification.

C. Situation C

S'applique lorsque l'on exporte des produits de viande qui ont été soumis à un traitement thermique éligible, et lorsque ces marchandises sont produites en Belgique depuis le stade de l'abattoir.

Les marchandises exportées doivent

- avoir été soumises à un traitement thermique approprié,
- être dérivées de volailles abattues dans un abattoir au sein duquel aucun foyer n'a d'IAHP et de NCD n'a été confirmé au cours des 3 dernières semaines précédant l'abattage.

La nature du traitement thermique doit être garantie par l'opérateur qui l'applique au moyen de son processus de production, ou au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

La situation sanitaire de l'abattoir peut être garantie au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction).

D. Situation D

S'applique lorsque l'on exporte des produits de viande qui ont été soumis à un traitement thermique éligible, et lorsque ces marchandises ont partiellement ou totalement été fabriquées dans un autre EM.

Les marchandises exportées doivent satisfaire aux mêmes conditions que celles décrites pour la situation C.

La nature du traitement thermique doit être garantie

- lorsque l'opérateur qui l'applique est situé en Belgique : au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction),
- lorsque l'opérateur qui l'applique est situé dans un autre EM : au moyen d'un pré-certificat qui est émis par les autorités compétentes supervisant l'opérateur concerné (voir point VI de cette instruction pour les déclaration à reprendre sur le pré-certificat). Le pré-certificat doit pouvoir être présenté lors de la certification.

La situation sanitaire de l'abattoir doit être garantie

- pour les établissements situés en Belgique : au moyen d'une pré-attestation sur le document commercial (voir point VI de cette instruction),
- pour les établissements situés dans un autre EM : au moyen d'un pré-certificat qui est émis par les autorités compétentes supervisant l'opérateur concerné (voir point VI de cette instruction pour les déclaration à reprendre sur le pré-certificat). Le pré-certificat doit pouvoir être présenté lors de la certification.

VI. CONDITIONS DE CERTIFICATION

Point 1.23 : vérifier que les établissements producteurs qui sont mentionnés au point 1.23 sont bien repris approuvés par Hong Kong (**à l'exception des établissements produisant des produits de viande**).

- Pour les établissements situés en Belgique, vérifier que les établissements sont bien repris sur la liste fermée accessible via le site de l'[AFSCA](#) (cette vérification est à effectuer pour tout envoi certifié à partir du 1^{er} juillet 2023) ;
- Pour les établissements situés dans un autre EM, vérifier sur le [site des autorités de Hong Kong](#).
 - o Lorsqu'il est mentionné *Country-based* pour un EM dans la 3^{ème} colonne, c'est que n'importe quel établissement de cet EM peut encore être mentionné.
 - o Lorsqu'il est mentionné *Plant-based* pour une EM dans la 3^{ème} colonne, vérifier que l'établissement mentionné est bien repris dans le document PDF accessible via le lien dans la 4^{ème} colonne.

Point 2.1 : cette déclaration peut être signée pour autant que les produits / matières premières, selon le cas, satisfont bien aux exigences qui sont d'application selon le Règlement 853/2004.

Point 2.2 : cette déclaration peut être signée sur base de l'inspection favorable effectuée pendant l'abattage.

Point 2.3 : la viande doit toujours porter une marque d'identification, cette déclaration peut dès lors être signée sur base de la législation.

Point 2.4 : cette déclaration peut être signée après contrôle.

- Pour les micro-organismes, c'est le Règlement 2073/2005 qui fait référence. Les produits exportés doivent satisfaire aux normes qui sont fixées dans ce Règlement, pour autant qu'une telle norme soit fixée pour ces produits.
- Pour les résidus et autres substances toxiques, c'est le plan de contrôle national qui fait référence.

Point 2.5 : cette déclaration peut être signée sur base de la législation.

Point 2.6 : cette déclaration peut être signée après contrôle. Pour la viande, ce point doit être garanti d'office. Pour les produits de viande : le point peut être biffé si le point 2.7 peut être garanti.

