



EXPORTACIÓN A LA REPÚBLICA DE COREA (COREA DEL SUR)

INFORMACIÓN ESPECÍFICA – PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE CARNE, PRODUCTOS CÁRNICOS Y TRIPAS DE PORCINO DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

1.- Introducción

Para la exportación de carne, productos cárnicos y tripas de porcino destinados al consumo humano a Corea del Sur, se establece la obligatoriedad de que los establecimientos estén previamente autorizados por el Animal, Plant and Fisheries Quarantine and Inspection Agency (APQA) y el Ministerio de Seguridad de los Alimentos y Medicamentos (MFDS) de este país.

El procedimiento de homologación implica la presentación de una serie de cuestionarios muy detallados tanto a APQA como a MFDS al objeto de comprobar si cumplen los requisitos de sanidad veterinaria y de salud pública de las leyes y reglamentos europeos y coreanos.

Conforme a lo anterior, los establecimientos interesados en ser autorizados para este mercado deberán cursar su solicitud según lo establecido en el “*Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano*”¹ (publicado en CEXGAN), teniendo en cuenta, asimismo, la información específica recogida en esta Nota informativa. **Esta solicitud deberá cursarse una vez que los establecimientos tengan preparada toda la documentación a la que se hace referencia en el Anexo 1, salvo aquella que deba ser cumplimentada por autoridades oficiales.**

2.- Ámbito de aplicación

- Carne de porcino (incluidos despojos y tripas naturales)
- Productos cárnicos de porcino
- Tripas tratadas (calentado o secado) o saladas de porcino

La autorización se aplica a todos aquellos establecimientos que intervienen en el proceso de elaboración del producto que se pretende exportar a ese país (matadero - SH, sala de despiece - CP, establecimiento de transformación - PP, almacén frigorífico - CS, centro de reenvasado - RW y establecimientos de transformación de tripas - ST), pudiendo autorizarse para un mismo establecimiento más de una de las actividades de las que se requiere trazabilidad.

Aquellos establecimientos que quieran exportar carne picada, preparados de carne y/o carne separada mecánicamente deberán contar con la actividad MM, MP y/o MSM, respectivamente, en Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos (en adelante RGSEAA).

Esta actividad, será codificada en la lista de Corea mediante la autorización de la actividad PP, para ello, deberán solicitar por CEXGAN la actividad MM, MP y/o MSM aclarando en observaciones el tipo específico de producto que quieren exportar.

¹ https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/export/establecimientos_autorizados.aspx



3.- Criterios aplicables para la autorización

Los establecimientos, para ser autorizados, deberán:

- Cumplir la normativa de la Unión Europea (UE) vigente en materia de salud pública y de sanidad animal.
- Cumplir con los requisitos establecidos por la normativa coreana:
 - o APQA: recogidos en el documento “Requisitos sanitarios para la importación de carne de cerdo y productos porcinos procedentes de España” disponible en la página web de CEXGAN.
 - o MFDS: recogidos en la página web del gobierno del país: <https://www.mfds.go.kr/eng/index.do> y en el documento “FOOD CODE 2021”, disponible en la página web de CEXGAN. El capítulo 17 es específico para productos cárnicos.
- Disponer, aplica y mantener un Plan Normalizado de Control Regular de la Higiene (PNCH)².
- Disponer de un Plan de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) validado cuya implementación haya sido auditada por las autoridades de control oficial con resultado favorable.
- Presentar la documentación solicitada por las autoridades coreanas de acuerdo con las instrucciones detalladas en este procedimiento.

4.- Tramitación de la solicitud

La solicitud de autorización se tramitará a través de CEXGAN según lo recogido en el *Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados a consumo humano a terceros países* (ver Nota informativa).

Previamente a la tramitación de la solicitud los establecimientos deberán tener preparada la documentación requerida por las autoridades coreanas.

