



EXPORTACIÓN A LA REPÚBLICA DE COREA (COREA DEL SUR)

INFORMACIÓN ESPECÍFICA – EXPORTACIÓN DE PESCADO, PRODUCTOS DE LA PESCA Y ANIMALES ACUÁTICOS VIVOS. PROCEDIMIENTO DE REGISTRO DE ESTABLECIMIENTOS PARA LA EXPORTACIÓN DE PESCADO Y PRODUCTOS DE LA PESCA DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO.

La información recogida en esta Nota Informativa es complementaria a lo descrito en el “Procedimiento de solicitud de inclusión en listas de establecimientos autorizados para exportar productos de origen animal destinados al consumo humano a terceros países”,¹

1.- Introducción

En base al Memorando de entendimiento (MoU) firmado entre España y Corea del Sur se establece, para la exportación de pescado, productos de la pesca y animales acuáticos vivos destinados al consumo humano a Corea del Sur la obligatoriedad de que los establecimientos estén previamente registrados por el Ministerio de Seguridad de los Alimentos y Medicamentos (MFDS) de este país.

Conforme a lo anterior, los establecimientos interesados en ser registrados 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” (publicado en CEXGAN), teniendo en cuenta, asimismo, la información específica recogida en esta Nota informativa.

2.- Ámbito de aplicación

Este procedimiento se aplicará a los establecimientos elaboradores finales, centros de reenvasado y almacenes frigoríficos que deseen exportar pescados y productos de la pesca, tanto obtenidos de la pesca extractiva como de la acuicultura.

Si una parte del procesado se realiza en otra industria: congelado, transformado... , ese proveedor también tiene que estar autorizado.

De acuerdo con lo recogido en el Memorando de Entendimiento (MoU), los **productos que ampara este procedimiento son:**

- a) productos acuáticos, incluidos los animales acuáticos y las algas como materia prima,
- b) peces, animales acuáticos y algas que hayan sido simplemente procesados, tales como ser cortados, calentados, totalmente cocidos (vaporados o hervidos), secos, salados, conservados en salmuera, ahumados, refrigerados o congelados en la medida en que pueda identificarse la forma original.

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



Los productos pesqueros **fuera del ámbito de aplicación de este procedimiento** son:

- Los productos de la pesca con ingredientes alimentarios tipo aditivos u otros ingredientes, excepto la sal comestible.

Los productos pesqueros fuera del ámbito de aplicación de este procedimiento se podrán exportar al amparo de un anexo D (no intervención), sin requerir la autorización previa del establecimiento elaborador.

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.
- 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.
- Adjuntar en la solicitud, a través de CEXGAN, el documento “*Appendix 1_Registration_Overseas manufacturing establishments (fishery)*” en formato Excel cumplimentado, siguiendo las instrucciones del Anexo I, disponible en CEXGAN.
- Los establecimientos que vayan a exportar **cabezas enteras de pescado** deberán cumplir los requisitos sanitarios coreanos detallados en el Anexo II. En caso de que se quiera autorizar la exportación de cabezas enteras de pescado, en el apartado “Observaciones” de la solicitud de CEXGAN deberá indicarse “whole heads”.

Además del “*Appendix 1_Registration_Overseas manufacturing establishments (fishery)*” deberán presentar la siguiente documentación anexada a la solicitud elaborada a través de CEXGAN:

- Copia de la autorización de registro (*) del establecimiento por parte de la Autoridad Competente donde se indique el número de registro del establecimiento.
- “*Inspection CheckList MFDS - Fishery Products*” visado por las autoridades de salud pública responsables del control del establecimiento de acuerdo con el modelo disponible en CEXGAN.
- Plan APPCC: Resumen, indicando su contenido, PCC (cuadros de gestión con límites críticos, vigilancia o monitorización, acciones correctoras y métodos de verificación) (*)
 - Si no hay PCC, resumen del análisis de peligros, PCs.
 - Diagrama de flujo de los productos destinados a la exportación.

