

# HOJUELAS DE CEREALES



## REQUERIMIENTOS TÉCNICOS Y ADUANEROS PARA IMPORTAR EN COREA

A continuación, se detalla información relevante que deberán cumplir los productos salvadoreños para poder ingresar al mercado coreano utilizando las preferencias arancelarias del Tratado de Libre Comercio (TLC) entre la República de Corea y Centroamérica.

### CÓDIGO ARANCELARIO EN LA REPÚBLICA DE COREA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
1904.20.90.00	Los demás

### CÓDIGO ARANCELARIO EN LA REPÚBLICA DE EL SALVADOR

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
1904.20.00.00	– Preparaciones alimenticias obtenidas con copos de cereales sin tostar o con mezclas de copos de cereales sin tostar y copos de cereales tostados o cereales inflados

### ARANCEL PREFERENCIAL TLC (AÑO 2021)

4.3%
------

### ARANCEL NMF

5.4%
------

CÓDIGO ARANCELARIO

ARANCELES EN COREA DEL SUR

## REQUISITOS SANITARIOS

1



- Los importadores deben registrarse ante el Ministerio de Seguridad de Alimentos y Drogas (Ministry of Food and Drug Safety -MFDS- or Korean Food and Drug Administration) de Corea, de conformidad con lo establecido en la Sección 2 y 3 de la Ley Especial de Corea sobre Control de Inocuidad de los Alimentos Importados (Special Act on Imported Food Safety Management).
- Inspecciones de importación: el MFDS puede realizar inspecciones de conformidad con la Ley de Pruebas e Inspección en la Industria de Alimentos y Medicamentos, las cuales pueden consistir en inspecciones documentales, visuales y de laboratorio.
- Registro sanitario emitido por la autoridad competente del país exportador (Ministerio de Salud / MINSAL).

## REQUISITOS TÉCNICOS

2



### Regulación sobre Límites Máximos de Residuos Químicos Contaminantes y Plaguicidas

Están regulados según el Código Alimentario (Food Code) que determina los límites permitidos de residuos de químicos tales como plaguicidas, metales pesados, toxinas, microtoxinas, siendo la autoridad competente el Ministerio de Seguridad de Alimentos y Drogas (Ministry of Food and Drug Safety – MFDS).

Este tipo de productos deberán cumplir:

#### Cereales

Los cereales se refieren a productos fabricados / procesados, que utilizan granos como maíz, trigo o arroz, etc., como ingredientes principales, enriquecidos con nutrientes, como vitaminas y minerales; y se agregan verduras, frutas y nueces, entre otros, según sea necesario.

#### Estándares de fabricación / procesamiento

Las materias primas y los ingredientes se mezclarán y se agregarán nutrientes para garantizar un valor de referencia de nutrientes del 25% o más de vitamina A, B1, B2, B6, C, niacina, ácido fólico y vitamina E; y 10% o más de valor nutritivo de hierro y zinc por porción. Sin embargo, los productos dirigidos a grupos de edad específicos se fabricarán en función de las cantidades diarias recomendadas para los coreanos (KRDA) específicas para dichos grupos de edad.

#### Especificaciones

- (1) Vitaminas: no menos de la cantidad indicada
- (2) Minerales: no menos de la cantidad indicada
- (3) Coliformes: n=5, c=2, m=0, M=10

## REQUISITOS AMBIENTALES

3

Ninguno.

## LICENCIAS O PERMISOS DE IMPORTACIÓN APLICABLE

4

La mayoría de los productos pueden ser importados en Corea sin ninguna licencia de importación.

## DOCUMENTOS REQUERIDOS POR ADUANA PARA LA IMPORTACIÓN

5

1. Factura Comercial
2. Conocimiento de Embarque (Bill of Lading o Airway Bill)
3. Lista de Empaque – Packing List
4. Certificado de Origen en idioma inglés
5. Declaración de importación de alimentos
6. Nombres de todos los ingredientes y composición porcentual de los principales ingredientes
7. Nombres y el contenido de todos los aditivos alimenticios
8. Diagrama de flujo de proceso
9. Certificado sanitario

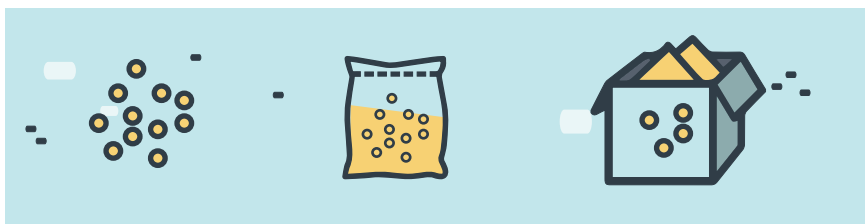


## REQUISITOS DE ETIQUETADO

6

Los requisitos de etiquetado están basados en las Normas de Etiquetado de Alimentos (Labeling Standards of Foods), la autoridad competente es el Ministerio de Seguridad de Alimentos y Drogas (Ministry of Food and Drug Safety -MFDS- or Korean Food and Drug Administration).