Documentación requerida para solicitar autorización para exportar carne y productos cárnicos de porcino a Corea del Sur:³

Todos los documentos que deben presentarse se encuentran disponibles en formato Word en CEXGAN:

² https://www.mapa.gob.es/es/ganaderia/temas/comercio-exterior-ganadero/directrices_pnch_rev2_abril2024_tcm30-700241.pdf

³ Se rechazarán los cuestionarios cuando:

- a) Los datos aportados de la empresa (nombre, dirección, nº del RGSEAA) no coincidan con los datos oficiales existentes en el Registro General Sanitario de Alimentos: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp.
- b) Las observaciones realizadas en los puntos de evaluación no estén redactadas en inglés.
- c) La documentación anexa solicitada (diagrama de flujo de operaciones) no este traducida al inglés.
- d) No se reciba la documentación en formato electrónico pdf (salvo el archivo de video)
- e) La documentación solicitada no está correctamente referenciada
- f) No se cumplan los criterios exigidos por las autoridades coreanas (no puede proponer establecimientos con evaluación insatisfactoria en un punto del cuestionario)
- g) El dictamen y cargo del veterinario oficial no figuren en inglés y castellano



➤ **Documentación para su remisión a APQA:**

1. **Overseas Livestock Establishment Application – APQA.** Este documento deberá ser completado por el establecimiento y será validado mediante firma/sello por las autoridades de Salud Pública responsables del control del establecimiento.
2. **Información general establecimientos cárnico porcino – APQA.** Este documento deberá ser completado por el establecimiento y será revisado por las autoridades de Salud Pública responsables del control del establecimiento (no precisa validación mediante firma/sello por parte de Salud Pública)
3. Cuestionario de estado de aplicación de las condiciones sanitarias de importación en establecimientos de productos de origen animal. Este cuestionario se compone de 3 partes:

- **Overall Evaluation of Inspection Results - APQA:** primera parte relativa a la evaluación global de los resultados de inspección.

****Se trata de un documento interno manejado por las autoridades competentes españolas** (los establecimientos no tienen que realizar ninguna gestión para la elaboración de este documento).

Este documento será cumplimentado y firmado electrónicamente por la Dirección General de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal (DGSPAYBA), en base al certificado SAE (nivel 3) del establecimiento y al resultado de las comprobaciones de cada una de las partes que componen el cuestionario.

Posteriormente, será remitido a las autoridades de Salud Pública responsables del control del establecimiento, que también lo validarán mediante su firma y sello en este documento de evaluación global, no siendo necesario firmar en otros apartados de este cuestionario.

- **Parte I-II - Lista de inspección establecimientos - APQA**
 - Los apartados 1.1, 1.2, 1.3, y 4.2, 4.3 debe ser completados por el establecimiento y remitidos en formato Word en el momento de hacer la solicitud en CEXGAN al e-mail exportacionanimal@mapa.es, indicando en el asunto "COREA: PARTE I-II, Razón social, RGSEAA y el número de solicitud".
En caso de no remitirse esta información, la solicitud será desestimada.
 - El resto de apartados (2.1, 2.2, 3.1, 3.2, 4.1, 5.1) serán cumplimentadas por la DGSPAYBA.

La Parte I-II completa será supervisada por la DGSPAYBA, y una vez validada la información, se remitirá a las autoridades de Salud Pública responsables del control del establecimiento para su revisión (esta parte no precisa validación mediante firma/sello por parte de Salud Pública).



- **Parte III-V - Lista de inspección establecimientos - APQA**

Este documento será cumplimentado por el establecimiento y será revisado por las autoridades de Salud Pública responsables del control del establecimiento (no precisa validación mediante firma/sello por parte de Salud Pública).

➤ **Documentación para su remisión a MFDS:**

1. **Application for registration of Foreign establishment - MFDS.** Este documento deberá ser cumplimentado por el establecimiento y será revisado por las autoridades de Salud Pública responsables del control del establecimiento (no precisa validación mediante firma/sello por parte de Salud Pública)
2. **Lista de inspección establecimientos cárnicos porcino – MDFS.** Este documento deberá ser completado y validado mediante firma/sello por las autoridades de Salud pública responsables del control del establecimiento. Esta lista de inspección hace referencia a la normativa coreana, FOOD CODE 2021.