(*) Las copias del registro de autorización y el resumen del APPCC deberán estar **traducidos al inglés.**

Si fuera necesario subsanar alguna de la documentación adjuntada por el operador al crear la solicitud, se le notificará al mismo para que los haga llegar corregidos a la dirección exportacionanimal@mapa.es.

En caso de solicitar una **modificación de datos**, los establecimientos deberán presentar el documento “*Appendix 1_Modification_Overseas manufacturing establishments (fishery)*”, en formato Excel cumplimentado, siguiendo las instrucciones del Anexo I.



4.- Otra información de interés

Con carácter general, la autorización no requiere una previa inspección in situ del establecimiento interesado, si bien tanto las autoridades competentes nacionales como las coreanas se reservan la posibilidad de realizar los controles e inspecciones oportunos.

5.- Certificación sanitaria para la exportación

Desde la entrada en vigor del MoU firmado entre MFDS y MAPA, el 25 de junio de 2025; todos los pescados y productos de la pesca se exportarán con el ASE - 3874

Actualizado 13 de marzo de 2026



Anexo I

Instrucciones para la cumplimentación Appendix 1_Registration / Modification _ Overseas manufacturing establishments (fishery)

A la hora de cumplimentar ambos archivos, se deberán seguir las siguientes indicaciones:

- Los campos con el título en amarillo son de obligada cumplimentación.
- Los campos con el título en verde son de obligada cumplimentación en función de respuestas anteriores

Descripción de los campos:

- Country: SPAIN
- Registration number: número de registro tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp
- Name of establishment: razón social tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp
- Address of establishment: dirección tal y como se refleja en la página web de RGSEEA: https://rgsa-web-aesan.mscbs.es/rgsa/formulario_principal_js.jsp

Se indicará en el siguiente formato: dirección, municipio (provincial). No se incluirá el 4º de postal. Cuando la CCAA cuente con una lengua cooficial, solo se incluirá el nombre del municipio y de la 4ª en castellano.

- Phone no: en formato +34 XXX XXX XXX
- Presence of food safety control system: YES // NO
- Name of the food safety control system: se deberá indicar uno de los siguientes HACCP // ISO 22000 // Others
 - En el caso de seleccionar Other en el tipo de sistema de control de seguridad alimentaria, se deberán completar:
 - Other food safety control systems: en caso de seleccionar Others en el campo anterior, deberá indicarse el nombre del sistema (no cuenta como otro sistema el SAE).
 - Certificate name
 - Certificate authority
 - Effective date
 - Expiration date
- Types of by-products: este campo se deberá completar (en inglés) cuando se quiera exportar:
 - Partes comestibles de alrededor de la cabeza (cuello, mandíbula inferior, carrilleras, etc.) congeladas de cualquier especie comestible (excluyendo el pez globo).



- Visceras de pescado congeladas para consumo humano (intestinos, huevas comestibles de pescado excepto las del pez globo, glándula nidamental del calamar, tripas de abadejo, etc.)

Adicionalmente, cuando se solicite una modificación de datos, se deberán marcar con la letra en negrita y en color rojo la información nueva, y en el campo “*Data modified*” se indicará el campo modificado. Por ejemplo, una modificación de razón social:

NAME OF ESTABLISHMENT	DATA MODIFIED
PRUEBA EMPRESA MD	Name of establishment

Anexo II

Criterios de gestión sanitaria de las instalaciones de procesamiento de cabezas de pescado

1.- Criterios de Gestión Sanitaria de Materias Primas

- Respecto a las materias primas y envases, se debe realizar una inspección in situ cuando sea necesario o en caso de que el informe de la prueba sea confirmado por el proveedor, el informe debe conservarse en la instalación.
- Los materiales y envases deben almacenarse y manejarse de manera limpia y sanitaria.