Las etiquetas pueden estar en idioma extranjero, pero acompañado de su traducción al coreano mediante una etiqueta complementaria clara que no cubra los datos de la etiqueta original.



6

Los requisitos básicos de una etiqueta para este tipo de productos son los siguientes:

- a) Nombre del producto
- b) Tipos de alimentos
- c) Nombre y ubicación del sitio comercial.
- d) Fecha de vencimiento
- e) Contenido y calorías correspondientes a los contenidos (sin embargo, las calorías son aplicables solo a los productos de confitería, dulces y pan, y se indicarán entre paréntesis después del contenido neto).
- f) Nombre de las materias primas.
- g) Componentes nutricionales (solo para confitería, dulces y pan)
- h) Contenedores y materiales de embalaje.
- i) Número de informe del artículo
- j) Nombre y contenido de los ingredientes (si corresponde)
- k) Método de almacenamiento (si corresponde)
- l) Precauciones: (1) Procedimiento de informe de alimentos fraudulentos o insalubres (2) Alérgenos (si corresponde) (3) Otros (si corresponde)
- m) Alimentos irradiados (si corresponde)
- n) Alimentos genéticamente modificados (si corresponde)
- o) Otra información de etiquetado:

(1) Los productos fritos o procesados con lácteos se etiquetarán como “productos fritos” o “productos procesados con lácteos” (limitados a confitería, dulces y chicles).

(2) Los productos de confitería o dulces que contienen bacterias del ácido láctico se etiquetarán con el número de bacterias del ácido láctico, y si se indica la presencia de bacterias específicas, se indicará el número de bacterias.

(3) Los productos de gelatina del tamaño de un bocado (los llamados productos de gelatina de mini taza) contenidos en recipientes pequeños deben marcarse con una advertencia para evitar asfixia debido a la ingesta incorrecta. (Ejemplos) “No coma en estado congelado. Si lo come de inmediato, existe el riesgo de asfixia, así que mástiquelo bien. La ingesta de niños menores de cinco años o ancianos está prohibida”.

(4) Cuando una empresa de fabricación y procesamiento de alimentos tiene la intención de descongelar y distribuir alimentos congelados, como pan y pasteles de arroz, la fecha de fabricación, la fecha de descongelamiento, la fecha de vencimiento después del descongelamiento establecida dentro de la fecha de vencimiento de los alimentos congelados, nombre y lugar del fabricante del descongelamiento (puede omitirse si es el mismo que el fabricante de productos congelados), se indicarán las medidas de almacenamiento después del descongelamiento. En este caso, sin embargo, se puede usar una pegatina, etiqueta o etiqueta, pero deben estar firmemente adheridas para que no se caigan.

(5) Cuando un negocio de fabricación y procesamiento de alimentos tiene la intención de descongelar y distribuir alimentos congelados, como pan y pasteles de arroz, debe colocar marcas como “Este producto es un alimento descongelado, así que no lo vuelva a congelar”.

(6) Entre los aditivos alimentarios utilizados para bases de goma, goma de éster, polibuteno, poliisobutileno, acetato de vinilo, éster de ácido graso de

6

carbonato de calcio, cera de petróleo, resina de goma, talco y triacetina puede etiquetarse como “agente base de goma” o “base de goma”.

El etiquetado de las precauciones para la seguridad de los consumidores, el tamaño de fuente, etc., se realizará de acuerdo con la Normas de Etiquetado de Alimentos. Los elementos de etiquetado y método de etiquetado en la superficie de visualización principal y la superficie de etiquetado de información, el etiquetado de alimentos de almacenamiento a largo plazo, el etiquetado de alimentos que contienen ingredientes de ginseng o ginseng rojo, y el etiquetado de alimentos irradiados deben seguir las Normas Comunes de Etiquetado.

#### Requisitos de etiquetado nutricional:

Para los productos de confitería se requiere el etiquetado nutricional que debe estar en coreano y también deben usar los valores de referencia de nutrientes establecidos en la Ley de Inocuidad Alimentaria (Food Sanitation Act).

Asimismo, es importante aclarar que para los productos de confitería será voluntario el etiquetado nutricional en el empaque o unidad de ventas al por menor de caramelos, gomas y chocolates.

Además, si se enfatiza un nutriente específico, se debe etiquetar el contenido exacto. Por ejemplo, si un yogurt está etiquetado como “enriquecido con calcio”, el contenido exacto de calcio debe identificarse en la etiqueta. La información que se debe indicar en el etiquetado nutricional incluye: 1) calorías, 2) sodio, 3) carbohidratos (azúcar), 4) grasas (grasas trans, grasas saturadas), 5) colesterol, 6) proteínas y 7) cualquier otro nutriente; así como, deben detallar datos adicionales como si el producto contiene ingredientes alérgenos, si son gluten free, etc.

El uso de fotografías de frutas no está permitido en la etiqueta a menos que el producto contenga el sabor o ingrediente natural correspondiente.

