

Oficina Económica y Comercial
de la Embajada de España en Seúl

Notas Sectoriales

El mercado de la carne porci- na en Corea del Sur

ICEX

El mercado de la carne porci- na en Corea del Sur

Esta nota ha sido elaborada por Cristina Montiel bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial de la Embajada de España en Seúl

Marzo 2006

Actualización estadísticas comerciales y listados

Abril 2008

ÍNDICE

CONCLUSIONES	4
I. DEFINICION DEL SECTOR	6
1. Delimitación del sector	6
2. Clasificación arancelaria	7
II. OFERTA	9
1. Tamaño del mercado	9
2. Producción local	10
3. Importaciones	13
4. Competidores	27
III. ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DEMANDA	30
IV. PRECIOS Y SU FORMACIÓN	33
V. PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO ESPAÑOL	38
VI. DISTRIBUCIÓN	39
VII. CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO	42
1. Forma de acceso	42
2. Procedimiento de importación	43
3. Etiquetado	49
4. Transporte	49
5. Consejos para el exportador español	50
VIII. ANEXOS	52
1. Empresas	52
2. Ferias	62
3. Publicaciones del sector	63
4. Asociaciones	64
5. Otras direcciones de interés	64
6. DOCUMENTACIÓN	65

CONCLUSIONES

El mercado de la carne de porcino en Corea del Sur se liberaliza a partir de 1997. A pesar de ello, las autoridades del país alegan motivos fitosanitarios para limitar las importaciones a aquellas procedentes de países con los que se hayan firmado protocolos bilaterales y a las empresas de éstos países, que previamente hayan sido homologadas según los términos y condiciones recogidas en dichos protocolos.

A pesar de las dificultades de acceso al país, Corea del Sur se perfila como un mercado de gran interés comercial. Corea tiene una población de 48.422.644 millones de habitantes,¹ y es el séptimo consumidor mundial de carne de cerdo, con una media de consumo en torno a los 18 kilogramos por persona al año. Su industria porcina se encuentra en estos momentos en plena reestructuración, tendiendo hacia la profesionalización de sus instalaciones. Sin embargo, su producción resulta insuficiente y, aproximadamente un 20% de la demanda interna, se nutre de las importaciones de terceros países.

Las distintas epidemias que han diezmando la cabaña bovina y aviar, han propiciado el incremento de la demanda de la carne porcina. En 2007, las importaciones de carne de cerdo ascendieron a 338.686.113 kilogramos, lo que supuso un incremento, respecto al año anterior, del 8,81%. En términos económicos, el volumen de importación se situó en 862 millones de dólares, incrementándose un 16,40% respecto al año anterior.

Los principales exportadores de carne de porcino a Corea del Sur son, en este orden, Estados Unidos, Chile y Canadá, que representan el 51% del volumen total de las importaciones. El resto de la cuota de las importaciones se reparte entre los países europeos, con especial preponderancia de Francia, Bélgica y Austria.

Se prevé que Corea incremente su dependencia porcina del exterior en los próximos años. Sin embargo, todo ello se encuentra condicionado por el papel que desempeñen las autoridades coreanas, en relación con el acceso al mercado: emisión de certificados sanitarios, inspecciones de productos y autorizaciones a la exportación en origen.

España llevó a cabo las primeras exportaciones porcinas a Corea del Sur en febrero de 2004. En 2007, con una cuota de las importaciones totales del 5,52%, se posicionó en la octava posición de países exportadores. En la actualidad España cuenta con 87 establecimientos auto-

¹ <http://www.cia.gov>

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

rizados y nuestros productos porcinos están teniendo gran aceptación en el mercado coreano. Aún así, nuestros embutidos, que son el mayor valor añadido que poseemos, y donde nos podemos diferenciar de nuestros competidores, son un producto novedoso en la dieta coreana y, por lo tanto, desconocidos para el consumidor medio. Por ello, promover su comercialización, requeriría llevar a cabo una importante labor promocional que resaltase la calidad y elaboración artesanal de nuestros productos cárnicos.

The image shows the logo for ICEX, which consists of the letters 'ICEX' in a bold, sans-serif font. The logo is centered within a large, light gray rectangular border that has a slight drop shadow effect, giving it a three-dimensional appearance. The background of the page is white.

I ■ DEFINICION DEL SECTOR

1. DELIMITACIÓN DEL SECTOR

Corea del Sur se caracteriza por imponer fuertes barreras comerciales a los productos agroalimentarios. Esto es especialmente relevante en el sector de los cárnicos. La política proteccionista del gobierno unida a las diversas enfermedades y epidemias cárnicas, han cerrado el mercado cárnico a la gran mayoría de los exportadores extranjeros; las exportaciones de bovino están abiertas tan sólo a Estados Unidos, Australia, Nueva Zelanda y México, y las perspectivas de que se permita la entrada del producto español a largo plazo son mínimas. Respecto a la carne de pollo, los países autorizados para su exportación son:

- Para la carne de pollo fresco o congelado: Dinamarca, Inglaterra, Taiwán, Francia, Australia, Brasil y Japón.
- Para la carne de pollo cocida: los anteriores países más Tailandia, China y Estados Unidos.

Gracias a los compromisos adquiridos por Corea del Sur en las negociaciones de la Ronda de Uruguay², las importaciones de carne de cerdo y sus derivados fueron oficialmente liberalizadas el día 1 de julio de 1997. No obstante, el Gobierno coreano argumenta razones de tipo fitosanitario para proceder a la apertura del mercado, y sólo autoriza las importaciones caso por caso y tras largas negociaciones.

España es uno de los 19 países autorizados para la exportación de carne de cerdo a Corea junto con Estados Unidos, Canadá, Australia, Nueva Zelanda, Japón, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Austria, Hungría, Polonia, Bélgica, México, Chile, Inglaterra, Holanda, Irlanda y Francia.

Las negociaciones bilaterales entre España y Corea del Sur para la apertura de los productos porcinos se iniciaron ya en 1995, antes incluso de la liberación del sector. En 1999 los inspectores del Ministerio de Agricultura y Bosques de Corea realizaron una visita a España tras la cual comunicaron, en septiembre de 1999, la apertura del mercado coreano a la carne de cerdo española. A partir de esa fecha, se continuaron las negociaciones hasta que en enero de 2002, se concretaron los requisitos sanitarios exigidos por los servicios coreanos.

² www.wto.org

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

En marzo de 2002 se acordó el modelo de certificado sanitario que debía acompañar la mercancía y, el 16 de octubre de 2002, una vez aceptada la situación de España como país libre de la peste porcina clásica, las autoridades coreanas aprobaron un total de 27 establecimientos, entre mataderos y plantas procesadoras de porcino, para exportar al mercado coreano. Las primeras exportaciones porcinas se llevaron a cabo en febrero de 2004. En 2007 España contaba con un total de 87 establecimientos autorizados y las exportaciones porcinas españolas a Corea del Sur, representaron el 5,52% de las importaciones totales de carne de cerdo del país.

2. CLASIFICACIÓN ARANCELARIA

En la elaboración de esta nota de mercado hemos tomado como referencia las siguientes partidas arancelarias:

- La **0203**, referida a la carne porcina, tanto refrigerada como congelada.

Código	Definición del Producto
0203	Carne de animales de la especie porcina, fresca, refrigerada o congelada
	Fresca o refrigerada
0203.11	En canales o medios canales
0203.21	Piernas, paletas y sus trozos, sin deshuesar
0203.19	Las demás
	Congelada
0203.22	Piernas, paletas, y sus trozos, sin deshuesar
0203.29	Los demás

Fuente: www.taric.es

- La **0206.30.00**, bajo la que se clasifican los despojos comestibles de porcino, entendiéndose por tales, las partes blandas como la lengua, el hígado, el corazón, etc.

Código	Definición del Producto
0206	Despojos comestibles de animales frescos, refrigerados o congelados.
0206.30.00	De la especie porcina, frescos o refrigerados.

Fuente: www.taric.es

- La **0209**, que se refiere al tocino y a la grasa de cerdo.

Código	Definición del Producto
0209	Tocino sin partes magras y grasa de cerdo.

Fuente: www.taric.es

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

- La **0210.11**, la **0210.12** y la **0210.19**, bajo las que se clasifica la carne porcina conservada según métodos tradicionales.

Código	Definición del Producto
0210	Carne y despojos comestibles, salados o en salmuera, secos o ahumados. Carne de la especie porcina
0210.11	Jamones, paletas, y sus trozos, sin deshuesar
0210.12	Tocino entreverado de panza (panceta) y sus trozos
0210.19	Las demás

Fuente: www.taric.es

- La **1601**, relativa a los embutidos.

Código	Definición del Producto
1601	Embutidos y productos similares, de carne, de despojos o de sangre, preparaciones alimenticias a base de estos productos.

Fuente: www.taric.es

- La **1602**, bajo la que se agrupan las demás preparaciones y conservas de carne.

Código	Definición del Producto
1602	Las demás preparaciones y conservas de carne, despojos o sangre.
1602.41	Jamones y trozos de jamón
1602.42	Paletas y trozos de paleta

Fuente: www.taric.es

II. OFERTA

1. TAMAÑO DEL MERCADO

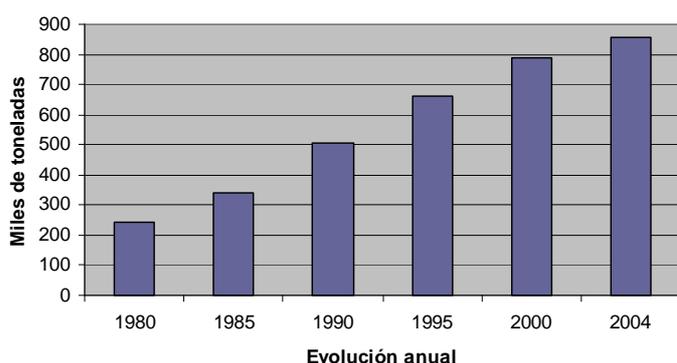
Según datos del Ministerio de Agricultura de Corea, el mercado de la carne porcina en 2004 en Corea del Sur se estimaba en torno a las 857.000 toneladas de carne.

TABLA I. EVOLUCIÓN DEL MERCADO PORCINO EN COREA DEL SUR

En miles de toneladas

1980		1985		1990		1995		2000		2004	
Volumen	Δ %	Volumen	Δ %	Volumen	Δ %	Volumen	Δ %	Volumen	Δ %	Volumen	Δ %
242		340	40,5	505	48,5	662	31,1	790	19,3	857	8,5

Fuente: *Ministry of Agriculture & Forestry Republic of Korea (www.maf.go.kr)*



El tamaño del mercado ha ido creciendo constantemente en los últimos veinte años. En la década de los 80 y principios de los 90 el mercado creció en torno a un 40%. Entre 2000 y 2004 el mercado experimentó un crecimiento medio del 8,5%.

2. PRODUCCIÓN LOCAL

La cabaña porcina en Corea del Sur se ha incrementado en la última década. Los factores que han contribuido a este crecimiento han sido:

1. Las medidas proteccionistas del gobierno sobre la ganadería local.
2. El incremento de la demanda interna.
3. El alto precio de los productos porcinos en el mercado.
4. El alza del mercado de las exportaciones hasta 1999, sustentado principalmente por las compras de Japón y Filipinas.

Sin embargo, la cabaña porcina del país se encuentra sumida en un proceso de lenta reestructuración al que se ha visto forzado ante la presión de las importaciones y la baja rentabilidad de las granjas y su producción.

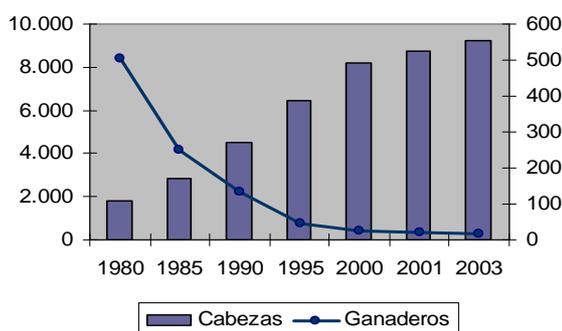
En la tabla que se expone a continuación se puede analizar la evolución del número de cabezas de ganado porcino, así como de las instalaciones ganaderas desde 1980 hasta 2003.

TABLA II. EVOLUCIÓN DE LA CABAÑA PORCINA E INSTALACIONES GANADERAS

En miles de unidades

	1980	1985		1990		1995		2000		2001		2003	
	Número	Número	Δ %										
Cabezas	1.784	2.853	59,92	4.528	58,71	6.461	42,69	8.214	27,13	8.720	6,16	9.231	5,86
Ganaderos	503	251	-50,10	133	-47,01	46	-65,41	24	-47,83	20	-16,67	15	-25,00

Fuente: Ministry of Agriculture & Forestry Republic of Korea (www.maf.go.kr)



La cabaña porcina coreana alcanzó su cenit en 2003 con 9.231.000 cabezas contabilizadas, concentradas en 15.000 establecimientos ganaderos. A partir de este año el número de cabezas descenderá progresivamente.

Según la Korea Meat Trade Association, la cabaña porcina en Corea en 2006 ascendía a 9.382.000 cabezas y, en 2007, se contabilizaban 9.606.000 cabezas.

La producción ganadera se ha ido incrementando de forma inversamente proporcional a la reducción de las instalaciones ganaderas. Ello se debe a que se abandona el esquema de producción doméstica en favor de una producción empresarial cada vez más especializada e intensiva.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

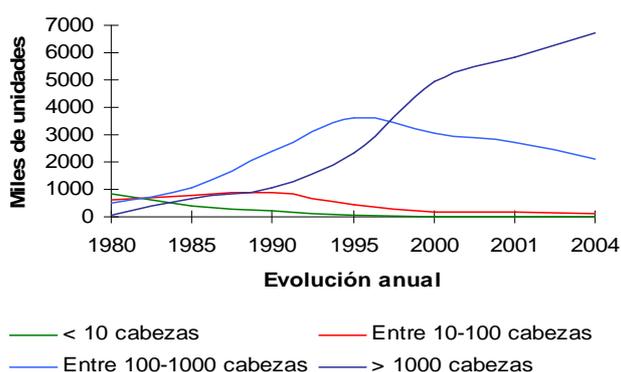
En el cuadro que adjuntamos a continuación se puede observar la distribución de ganado porcino según el tamaño de las instalaciones ganaderas en los últimos años.

TABLA III. DISTRIBUCIÓN DEL GANADO PORCINO POR TAMAÑO DE LAS INSTALACIONES

En miles de unidades

Año	Total	< 10 cabezas		Entre 10-100 cabezas		Entre 100-1000 cabezas		> 1000 cabezas	
		Número	%	Número	%	Número	%	Número	%
1980	2.034	849	41,7	622	30.6	499	24,5	64	3.1
1985	2.853	363	12,7	781	27.4	1.048	36.7	661	23.2
1990	4.528	196	4,3	883	19.5	2.396	52.9	1.053	23.3
1995	6.461	54	0,8	434	6.7	3.613	55.9	2.360	36.5
2000	8.214	23	0,3	176	2.1	3.072	37.4	4.943	60.2
2001	8.720	19	0,2	164	1.9	2.707	31.0	5.830	66.9
2004	8.908	11	0,1	91	1.0	2.095	23.5	6.711	75.4

Fuente: Ministry of Agriculture and Forestry (www.maf.go.kr)



Podemos observar que en el año 2004, el 75,4% de la producción porcina del país se concentra en establecimientos con más de 1.000 cabezas. Sólo 25 años atrás estos establecimientos suponían tan sólo el 3,1% de la cría nacional total.

En contraposición, hace un cuarto de siglo, el 41,7% de la cría porcina era de autoabastecimiento. Hoy en día este porcentaje representa tan sólo el 0,1% de la producción nacional total. Se prevé que este

tipo de instalaciones tiendan a desaparecer a medio plazo, a medida que se profesionalice la cría porcina.

Los establecimientos que concentran entre 100 y 1.000 cabezas representan el 23,5% de la producción ganadera total del país. Aunque su cuota de mercado es significativa, se puede apreciar como su número ha ido descendiendo en los últimos años, cediendo su cuota de mercado a las grandes instalaciones de cría superior a las 1.000 cabezas porcinas.

A continuación vamos a analizar el número de cabezas de ganado porcino del país en relación con la cabaña bovina y la cabaña aviar.

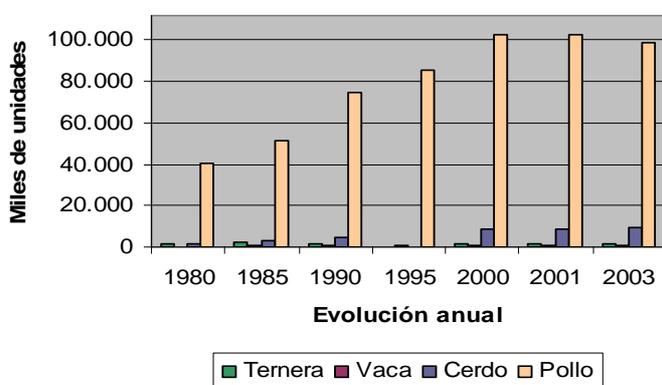
EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

TABLA IV. EVOLUCIÓN DE LAS INSTALACIONES GANADERAS Y CABEZAS DE GANADO

En miles de unidades

Año	Terнера		Vacas lecheras		Cerdo		Pollos	
	Ganaderos	Cabezas	Ganaderos	Cabezas	Ganaderos	Cabezas	Ganaderos	Cabezas
1980	989	1.361	18	180	503	1.784	692	40.130
1985	1.048	2.553	44	390	251	2.853	303	51.081
1990	620	1.622	33	504	133	4.528	161	74.463
1995	519	2,594	24	553	46	6,461	203	85,800
2000	290	1.590	13	544	24	8.214	218	102.547
2001	235	1.406	13	548	20	8.720	201	102.393
2003	188	1.480	11	519	15	9.231	144	99.019

Fuente: Ministry of Agriculture and Forestry (www.maf.go.kr)



La mayor cabaña ganadera del país es la aviar, que en 2003 contaba con 99.019.000 cabezas.

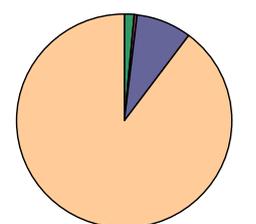
Según datos de la *Korea Meat Trade Association* el número de pollos en Corea en la actualidad es de 109.628.000. Su producción se desarrolló durante la década de los 90, y en la actualidad se encuentra estabilizada.

El segundo lugar lo ocupa la cabaña porcina, y en la tercera posición se sitúan las reses bovinas (ternera y vaca).

Según la *Korea Meat Trade Association* el número de terneras en Corea del Sur en 2005 ascendió a las 1.819.000 cabezas.

A continuación puede observarse la proporción de las distintas ganaderías en el mercado coreano. Se observa el predominio de la ganadería aviar sobre las otras consideradas. Su cuota de mercado es de un 89,81% de la ganadería total del país. La cuota de la ganadería porcina es de un 8,37% y la cuota de la cabaña bovina, apenas si alcanza el 1,8 de la ganadería del país.

Cabezas de ganado en 2003



En conclusión, observamos que durante los años 80 se desarrolló la industria ganadera del país, que se incrementó progresivamente hasta la década de los 90. A partir de la liberación del sector cárnico en 1997 se observa que la cabaña bovina ha ido reduciéndose. Por su parte, la cabaña porcina y aviar se han ido incrementado lenta y progresivamente. Las oscilaciones que presenta la ganadería aviar son consecuencia de la gripe aviar que ha desestabilizado el sector en los últimos años. La principal ganadería del país es la aviar, que acapara casi el 90% de la ganadería total del país. El sector ganadero continúa su proceso de concentración en una ganadería cada vez más intensiva, en detrimento de la ganadería extensiva con menor rentabilidad.

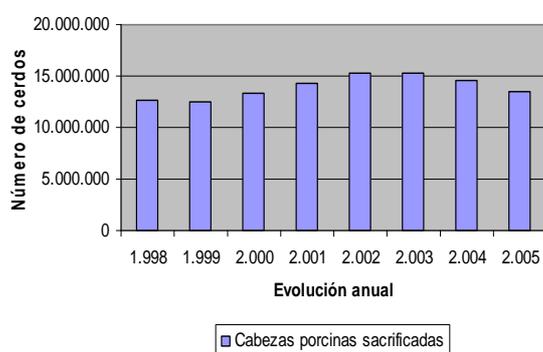
EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

En directa conexión con la industria cárnica porcina, observamos que el número de cabezas sacrificadas, aunque ha decrecido ligeramente en los últimos cuatro años, se encuentra estabilizado en torno a los 14.000.000 millones de cabezas anuales

TABLA V. EVOLUCIÓN DEL NÚMERO DE CABEZAS PORCINAS SACRIFICADAS

1.999	2.000	2.001	2.002	2.003	2.004	2.005
12.564.071	13.293.052	14.324.271	15.338.432	15.286.616	14.619.010	13.464.447

Fuente: Korea Meat Trade Association



La diferencia existente entre el número de cabezas sacrificadas (13.464.447) y la cabaña porcina nacional (8.962.000 cabezas), es de 4.502.447 cabezas. Esta diferencia se debe, a las importaciones de cerdos vivos, que en 2005 ascendieron a 157.681 kilogramos por importe de unos 2 millones de dólares.

3. IMPORTACIONES

Hasta 1997 existía en Corea un sistema de cuotas destinado a proteger la producción nacional de carne de cerdo, que tuvo que ser abolido en virtud de los acuerdos contraídos por Corea del Sur en las negociaciones de la Ronda de Uruguay.

Aunque el mercado se liberalizó en 1997, las importaciones estuvieron estancadas como consecuencia de la crisis económica que afectó al continente asiático. No obstante, el gobierno coreano, alegando razones de tipo fitosanitario, sólo autoriza las importaciones caso por caso y tras largas negociaciones.

A pesar de ello, las importaciones se han ido incrementando en la última década y, en 2005, han registrado la cifra más alta de importaciones de la historia.

Importaciones de carne de cerdo (H.S. 0203)

A continuación vamos a analizar la evolución de las importaciones y exportaciones de la carne de cerdo, tanto en volumen como en valor económico, en los últimos cinco años. Para ello, vamos a centrarnos en las importaciones de la carne de cerdo de la partida arancelaria 0203, puesto que bajo esta clasificación se concentra el 97,30% de las importaciones totales de carne de cerdo al país.

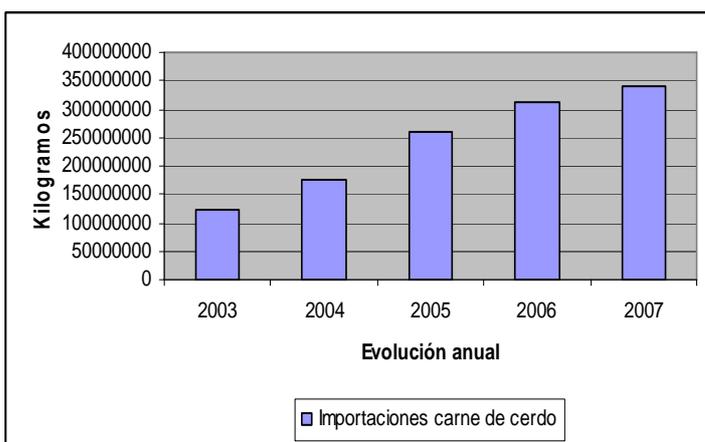
EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

TABLA VI. IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE CARNE DE CERDO (H.S. 0203)

En Kilogramos

	2003		2004		2005		2006		2007	
	Volumen	Δ %	Volumen	Δ %	Volumen	Δ %	Volumen	Δ %	Volumen	Δ %
+ Importaciones	121.778.246	-1,21	175.283.175	43,94	261.372.874	49,11	311.237.485	16,02	338.686.113	8,10
- Exportaciones	123.48.854	-1,25	7.090.132	-42,58	3.735.707	-47,31	9.701.623	61,49	10.127.961	4,20

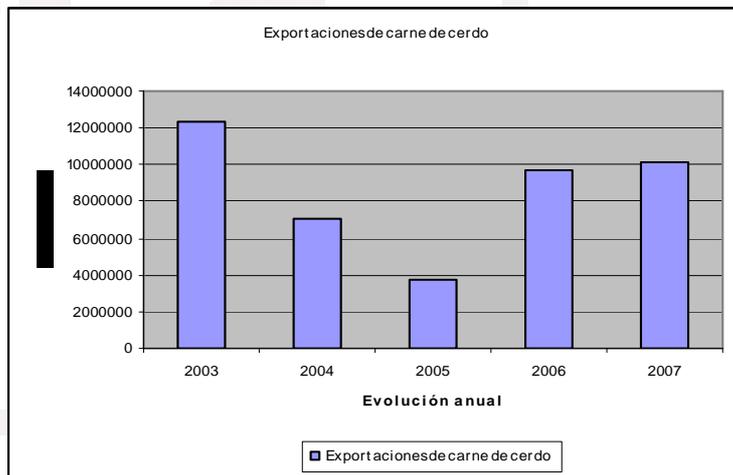
Fuente: Korean International Trade Association (KITA)



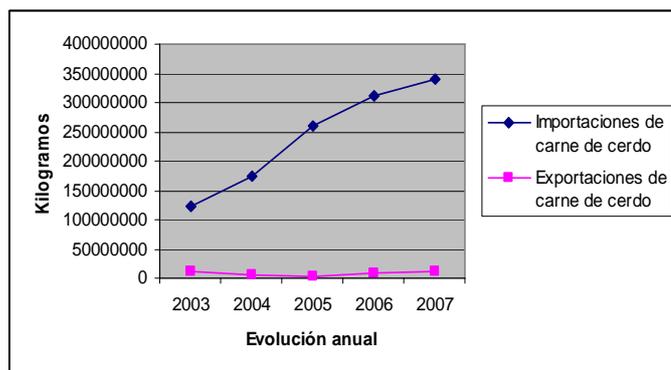
Las importaciones totales de carne de cerdo en 2007 ascendieron a 338.686.113 kilogramos, lo cual supuso un incremento respecto al año anterior del 8,10%.

Las importaciones en los últimos cinco años han seguido una tendencia alcista, especialmente acentuada en los dos últimos años, en los que las importaciones han superado la barrera de las 300 mil toneladas.

Las exportaciones de carne de cerdo en 2007 ascendieron a 10.127.961 kilogramos, lo cual supuso un incremento respecto al año anterior del 4,20%. En contraposición a los datos de 2005, las exportaciones de carne de cerdo han aumentado durante dos años consecutivos superando en 2007 las 10 mil toneladas de cárnicos exportados.



EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR



Tal y como se puede apreciar en el siguiente gráfico, la evolución de las importaciones es inversamente proporcional a la evolución de las exportaciones.

TABLA III. IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES TOTALES DE CARNE DE CERDO (H.S. 0203)

En miles de USA \$

	2003		2004		2005		2006		2007	
	Valor	Δ%	Valor	Δ%	Valor	Δ%	Valor	Δ%	Valor	Δ%
+ Importaciones	183.937	-10,67	333.611	81,37	591.058	77,17	741.358	25,43	862.851	16,39
- Exportaciones	13.082	-8,77	10.278	-21,43	2.978	-71,03	18.934	535,80	22.894	20,91

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

La evolución de las importaciones en valor económico corre pareja a la evolución de las importaciones en volumen. Sin embargo, se puede apreciar que el incremento proporcional de la evolución en valor difiere considerablemente de la evolución proporcional en volumen. Ello se debe a que el precio de la carne de cerdo es muy sensible a la oferta-demanda del mercado. Se observa que, ante un incremento de las importaciones en volumen, las importaciones en valor económico sufren un incremento proporcional todavía mayor. De igual forma, ante un descenso de las importaciones en volumen, la repercusión en precios es todavía más acentuada. De esta forma se explica que el incremento de las importaciones en volumen en el último año haya sido de un 8,10%, mientras que el incremento de las importaciones en valor económico ha sido de un 16,39 %.

Las exportaciones de carne de cerdo alcanzaron su cenit en 1999, año en el que se exportó carne de cerdo por valor de 325 millones de dólares. A partir de este año las exportaciones cayeron drásticamente como consecuencia de la *Foot and Mouth Disease* (FMD), y la *Clasic Swine Fever* (CFS). Ambas epidemias tuvieron como consecuencia que Japón (hasta entonces su principal importador) cerrara sus fronteras a la carne porcina coreana. El mercado coreano de las exportaciones no se ha vuelto a recuperar y ha ido disminuyendo progresivamente. En la actualidad las cifras de exportación de los dos últimos años muestran síntomas de recuperación del sector, dirigiéndose sus exportaciones principalmente a Filipinas, Tailandia y Japón.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Importaciones de los productos sustitutivos

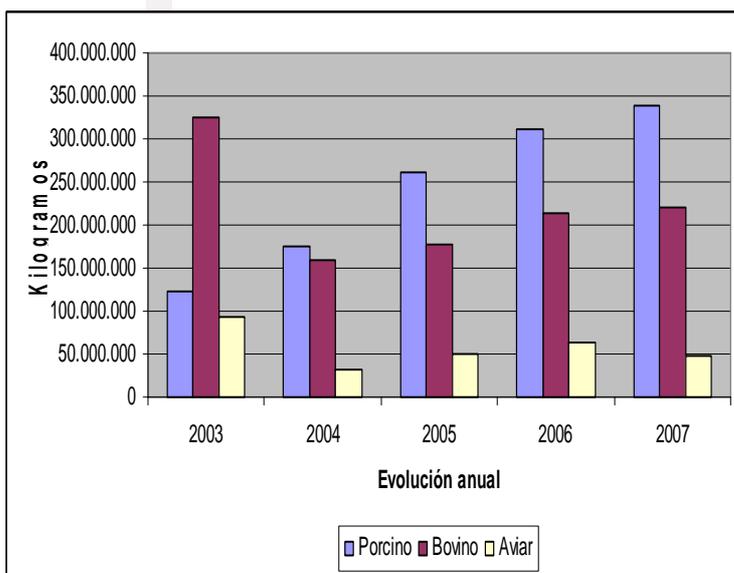
A continuación presentamos una tabla en la que se pueden apreciar las importaciones totales de carne bovina, porcina y aviar, para su estudio comparativo.

