



| | | |
|---|--|---------------------|
|  | FICHA COREA PRINCIPALES ASPECTOS NORMATIVOS NO EQUIVALENTES CON LA NORMATIVA UE | Rev 1 08/05/2024 |
|---|--|---------------------|

La siguiente nota traslada los principales aspectos diferenciales de las normas del tercer país en cuestión para el **conocimiento y orientación de los inspectores de control oficial** en establecimientos autorizados y/o exportadores al tercer país. Debe tenerse en cuenta que algunos criterios/requisitos extraídos pueden no ser de aplicación en establecimientos concretos.

RESUMEN PAÍS

El [Ministry of Food and Drug Safety \(MFDS\)](#) es la autoridad coreana con competencias en Salud Pública, el [Animal Plant and Quarantine Agency \(APQA\)](#) es la autoridad coreana con competencias en Sanidad Animal.

El procedimiento de homologación implica la presentación de una serie de cuestionarios muy detallados a dos autoridades competentes (APQA y MFDS) y una visita de inspección in-situ de los establecimientos españoles por parte de APQA al objeto de comprobar si cumplen los requisitos de sanidad veterinaria y de salud pública de las leyes y reglamentos europeos y coreanos.

https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/informacionEspecifica/docs/Corea_Proced_abril22.pdf

La legislación coreana se organiza de la siguiente manera:



Respecto a los actos relacionados con productos de origen animal a tener en cuenta son:

- [Livestock Products Sanitary Control Act](#)
- Food Sanitation Act
- Special Act on Imported Food Safety Control
- Enforcement Rule of Special Act on Imported Food Safety Control



- Processing Standards and Ingredient Specifications for Livestock Products

Se indica a continuación el enlace donde se encuentra la legislación de Corea del Sur:

https://elaw.klri.re.kr/eng_service/lawAllSearch.do?pCode=01#none

Además, se tendrán en cuenta la normativa indicada a continuación que incluyen los LINKs a las mismas.

FOOD CODE 2021

Es la norma coreana básica que comprende los requisitos generales de seguridad alimentaria, así como las especificaciones que tienen que cumplir cada grupo de alimentos. De especial interés, los apartados 17, 18 y 19 que abordan los productos de origen animal (“livestock products”).

La temperatura ambiente en las plantas de procesamiento de productos cárnicos procesados y la carne envasada se mantendrá y gestionará a 15 °C o menos. (excepto por plantas de tratamiento térmico).

Carne de porcino: Nitrógeno volátil <20 ppm

Definiciones de producto (páginas 248-258) en lo referente a “*processed meat products and packaged meats*”

Criterios microbiológicos

| CARNE | N = 5 | m | M (UFC/g) |
|-------------------------------|-------|-------------------|-------------------|
| | c | (UFC/g) | |
| Aerobios | 2 | 1*10 ⁵ | 5*10 ⁵ |
| Coliformes | 2 | 1*10 | 1*10 ² |
| E. coli(1) | 2 | 1*10 | 1*10 ² |
| <i>Staphylococcus aureus</i> | 2 | 1*10 | 1*10 ² |
| <i>Salmonella spp</i> | 0 | ausencia en 25 g | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | 0 | ausencia en 25 g | |
| E. coli | 0 | ausencia en 25 g | |
| E. coli enterohemorrágico(2) | 0 | ausencia en 25 g | |

(1) Sólo en jamón fresco que recibirá tratamiento posterior

(2) Sólo para carne picada y preparados de carne picada embutida en tripa fresca o congelada.

| PRODUCTOS CÁRNICOS | n = 5 | m | M (UFC/g) |
|--|-------|------------------|-------------------|
| | c | (UFC/g) | |
| Aerobios(1) | 0 | ND | |
| Coliformes (2) | 2 | 1*10 | 1*10 ² |
| <i>Staphylococcus aureus coagulans</i> (3) | 1 | 1*10 | 1*10 ² |
| <i>Salmonella sp</i> (3) | 0 | ausencia en 25 g | |
| <i>Listeria monocytogenes</i> (3) | 0 | ausencia en 25 g | |
| E. coli | 0 | ausencia en 25 g | |
| E. coli (4) | 2 | 1*10 | 1*10 ² |

(1) Sólo para producto esterilizado.