Descripción de ingredientes que pueden ocasionar alergias:

Los alimentos que se sabe que son alérgenos deben indicarse en la etiqueta incluso si se agregan a niveles mínimos como parte de una mezcla. Los alimentos considerados alérgenos alimentarios incluyen huevos (limitados a huevos de aves de corral), leche, trigo sarraceno, maní, soja, trigo, caballa, cangrejo, camarones, cerdo, duraznos, tomates, productos con sulfito agregado (limitado a un caso donde 10 mg / g o más de SO<sub>2</sub> está presente en el producto terminado), nueces, carne de res, pollo, calamares, mariscos (incluyendo ostras, abulón y mejillones) y piñones. Cualquier producto alimenticio que contenga uno o más de estos alérgenos como ingrediente (s) crudo (s) o que contenga ingredientes crudos hechos mediante la extracción de los elementos alérgenos mencionados anteriormente debe indicarse en la etiqueta del idioma coreano (por ejemplo, galletas que contienen yema de huevo: “yema de huevo”).

## REQUISITOS DE EMPAQUE Y ENVASADO

7

Por tratarse de un producto natural, no requiere de envase o empaque especial, solamente debe ser un envase que garantice la inocuidad del producto. Artículo 15 Ley de Inocuidad Alimentaria (Food Sanitation Act).

## OTROS REQUISITOS DE CERTIFICACIÓN Y PRUEBA

8

**Almacenamiento y Transporte:** De conformidad con el Código Alimentario (Food Code) todos los alimentos deben ser transportados y almacenados en lugares frescos y limpios.

**Alimentos Funcionales:** en Corea, el concepto de alimentos funcionales se refiere a los alimentos producidos con ingredientes o materias primas que ayudan a la salud del ser humano. Para ser considerados alimentos funcionales, estos productos deben tener la certificación del Ministerio de Seguridad de Alimentos y Drogas en Corea (MFDS) y cumplir con los requisitos de la ley llamada “Ley de Alimentos Funcionales para la Salud” (Functional Food Act). En este sentido, no necesariamente los alimentos saludables, suplementos alimenticios o nutricionales son alimentos funcionales.



El MFDS exige que los envases de estos productos deben identificarse con una etiqueta con el símbolo de los alimentos funcionales para que los consumidores puedan verificar su certificación.

En el caso de los alimentos funcionales importados esta etiqueta debe estar en idioma coreano.

## REGLA DE ORIGEN APLICABLE BAJO EL TLC CON COREA

9

1904.20-1904.30  
Un cambio a la subpartida 1904.20 a 1904.30 desde cualquier otro capítulo.

#### Explicación de la regla de origen:

Es decir que la regla de origen permite incorporar materias primas no originarias o de terceros países siempre que las mismas se encuentren clasificadas en un capítulo distinto del capítulo 19 (Preparaciones a base de cereales, harina, almidón, fécula o leche; productos de pastelería).



## PROPIEDAD INTELECTUAL

10



- Se recomienda que previo a la comercialización de los productos, se registren las marcas de los productos ante la Oficina Coreana de Propiedad Intelectual ("Korea Industrial Property Office").
- Cualquier persona que use o tenga la intención de usar una marca comercial en la República de Corea puede obtener el registro de su marca comercial; sin embargo, para realizar los procedimientos administrativos de registro o judiciales deberá nombrar a una persona que esté domiciliada o tenga su lugar de negocios en la República de Corea como agente que gestionará la marca comercial del no residente. (Art. 6 Ley de Marcas de Corea "Trademark Act")
- La República de Corea deberá otorgar a los salvadoreños un trato no menos favorable que el otorgado a sus propios nacionales con respecto a la protección y goce de dichos derechos de propiedad intelectual y cualquier beneficio que se derive de dichos derechos. (Art. 15. 4: Trato Nacional del Capítulo 15 TLC Corea)

## LINKS DE INTERÉS

11



Ley Especial de Corea sobre Control de Inocuidad de los Alimentos Importados  
<https://food.chemlinked.com/foodpedia/korea-special-act-imported-food-safety-control>

Ministerio de Seguridad de Alimentos y Drogas (Ministry of Food and Drug Safety -MFDS- or Korean Food and Drug Administration)  
<http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63>

Servicio de Aduanas Corea (Korea Customs Service)  
<http://www.customs.go.kr/kcshome/index.jsp>

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales (Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA) <http://www.mafra.go.kr/english/index.do>

Ministerio de Salud y Bienestar (Ministry of Health and Welfare- MHW)  
<https://www.mohw.go.kr/eng/>

Oficina Coreana de Propiedad Intelectual (Korea Industrial Property Office)  
<https://www.kipo.go.kr/en/HtmlApp?c=93007&catmenu=ek040501>

### Fecha de elaboración: enero 2021

Nota aclaratoria: La Dirección de Administración del Tratados Comerciales del Ministerio de Economía ha hecho un esfuerzo de investigación y recopilación de la información contenida en esta ficha; sin embargo, se recomienda que al momento de realizar una exportación se reconfirmar que la información esté actualizada.