

SERVICIOS AL  
EXPORTADOR

información

2015

**Informe Especializado:**

Guía de acceso para  
alimentos al mercado de  
Corea del Sur



*prom*  
perú

**INDICE**

<b>1. RESUMEN EJECUTIVO</b>	<b>2</b>
<b>2. INFORMACIÓN GENERAL</b>	<b>2</b>
2.1. RECOMENDACIÓN CON RESPECTO A LA LEGISLACIÓN EN EL PAÍS DE DESTINO	<b>3</b>
2.2. AUTORIDADES COMPETENTES	<b>4</b>
2.2.1. Organismos que regulan la importación de alimentos en República de Corea	<b>4</b>
2.2.2. Autoridades sanitarias en Perú	<b>5</b>
<b>3. REQUISITOS ARANCELARIOS</b>	<b>6</b>
3.1. ARANCELES	<b>6</b>
3.2. OTROS IMPUESTOS A LAS IMPORTACIONES	<b>8</b>
<b>4. REQUISITOS NO ARANCELARIOS DEL PAÍS DE DESTINO</b>	<b>9</b>
4.1. REGULACIONES SANITARIAS Y FITOSANITARIAS	<b>9</b>
4.2. NORMAS DE ETIQUETADO	<b>16</b>
4.3. NORMAS DE ENVASES Y EMBALAJES	<b>21</b>
4.4. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE	<b>21</b>
4.5. TRAZABILIDAD	<b>22</b>
4.6. REGISTRO DE IMPORTADORES	<b>22</b>
<b>5. PERFILES LOGISTICOS</b>	<b>26</b>
<b>6. ENLACES DE INTERES</b>	<b>27</b>
6.1. INSTITUCIONES EN COREA DEL SUR	<b>27</b>
6.2. INSTITUCIONES INTERNACIONALES	<b>27</b>
6.3. INSTITUCIONES EN PERU	<b>28</b>
<b>ANEXO 1</b>	<b>29</b>
IMPORT DECLARATION	<b>29</b>
<b>ANEXO 2</b>	<b>31</b>
¿CÓMO BUSCAR EL ARANCEL?	<b>31</b>

## **1. RESUMEN EJECUTIVO**

El presente documento busca acercar a los empresarios a la dinámica del mercado coreano actual, para lo cual le brinda un conocimiento sobre los requisitos y normas de acceso al mercado, aplicados a la importación de alimentos, y finalmente el perfil logístico de Perú hacia Corea del Sur.

Se ha puesto especial interés en mostrar los requisitos concernientes a cuatro grupos de alimentos (alimentos frescos, alimentos procesados, productos pesqueros y alimentos orgánicos), ya que son estos los que revisten mayor interés e importancia para los exportadores peruanos.

## **2. INFORMACIÓN GENERAL**

Durante la última década, Corea se ha movido generalmente hacia más leyes de alimentos basadas en la ciencia. Sin embargo, a veces las regulaciones de Corea carecen de especificidad, que a su vez puede generar confusión, ya que puede ser interpretada de múltiples maneras. El proceso de regulación también está fuertemente influenciado por la industria, grupo de consumidores y políticos. En algunos casos, los reguladores dan paso a estas influencias externas.

Históricamente, Corea del Sur utilizó como base el sistema de regulación de los Estados Unidos, sin embargo, en los últimos años el sistema de regulación ha sido influenciado por el modelo de seguridad alimentaria europeo.

El Gobierno de Corea ha emitido diferentes leyes con el fin de garantizar la calidad de los alimentos. Todas estas leyes y regulaciones se rigen por la Ley Marco sobre Seguridad Alimentaria (Framework Act on Food Security). La Ley de Inocuidad Alimentaria (Food Sanitation Act) es la principal ley que regula el control de la calidad de los alimentos. Además de ésta, existen otras leyes que regulan los diferentes tipos de alimentos.

<b>LEYES Y REGULACIONES</b>	<b>MINISTERIO ENCARGADO</b>
Food Sanitation Act – Ley de Inocuidad Alimentaria	MFDS
Functional Food Act – Ley de Alimentos Funcionales como suplementos	MFDS

nutricionales	
Special Act on Children's Dietary Life Safety Management	MFDS
Food Code – Código de Alimentos	MFDS
Food Additive Code – Código de Aditivos para Alimentos	MFDS
Labeling Standards for Food – Standares de Etiquetado para Alimentos	MFDS
Functional Food Code – Código de Alimentos Funcionales	MFDS
Plant Protection Act – Ley de Protección vegetal	MAFRA/QIA
Act on the Management and Support for the Promotion of Eco-Friendly Agriculture/Fisheries and Organic Foods	MAFRA/QIA

## **2.1. RECOMENDACIÓN CON RESPECTO A LA LEGISLACIÓN EN EL PAÍS DE DESTINO**

El presente documento fue elaborado tomando como sustento la información publicada por los organismos que regulan las importaciones de productos alimenticios a Corea del Sur, así como la información publicada por organismos internacionales y nacionales relacionados con el tema, sin embargo, se debe tener presente que la aplicación de las regulaciones de importación puede variar de un producto a otro. Por ello, se recomienda a los exportadores verifiquen el conjunto completo de los requisitos de importación con su cliente importador, pues normalmente, son ellos los que están en mejor posición para investigar con las autoridades locales en el momento previo al envío, ya que finalmente la aprobación de la importación de cualquier producto estará sujeta al reglamento de importación según la interpretación de los funcionarios de los organismos responsables al momento de la entrada del producto.

## 2.2. AUTORIDADES COMPETENTES

### 2.2.1. ORGANISMOS QUE REGULAN LA IMPORTACIÓN DE ALIMENTOS EN REPUBLICA DE COREA

La importación de alimentos en Corea del Sur es regulada por un conjunto de organismos gubernamentales los cuales se enumeran a continuación:

<p>Ministry of Food and Drug Safety - MFDS</p> <p>Ministerio de Inocuidad de Alimentos y Drogas</p>	<p>A partir del 22 de marzo del 2013 a través del Government Organisation Act es reestructurado y ampliado después de la consolidación del sistema de gestión de los alimentos que ahora incluye agricultura, ganadería y productos pesqueros.</p> <p><u>Sedes:</u> 7 Oficinas, 1 oficina ( Planificación y coordinación ) , 43 Divisiones</p> <p><u>Agencia Afiliada:</u> 1 Instituto (6 Departamentos, 39 Divisiones), 6 Administraciones Regionales de Drogas y Alimentos ( 13 Centros de Inspección de alimenticios importados)</p>
<p>Korean Food and Drug Administration - KFDA</p>	<p>Es una dependencia del Ministerio de Inocuidad de Alimentos y Drogas – MFDS y es responsable de todas las actividades de seguridad alimentaria en relación con la política, la aplicación, la inspección y la vigilancia, el seguimiento a nivel nacional de los contaminantes en los alimentos, proteger la salud de los consumidores garantizando la inocuidad de los alimentos desde la granja a la mesa</p>
<p>National Fishery Product Quality Management Service (NFQS).</p>	<p>Los principales objetivos son la cuarentena, inspección y control de calidad de los productos de pesca para exportación e importación; administración del sistema de control de inocuidad de productos de pesca, control de la calidad, producción limpia para el ambiente, trazabilidad; etiquetado y cooperación internacional de cuarentena e inspección de los productos pesqueros</p>