➤ **Documentación para su remisión a ambos organismos (APQA y MFDS):**

1. Descripción de cada una de las **etapas del proceso** incluyendo fotos de cada una de ellas.
2. **Plano del establecimiento y fotos del exterior** de este (entrada, laterales, vista general).
3. **Plan APPCC:** Resumen, indicando su contenido, PCC (límites críticos y medidas de control), medidas de mejora, acciones correctoras y métodos de verificación
 - a. Si no hay PCC, tabla de análisis de peligros, PCs.
 - b. Diagrama de flujo de los productos destinados a la exportación.
4. **Copia (en inglés) de la autorización de registro sanitario (RGSEAA)** del establecimiento emitido por parte de la Autoridad Competente donde se indique el número de registro del establecimiento, las especies animales y actividades autorizadas.

Se podrá adjuntar el documento original en castellano, junto con una traducción al inglés (sin necesidad de que sea una traducción jurada). No son válidas capturas de pantalla de las aplicaciones de registros oficiales.
5. **Video describiendo el proceso de elaboración del jamón y paleta curados**, solo requerido para aquellos establecimientos que soliciten exportar estos productos.

La documentación se enviará en **formato pdf** a los Servicios Veterinarios Oficiales de la Comunidad Autónoma cuando éstos se lo requieran, de manera que esté correctamente referenciada a cada uno de los documentos que se solicitan. Las fotografías, documentación anexa y planos tendrán suficiente resolución y calidad y los pies de página indicaran a qué se refieren y estarán traducidos al inglés en su totalidad. La nomenclatura de los archivos debe referenciar también el nombre o razón social del establecimiento, así como el número de solicitud de CEXGAN asociada a su expediente.

A fin de facilitar la cumplimentación y verificación de la documentación, se encuentra publicado en CEXGAN, a disposición de las empresas solicitantes y de las autoridades competentes del control oficial de los establecimientos, el documento **“INFORMACIÓN ORIENTATIVA para la cumplimentación de los formularios correspondientes al procedimiento de autorización de establecimientos para la exportación de carne, productos cárnicos y tripas saladas de porcino destinados al consumo humano a la República de Corea (Corea del Sur).”**



***NOTA: Solicitud de autorización para la actividad de Establecimiento Reenvasador (RW)**

Las autoridades surcoreanas no contemplan de forma independiente la actividad de establecimiento reenvasador (RW), por lo que la solicitud para la autorización de esta actividad debe seguir la siguiente indicación (conforme a los criterios trasladados por la citada autoridad).

Para la solicitud en CEXGAN, en ambos casos (reenvasado de carne fresca y/o productos cárnicos), el establecimiento deberá marcar la actividad RW (siendo imprescindible contar con esta en el RGSEAA). En el apartado de observaciones de la solicitud se deberá indicar si se trata de reenvasado de carne fresca y/o producto cárnico. En caso de solicitar la actividad RW y no indicar en el apartado de observaciones el tipo de producto se desestimarán la solicitud.

En el cuestionario para enviar a los organismos coreanos se deberá marcar la actividad “*Meat Cutting / Packaging plant*”.

***NOTA: Solicitud de autorización para exportar tripas:**

Siguiendo las indicaciones de las autoridades surcoreanas la solicitud de exportación para tripas depende del tipo de tripas que se pretendan exportar.

- **Tripas naturales:** se debe contar con la autorización como matadero (SH) y sala de despiece (CP).
- **Tripas tratadas** (mediante calentado o secado): para realizar el tratamiento se debe contar con la autorización como Planta de procesado PP(ST) en el RGSEAA. Esta actividad en la lista de establecimientos autorizados disponible en CEXGAN se nombrará como PP(ST).
- **Tripas saladas:** para realizar el tratamiento se debe contar con la autorización como Planta de procesado PP(ST) en el RGSEAA. Esta actividad en la lista de establecimientos autorizados disponible en CEXGAN se nombrará como NC.