TABLA VIII. IMPORTACIONES CARNE PORCINA, BOVINA Y AVIAR (H.S. 0203, 0201, 0202, 0207)

En Kilogramos

	2003		2004		2005		2006		2007	
	Volumen	%								
Porcino	121.778.246	22,48	175.283.175	47,82	261.372.874	53,39	311.237.485	52,94	338.686.113	55,79
Bovino	325.865.658	60,15	160.125.785	43,68	178.317.768	36,42	212.781.277	36,20	219.606.867	36,17
Aviar	94.151.609	17,38	31.139.670	8,5	49.905.086	10,19	63.851.780	10,86	48.825.129	8,04
Total	541.795.513	100	366.548.630	100	489.595.728	100	587.870.542	100	607.118.109	100

Fuente: *Korean International Trade Association (KITA)*



Se puede apreciar el cambio de sentido en las importaciones carnicas durante el periodo 2003-2007.

La mayoría de las importaciones correspondían a la carne de bovino en 2003. Sin embargo, la encefalopatía bovina espongiforme que afectó a los Estados Unidos ese año, que hasta el momento era el mayor exportador de carne de bovino al país, hizo que el gobierno coreano prohibiera la importación de carne de ternera de los Estados Unidos en diciembre de 2003. Esta medida, así como la

gripe aviar, por la que se prohibieron las importaciones procedentes del sureste asiático, diezmaron las importaciones de la carne bovina y aviar.

En contraposición, las importaciones de carne de cerdo, como producto sustitutivo, aprovecharon la coyuntura, y se incrementaron un 81% de 2003 a 2004. En 2007, este porcentaje había ascendido hasta el 55,39% de las importaciones. En la actualidad, con el incremento de las importaciones de la carne bovina y aviar, la importación de carne porcina muestra un crecimiento más moderado, representando el 55,79 % para el año 2007.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Importaciones desglosadas

A continuación vamos a analizar las importaciones desglosadas de la partida arancelaria 0203, tanto en volumen como en valor económico.

TABLA IX. IMPORTACIONES DESGLOSADAS DE CARNE DE CERDO (H.S. 0203)

En Toneladas

P.A.	Producto	2003		2004		2005		2006		2007	
		Cantidad	%								
0203.00	Total	121.778	100,00%	175.282	100,00%	261.326	100,00%	311.257	100,00%	338.686	100,00%
0203.11	En canales	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	4	0,00%	0	0,00%
0203.21	Paletas	0	0,00%	411	0,23%	227	0,09%	171	0,05%	61	0,02%
0203.19	Las demás	511	0,42%	2.466	1,41%	6.320	2,42%	10.443	3,36%	15.694	4,63%
0203.22	Paletas	264	0,22%	1.653	0,94%	1.767	0,68%	5.773	1,85%	2.782	0,82%
0203.29	Las demás	121.004	99,36%	170.753	97,42%	253.013	96,82%	294.846	94,73%	320.148	94,53%

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

La partida arancelaria más importada en Corea del Sur es la 0203.29, correspondiente a la carne de cerdo congelada, a excepción de las paletas. Esta partida arancelaria concentraba en 2007 el 94,53% de las importaciones de carne de cerdo del país.

La partida arancelaria 0203.19, que se refiere a la carne de cerdo fresca o refrigerada a excepción de las paletas y la abierta en canal, es la segunda más importada en el país con una cuota del 4,63%.

El resto de las partidas arancelarias no tienen relevancia dentro del volumen total de importaciones. En concreto, la carne abierta en canal fresca o refrigerada no registra ninguna importación en los últimos cinco años.

TABLA X. IMPORTACIONES DESGLOSADAS DE CARNE DE CERDO (H.S. 0203)

En miles USA \$

P.A.	2003		2004		2005		2006		2007	
	Valor	%								
0203.00	183.937	100,00%	333.609	100,00%	590.931	100,00%	741.368	100,00%	862.851	100,00%
0203.11	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	21	0,00%	0	0,00%
0203.21	0	0,00%	718	0,22%	463	0,08%	238	0,03%	90	0,01%
0203.19	2.176	1,18%	11.327	3,40%	29.314	4,96%	49.142	6,63%	70.363	8,15%
0203.22	898	0,49%	2.914	0,87%	3.095	0,52%	6.584	0,89%	4.078	0,47%
0203.29	180.863	98,33%	318.650	95,52%	558.059	94,44%	685.373	92,45%	788.317	91,36%

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

Analizando las importaciones desglosadas por valor económico, observamos que el porcentaje de importación de la partida arancelaria 0203.19, correspondiente a la carne de cerdo fres-

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

ca o refrigerada, a excepción de las paletas y la carne en canal, es significativamente superior al porcentaje de importación en volumen. Esto nos indica, que el precio de la carne fresca o refrigerada es más caro que el precio medio de venta de la carne de cerdo congelada.

A continuación analizamos las importaciones por el tipo de corte que se llevaron a cabo en 2005, tanto en valor económico como en volumen.

TABLA XI. IMPORTACIONES POR TIPO DE CORTE

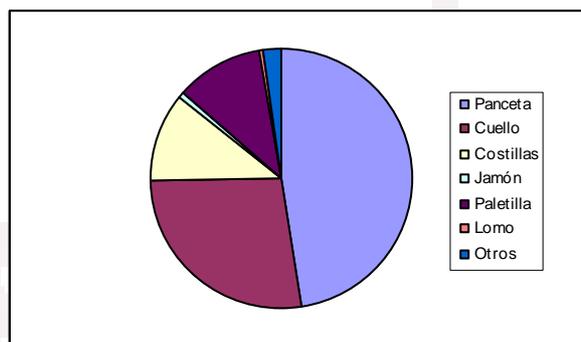
En miles de US\$

	Panceta		Cuello		Costillas		Jamón		Paletilla		Lomo		Otros		Total
Miles Tons	117.438	47,47%	67.675	27,35%	27.321	11,04%	1.217	0,49%	26.884	10,86%	1.205	0,48%	5.663	2,28%	247.403

Fuente: Korea Meat Trade Association

Tal y como se puede apreciar, el corte más demandado en Corea es la panceta, que representa casi el 50% de las importaciones porcinas.

Después de la panceta, el cuello y las costillas son las partes más demandadas. La paletilla representa el 10,86% de las importaciones totales. El jamón y el lomo apenas alcanzan el 1% de las importaciones totales.



Así mismo, comparando los porcentajes de importación por volumen y por valor económico, podemos deducir que el corte más caro son las costillas de cerdo, seguidas por la panceta.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Importaciones desglosadas por países exportadores

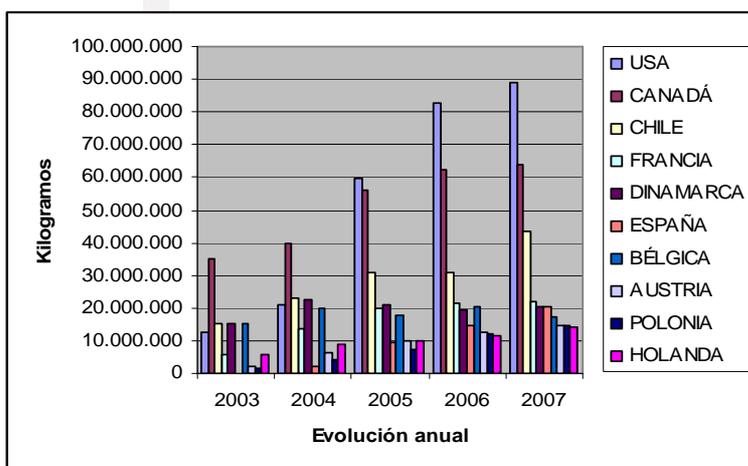
A continuación analizaremos la procedencia geográfica de las importaciones de carne de cerdo en los últimos cinco años, tanto en volumen como en valor económico.

TABLA XII. IMPORTACIONES DE CARNE DE CERDO POR PAÍSES (H.S. 0203)

En kilogramos

	2003		2004		2005		2006		2007	
	Cantidad	Cuota								
1. USA	12.493.862	10,26%	20.931.131	11,94%	59.487.866	22,76%	82.967.255	26,66%	88.982.644	26,27%
2. CANADÁ	34.855.307	28,62%	39.608.549	22,60%	55.900.497	21,39%	62.439.183	20,06%	63.946.398	18,88%
3. CHILE	15.260.625	12,53%	23.202.950	13,24%	31.089.396	11,89%	30.773.457	9,89%	43.494.178	12,84%
4. FRANCIA	5.899.830	4,84%	13.781.318	7,86%	19.695.495	7,54%	21.345.356	6,86%	21.864.144	6,46%
5. DINAMARCA	15.344.722	12,60%	22.345.274	12,75%	20.822.991	7,97%	19.497.497	6,26%	20.308.594	6,00%
6. ESPAÑA	0	0,00%	2.053.642	1,17%	9.283.265	3,55%	14.482.276	4,65%	20.165.113	5,95%
7. BÉLGICA	14.947.986	12,27%	19.648.527	11,21%	17.668.435	6,76%	20.214.519	6,49%	17.475.110	5,16%
8. AUSTRIA	2.234.679	1,84%	6.470.306	3,69%	9.706.666	3,71%	12.516.209	4,02%	14.867.773	4,39%
9. POLONIA	1.576.530	1,29%	4.442.268	2,53%	7.186.986	2,75%	12.289.442	3,95%	14.774.858	4,36%
10. HOLANDA	5.679.956	4,66%	8.747.839	4,99%	10.157.541	3,89%	11.621.376	3,73%	13.879.522	4,10%
Total Top 10	108.293.497	88,93%	161.231.804	91,98%	240.999.138	92,21%	288.146.570	92,58%	319.758.334	94,41%
Resto	13.484.749	11,07%	14.051.371	8,02%	20.373.736	7,79%	23.090.915	7,42%	18.927.779	5,59%
Total	121.778.246	100,00%	175.283.175	100,00%	261.372.874	100,00%	311.237.485	100,00%	338.686.113	100,00%

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)



Se puede observar que el mercado se encuentra muy atomizado. Existe un gran número de países exportadores de productos porcinos, sin que ninguno de ellos llegue a dominar el mercado.

En estos momentos, el liderazgo lo posee **Estados Unidos** que acapara el 26,27% de las importaciones totales en volumen de carne de cerdo del país en 2007. Su evolución ha sido muy relevante dado que ha pasado de situarse como cuarto exportador en 2004, con una cuota de mercado del 11,94%, a la primera posición por tres años consecutivos.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

El segundo gran proveedor de productos porcinos a Corea del Sur es **Canadá** con un 18,88% del mercado en 2007. Canadá ha mantenido el liderazgo de la exportación en los últimos años hasta 2005. Aún así, su cuota de mercado nunca ha llegado a sobrepasar el 30% de la cuota total.

Chile ocupa la tercera posición entre los países exportadores con un 12,84% de mercado para 2007. Las primeras exportaciones de carne de cerdo a Corea del Sur se llevaron a cabo en 2002 y se han visto favorecidas por el Tratado de Libre de Comercio entre Corea del Sur y Chile. El arancel que grava las importaciones de carne de cerdo fresca o refrigerada es de un 22,5%, sin embargo, a Chile se le aplica un 16,9%. Lo mismo sucede con la carne de cerdo congelada, a la que se le aplica un 19%, mientras que el arancel genérico es de un 25%.

Estos tres países, Estados Unidos, Canadá y Chile, representan el 57% de las importaciones totales de carne de cerdo al país en 2007. El resto de las importaciones se reparten entre los países de la zona europea.

Francia con un 6,46% del mercado es el principal exportador europeo, manteniendo sus cuotas relativamente estables a lo largo de los años. **Dinamarca**, con un 6% del mercado, se sitúa en quinta posición. Este país ha visto reducida su cuota de mercado por segundo año consecutivo, acusando la entrada de nuevos competidores.

Peculiar es el caso de **España** que empieza a exportar a Corea del Sur en febrero de 2004. Ese mismo año se hace con un 1,17% del mercado. En 2005, con casi 9.300 toneladas de carne de cerdo exportada, se hace con el 3,55% del mercado de las importaciones. En 2007, se sitúa en sexta posición, con casi un 6% del mercado.

Bélgica, Austria, Polonia y Holanda poseen una cuota de mercado cada una de entre el 4% y el 5%. Polonia se ha ido introduciendo en el mercado y pasa a estar situada en novena posición. El incremento de su cuota de mercado es del 20,2% para 2007.

Los diez principales países exportadores de carne porcina acaparan el 94,41% del mercado de las importaciones. El 5,59% restante procede de Hungría, Reino Unido, Méjico, Australia, Finlandia, Suecia, Irlanda, China, Alemania, Nueva Zelanda y Palestina. Todos ellos, a excepción de China, Alemania y Palestina, tienen licencias de exportación de productos cárnicos.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

TABLA XIII. IMPORTACIONES DE CARNE DE CERDO POR PAÍSES (H.S. 0203)

En miles de USA \$

		2003		2004		2005		2006		2007	
		Valor	Cuota								
1.	USA	13.776	7,49%	38.347	11,49%	133.156	22,53%	180.654	24,37%	207.662	24,07%
2.	CHILE	30.147	16,39%	54.625	16,37%	79.155	13,39%	82.041	11,07%	117.645	13,63%
3.	CANADA	23.217	12,62%	37.970	11,38%	82.173	13,90%	102.398	13,81%	114.868	13,31%
4.	FRANCIA	15.738	8,55%	39.003	11,69%	62.901	10,64%	72.200	9,74%	74.792	8,67%
5.	BÉLGICA	35.152	19,11%	51.913	15,56%	54.280	9,18%	63.016	8,50%	58.240	6,75%
6.	AUSTRIA	4.870	2,65%	17.104	5,13%	26.717	4,52%	38.056	5,13%	52.536	6,09%
7.	HOLANDA	14.133	7,68%	23.888	7,16%	33.635	5,69%	38.931	5,25%	49.973	5,79%
8.	ESPAÑA	0	0,00%	4.768	1,43%	17.927	3,03%	32.892	4,44%	47.636	5,52%
9.	DINAMARCA	18.944	10,30%	27.661	8,29%	35.522	6,01%	42.235	5,70%	47.069	5,46%
10.	POLONIA	2.472	1,34%	9.259	2,78%	17.874	3,02%	32.091	4,33%	35.681	4,14%
Total Top 10		158.449	86,14%	304.538	91,29%	548.415	92,79%	684.514	92,33%	806.102	93,42%
Resto		25.488	13,86%	29.073	8,71%	42.643	7,21%	56.844	7,67%	56.749	6,58%
Total		183.937	100,00%	333.611	100,00%	591.058	100,00%	741.358	100,00%	862.851	100,00%

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

Analizando comparativamente las cuotas de volumen con las cuotas por valor económico, observamos que, en términos generales, la carne de cerdo procedente de Europa es más cara que la de los demás países exportadores. Prueba de ello es que la cuota de importaciones por valor económico procedente de Europa (42,41%), sea superior a la cuota de importaciones por volumen (36,42%).

Teniendo en cuenta la diferencia proporcional entre las importaciones por valor y las importaciones por volumen para determinar el precio medio de venta, observamos que Canadá es el país exportador que ofrece sus productos cárnicos a mejor precio del mercado. Estados Unidos también vende ligeramente por debajo del precio medio de los demás países. Dinamarca ha rebajado sus precios después del descenso que sufrieron sus exportaciones en 2003. Igualmente, España está vendiendo a un precio medio ligeramente inferior al de sus competidores.

Salvo estos países que hemos enumerado, el resto de los países exportadores considerados vende a precios medios superiores a los del resto de los competidores. Francia, Bélgica y Holanda son los países que exportan sus productos cárnicos a mayor precio del mercado. Igualmente se observa que los productos cárnicos procedentes de Chile han reducido su precio considerablemente en el último año.

A continuación vamos a analizar las importaciones por tipo de corte según su procedencia geográfica.

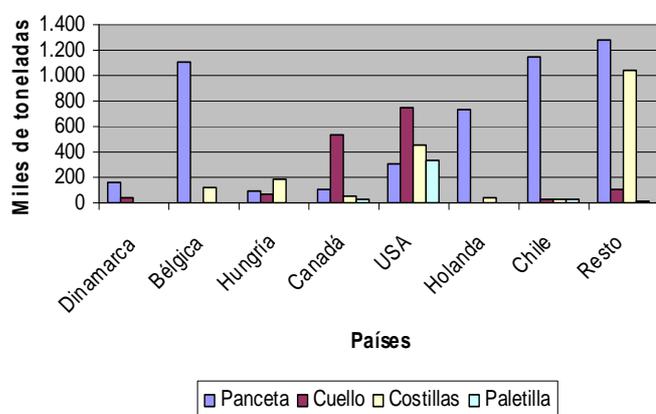
EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

TABLA XIV. IMPORTACIONES DE CORTES DE CERDO SEGÚN LOS PAÍSES EXPORTADORES

Expresadas en miles de toneladas y en miles de USA \$

		Panceta	Cuello	Costillas	Jamón	Paletilla	Lomo	Otras	Total
DINAMARCA	Volumen	6.860	3.188	489	0	8	8	750	11.303
	Valor	4.083	2.357	0	0	0	0	1.987	8.427
BÉLGICA	Volumen	19.090	475	744	0	0	0	40	20.349
	Valor	8.386	138	642	0	0	0	88	9.254
HUNGRÍA	Volumen	4.463	2.756	3.767	0	13	34	193	11.226
	Valor	1.416	830	1.515	0	7	24	386	4.178
CANADÁ	Volumen	2.232	12.630	316	655	5.334	11	7.338	28.516
	Valor	1.423	4.741	161	162	613	0	7.938	15.038
USA	Volumen	6.948	23.101	5.506	999	20.026	243	14.190	71.013
	Valor	7.310	11.946	2.962	0	1.191	162	27.278	50.849
HOLANDA	Volumen	11.055	460	713	0	0	30	22	12.280
	Valor	4.441	284	422	0	0	26	71	5.244
CHILE	Volumen	16.496	2.617	936	182	842	339	3.071	24.483
	Valor	3.729	53	73	0	43	0	1.011	4.909
RESTO	Volumen	32.783	5.129	15.706	66	144	158	1.118	55.117
	Valor	19.395	1.949	14.507	0	86	152	1.538	37.625
TOTAL	Volumen	103.100	51.103	29.297	1.906	26.377	852	26.740	239.375
	Valor	54.324	22.764	20.431	162	1.974	391	41.253	141.299

Fuente: Korea Meat Trade Association



El corte de cerdo más demandado en Corea del Sur es la panceta. Los principales países proveedores de este corte son, en este orden, Chile, Bélgica y Holanda.

El segundo corte más importado son las costillas, y sus principales proveedores son Estados Unidos, Hungría y Bélgica.

El cuello, que se importa en su mayoría de Estados Unidos y Canadá, es el tercer corte más demandado. La paletilla se importa principalmente de Estados Unidos.

El lomo y el jamón son cortes poco demandados en el mercado coreano y sus importaciones son marginales.

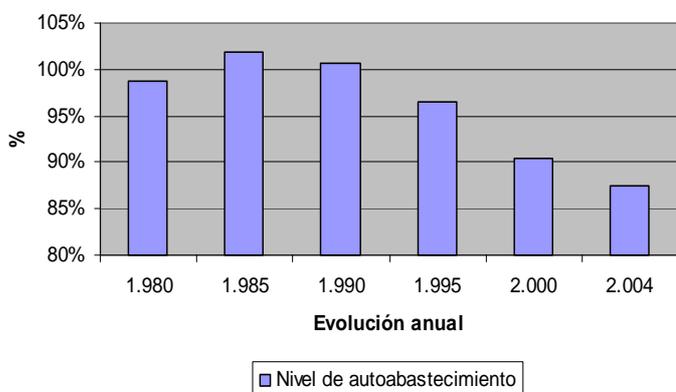
A continuación analizaremos el porcentaje de autoabastecimiento de la industria porcina coreana, en relación con las importaciones de terceros países.

TABLA XV. NIVELES DE AUTOABASTECIMIENTO DE CARNE PORCINA

1.980	1.985	1.990	1.995	2.000	2.004
98,8%	101,8%	100,6%	96,5%	90,4%	87,4%

Fuente: Ministry of Agriculture & Forestry Republic of Korea (www.maf.go.kr)

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR



En la década de los 80, la producción porcina de Corea del Sur excedía los niveles de abastecimiento. Este excedente de producción se canalizaba a través de las exportaciones.

A raíz de la liberalización del sector en 1997, la producción local empieza a decaer y parte de la cuota de mercado empieza a ser satisfecha por las im-

portaciones procedentes de terceros países. En la actualidad, la cuota de importación respecto al total del mercado es de un 20% aproximadamente. Se espera que esta cuota se vaya incrementando con los años. Cuatro son los factores que nos permiten augurarlos:

1. El descenso de la población dedicada a la ganadería y el estancamiento de la cabaña porcina.
2. El cambio en los hábitos alimentarios de los coreanos. Se está incrementando el consumo de productos altos en proteínas, en detrimento del consumo de cereales.
3. Los elevados precios de los productos cárnicos coreanos (hasta tres veces más caros que los productos chilenos).
4. Las constantes presiones de la Organización Mundial del Comercio (OMC) para que Corea abra sus fronteras a los productos agroalimentarios.

Importaciones del resto de las partidas arancelarias consideradas

Las importaciones totales de las partidas arancelarias analizadas en el presente apartado representan el 2,6% de las importaciones totales de carne de cerdo al país.

- Los despojos comestibles de porcino, entendiéndose por tales, las partes blandas como la lengua, el hígado, el corazón, etc., que se agrupan bajo la partida arancelaria 0206.30.00. Podemos observar como sus importaciones apenas son representativas. En 2007 se llevaron a cabo importaciones bajo esta partida arancelaria por valor de 280 mil dolares.

TABLA XVI. IMPORTACIONES DE DESPOJOS COMESTIBLES DE PORCINO (H.S. 0206.30.00)

En kilogramos y miles de USA \$

	2003		2004		2005		2006		2007	
Volumen	Valor									
	5	0	6.990	17	0	0	9.517	32	73.515	280

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

- El tocino y la grasa de cerdo, que se clasifican bajo la partida arancelaria 0209. La evolución de las importaciones de esta partida arancelaria se detallan a continuación. Sólo en 2005 las importaciones adquieren cierta consideración, manteniéndose en los dos años

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

siguientes con unos valores similares. Los principales exportadores de este producto son Estados Unidos y Chile. Los importadores son *Hanwa Corporation* y *CJ Food System Corporation*, empresas del sector alimentario que emplean la grasa para la elaboración de sus productos alimentarios.

TABLA XVII. IMPORTACIONES DE TOCINO Y GRASA DE CERDO (H.S. 0209)

En kilogramos y miles de USA \$

2003		2004		2005		2006		2007	
Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
0	0	5.670	6	1.227.778	1.168	1.205.347	796	1.261.491	963

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

- El porcino conservado según métodos tradicionales, es decir salado, en salmuera, seco o ahumado. Este producto se clasifica bajo tres partidas arancelarias:
 1. La partida arancelaria 0210.11 de jamones, paletas y sus trozos sin deshuesar. Bajo esta partida arancelaria no se registra entrada alguna de importación en los últimos cinco años, salvo en el año 2003 en el que figura una importación por volumen de 55 kilogramos.
 2. La partida arancelaria 0210.12, que hace referencia a la panceta y sus trozos. Sus importaciones han aumentado de año en año tal y como se puede apreciar en la siguiente tabla. El principal país exportador es Estados Unidos y la única compañía coreana importadora es *Dongsuh Companies INC*³.

TABLA XVIII. IMPORTACIONES DE PANCETA CONSERVADA POR MÉTODOS TRADICIONALES (H.S. 0210.12)

En kilogramos y miles de USA \$

2003		2004		2005		2006		2007	
Volumen	Valor								
184.338	744	235.046	971	396.776	1.802	421.424	2.276	521.013	22.778

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

3. La partida arancelaria 0210.19, que recoge las demás partes de porcino al margen de la panceta y los jamones, no es representativa. Estos productos proceden en su mayor parte de China y se trata en todo caso de importaciones irregulares, de ahí lo irregular de las cifras de importación.

TABLA XIX. IMPORTACIONES DE LAS DEMÁS PARTES DEL CERDO CONSERVADAS POR MÉTODOS TRADICIONALES (H.S. 0210.19)

En kilogramos y miles de USA \$

2003		2004		2005		2006		2007	
Volumen	Valor								
13.346	60	5.537	67	985	12	29.656	60	1.510	4

³ 546 Dohwa-dong, Mapo-gu, Seoul, 121-040 KOREA

Teléfono: 02-716-7731

dongsuh1@kotis.net

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

- Las demás preparaciones y conservas de carne, se agrupan bajo la clasificación arancelaria 1602:
 1. La 1602.41, que corresponde al jamón, presenta una tendencia alcista. Sus importaciones proceden principalmente de Estados Unidos e Italia, aunque las importaciones de China, situada en cuarto lugar, están creciendo considerablemente, aunque de manera irregular. España se sitúa en tercer lugar con un crecimiento sostenido. Las compañías importadoras coreanas son *Wine&Food Co.* e *Italcore*.

TABLA XX. IMPORTACIONES DE PREPARACIONES Y CONSERVAS DE JAMÓN (H.S. 1602.41)

En kilogramos y miles de USA \$

2003		2004		2005		2006		2007	
Volumen	Valor								
279.994	862	371.327	1.296	448.711	1.491	519.931	2.066	430.605	2.797

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

2. La partida 1602.42, corresponde a la paleta y sus importaciones no son muy significativas, tal y como se puede apreciar en la siguiente tabla. TABLA XXI.

IMPORTACIONES DE PREPARACIONES Y CONSERVAS DE PALETA (H.S. 1602.42)

En kilogramos y miles de USA \$

2003		2004		2005		2006		2007	
Volumen	Valor								
8.606	26	7.252	16	2.594	27	300	2	0	0

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

- La partida arancelaria 1601 bajo la que se clasifican los embutidos. Al margen de la partida arancelaria 0203 de la carne de cerdo, esta es la partida más representativa a nivel de importaciones. En 2007 se importaron unas 7.000 toneladas de embutidos por valor de unos 19 millones de dólares.

TABLA XXII. IMPORTACIONES DE EMBUTIDOS (H.S. 1601)

En kilogramos y miles de USA \$

2003		2004		2005		2006		2007	
Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
5.468.938	11.651	4.068.046	7.767	5.024.995	11.004	5.814.825	13.269	7.072.174	19.909

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

El consumo de estos productos se encuentra todavía muy concentrado en la comunidad de expatriados del país y en el sector hostelero (principalmente restaurantes italianos). Por tanto, los canales de distribución para los embutidos no son por el momento, los del comercio masivo, sino que su venta debe enfocarse hacia hoteles, restaurantes y tiendas gourmet.

Existe un gran desconocimiento de este tipo de productos, ya que en Corea no existe ningún producto que se le asemeje, y tan sólo la gente que ha viajado a Europa, conoce la existencia

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

de productos como el chorizo, el salchichón y el jamón. Las variedades de embutido italianas son más conocidas que las españolas. Sería necesaria una campaña promocional para dar a conocer estos productos al consumidor. Los medios de promoción serían la participación en ferias internacionales y la organización de degustaciones o semanas gastronómicas en los hoteles. El momento es el apropiado, puesto que Italia empezará a comercializar sus productos cárnicos próximamente, y debemos posicionarnos frente a la comercialización de sus productos.

El 93% de las importaciones de embutidos proceden de Estados Unidos y las principales compañías coreanas importadoras son: *IMX International, Shin Sung Frontier, High Food, AG Meat Co., LTD, Wine&Food Co., LTD e Italcure.*

Una de las marcas de embutidos con mayor presencia en el mercado es *Daniele*, producida por la empresa norteamericana *Food Daniele*. La empresa *Italcure*, es la responsable de la mayoría de las importaciones de embutido español: jamón, chorizo y salchichón. El precio del embutido español va desde los 80.000 won por un paquete de jamón de 1 kilogramo, hasta los 300.000 won de una paleta deshuesada de jamón.