<p>Agencia de Inspección y Cuarentena de Animales y Plantas (Animal and Plant Quarentine Agency – QIA)</p>	<p>Agencia del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales (Ministry of Agriculture, Food, and Rural Affairs) Su propósito es proteger de pestes exóticas la agricultura, bosques y medio ambiente coreano.</p>
<p>Ministry of Agriculture, Food and Rural Affairs (MAFRA)  Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales</p>	<p>Establece y hace cumplir los reglamentos relativos a la política agrícola en general y la inspección de cuarentena de productos agrícolas, incluyendo el ganado y los productos lácteos, así como los productos forestales.</p>

### 2.2.2. AUTORIDADES SANITARIAS EN PERÚ

<p><b>Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)</b></p>	<p>Responsable de realizar acciones de inspección y vigilancia en todas las fases de las actividades pesqueras acuícolas, productos pesqueros, además de la habilitación sanitaria de establecimientos para actividades de pesca y acuicultura.</p>
<p><b>Servicio Nacional de Sanidad Agraria (SENASA)</b></p>	<p>Encargada de certificar el estado fitosanitario y zoonosanitario de los predios o establecimientos dedicados a la producción agraria, incluyendo las empacadoras que destinen productos para la exportación de conformidad con los requerimientos de la Autoridad Nacional de Sanidad Agraria del país importador. Además, realiza la certificación fitosanitaria y zoonosanitaria, previa inspección, de plantas y productos vegetales, animales y productos de origen animal; así como la certificación de insumos agrarios destinados a la exportación.</p>

<b>Dirección General de Salud Ambiental (DIGESA)</b>	Encargada de establecer los requisitos y procedimientos para el registro sanitario, habilitación de plantas y certificado sanitario de exportación de alimentos y bebidas destinados al consumo humano.
--	---

### **3. REQUISITOS ARANCELARIOS**

#### **3.1. ARANCELES**

El Acuerdo de Libre Comercio entre la República del Perú y la República de Corea suscrito el 21 de marzo de 2011, corregido mediante notas diplomáticas intercambiadas el 3 de julio de 2011 y ratificado mediante Decreto Supremo N° 092-2011-RE publicado en el Diario Oficial El Peruano el 24 de julio de 2011. Fue puesto en ejecución mediante Decreto Supremo N° 015-2011-MINCETUR, publicado en el Diario Oficial El Peruano el 26 de julio de 2011. Fecha de entrada en vigencia: 1 de agosto de 2011.

Perú y Corea del Sur forman parte del Foro de Cooperación Económica Asia-Pacífico (APEC).

#### **KOREA CUSTOMS SERVICE:**

KCS es responsable de asegurar que el envío importado ha cumplido con todos los requisitos, incluyendo documentación, inspecciones y los aranceles de importación, antes de liberar el producto. Por lo tanto, las autoridades de inspección de cuarentena respectiva (MFDS y QIA) deben liberar el envío antes que KCS los libere. Todos los productos nuevos están sujetos a inspección obligatoria de laboratorio. Envíos posteriores del mismo producto que han superado la primera inspección de laboratorio será elegible para inspección documentaria y visual más simple y en menor tiempo, sin embargo todavía puede ser objeto de las pruebas de laboratorio aleatorias.



[About KCS](#)
[News & Notices](#)
[Travelers & Post](#)
[Information Plaza](#)
[Guide to the Customs administration](#)

[The customs procedure upon arrival after the overseas travel](#)
[What is the duty free allowance for the travelers?](#)

[Items that must be declared at the customs upon arrival](#)
[Sanctions against the items exceeding the duty free allowance](#)

[Detained\(deposit\) items' import clearance procedures](#)
[Customs procedure and declarable items upon departure](#)
[The postal parcels](#)

**Information Plaza**  
 KOREA Customs Service

[KCS Tariff D/B\(Inquiry\)](#)

Customs > Information\_Plaza > KCS Tariff D/B(Inquiry)

KCS Tariff D/B(Inquiry)

• HS CODE

• GOODS\_NAME

Search the KCS Tariff by either entering 10 digits of the HS code or the name of the goods.