A la hora de hacer la solicitud en CEXGAN, en función del tipo de tripa a exportar se deberá elegir la siguiente actividad:

- **Tripas naturales:** SH y CP.
- **Tripas tratadas** (calentadas o secadas): PP (ST). En el apartado de observaciones se debe indicar que se tratan de tripas tratadas.
- **Tripas saladas:** PP (ST). En el apartado de observaciones se debe indicar que se tratan de tripas saladas.

En caso de solicitar la actividad PP (ST) y no indicar en el apartado de observaciones el tipo de tripas se desestimarán la solicitud.

En el cuestionario para enviar a los organismos coreanos se deberá marcar la actividad

- Establecimientos que soliciten exportación de **tripa natural** deberán marcar la opción: “*Meat Cutting / Packaging Plant*”.
- Establecimientos que soliciten exportación de **tripas tratadas** deberán marcar la opción: “*Meat Processing Plant*”.
- Establecimientos que soliciten exportación de **tripas saladas** deberán marcar la opción: “*Casing*” en el documento de APQA y “*Meat Processing Plant*” en el documento de MFDS.



5.- Procedimiento a seguir para la solicitud de cambio de datos de los establecimientos:

En el caso de querer realizar un cambio de datos en el establecimiento (datos sobre la razón social o dirección), una vez se haya formalizado la solicitud en la aplicación CEXGAN, deberán cumplimentar los siguientes documentos y remitirlos a las autoridades de salud pública responsables del control del establecimiento, cuando éstos lo soliciten:

- ***Overseas Livestock Establishment Application - APQA***, marcando la opción “change” y cumplimentando la parte relativa al cambio (“Prepared for the approval change application”). Además, este documento tiene que estar firmado y sellado por las autoridades de salud pública.
- ***Application for registration of Foreign establishment – MFDS***, con los nuevos datos ya actualizados y marcando la opción de “update”.

Para cumplimentar correctamente estos documentos existen indicaciones específicas para modificaciones de datos en el documento con **INFORMACIÓN ORIENTATIVA para la cumplimentación de los formularios** correspondientes al procedimiento de autorización de establecimientos para la exportación de carne, productos cárnicos y tripas de porcino destinados al consumo humano a la República de Corea (Corea del Sur).

Junto a estos documentos se debe adjuntar una traducción al inglés del documento de **registro en RGSEAA**, en el que se reflejen los datos actuales del establecimiento, expedido por las autoridades de salud pública de la Comunidad Autónoma. Se podrá adjuntar el documento original en castellano, junto con una traducción al inglés (sin necesidad de que sea una traducción jurada)

6.- Procedimiento a seguir para la solicitud de Modificación de alcance de las actividades para establecimientos ya autorizados

En el caso de querer realizar una ampliación de las actividades para un establecimiento ya autorizado en lista, se deberá preparar la documentación descrita en el punto 4, teniendo en cuenta las especificaciones descritas en el documento con **INFORMACIÓN ORIENTATIVA para la cumplimentación de los formularios** correspondientes al procedimiento de autorización de establecimientos para la exportación de carne, productos cárnicos y tripas de porcino destinados al consumo humano a la República de Corea (Corea del Sur), publicado en CEXGAN.

7.- Otra información de interés

Un establecimiento solo podrá exportar o participar en la cadena de producción de un producto en cualquier de sus etapas (sacrificio, despiece, procesado o almacenamiento) a partir de la fecha de autorización del establecimiento por ambos organismos de Corea.

8.- Autorización y visita in situ

Según la información proporcionada por las autoridades coreanas, las autorizaciones concedidas podrán otorgarse en base a la evaluación documental, si bien se reservan la posibilidad de realizar visitas para comprobar sobre el terreno el cumplimiento de los requisitos de importación coreanos.