Respecto a las posibilidades que el jamón ibérico y serrano pueda tener en este país, hay que señalar que se trata de un producto prácticamente desconocido en Corea, por lo que será necesaria una fuerte labor promocional. Como líneas generales para la correcta introducción del producto se pueden señalar las siguientes:

- Es necesario velar por la extrema calidad del producto para crear una buena imagen del jamón español. El hecho de que sea un producto novedoso, unido a su alto precio, generarán una cierta reticencia inicial que sólo se podrá superar ofreciendo un producto de extrema calidad.
- Aspectos como la presentación y el transporte también resultan importantes. Se aconseja presentar el producto en lonchas, en paquetes de 50 ó 100 gramos y envasado al vacío.
- La creciente preocupación de la población coreana por la salud ha motivado que los productos naturales tengan cada vez más aceptación. En este sentido se debe incidir en que tanto la cría del animal como el proceso de curación se realiza de manera natural y sin el uso de sustancias artificiales. Así mismo, sería conveniente resaltar los aspectos beneficiosos que el consumo del jamón tiene para la salud.
- El jamón serrano, y sobre todo el ibérico son productos de lujo, orientados hacia los coreanos de clase alta y la comunidad extranjera residente en Corea. Por este motivo, los canales de entrada más convenientes son las secciones gourmet de los supermercados y grandes almacenes, los hoteles de lujo y las tiendas delicatessen.
- Al tratarse de un producto desconocido para el consumidor medio, se tiene que llevar a cabo una importante labor publicitaria y promocional a través de degustaciones y presentaciones gastronómicas.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

A continuación se indican de forma orientativa los precios de venta de los embutidos que oferta la empresa coreana *Italcore* a través de su página Web, www.italcore.com:

TABLA XXIII. EMBUTIDOS Y PRECIOS DE VENTA DE LA EMPRESA ITALCORE

Los precios aparecen expresados en wons. Un 1 euro = 1.272 wons

Marca	Producto	Precio	Productor	País
Cappola	Salami	400 gr.	20.000	Canadá
Cappola	Salami en lonchas	150 gr.	14.000	Cappola
Cappola	Sopresatta	150 gr.	11.000	Cappola
Monte Nevado	Jamón serrano	6 kg.	320.000	Monte Nevado
Campofrío	Jamón serrano en lonchas	80 gr.	11.000	Campofrío
Campofrío	Jamón serrano sin hueso	5 kg.	300.000	Campofrío
	Jamón serrano en lonchas	1 kg.	80.000	España
	Chorizo en lonchas	100 gr.	11.000	España
	Chorizo en lonchas	200 gr.	20.000	España
	Salchichón	250 gr.	25.000	España
	Salchichón en lonchas	100 gr.	11.000	España
	Panceta	100 gr.	10.000	España
Casademont	Jamón serrano en lonchas	500 gr.	500	Casademont
	Jamón serrano sin hueso	5 kg.	490.000	Casademont
San Daniele	Jamón sin hueso	8 kg.	863.000	Principe

Fuente: Italcore (www.italcore.com)

4. COMPETIDORES

Según establece el *National Veterinary Research & Quarantine Service (NVRQ)*, los únicos países autorizados para la exportación de carne porcina, así como el número de establecimientos autorizados por país, son los que se detallan a continuación:

TABLA XXIV. PAÍSES EXPORTADORES DE PORCINO Y ESTABLECIMIENTOS AUTORIZADOS

País	Empresas autorizadas	País	Empresas autorizadas
Austria	20	Holanda	54
Australia	Información no disponible	Hungría	27
Bélgica	48	Inglaterra	25
Canadá	Información no disponible	Irlanda	9
Chile	12	Japón	128
Dinamarca	101	México	15
España	61	Nueva Zelanda	Información no disponible
Estados Unidos	Información no disponible	Polonia	32
Finlandia	20	Suecia	170
Francia	68		

Fuente: *National Veterinary Research & Quarantine Service (NVRQ)*

Italia acaba de obtener la autorización para la importación de productos porcinos, por lo que dentro de un año empezará a ser un directo competidor de los productos españoles. Sin embargo, a día de hoy, los principales competidores españoles son las empresas cárnicas francesas, belgas, danesas y holandesas.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Dinamarca fue líder exportador de carne de cerdo a Corea del Sur hasta el año 2000. En dicho año, Dinamarca contaba únicamente con seis establecimientos autorizados para la exportación de productos cárnicos a Corea del Sur. En la actualidad cuenta con 101 establecimientos autorizados. Entre ellos la empresa *Ess-Food*, que tiene filial en Corea del Sur, y *Foodane*. Los productos daneses se posicionan por calidad, y se diferencian de los de la competencia por una marca distintiva que los señala como productos de calidad originarios de Dinamarca.

La carne de porcino francesa, belga y holandesa es considerada de gran calidad, si bien los importadores se quejan de su alto precio. Francia tiene en la actualidad 68 empresas autorizadas y es el país de la Unión Europea cuyas importaciones han experimentado un mayor incremento en los últimos años. Las principales compañías francesas que exportan a Corea del Sur son *Bernard*, *Cooperl*, *Gad*, *Cedro* y *Arrow*.

Bélgica tiene 48 empresas autorizadas y Holanda 54, entre las que se encuentran *Dumeco* y *Briedik*.

La carne húngara fue muy demandada hasta 2002, año en que se redujeron sus exportaciones considerablemente. Su carne se considera de gama media y es más barata que la de los competidores anteriormente mencionados. En la actualidad Hungría cuenta con 27 empresas autorizadas, entre las que destacan *Ringa*, *Delhush*, *Gyula*, *Tolna-hus* y *H.M.*

Llama la atención que Suecia y Japón, dos países que no figuran en la lista de los principales exportadores de productos cárnicos a Corea, tengan el mayor número de establecimientos autorizados. En contraposición, Chile, que ocupa la tercera posición en el ranking de países exportadores, apenas cuenta con 12 compañías autorizadas. España es el cuarto país de la Unión Europea con mayor número de establecimientos autorizados, justo después de Francia.

A pesar de la competencia entre los importadores internacionales, los productos que realmente se encuentran en los lineales, al margen de los escasos embutidos de importación, son los de las empresas coreanas de transformación de cárnicos. Más de la mitad de las importaciones de carne de cerdo se destinan a estas empresas que son las que, en última instancia, comercializan el producto. Algunas de las compañías cárnicas de transformación del país son:

Empresa: KOREA COLD STORAGE CO., LTD

T: 02-815-9331

Fax: 02-826-4879

www.hannaeng.co.kr

Empresa: PUNG KOOK FOOD CO., LTD.

T: 055-545-8800/2

Fax: 545-3909

www.pkfood.co.kr

Empresa: DODRAM FOOD CO., LTD.

T: 031-674-8485

Fax: 674-8486

www.dodram.com

Empresa: DAESANG FARM CO., LTD.

T: 031-7207-150

Fax: 756-3572

www.dsfood.com

Empresa: THE MEAT SUPPLY CENTER OF NONSAN LIVESTOCK COOPERATIVE

T: 041-742-3223

Fax: 742-3685

Empresa: MOGUCHON (NACF MEAT PROCESSING DIVISION)

T: 02-2077-2623

Fax: 2077-2610

www.moguchon.co.kr

Empresa: CHUNG MI WON CO., LTD.

T: 031-844-3001

Fax: 856-3001

www.cmw.co.kr

Empresa: DAE HAN LIVESTOCK&FEED CO., LTD.

T: 031-674-3412

Fax: 673-4955

Empresa: LOTTE HAM&MILK CO., LTD.

T: 02-3479-5114

Fax: 3479-5115

www.lottehammilk.co.kr

Empresa: CJ FOOD SYSTEM CO., LTD.

T: 02-710-5213

Fax: 710-5269

www.cj.co.kr

Empresa: DAESUNG MEAT PROCESSING CO., LTD.

T: 041-751-4934/9

Fax: 751-0094

www.sinsunpork.co.kr

Empresa: JEONG ROK CUT MEAT CO., LTD.

T: 064-794-6105

Fax: 794-6107

<http://jeongrok.koreasme.com/>

Empresa: UNIFOOD CO., LTD.

T: 055-381-3727

Fax: 383-9089

www.uni-food.co.kr

Empresa: DONG A LIVESTOCK PACKING CENTER CO., LTD

T: 054-380-3300

Fax: 380-3399

www.dongalpc.com

Empresa: JIN YANG FOOD CO., LTD.

T: 02-229-6104

Fax: 2291-6110

<http://www.jinyangmeat.co.kr/>

Empresa: STARPORK

T: 052-264-7200

Fax: 052-264-9470

www.starpork.co.kr

Empresa: DOSAEKI CHUKSAN

T: 031-338-0181

Fax: 031-338-0151

www.dosaeki.com

Empresa: HAN NAENG

T: 82-2-815-9331

www.hannaeng.co.kr

Empresa: SUN JIN

T: 031-637-1181

Fax: 031-637-1186

www.sj.co.kr/Home/sjmain.asp

III. ANÁLISIS CUALITATIVO DE LA DEMANDA

Corea del Sur es el séptimo consumidor de cerdo a nivel mundial. Según el Ministerio de Agricultura⁴, Corea consume aproximadamente 33,5 kilogramos de productos cárnicos por habitante al año, de los cuales, el 54% se trata de carne de cerdo. El consumo *per capita* de carne de cerdo en 2006 fue de 18'11 kg.

A continuación presentamos una tabla en la que se puede apreciar la evolución del consumo total y el consumo *per capita* de la carne de ternera, de cerdo y de pollo en los últimos doce años.

TABLA XXV. CONSUMO TOTAL Y CONSUMO PER CAPITA DE CARNE EN COREA

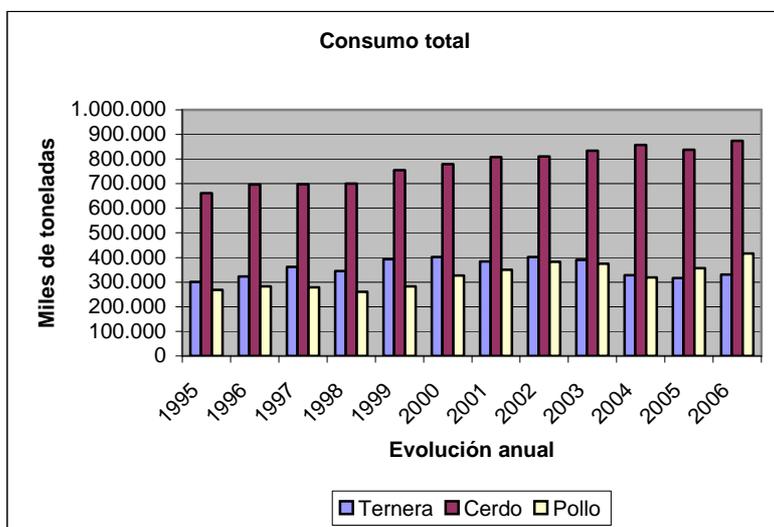
En miles de toneladas y Kg.

Año	Consumo Total (miles de toneladas)				Consumo per capita(Kg)			
	Ternera	Cerdo	Pollo	Total	Ternera	Cerdo	Pollo	Total
1995	301.217	661.710	268.076	1.231.003	6.72	14.75	5.98	27.45
1996	322.870	696.931	283.323	1.303.124	7.14	15.40	6.26	28.80
1997	361.953	698.261	279.036	1.339.250	7.93	15.30	6.07	29.30
1998	345.486	700.763	260.375	1.306.624	7.44	15.10	5.61	28.15
1999	392.714	755.356	282.975	1.431.045	8.38	16.12	6.04	30.54
2000	402.381	779.908	327.298	1.509.587	8.51	16.50	6.92	31.93
2001	384.054	807.421	350.300	1.541.775	8.12	16.80	7.30	32.22
2002	402.683	810.447	383.136	1.596.266	8.45	17.00	8.00	33.45
2003	390.247	834.059	375.319	1.599.625	8.14	17.40	7.90	33.44
2004	327.776	856.682	318.849	1.503.307	6.80	17.90	6.60	31.30
2005	316.853	838.479	356.743	1.512.075	6.74	17.82	7.58	32.14
2006	330.554	874.704	416.849	1.622.107	6.84	18.11	8.63	33.58

Fuente: Korea Meat Trade Association

⁴ <http://english.maf.go.kr/index.jsp>

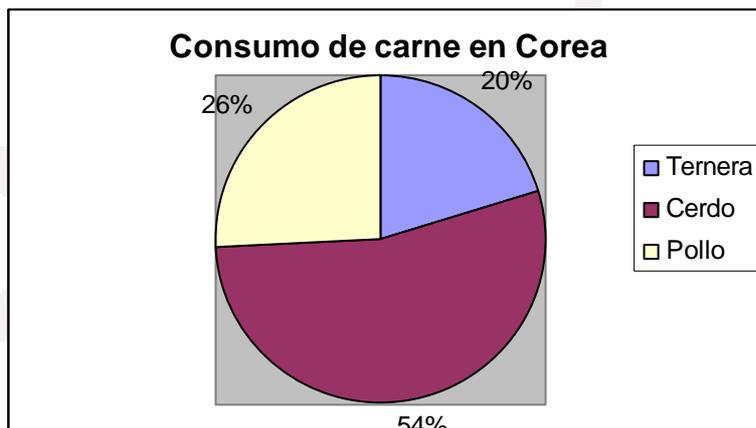
EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR



Se puede observar que, de los tres tipos de carne analizados, la carne de cerdo es la más demandada por los consumidores, con un 54% del total del mercado. La demanda porcina ha ido incrementándose progresivamente con un crecimiento lento pero constante, impulsado por las múltiples epidemias que han afectado a la cabaña bovina y aviar. En la actualidad el consumo de cerdo se sitúa en los 18,11 kilogramos por habitante al año.

Su consumo se ha multiplicado por tres en últimos veinte años.

La carne de pollo es la más demandada en el mercado coreano después de la carne de cerdo. Su cuota de mercado es muy similar a la de la carne de ternera, con un 25% del total de la cuota de mercado. Su evolución en los últimos años presenta un crecimiento desigual, debido a las epidemias aviares que han hecho que la demanda fluctúe de un año para otro. Su consumo per capita se sitúa en 6,83 kilogramos al año. El pollo se consume en su mayoría frito o en una sopa llamada *Sam-gaetang*.



La carne de ternera es menos demandada en el mercado coreano, con un 20% de la cuota de mercado. Su demanda ha permanecido estable en los últimos años, siendo muy similar a la de la carne de pollo. Su consumo *per capita* se sitúa en torno a los 6,84 kilogramos al año. La ternera se consume principalmente en sopa (*kalvitang*) y a la barbacoa (*Galbi*).

Si hacemos un análisis estructural de la industria cárnica, observamos que la demanda y la oferta nacional siguen un sentido inverso: la demanda aumenta y la producción nacional disminuye. El consumidor coreano ha ido cambiando paulatinamente la composición de su dieta y cada vez más consume una mayor cantidad de productos cárnicos en detrimento del consumo de cereales.

La mayoría de las importaciones de carne de porcino están destinadas a la industria procesadora de cárnicos coreana y a los restaurantes.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Las partes del cerdo más demandadas por el consumidor coreano son la panceta, el cuello y las costillas. Por el contrario, el jamón y el lomo de cerdo no gozan de tanta popularidad. Estos cortes son los que tradicionalmente se destinan a la exportación.

La carne de cerdo se consume principalmente a la barbacoa (*samgyopsal*), en sopa con verduras y empanado (*donkatsu*). La época del año de mayor consumo de la carne de cerdo es durante el verano, ya que se suele consumir a la barbacoa en las terrazas de los establecimientos.

El consumidor coreano considera que el producto nacional es superior al importado. En consecuencia, no se promociona la carne de cerdo como producto importado, y se trata de “ocultar” al consumidor final la procedencia de la carne de cerdo importada.

En términos generales el consumidor no tiene una percepción sobre la calidad de la carne, de ahí que el factor que determina la decisión de compra del consumidor sea el precio y la presentación del envase.

En la actualidad, el 60% de las compras de productos cárnicos se adquieren en los supermercados e hipermercados. El 40% restante se compran en carnicerías familiares de tamaño reducido. En 1990 la situación era a la inversa; el 60% de las compras totales se llevaba a cabo en el pequeño comercio.

ICEX

IV. PRECIOS Y SU FORMACIÓN

Existen grandes fluctuaciones en los precios al por mayor de los productos cárnicos. Sin embargo, no se reflejan en el precio final debido al intervencionismo estatal para controlar la inflación. Al no poder reflejarse en el precio final, se han reducido sobremanera los márgenes comerciales de los importadores, por lo que éstos buscan, por un lado, vender sus productos al consumidor final, sin pasar por el comercio mayorista y, por otro lado, localizar proveedores con precios competitivos.

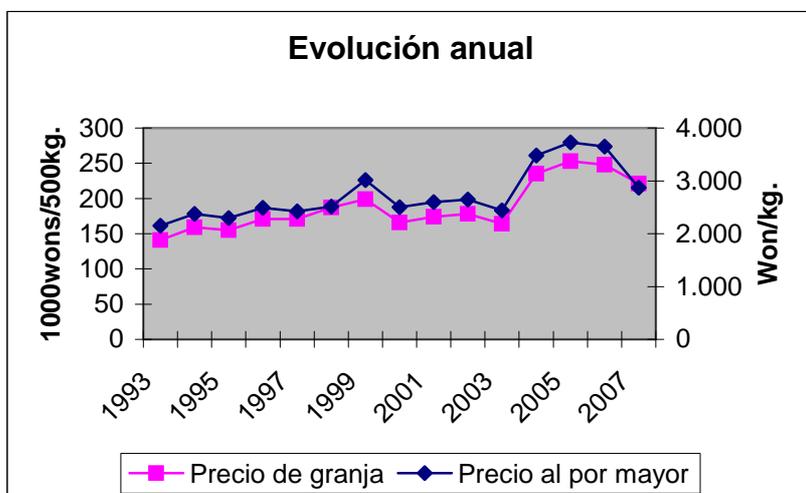
A continuación analizamos la evolución del precio de granja y del precio al por mayor de la carne porcina, en comparación con el precio de sus productos sustitutos.

TABLA XVI. EL PRECIO DEL CERDO Y PRODUCTOS SUSTITUTIVOS

Año	Precio de granja (1000 Won/500kg)	Precio al por mayor (Won/kg.)	Precio de granja (1000 Won/500kg)	Precio al por mayor (Won/kg.)	Precio de granja (1000 wones/500kg.)	Precio al por mayor (Won/kg.)
1993	2.693	7.153	141	2.151	971	1.698
1994	2.718	7.423	159	2.373	1.287	2.140
1995	3.173	8.245	155	2.298	1.242	2.088
1996	2.848	7.524	171	2.490	1.174	2.154
1997	2.426	6.078	171	2.422	1.138	2.205
1998	2.007	5.624	187	2.514	1.331	2.602
1999	2.488	7.274	199	3.017	1.209	2.453
2000	2.752	7.687	166	2.499	1.187	2.356
2001	3.245	8.842	174	2.599	1.397	2.528
2002	3.927	9.510	178	2.645	1.155	2.149
2003	3.907	9.446	164	2.444	938	1.854
2004	3.547	8.703	235	3.479	1.415	2.481
2005	3.876	10.898	253	3.730	1.440	2.469
2006	4.251	10.915	248	3.649	1.195	2.162
2007	4.751	11.509	221	2.870	1.118	2.030

Fuente: Korea Meat Trade Association

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

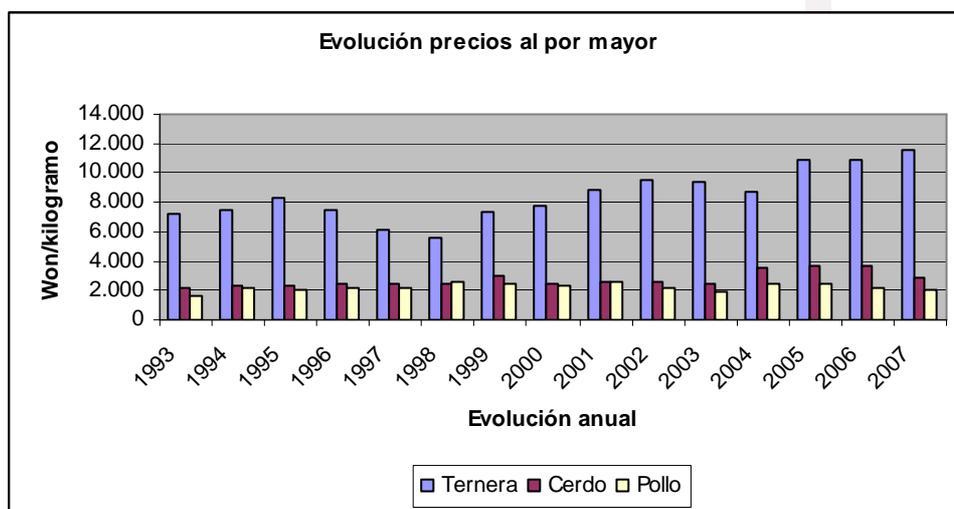


En el gráfico se puede apreciar la evolución de los precios de granja respecto a los precios de venta al por mayor de la carne porcina. El precio de la carne de cerdo ha descendido en 2007 después de alcanzar en 2005 el precio máximo de 253.000 wons por 500 kilogramos para el precio de venta de granja y 3.730 wones por kilogramo para el precio de venta al por mayor. Para 2007 el precio de venta de granja de la carne

de cerdo se sitúa en 221.000 wons⁵ por 500 kilogramos, y el precio al por mayor es de 2.870 wons por kilogramo.

Así mismo, se puede observar que los mayoristas obtuvieron los mayores márgenes de beneficio en la segunda mitad de la década de los 90. A partir de 2000 sus márgenes se han venido ajustando considerablemente hasta la actualidad.

Analizando la evolución de los precios de la carne de cerdo en comparación con la de sus productos sustitutos, podemos observar que la carne más cara en el mercado coreano es la carne de ternera, seguida, a gran distancia, por la carne de cerdo y la carne de pollo.



El precio de la carne de ternera es muy cíclico. Tuvo un momento de recesión en 2004, para después recuperarse y alcanzar el precio máximo histórico en 2007.

El precio de la carne de pollo es bastante constante pero varía ligeramente debido a las epidemias aviarias que hacen que su precio fluctúe.

A continuación analizaremos los precios al consumidor de la carne de cerdo y los productos sustitutos en 2003.

⁵ 1 euro = 1.350 wons

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

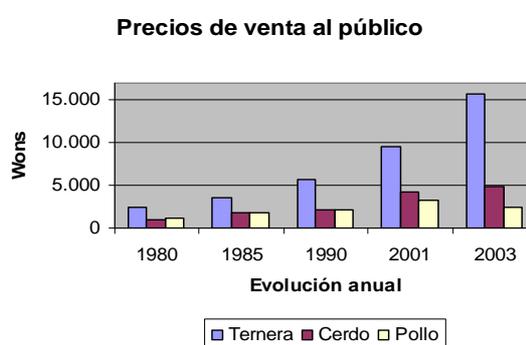
TABLA VIX. PRECIO DE LA CARNE PORCINA Y PRODUCTOS SUSTITUTIVOS

En wons / 500 gr.

Año	Tenera	Cerdo	Pollo
1980	2.410	1.014	1.204
1985	3.528	1.760	1.705
1990	5.725	2.125	2.063
2001	9.617	4.224	3.227
2003	15.650	4.849	2.490

Fuente: Mynistry of Agriculture & Forestry

Se puede apreciar que en 1980 el margen de precios al consumidor entre las tres carnes no era muy amplio. Sin embargo, a partir de la década de los 90 el precio de la carne de ternera empieza a distanciarse del precio de las otras carnes. En 2003, como consecuencia de la reducción de la oferta, entre 500 gramos de ternera y la misma cantidad de cerdo llegó a existir una diferencia de 10.801 wons, y de 13.160 wons respecto a la carne de pollo.



Así mismo, se observa que en 1990 el precio de la carne de cerdo y el precio de la carne de pollo eran muy similares. Sin embargo a partir de 2001 el precio de la carne de cerdo empieza a encarecerse.

A continuación presentamos los precios de los cortes de cerdo más populares a fecha de enero de 2006, clasificados según su origen (nacional o de importación), así como por el tipo de conservación (fresca o congelada).

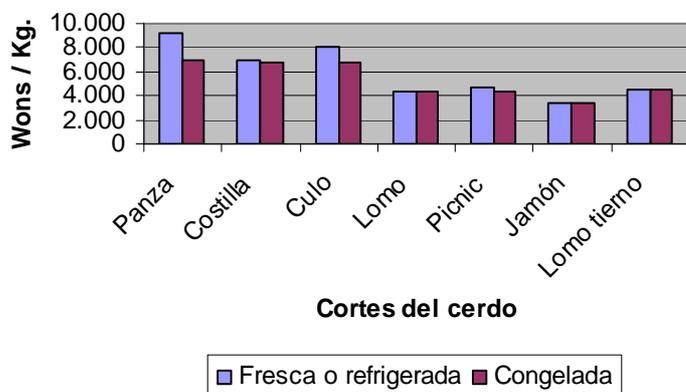
TABLA XXVIII. PRECIO DE VENTA AL PÚBLICO DE LA CARNE DE CERDO

En wons/kg. en enero 2006

Cortes	Precios nacionales		Precio de importación
	Fresca o refrigerada	Congelada	Refrigerada
Panceta	9.170	6.860	5.200
Costilla	6.990	6.700	4.433
Culo	8.010	6.760	6.000
Lomo	4.389	4.380	0
Paletilla	4.740	4.280	0
Jamón	3.417	3.400	0
Lomo tierno	4.460	4.460	0

Fuente: Korea Meat Trade Association

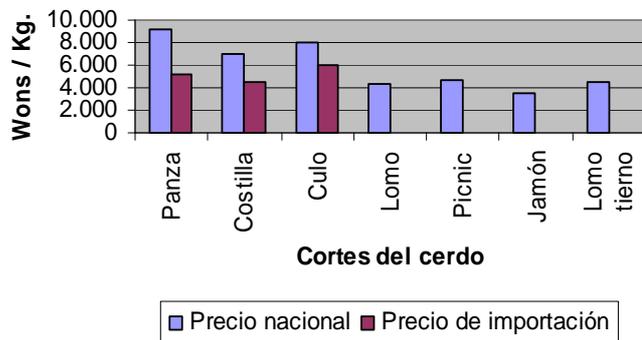
Comparativa de precios nacionales



Los cortes de cerdo más caros del mercado, en este orden, son: la panceta, el lomo trasero y las costillas.

Se aprecia que la carne de cerdo fresca o refrigerada es más cara que la congelada. Esta diferencia de precio es especialmente significativa en el caso de la panceta y del lomo trasero.

Comparativa de precios nacionales y de importación



Los precios de los productos cárnicos de importación son más competitivos que los precios de los productos cárnicos nacionales, tal y como se puede observar en el gráfico adjunto.

El margen diferencial es especialmente considerable en el caso de la panceta, con una diferencia de precio entre ambas carnes de 3.970 won por kilogramo. En el caso de la costilla, la diferencia media es de unos 2.557 won y en el lomo unos 2.010 won.

A continuación se detallan los precios de venta de distintos cortes porcinos expresados en won. El tipo de cambio del won respecto del euro es: 1 euro = 1.155 won. Los establecimientos de referencia son: *E-Mart* y *Lotte Mart*, que son dos de los hipermercados más importantes del país, y *Hanaro*, que es un supermercado de proximidad con varios establecimientos en Seúl.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

TABLA XXIX. MARCAS Y PRECIOS DE VENTA AL PÚBLICO DE LA CARNE DE CERDO

En won en el año 2005

Marca	Producto	Envase	E-Mart	Hanaro	Lotte	Productor	País
Pro Pork	Costillas por pieza	1 kg.		9.700		MokWooChon	Corea
Hanaro Pork	Costillas por pieza	1 kg.		8.800		Agricultural Coop. Distribution	Corea
Lotte Fresh Pork	Cuello	600 gr.		7.680	8.280	Lotte Fresh	Corea
High Pork	Cuello	600 gr.	7.680	7.200	8.400	Daesang	Corea
Pro Pork	Cuello	600 gr.		6.240		MokWooChon	Corea
Jiri Huangdon	Cuello	600 gr.		11.340		Jiri Hwalsungtan Black Pork	Corea
High Pork	Cuello para hervir	1 kg.		12.000	13.400	Daesang	Corea
Pro Pork	Cuello para hervir	1 kg.	10.400	10.400		MokWooChon	Corea
Wiselect	Jamón Ahumado	500 gr.			2.680	Lotte Ham Milk	Corea
Lotte Ham	Jamón Ahumado	1 kg.			5.700	Lotte Ham Milk	Corea
Lotte Ham	Jamón Cocido	120 gr.	1.650		1.700	Lotte Ham Milk	Corea
Baeksul	Jamón Cocido	300 gr.	4.200		3.850	CJ	Corea
Pro Pork	Lomo	600 gr.	4.200	4.200		MokWooChon	Corea
Hanaro Pork	Lomo	600 gr.		4.200		Agricultural Coop. Distribution	Corea
Pro Pork	Matambre	600 gr.		9.000	9.350	MokWooChon	Corea
Hanaro Pork	Matambre	600 gr.		8.340		Agricultural Coop. Distribution	Corea
Pro Pork	Paletilla	600 gr.		5.460	5.500	MokWooChon	Corea
Hanaro Pork	Paletilla	600 gr.		4.500		Agricultural Coop. Distribution	Corea
Ham's Vill	Panceta	300 gr.	7.020		6.980	CJ	Corea
Moguchon	Panceta	180 gr.		5.190	5.190	Nong Hyup	Corea
Lotte Fresh Pork	Panceta de un canal	600 gr.		9.180		Lotte Fresh	Corea
Do Duram	Panceta de un canal	600 gr.		8.940		Do Duram Pork	Corea
High Pork	Panceta de un canal	600 gr.	9.900	8.760	9.600	Daesang	Corea
Pro Pork	Panceta de un canal			6.960		MokWooChon	Corea
High Pork	Panceta de un canal	1 kg.		14.600		Daesang	Corea
Pro Pork	Panceta de un canal	1 kg.	12.800	11.600	9.150	MokWooChon	Corea
Hanaro Pork	Panceta de un canal	1 kg.		12.000		Agricultural Coop. Distribution	Corea
Chungjung Won	Salchicha para barbacoa	800 gr.	5.500		5.680	Daesang	Corea
Lotte Ham	Salchicha Kentucky	1 kg.	3.800	4.200	4.200	Daesang	Corea
Ham's Vill	Salchicha Viena	450 gr.	4.350		4.250	CJ	Corea
Chungjung Won	Salchicha Viena	900 gr.	6.200		5.900	Daesang	Corea
Pro Pork	Solomillo	600 gr.		4.800	4.500	MokWooChon	Corea
Hanaro Pork	Solomillo	600 gr.		3.960		Agricultural Coop. Distribution	Corea

Fuente: Estudio FIAB sobre la alimentación en Corea del Sur.

V ■ PERCEPCIÓN DEL PRODUCTO ESPAÑOL

El consumidor coreano considera que el producto nacional es superior al importado. En consecuencia, no se promociona la carne de cerdo procedente de terceros países, y se trata de “ocultar” al consumidor final la procedencia de la carne de cerdo importada. Aunque en el etiquetado debe venir indicada la procedencia de la carne, en ningún caso se va a promocionar el producto remitiéndose al origen de la carne de cerdo. Adicionalmente, el consumidor medio no tiene una percepción de la calidad de la carne según el país de procedencia, por lo que resulta difícil posicionarse por imagen país.