HS CODE	GOODS NAME	DITC	REG DATE	TAX RATE	UNIT TAX	STANDARD PRICE	REG NATION

**Quick Menu**  
[Q&A](#)  
[Customs Declaration Form](#)  
[Mission & Vision](#)  
[Customs Promotion](#)

<http://www.customs.go.kr>

## DOCUMENTOS REQUERIDOS:

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

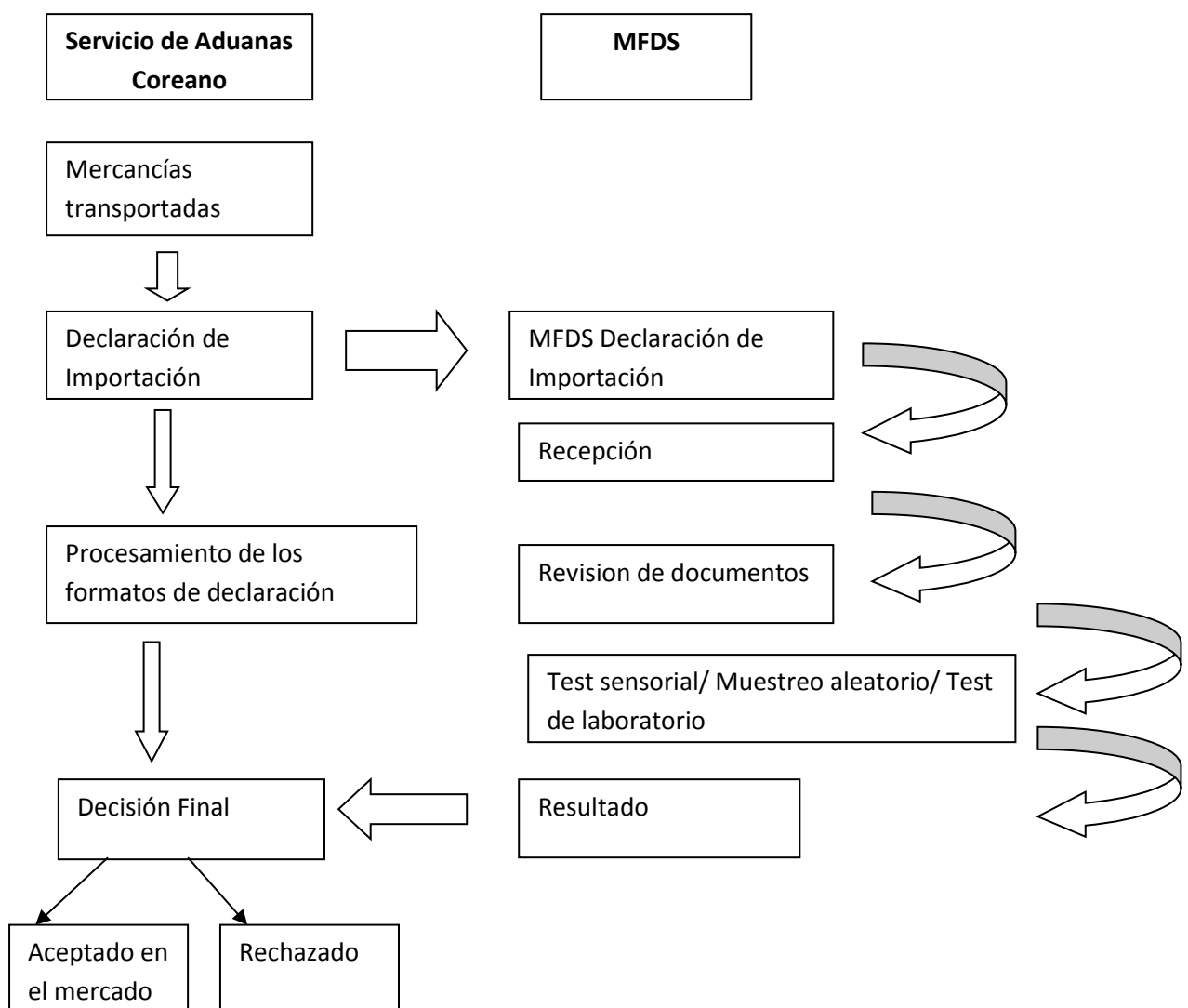


### 3.2. OTROS IMPUESTOS A LAS IMPORTACIONES

El Impuesto sobre el Valor Añadido (IVA) en la Republica de Corea es del 10% sobre la base del valor CIF.

Las importaciones suelen verse gravadas cuando se efectúan los trámites de despacho de aduana para la puesta en circulación de las mercancías.

#### Sistema de despacho de aduana de los productos alimenticios importados en Corea del Sur



Elaboración: Propia

Fuente: Ministry of Food and Drug Safety

<http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=79>

**PROCEDIMIENTOS DE IMPORTACIÓN DEL MINISTERIO DE INOCUIDAD DE ALIMENTOS Y DROGAS – MFDS**

El MFDS lleva a cabo la inspección de seguridad de los productos agrícolas importados, incluyendo los productos animales, alimentos procesados, alimentos funcionales, aditivos alimentarios, envasado de alimentos, envases y equipos.

<b>Inspección MFDS</b>	<b>Duración</b>
Inspección documentaria	2 días
Inspección visual	3 días
Inspección de laboratorio	10 días
Inspección aleatoria	5 días
Test de incubación	14 días

**4. REQUISITOS NO ARANCELARIOS DEL PAÍS DE DESTINO****4.1. REGULACIONES SANITARIAS Y FITOSANITARIAS**

Los temas relacionados con medidas sanitarias y fitosanitarias se dividen en dos categorías:

- a) Inspección con el fin de asegurar la calidad de los alimentos.
- b) Cuarentena con el fin de proteger la vida animal y vegetal.

**FRUTAS, VEGETALES Y SUBPRODUCTOS**

Las frutas y verduras requieren la realización previa de análisis de riesgo de plaga. Los importadores deben presentar una notificación de importación para los productos sujetos a cuarentena vegetal y un formulario de Solicitud de Inspección a la Agencia de Cuarentena e Inspección de Plantas, Animales y Productos de Pesca (Animal Plant and Fisheries Quarantine and Inspection Agency-QIA). Cuando se solicite la

notificación de importación para productos sujetos a cuarentena vegetal y se solicite inspección, se debe presentar al Servicio Nacional de Cuarentena Vegetal el certificado fitosanitario expedido por el país exportador. Después que los productos hayan sido sometidos a un proceso de inspección y éste haya sido aprobado, se emite el certificado. De lo contrario los productos podrán ser devueltos a su lugar de origen o serán destruidos. Los análisis de riesgo de plagas son desarrollados por el QIA de acuerdo a la Ley de Protección de Plantas (Plant Protection Act) mientras que la inspección es llevada a cabo por la Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea (Korea Food and Drug Administration) de acuerdo a lo estipulado en la Ley de Inocuidad Alimentaria (Food Sanitation Act).

### **PRODUCTOS DE PESCA**

Los documentos que deben adjuntarse en la solicitud de importación son: Lista de materia prima, ingredientes y procesos de fabricación, etiquetado en idioma extranjero y coreano. La Agencia de Inspección y Cuarentena de Animales, Plantas y Productos de la Pesca (*Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection Agency-QIA*) envía el resultado de la inspección al Servicio de Aduanas, autoridad que verifica el cumplimiento con las demás normas de importación. Si el producto no cumple con dichas normas podrá ser devuelto o destruido. Con relación a pescados y almejas, el procedimiento de notificación se realizará luego de que el producto ha llegado a territorio coreano y ha sido almacenado en las instalaciones de la aduana.

### **PRODUCTOS ORGÁNICOS**

La Ley de Agricultura Amigable con el Ambiente (Law on Environmentally Friendly Agriculture) regula la comercialización de productos orgánicos. Estos productos se cultivan utilizando muy bajas cantidades de pesticidas o ningún tipo de pesticida. También incluye aquellos productos de ganadería en los cuales no se utilizan medicamentos veterinarios. Los procedimientos para el reconocimiento de los productos orgánicos son:

**Administración:**

1. El registro de los cultivos de los últimos dos años deben ser anexados con la aplicación (involucra información de los fertilizantes, pesticidas y otras sustancias que hayan sido utilizados en el cultivo de los productos, cantidad de producción, etc.).

**Área de cultivo, agua y semillas:**

1. El suelo utilizado para el cultivo debe cumplir con los requerimientos de la Ley de Protección Ambiental del Suelo (Soil Protection Act).

