

# PAN TOSTADO Y PRODUCTOS SIMILARES TOSTADOS



## 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
1905.40.00.00	Pan tostado y productos similares tostados

### CÓDIGO ARANCELARIO EN LA REPÚBLICA DE EL SALVADOR

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN
1905.40.00.00	- Pan tostado y productos similares tostados

### ARANCEL PREFERENCIAL TLC (AÑO 2021)

6.6%
------

### ARANCEL NMF

8%
----

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:

**CONFITERÍA:** La confitería se refiere a un producto que se fabrica al hornear, inflar o freír, etc., de harina de grano, etc., como ingrediente principal; o agregando alimentos o aditivos alimentarios a los mismos; incluyendo galletas, obleas, galletas, galletas saladas, (dulces tradicionales coreanos) y bocadillos, etc.

#### Especificaciones:

(1) Valor ácido: no más de 2.0 (aplicable solo a productos de confitería fritos / tratados con aceite; para hangwa (dulces tradicionales coreanos), no más de 3.0)

(2) Colores de alquitrán distintos a los permitidos: no se detectarán (solo se aplica a caramelos, chicles y panes)

(3) Antioxidante (g/kg): No se detectarán antioxidantes, excepto lo siguiente (aplicable solo a la goma de mascar): Hidroxianisol butilado (BHA); No más de 0.4g/kg (cuando se usa en combinación, Dibutil hidroxitolueno; Terc-butilhidroquinona la suma de dibutil hidroxitolueno; hidroxianisol butilado; y la terc-butilhidroquinona no deberá exceder de 0,4g/kg.)

2



(4) Conservantes (g/kg): No se detectarán conservantes, excepto por lo siguiente:

Ácido propiónico; Propionato de sodio; Propionato de calcio

No más de 2.5 (basado en ácido propiónico; aplicable solo a panes)

(5) Recuento bacteriano:  $n=5$ ,  $c=2$ ,  $m=10,000$ ,  $M=50,000$  (aplicable solo a productos sellados de confitería y dulces; excluyendo productos fermentados y que contienen bacterias de ácido láctico)

(6) *Staphylococcus aureus*:  $n=5$ ,  $c=0$ ,  $m=0/10g$  [Sin embargo, solo se aplica a panes que no se han calentado después de aplicar o rellenar con crema (se refiere a los producidos al agregar otros alimentos y aditivos alimentarios a la leche, huevos, crema de leche, grasas y aceites comestibles como ingredientes principales y posteriormente pasando por procesos como la mezcla o la aireación)].

(7) *Salmonella spp.*:  $n=5$ ,  $c=0$ ,  $m=0/10g$  [Sin embargo, aplicable solo a panes que no se han calentado después de aplicar o rellenar con crema (se refiere a aquellos producidos al agregar otros alimentos y aditivos alimentarios a la leche, huevos, crema de leche, grasas y aceites comestibles como ingredientes principales y posteriormente pasando por procesos tales como mezcla o aireación)].

(8) *Escherichia coli*:  $n=5$ ,  $c=1$ ,  $m=0$ ,  $M=10$  (aplicable solo a pasteles de arroz)

(9) Recuento de bacterias del ácido láctico: no menos de la cantidad indicada (aplicable solo a productos de confitería y dulces que contienen bacterias del ácido láctico)

(10) Resistencia al aplastamiento (Newton): no más de 5 (aplicable solo a la gelatina, como la gelatina de taza y la gelatina de palo, etc.)

(11) Ácido total (como ácido cítrico, p/p%): no más de 6.0 (aplicable solo a caramelos; y no más de 4.5 para aquellos recubiertos con materiales de recubrimiento para sabor agrio)

(12) Aflatoxina total ( $\mu g/kg$ ): No más de 15.0 (como la suma de B1, B2, G1 y G2; sin embargo, B1 no deberá exceder de  $10.0\mu g/kg$ . Solo aplicable a los productos de confitería, dulces y chicles que contienen maní y nueces)

(13) Fumonisina ( $mg/kg$ ): no más de 1 (como la suma de B1 y B2; solo aplicable a los productos de confitería, dulces y chicles que contengan no menos del 50% de maíz)

(14) Plomo ( $mg/kg$ ): no más de 1.0 (solo aplicable a la gelatina); no más de 0.2 (solo aplicable a Candy)

## 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, poliibuteno, poliisobutileno, acetato de vinilo, éster de ácido graso de

glicerina, éster de ácido graso de sacarosa, éster de ácido graso de sorbitán, 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

Requisitos generales de empaque que garantice la inocuidad del producto y los demás establecidos en el Capítulo III de la 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.

## REGLA DE ORIGEN APLICABLE BAJO EL TLC CON COREA

9

1905.10-1905.90  
Un cambio a la subpartida 1905.10 a 1905.90 desde cualquier otro capítulo, excepto de la partida 11.01; o



No se requiere cambio de clasificación arancelaria, siempre que se cumpla con un valor de contenido regional no menor a 50 por ciento por el método de reducción del valor.

### Explicación de la regla de origen:

La primera opción permite incorporar materias primas no originarias o de terceros países siempre que las mismas se clasifiquen en otro capítulo distinto del capítulo 19 (Preparaciones a base de cereales, harina, almidón, fécula o leche; productos de pastelería); asimismo, la regla de origen establece que si se utilizan materias primas clasificadas en la partida arancelaria 11.01 (harina de trigo o de morcajo) éstas deberán ser originarias de los países Parte del Tratado.

La segunda opción es una regla de origen alternativa que permite incorporar un valor de materiales no originarios -o terceros países- en un porcentaje de hasta 50% con respecto al valor total FOB del producto de exportación.

## 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 reconfirme que la información esté actualizada.