En general, los productos cárnicos españoles son desconocidos y es difícil encontrarlos en los lineales. La mayoría de la población no ha oído hablar, y mucho menos degustado, productos tan típicamente españoles como el chorizo, el salchichón o el jamón ibérico. De hecho, a menudo asocian el jamón con el *prosciutto* italiano, no llegando a saber cual es la diferencia entre ambos. El jamón les causa cierta repulsión inicial y lo encuentran demasiado salado. Sin embargo, el chorizo tiene gran aceptación entre el público, especialmente cuanto más picante sea, puesto que el picante es una de las características intrínsecas de la comida coreana.

Los importadores de cerdo consideran el producto español es de gran calidad y que tiene grandes posibilidades en el mercado. Adicionalmente, su precio medio es el más competitivo de entre los importadores europeos.

VI. DISTRIBUCIÓN

La cadena de distribución varía dependiendo de si la carne de cerdo es de procedencia nacional o de si es de importación.

La **carne de cerdo nacional**, antes de la liberación del mercado en 1997, se solía gestionar a través de cooperativas locales que adquirían los animales de sus propios cooperativistas y posteriormente la vendían en sus propios locales. Con la liberalización del mercado las cooperativas ganaderas han perdido protagonismo y, en la actualidad, son los mayoristas quienes adquieren la carne de los productores locales y posteriormente la distribuyen a los distintos puntos de venta.

Respecto a la **carne de cerdo de importación**, la figura clave de todo el proceso la constituye el agente importador. La penetración en el mercado coreano es complicada debido a las múltiples barreras a las que tiene que hacer frente el exportador: lingüísticas, culturales, proteccionistas, desconocimiento del mercado, recelo a los productos de importación, burocráticas, etc. Es por ello por lo que, la principal vía de acceso de la carne de cerdo en el mercado coreano sea a través de un importador/distribuidor que compra directamente al exportador extranjero.

El importador vende su producto a un distribuidor al por mayor, obteniendo a cambio una comisión que se sitúa entre un 3 y un 8%. En algunos casos participan dos, o incluso tres, distribuidores hasta que el producto llega al minorista, con el consiguiente encarecimiento del producto. En ocasiones, el importador es a la vez mayorista, con lo cual su margen comercial se sitúa entre un 15 y un 20%.

Los importadores coreanos se mueven por precio y suelen diversificar sus proveedores para cubrirse ante el riesgo de que una epidemia en un país de origen les deje sin suministradores.

En el sistema de abastecimiento a los hoteles ha jugado un papel fundamental la *Korea Tourist Hotel Supply Center* (KTC). Esta organización, fundada en 1972, fue hasta 1996 el único importador autorizado por el Ministerio de Comercio e Industria para suministrar productos alimenticios a los hoteles. La KTC llegó a tener un contrato de suministro en exclusiva con más de 100 hoteles sólo en el área de Seúl. En 1996 se liberalizó la distribución para el sector de la hostelería, pero la KTC continúa siendo uno de los principales suministradores hosteleros del país. La razón se debe a que su capital se encuentra participado por algunos de

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

los hoteles a los que suministra; entre ellos el Sheraton Walker Hill Hotel, el Seoul Plaza Hotel, el Hotel Lotte y el Hotel Shilla.

Al margen del sector HORECA, los canales de venta al público de la carne de cerdo son los supermercados de los grandes almacenes, los hipermercados (*discount stores*), los supermercados, y las carnicerías.

En el siguiente cuadro podemos observar las ventas totales en alimentación según el tipo de establecimiento, así como el porcentaje de sus ingresos que se deriva de las ventas de productos de alimenticios en el año 2002:

TABLA XXX. VENTAS TOTALES EN ALIMENTACIÓN POR TIPO DE ESTABLECIMIENTO

Tipo de establecimiento	Ventas totales en alimentación en millones de dólares	Porcentaje de ventas derivadas de productos de alimentación
Grandes almacenes	2.200	15.1%
Hipermercados	6.300	43.9%
Supermercados	3.200	72.7%
Pequeño comercio	1.000	47.7%

Fuente: USDA Foreign Agricultural Service (www.fas.usda.gov)

El principal punto de venta de los productos alimentarios son los hipermercados. Los hipermercados más importantes del país son **E-Mart** (Grupo Shinsegae⁶), que además fue la primera compañía en abrir un hipermercado en Corea, y **Lotte Mart** (Grupo Lotte⁷).

La apertura del mercado de la distribución para las compañías extranjeras se produjo en 1996. Hoy en día las principales cadenas de distribución extranjeras son: **Home Plus** (TESCO), **Carrefour**, **COSTCO Whole Sales** y **Wal Mart**.

Para estos establecimientos, la importación directa representa una parte mínima del volumen total de sus compras, ya que acuden a los importadores locales y mayoristas para suministrarse la mayoría de los productos. Las importaciones directas generalmente las realizan a través de su red internacional de compras y, en la mayoría de los casos, se trata de la importación de sus propias marcas. La única compañía extranjera que tiene un volumen importante de importaciones es COSTCO Whole Sales, aunque la mayoría de las compras las realiza a través de su central de compras en Estados Unidos.

Otros hipermercados importantes son **GS Mart**, **Kims Club** y **Hanaro**.

Después de los hipermercados, son los supermercados los que alcanzan la mayor cifra de ventas en productos de alimentación. Los supermercados más importantes del país son: **Lotte Lemon**, **Hanwha Store & Mart** y **Haitai Supermarket**.

El tercer canal de distribución por ventas en el sector de la alimentación son los grandes almacenes. Sin embargo, su facturación derivada de las ventas de productos de alimentación ha ido descendiendo en los últimos años. En la actualidad, tan solo un 15% de sus ventas co-

⁶ www.shinsegae.com

⁷ www.lottemart.com

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

responde a productos de alimentación. Los tres grandes almacenes del país son **Lotte Department Store**, **Hyundai Department Store** y **Shinsegae Department Store**.

Según un estudio realizado en diciembre de 2004, los supermercados e hipermercados se han convertido en los puntos privilegiados de venta de los productos cárnicos, con un 60% de las ventas totales de estos productos, en detrimento de las carnicerías tradicionales y las tiendas de proximidad que acaparan el 40% restante.

The image shows a large, light gray rectangular frame. Inside the frame, the word "ICEX" is written in a bold, sans-serif font, centered horizontally and vertically. The letters are a light gray color, matching the frame.

VII. CONDICIONES DE ACCESO AL MERCADO

1. FORMA DE ACCESO

El método más efectivo para conseguir una penetración exitosa en Corea del Sur es a través de un agente importador experimentado e implantado en el mercado. Dadas las diferentes formas de hacer negocios y la complejidad del procedimiento de importación, los importadores son la figura clave del mercado. Según datos ofrecidos por la Asociación Nacional de Importadores, el 85% de las importaciones de Corea se realizan a través de los importadores.

Hay una gran cantidad de *trading companies*, especializadas en la importación de carne de cerdo, pollo y ternera que conocen a la perfección los gustos coreanos, los canales más adecuados para cada producto, las reglamentaciones que hay que cumplir para la importación en una economía todavía bastante proteccionista y, en general, los múltiples factores a tener en cuenta para obtener unos resultados óptimos.

El primer paso para exportar es ponerse en contacto con varios importadores o distribuidores, informándoles sobre el producto y vendiéndoles pequeños lotes para comprobar su aceptación en el mercado. En una segunda fase, se puede optar por nombrar un representante o un agente en exclusividad.

Por razones de control del proceso de producción, los importadores coreanos tienden a contactar con empresas que controlan todo el ciclo de producción, es decir, desde la cría del ganado, hasta los mataderos propios con instalaciones de corte, envasado y congelación de la carne. En el momento de iniciar las negociaciones, los importadores coreanos enviarán a sus propios inspectores para visitar las instalaciones del exportador español y comprobar *"in situ"* todo el proceso de producción.

El proceso de introducción en el mercado coreano puede ser bastante lento y difícil, por lo que no hay que esperar resultados inmediatos. La confianza mutua entre el importador y el exportador, así como la constancia y perseverancia son las claves para el éxito comercial en el mercado coreano.

2. PROCEDIMIENTO DE IMPORTACIÓN

Sólo las empresas pertinentemente homologadas, de aquellos países que hayan firmado un acuerdo bilateral con Corea del Sur, se encuentran autorizadas para exportar carne a este país. Hoy en día 19 son los países autorizados, entre los que se encuentran:

Estados Unidos, Canadá, Japón, Nueva Zelanda, Australia, México, Chile, Suecia, Dinamarca, Finlandia, Polonia, Hungría, Gran Bretaña, Austria, España, Francia, Holanda, Bélgica e Irlanda.

Las tarifas arancelarias con las que se gravan los productos porcinos son las que se indican a continuación:

TABLA XXXI. ARANCELES DE LA CARNE PORCINA

Código arancelario	Descripción del producto	Arancel
0203.19	Carne de cerdo fresca o refrigerada	22,5%
0203.29	Carne de cerdo congelada	25%
0209.00	Tocino y grasa de cerdo	3%
0210.11	Jamones salados, secos o ahumados	25%
0210.12	Panceta salada, seca o ahumada	25%
0210.19	Los demás productos salados, secos o ahumados	25%
1517.10	Margarina	8%
1601	Embutidos	18%
1602.41	Preparaciones y conservas de jamón	27%
1602.42	Preparaciones y conservas de paletilla	27%

Fuente: www.custrade.com

A raíz de los acuerdos de la Ronda Uruguay, Corea accedió a liberalizar las importaciones de carne de cerdo a partir de 1997. En consecuencia, se estableció que el arancel que gravaba los productos porcinos se fuese reduciendo progresivamente un 1,2% anual hasta el año 2004. La reducción arancelaria progresiva se detalla a continuación:

TABLA XXXII. EVOLUCIÓN DE LOS ARANCELES SOBRE LA CARNE PORCINA

Año	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
Arancel carne de cerdo congelada	33,4%	32,2%	31%	29,8%	28,6%	27,4%	26,2%	25%
Arancel carne de cerdo refrigerada	27,47%	26,76%	25,34%	24,63%	23,92%	23,92%	23,21%	22,5%

Fuente: Korean Livestock Federation Cooperatives

En la actualidad, el arancel que grava la carne de cerdo congelada es de un 25% y el de la carne refrigerada un 22,5%. La carne de cerdo refrigerada y la congelada no están sujetas a IVA. Los gastos de aduana equivalen a un 3% del precio del producto.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

En el caso español, los requisitos sanitarios exigidos por el Ministerio de Agricultura y Bosques de Corea para la exportación de carne porcina, se concretan en la Orden Ministerial 2002-3⁸, de 12 de enero de 2002, que establece como requisitos para la exportación:

- Que los animales han nacido y hayan sido criados en España.
- Que el país y la entidad exportadora hayan estado exentos de las principales enfermedades que han afectado al ganado porcino durante los últimos dos años.
- Que las instalaciones de la empresa exportadora (mataderos, plantas de procesamiento y almacenaje) estén aprobadas por las autoridades del país de origen y las coreanas.
- Que el exportador conserve durante al menos dos años todos los documentos originales relativos a la carne que se va exportar (sacrificio, procesamiento y almacenamiento de la misma).
- Que la carne de cerdo objeto de exportación cumpla todas las condiciones higiénicas y sanitarias, y no haya sido procesada junto con otros productos cuyos requerimientos de calidad sean inferiores.
- Que los productos cárnicos objeto de exportación sean sellados bajo la supervisión de veterinarios oficiales y transportados adecuadamente para garantizar su conservación hasta su llegada a Corea.
- Que un veterinario oficial expida un certificado sanitario⁹, en inglés o en coreano, en el que certifique la idoneidad de la carne objeto de exportación, así como que todas las instalaciones de cría, procesado y almacenaje han sido debidamente homologadas.
- Adicionalmente, dicho certificado deberá incluir los datos que se enumeran a continuación:
 - Nombre del producto, forma de embalaje, cantidad y peso unitario.
 - Nombres, direcciones y números de identificación de los mataderos, plantas de procesamiento y almacenes.
 - Fecha de sacrificio y/o procesado del animal; especificando la fecha de entrada y salida del matadero y sala de procesado.
 - Número de contenedor y número de precinto.
 - Nombre del buque o aeronave y fecha y puerto de salida.
 - Nombre y direcciones del exportador e importador.
 - Lugar y fecha de expedición del certificado sanitario, así como nombre, cargo y firma del veterinario que lo expide.

El 16 de octubre de 2002 las autoridades coreanas aprobaron un total de 27 establecimientos, entre mataderos y salas procesadoras, homologadas para la exportación.

⁸ Véase el texto completo en el *Anexo 6.1*.

⁹ Véase el certificado en el *Anexo 6.2*.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Hoy en día el número de establecimientos asciende a 61¹⁰, entre los que se encuentran las siguientes empresas:

TABLA X. EMPRESAS AUTORIZADAS A EXPORTAR PRODUCTOS CÁRNICOS A COREA

Abril de 2008

Agroalimentaria De Teruel, S.A.	Embotits Espina, S.A.	Jamones Segovia, S.A.
Antonio Alvarez Jamones, S.L.	Escorxador De La Garrotxa S.A.	Julian Martin, S.A.
Bernardo Hernandez, S.A. (BE-HERSA)	Escorxador Frigirific D'osona, S.A.	Lualco, S.L.
Campofrio Alimentación, S.A.	Esteban Espuña S.A.	Marc Joan Import Export, S.L.
Cárcicas Celra, s.l.	Estrella De Castilla	Matadero Frigorífico Avinyó, s.a.
Carnes Selectas 2000, S.A.	Frecan, S.A.	Matadero De Cumbres Mayores S.A.
Carnes Estelles, S.A.	Fribin Sat 1269 R.L.	Mataderos Industriales Soler S.A.
Carnica Batalle, S.A.	Frigel, S.L.	Matadero De Guijuelo, S.A.
Carnicas Sola, S.A	Frigoríficos del Nordeste, S.A.	Matadero Frigorífico Del Ges, S.A.
Carnicas Toni Josep, S.L.	Frigoríficos Andaluces De Conservas De Carne(F.A.C.C.S.A.)	Matadero Frigirífico y Fundición De Grasas, S.A.
Carniques Ausa, S.L.	Friselva,S.A.	Mave, 93, S.L.
Carniques Llorca, S.L.	Frio Limpio De Aragón S.L.	Monfred Vilablareix
Carniques Juia, S.A.	Germans Aymerich Isern, S.L.	Montesano Extremadura, S.A.
Casademont S.A.	Grup Baucells Alimentación S.A.	Navidul Extremadura, S.A.
Comercial Productos Porcinos Secundarios	Grupo Alimentario de Lorca, S.L.	Nico Jamones, S.L.
Consorcio De Jabugo, S.A.	Ibéricos Torreón Salamanca, S.L.	Noel Alimentaria, S.A.U.
Curos Fred, S.L.	Industrias y Promociones Alimenticias, S.A.	Patel S.A.
Derivados Del Cerdo Iberico, S.A.	Industrias Cárnicas Alarcón, S.A.	Pelbor, s.a.
Don Iberico Artesanos Del Cerdo Iberico, S.L.	Industrias Cárnicas Montronill, S.A.	Primayor Food, S.L.
El Pozo Alimentación, S.A.	Industrias Cárnicas El Rasillo	Ramon Ventula
Embutidos Carchelejo, S.L.	Industrias Carnicas Loriente, Piqueras, S.A. (INCARLOPSA)	Reserva Batallé
Embutidos Fermin, S.L.	Industrias De Alimentación Bolivar, S.L.	Redondo Iglesia, S.A.
Embutidos Monells, S.A.	Jamones Burgaleses, S.A.	Sanchez Romero Carvajal Jabugo S.A.
Embotits Artesans Monts S.L.	Jamones El Castillo, S.A.	Servocar
Embotits Cunill, S.A.	Jamones Nicolau	S.A.T. 1596 Nufri, RL
		The Pink Pig, S.A.
		Transports Frigorífics Esteve, S.L.

Fuente: National Veterinary Research & Quarantine Service (NVRQ)

Las empresas no homologadas que deseen exportar carne de cerdo a Corea del Sur, deberán solicitar su homologación a la Subdirección General de Sanidad Exterior (Ministerio de Sanidad y Consumo)¹¹.

¹⁰ Hay que tener en cuenta que la autorización es concedida por establecimiento, no por empresa, de ahí que algunas empresas tengan más de un establecimiento autorizado.

¹¹ www.msc.es

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

El procedimiento de autorización de nuevos establecimientos se basa en la cumplimentación por parte de las empresas de un cuestionario exigido por las autoridades coreanas¹², y en la inspección por las autoridades sanitarias españolas de los establecimientos, conforme al Real Decreto 218/1999.

La Subdirección General de Sanidad Exterior del Ministerio de Sanidad y Consumo, tras verificar que la empresa cumple con los requisitos fitosanitarios exigidos por la administración surcoreana dará su conformidad y comunicará su decisión a los homólogos coreanos quienes, en última instancia, autorizarán o denegarán la homologación de las instalaciones.

Por último, toda empresa no homologada y que no desee solicitar la homologación, podrá exportar carne si es sometida a los procesos de esterilización requeridos en el artículo 20.2 de la *Act on the Prevention of Livestock Epidemics*; esto es: se deberá tratar la carne con calor húmedo a 121 grados durante 15-20 minutos, o bien 115 grados durante 35 minutos, o calor seco a 160 - 170 grados durante 1-2 horas, o cualquier otra forma que produzca efectos similares. Además, los productos deberán estar envasados de forma que se evite cualquier tipo de contaminación durante el transporte.

Una vez que la mercancía ha llegado a puerto, se procede a su examen por parte del *National Veterinary Research & Quarantine Service (NVRQ)*¹³.

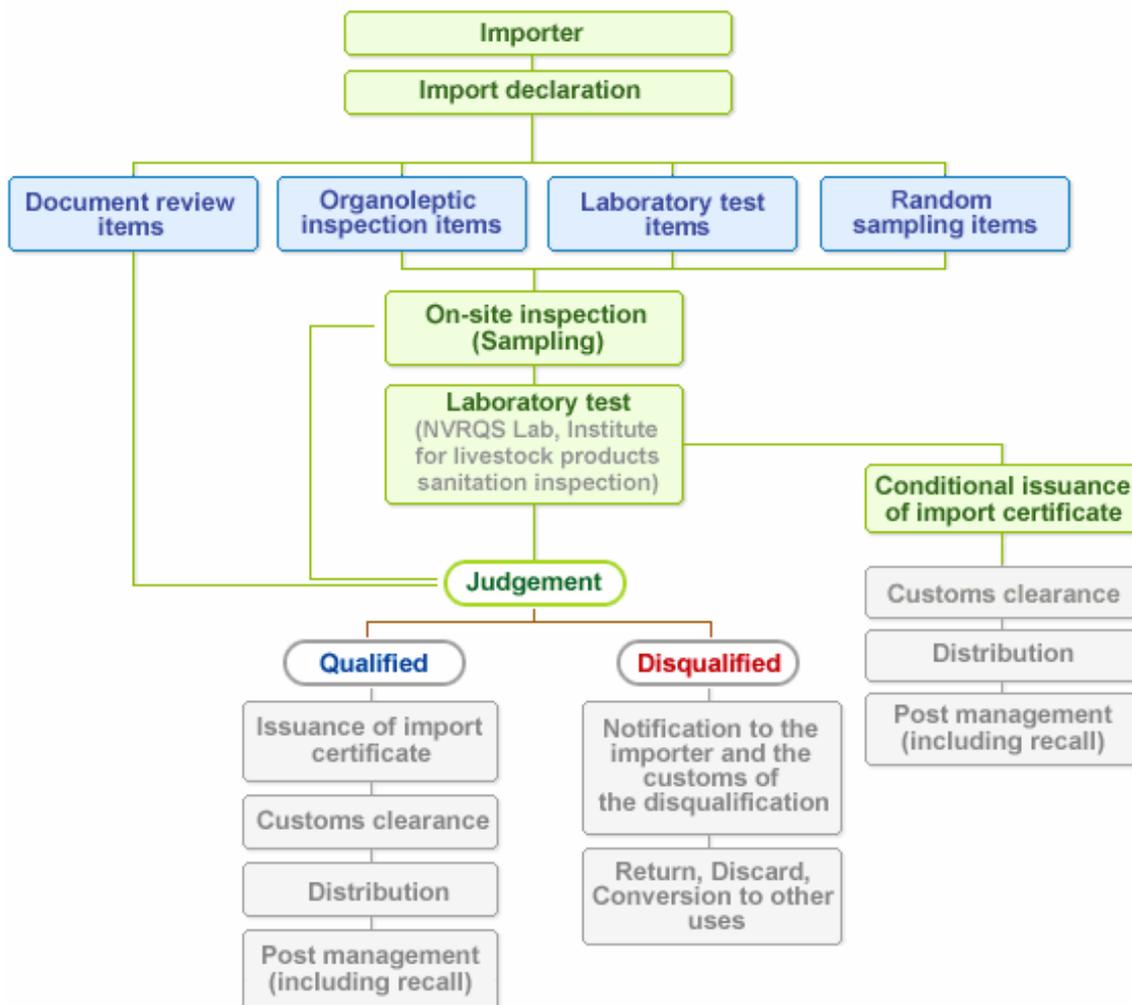
La primera vez que se lleva a cabo una exportación el *National Veterinary Research & Quarantine Service (NVRQ)* analizará la carne de cerdo y dará su aprobación o no para la retirada de la mercancía. En las posteriores exportaciones el procedimiento se simplifica a una mera inspección documental y, ocasionalmente, a algún test aleatorio.

El esquema del proceso que se lleva a cabo es el que se especifica a continuación:

¹² Véase el cuestionario en el *Anexo 6.3*.

¹³ www.nvrqs.go.kr

TABLA XXXIV. ESQUEMA DEL PROCESO DE IMPORTACIÓN ADUANERO



Fuente: National Veterinary Research & Quarantine Service (NVRQ)

Las autoridades coreanas pueden llevar a cabo cuatro tipos de control sobre las mercancías importadas: control documental, organoléptico, aleatorio y sobre las muestras recogidas de las mercancías.

Verificación documental.

Las autoridades coreanas realizan un análisis sistemático de los documentos y el etiquetado de los productos que se exportan por primera vez a Corea. Para los productos que se importan por segunda vez o veces posteriores, y que pasaron con éxito los test de laboratorio en el momento de su primera importación, la verificación documental sirve para comprobar que los alimentos o aditivos alimentarios, el país de origen, productor y proceso de elaboración se mantienen invariables respecto a la primera expedición. Además se comprueba que los contenedores y los embalajes sean los exigidos. Si cambia tan solo una de las características del producto, éste se bloquea inmediatamente al considerarse como nuevo por parte de las autoridades coreanas. El periodo máximo establecido para la duración de la verificación documental es de tres días.

Evaluación sensorial.

Este control se efectúa durante los despachos de aduana. Consiste en un análisis sobre las propiedades organolépticas del producto (olor, gusto, aspecto). La mercancía se puede retener en aduanas a este fin durante un máximo de cinco días.

Test en laboratorio.

Estos análisis se llevan a cabo siempre que se importe carne de cerdo por primera vez, así como siempre que se sospeche que la carne pueda encontrarse en mal estado. Los exámenes de laboratorio incluyen análisis físicos, químicos y microbiológicos. La normativa en la que se basan las autoridades coreanas es la recogida en la *Food Code* y en la *Food Additives Code*, según lo dispuesto en la *Livestock Products Processing Act and Handling Act*. Para llevar a cabo estos análisis se establece un plazo máximo de 18 días, durante los cuales el producto permanece almacenado en aduana.

Test aleatorios.

Con el fin de asegurar la calidad de los productos alimentarios las autoridades coreanas toman muestras de forma aleatoria sobre las mercancías. Estas muestras se someten a pruebas de tipo físico, químico y microbiológico. Los productos que no superen estos test de laboratorio en primera instancia deberán ser destruidos o reexpedidos a su lugar de origen o reexportados a un tercer país.

Para acelerar el procedimiento de despacho de aduana, los documentos requeridos se pueden entregar a las autoridades coreanas por transmisión electrónica cinco días antes de la llegada de las mercancías al territorio coreano. En caso de cambios importantes, como el punto de llegada de la mercancía, el importador debe informar por escrito en el plazo más breve posible.

Los importadores que deseen importar productos cárnicos deberán tener una licencia a tal efecto, puesto que, según el artículo 16.1 de la *Food Sanitation Act*¹⁴, toda persona, física o jurídica, que desee importar productos alimentarios con fines comerciales debe estar registrada en el Ministerio de Sanidad o en la *Korea Food & Drug Administration*. Para ello deberán cumplimentar el formulario disponible en cualquiera de las oficinas regionales de la *Korea Food & Drug Administration* o de la *National Veterinary Research & Quarantine Service*.

¹⁴ *Any person who intends to import food, etc. for sale or used for business, shall report it to the Minister of Health and Welfare or the Administrator of the Korea Food and Drug Administration under the conditions as prescribed by the Ordinance of the Ministry of Health and Welfare.*

3. ETIQUETADO

Se pueden distinguir dos casos:

1. La carne de porcino enlatada, loncheada, (como chorizo, jamón...) o en cualquier forma que vaya dirigida al consumidor final debe de ser etiquetada en origen, incluyéndose la siguiente información:

- Nombre y dirección de la empresa exportadora.
- País de origen.
- Descripción del producto.
- Peso neto.
- Si la carne está refrigerada o congelada y la fecha en que se refrigeró o congeló.
- Fecha de caducidad.
- Instrucciones de conservación.

Según la “Food Sanitation Act” que regula el etiquetado en Corea, establece que todos los productos alimenticios que no hayan sido transformados y/o embalados dentro del territorio coreano, deben ser etiquetados en el idioma coreano, con los datos anteriormente citados. En muchos casos el importador coreano puede facilitar al exportador los fotolitos para la impresión de las etiquetas, de forma que se eviten errores de traducción. También es posible que las etiquetas en coreano sean impresas en Corea y pegadas al producto previamente a su despacho aduanero.

2. Por otro lado, los productos cárnicos que vayan dirigidos a la industria para ser posteriormente tratados, no se rigen por esta normativa. La empresa coreana que manipule el producto sería la responsable de colocar el correspondiente etiquetado en coreano.

4. TRANSPORTE

Debido a la situación de Corea y al cierre de la única frontera terrestre que tiene con Corea del Norte, el medio más habitual de transporte es el barco. La infraestructura portuaria es adecuada y Corea dispone de una importante flota mercante.

Bilbao, Barcelona y Valencia tienen conexiones semanales con Busan (Corea del Sur) por vía marítima. La duración aproximada de Bilbao a Busan es de unos 30 ó 35 días, mientras que desde Barcelona o Valencia a Busan es de unos 25 ó 30 días.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Las principales navieras que operan en esta línea son las que se indican a continuación:

TABLA XXXV. PRINCIPALES LÍNEAS MARÍTIMAS QUE OPERAN ENTRE ESPAÑA Y COREA

Línea marítima	País	Agente en España
Hanjin Shipping	Corea del Sur	Isamar
HMM – Hyundai Merchant Marine	Corea del Sur	Marítima Dávila
Evergreen	Taiwán	Green Ibérica
Maersk Line / Sea Land	Dinamarca / EEUU	Maersk España / Marítima Odiel
CMA-CGM	Francia	Transamares
ACL – Atlantic Container Line	_____	Mac Andrews
MSC – Mediterranean Shipping Co.	Suiza	MSC España
Yang Ming Line	Taiwán	Ártica Zugazaga (Bilbao)

Fuente: Oficina Comercial de España en Seúl

Algunas de estas navieras operan conjuntamente, tal es el caso de Hanjin Shipping, K-line y Yang Ming, que disponen de siete barcos para el servicio *China Mediterranean Express*.

Los costes de transporte dependen del puerto de origen, de las tarifas de la naviera, del tipo de envío, etc. A modo orientito, a continuación se indican las tarifas de la naviera Hyundai, que opera desde el puerto de Bilbao.

TABLA XXXVI. TARIFAS DE LA NAVIERA HYUNDAI TRAYECTO BILBAO - BUSAN

Container	Flete básico	Bunker Adjustment Factor (BAF)	Currency Adjustment Factor (CAF)	Terminal Handling Charges	Security charges
20'	850\$	233\$	4,40%	140 €	12 €
40'	1.075\$	466\$	4,40%	140 €	12 €

Fuente: Oficina Comercial de España en Seúl

El 80% del transporte interno se lleva a cabo por carretera. Seúl dista de Busan 432 kilómetros. El restante 20% del transporte interior de mercancías se realiza por ferrocarril.

5. CONSEJOS PARA EL EXPORTADOR ESPAÑOL

España es el sexto productor porcino mundial y los productos de cerdo ibérico son exclusivamente nacionales y, por lo tanto, sin posibilidad de competencia. La fortaleza de la oferta española reside en el cerdo ibérico de excelente calidad, precio más elevado y posicionamiento en el sector gourmet. En este sector es dónde podemos individualizarnos y diferenciarnos de los productos porcinos que ofrecen otros países competidores.

La diferenciación en la carne de cerdo blanco es muy difícil de llevarla a cabo entre los consumidores porque, en la mayoría de los casos, los factores que determinan su decisión de compra son el aspecto y el precio, desconociendo el origen de la carne que están consumiendo. Por otro lado, en el sector cárnico es muy difícil poder individualizarse de la oferta cárnica que ofrecen otros competidores.

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

El compromiso con el importador coreano debe ser muy estricto, puesto que las claves para mantener una relación duradera con los agentes coreanos son la confianza mutua y la perseverancia. Los importadores coreanos son muy exigentes y les gusta recibir un producto homogéneo de manera continuada. En gran medida el éxito de las importaciones danesas se debe a que los productos son prácticamente idénticos entre sí en todos los pedidos, con lo que, tanto a nivel de la industria como a nivel del consumidor, no existe incertidumbre sobre la calidad del producto.

Los coreanos son muy receptivos a la presentación de los productos, especialmente en el caso de los cárnicos, en los que los factores determinantes de compra son el precio y la apariencia del producto. La presentación del producto debe ser lo más higiénica posible y debe transmitir imagen de tradición y calidad.