2. El período de transición para las plantas multianuales es superior a los tres años y para algunas es de dos años. Sin embargo puede ser modificado basado en el historial del campo de cultivo. En todo caso el período de transición debe ser siempre superior a un año.

3. El campo de cultivo para productos que crecen de manera silvestre no puede utilizar sustancias químicas por más de tres años a menos que la sustancia sea permitida.

4. El agua utilizada en el cultivo debe cumplir con el reglamento de la Ley Marco de Política Ambiental (Framework Act on Environmental Policy).

5. Las semillas deben ser producidas orgánicamente. Semillas genéticamente modificadas no deben ser utilizadas.

6. Si cerca al cultivo existe alguna fuente de contaminación, este debe tener alguna forma de protección.

**Métodos de cultivo:**

1. No se permite ningún tipo de fertilizante químico o plaguicida sintético.

2. Las leguminosas, abono orgánico o plantas de raíces largas deben ser cultivadas de acuerdo con un plan de largo plazo.
3. La materia orgánica utilizada en el cultivo debe ser producida orgánicamente.
4. Cuando se utilice abono proveniente de ganado, éste debe ser alimentado con materia prima orgánica y no debe ser tratado con medicamentos veterinarios.
5. Las hierbas, plagas y enfermedades deben ser erradicadas por métodos alternativos, tales como aplicar una rotación adecuada del cultivo, etc.

**Control de Calidad:**

1. Las instalaciones para el transporte y almacenamiento deben mantenerse limpias y protegidas de contaminación.
2. Para proteger los productos de plagas y enfermedades, deben tomarse todas las medidas preventivas como eliminación del hábitat de las plagas, etc. Si esto no es suficiente se puede utilizar productos químicos, pero sin que estos tengan contacto directo con los productos a ser comercializados.
3. Barreras físicas, sonido, ultrasonido, iluminación, rayos ultravioleta, entre otros, pueden ser utilizados para el control de plagas en los lugares de almacenamiento y *containers* utilizados en el transporte.
4. Si los productos orgánicos son almacenados o transportados con otros productos, se deben tomar medidas preventivas para evitar que se produzcan mezclas entre ellos.
5. La radiación no puede ser utilizada como medida de control de plagas o eliminación de agentes patógenos, etc.
6. Los materiales de empaque deben seguir los requisitos establecidos en la Ley de Inocuidad Alimentaria (*Food Sanitation Act*). Se recomienda que el material sea biodegradable o reciclable.

**Alimentos genéticamente modificados:**

La regulación de alimentos provenientes de organismos genéticamente modificados distingue entre: organismos vivos modificados genéticamente (OVM) y organismos no vivos modificados genéticamente (no OVM). Los primeros son regulados por la Ley de Inocuidad Alimentaria (Food Sanitation Act) y la Ley regulatoria de movimientos transfronterizos de organismos vivos modificados- OVM (Act on Trans-boundary Movements of Living Modified Organisms). Si los productos importados no están vivos pero son destinados al consumo humano, se registrarán por la Ley de Sanidad Alimentaria (Food Sanitation Act). Es importante tener en cuenta que en los productos clasificados como “orgánicos”, no se permite la presencia de ningún “organismo genéticamente modificado”.

**Análisis de riesgo y puntos críticos de control:**

El Análisis de riesgo y puntos críticos de control (*Hazard Analysis and Critical Control Points-HACCP*) es un método operativo que ayuda a las empresas a identificar los riesgos para la inocuidad de los alimentos producidos. En Corea el HACCP es regulado por la Ley de Inocuidad Alimentaria (*Food Sanitation Act*). En algunas plantas de producción es recomendado, mientras que en otras es obligatorio. El HACCP es obligatorio para los siguientes productos:

- Alimentos procesados de pescado.
- Pescados, mariscos y subproductos congelados.
- Pizzas, albóndigas y fideos congelados.
- Aperitivos congelados
- Bebidas sin ningún proceso de evaporación.
- Repollo esterilizado en contenedores sellados.

Las compañías que producen los alimentos anteriores deben implementar el HACCP bajo los siguientes parámetros:

- Estructurar un equipo para implementar/fiscalizar el cumplimiento del HACCP, con funciones específicas para cada integrante.

- Especificar las características de los alimentos: nombre, tipo, forma, ingredientes y aditivos que contienen, estándares para productos finales, precauciones en su almacenamiento y distribución, fecha de vencimiento, procesos de embalaje y materiales de embalaje, entre otros.
- Identificar los consumidores de sus alimentos: definir el tipo de consumidor y los métodos de consumo (Ejem. Si el alimento se debe calentar o no antes de consumirlo).
- Diagrama de flujo con los procedimientos de cada unidad de producción, distribución del área de trabajo, ventilación, servicios públicos.
- Revisar todo tipo de peligros potenciales: biológicos, químicos y físicos para cada ingrediente y aditivos.
- Determinar los puntos críticos de control, su monitoreo y métodos de control.
- Desarrollar métodos de auditoría y procesos, documentación de auditoría y el plan HACCP.
- Desarrollar la documentación correspondiente y el método de mantenimiento de registros.

En general el sistema HACCP contiene requerimientos relacionados con:

- Administración de los establecimientos.
- Prácticas de higiene.
- Manejo del equipo para manufactura, proceso y embalaje.
- Manejo del agua utilizada en la producción.
- Manejo del almacenamiento y transporte.
- Auditorías.
- Procedimientos.

### **Regulación sobre límites máximos de residuos químicos y contaminantes:**

El Código Alimentario (*Food Code*) contiene los requisitos relacionados con residuos de químicos adicionados a los alimentos, como plaguicidas y

medicamentos veterinarios, sean éstos patógenos, metales pesados (mercurio, plomo, cadmio, etc.), materiales radioactivos, toxinas entre las que se incluyen las microtoxinas. Para más información sobre la lista completa de químicos y residuos, se puede visitar la página de la Administración de Alimentos y Medicamentos de Corea (*Korean Food and Drug Administration-KFDA*).

<http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63>

### **Plaguicidas:**

El Código Alimentario (*Food Code*) determina las cantidades máximas que pueden ser utilizadas de ciertos tipos de plaguicidas. En los casos en que los límites de residuos para ciertos pesticidas no estén establecidos en el Código Alimentario, deben utilizarse los establecidos por:

- El *Codex Alimentarius Commission*
- Los límites establecidos para los vegetales que están clasificados en la misma categoría por el Código Alimentario.

### **Medicamentos veterinarios:**

Los límites de tolerancia para los medicamentos veterinarios aparecen en el Código Alimentario.