- (2) Sólo para producto pasteurizado.
- (3) Aplicable a producto pasteurizado y a los de consumo directo. Para salchichas fermentada c=2
- (4) Sólo para salchichas fermentadas.

| TRIPA NATURAL | n = 5 | m (UFC/g) | M (UFC/g) |
|---------------|-------|------------------|-------------------|
| | c | | |
| Coliformes | 2 | 1*10 | 1*10 ₂ |
| Salmonella sp | 0 | ausencia en 25 g | |
| E. coli | 0 | ausencia en 25 g | |

FOOD ADITIVES CODE 2021

Norma de aditivos coreana.

En productos cárnicos curados: Nitritos <0,07 g/kg. Ácido sórbico, sorbato potásico y sorbato cálcico <= 2.00 g/kg

Preparados cárnicos: Nitritos <0.07 g/kg

La adición de ácido benzoico no está permitida en productos cárnicos.

HACCP

Normativa sobre APPCC en “*Food and livestock products Safety Management Certification Standard*”

En Anexo 1, sobre Programas de Prerrequisitos:

- Iluminación (apartado IA 9): en áreas de trabajo mínimo de 220 lux. En áreas de inspección, mínimo 540 lux
- Temperatura: Cámaras frigoríficas deben tener una temperatura interna de 10°C o menos (no obstante, debe cumplirse la temperatura que esté regulada en el almacenamiento de alimentos frescos, como carne de pollo 5°C o menos. Cámaras de congelación -18°C
- Temperatura de los esterilizadores debe ser superior >= 83°C.

Estándar microbiológico para canales:

- Debido a que el Reglamento 2073/2005 es más restrictivo en parámetros como *Salmonella*, se cumplirían los objetivos de la normativa coreana, aunque la frecuencia sea diferente.
- Se adjunta para su conocimiento:



7. Standards of Microorganism inspection

A. The Standard of evaluation of E.Coli is as follows.

| Slaughter house | (a) Acceptable Standard (CFU/cf,ml) | (b) Max. Allowable Limit (CFU/cf,ml) | E.Coli Count Evaluation Criteria | |
|-----------------|-------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------|---|
| | | | # of inspection sample | Max. number of allowable samples between (a) and(b) |
| Cattle | Under 5 | 100 | 13 | 3 |
| Pigs | Under 10 | 10,000 | 13 | 3 |
| Chicken · Duck | Under 100 | 1,000 | 13 | 3 |

B. The Standard of evaluation of Salmonella is as follows.

| Slaughterhouse | Detectio allowance for Salmonella | | Detection rate (Annual) |
|----------------|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------------|
| | #. of sample | Max. allowable detection sample | |
| Cattle | 26 | 1 | within 2.5% |
| Pigs | 26 | 2 | within 7% |
| Chicken · Duck | 26 | 5 | within 18% |

Standards and Specifications for Utensils, Containers and Packages(No. 2021-76)

Legislación sobre materiales en contacto con alimentos.

OTROS REQUERIMIENTOS

Requerimientos extraídos de cuestionarios de Autoridades Coreanas ya que en la legislación coreana revisada no se ha encontrado:

- Las áreas de trabajo (una sala de almacenamiento de materia prima, sala de procesamiento de carne, sala de empaque y otras necesarias para el corte/empaque de carne) deberán estar en edificios independientes o separados o segregados de las instalaciones para otros fines.
- Límite establecido para hierro en la legislación coreana de 2mm y también están establecidos diferentes límites para diferentes productos¹
- En la cámara de almacenamiento en congelación, se debe dedicar una zona exclusiva a Corea o que haya una separación efectiva entre dicha mercancía y otras.

¹ En el caso que el establecimiento no emplee estos patrones (testigos férricos) en su sistema de autocontrol, deberá tener argumentada la eficacia de los patrones u otros métodos empleados para prevenir este peligro.