



	<h3 style="text-align: center;"><u>FICHA COREA</u></h3> <p style="text-align: center;">PRINCIPALES ASPECTOS NORMATIVOS NO EQUIVALENTES CON LA NORMATIVA UE</p>	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/informacionEspecific/docs/Corea\\_Proced\\_abril22.pdf](https://www.sanidad.gob.es/areas/sanidadExterior/exportacion/operadores/informacionEspecific/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](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 <200 ppm

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

**Criterios microbiológicos**

CARNE	N = 5	m (UFC/g)	M (UFC/g)
	c		
Aerobios	2	1*10 <sup>5</sup>	5*10 <sup>5</sup>
Coliformes	2	1*10	1*10 <sup>2</sup>
E. coli(1)	2	1*10	1*10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus	2	1*10	1*10 <sup>2</sup>
Salmonella spp	0	ausencia en 25 g	
Listeria monocytogenes	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 (UFC/g)	M (UFC/g)
	c		
Aerobios(1)	0	ND	
Coliformes (2)	2	1*10	1*10 <sup>2</sup>
Staphylococcus aureus coagulanspositiu (3)	1	1*10	1*10 <sup>2</sup>
Salmonella sp(3)	0	ausencia en 25 g	
Listeria monocytogenes(3)	0	ausencia en 25 g	
E. coli	0	ausencia en 25 g	
E. coli (4)	2	1*10	1*10 <sup>2</sup>

(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	M (UFC/g)
	c	(UFC/g)	
Coliformes	2	$1 \cdot 10^1$	$1 \cdot 10^2$
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  $\leq 2,00$  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  $10^{\circ}\text{C}$  o menos (no obstante, debe cumplirse la temperatura que esté regulada en el almacenamiento de alimentos frescos, como carne de pollo  $5^{\circ}\text{C}$  o menos. Cámaras de congelación  $-18^{\circ}\text{C}$
- Temperatura de los esterilizadores debe ser superior  $\geq 83^{\circ}\text{C}$ .

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/cnt, ml)	(b) Max. Allowable Limit (CFU/cnt, 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 productos<sup>1</sup>
- 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.

<sup>1</sup> 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.