Los medicamentos que no estén aprobados bajo la regulación coreana no deben estar presentes en ningún tipo de alimento. Si algunos de los componentes de los piensos no tienen regulación específica en materia de residuos de medicamentos veterinarios, se aplicará la que esté relacionado con “carne” o “pescados”.

Deberán ser respetados los límites de residuos establecidos en los productos que se fabriquen utilizando materias primas para las cuales hay límites establecidos., En caso que se presente una variación en el contenido de agua en el producto luego de su procesamiento, los límites se fijarán de acuerdo al contenido final. Si a nivel nacional o en el *Codex Alimentarius* no existen límites para ciertos medicamentos veterinarios, se debe seguir los que están establecidos para especies animales similares.



**Toxinas:**

El Código Alimentario (*Food Code*) establece los límites máximos de toxinas aceptados según el tipo de producto importado. La tabla abajo ofrece algunos ejemplos de estos límites.

<b>TOXINAS Y ALIMENTOS</b>	<b>LIMITES</b>
<b>AFLATOXINAS B1, B2, G1 y G2</b>	
Cereales, legumbres, oleaginosos y subproductos. Productos de cereales y legumbres	No más de 15 µg/kg (B1 no debe ser menos de 10 µg/kg)
<b>FUMONISINA</b>	
Maiz	No más de 4 mg/kg (vitaminas B1 y B2 combinadas)
Maíz procesado (molido, cortado), harina de maíz	No más de 2 mg/kg (vitaminas B1 y B2 combinadas)
<b>OCHRATOXINA A</b>	
Trigo, cebada, centeno, granos de café verde y tostado	No más de 5 µg/kg
<b>CADMIO (Cd)</b>	
Esparrago fresco	No más de 0.05mg/kg

Fuente: Food Code

<http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63>

**4.2. NORMAS DE ETIQUETADO**

MFDS División de Seguridad Alimentaria desarrolla normas de etiquetado, mientras que las oficinas regionales inspeccionan los alimentos importados y hacer cumplir los requisitos de etiquetado a su llegada. Las autoridades provinciales también tienen la autoridad para verificar el etiquetado de los productos nacionales e importados en el mercado.

Las Normas de Etiquetado de Alimentos (Food Labeling Standards) establecen los requisitos de etiquetado. El idioma de la etiqueta puede ser extranjero, pero acompañado de su traducción al coreano. Con el fin de cumplir con este requisito, puede ponerse una etiqueta con los datos en coreano, sin embargo éste no debe cubrir el nombre del producto en el idioma del país de procedencia ni otros datos importantes, como la fecha de vencimiento.

El nombre del producto debe ser el mismo que se notificó en el certificado de importación. Por otra parte, en caso que se haya utilizado un sabor artificial, el nombre del ingrediente debe incluir “flavor” con el mismo tamaño de letra o más grandes de los que aparecían en la etiqueta, y marcado como “artificial flavor added/contained” o “artificial flavor added/contained” debe aparecer al lado del nombre del producto. La dirección del fabricante puede aparecer en los caracteres originales, es decir, no tiene que ser traducida al coreano. La fecha de fabricación es obligatoria para los siguientes productos: azúcar, sal, comestibles, bebidas alcohólicas, excepto aquellas que tienen bajo contenido de alcohol.

Está totalmente prohibido el uso de etiquetado falso o que pueda inducir a algún error. La Ley de Inocuidad Alimentaria (Food Sanitation Act) también prohíbe el uso de etiquetado falso o avisos publicitarios en los productos. Por otra parte, se requiere que el etiquetado sea claro, para evitar cualquier confusión con los medicamentos. Los requisitos básicos de una etiqueta son los siguientes:

- Nombre del producto: El nombre del producto debe ser idéntico al nombre del producto declarado a la autoridad de inspección.
- Tipo de alimento: Esto es obligatorio para los productos especialmente designados , tales como té, otras bebidas, productos de extracto , alimentos destinados a fines especiales , bebidas alcohólicas , etc
- Nombre y dirección de la compañía importadora: La dirección donde los productos pueden ser devueltos o cambiados en caso de defectos.
- Fecha de elaboración: año, mes y día

- Fecha de vencimiento año, mes y día
- Contenido neto con calorías: Peso, volumen o número de piezas o unidades deben ser indicados. Si se muestra el número de piezas o unidades, el peso o el volumen deben indicar entre paréntesis.
- Ingredientes y sus proporciones: Denominación y contenido de ingredientes. Se requieren los nombres de todos los ingredientes en la etiqueta en idioma coreano. Sin embargo, para aquellos productos con un panel principal inferior a 30 cm<sup>2</sup>, sólo se requieren los cinco principales ingredientes.

**Datos de nutrición:**

De acuerdo con el artículo 6.1 de la Ley de Sanidad Alimentaria (Enforcement Rule of the Food Sanitation Act), se requiere el etiquetado nutricional para cuatro categorías de alimentos:

- 1) Productos alimenticios para usos especiales.
- 2) Pan (pastel, rosquillas, pan de molde, otros productos de panadería), fideos, alimentos cocidos, aceites comestibles y grasos, y dumplings (bolas de masa cocida).
- 3) Caramelo, chocolate, productos de confitería, como galletas y snacks, mermelada, y bebidas (Nota: el etiquetado nutricional en un recipiente exterior o un paquete que contiene productos de la unidad de ventas al por menor de caramelos, goma de mascar, chocolates es voluntaria).
- 4) Postre congelado salchichas de pescado, rollo de arroz, hamburguesas, sándwiches.

Los productos mencionados están exentos de etiquetado si se utiliza como un ingrediente o si son productos con un panel principal menor de 30 cm<sup>2</sup>.

Si un nutriente específico se enfatiza, el contenido exacto debe ser etiquetado. Por ejemplo, si un yogur está etiquetado como "calcio enriquecido", el contenido exacto debe ser identificado en la etiqueta.