2.- Criterios de Gestión Sanitaria de la Instalación

- El establecimiento debe mantenerse a cierta distancia de las fuentes de contaminación, incluyendo aguas residuales del ganado, materiales químicos y otros contaminantes, o asegurar una forma de evitar que la instalación y los productos se contaminen.
- El establecimiento debe contar con un equipo de ventilación suficiente para descargar malos olores, gases nocivos, humos de escape y vapor.
- El lugar de trabajo debe estar efectivamente separado (con una pared o en un piso separado) de mi área que pueda contaminar los alimentos.
- La sala de procesamiento de materias primas, la sala de procesamiento de fabricación, la sala de envasado de carga deben estar separadas o divididas (divididas con una mampara, cortina, etc.). Únicamente en el caso en que no se considere necesario el aislamiento por la presencia de equipos automatizados o características especiales de los productos, se considerará separado o dividido por líneas o cuerdas.
- El establecimiento deberá estar dotado de un sistema de alcantarillado adecuado para evitar la contaminación de las instalaciones y del producto. Únicamente podrá exceptuarse si las características especiales de los productos de las instalaciones hacen innecesario el alcantarillado con agua.
- Suelo, pared y techo deberán estar tratados con material impermeable que pueda limpiarse fácilmente.
- El establecimiento deberá instalar equipos en la entrada, ventana, ventilación y desagüe para impedir la entrada de ratas, plagas y polvo.
- Respecto de los equipos de manipulación de alimentos, la parte que entra en contacto con los alimentos deberá estar tratada con material impermeable sanitario (inoxidable, acero, aluminio, teflón, etc.), de manera que pueda ser limpiada-desinfectada-esterilizada.
- Las instalaciones de congelación-refrigeración y los equipos de calefacción deberán tener instalado un termómetro para mantener-manejar a una temperatura adecuada.
- El baño debe contar con inodoro con cisterna construido para prevenir la contaminación o equipado con tanque séptico, y el piso y la pared interior (mínimo 1.5 metros) deben ser tratados a prueba de agua para que se puedan mantener limpios.
- Un baño debe tener un lavamanos para permitir que los trabajadores se laven las manos para su tratamiento sanitario.
- Se debe instalar y mantener un equipo de eliminación de materiales extraños (detector de metales, etc.) que funcione correctamente. (Solo cuando sea necesario)
- La sala de almacenamiento de materia prima, la sala de fabricación y procesamiento, la sala de empaque que maneja alimentos deben manejarse de manera sanitaria.

3.- Criterios de Gestión Sanitaria para el Personal

- El personal involucrado directamente en la fabricación, procesamiento, cocción o envasado de alimentos debe usar gorro sanitario, ropa sanitaria y zapatos sanitarios, y



quitarse los accesorios personales como el anillo que podrían afectar negativamente la higiene.

- Al ingresar al sitio, el personal debe seguir los criterios de gestión sanitaria (lavarse las manos, desinfectar y eliminar materiales extraños, etc.).
- Se debe restringir la manipulación de alimentos a trabajadores con enfermedades infecciosas como inflamación purulenta y diarrea.

4.- Criterios de Gestión Sanitaria para la Fabricación y Procesamiento

- Las máquinas, herramientas y materiales de cocina utilizados directamente para la fabricación, procesamiento y cocción de alimentos deben lavarse y esterilizarse después de su uso para mantenerlos limpios en todo momento.
- Los alimentos, durante su procesamiento, deben tratarse de manera que se minimice el crecimiento de microorganismos y se evite la contaminación.
- El equipo para el tratamiento de desechos debe estar sellado de manera que no permita que se escapen lixiviados ni olores.
- El agua utilizada directamente para la fabricación o procesamiento de alimentos, o utilizada para la superficie de equipos, herramientas, contenedores o para lavarse las manos debe ser apta para beber.
- Las materias primas y los productos terminados deben almacenarse y transportarse congelados, refrigerados o a temperatura ambiente según las características del producto.

5.- Criterios de gestión como la seguridad del producto terminado

- Los productos terminados deben ser inspeccionados regularmente para cumplir con los criterios y estándares del país exportador y los resultados de la inspección deben registrarse y conservarse durante un año después de la fecha de vencimiento de los productos.
- Los productos terminados deben almacenarse de manera que no se contaminen con microorganismos patógenos.
- Cuando se detecten peligros para la seguridad alimentaria, los materiales y envases que puedan contener sustancias nocivas o que puedan contenerlas deben inspeccionarse para detectar los materiales nocivos en cuestión.