Las campañas de publicidad y promoción son esenciales en el mercado coreano, especialmente cuando se trata de introducir en el mercado productos novedosos, puesto que los coreanos son muy receptivos a la información mediática. La promoción de los productos cárnicos debería incidir, por una parte en la calidad y tradición de nuestros productos, y por otra, en los efectos beneficios que su consumo puede aportar para la salud. A pesar de todo, hay que señalar que, una de las prácticas de venta más efectiva en el mercado coreano, es la promoción directa el producto en un corner alquilado en el punto de venta en el que se ofrece a degustación el producto. La estrategia de promoción más óptima sería llevar a cabo una campaña conjunta que refuerce la imagen de España como país de tradición porcina. Esta política de promoción nacional existe, por ejemplo, en el caso de la carne danesa, cuyos productos se diferencia de los de la competencia con una marca distintiva que los señala como productos de calidad originarios de Dinamarca.

VIII. ANEXOS

1. EMPRESAS

A continuación se adjunta el listado de los importadores coreanos de carne de cerdo de la partida 0203 ordenados por volumen de importación en 2005, según lo que figura en el listado de la *Korean International Trade Association (KITA)*.

Empresa: HANWHA CORP.CO., LTD.

Presidente: MR. YANG TAE JIN
Contacto: MR. JOON-CHUL JANG (Livestock Team)
Dirección: Hanhwa Bldg., 1, Janggyo-dong, Jung-gu, Seoul, 100-797, KOREA
Año de creación: 1952
Empleados: 3.000 empleados.
T: 02-729-3533
E-mail: junchul@hanwha.co.kr
www.hanwhatrade.com/english/default.asp

Empresa: CJ FOOD SYSTEM CO., LTD.

Presidente: MR. KIM, SANG-HU
Dirección: 1037, CHANGRIM-DONG, SAHAGU, PUSAN
Año de creación: 1999
Empleados: 71 empleados
T: 051-260-0262
T: 051-260-0299
E-mail: jb lai@cj.net / swleekor@cj.net

Empresa: PHILL BONG PRIME DISTRIBUTION/ E-NET CORPORATION

Presidente: MR. KIM JONG KEE
Dirección: 70-5, MUNJONG-DONG SONGPAGU, SEOUL CITY
Año de creación: 1997
Empleados: 11 empleados.
T: 02-449-2533
E-mail: phillbong01@chol.com

Empresa: E-NET CORPORATION

Persona de contacto: MR. STEVE AHN, TRADE DEPARTMENT/PURCHASING MANAGER
Dirección: Sooam Bldg., 2F, 66-1, Yangjae-dong, Seocho-gu, Seoul, Korea, 137-889
Año de creación: 1997
T: (82-2) 577 2299
Móvil : (82) 11-9705-4941
Fax: (82-2) 3498 3478
E-mail: ahnsteve@yahoo.com, steve@enet.co.kr
www.enet.co.kr

Empresa: TS CORPORATION

Presidente: MR LEE, EUN KOO
Año de creación: 1956
Empleados: 841 empleados.
Dirección: 6-14, Bukseong-dong 1-ga, Jung-gu, Incheon, 400-201 KOREA
T: 02-410-6121
E-mail: uhkim@ts.co.kr
www.ts.co.kr/english/main.htm

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Empresa: HYOSUNG MARKETING CORP.

Presidente: MR KIM, YOUNG-BO
Contacto: Ji-Wook Byun
(jwbyun@hyosungmarketing.com)
Dirección: Room 504 Kolon Digital Tower, 222-7 Kuro-3dong, Kuro-gu, Seoul, 152-848 Korea
Año de creación: 1998
Empleados: 4 empleados.
T: 02-2103-5858
T: 02-2103-5859
E-mail: ybkim@hyosungmarketing.com
www.hyosungmarketing.com

Empresa: KOREA RESTAURANT SUPPLY CENTER

Presidente: MR CHOI, CHOONG-LIM
Año de creación: 1994
Empleados: 56 empleados.
T: 02)425-4981
T: 02)425-2671
E-mail: shlee@meatok.com
www.meatOK.com

Empresa: LOTTE HAM & MILK CO., LTD

Presidente: MR HEUNG-SIK, NAM
Dirección: 50-2, Jamwon-dong, Seocho-gu, Seoul, 137-906 KOREA
Año de creación: 1978
Empleados: 1.789 empleados.
T: 02-3479-5314/5114
T: 02-3479-5115
E-mail: dannycho@lotteham.co.kr

Empresa: LOTTE TRADING CO., LTD.

Presidente: MR SHIN, DONG-HOON
Encargado : MR. CHO DONG HO/Purchasing II (Encargado de carne de cerdo)
Dirección: AURORA WORLD B/D, 997-2, DAECHI-DONG, KANGNAM-KU, SEOULL
Año de creación: 1974
Empleados: 150 empleados.
T: 02-3479-5282
T: 02 - 3479 5115
E-mail: dannycho@lotteham.co.kr
www.lottetrading.com

Empresa: KOSCA CORPORATION

Presidente: MR LEE YUN-SEO
Encargado : Jin-Koo Lee, General Manager – Bussiness support div.
Dirección: 5F, Kosca Bldg., #445-7, Seongnae 3-Dong, Kangdong-gu, Seoul, 134-846 Korea
Año de creación: 1991
Empleados: 33 empleados.
T: 02-565-0511
T: 02-565-6636
E-mail: klee@kosca.com
www.kosca.com

Empresa: ZENITH YUTONG CO., LTD.

Presidente: MR LEE, KWANG SUK
Encargado : Ms. Lim Eun Hee
Dirección: 293-3, Doksan-dong, Keung Cheon-gu, Seoul
Año de creación: 1992
Empleados: 17 empleados.
T: 02 554 1148
T: 02 554 5350
E-mail: ellelim@kornet.net

Empresa: INTERNATIONAL FOOD TREADERS CO., LTD

Presidente: KIM, HWAN-YUNG
Dirección: 232, Yangjae-dong, Seocho-gu, Seoul, 137-130 KOREA
Año de creación: 1998
Empleados: 4 empleados.
T: 02-6300-2500
T: 02-6300-2504

Empresa: SAM IL CO., LTD.

Presidente: CHO, Choong-Kwon
Dirección: 1F, 225-13, Yongjong-dong, Gyeong-yang-gu, Incheon, 407-310 KOREA
Año de creación: 1998
Empleados: 3 empleados.
T: 032-546-0788
T: 032-546-0943
E-mail: chungcho@netsgo.com

Empresa: D.Y.CORP.

Presidente: LEE, YOON-YOUNG
Dirección: RM.308, 11DONG, INDUSTRIAL MATERIALS SHOPPING CENTER, 289-1, TAEHWA-DONG TAEDOK-GU, TAEJON CITY 306-020 KOREA
Año de creación: 1996
Empleados: 4 empleados.
T: 042-625-0111
T: 042-625-1347
E-mail: dycsjt@chollian.net

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Empresa: LG INTERNATIONAL CORP.

Presidente: MR KEUM BYUNG JOO
Dirección: 20, Yeouido-dong, Yeongdeungpo-gu, Seoul, 150-875, KOREA
Año de creación: 1953
Empleados: 1.595 empleados.
T: 02-3773-5034
E-mail: shhwang@lgi.co.kr
www.lgicorp.com/main.html

Empresa: SEONG DO MOOL-SAN CO., LTD.

Presidente: MR LEE, CHANG-SEOK
Dirección: 512-13, Gamjeon-dong, Sasang-gu, Busan, 617-050 KOREA
Año de creación: 1992
Empleados: 17 empleados.
T: 051-314-8882/4
T: 051-311-6666
E-mail: seongdo1@chollian.net

Empresa: AG MEAT CO., LTD

Presidente: MR. JIN, YONG-KOO
Dirección: 208-2, Gungnae-dong, Bundang-gu, Songnam-city, Kyonggi-do
Año de creación: 1998
Empleados: 3 empleados.
T: 02-6300-2222
T: 02-6300-2233
E-mail: agmeat@korea.com

Empresa: IDELI CO., LTD.

Presidente: MR. KIM JAE IL
Dirección: 6F. Taehong Bldg. 1543-9, Socho-dong, Seocho-gu, Seoul
Año de creación: 1994
Empleados: 28 empleados.
T: 02-597-7700
T: 02-597-7711
E-mail: peniel28@korea.com

Empresa: KOREA COLD STORAGE CO., LTD.

Presidente: MR. SIM, KI-SOP
Persona de contacto : MR. KOH RYAN/Assistant Manager-Trade Team
Dirección: 13-8, NORYANGJIN-DONG TONG-JAK-GU, SEOUL, 156-050 KOREA
Año de creación: 1968
Empleados: 1.250 empleados.
T: 02-2102 4443
T: 02-826 4876
E-mail: ryanko@hannaeng.co.kr
www.hannaeng.co.kr

Empresa: MEAT KOREA CO., LTD.

Presidente: MR .KIM, TAE-YEOL
Dirección: 145-1, OHKUM-DONG, SONGPA-GU, SEOUL, KOREA
Año de creación: 2000
Empleados: 5 empleados.
T: 02-431-9544/5, 431-9216
T: 02-431-9217
E-mail: hjh@meatkorea.com

Empresa: SUNG LIM MEAT & FOOD

Presidente: MR. LEE DUK JEA
Dirección: #39-1, JUSUNG-DONG, YONGSAN-GU, SEOUL
Año de creación: 1996
Empleados: 8 empleados.
T: 02-790 5319
T: 02-792-0773
E-mail: jaylee31@yahoo.co.kr

Empresa: SAMPOONG ENTERPRISE CO., LTD.

Presidente: MR. KIM, HYUNG-SIK
Dirección: FL 8, KYOUNGNAM B/D, 163-16, SUNGNAE-DONG, KANGDONG-GU, SEOUL
Año de creación: 1991
Empleados: 22 empleados.
T: 02-477-9011/6
E-mail: sampoongent8@korea.com

Empresa: NAJIN CORPORATION

Presidente: MR. WRIGHT SOO JA
Dirección: 1-1 Hangangno 3-ga, Yongsan-gu, Seoul, 140-877 KOREA
Año de creación: 1997
Empleados: 9 empleados.
T: 02-703-2537
T: 02-704-3025
E-mail: kangdong@kotis.net

Empresa: KOREA TOURIST SUPPLY CENTER INC.

Presidente: MR YOO BONG CHUL
Contacto: Rachel (rachel@ktsc.co.kr)
Dirección: 255-5, Neung-dong, Gwangjin-gu, Seoul, 143-849, KOREA
Año de creación: 1978
Empleados: 95 empleados.
T: 02-2204-5845
E-mail: ktsci@kotis.net
www.ktsc.co.kr

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Empresa: HIGHLAND FOOD CO., LTD.

Presidente: MR. YOUN, YOUNG-MI
Dirección: Trade Tower 3404, World Trade Center, 159-1, Samseong-dong, Gangnam-gu, Seoul, 135-729 KOREA
Año de creación: 2001
Empleados: 17 empleados.
T: 02-6000-7740
T: 02-6000-7743
E-mail: trade@highlandfoods.co.kr

Empresa: ZENITH LIVESTOCK. CO., LTD

Presidente: MR. MOON WOO CHUL
Dirección: 251, Seondong-ri, Chowol-myeon, Gwangju-si, Gyeonggi-do, 464-864 KOREA
Año de creación: 2002
Empleados: 20 empleados.
T: 031-762-9111
T: 031-762-9110
E-mail: kwzenith@chollian.net

Empresa: MEAT ZONE

Presidente: MR. IN, YONG JE
Dirección: #404, DONGBANG B/D, 517, MA-JANG-DONG, SUNGDONG-GU, SEOUL, KOREA
Año de creación: 2000
Empleados: 4 empleados.
T: 02-2282-2115
T: 02-2282-2117
E-mail: kmcclbs@hanmail.net

Empresa: HIGH FOOD

Presidente: MR PARK, BONG-SOO
Dirección: 75-1, Bokjeong-dong, Sujeong-gu, Seongnam-si, Gyeonggi-do, 461-200 KOREA
Año de creación: 1997
Empleados: 5 empleados.
T: 02-3462-6100
E-mail: isrumajo@hotmail.com

Empresa: SHIN SUNG FRONTIER

Presidente: MR LIM, CHAE WON
Dirección: 67-13, SONGJONG-DONG, SONG-DONG-GU, SEOUL, 133-160 KOREA
Año de creación: 1999
Empleados: 5 empleados.
T: 02-2205-0323
E-mail: s_frontier@hotmail.com

Empresa: ASIA PROVISION INC.

Presidente: MR. JAEWOOK YOO
Dirección: 305-17, CHAMSHILBON-DONG, SONGPA-GU, SEOUL, KOREA
Año de creación: 1999
Empleados: 13 empleados.
T: 02-421-3394
E-mail: danny@omaha.co.kr
www.omaha.co.kr

Empresa: YOUR CHOICE CO., LTD.

Presidente: MR. KIM, JUN-DAE
Dirección: #303, Iljo Bldg., 146-2, Songpa-Dong, Songpa-Ku, Seoul
Año de creación: 2001
Empleados: 4 empleados.
T: 011-9633-6202
E-mail: choice6202@kotis.net

Empresa: SE YANG TRADING CO., LTD.

Presidente: MR KIM YOUNG DO
Dirección: 1295, Naesam-ri, Juchon-myeon, Gimhae-si, Gyeongsangnam-do, KOREA
Año de creación: 1999
Empleados: 3 empleados.
T: 055-338-0821
T: 055-338-0826
E-mail: hanousu@chollian.net

Empresa: MANNAONE COPORATION

Presidente: MR KIM, BYUNG-NAM
Dirección: KIM, BYUNG-NAM
Año de creación: 2004
Empleados: 5 empleados.
T: 02-891-5524
T: 02-891-5520
E-mail: manaone1@hanmail.net

Empresa: T.Y.C CORPORATION

Presidente: MR JUNG YOUNG-PAL
Dirección: #611 Se-Hwa Office hotel 79-4, Garak-dong, Songpa-gu, Seoul, 138-160 KOREA
Año de creación: 1998
Empleados: 4 empleados.
T: 02-431-6980
E-mail: dkmk@netsgo.com

Empresa: JUNG WOO MOOL SAN CO., LTD.

Presidente: MR. KIM, JIN-HWOAN
Dirección: 3F 592-3, Hadan-dong, Saha-gu, Busan, 604-020, KOREA
Año de creación: 2001
Empleados: 5 empleados.
T: 051-204-8005
E-mail: jwmeat@yahoo.co.kr

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Empresa: SUNGMIN INTERNATIONAL, INC.

Presidente: MR LEE, JIN-WOO
Dirección: Suite 1101, Hyundai Tower, 143-37, Samsung-dong, Gangnam-gu, Seoul, KOREA
Año de creación: 1992
Empleados: 5 empleados.
T: 02-563-9780
T: 02-563-9783
E-mail: jwl@hyundaicarparts.com

Empresa: DAERIM CORPORATION

Presidente: MR CHO, YONG-KUK
Dirección: DAERIM B/D, 482-2, BANGBAE-DONG, SEOCHO-KU, SEOUL
Año de creación: 1964
Empleados: 1.850 empleados
T: 02-3470-6000
T: 02-523-8900, 02-522-5036
E-mail: daerim@kotis.net
www.daerimi.com

Empresa: IMX INTERNATIONAL

Presidente: MR KIM, SUNG-SOO
Dirección: 430-3, PANGBAE-DONG, SOCHO-GU, SEOUL
Año de creación: 1999
T: 02-585-7944
T: 02-585-8162
E-mail: sheankim@hotmail.com

Empresa: DONGWON F&B CO., LTD.

Presidente: MR. PARK, IN GU
Persona de contacto : MR. GWANG-HO YOON (PRODUCTION SUPPORT)
Dirección: 275, DONGWON BUILDING Yang-jae-dong, Seocho-gu, Seoul, KOREA
Año de creación: 2000
Empleados: 3.000 empleados.
T: 02-589-3011
T: 02-589-3433
E-mail: starkr2006@yahoo.com

Empresa: SAMSUNG MEAT TRADING CO. LTD.

Presidente: MR. HAN, KOOK-SUB
Dirección: Rm 401, Bongji Bldg., 522-3, Majang-dong, Seongdong-gu, Seoul, 133-814 KOREA
Año de creación: 2000
Empleados: 3 empleados.
T: 02-2296-7504
T: 02-2281-6504
E-mail: sslsmk@hanmail.net

Empresa: DONG NAM LIVE STOCK MARKETING

Presidente: MR. JEON, OH-KYENG
Dirección: 503-5, MAJANG-DONG SONG-DONG-GU, SEOUL
Año de creación: 1995
Empleados:
T: 02-2297-5255
T: 02-2297-2248
E-mail: dnmeat@daum.net

Empresa: NKVISION

Presidente: MR. KIM HYUN-SOO
Director : MZ. NAM KYONG HEE
Dirección: Cigma II Officetel A-707, 18, Gumi-dong, Bundang-gu, Seongnam-city, Kyonggi-do
Año de creación: 2002
T: 031-726-5234
T: 031-726-5233
E-mail: nkvision1@yahoo.co.kr

Empresa: MEAT BANK KOREA LTD.

Presidente: MR. KIM, MYEONG-HWAN
Dirección: HAAN-DONG, KWANGMYONGSHI, KYONGGI
Año de creación: 1999
T: 02-898-0831
T: 02-898-0832
E-mail: hgjoo11@hanmail.net

Empresa: CHAM MEAT CORP.

Presidente: MR. LEE HO SEUNG
Dirección: 467-1, Beon-dong, Gangbuk-gu, Seoul, 142-060, KOREA
Año de creación: 2002
T: 02-991-4821~3
T: 02-991-1937
E-mail: cmc4821@kotis.net

Empresa: DUCKJUNG KOREA INC.

Presidente : MR. LEE BYONG WAN
Dirección : LG Twintell 1-910, Samsung-dong, Gangnam-gu, Seoul
Año de creación: 2003
Empleados : 3 empleados.
T: 011-493 1784
T: 02-567-6330
E-mail: bbong1969@hanmail.net

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Empresa: SOUTHERN PACIFIC TRADING CO.

Presidente : MR. KIM, JUNG-IN
Dirección : 474-80, Bujeon-dong, Busanjin-gu, Busan, KOREA
Año de creación: 1997
Empleados: 4 empleados.
T: 051-817-3727
T: 051-816-9081
E-mail: sttco@chollian.net

Empresa: UNION FORSEA CORP.

Presidente: MR. SONG JAE WEON
Dirección: 2-5, Bumin-dong 1-ga, Seo-gu, Busan, KOREA
Año de creación: 2000
Empleados:
T: 051-242-5300
E-mail: union@forsea.co.kr
www.forsea.co.kr

Empresa: SHILLA INTERNATIONAL

Presidente: MR. LEE SANG SHIK
Dirección : 802 SIGMA 3, 360-1 YATAP-DONG, BUNDANG-GU, SUNGNAM CITY, KYONGGI-DO
Año de creación: 1998
Empleados: 5 empleados.
T: 031-781 8501
T: 031-708 8501
E-mail: damian@shillail.com
www.shillail.com

Empresa: DAIRY FOOD KOREA CO., LTD.

Presidente: MR. OH, OHCK-HAW
Dirección: F1 Sar-Hung Bldg 465, Sangdo 1-dong, Dongjak-gu, Seoul, 156-031 KOREA
Año de creación: 1999
Empleados: 4 empleados.
T: 02-824-6192
T: 02-824-6194
E-mail: dairyf@kornet.net

Empresa: A-MEAT CO., LTD.

Presidente: MR. HYUN MOO, LEE
Dirección: 1002-1, SHIHEUNG-DONG, KEUM-CHEON-KU, SEOUL, KOREA
Año de creación: 2000
Empleados: 8 empleados.
T: 02-895-8855/7
T: 02-805-9830
E-mail: jes3@orgio.net

Empresa: GOLDEN MENT CO.

Presidente: MR. JAE HAK LEE
Año de creación: 2001
Empleados: 4 empleados.
T: 031-425-2006
E-mail: goldenment@lycos.co.kr

Empresa: SEOLIM FISHERIES CO., LTD.

Presidente: MR. SU, JANG-SUK
Dirección: 449-43, Seogyo-dong, Mapo-gu, Seoul, 121-210 KOREA
Año de creación: 1986
Empleados: 3 empleados.
T: 02-332-7761
E-mail: seolimfs@kornet.net

Empresa: DONURI CO.

Presidente: MR. YEOM, SEUNG-DUK
Dirección: 503-1, Majang-Dong, Seongdong-Gu, Seoul, Korea
Año de creación: 2001
Empleados: 4 empleados.
T: 02-2296-7082
T: 02-2296-7287
E-mail: donuri@kotis.net

Empresa: SHINDONGBANG CORPORATION

Presidente: MR. LEE IN WOO
Dirección: 204-5, Donggyo-dong, Mapo-gu, Seoul, 121-819 KOREA
Año de creación: 2004
T: 02-2007-3000
E-mail: hwang@sdb.co.kr

Empresa: CLEAN MEAT CO., LTD

Presidente: MR. JANG, SANG-TEAK
Dirección: 526-3, Sinsa-dong, Gangnam-gu, Seoul, 135-888 KOREA
Año de creación: 2001
Empleados: 7 empleados.
T: 02-3443-5522
E-mail: gogigogi@kotis.net

Empresa: OUR HOME

Presidente: MR. PARK JUN WON
Dirección: 825-2, Yeoksam-dong, Gangnam-gu, Seoul, 135-080, KOREA
Año de creación: 2000
T: 080-234-7575
T: 02-2175-4111/3
E-mail: ourhome@ourhome.co.kr
www.ourhome.co.kr/english/index.htm

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Empresa: RAN CHO

Presidente: MR. SON, CHANG-DEUK
Dirección: 975-1, Mora-dong, Sasang-gu, Busan, KOREA
Año de creación: 2002
Empleados: 4 persons
T: 051-301-7273
E-mail: rancho@kotis.net

Empresa: RIDA TRADING CO., LTD.

Presidente: LEE HYUNG JA
Dirección: 912-2, BANGBAE-DONG, SEO-CHO-GU, SEOUL, KOREA
Año de creación: 2001
T: 02-587-0428~9
T: 02-525-4818
E-mail: rida@kotis.net

Empresa: DOKSAN GRAET CO., LTD

Presidente: MR. CHA, SEUNG-HO
Dirección: 293-5, Doksan-dong, Geumcheon-gu, Seoul, 153-010 KOREA
Año de creación: 1998
Empleados: 4 empleados.
T: 02-804-2172
T: 02-804-2173
E-mail: doksanco@netsgo.com

Empresa: KOLAND COMMERCE CO., LTD.

Presidente: MR. YUN, BYUNG YOONG
Dirección: #307, Daedong B/D, 761-3, Majang-dong, Seongdong-gu, Seoul, 133-815 KOREA
Año de creación: 2001
Empleados: 4 empleados.
T: 02-2293-2355
T: 02-2293-2356

Empresa: HANARO MEAT CO., LTD.

Presidente: MR. KIM, EUL-SUNG
Dirección: 473-7, Gajwa-dong, Seo-gu, Incheon, 404-250 KOREA
Año de creación: 2001
Empleados:
T: 032-583-3060
T: 032-583-3044
E-mail: dooping3527@hanmail.net

Empresa: J. J. PLUS CO., LTD.

Presidente: MR. PARK, JUN-EON
Dirección: 14, Sinhan Nextel, Doseon-dong, Seongdong-gu, SEOUL, KOREA
Año de creación: 2003
Empleados: 4 empleados.
T: 02-2281-7340
T: 02-2281-7347
E-mail: longtime@naver.com

Empresa: KMT INT'L CO., LTD.

Presidente: MR. KIM, KI-SUCK
Dirección: Rm. 703, Windstone Officetel, 275-2 Yangjae-dong, Seocho-gu, Seoul, 137-130 KOREA
Año de creación: 1993
Empleados: 7 empleados.
T: 02-575-4141/4
T: 02-575-5115
E-mail: kmt4141@korea.com

Empresa: I&P MEAT CO., LTD

Presidente: MR. CHOI JU WON
Dirección: 293-10, Doksan 1-dong, Geumcheon-gu, Seoul, 153-813 KOREA
Año de creación: 2003
Empleados:
T: 02-808-8055,56
T: 02-808-8059
E-mail: jahnpark74@hotmail.com

Empresa: OK MEAT CORPORATION

Presidente: MR. HONG SEUNG SU
Dirección: 2F, Dongho B/D, 596-6, Sinsa-dong, Gangnam-gu, Seoul, 135-893 KOREA
Año de creación: 2000
T: 02-3443-0053
E-mail: okmaster@okmeat.com

Empresa: PERSCENT CO., LTD.

Persona de contacto : MR. YOUNG CHOI
Dirección: 2F, Dongho B/D, 596-6, Sinsa-dong, Gangnam-gu, Seoul, 135-893 KOREA
Año de creación: 2000
T: 032-588 0805
T: 032-588 0807
E-mail: dromko@yahoo.co.kr

Empresa: SUMMIT INTERNATIONAL

Persona de contacto : MR. PHILIPPE KIM
Dirección: DAE HAE BLDG. 306, 521-10, MAJANG-DONG, SONGDONG-GU, SEOUL
Año de creación: 2000
T: 02-2296 6217
Móvil : (82) 11 566 2125
T: 02-2296 6201
E-mail: philippe@hanmail.net

Empresa: NSI KOREA CO., LTD.

Persona de contacto : MR. HAN SUK GYU
Dirección: 276-28, Dangsoo-dong, Kwansung-gu, Suwon City, Kyonggi-do
T: (031) 416 0588
T: (031) 416 0598
E-mail: john74@dreamwiz.com

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Empresa: M.K.S. (MIDWAY KOREA SERVICE)

Persona de contacto : MR. K. H. PARK
Dirección: 411-440, 55-10, GAJWA-DONG, IL-SAN-SEOGU, GOYANG CITY, KYONGGI-DO
Año de creación: 2000
T: 031-9237006
T: 031-9230821
E-mail: sunjin-park@hotmail.com

Empresa: JANGWON TRADING

Persona de contacto : MR. WON SEO PARK
Dirección: Woosung A. 101-501, Jayang 3dong, Kwangjin-gu, Seoul
T: (0)11 4104 561
T: 02-6008 5767
E-mail: jangwon_ws@naver.com

Empresa : CT TRADE

Persona de contacto : MR. WOO CHUL LEE
Dirección: 271 Jangsang-dong, Sangnok-gu Ansan Si 426-410, Kyonggi-do
T: 02-4857997
T: 02-408 8769.
E-mail: ct_trade@hotmail.com

Empresa: SNS KOREA CORP.

Persona de contacto : MR. BOTOND MOLNAR
Dirección: 240-17, Sadang1 (Il)-dong, Dongjak-gu
T: 02-583 2949
Móvil : (82) 10-2448-3233
T: 02- 525 8950
E-mail: bmolnar@sns-korea.kr

Empresa: K2 INTERNATIONAL COPORATION

Persona de contacto : MR. LEE JAE HOON (Livestock Team)
Dirección: SUITE 902, MATRO PALACE BLDG. 498-5, DAPSIMNI-DONG, DONGDAEMUN-GU, SEOUL
T: 02-22175705
T: 02-22176075
E-mail: k2-2005@hotmail.com

Empresa: BUKYUNG INDUSTRIES COMPANY

Persona de contacto : MR. PYUNGWON, SON
Dirección: Rm. 410, Ace Techno Tower, 197-17, Guro-dong, Guro-gu, Seoul
T: 02-838-5711
Móvil : 010-9949-5121
T: 02-864-3548
E-mail: torzen@hanmail.net

A continuación se indican los importadores de embutidos derivados de la carne de cerdo según los datos de importación de 2005 de la Korean International Trade Association (KITA).

Empresa: IMX INTERNATIONAL (Sus datos de contacto figuran en el anterior listado).

Empresa: SHIN SUNG FRONTIER (Sus datos de contacto figuran en el anterior listado).

Empresa: HIGH FOOD (Sus datos de contacto figuran en el anterior listado).

Empresa: AG MEAT CO., LTD (Sus datos de contacto figuran en el anterior listado).

Empresa: WINE&FOOD CO., LTD

Presidente: MR. HAM, HYUNG-SUN
Dirección: 3rd FL, Kyungwon Bldg., Nonhyeon-dong, Gangnam-gu, Seoul, 135-010 KOREA
Año de creación: 2000
Empleados: 12 empleados.
T: 02-3288-4288
E-mail: winespirit@seoulwine.com
www.seoulwine.com

Empresa: SOFOOD CO., LTD (anterior ITAL CORE)

Presidente: MR. LEE HYUN KAK
Dirección: 2-15, Hyochang-dong, Yongsan-gu, Seoul, 140-896 KOREA
Año de creación: 2000
Empleados: 6 empleados.
T: 02-3272-7677
T: 3272.7555
E-mail: hklee@italcore.com,
webmaster@italcore.com
www.italcore.com

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Empresa: WORLD-RUN TRADING CO., LTD.

Persona de contacto : MR. CHEON YOUNG MIN

Dirección: Samyong Town Bldg. 209, Gojan-dong, Danwon-gu, Ansan-city, Kyonggi-do

T: 031-508 7614

T: 031-503 7615

E-mail: worldrun04@hanmail.net

Empresa: PASH CO., LTD.

Presidente: MZ. CHO SOO

Dirección : 150-1, Pyeongchang-dong, Jongno-gu, Seoul

T: 02 391 2006

T: 02 391 5506

E-mail: chosh1213@gmail.com

Empresa: FINE F&B SERVICES CO., LTD.