Además, las etiquetas nutricionales deben estar en coreano y también deben utilizar los valores de referencia de nutrientes se proporcionan a continuación:

Valores diarios de referencia de nutrientes \*\*\*

Nutrients	Value s	Nutrients	Values
Carbohydrate (g)	330	Vitamin B2 (mg)	1.4
Dietary fiber (g)	25	Niacin (mg NE)	15
Protein (g)	55	Vitamin B6 (mg)	1.5
Fat (g)	51	Folic acid (µg)	400
Saturated fat (g)	15	Vitamin B12 (µg)	2.4
Cholesterol (mg)	300	Biotin (µg)	30
Sodium (mg)	2,000	Pantothenic acid (mg)	5
Potassium (mg)	3,500	Phosphorus (mg)	700
Vitamin A (µg RE)	700	Iodine (µg)	150
Vitamin C (mg)	100	Magnesium (mg)	315
Chrome	50	Zinc (mg)	8.5
Calcium (mg)	700	Selenium (µg)	55
Iron (mg)	12	Copper (mg)	0.8
Vitamin D (µg)	5	Manganese (mg)	3.0
Vitamin E (mga – TE)	11	Molybdenum (µg)	25
Vitamin K (µg)	70		
Vitamin B1 (mg)	1.2		

\*\*\* La vitamina A, vitamina D y vitamina E deben expresarse en las unidades especificadas anteriormente, pero los valores en unidades internacionales (UI) pueden indicarse entre paréntesis

- Datos adicionales que se requieran según el producto: Esto incluye las precauciones y normas de uso o conservación (por ejemplo, el peso escurrido para los productos enlatados, productos radiados, etc.) Es de destacar que a partir del 30 de abril de 2010 el uso de fotos o imágenes de frutas ya no se permite en la etiqueta a menos que el producto contenga el correspondiente sabor o ingrediente natural.
- Gluten Free: La declaración Libre de Gluten se permite para los productos que no utilizan trigo, centeno o cebada y cuando el contenido de gluten en el producto terminado es menor a 20 mg/kg.
- Aditivos Alimentarios: También deben estar listados en la etiqueta por su nombre completo, nombre abreviado o propósito.
- Alergenicos: Los alimentos que contengan alérgenos deben indicarse en la etiqueta en idioma coreano. Los alimentos que considerados alérgenos incluyen, huevos, maní, trigo, soya, pescado, mariscos, carne de cerdo, melocotones, tomates, sulfitos añadidos a los alimentos.

Los siguientes productos están exentos de los requerimientos tradicionales de etiquetado:

**Productos agrícolas:** como granos, productos de pesca como pescados congelados, frutas, siempre y cuando no estén dentro de ningún tipo de empaque.

**Insumos para la fabricación de alimentos:** En este caso el nombre del producto, nombre del fabricante, fecha de fabricación y la fecha de vencimiento deben aparecer en la etiqueta en inglés o en el idioma del país de origen.

**Organismos genéticamente modificados para alimentos:** Los alimentos que contienen organismos genéticamente modificados deberán tener esta indicación establecida en su etiqueta, de acuerdo al Artículo 10 de la Ley de Inocuidad Alimentaria (Food Sanitation Act) y la Normativa de etiquetado para alimentos que provienen de organismos modificados genéticamente (Labelling standards for food from genetically modified organisms).

#### **4.3. NORMAS DE ENVASES Y EMBALAJES**

La Ley de Inocuidad Alimentaria (Food Sanitation Act) especifica las normas para el embalaje y/o envase de frutas y verduras congeladas. Todos los envases y embalajes de las frutas y verduras deberán ser inspeccionados en el momento de la importación, con el objetivo de evitar que ingrese al país cualquier tipo de plaga o bacteria, presente en los materiales utilizados en el embalaje

De acuerdo con el Reglamento Ministerial de la Ley de Comercio Exterior (*Ministerial Ordinance of the Foreign Trade Act*) aquellos productos que contengan doble empaque deberán contar con etiquetado en su embalaje interior y no podrá utilizarse ninguna fotografía de frutas o ingredientes en aquellos productos que contengan sabores artificiales. Para aquellos cuyo empaque interior tenga un área superior a los 30 cm<sup>2</sup> deberá especificarse en dicha área el nombre del producto, el contenido neto con las calorías correspondientes, la fecha de vencimiento y los nutrientes.

#### **4.4. ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE**

En el Código Alimentario (*Food Code*) están determinadas las normas generales de almacenamiento, transporte y requerimientos específicos para ciertos productos.

Todos los alimentos deben estar almacenados en lugares frescos y limpios. Los alimentos congelados o que necesitan refrigeración deben ser almacenados en locales que dispongan de sistema de refrigeración. La regulación prevé la temperatura máxima del local de almacenamiento y transporte para ciertos productos.

Una vez que los alimentos congelados hayan sido descongelados, no deben volverse a congelar o venderse como comida refrigerada. Además, los alimentos no deben absorber ninguna clase de humedad.

#### **4.5. TRAZABILIDAD**

El sistema de trazabilidad está regulado en el Artículo 49 de la Ley de Inocuidad Alimentaria (*Food Sanitation Act*) y es voluntario para los empresarios de la industria de alimentos. El empresario que quiera tener reconocido su sistema de trazabilidad debe enviar una solicitud al KFDA y debe cumplir con los requisitos establecidos por esta entidad. Una vez que el registro ha sido aprobado, podrá poner en el empaque de sus productos el logo oficial del sistema de trazabilidad el cual es válido por tres años, renovables.

Conjuntamente con el formulario llenado, que debe ser enviado al KFDA, el empresario debe enviar su plan de trazabilidad que debe incluir lo siguiente:

- Información sobre la estructura general de todo el sistema de trazabilidad, en el cual se deben incluir las herramientas con las cuales se implementa: Computadora con el tipo de Hardware y Software respectivo, base de datos, etc.
- Información sobre los alimentos designados para la trazabilidad incluyendo el nombre de la comida, tamaño del empaque, registro de producción y distribución por un año.

- Información sobre la distribución, venta y lugar de almacenamiento.
- Plan de recuperación y destrucción del producto cuando aparecen problemas.

#### 4.6. REGISTRO DE IMPORTADORES

El Gobierno de Corea introdujo el registro de los importadores -el Sistema Buenas Prácticas de Importación (*GIP Importer*)- con el fin de facilitar la importación de productos de plantas productoras registradas. En estos casos no se requiere inspección y el producto puede ingresar al país bajo un sistema *fast-track*. Para realizar el registro como importador, se debe llenar el formulario que se encuentra en la página web del KFDA y adjuntar los documentos necesarios.

Los criterios para certificar una planta o establecimiento exportador están basados en las buenas prácticas de manufactura (BPM), los cuales incluyen:

i) Criterios de seguridad para ingredientes y embalaje:

- Cuando se realiza una prueba de los ingredientes o embalaje, los resultados de la misma deben ser guardados como registro.
- Los ingredientes y embalajes deben ser tratados de una manera limpia e higiénica.

ii) Criterios de seguridad para las instalaciones del sitio de fabricación:

- Las instalaciones deben estar ubicadas a una distancia de 20 metros de excrementos de animales, químicos contaminantes o debe tener diseñado un plan de protección contra estos contaminantes.
- El establecimiento debe tener un buen sistema de ventilación.