Los establecimientos registrados se comprometen a permitir cualquier inspección que sea requerida realizar a sus instalaciones en el marco de dichas exportaciones, así como abonar los gastos generados como consecuencia de las actuaciones derivadas de los procesos de autorización y de supervisión posteriores que tuvieran lugar en el caso de la autorización que se solicita.

5 de marzo de 2025



ANEXO 1

Resumen de los principales requisitos coreanos no equivalentes a normativa comunitaria

1. INSTALACIONES

- Iluminación: en áreas de trabajo mínimo de 220 lux. En áreas de inspección, mínimo 540 lux.
- 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) están en edificios independientes, separados o segregados de las instalaciones para otros fines.
- En la cámara de almacenamiento en congelación, se dedica una zona exclusiva a Corea o que haya una separación efectiva entre dicha mercancía y otras.

2. OTROS PRERREQUISITOS (algunos de estos requerimientos pueden estar desarrollados en programas de prerrequisitos, o en PNCH en función de decisión del establecimiento o instrucciones específicas)

- 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 en plantas de tratamiento térmico).
- En caso de disponer de detector de metales, el testigo férrico utilizado para la monitorización del PC/PCC, debe ser de máximo 2 mm.
- Las cámaras frigoríficas tienen una temperatura interna de 10°C o menos (no obstante, debe cumplirse la temperatura que esté regulada en el almacenamiento de alimentos frescos).
- Temperatura de los esterilizadores debe ser igual o superior a 83°C.

3. CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS (este apartado se complementará con el punto 4 sobre tolerancia cero a *Listeria monocytogenes*)

- Los establecimientos deben contar con programas que recojan los criterios microbiológicos establecidos en la norma coreana. Son aspectos diferenciales, tanto los criterios de higiene de proceso en canales, como los criterios microbiológicos sobre producto final.

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, el apartado 17 que aborda los productos cárnicos procesados. Disponible en CEXGAN.

- Carne de porcino: Nitrógeno volátil <200 ppm.
- El establecimiento dispone de medidas preventivas para prevenir o eliminar la contaminación con *Listeria monocytogenes* y *Salmonella*.
- Estándar microbiológico para canales: el Reglamento 2073/2005 es más restrictivo en parámetros como *Salmonella*, por lo que se cumplirían los objetivos de la normativa coreana, aunque la frecuencia sea diferente.



7. Standards of Microorganism inspection

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

Slaughter house	(a) Acceptable Standard (CFU/cm ² ,mℓ)	(b) Max. Allowable Limit (CFU/cm ² ,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%

- Criterios para productos:

CARNE	N = 5	m (UFC/g)	M (UFC/g)
	c		
Aerobios	2	1*10 ⁵	5*10 ⁵
Coliformes	2	1*10	1*10 ²
E. coli (1)	2	1*10	1*10 ²
Staphylococcus aureus	2	1*10	1*10 ²
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.

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	



PRODUCTOS CÁRNICOS	N = 5	m (UFC/g)	M (UFC/g)
	c		
Aerobios (1)	0	ND	
Coliformes (2)	2	1*10	1*10 ²
Staphylococcus aureus coagulanspositiu (3)	1	1*10	1*10 ²
Salmonella spp (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 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.

4. TOLERANCIA CERO FRENTE A *LISTERIA MONOCYTOGENES* (comprobaciones a realizar para establecimientos interesados en exportar alimentos listos para consumo (Ready to eat – RTE)

✓ Prerrequisitos (proveedores)

- La empresa dispone de vestuarios exclusivos para el personal que trabaja en el entorno de procesamiento RTE (entendiendo como tales las salas donde el producto final es expuesto en operaciones de deshuese, conformación de bloques, loncheado y envasado).
- La empresa dispone de sistema de acceso de sanitario (SAS) exclusivos para el acceso al área RTE
- No hay retrocesos del personal, equipos, producto a zonas de producto fresco o intermedio.
- La empresa dispone de utensilios de limpieza exclusivos para el área RTE.
- El mantenimiento de las instalaciones en la zona RTE es íntegro en zócalos, suelos, paredes y no permite hendiduras que dificulte limpieza y facilite el asentamiento del microorganismo.
- Los equipos están íntegros, en un estado de mantenimiento que facilita su limpieza. Las soldaduras están lisas y bien perfiladas.
- En las actividades de mantenimiento del área RTE se emplean herramientas exclusivas de esa área
- No existen riesgos de contaminación cruzada por tránsitos de personal o equipos en la zona donde se expiden o almacenan los SANDACH.
- Si la empresa recibe productos cárnicos terminados, ha implementado medidas para evaluar y verificar el cumplimiento de ausencia de Listeria de sus proveedores (cartas de compromiso/programa analítico).