- Point 2.6.1 : voir point IV de cette instruction pour ce qui est des documents et garanties qui doivent être mis à disposition par l'opérateur (situations A et B – exigences relatives à la provenance des volailles).
- Point 2.6.2 : correspond aux exigences relatives aux établissements de production et de stockage décrites pour les situations A et B au point IV de cette instruction.
 - o Pour les établissements situés en Belgique : sur base des infos disponibles aux points 1.9/1.11 et 1.23 du certificat, vérifier au moment de la certification que l'exigence est rencontrée
 - pour l'IAHP, en fonction des restrictions imposées par Hong Kong, détaillées sur le site de l'[AFSCA](#).
 - pour NCD, en fonction de la situation sanitaire de la Belgique chez les détenteurs professionnels, détaillée sur le site de l'[AFSCA](#).
 - o Etablissements situés dans un autre EM : l'opérateur met les pré-certificats à disposition de l'agent certificateur pour démontrer que l'exigence est rencontrée.

Point 2.7 : cette déclaration peut être signée après contrôle. Ne peut être garanti que pour les produits de viande. Doit être biffé d'office pour la viande.

Voir point IV de cette instruction pour ce qui est des documents et garanties qui doivent être mis à disposition par l'opérateur (situations C et D).

VII. PRE-ATTESTATION ET PRE-CERTIFICATION

Les modalités décrites dans l'instruction [RIAA.PA-PC](#) relative à la pré-certification / pré-attestation s'appliquent.

La circulation des documents à travers la chaîne de production relève de la responsabilité des opérateurs.

Pré-attestation

Pour autant qu'un opérateur dispose des informations pertinentes concernant

- le statut sanitaire des exploitations de provenance des volailles,
- la satisfaction de l'exigence relative au statut sanitaire de l'abattoir,
- le traitement thermique appliqué,

il peut pré-attester la viande / les produits de viande de volaille pour Hong Kong.

La pré-attestation se fait par l'apposition de la déclaration suivante par le responsable de l'établissement sur le document commercial.

Les produits satisfont aux exigences d'exportation pour : HK

- volailles issues de zones indemnes de : IAHP⁽¹⁾ / NCD⁽¹⁾ / info non connue⁽¹⁾
- abattoir indemne de HPAI et NCD depuis au moins 21 jours
- traitement thermique appliqué : °C pendant secondes

Nom :

Date et cachet :

⁽¹⁾ Biffer les mentions inutiles

Pré-certification

Le pré-certificat délivré par l'autorité compétente d'un autre EM doit contenir les déclarations suivantes pour pouvoir être utilisé pour la certification de viande ou produits de viande de volaille pour Hong Kong.

A. Modèle pour la viande

1. The meat is derived from poultry that was kept in zones (10 km) free from highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease at time of slaughter.

2. ⁽¹⁾ The meat is derived from poultry that has been slaughtered in an approved abattoir in which there has been no evidence of highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease for at least for the last 21 days prior to slaughter.

3. ⁽¹⁾ The meat has, from the slaughterhouse on, been obtained, processed and stored in establishments not located in an administrative territory subject to trade restrictions by Hong Kong due to highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease.

⁽¹⁾ Keep as appropriate

B. Modèle pour les produits de viande

1. ⁽¹⁾ The meat products are derived from poultry that was kept in zones (10 km) free from highly pathogenic avian influenza at time of slaughter

OR

⁽¹⁾ The meat products have been subject to the following heat treatment that is sufficient to inactivate the virus of avian influenza:°C for seconds.

2. ⁽¹⁾ The meat products are derived from poultry that has been kept in zones (10 km) free from highly pathogenic Newcastle disease at time of slaughter

OR

⁽¹⁾ The meat products have been subject to the following heat treatment that is sufficient to inactivate the virus of Newcastle disease:°C for seconds.

3. ⁽¹⁾ The meat products are derived from poultry that has been slaughtered in an approved abattoir in which there has been no evidence of highly pathogenic avian influenza and Newcastle disease for at least for the last 21 days prior to slaughter.

4. ⁽¹⁾ The meat products have, from the slaughterhouse on, been obtained, processed and stored in establishments not located in an administrative territory subject to trade restrictions by Hong Kong due to highly pathogenic avian influenza or Newcastle disease.

⁽¹⁾ *Keep as appropriate*