- El área de trabajo debe estar debidamente separada de áreas de potenciales contaminaciones.
- Las áreas de tratamiento de ingredientes, manufactura/procesamiento y empaque deben estar separadas, a menos que todo el proceso se realice automáticamente o las características del producto no lo requieran.
- Las facilidades deben tener un drenaje adecuado para prevenir cualquier contaminación.
- Los materiales para el piso, paredes y techos debe ser a prueba de agua.
- Las puertas, ventanas, ventilaciones y drenajes deben tener protección contra insectos, ratas y polvo.
- Las superficies de los equipos y herramientas que tienen contacto directo con los pisos deben ser a prueba de agua (acero inoxidable, aluminio, polímero de fibra reforzado y teflón).
- Los congeladores, refrigeradores y calefacciones deben tener termostatos y estos deben manejarse y tener la temperatura adecuada.
  - Los baños deben mantenerse limpios y poderse limpiar con agua.
  - Los baños deben estar equipados con áreas para la higiene personal.
  - Los equipos para detectar y remover materiales extraños, tales como los detectores de metales, deben ser operados y manejados de forma correcta.
  - Las áreas destinadas a almacenamiento, manufactura/procesamiento y empaque deben mantenerse limpias.

## iii) Criterios de higiene del personal:

- El personal que tenga contacto directo con los alimentos deberá utilizar un uniforme, gorro y zapatos higiénicos y no tener ningún objeto personal durante el trabajo, como anillos y pulseras, con el fin de prevenir cualquier contaminación que provenga de éstos.
- Cuando se ingrese al área de trabajo, la persona debe llevar a cabo la limpieza de sus manos, desinfección, entre otros.
- Las personas que presentan diarrea, supuraciones u otras enfermedades contagiosas no deben manipular alimentos.

## iv) Criterios para la administración de la seguridad de alimentos durante su manufactura y procesamiento:

- Los equipos y herramientas que se utilicen directamente en el proceso de manufactura y procesamiento de alimentos deben estar limpios y pasteurizarse después de su uso.
- Durante el procesamiento de los alimentos, éstos deben ser manipulados de tal manera que se evite cualquier contaminación y propagación de pequeños microorganismos.
- Los contenedores para desperdicios deben poderse sellar de tal manera que se evite el escape de aguas sucias u olores.
- El agua utilizada para el procesamiento y limpieza debe cumplir con los requerimientos de agua potable.
- Los ingredientes y productos finales deben ser almacenados y transportados en la manera y temperatura apropiadas, dependiendo de sus características.

## v) Criterios de seguridad para productos terminados:

- Los productos terminados deben ser probados por el importador GIP basado en el país de origen y los resultados deben estar disponibles durante un año más posterior a la fecha de vencimiento del producto.
- El producto final debe almacenarse de manera higiénica con el fin de evitar cualquier contaminación por microorganismos.
- Los ingredientes y el empaque deben ser sometidos a pruebas con el fin de evitar cualquier peligro.

**5. PERFILES LOGISTICOS****CARACTERISTICAS LOGISTICAS DE COREA DEL SUR**

Los principales productos Exportados de Perú hacia Corea del Sur en el 2014: Minerales, café, calamar gigante, entre otros

Las exportaciones de Perú para el año 2014 hacia Corea del Sur fueron por un total de USD\$ 1,213'884,112 con un peso de 798,296 toneladas aproximadamente.

(Fuente Sunat)

Los principales productos Importados a Perú desde Corea del Sur en el 2014: Autos, cemento sin pulverizar, teléfonos móviles, entre otros

Las importaciones de Perú en el año 2014 desde Corea del Sur fueron por un total de USD\$ 1,383'185,659 con un peso de 1'244,580 toneladas aproximadamente

El Modo de transporte utilizado para la exportación a Corea del Sur 99% marítimo y sólo 1% aéreo

Los puntos de ingreso principales en Corea del Sur son:

Puerto de Onsan

Puerto de Busan

## Puerto e Bukpyung

Con respecto a la eficiencia en logística, el Banco Mundial ha elaborado el Logistics Performance Index (LPI), que es el promedio ponderado de las puntuaciones que cada país obtiene sobre la base del desempeño en cada una de las siguientes dimensiones:

- Eficiencia en el proceso de control y aduanas
- Calidad del comercio y transporte relacionado a infraestructura (puertos, tecnología)
- Competitividad en costos de carga.
- Calidad de los servicios logísticos (operadores de transporte, agentes de aduana, etc.)
- Habilidad en el proceso de seguimiento y rastreo
- Puntualidad en el tiempo de destino de la carga

Bajo este criterio en el año 2014, Republica de Corea se ubica en el puesto 21 a nivel mundial, con un índice promedio de 3.67 mientras que Perú se encuentra en el puesto 71 con una puntuación de 2.84

## 6. ENLACES DE INTERES

### 6.1. INSTITUCIONES EN COREA DEL SUR

Ministerio de Inocuidad de Alimentos y Drogas

<http://www.mfds.go.kr/eng/index.do>

Ministerio de Agricultura, Alimentación y Asuntos Rurales

<http://english.mafra.go.kr/main.jsp>

Import Refusal List

[http://www.foodnara.go.kr/importfood/src/board/board\\_list\\_eng.jsp](http://www.foodnara.go.kr/importfood/src/board/board_list_eng.jsp)

*Korean Food Code*

<http://www.mfds.go.kr/eng/index.do?nMenuCode=63>

### 6.2. INSTITUCIONES INTERNACIONALES

Organización mundial del comercio

[http://www.wto.org/spanish/tratop\\_s/tpr\\_s/tpr\\_s.htm](http://www.wto.org/spanish/tratop_s/tpr_s/tpr_s.htm)

Convención internacional de protección fitosanitaria

[www.ippc.int](http://www.ippc.int)

Codex alimentarius

<http://www.codexalimentarius.org/codex-home/es/>

Banco Interamericano de Desarrollo – Nota Técnica

<http://publications.iadb.org>

### **6.3. INSTITUCIONES EN PERU**

Dirección general de salud ambiental (digesa)

<http://www.digesa.minsa.gob.pe/>

Servicio nacional de sanidad agraria del Perú (senasa)

<http://www.senasa.gob.pe/>

Servicio nacional de sanidad pesquera (sanipes)

[http://www.itp.gob.pe/webitp/index.php?option=com\\_content&view=article&id=55&Itemid=72](http://www.itp.gob.pe/webitp/index.php?option=com_content&view=article&id=55&Itemid=72)

Asociación de exportadores (adex)