Persona de contacto :: MR. MOO-YOUNG, HUR, Assistant Manager

Dirección : Pungmap-dong 397-1, Songpa-gu, Seoul, 138-878

T: (82-2) 470-8625

Móvil : (82) 11-701-6953

T: (82-2) 470-8635

E-mail: leohur77@gourmetfb.co.kr

Empresa: HANWOORI FOOD

Presidente : MR. JUNG RIM, LEE

Dirección : 801, Joongangcitywall III, 813-5, Won dong, Osan-si, Gyeonggi-do

E-mail: (82-31) 378-5000

Móvil: (82) 10-4871-9023

T: (82-31) 378-4997

E-mail: tojungrim@yahoo.co.kr

Adicionalmente adjuntamos un listado de importadores y distribuidores de productos gourmet, que consideramos puede ser un canal apropiado para la introducción de los embutidos españoles.

Empresa: KOREA TOURIST SUPPLY CENTER INC.

Presidente: MR. YOO BONG CHUL

Contacto: Choi OK-Muk, Chief

Dirección: 255-5, Neung-dong, Gwangjin-gu, Seoul, 143-849, KOREA

Año de creación: 1978-02-16

Empleados: 95 empleados.

T: 02-2204-5845

T: 02-452-7294

E-mail: comtico@ktsc.co.kr, shin@ktsc.co.kr
www.ktsc.co.kr

Empresa: JELL DELICATESSEN

Presidente: MR. LEE JE-CHUN

Dirección: 241-2, Itaewon-dong, Yongsan-ku, SEOUL

T: (82-2)797-6846, 797-6827

T: (82-2)794-9610

E-mail: jell7@korea.com

Empresa: SUNHAN INC.

Presidente: MR. JOO, CHANG-RYONG

Dirección: Sunhan Bldg. 3rd floor, 660-27, Yeoksam-dong, Kangnam-gu, SEOUL

T: (82-2)575-7810

T: (82-2)575-7811

E-mail: crjoo@sunhan-inc.co.kr

Empresa: MACROCOM

Presidente: MR. KIM JUNG-HAK

Dirección: aTCenter, Room 1502, 232, Yangjae-dong, Seocho-gu, Seoul

Año de creación: 12 de junio de 1995

Empleados: 23 personas

T: (82-2)6300-8181

Móvil. : 82(0)17 324 4845

T: (82-2)6300-2555

E-mail: macrocom@kornet.net

www.imacro.co.kr

Empresa: EXXIM CORPORATION

Presidente: MR. PARK, JUNG-JIN

Dirección: Winner Bldg. 1st. Floor 107-9, Banpo-dong, Seocho-gu, Seoul

Año de creación: 20 de agosto de 1998

Empleados: 3 personas

T: (82-2)534-5420

T: (82-2)534-5421

E-mail: exximm@kornet.net

<http://exximm.com>

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Empresa: GOURMET F&B KOREA (=FINE F&B SERVICE CO. *)

Presidente: MR. SUH JAE-YONG
Persona de contacto : Mr. Mooyoung Huh, Assistant Manager, Trading Department
Dirección: 1Fl., 397-1, Poongnap-dong, Songpa-gu, Seoul, Korea
Año de creación:: 1998
Empleados: 13 en la oficina y 25 en la venta
T: (82-2)790-1717
T: (82-2) 470-8635
E-mail: jay.suh@gourmetfb.co.kr,
leonhur77@gourmetfb.co.kr (Mr. Huh)

Empresa: CJ FRESHWAY

Persona de contacto : MR. KOO DONG GEUN (International Product MD)
Dirección: CJ Bldg, 782-3, Hwagok4-dong, Gang seo-Gu
Año de creación:: 27 de octubre de 1988
Empleados: 1.454 personas
T: 02.2149.6477
T: 02.2149.6417
Móvil. : 82-11- 563 6524
E-mail: dgkoo@cj.net
<http://www.cjfreshway.com/>

Empresa: YOUNG NAM CORPORATION

Persona de contacto: MS. SHIN HYE-JEONG, Manager
Dirección: 626-9, Suktan-ri, Hasung-myon, Kimpo-city, Kyonggi-do
Año de creación: 30 de diciembre de 1996
Empleados: 16 personas
T: 031-989-7502/5
Móvil. : 82(0)17 324 4845
T: 82-31-989-7508
E-mail: richville84@paran.com

Empresa: YES CO., LTD.

Persona de contacto: MR. YEA, CHAN-YU
Dirección: S771-6, Yeoksam-dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea
T: 02-566-1334
T: 02-566-2779
E-mail: nat@yeshs.com
www.yeshs.com/index.php

Empresa: SAMKYOUNG PLAZA

Presidente: MR. ROH KYOUNG-RYOL,
Dirección: Won Bldg. 2nd floor, 192-2, Poidong, Kangnam-gu, SEOUL
T: 02.578.8385
Móvil. : 82(0)17 324 4845
T: 02.578.8386
www.samkyoung.com

Empresa: DONG NAM CORP

Presidente: MR. JO DONG-HYUN,
Dirección: Gwan Chun Officetel Room 913, 1-14, Byolyang-dong, Gwachun-city, Gyonggi-do
T: 02 503 09 51
T: 02 503 09 52
E-mail: dn@dongnamfoods.co.kr
www.dongnamfoods.co.kr

Empresa: YOUNG IN CORPORATION

Presidente: MR. LEE, JAEHAK
Dirección: No.1108, Krantz Techno Building, 5442-1, Sandaewon-dong, Jungwon-gu, Sungnam City, Kyunggi-do, Korea
T: 031-777-8766
T: 031-777-8769
E-mail: yicorp@unitel.co.kr
www.yicorp.com/

Empresa: SHINSEGAE FOOD CO., LTD.

Presidente MR. BYUNGRYOL CHOI
Dirección: 197-12, Guro-dong, Guro-gu, Seoul, Korea
T: 02-3397-6000
T: 02-3397-6199
E-mail: jwclub@shinsegae.com
www.shinsegaefood.com/main.asp

Empresa: GOLDENBELL INTERNATIONAL CO., LTD

Presidente : MR. SANG CHEOL, LEE
Dirección: Rm302, JunhwaB/D, 157-10, Samseong-dong, Gangnam-gu, Seoul, 135-090, KOREA
T: 02-557-5527
T: 02-557-5560
E-mail: michael@golden-bell.co.kr
www.golden-bell.co.kr/

Empresa: NCHEESE

Presidente : MR. SANGWON SHIN
Dirección: 525-16, Shinsa-dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea
Año de creación: Octubre de 2004
Empleados: 16 personas
T: 02-544-7721
T: 02-544-7782
E-mail: korea@ncheese.com
www.ncheese.com/

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Empresa: WINE & FOOD CO. LTD

Presidente: MR. HYUNG-SUN HAM
Persona de contacto : Mr. Il-woong Yoon,
Manager in Trading Department
Dirección: 3rd Floor, Kyungwon Building, 115-1,
Nonhyun-dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea
(135-010)

Año de creación: marzo de 2000

Empleados: 25 empleados.

T: 02-516-4700

T: 02 518-9494

E-mail: yulban@seoulwine.com (Mr. Yoon)

e-winenfood.com/

Empresa: BORA TR

Presidente: MR. DAEYOUNG KIM (JULIAN
KIM)

Dirección: Daewon Building, 1006-17, Daechi-
dong, Gangnam-gu, Seoul, Korea

T: 02-538-3373, 02-476-2955

Movil : (82) 10-6338-6222

T: 02-538-0470

E-mail: bora-trading@hanmail.net

www.boracook.co.kr/

www.italiancook.co.kr

Empresa: MRDEER

Presidente: MR. KONG SOOYOUNG

Dirección: No. 1703, Hyundai World Tower,
907, Mok 5-dong, Yangchun-gu, Seoul, Korea

T: 02-2645-7328

T: 02-2645-7329

E-mail: memo@mrdeer.com

<http://www.greekolive.co.kr/>

Empresa: PRIMEX WORLD WIDE CORP.

Presidente: MR. C. W. PARK

Dirección: 3rd. fl. (301) Sungjwa Bldg. 89
Gwansu-dong, Jongno-gu, Seoul 110-420

T: 02 2265 9317

Movil : 019 387 9874

T: 02 2265 9316

E-mail: primex@primexworld.com,

cwparkprimex@hanmail.net

www.primexworld.com

2. FERIAS

Seoul International Food Exhibition (Seoul Food)

Organizador: *Korea Trade-Investment Promotion Agency (KOTRA)*

Lugar de celebración: *Seúl - Korea Internacional Exhibition Center (KINTEX)*

Celebración y frecuencia: *Se celebra en marzo con carácter anual.*

Perfil: *Se trata del mayor evento del sector alimentario e industrias relacionadas en Corea del Sur.*

Link: www.seoulfood.or.kr

Food Korea

Organizadores:

- *Ministry of Agriculture & Forestry*
- *aT Korea Agro-Fisheries Trade Corporation*

Lugar de celebración: *Seúl - aT Center*

Celebración y frecuencia: *Se celebra en noviembre con carácter anual.*

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Perfil: Reúne principalmente a profesionales locales del sector alimentario.

Link: www.foodexkorea.com

Food & Hotel Korea

Organizadores:

- *Korea Exhibition Management Co., LTD*
- *Overseas Exhibition Services, LTD*
- *International Expo Management, LTD*
- *Allworld Exhibitions*

Lugar de celebración: Seúl – COEX Convention Hall

Celebración y frecuencia: Se celebra en marzo con carácter anual.

Perfil: Se trata de una feria de carácter exclusivamente profesional que congrega a la industria de la alimentación, vino, panadería y equipamientos para hoteles y restaurantes.

Link: www.fhko.com

Seoul Int'l Restaurant, Foodservice and Kitchen Equipment Show (SIRES)

Organizador: SIRES Organizing Committee

Lugar de celebración: Seúl - COEX Convention Hall

Celebración y frecuencia: Se celebra en octubre con carácter anual.

Perfil: Concentra a profesionales del sector de la alimentación, restaurantes, servicios de catering, equipamientos y utilidades para hoteles y restaurantes, equipos para el procesamiento y elaboración de alimentos, y otras industrias relacionadas.

Link: www.restaurants.or.kr

3. PUBLICACIONES DEL SECTOR

- *Meat Journal* (www.meat.co.kr)
- *Food News* (www.foodnews.co.kr)
- *Infomeat* (www.infomeat.co.kr)
- M&P (www.newporktimes.co.kr)
- *Cyber Pig* (www.cyberpig.co.kr)
- *Pig Times* (www.pigtimes.co.kr)

- *Pig & Pork* (www.pignpork.com)
- *Poultry Production & Marketing* (www.poultryegg.co.kr)
- *Meat & Mart* (www.hkjm.co.kr)
- *The Livestock Times* (www.chuksannews.co.kr)
- *The Farmers Newspaper* (www.nongmin.co.kr)
- *The Korea Farmers & Fishermen Weekly News* (<http://agrinet.co.kr>)
- *The Agriculture, Fisheries & Livestock News* (www.aflnews.co.kr)

4. ASOCIACIONES

- *Korea Animal Improvement Association* (www.aiak.or.kr)
- *National Agricultural Cooperative Federation* (www.nonghyup.com)
- *Jung P&C Institute* (www.jpnc.co.kr)
- *Korea Swine Association* (www.koreapork.or.kr)
- *Korea Feed Association* (www.kofeed.org)
- *Korea Poultry Association* (www.poultry.or.kr)
- *Agricultural and Fishery Marketing Corporation* (www.afmc.co.kr)
- *Korea Meat Industries Association* (www.kmia.or.kr)
- *Korea Chicken Council* (www.chicken.or.kr)
- *Animal Products Grading Service* (www.agps.co.kr)
- *Meat Academy* (www.meatacademy.co.kr)
- *Korea Federation of Meat Purveyors* (www.meatacademy.co.kr)
- *Korea Dietitian Association* (www.dietitian.or.kr)
- *Korea Food Development Center* (www.yori.or.kr)

5. OTRAS DIRECCIONES DE INTERÉS

- *Korean Importers Association (KOIMA)*

KOIMA Building, Hankangro 2-ka, Yongsan-ku, Seoul 140-875, South Korea
Teléfono: 82-2-792-1581/4
Fax: 82-2-785-4373

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

- Datos de contacto del representante de KOIMA en España:

Lee Sang Woo
Calle Gerardo Diego 2-G
28223 Pozuelo de Alarcón, Madrid, España
Teléfono: 0034-91-352-4175 / FAX: 0034-91-352-4169
Móvil: 0034-609-071-762
Mail: tbs1989@yahoo.co.kr

- *Rural Development Administration* (www.rda.go.kr)
- *National Livestock Research* (<http://agis.nlri.go.kr>)
- *Agriculture Forestry Fisheries Information Service* (www.affis.net)
- *Korea Food Research Institute* (www.kfri.re.kr)
- *National Veterinary Research & Quarantine Service* (www.nvrqs.go.kr)
- *Korea Rural Economic Institute* (www.krei.re.kr)
- *National Agricultural Products Quality Management* (www.naqs.go.kr)
- *Ministry of Agriculture and Forestry* (www.maf.go.kr)
- *The Bank of Korea* (www.bok.or.kr)
- *Korea Trade Investment Promotion and Trade* (www.kotra.or.kr)
- *South Korea National Statistical Office* (www.nso.go.kr)
- *Korea Customs Service* (www.customs.go.kr)
- *Korea Food & Drug Administration* (www.kfda.go.kr)
- *Korea International Trade Association* (www.kita.net)
- *KOTIS, Korea Trade Information Service* (www.kotis.net)
- *KOIMA, Korea Importers Association* (www.koima.or.kr)
- *Korea National Tax Service* (www.nta.go.kr)
- *USDA Foreign Agricultural Service* (www.fas.usda.gov)
- *Korea Chamber of Commerce* (www.kcci.or.kr)
- *Korea Chain Store Association* (<http://www.kosca.or.kr>)
- *Ministry of Foreign Affairs and Trade* (www.mofat.go.kr)

6. DOCUMENTACIÓN

1. **Orden Ministerial por la que se establecen los requisitos necesarios para la exportación de productos cárnicos porcinos a Corea del Sur.**

MINISTERIAL NOTICE Nº 2002-3

In accordance with the Animal Epidemic Disease Prevention Law, article 23, and the Enforcement Regulation of the same law, article 16, the Ministry of Agriculture & Forestry makes the notice to inform publicly the Sanitary Requirements for the Importation of Pork from Spain.

January 12th, 2002

Minister of Agriculture & Forestry

SANITARY REQUIREMENTS FOR THE IMPORTATION OF PORK FROM SPAIN

The Sanitary Requirements for meat of swine, fresh, chilled or frozen and edible offal (here in after referred to as the exported pork) from Spain (here in after referred to as the exporting country) are the following:

1. The pigs of the exported pork should be born and feed in the territory of the exporting country.
2. The exporting country should have been free of foot and mouth disease, lumpy skin disease, and swine vesicular disease for two years before the exportation, and should not have been rinderpest, African swine cholera and swine tessen disease in the exporting country for past three years and also should not have been vaccinated for them. Nevertheless for the disease that the Ministry of Agriculture & Forestry of the Republic of Korea acknowledges that the exporting country has implemented effective counter measures for eradication of such diseases, the above mentioned periods could be reduced subject to the stipulated provisions by OIE.
3. The pig farms, where have been born and raised pigs to produce pork products, should have been free of anthrax and brucellosis for not less than two years before slaughter, and also should have been free of swine cholera, aujeszky's disease and PRRS for not less than 6 months before slaughter.
4. In the case of any outbreaks of the diseases mentioned in the clause 2) and other similar diseases, and in the case of which have been determined to be vaccinated against those diseases, the exporting country should suspend the exportation of the pork products to Korea, and at the same time should inform the facts to the Korean Government by fax.
When the exporting country wants to renew the exportation to Korea, it is required the negotiation between the authorities of the two countries.

5. The slaughter houses, processing plants and storage (here in after referred to as the export processing plant) should meet the following requirements.
 - A. The export processing plant should be duly registered according to the relevant regulation of the exporting country and that has been advised and approved by the Korean authority through her proper sanitary inspections or other means.
 - B. The export processing plant should be under sanitary supervision of the exporting country and should not have abnormality on the periodical sanitary inspections conducted by the relevant authority of the exporting country.
 - C. The processing plant should not be located in the area where there has been contamination by such diseases as mentioned in the clause 3, and during the period of manufacturing the pork products to export to Korea, there should not be treated any animals or their by-products imported from or bypassed through the countries where Korea does not authorize the importation of animals and theirs by-products of species of swine.
 - D. The export processing plant that has exported pork products to Korea should retain for not less than 2 years the original documents regarding daily slaughter, processing and storage records together with the relevant of the original pig farms.
6. The pork products, that are expected to be exported to Korea, should meet the following requirements.
 - A. The export pork products shall be the product from the healthy swine classified by the veterinarian of the exporting country through ante and post mortem inspections done within the export processing plant and should be fit for human consumption, particularly should be free of trichinosis, echinococcus hydatid disease and taeniasis as a result of the inspection.
 - B. When the slaughter, dissection, processing, packing and storage is being done to produce the export pork products, there should not be processed other animals and their by-products that have inferior sanitary conditions at the same processing place.
 - C. The export pork products should not contain excessive quantity of residual materials, depending on the standard permission (principally through Korean Standard), that may be harmful to the human health, such as antibiotics, synthetic antibacterium, hormones, pesticides, heavy metals and radioactive, as well as pathogenic microorganism. The export pork products should not be allowed the ionized or ultraviolet

treatment or use of meat softener, which will produce a reverse effect to the characteristics of the swine meat.

- D. The export pork products should be handled through hygienic methods so as to prevent its contamination with any agents known to cause infection diseases. The packing materials for products should be of hygienic ones which may not be harmful to human body. The indication number of the processing plant should be sealed on the products and on the package, and also should be sealed "approval mark" on both of them, that means the products are processed by the proper hygienic method. The approval mark should be the same one that has been notified to the Korean Authority in advance.
7. The exporting country should submit to Korean Government annually the reports about the prevention program against the harmful residual materials within edible meats and the results of performed exercises in English or in Korean Language, in which should be included the names of inspection institutions and facilities, manpower, annual inspection plan, inspection methods and results, and the sale volume of veterinary medicines for swine uses.
8. The export pork products should be sealed under the supervision of government veterinarian official and be transported safely not to be contaminated by infectious diseases and prevented from deterioration, decomposition so as not to be harmful for human health until its arrival to Korea. During the transportation of the products it should not pass through the area where Korea does not allow the importation of swine and their products, except a simple call for refuelling.
9. The official veterinarian of the exporting country should issue a Sanitary Certificate in English or in Korean language with the contents of the following details, before the shipment of the exported pork.
- (1) The points mentioned in the clauses 1,2,3,5 (A, B and C) and 6.
 - (2) Products name, packing method, unit packing quantity and weight (net weight in the last processing plant).
 - (3) Names, addresses and approval numbers of the slaughter house, processing plants and storage houses.
 - (4) - Carcasses swine meat: period of slaughter (dates of beginning and finishing).

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

- Boneless swine meat and edible offal: period of slaughter and processing (dates of beginning and finishing).
 - (5) Container numbers and seal numbers at transportation
 - (6) Vessel (air plane) name, shipping date, shipping port.
 - (7) Names and addresses of exporter and importer.
 - (8) Issued date and place of the sanitary certificate and name, charge, entity of the issuer and his signature.
10. The Korean Government Veterinary Authority reserves the right to conduct a product processing site and original documents inspection, and reserves the right to suspend the exportation of port products to Korea, when it is found discordance with the sanitary requirements.
- The exporting country should allow a positive co-operation to Korean Government Veterinarians to accomplish their inspection activities at port processing site.
11. The Korean Government veterinary authority reserves the right to ship back or to destroy the corresponding exported pork in the case of being found disqualified in quarantine requirements.
12. In the case of considering necessary for the implementation of application of the sanitary requirements for the exportation of pork products to Korea, the Government of the Republic of Korea reserves the right to send an official veterinarian to the exporting country for a due period. In this case, the Government of the exporting country should allow a positive co-operation for the activities of the Korea official veterinarians including necessary expenses.

This Ministerial Notice shall be effective from the date of announcement in the Government Bulletin of the Republic of Korea.

2. Certificado Oficial que debe ser expedido cada vez que se proceda a la exportación de carne porcina a Corea del Sur por parte de un veterinario oficial.

CERTIFICADO SANITARIO PARA CARNE REFRIGERADA O CONGELADA DE PORCINO Y OTROS PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN PORCINO NO TRANSFORMADOS CON DESTINO A COREA / HEALTH CERTIFICATE FOR CHILLED

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

OR FROZEN PORK, OTHER EDIBLE NON-PROCESSED PRODUCTS FROM PORK INTO KOREA

Número/ Number.....

Ref. V-0202

País exportador / **Exporting country:** ESPAÑA/SPAIN

Ministerio / **Ministry:** MINISTRY OF AGRICULTURE, FISHERIES AND NOURISHMENT

Unidad competente del Servicio Veterinario / **Competent unit of veterinary service:**.....

País de destino / **Country of destination :** COREA/KOREA...

I. IDENTIFICACIÓN DE LA CARNE / IDENTIFICATION OF MEAT

Carne de / **Meat of:** Porcino/Swine

Clase de carne o producto/

Kind of meat or product:

Clase y tipo de envase/

Kind and type of package :

Número de piezas o envases/

Numer of pieces or packages

Peso neto en Kg./

Net weight in Kg.

(¹) Período de sacrificio/

(¹) Period of Slaughter

(²) Período de despiece y procesado/

(²)Period of Cutting and processing

II. ORIGEN DE LA CARNE / ORIGIN OF MEAT

Matadero / **slaughterhouse:**

(Nombre, dirección y número de registro autorizado / **Name, address, aproval number**)

Sala de despiece / **Cutting-up plant:**

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

(Nombre, dirección y número de registro autorizado / **Name, address, aproval number**)

Almacén frigorífico / **Coldstore**:

(Nombre, dirección y número de registro autorizado / **Name, address, aproval Number**)

III. DESTINO DE LA CARNE / DESTINATION OF MEAT

Enviada desde / **Dispatched from**

(lugar de embarque / **place of loading**)

Fecha de embarque / **Shipping date**

por tren, avión, camión, barco/ **by railway wagon, aircraft, lorry, vessel**

(Indique, cuando proceda, medio de transporte y matrícula, número de vuelo o nombre registrado /

Indicate means of transport and registration marks, flight No. or registration).

Números de los contenedores y precintos / **Container numbers and seal**

Nombre y dirección del consignador / **Name and address of consignor**:.....

Nombre y dirección del consignatario / **Name and address of consignee**:

IV. CERTIFICADO VETERINARIO SANITARIO / VETERINARY HEALTH CERTIFICATE

El Veterinario oficial abajo firmante certifica que: / **The undersigned official veterinarian certifies that:**

a) La carne procede de porcinos que han permanecido en España desde su nacimiento. / **The pork were derived from pigs that have been kept in Spain since birth.**

b) La carne procede de porcinos que han sido sometidos a inspección ante y post-mortem, no habiéndose encontrado signos clínicos de enfermedades infectocontagiosas. / **The pork were derived from pigs that passed the antemortem and post-mortem inspection and found to be free from clinical signs of any infectious and contagious diseases.**

c) Durante los dos años anteriores a la exportación España ha permanecido libre de Fiebre Aftosa, Dermatitis Nodular, Estomatitis Vesicular y Enfermedad Vesicular Porcina, tampoco ha habido casos de Peste bovina, Peste Porcina Africana (PPA) ni Enfermedad de Teschen en los últimos tres años ni se han permitido vacunaciones en ese tiempo. / **Spain have been free of Foot and Mouth disease, Lumpy skin disease, Vesicular stomatitis and Swine vesicular disease for two years before the exportation, and have not been Rinderpest, African Swine fever and Teschen disease for past three years and have not been vaccinated for them.**

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

d) Las granjas donde han nacido y en las que se han criado los cerdos de los que proceden los productos han permanecido libres de Carbanco bacteridiano y de Brucelosis al menos durante los dos años anteriores al sacrificio, así como de Peste Porcina Clásica (PPC), enfermedad de Aujeszky y de PRRS durante los 6 meses anteriores al sacrificio / **The pig farms, where have been born and raised pigs to produce pork products, have been free of anthrax and Bruce1osis for, at least, two years before slaughter, and also have been free for swine fever, aujeszky's disease and PRRS for, at least, 6 months before slaughter**

e) Los mataderos, salas de despiece y almacenamiento, están legalmente autorizados y registrados de acuerdo con la normativa española y han sido autorizados por las autoridades coreanas / **The slaughter houses, processing plants and storage, are duty registered according to the relevant spanish regulation and has been advised and approved by the Korean authority .**

f) Los mataderos, salas de despiece y almacenamiento, están sometidos a controles sanitarios periódicos por las autoridades españolas y en ellos no ha sido detectada ninguna anomalía / **The slaughter houses, processing plants and storage, are under sanitary supervision of the spanish authority and have not abnormality on the periodical sanitary inspections.**

g) Los mataderos, salas de despiece y almacenamiento, están ubicados en una zona indemne de Carbanco bacteridiano, Brucelosis, Peste Porcina Clásica (PPC), enfermedad de Aujeszky y PRRS. Durante el periodo de producción de los productos exportados a Corea no fueron tratados en el mismo establecimiento animales o sus productos procedentes de países de los que Corea no autoriza la importación de animales de la especie porcina y sus productos, ni que hubieran viajado a través de dichos países. / **The slaughter houses, processing plants and storage, are located in the area where there has not been contamination by anthrax, Brucellosis, swine fever, Aujeszky's disease and PRRS. During the period of manufacturing the pork products to export to Korea, there are not be treated any animals or their products imported from or bypassed through the countries where Korea does not authorize the importation of animals and their products of species of swine.**

h) Los productos para exportar proceden de cerdos sanos que han pasado inspección antemortem y post-mortem dentro del matadero en que fueron sacrificados y declarados aptos para el consumo humano, la inspección verificó que están libres de triquinosis, cisticercosis y teniasis / **The export pork products are the product from the healthy swine classified by the veterinarian of the spanish services through ante and post mortem inspections done within the slaughter house and found to be fit for human consumption, and are free of trichinosis, echinococcus hydatid disease and cysticercosis a result of the inspection.**

i) Durante el sacrificio, despiece, procesamiento, empaquetado y almacenaje de los productos exportados no fueron procesados en el mismo lugar de procesamiento otros animales ni subproductos de los mismos con inferiores condiciones sanitarias / **When the slaughter, dissection, processing, packing and storage is being done to produce the export pork products, there not be processed other animals and their by-products that have inferior sanitary conditions at the same processing place.**

j) Cumpliendo con lo dispuesto en la normativa española y de la Unión Europea, en todo el territorio español se ejecuta un programa de control de residuos que garantiza que los productos exportados no contienen residuos que pudieran resultar nocivos para la salud humana, como antibióticos, antibacterianos sintéticos, hormonas, pesticidas, metales pesados y sustancias radiac-

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

tivas, así como microorganismos patógenos. Los productos exportados no han sido sometidos a tratamiento por radiación ionizante o ultravioleta, ni adicionados ablandadores de carne que pudieran modificar las características organolépticas o sanitarias de la carne de cerdo / **As established by spanish and european rules, it has been carried out a control program in the whole country who warrants that the export pork products doest not contain residual materials that may be harmful to the human health, such as antibiotics, synthetic antibacterium, hormones, pesticides, heavy metals and radioactive, as well as pathogenic microorganism. The export pork products doest not allowed the ionized or ultrviolet treatment or use of meat softener, wich will produce a reverse effect to the characterisitics of the swine meat.**

k) Los productos exportados han sido manipulados mediante métodos higiénicos que previenen su contaminación por agentes infecciosos. Los productos exportados han sido envueltos, preparados y empaquetados en condiciones higiénicas, de acuerdo con la legislación española, los materiales empleados para el empaquetado son inocuos para la salud humana / **The export pork products should be handled hygienic methods so as to prevent its contamination with any agents known to cause infection diseases. The export pork products have been dressed, prepared and packed under hygiene conditions in accordance with Spanish regulations, packing materials are hygienic ones wich not be harmful to human hea1th.**

Hecho en / Done at el / on

Sello / Stamp

Firma y sello del Veterinario Oficial / **Signature and seal of Official Veterinarian**

Notas :

(1) Indicas las fechas de comienzo y finalización del sacrificio/ **Indicate the dates of beginning and finishing of the slaughter.**

(2) Para carne de porcino deshuesada, despojos y productos cárnicos. Indicas las fechas de comienzo y finalización del despiece y procesado/

For boneless swine meat, edible offal and meta products. Indicate the dates of beginning and finishing of the cutting and processing.

3. Cuestionario que debe ser cumplimentado para la homologación de las instalaciones interesadas en la exportación de productos porcinos a Corea.

우제류동물 도축장 점검표 Lista de control para Mataderos dedicados a animales de pezuña hendida

일반사항 (Información General)

<input type="radio"/> 도축장명 (Nombre del matadero)	
<input type="radio"/> 소재지 (Dirección)	

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

<input type="radio"/> 소유주 (Nombre del propietario)	
<input type="radio"/> 설립년월일 (Fecha de construcción)	
<input type="radio"/> 승인번호 (Nº de registro)	
<input type="radio"/> 승인일자 (Fecha de registro)	
<input type="radio"/> 수출작업장 지정일 (Fecha de autorización para la exportación)	
<input type="radio"/> 승인업종 (Especies autorizadas)	축종 (Especies):
<input type="checkbox"/> 기타 업종 (Otra actividad autorizada)	Sala de deshuesado, planta de procesamiento, etc.
<input type="radio"/> 일일 평균 도축두수 (Nº medio de sacrificios al día)	○○ cabezas / especies
<input type="radio"/> 시간당 도축두수 (Nº de sacrificios por hora)	○○ cabezas / especies
○ □□ □□ □□□□ (Capacidad diaria media de sacrificio)	○○ cabezas / especies
<input type="radio"/> 예냉실 면적 및 갯수 (Tamaño y nº de las salas de refrigeración de canales)	○○ m ² /○○ cámaras de refrigeración / especies
- 1회 보관능력 (Capacidad de almacenamiento)	○○ m ² /○○ canales / especies
<input type="radio"/> 도축검사원수 (Número de inspectores)	Total :
- 수의사 (Veterinarios en planta)	주정부소속 (de la Comunidad Autónoma): 회사소속 (de la empresa):
- 도축검사원 (Inspector de carnes)	주정부소속 (de la Comunidad Autónoma): 회사소속 (de la empresa):
<input type="radio"/> 도축장 종업원수 (Número de empleados)	
<input type="radio"/> 도축장 작업일수/주 (Días de trabajo a la semana)	
- 교대횟수/일 (Nº de turnos al día)	
- 작업시간/1교대 (Horario laboral de cada turno)	
<input type="radio"/> 수출국가 현황 (Para qué otros países está autorizado a exportar)	
<input type="radio"/> 기타 (Otros)	
<input type="radio"/> 첨부자료 (Documento adjunto)	Le rogamos adjunte un organigrama de flujo del proceso con los PCC.