- ✓ Requerimientos PNCH (estas medidas pueden estar contenidas en PNCH o en un programa específico de Listeria)
 - La empresa dispone de un programa analítico que incluye a *Listeria* como microorganismo indicador en el control de la higiene en superficies de contacto y no contacto en el área RTE.
 - El programa de muestreo de superficies tiene identificadas la localización de los lugares de muestreo, la superficie muestreada, el método de muestreo y la frecuencia del muestreo al año y se implementa tal y como está descrito.
 - La localización de los lugares de muestreo se corresponde con lugares en los que el producto puede ser expuesto a recontaminación.
 - La empresa lleva a cabo el muestreo en preoperacional y operacional.
 - La empresa tiene desarrolladas las acciones correctoras ante positivo en superficie de contacto incluyendo las medidas relativas al producto procesado y las medidas relativas al entorno de procesamiento.
 - La empresa tiene desarrolladas las acciones correctoras ante positivo en superficie de no contacto incluyendo las medidas relativas al producto procesado y las medidas relativas al entorno de procesamiento.
 - La empresa aplica un escenario de retención tras muestreo de la línea RTE hasta la obtención de resultados.
 - La empresa tiene contemplado en el autocontrol la prohibición de procesar producto RTE en el entorno de procesamiento RTE hasta verificar que se ha eliminado el microorganismo del entorno de procesamiento.
 - La empresa tiene conceptualizado un procedimiento de limpieza y desinfección de choque ante detección de Listeria.

- ✓ APPCC (estas medidas pueden estar contenidas o vinculadas a los procedimientos APPCC o algunas contempladas en un programa específico de Listeria)

Normativa sobre APPCC en “Food and livestock products Safety Management Certification Standard”: https://www.mfds.go.kr/eng/brd/m_15/view.do?seq=72430

- La empresa contempla *Listeria monocytogenes* como un peligro microbiológico que puede ser controlado por un programa específico por los procedimientos PNCH o los procedimientos APPCC.
- En el análisis de peligros los datos de probabilidad x severidad (caracterización del riesgo) están respaldados por los antecedentes del sistema de autocontrol y muestras oficiales.
- El programa analítico incluye los criterios de ausencia a *Listeria monocytogenes* en producto listo para consumo y aplica un escenario de retención hasta la obtención de resultados.
- Si la empresa incluye tratamientos de letalidad, debe disponer de datos validación bibliográfica o estudios de desafío (challenge test) que evidencien las reducciones logarítmicas de *Listeria monocytogenes*.
- La empresa tiene establecidas acciones correctoras cuando se detecta la presencia de *Listeria monocytogenes* con independencia de que se trate de producto destinado a la exportación.
- Si la empresa ha documentado la eficacia del proceso en base a las características fisicoquímicas del producto, debe llevar a cabo la verificación continuada de los parámetros considerados limitantes del crecimiento.



- La empresa ha tenido detección de *Listeria monocytogenes* en programa de la Comunidad Autónoma y se encuentra en plazo de corrección.
- La empresa tuvo incidentes por detección de *Listeria monocytogenes* en destino y se aplicó acción normativa. Las acciones correctoras sobre la causa para evitar la recurrencia han sido eficaces.

6. ADITIVOS

Food Aditives Code 2021. Norma de aditivos coreana:

https://www.mfds.go.kr/eng/brd/m_15/view.do?seq=72436

- 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.