<http://www.adexperu.org.pe>

## ANEXO 1

### IMPORT DECLARATION (Customs Importation Certificate)

① Declaration No.	② Date of Declaration	③ Customhouse/Section	⑥ Date of Arrival
④ B/L(AWB) No.	⑤ Cargo Control No.	⑦ Date of Warehousing	⑧ Type of Tax Collection
⑨ Declarant ⑩ Importer ⑪ Taxpayer (Address) (Company Name) (Name) ⑫ Trade agent ⑬ Supplier	⑭ Type of Entry	Origin Certificate	Total Weight
	⑮ Type of Entry-filing	Price Statement	Total Package No.
	Type of Transaction	Port of Arrival	Transport Mode
	Purpose of Import	Country of Loading	
		Vessel/Aircraft Name	
	MASTER B/L No.	Vessel/Aircraft Code	
Examination(Warehousing) Site			
● Description and Specification of Goods (Line No/Total Line No.: 999/999)			
General Description of Goods Description of Goods as in Transaction Documentations		Trademarks	
Model and Specification	Composition	Quantity	Unit Price
			Value (XXX)

HS Code		9999.99-9999	Net Weight		C/S Inspection		Post Check Agency		
Value (CIF)			Quantity		Exam. Decision				
			Qty. for Drawback		Origin Marks		Tax amount specially calculated		
Check for Import Requirements (Name of Certificate)									
Type of Tax	Tariff (Type)	Abatement Rate	Tax Amount	Abatement/Instalment Tax Payment Code	Tax Abatement	*Internal Tax code			
Total Negotiated Payment for Goods (Delivery Condition-Currency-Value-Type of Payment)						Exchange rate			
Total Customs Value		Freight	Addition		Payment code				
		Insurance	Deduction		VAT Value				
Type of Tax	Tax Amount	Remarks by Customs Brokers			Remarks by Customhouse				
Customs									
Special Consumption Tax									
Transportation tax									
Liquor tax									
Education tax									
Agricultural Special Tax									
VAT									
Penalty Tax for Import Entry Delay									
Total Tax Amount Due		Customs Officer	Date of Entry-filing		Date of Customs Acceptance				

\* Authenticity of this Customs certificate can be verified by visit to <http://kcis.ktnet.co.kr>.

\* In case of any divergence of importation data between the Certificate and the actual transaction data, a declarant or importer/owner will be held accountable.

## ANEXO 2

### ¿CÓMO BUSCAR EL ARANCEL?

**1) INGRESAR A LA SIGUIENTE PÁGINA:**

<http://www.customs.go.kr/kcshome/site/index.do?layoutSiteId=english>

**2) Dar click en “KCS Tariff D/B”**





**World best Customs**  
to realize an Advanced Trading Country

**TRAVELERS & POST**  
DO make yourself aware of Customs, quarantine, currency and duty/tax free regulations listed on this web-site.

- The customs procedure upon arrival after the overseas travel
- What is the duty free allowance for the travelers?
- Items that must be declared at the customs upon arrival
- Sanctions against the items exceeding the duty free allowance
- Detained(deposit) items' import clearance procedures
- Customs procedure and declarable items upon departure
- What are the postal parcels?

Q&A   FAQ   Cargo tracking   Customs Declaration Form   Mission & Vision

NEWS & NOTICE			2012-10-22
• Notice for Operating Korea Manifest System			2012-10-22
• Notice of change in enforcement date of Advance Ma...			2012-04-04
more +	• Advance Manifest System (AMS) and guidelines for re...		2011-10-13
	• The Counterfeit Comparison Exhibition 2011 held in...		2011-08-02

INFORMATION PLAZA	
KCS Tariff D/B	>
Customs exchange rate	>
Certificate Of Origin(C/O)	>

POPUP ZONE



DAR CLICK

**3) APARECERÁ LA SIGUIENTE PÁGINA:**



[About KCS](#) | [News & Notices](#) | [Travelers & Post](#) | **Information Plaza** | [Guide to the Customs administration](#)

[KCS Tariff D/B\(Inquiry\)](#) > [Customs exchange rate](#) > [Certificate of Origin](#) > [Approved Exporter](#) > [Trade statistics](#) > [Laws & Regulations](#)  
[Customs Declaration Form](#) > [Q&A](#) > [FAQ](#) > [Cargo Tracking](#)

**Information Plaza**  
 KOREA Customs Service

Customs > Information\_Plaza > KCS Tariff D/B(Inquiry)

KCS Tariff D/B(Inquiry)

HS CODE:    
 GOODS\_NAME:

Search the KCS Tariff by either entering 10 digits of the HS code or the name of the goods.

**Quick Menu**  
[Q&A](#)  
[Customs Declaration Form](#)  
[Mission & Vision](#)  
[Customs Promotion](#)

[KCS Tariff D/B\(Inquiry\)](#)  
[Customs exchange rate](#)  
[Certificate of Origin](#)  
[Approved Exporter](#)  
[Trade statistics](#)

#### 4) COLOCAR LA PARTIDA ARANCELARIA 10 DÍGITOS Y APARECERÁ EL ARANCEL:


[About KCS](#) | [News & Notices](#) | [Travelers & Post](#) | **Information Plaza** | [Guide to the Customs administration](#)

[KCS Tariff D/B\(Inquiry\)](#) > [Customs exchange rate](#) > [Certificate of Origin](#) > [Approved Exporter](#) > [Trade statistics](#) > [Laws & Regulations](#)  
[Customs Declaration Form](#) > [Q&A](#) > [FAQ](#) > [Cargo Tracking](#)

**Information Plaza**  
 KOREA Customs Service


Customs > Information\_Plaza > KCS Tariff D/B(Inquiry)


KCS Tariff D/B(Inquiry)

HS CODE:     
 GOODS\_NAME:

Search the KCS Tariff by either entering 10 digits of the HS code or the name of the goods.

HS CODE	GOODS NAME	DITC	REG DATE	TAX RATE	UNIT TAX	STANDARD PRICE	REG NATION
0709200000	2. Asparagus	K-Peru FTA Tariff (1)	20150101~20151231	0.00	0.00	0	Part
0709200000	2. Asparagus	K-EU FTA Tariff (1)	20150101~20150630	0.00	0.00	0	Part
0709200000	2. Asparagus	Bukhansan (Mt.)	20150101~20151231	0.00	0.00	0	All

**INCLUIR PARTIDA ARANCELARIA CON 10 DIGITOS** 

**APARECE EL ARANCEL** 

**Quick Menu**  
[Q&A](#)  
[Customs Declaration Form](#)  
[Mission & Vision](#)  
[Customs Promotion](#)

[KCS Tariff D/B\(Inquiry\)](#)  
[Customs exchange rate](#)  
[Certificate of Origin](#)  
[Approved Exporter](#)  
[Trade statistics](#)  
[Laws & Regulations](#)  
[Customs Declaration Form](#)  
[Q&A](#)