도축장 점검표 (Lista de control para Mataderos)

시설기준 Criterios relativos a las instalaciones del Establecimiento

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

일련 번호 N°	점검 내용 Punto de verificación	적부판정 Resultado de la verificación		비고 Comentarios
		○	×	
1	계류장, 생체검사장, 격리장, 작업실, 소독준비실, 냉장냉동실, 원피처리실(박피를 하는 경우에 한함) 등이 있는가? ¿Existen corrales, zona de inspección ante-mortem, corral de aislamiento, sala de sacrificio, sala de desinfección y de preparación, instalaciones de refrigeración, instalación para manipular pieles sin tratar (en caso de pelado de pieles sin tratar), etc.?			
2	계류장, 생체검사장, 격리장, 작업실 바닥은 내수성이 있고 견고한 재료를 사용하여 미끄럼을 방지하고 배수가 잘되는가? ¿Los suelos de los corrales de los animales, de la zona de inspección de animales, del corral de aislamiento y de la sala de trabajo están compuestos por unos materiales duros e impenetrables que sirven para prevenir los resbalones, y los dispositivos de drenaje están bien instalados?			
3	계류장은 가축의 종류별로 구획하여 가축을 하역 할 수 있는 하차시설과 사람 및 가축의 출입통제가 가능한 출입문이 있는가? ¿Existen rampas de descarga separadas para cada especie animal y una puerta de entrada que permite el control de acceso de las personas y los animales a los corrales?			
4	계류장에는 가축의 몸통을 세척할수 있는 샤워 시설과 가축이 물을 먹을 수 있는 급수시설을 갖추었는가? ¿Existe una instalación de suministro de agua equipada con un sistema de agua para lavar los animales y para proporcionar agua de beber a los animales en los corrales?			
5	도축장의 진입로, 주차장 및 건물과 건물사이는 포장되어 있는가? ¿La vía de entrada al matadero, el aparcamiento y los caminos entre los edificios cuentan con una pavimentación adecuada?			
6	작업실안의 바닥과 벽은 견고한 재료로 시공되고 작업과 청소가 용이한가? ¿Los suelos y las paredes de las salas de trabajo están contruidos con materiales duros, y permiten un trabajo y una limpieza fáciles y cómodos?			
7	작업실 천정은 내수성 재료를 사용하여 이물이나 먼지등이 붙지 아니하는 구조이고 천정에 설치하는 아이빔은 도체를 매달 때 도체가 바닥에 닿지 아니할 정도의 높이를 두었는가? ¿El techo de la sala de sacrificio está compuesto por materiales impermeables que no permiten la adhesión de sustancias ex-			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

	<p>trañas o de polvo y los raíles aéreos están lo suficientemente altos como para que las canales de los animales sacrificados no toquen el suelo?</p>			
8	<p>작업실안은 작업과 검사가 용이하도록 자연채광 또는 인공조명장치를 하고 이 경우 밝기는 220룩스 이상 (검사장소 540룩스 이상 권장)악취?유해가스?증기 등의 환기장치가 되어 있는가? ¿Existe luz suficiente, natural o artificial que facilita el trabajo y la inspección, y la intensidad de la iluminación es superior a 220 lux (más de 540 lux en el caso de un punto de inspección de carnes), y existe un dispositivo de ventilación que elimine los olores, los gases peligrosos, el vapor, etc.?</p>			
9	<p>작업실은 도살실, 지육처리실, 내장처리실로 구분하여 설치하고 창은 방충설비를 갖추었고, 배수구에는 쥐 등의 드나듦을 막을수 있는 설비를 하였는가? ¿El matadero está construido con instalaciones separadas como sala de sacrificio, sala de manipulación de canales e instalaciones de preparación de vísceras? ¿Existe un dispositivo de seguridad para prevenir la entrada de insectos a través de las ventanas? ¿Existe un dispositivo para prevenir la entrada de roedores, etc. en la salida del drenaje?</p>			
10	<p>작업실 내부의 조명장치 파열시 식육에 오염되지 않도록 보호망 등 안전장치를 하였는가? ¿Los puntos de luz están protegidos contra roturas de modo que se prevenga la contaminación de la carne con piezas rotas procedentes del equipo de iluminación?</p>			
11	<p>작업라인은 일정간격으로 83℃ 이상의 온수가 나오는 설비를 하여 해체작업과 검사에 사용되는 칼을 소독 할 수 있도록 하였는가? ¿Existe un sistema que suministre agua caliente a una temperatura mínima de 83 grados centígrados con el fin de desinfectar los cuchillos utilizados en la línea de sacrificio o sistema equivalente?</p>			
12	<p>작업실은 가축이 들어가는 입구를 제외하고는 출입자를 통제할수 있는 구조로 되어있고 출입문은 공기 스크린 장치를 하거나 자동 또는 반자동문으로 설비 하였는가? ¿Están construidas las salas de trabajo de modo que se permite el control de acceso de las personas que entran y salen de las salas, además de la entrada de animales de sacrificio? ¿Las puertas que dan acceso a las salas de trabajo cuentan con cortinas de aire u operadas de forma automática o semi-automática?</p>			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

13	<p>도체에 접촉되는 기계, 기구류는 세척 및 소독이 용이하고 부식이 되지 않는 스테인레스 철재 또는 이와 동등이상의 재질로 설치하였는가?</p> <p>¿Las máquinas y los instrumentos que entran en contacto con la carne de la canal están compuestos por materiales resistentes a la corrosión tales como el acero inoxidable o materiales de mejor calidad que sean fáciles de limpiar y desinfectar?</p>			
14	<p>소독준비실 바닥은 내수성재료로 시공하였고 소독 준비실에는 소독에 필요한 장비와 약품 등이 있는가?</p> <p>¿El suelo de la sala de desinfección y preparación está construido con un material impermeable y existen los equipos y los desinfectantes necesarios para realizar la desinfección?</p>			
15	<p>검사실험실은 검사원실과 실험실로 갖추어져 있고 실험에 필요한 장비, 기구, 시약 등이 비치되어 있는가?</p> <p>¿El laboratorio está construido de acuerdo con una división en sala de pruebas de verificación y oficina del inspector separadas, y cuenta el laboratorio con los instrumentos, los dispositivos y los reactivos necesarios?</p>			
16	<p>배수구는 암거로 되어있고 실내에서 실외로 통하는 배수구는 트랩(U자관)을 설치하여 냄새의 역류를 방지할수 있도록 하였으며 실내의 배수구 덮개는 스테인레스 철재 또는 이와 동등이상의 재질을 사용하여 상부개폐식으로 설치하고 덮개의 구멍은 쥐 등의 드나들을 막을 수 있는 크기인가?</p> <p>¿El sistema de evacuación de aguas residuales está construido como un sistema de drenaje subterráneo y las entradas de drenaje que fluyen hacia el exterior están equipados con sifones (sifones en forma de U) con el fin de prevenir el retorno del flujo? ¿Las cubiertas de los drenajes situados en el interior están compuestas por acero inoxidable o materiales equivalentes capaces de ser abiertos desde la parte de arriba de las entradas de drenaje y equipados con pantallas contra roedores?</p>			
17	<p>탈의실은 작업실과 인접한 곳에 구획하여 설치하고 탈의실안에는 종업원 개인별로 옷 신발 등을 보관할 수 있는 보관함이 있는가?</p> <p>¿Existe un vestuario adyacente pero separado de la sala de trabajo y existen armarios individuales que permitan guardar la ropa y el calzado de cada empleado?</p>			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

18	<p>화장실은 작업실에 영향을 주지 아니하는 곳에 위치하고 수세설비와 방충, 방서설비를 하였고 수도꼭지는 반자동 또는 자동으로 작동되는 구조로 설치하여 오염을 방지할 수 있도록 하였는가?</p> <p>¿Existen servicios situados en una localización que no afecta a las operaciones de producción y que están equipados con lavabos y con dispositivos para insectos y roedores? ¿Los grifos de los servicios están instalados y son operados de forma automática o semi-automática con el fin de prevenir la contaminación de productos?</p>			
19	<p>작업실과 냉장냉동실에는 아이빔을 설치하여 일괄 작업이 가능하도록 하고 아이빔의 높이와 간격은 도체가 바닥이나 벽에 닿지 아니 하도록 설치 하였는가?</p> <p>¿La sala de producción y las salas de refrigeración y de congelación cuentan con raíles de viga alta que permiten el trabajo de producción en línea? ¿La altura y los intervalos de las vigas están diseñados para prevenir que las canales entren en contacto con los suelos o las paredes?</p>			
20	<p>작업실에는 도체를 매다는 라인별로 지육검사대와 내장검사대 등이 있고 검사대는 검사하기에 편리한 크기이고 지육과 내장 등을 검사할수 있는 위치에 있거나 검사자가 검사위치를 자동으로 조작할수 있는 구조로 설치되어 있는가?</p> <p>¿Existe una mesa de inspección de carne de canales y una mesa de inspección de vísceras en cada línea de canales? ¿El tamaño de la mesa de inspección es adecuado y está situada dicha mesa en un lugar adecuado para inspeccionar las canales y las vísceras, etc.? ¿Y existe un sistema de separación de canales que permita al inspector su correcta inspección?</p>			
21	<p>작업실 또는 냉장냉동실의 아이빔은 식육운반차량의 상차대까지 연결하여 설치되어 있는가? (지육을 외부로 운송하는 경우에 한함)</p> <p>¿Los raíles de viga alta de la sala de producción y de las salas de refrigeración y de congelación están instalados de modo que están conectados con las rampas de carga para los vehículos de transporte de carne? (sólo es aplicable a los establecimientos que transportan las canales al exterior)</p>			
22	<p>도살실에는 가축이 매달린 상태에서 충분히 방혈 될수 있는 설비가 되어 있는가?</p> <p>¿La sala de sacrificio cuenta con suficientes instalaciones de sangrado que permiten un sangrado completo de los cuerpos suspendidos de los animales?</p>			
23	<p>내장처리실은 작업장 안에 설치되어 내장검사대와</p>			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

	<p>연결되도록 하고 내장처리실에는 내장처리대 내장운반구 및 세척용수조가 있고 그 재질은 스테인레스 철재로 되어 있는가?</p> <p>¿La sala de manipulación de vísceras está instalada en la sala de producción y próxima a la mesa de inspección de vísceras? ¿Existe una mesa de preparación de vísceras, un dispositivo de transporte de vísceras y unas instalaciones de lavado de acero inoxidable en la sala de manipulación de vísceras?</p>			
24	<p>냉장냉동실은 적정두수를 보관할 수 있는 면적이며 냉장을 하는 경우 입고후 냉장실 내부 온도가 10℃이하가 되는 성능이고 냉장냉동실 벽면의 재질은 내수성, 무독성 재질로 되어 있는가?</p> <p>¿La sala de refrigeración / congelación es lo suficientemente grande como para almacenar un número adecuado de canales de animales? ¿La temperatura se mantiene por debajo de 10 °C después de colocar las carnes en dicha sala? ¿Las paredes de la sala de refrigeración / congelación están compuestas por materiales impermeables y no tóxicos?</p>			
25	<p>냉장냉동실은 온도조절이 가능하고 문을 열지 않아도 온도를 알아볼 수 있는 온도계를 외부에 설치하여야 하며 냉장냉동실안의 현수시설은 도체가 서로 닿지 않을 간격으로 설치되어 있는가?</p> <p>¿La temperatura de la sala de refrigeración / congelación se puede controlar y cuenta con un termómetro en el exterior de la misma de modo que un operador puede verificar la temperatura sin abrir la puerta? ¿Hay suficiente espacio entre las canales colgadas en la sala de refrigeración / congelación de modo que nunca exista contacto entre las mismas?</p>			
합 계 (total)				

< 판정기준 Criterios de Evaluación >

- 신규승인 작업장(Matadero de nuevo registro): × 판정이 있는 경우 미승인
(Si existe cualquier deficiencia(X), el matadero no será registrado)
- 기존 승인작업장(Matadero ya registrado): × 판정이 있는 경우 승인 취소, 수출중단, 보완 등 조치 (Si existe cualquier deficiencia(X), el matadero será objeto de medidas tales como la retirada de la autorización, la retención de exportaciones, la exigencia de mejoras, etc.)

2. 위생관리기준 Procedimientos operativos de control de higiene (PNCH – SSOP)

일련 번호 No.	점검내용 Puntos de verificación	○	×	비고 Comentarios
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위생관리를 위하여 자체위생관리 기준을 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가? ¿La dirección (con inclusión del propietario de la empresa) del matadero cuenta con un documento escrito específico de la planta en relación con los Procedimientos Normalizados de Control de Higiene en el establecimiento y aplica dicho documento al trabajo de producción de los empleados?			
2	모든 종업원은 자체위생관리기준을 준수하며 관리 책임자는 종업원의 위생관리기준 준수여부를 매일 점검하고 점검일지에 기록하는가? ¿Todos los empleados cumplen los requisitos del PNCH (SSOP) específico de la planta y el directivo responsable verifica diariamente la situación en materia de cumplimiento y registra dicho estado en su documento de registro?			
3	위생점검 결과 지적사항에 대해 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되는가? ¿El directivo responsable adopta medidas adecuadas para los puntos indicados después de la inspección de control de higiene y registra las medidas de mejora?			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

4	<p>관리책임자는 자체적인 위생계획을 수립하여 종업원에 대한 위생교육을 실시하고 있는가?</p> <p>¿El directivo responsable lleva a cabo programas de formación para los empleados mediante el desarrollo de los procedimientos del PNCH específico de la planta?</p>			
5	<p>자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일로부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가?</p> <p>¿Los documentos de registro diario del establecimiento en relación con el PNCH específico de la planta se conservan durante al menos 6 meses desde la última fecha de registro?</p>			
6	<p>관리책임자는 작업개시전에 시설, 장비, 도구 등에 대한 위생점검을 실시하는가?</p> <p>¿El directivo responsable verifica si las instalaciones, los equipos y los utensilios se encuentran en buenas condiciones higiénicas antes de las operaciones?</p>			
7	<p>작업 개시전, 후에 식육과 직접 접촉되는 장비, 도구등의 표면은 흙 고기찌꺼기 털 쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태인가?</p> <p>Antes y después de las operaciones, las superficies de contacto con la carne de los equipos y los utensilios se encuentran en un estado en el que se han eliminado cualesquiera sustancias extrañas tales como suciedad, restos de carne, pelos o piezas de metal, etc., o sustancias químicas peligrosas como los compuestos utilizados para la limpieza?</p>			
8	<p>식육은 벽 바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 처리, 운반하고 냉장냉동 등 적절한 방법으로 저장, 운반하는가?</p> <p>¿La carne es transportada en buenas condiciones higiénicas de modo que no entre en contacto con paredes, suelos, etc. y es almacenada de modo adecuado manteniendo las condiciones de refrigeración, congelación, etc.?</p>			
9	<p>종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장안에 들어올때 손을 씻는가?</p> <p>Quando entran en la zona de producción del establecimiento, ¿todas las personas, con inclusión de los empleados, se lavan las manos?</p>			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

10	<p>종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장밖으로 출입하지 아니하고 작업중 화장실에 갈때는 앞치마와 장갑을 벗는가? ¿Los empleados que utilizan ropas higiénicas de protección pasan por la puerta de entrada? Durante el trabajo, ¿se quitan sus mandiles y sus guantes cuando van a los servicios?</p>			
11	<p>가축을 도살처리하는 작업구역에는 직접 종사하는 검사원, 종업원이외의 사람은 출입이 통제되는가? ¿Está controlado el acceso de otras personas a la zona de sacrificio y de procesamiento además de los empleados o los inspectores?</p>			
12	<p>종업원은 작업과정중 수시로 손 팔 장갑 앞치마, 장화 등을 세척 소독하는가? ¿Los empleados lavan y desinfecta las veces que se necesiten sus manos, brazos, guantes, mandiles y botas durante su trabajo?</p>			
13	<p>작업중 종업원은 위생복?위생모(안전모)?위생신발을 항상 착용하고 청결히 유지하는가? ¿Los empleados siempre utilizan y mantienen sus ropas de protección, sus cubiertas para la cabeza (gorras de protección) y su calzado manteniéndose limpios durante su trabajo?</p>			
14	<p>가축도살, 지육처리 및 내장처리에 종사하는 종업원은 각 작업장별로 구분하여 작업을 하고, 부득이 다른 작업장으로 이동할 때에는 오염을 방지하기 위하여 위생복 및 앞치마를 갈아입고 위생화 등을 세척 소독하는 등의 위생조치를 취하는가? Los empleados que participan en el trabajo de sacrificio, de manipulación de canales y de tratamiento de vísceras en cada una de sus zonas de trabajo separada, en caso de tener que trasladarse a otras zonas, ¿llevan a cabo determinadas medidas sanitarias como cambiar su ropa de protección y sus mandiles, y lavan / desinfectan su calzado para prevenir la contaminación?</p>			
15	<p>종업원은 지육의 오염을 방지하기 위하여 작업중에 수시로 작업칼, 기구, 톱 등 작업에 사용되는 도구를 적어도 83℃ 이상의 뜨거운 물로 세척 소독하는가? ¿Los empleados realizan con frecuencia el lavado y la desinfección de los utensilios de trabajo tales como los cuchillos de carne, las sierras de carne y otros dispositivos con agua caliente a una temperatura mínima de 83° C ?</p>			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

16	<p>도살작업은 가축을 매단 상태 또는 가축이 바닥과 닿지 아니하는 상태에서 하는가?</p> <p>¿Los trabajos de sacrificio y de procesamiento del ganado se realizan mientras que el ganado está suspendido o en un estado en el que no entra en contacto con los suelos?</p>			
17	<p>도살 및 처리 작업중에 지육이 분변 또는 장의 내용물 오염시 개선조치를 하고 있는가?</p> <p>Quando la carne de las canales se contamina con heces o con contenido intestinal durante las fases de sacrificio y de procesamiento, ¿se adopta alguna medida correctora?</p>			
18	<p>출하가축에 대한 무작위 시료를 채취하여 항생물질 등에 대한 잔류물질 검사가 실시되고 있으며, 검사결과에 대한 기록이 최소 6개월 이상 보관되고 있는가?</p> <p>¿Se realizan pruebas de verificación de residuos de acuerdo con un muestreo aleatorio efectuado en el ganado recibido para sacrificio? ¿Los resultados de dichas pruebas de verificación se están conservando durante al menos 6 meses?</p>			
19	<p>지육에 대한 무작위 시료를 채취하여 살모넬라 등에 대한 미생물검사가 실시되고 있으며, 검사결과에 대한 기록이 최소 6개월 이상 보관되고 있는가?</p> <p>En relación con las canales objeto de muestreo aleatorio, ¿se realiza alguna prueba microbiológica con inclusión de la verificación de <i>Sallmonella spp.</i>? ¿Los resultados se están conservando durante al menos 6 meses?</p>			
20	<p>용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그기록을 유지하고 있는가?</p> <p>¿Se realiza un análisis periódico sobre la calidad del agua para el agua utilizada en la producción y existe un registro al respecto?</p>			
합 계 (total)				
<p>< 판정기준 Criterios de Evaluación ></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 신규승인 작업장 Matadero de nuevo registro: × 판정이 있는 경우 미승인 Si existe cualquier deficiencia (X), el matadero no será registrado ○ 기존 승인작업장 Matadero ya registrado: × 판정이 있는 경우 승인 취소, 수출중단, 보완 등 조치(Si existe cualquier deficiencia (X), el matadero será objeto de medidas tales como la retirada de la autorización, la retención de exportaciones, la exigencia de mejoras, etc.) 				

3. APPCC 관리 Gestión del sistema APPCC

일련 번호 N°	점검내용 Puntos de verificación	적부관정 Cumplimiento		비고 Comentarios
		○	×	
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위해요소중점관리기준서(HACCP관리기준서)를 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 작업시 적용하는가? ¿La dirección (con inclusión del propietario de la empresa) ha desarrollado un plan APPCC en documento y caplica dicho documento en el trabajo?			
2	위해분석은 처리공정에서 발생할수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며 위해요소별로 HACCP 관리조치를 기록하고 있는가? ¿El análisis de peligros engloba los riesgos para la seguridad alimentaria que son de probable aparición en el proceso de producción y se registran medidas de gestión APPCC para cada peligro?			
3	CCP 및 CCP에 대한 허용한계치는 적절하게 설정되어 있는가? ¿Se están estableciendo de forma adecuada los límites de criterios de los PCC y PCC ?			
4	중요관리점(CCP)은 주기적으로 모니터링 되고 있으며 모니터링 기록이 유지되고 있는가? ¿Los PCC han sido objeto de una monitorización periódica y se han conservado los registros de monitorización?			
5	모니터된 결과 허용한계치 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가? Cuando se detectan cualesquiera desviaciones de los límites críticos como resultado de la monitorización, ¿se aplican medidas correctoras adecuadas y se conservan los registros de dichas acciones de corrección?			
6	모니터링에 사용되는 온도계 등과 같은 기계 기구의 정도관리는 잘 되고 있는가? ¿Los instrumentos y los equipos como termómetros, etc. utilizados en la monitorización han sido calibrados de forma precisa?			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

7	HACCP 계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 기록이 유지되고 있는가? ¿Las actividades de verificación del plan APPCC se realizan periódicamente y se realizan los procedimientos de mantenimiento de registros?			
8	HACCP 계획을 정기적으로 교육, 훈련하고 기록이 유지되고 있는가? ¿Se llevan a cabo actividades de formación o de educación sobre el plan APPCC de forma periódica y se conservan los registros de las mismas?			
9	HACCP 계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고, 모든 기록은 서명과 날짜가 기록되고 있는가? ¿Se realizan de forma adecuada los procedimientos de mantenimiento de registros para el plan APPCC? ¿Todos los registros han sido firmados y fechados por el personal responsable?			
10	HACCP 관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가? ¿Los registros diarios verificados para el plan APPCC se conservan por lo menos durante más de 6 meses desde la última fecha de registro?			
합 계 (total)				

<판정기준> **Criterios de Evaluación**

- 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인

Establecimiento de nueva solicitud: si existe cualquier valor X, no se concede la autorización

- 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치

Establecimiento autorizado: si existe cualquier valor X, se puede cancelar la autorización y se pueden adoptar medidas de suspensión de las exportaciones u otras medidas complementarias

점검일시 :

Fecha de verificación

점검자 소속?직책?성명 :

(인)

Departamento, cargo y nombre del evaluador

Firma

점검자 의견 (Dictamen del evaluador):



식육포장처리장 점검표
Lista de control para Plantas de despiece o deshuesado

일반사항 (Información General)

<input type="checkbox"/> 작업장명 (Nombre de la planta de deshuesado)	
<input type="checkbox"/> 소재지 (Dirección)	
<input type="checkbox"/> 소유주 (Nombre del propietario)	
<input type="checkbox"/> 설립년월일 (Fecha de construcción)	
<input type="checkbox"/> 승인번호 (Nº de registro)	
<input type="checkbox"/> 승인일자 (Fecha de registro)	
<input type="checkbox"/> 수출작업장 지정일 (Fecha de autorización para la exportación)	
<input type="checkbox"/> 승인 업종 (Operación o proceso autorizado)	<input type="checkbox"/> 축종 (Especies):
<input type="checkbox"/> 승인 품목 (Producto autorizado)	Vacuno, porcino, pollo, etc.
<input type="checkbox"/> 일일 처리 능력 (Cantidad total de carne despiezada y canales al día)	<input type="checkbox"/> kg (M/T)/ <input type="checkbox"/> canales / artículos
<input type="checkbox"/> 시간당 처리 능력 (Cantidad total de carne despiezada y canales por hora)	<input type="checkbox"/> kg(M/T)/ <input type="checkbox"/> canales / artículos
<input type="checkbox"/> 냉장?냉동실 면적 및 갯수 (Tamaño del almacén de frío)	<input type="checkbox"/> m ² / <input type="checkbox"/> cámaras de refrigeración (cámaras de congelación)
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Tamaño y capacidad y Nº de cámaras de refrigeración)	<input type="checkbox"/> m ² / <input type="checkbox"/> kg(M/T)/ <input type="checkbox"/> cámaras de refrigeración
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Tamaño y capacidad y Nº de cámaras de congelación)	<input type="checkbox"/> m ² / <input type="checkbox"/> kg(M/T)/ <input type="checkbox"/> cámaras de congelación
<input type="checkbox"/> 검사원 수 (Nº de inspectores de carne)	<input type="checkbox"/> 주정부소속 (de la Comunidad Autónoma): <input type="checkbox"/> 회사소속 (de la empresa):
<input type="checkbox"/> 종업원 수 (Nº de empleados)	
<input type="checkbox"/> 작업장 작업일수/주 (Días de trabajo a la semana)	
- 교대횟수/일 (Nº de turnos al día)	
- 작업시간/1교대 (Horario laboral de cada turno)	

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

○ 수출국가 현황 (Para qué otros países está autorizado a exportar)	
○ 기타 (Otros)	
○ 첨부자료 (Documento adjunto)	Le rogamos adjunte el organigrama de flujo con los PCC

□ 식육포장처리장 점검표 (Lista de control para plantas de despiece o deshuesado)

1. 시설기준 Criterios relativos a las instalaciones del Establecimiento

일련 번호 Nº	점검내용 Puntos de verificación	적부판정 Resultado de la verificación		비고 Comentarios
		○	×	
1	건물의 위치는 축산폐수, 화학물질 그 밖의 오염물질이 발생시설로부터 식육포장처리에 나쁜 영향을 주지 아니할 정도의 거리를 두고 있는가? ¿Los edificios del establecimiento están situados a una distancia suficiente de las instalaciones generadoras de contaminación tales como efluentes del ganado, productos químicos u otros contaminantes que puedan afectar de forma adversa a la seguridad de los productos del procesamiento del ganado?			
2	작업장(원료보관실, 식육처리실, 포장실 그밖의 식육처리 포장에 필요한 작업실을 말함)은 독립된 건물이거나 다른용도로 사용되는 시설과 분리 또는 구획되어 있는가? ¿El establecimiento (sala de almacenamiento de materias primas, sala de envasado de carne y otras zonas de trabajo que sean necesarias para el procesamiento o el envasado de los productos) es un edificio independiente o está separado por paredes o suelos de los edificios adyacentes utilizados para otros propósitos.?			
3	작업장은 각 작업실별로 구획되어 청정구역과 비청정구역으로 구분되어 있는가? ¿Está la zona de producción dividida en función de cada sección de las operaciones y está separada de acuerdo con una zona limpia y una zona sucia?			
4	바닥은 콘크리트 등으로 내수 처리되고 배수가 잘되는가? ¿El suelo de la sala de producción está compuesto por materiales impermeables como el hormigón y cuenta con un buen drenaje?			
5	내벽 또는 천정은 이물이나 먼지 등이 쌓이지 않도록 위생적으로 관리되고 있는가?			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

	¿Las paredes internas y el techo de la sala de producción son gestionados de forma higiénica de modo que no se adhiera polvo o sustancias extrañas a los mismos?			
6	작업장안에서 발생하는 악취 등을 환기시킬 수 있는 시설이 갖추어져 있는가? ¿Se ha instalado el sistema de ventilación de modo que se puedan ventilar adecuadamente los olores desagradables, etc. generados en la sala de producción?			
7	작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을수 있는 설비가 되어 있는가? ¿Existe un dispositivo para prevenir la entrada de ratones en la sala de producción?			
8	작업장의 실내온도가 15℃ 이내로 유지될 수 있도록 온도 조절시설이 설치되어 있는가? ¿Existe un dispositivo de control de la temperatura que permita mantener la temperatura interior por debajo de 15℃?			
9	식육과 직접 접촉하는 시설은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며 열탕 증기 살균제 등으로 소독 살균이 가능한가? ¿El equipo que se encuentra en contacto directo con la carne está compuesto por materiales impermeables higiénicas? ¿Se puede limpiar con facilidad y se puede esterilizar con vapor caliente o desinfectantes, etc.?			
10	냉동,냉장 시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하고 적정온도가 유지되도록 관리되는가? ¿Existe un termómetro o un dispositivo para leer la temperatura del almacén de frío? ¿La temperatura del almacén de frío está bien controlada y mantenida?			
11	문은 단단한 내수성 자재로서 청소가 용이한 구조로 되어 있는가? ¿La puerta está compuesta por materiales impermeables que permiten una fácil limpieza?			
12	작업실 내부의 조명장치 파열시 식육에 오염되지 않도록 보호망 등 안전장치를 하였는가? ¿ Los puntos de luz están protegidos contra roturas de modo que se prevenga la contaminación de la carne con piezas rotas procedentes del equipo de iluminación?			
13	냉장냉동실은 제품 보관능력이 충분한가? ¿El almacén de frío cuenta con capacidad suficiente para almacenar todos los productos?			
합 계(total)				

< 판정기준 Criterios de Evaluación >

- 신규승인 작업장 **Establecimiento de nuevo registro**: × 판정이 있는 경우 미승인 **Si existe cualquier deficiencia (X), el establecimiento no será registrado**
- 기존 승인작업장 **Establecimiento ya registrado**: × 판정이 있는 경우 승인 취소, 수출중단, 보완 등 조치 **Si existe cualquier deficiencia (X), el establecimiento será objeto de medidas tales como la retirada de la autorización, la retención de exportaciones, la exigencia de mejoras, etc.**

2. 위생관리기준 **Procedimientos Normalizados de Control de Higiene (PNCH – SSOP)**

일련 번호 Nº	점검내용 Puntos de verificación	적부판정 Cumplimiento		비고 Comentarios
		○	×	
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위생관리를 위하여 자체위생관리 기준을 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가? ¿La dirección (con inclusión del propietario de la empresa) del establecimiento cuenta con unos Procedimientos Normalizados de Control de Higiene (“Sanitation Standard Operating Procedures” – PNCH – SSOP) escritos, vigentes y específicos del establecimiento y los aplica al trabajo de producción de los empleados?			
2	모든 종업원은 자체위생관리기준을 준수하며 관리 책임자는 종업원의 위생관리기준 준수여부를 매일 점검하고 점검일지에 기록하는가? ¿Todos los empleados cumplen los requisitos del PNCH específico de la planta y la dirección verifica diariamente el estado en materia de cumplimiento y lo registra en su documento de registro?			
3	위생점검결과 지적사항에 대해 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되는가? En relación con los incumplimientos indicados en la inspección de control de higiene, ¿se toman las medidas necesarias y se mantiene un registro de las acciones correctoras al respecto?			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

4	<p>관리책임자는 자체적인 위생계획을 수립하여 종업원에 대한 위생교육을 실시하고 있는가?</p> <p>¿La dirección proporciona formación a los empleados mediante la puesta en marcha de un programa interno de control de higiene para la planta?</p>			
5	<p>자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가?</p> <p>¿El establecimiento conserva los registros diarios de los PNCH específicos de la planta durante al menos 6 meses desde la última fecha de registro?</p>			
6	<p>관리책임자는 작업개시전에 시설, 장비, 도구 등에 대한 위생점검을 실시하는가?</p> <p>¿Verifica el empleado responsable que las instalaciones, los equipos y los utensilios se encuentran en buenas condiciones higiénicas antes de las operaciones?</p>			
7	<p>작업 개시전, 후에 식육과 직접 접촉되는 장비, 도구등의 표면은 흙 고기찌꺼기 털 쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태인가?</p> <p>¿Las superficies de contacto con la carne de los equipos y los utensilios se encuentran en un estado en el que se han eliminado cualesquiera sustancias extrañas tales como suciedad, restos de carne, pelos o piezas de metal, etc., o sustancias químicas peligrosas como los compuestos utilizados para la limpieza?</p>			
8	<p>모든 장비 컨베이어벨트 및 작업대 그밖의 축산물과 접촉되는 시설등의 표면은 깨끗하게 유지되고 있는가?</p> <p>¿Se encuentran las superficies de todos los equipos operados mediante cintas transportadoras, las mesas de trabajo y otros utensilios que entran en contacto directo con la carne mantenidas en buenas condiciones de limpieza?</p>			
9	<p>축산물은 벽 바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 운반하고 냉장냉동 등 적절한 방법으로 저장 운반하는가?</p> <p>¿El producto de ganado es manipulado y transportado previniendo su contacto con el suelo y las paredes y es almacenado y transportado de forma adecuada como, por ejemplo, almacenado en frío (refrigerado o congelado, etc.)?</p>			
10	<p>종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장안에 들어올 때 손을 씻는가?</p> <p>¿Todos las personas, como, por ejemplo, los empleados, que entran en la sala de producción se lavan las manos antes de entrar en la misma?</p>			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

11	<p>종업원은 위생복을 입은 상태에서는 작업장밖으로 출입하지 아니하고 작업중 화장실에 갈때는 앞치마와 장갑을 벗는가?</p> <p>¿Los empleados que utilizan ropas higiénicas de protección pasan por la puerta de entrada? Durante el trabajo, ¿se quitan sus mandiles y sus guantes cuando van a los servicios?</p>			
12	<p>작업중 종업원은 위생복, 위생모, 위생신발을 항상 착용하고 청결히 유지 하는가?</p> <p>¿Los empleados utilizan y mantienen siempre sus ropas higiénicas de protección, gorra higiénica (gorra de seguridad) y su calzado higiénico en un buen estado de limpieza durante el sacrificio?</p>			
13	<p>작업중 시계, 반지, 귀걸이 및 머리핀 등 장신구가 축산물에 접촉되지 않는가?</p> <p>¿Los accesorios de los empleados tales como relojes, anillos, pendientes y horquillas del pelo no entran en contacto con la carne durante las operaciones?</p>			
14	<p>종업원은 축산물의 오염을 방지하기 위하여 작업 중 수시로 손, 장갑, 칼, 가공작업대 등을 세척, 소독하는가?</p> <p>¿Los empleados lavan y desinfectan sus manos, guantes, mandiles, cuchillos y mesas de trabajo con la frecuencia necesaria para prevenir la contaminación durante el trabajo de producción?</p>			
15	<p>식육을 처리하는 작업구역에는 직접 종사하는 검사원, 종업원이외의 사람은 출입이 통제되는가?</p> <p>¿Existe un control de acceso del personal distinto de los inspectores o de los empleados que operan en la zona de producción?</p>			
16	<p>제품은 금속류 등 이물질 혼입이 되지 않도록 관리되고 있는가?</p> <p>¿Se manipula eficazmente el producto de modo que no sea adulterado con otras sustancias extrañas como metales, etc.?</p>			
17	<p>정형된 식육의 중심부 온도가 상승하지 않도록 신속하게 포장하고 있는가?</p> <p>¿Se envasa sin demora la carne de modo que la temperatura en el centro de la carne no se vea incrementada?</p>			
18	<p>제품의 특성(냉동 및 냉장)에 따른 포장방법은 적절한가?</p> <p>¿Se envasa el producto en una forma adecuada que tome en consideración sus características (congelación y refrigeración)?</p>			
19	<p>용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그 기록을 유지하고 있는가?</p> <p>¿Se realiza periódicamente un análisis de la calidad del agua utilizada y el establecimiento conserva los registros de dichos análisis?</p>			
20	<p>원료 자재 또는 완제품이 바닥과 벽에 밀착되지 않도록</p>			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

	적재 보관하는가? ¿Se cargan y se almacenan las materias primas y los productos acabados de forma adecuada de modo que no entren en contacto con suelos o paredes?			
21	최종제품의 보관온도는 적절히 관리되고 있는가? ¿La temperatura del lugar donde se almacena la carne acabada está controlada de forma adecuada?			
22	원료, 자재, 반제품 및 완제품에 대한 검사기록서가 작성되어 있는가? ¿Existe un registro que documente la inspección de las materias primas, los materiales auxiliares, los productos semi-acabados y los productos acabados?			
23	제품운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량으로 운반하는가? ¿El producto es transportado mediante un vehículo congelador o refrigerado que pueda mantener una temperatura adecuada de almacenamiento?			
합 계 (total)				
<p>< 판정기준 Criterios de Evaluación > ? 신규승인 작업장 Establecimiento de nuevo registro: × 판정이 있는 경우 미승인 Si existe cualquier deficiencia (X), el establecimiento no será registrado ? 기존 승인작업장 Establecimiento ya registrado: × 판정이 있는 경우 승인 취소, 수출중단, 보완 등 조치 Si existe cualquier deficiencia (X), el establecimiento será objeto de medidas tales como la retirada de la autorización, la retención de exportaciones, la exigencia de mejoras, etc.</p>				

3. APPCC 관리

일련 번호 Nº	점검내용 Puntos de verificación	적부판정 Evaluación		비고 Comentarios
		○	×	
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위해요소중점관리 기준서(HACCP관리기준서)를 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 작업시 적용하는가? ¿La dirección (con inclusión del propietario de la empresa) ha desarrollado y aplicado un plan APPCC escrito, que está vigente y es aplicado a la producción?			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

2	<p>위해분석은 처리공정에서 발생할수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며 위해요소별로 HACCP 관리조치를 기록하고 있는가?</p> <p>¿El análisis de peligros engloba los riesgos para la seguridad alimentaria de probable aparición en el proceso de producción y registra las medidas de gestión APPCC para cada peligro?</p>			
3	<p>CCP 및 CCP에 대한 허용한계치는 적절하게 설정되어 있는가?</p> <p>¿Se identifican y se establecen adecuadamente los PCC y los límites críticos para los PCC?</p>			
4	<p>중요관리점(CCP)은 주기적으로 모니터링 되고 있으며 모니터링 기록이 유지되고 있는가?</p> <p>¿Los PCC han sido objeto de una monitorización periódica y se han conservado los registros de monitorización?</p>			
5	<p>모니터된 결과 허용한계치 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?</p> <p>Quando se detectan cualesquiera desviaciones de los límites críticos como resultado de la monitorización, ¿se aplican medidas correctoras adecuadas y se conservan los registros de dichas acciones de corrección?</p>			
6	<p>모니터링에 사용되는 온도계 등과 같은 기계 기구의 정도관리는 잘 되고 있는가?</p> <p>¿Los instrumentos y los equipos como termómetros, etc. utilizados en la monitorización han sido calibrados de forma precisa?</p>			
7	<p>HACCP 계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 기록이 유지되고 있는가?</p> <p>¿Las actividades de verificación del plan APPCC se realizan periódicamente y se realizan los procedimientos de mantenimiento de registros?</p>			
8	<p>HACCP 계획을 정기적으로 교육, 훈련하고 기록이 유지되고 있는가?</p> <p>¿Se llevan a cabo actividades de formación o de educación sobre el plan APPCC de forma periódica y se conservan los registros de las mismas?</p>			
9	<p>HACCP 계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고, 모든 기록은 서명과 날짜가 기록되고 있는가?</p> <p>¿Se realizan de forma adecuada los procedimientos de mantenimiento de registros para el plan APPCC? ¿Todos los registros han sido firmados y fechados por el personal responsable?</p>			

10	HACCP 관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가? ¿Los registros diarios verificados para el plan APPCC se conservan durante al menos 6 meses o durante un período más largo desde la última fecha de registro?			
합 계 (total)				

<판정기준> Criterios de Evaluación

- 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인
Establecimiento de nueva aplicación: si existe cualquier valor X, no se concederá la autorización
- 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치
Establecimiento autorizado: si existe cualquier valor X, la autorización puede ser cancelada y se pueden aplicar medidas para la suspensión de las exportaciones u otras medidas complementarias

점검일시 :
 Fecha de verificación

점검자 소속?직책?성명 :
 Departamento, cargo y nombre del evaluador

(인) Firma

점검자 의견(Dictamen del evaluador):

식육가공장 점검표
Lista de control para Plantas de procesamiento de carne (Industrias Cárnicas)

일반사항(Información General)

<input type="radio"/> 작업장명(Nombre de la planta de procesamiento de carne)	
<input type="radio"/> 소재지 (Dirección)	
<input type="radio"/> 소유주 (Nombre del propietario)	
<input type="radio"/> 설립년월일 (Fecha de construcción)	

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

<input type="checkbox"/> 승인번호 (Nº de registro)	
<input type="checkbox"/> 승인일자 (Fecha de registro)	
<input type="checkbox"/> 수출작업장 지정일 (Fecha de autorización para la exportación)	
<input type="checkbox"/> 승인 업종 (Operación o proceso autorizado)	<input type="checkbox"/> 축종 (Especies):
<input type="checkbox"/> 승인 품목 (Artículo autorizado)	
<input type="checkbox"/> 일일 처리 능력 (Cantidad total de carne cortada y canales al día)	○○ kg(M/T)/○○ canales / artículos
<input type="checkbox"/> 시간당 처리 능력 (Cantidad total de carne cortada y canales por hora)	○○ kg(M/T)/○○ canales / artículos
<input type="checkbox"/> 냉장·냉동실 면적 및 갯수 (Tamaño y número del almacén de frío)	○○ m ² / ○○ cámaras de refrigeración (cámaras de congelación)
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Tamaño y capacidad y nº de cámaras de refrigeración)	○○ m ² /○○ kg(M/T)/○○ cámaras de refrigeración
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Tamaño y capacidad y nº de cámaras de congelación)	○○ m ² /○○ kg(M/T)/○○ cámaras de congelación
<input type="checkbox"/> 검사담당자 또는 품질관리인수 (Nº de inspectores o directores de control de calidad)	
<input type="checkbox"/> 종업원 수 (Número de empleados)	
<input type="checkbox"/> 작업장 작업일수/주 (Días de trabajo a la semana)	
- 교대횟수/일 (Nº de turnos al día)	
- 작업시간/1교대 (Horario laboral de cada turno)	
<input type="checkbox"/> 수출국가 현황 (Situación de otros países en materia de exportación)	
<input type="checkbox"/> 기타 (Otros)	
<input type="checkbox"/> 첨부자료 (Documento adjunto)	Le rogamos adjunte el organigrama de flujo del proceso con los PCC

식육가공장 점검표 (Listas de control para Plantas de procesamien-

to de carne)

1. 시설기준 **Criteria relativos a las instalaciones**

일련 번호 Nº	점검내용 Puntos de verificación	적부판정 Cumplimiento		비고 Comentarios
		○	×	
1	건물의 위치는 축산폐수, 화학물질 기타 오염물질 발생시설로부터 축산물에 나쁜 영향을 주지 아니하는 거리를 유지하고 있는가? ¿El edificio de producción está situado a suficiente distancia de la instalación de eliminación de aguas residuales, compuestos químicos y otras instalaciones generadoras de contaminación de modo que éstos no afecten al trabajo de procesamiento de la carne?			
2	작업장(원료처리실, 가공실, 포장실 기타 축산물의 처리, 가공에 필요한 작업장을 말함)은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리(벽·층 등)되어 있으며, 위생적인 상태로 유지되고 있는가? ¿El establecimiento (la sala de manipulación de materias primas, la sala de procesamiento de carne, la sala de envasado y otras zonas de trabajo necesarias para procesar o envasar los productos es un único edificio independiente o está separado de los edificios adyacentes utilizados para otros propósitos por paredes, suelos, etc.? ¿Están mantenidos en buenas condiciones higiénicas?			
3	작업장은 각 작업실별로 구획되어 청정구역과 비청정구역으로 구분되어 있는가? ¿Está la zona de producción dividida en función de cada sección de las operaciones y está separada de acuerdo con una zona limpia y una zona sucia?			
4	작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리 되고 배수가 잘 되는가? ¿El suelo está compuesto por materiales impermeables como el hormigón y cuenta con un buen drenaje?			
5	작업장 내벽은 내수처리되어 있으며, 미생물이 번식하지 않도록 청결하게 관리되고 있는가? ¿Las paredes internas de la sala de producción están compuestas por materiales impermeables? ¿El lugar se mantiene limpio para prevenir la proliferación de microorganismos?			
6	작업장 천정은 청소가 용이한 시설로 되어 있고 먼지가 쌓여 있거나 응결수가 떨어지지 아니하여야 하며, 미생물이 번식하지 않도록 청결하게 관리되고 있는가? ¿El techo de la sala de producción está compuesto por materiales que se pueden limpiar con facilidad? ¿Existe polvo o condensación de agua que cae desde el techo? ¿Se mantiene limpio el			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

	lugar para prevenir la proliferación de microorganismos?			
7	<p>작업장안에서 환기시설은 악취,유해가스,매연,증기 등을 환기시키는데 충분한가?</p> <p>¿El sistema de ventilación está instalado adecuadamente para extraer los olores, los gases perjudiciales, los humos, el vapor, etc. generados durante la producción?</p>			
8	<p>채광 또는 조명시설이 잘 되어 있는가?</p> <p>¿Existe una instalación de iluminación adecuada que proporcione luz solar o luz artificial?</p>			
9	<p>작업장에는 쥐 등의 드나듐을 막을 수 있는 설비가 되어 있는가?</p> <p>¿Existe un dispositivo que impida la entrada de roedores, etc. en la zona de producción?</p>			
10	<p>작업원을 위한 화장실과 수세시설 및 탈의실(소독시설 포함)이 있는가?</p> <p>¿Existen servicios, lavabos y vestuarios (con inclusión de una instalación con fines de desinfección) para los empleados?</p>			
11	<p>축산물과 직접 접촉하는 부분은 위생적인 내수성 재질로서 씻기 쉬우며, 열탕?증기?살균제 등으로 소독?살균이 가능한가?</p> <p>¿El equipo que entra en contacto directo con los productos de ganado está compuesto por materiales impermeables y en buenas condiciones higiénicas? ¿Se pueden limpiar con facilidad y desinfectar con agua caliente, vapor, o desinfectantes, etc.?</p>			
12	<p>냉동, 냉장시설 및 가열처리시설에는 온도계 또는 온도를 측정할 수 있는 계기를 설치하고 적정온도가 유지되도록 관리하는가?</p> <p>¿Existe un termómetro o un dispositivo para leer la temperatura de la instalación de refrigeración y de la instalación de tratamiento por calor? ¿Existe un control adecuado de la temperatura de las instalaciones con el fin de mantenerla a un nivel óptimo?</p>			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

13	<p>식육가공품의 가공실은 그 실내온도가 15℃이내로 유지될 수 있는 온도조절시설이 설치되어 있는가? (다만, 가열처리를 실시하는 장소는 제외)</p> <p>¿Existe un sistema de control de la temperatura en la sala de procesamiento de los productos de carne procesados con el fin de mantener la temperatura interior por debajo de 15°C (salvo en la instalación de tratamiento por calor)?</p>			
14	<p>제조시설 및 기구는 제품과 직접 접촉되는 부위가 제품을 변질시키거나 인체에 위대한 것으로 되어있지 아니한가?</p> <p>¿La superficie de las instalaciones y los equipos de producción que entran en contacto directo con los productos puede deteriorar probablemente la calidad del producto de carne o puede ser perjudicial para la salud?</p>			
15	<p>검사실험실이 갖추어져 있고 자가 검사에 필요한 장비, 기구 및 시약 등이 비치되어 있는가?</p> <p>¿Se cuenta con un laboratorio de inspección? ¿Existen los instrumentos, los equipos y los reactivos necesarios para las pruebas de verificación realizadas con fines de auto-inspección?</p>			
16	<p>가공시설은 당해 품목의 제조공정 흐름에 따라 적절히 배치되어 있는가?</p> <p>¿Las instalaciones de procesamiento están dispuestas de forma ordenada tomando en consideración el flujo del proceso de fabricación del producto relevante?</p>			
17	<p>분말이 날아 흩어지는 배합공정이 있는 작업장은 이를 제거하는 시설이 되어 있는가?</p> <p>¿Existe un proceso de formulación que pueda generar polvo en el ambiente? ¿Existe un dispositivo para eliminar el polvo?</p>			
18	<p>원료 계량실은 구획된 곳에서 이루어지며 필요시 먼지제거 시설을 갖추고 있는가?</p> <p>¿Se realiza el pesado de las materias primas en la sección destinada a este fin, y en caso necesario, dicha sección cuenta con un dispositivo para eliminar el polvo?</p>			
19	<p>원료와 제품을 위생적으로 보관, 관리 할 수 있는 보관시설(창고, 냉장 또는 냉장실)이 설치 되어 있는가?</p> <p>¿Existen instalaciones de almacenamiento (almacén, cámara de refrigeración, cámara de congelación) que permiten el almacenamiento y la manipulación de materias primas y productos en unas buenas condiciones higiénicas?</p>			
20	<p>작업실 내부의 조명장치 파열시 식육에 오염되지 않도록 보호망 등 안전장치를 하였는가?</p> <p>¿Existe una pantalla de seguridad para el equipo de iluminación de la sala de procesamiento de modo que se prevenga la contaminación de los productos de carne por parte de piezas rotas</p>			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

	del equipo de iluminación?			
21	냉장 냉동실 및 보관장은 제품을 보관할 수 있는 능력이 충분한가? ¿La capacidad de la instalación de almacenamiento, como, por ejemplo, cámaras de refrigeración, cámaras de congelación y almacenes, es suficiente para almacenar todos los productos?			
합 계 (total)				
<p>< 판정기준 Criterios de Evaluación ></p> <p>? 신규승인 작업장 Establecimiento de nuevo registro: × 판정이 있는 경우 미승인 Si existe cualquier deficiencia(X), el establecimiento no será registrado</p> <p>? 기존 승인작업장 Establecimiento ya registrado: × 판정이 있는 경우 승인 취소, 수출중단, 보완 등 조치 Si existe cualquier deficiencia (X), el establecimiento será objeto de medidas tales como la retirada de la autorización, la retención de exportaciones, la exigencia de mejoras, etc.</p>				

ICEX

□ 위생관리기준 2. PNCH - SSOP

일련 번호	점검내용	적부판정		비고
		○	×	
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위생관리를 위하여 자체위생관리 기준을 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가? ¿La dirección (con inclusión del propietario de la empresa) de la empresa de carne cuenta con un documento escrito específico de la planta en relación con los Procedimientos Normalizados de Control de Higiene en el establecimiento y aplica dicho documento al trabajo de producción de los empleados?			
2	모든 종업원은 자체위생관리기준을 준수하며 관리 책임자는 종업원의 위생관리기준 준수여부를 매일 점검하고 점검일지에 기록하는가? ¿Todos los empleados cumplen los requisitos del PNCH (SSOP) específico de la planta y el directivo responsable verifica diariamente la situación en materia de cumplimiento y registra dicho estado en su documento de registro?			
3	위생점검결과 지적사항에 대해 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되는가? En relación con los incumplimientos indicados como resultado de la inspección de control de higiene, ¿se adoptan las medidas necesarias y se mantiene un registro de las acciones correctoras realizadas?			
4	관리책임자는 자체적인 위생계획을 수립하여 종업원에 대한 위생교육을 실시하고 있는가? ¿La dirección proporciona formación a los empleados mediante la puesta en marcha de un programa interno de control de higiene para la planta?			
5	자체위생관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월이상 보관하고 있는가? ¿El establecimiento conserva los registros diarios de los PNCH específicos de la planta durante al menos 6 meses desde la última fecha de registro?			
6	관리책임자는 작업개시전에 시설, 장비, 도구 등에 대한 위생점검을 실시하는가? ¿Verifica el empleado responsable que las instalaciones, los equipos y los utensilios se encuentran en buenas condiciones higiénicas antes de las operaciones?			
7	작업개시전, 후에 식육과 직접 접촉되는 장비, 도구 등의 표면은 흙 고기찌꺼기 털 쇠붙이 등 이물질이나 세척제 등 유해성 물질이 제거된 상태인가? ¿Las superficies de contacto con la carne de los equipos y los utensilios se encuentran en un estado en el que se han elimina-			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

	do cualesquiera sustancias extrañas tales como suciedad, restos de carne, pelos o piezas de metal, etc., o sustancias químicas peligrosas como los compuestos utilizados para la limpieza?			
8	모든 장비 컨베이어벨트 및 작업대 그밖의 축산물과 접촉되는 시설등의 표면은 깨끗하게 유지되고 있는가? ¿Se encuentran las superficies de todos los equipos operados mediante cintas transportadoras, las mesas de trabajo y otros utensilios que entran en contacto directo con la carne mantenidas en buenas condiciones de limpieza?			
9	종업원 등 작업장에 출입하는 사람은 작업장안에 들어올 때 손을 씻는가? ¿Todos las personas, como, por ejemplo, los empleados, que entran en la sala de producción se lavan las manos antes de entrar en la misma?			
10	작업장안에서 종업원은 위생복?위생모 및 위생화를 착용하고 근무하는가? ¿Todos los empleados utilizan ropas, gorra o calzado de protección durante su trabajo en la sala de producción?			
11	검사원 또는 영업자가 지정하지 아니한 사람은 출입 통제가 되는가? ¿Está controlado el acceso de otras personas distintas de las autorizadas por el inspector o por el propietario de la empresa a la zona de producción?			
12	제품은 금속류 등 이물질 혼입이 되지 않도록 관리 되고 있는가? ¿El producto es manipulado de forma eficaz de modo que no sea adulterado con otras sustancias extrañas como metales, etc.?			
13	원료 자재 또는 완제품이 바닥과 벽에 밀착되지 않도록 적재 보관하는가? ¿Se cargan y se almacenan las materias primas y los productos acabados de forma adecuada de modo que no entren en contacto con suelos o paredes?			
14	제조시설은 정기적으로 점검하여 작업에 지장이 없도록 관리되고 있으며 점검정비기록을 유지하고 있는가? ¿Se lleva a cabo una inspección periódica de las instalaciones de fabricación de modo que se pueden realizar todos los trabajos sin problemas? ¿Se conserva un registro de mantenimiento y de inspección?			
15	생산 및 작업기록에 관한 원료의 입고?출고?사용에 대한 원료 수불 관계서류를 작성하고, 이를 최종기재일로부터 최소 6개월이상 보관하고 있는가? ¿Se mantiene un registro de las recepciones y las salidas del almacén, así como del uso con fines de producción de materias			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

	primas? ¿Se mantienen los registros durante un período mínimo de 6 meses desde la última fecha de registro?			
16	<p>용수에 대한 정기 수질검사를 실시하고 그기록을 유지하고 있는가?</p> <p>¿Se realiza periódicamente un análisis de la calidad del agua utilizada y el establecimiento conserva los registros de dichos análisis?</p>			
17	<p>원료, 자재(부자재 포함) 반제품 및 완제품은 명확히 구분하여 관리하고 제품의 특성에 따라 적절한 온도를 유지하는가?</p> <p>¿Las materias primas, otros materiales (con inclusión de los materiales auxiliares para producción), los productos semi-acabados y acabados son manipulados de forma claramente separada entre sí? ¿La temperatura de almacenamiento de los productos se mantiene de forma coherente con las características de cada producto?</p>			
18	<p>원료, 자재, 반제품 및 완제품에 대한 검사기록서가 작성되어 있는가?</p> <p>¿Existe un registro de inspección para las materias primas, otros suministros, y los productos semi-acabados y acabados?</p>			
19	<p>제품은반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량으로 운반하는가?</p> <p>¿El producto es transportado en un vehículo que cuenta con un compartimento de refrigeración o de congelación capaz de mantener adecuadamente la temperatura de los productos durante el transporte?</p>			
20	<p>작업실의 온도와 밝기는 적절하게 유지하고 있는가?</p> <p>¿Se mantienen de forma adecuada la temperatura y la intensidad de iluminación de la sala de producción?</p>			
21	<p>품목별 가공(제조)공정은 적절히 관리되고 있는가?</p> <p>¿El proceso de fabricación o procesamiento de cada producto se encuentra controlado adecuadamente?</p>			
22	<p>종업원이 원료작업실에서 가공품작업실 등으로 이동할 시 교차오염을 예방하기 위하여 위생복 또는 앞치마를 갈아입거나 위생화 또는 손 등을 세척?소독 실시하는가?</p> <p>Quando los empleados se trasladan a una sala de trabajo de productos procesados desde una sala de manipulación de materias primas, ¿se cambian sus ropas o mandiles de protección y se lavan y desinfectan las manos y el calzado para prevenir la contaminación cruzada?</p>			
23	<p>신체질환 등으로 제품에 나쁜영향을 미칠우려가 있는 작업자에 대한 조치가 취해지고 있는가?</p> <p>En relación con un empleado que pueda afectar a la seguridad alimentaria de los productos debido a su mala salud, etc., ¿se adoptan las medidas necesarias?</p>			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

24	원료와 제품의 처리가공 등에 사용되는 기구 및 용기는 구분표시하여 청결하게 관리되고 있는가? ¿Los equipos y los utensilios utilizados para manipular y procesar materias primas y productos están marcados de forma separada y se mantienen en buenas condiciones de limpieza?			
합 계 (total)				
<p>< 판정기준 Criterios de Evaluación></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 신규승인 작업장 Establecimiento de nuevo registro: × 판정이 있는 경우 미승인 Si existe cualquier deficiencia (X), el establecimiento no será registrado ○ 기존 승인작업장 Establecimiento ya registrado: × 판정이 있는 경우 승인 취소, 수출중단, 보완 등 조치 Si se detecta cualquier deficiencia (X), el establecimiento será objeto de medidas tales como la retirada de la autorización, la retención de exportaciones, la exigencia de mejoras, etc. 				

3. APPCC 관리

일련 번호 Nº	점검내용 Puntos de verificación	적부판정 Evaluación		비고 Comentarios
		○	×	
1	관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위해요소중점관리기준서(HACCP관리기준서)를 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 작업시 적용하는가? ¿La dirección (con inclusión del propietario de la empresa) ha desarrollado y aplicado un plan APPCC escrito, que está vigente y es aplicado a la producción?			
2	위해분석은 처리공정에서 발생할수 있는 위해를 적절히 분석하고 있으며 위해요소별로 HACCP 관리조치를 기록하고 있는가? ¿El análisis de peligros engloba los riesgos para la seguridad alimentaria de probable aparición en el proceso de producción y registra de medidas de gestión APPCC para cada peligro?			
3	CCP 및 CCP에 대한 허용한계치는 적절하게 설정되어 있는가? ¿Se identifican y se establecen adecuadamente los PCC y los límites críticos para los PCC?			
4	중요관리점(CCP)은 주기적으로 모니터링 되고 있으며 모니터링 기록이 유지되고 있는가? ¿Los PCC han sido objeto de una monitorización periódica y se han conservado los registros de monitorización?			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

5	<p>모니터된 결과 허용한계치 이탈시 적절하게 처리하고 개선조치 등에 대한 기록이 유지되고 있는가?</p> <p>Quando se detectan cualesquiera desviaciones de los límites críticos como resultado de la monitorización, ¿se aplican medidas correctoras adecuadas y se conservan los registros de dichas acciones de corrección?</p>			
6	<p>모니터링에 사용되는 온도계 등과 같은 기계 기구의 정도관리는 잘 되고 있는가?</p> <p>¿Los instrumentos y los equipos como termómetros, etc. utilizados en la monitorización han sido calibrados de forma precisa?</p>			
7	<p>HACCP 계획에 대한 검증은 정기적으로 실시하고 기록이 유지되고 있는가?</p> <p>¿Las actividades de verificación del plan APPCC se realizan periódicamente y se realizan los procedimientos de mantenimiento de registros?</p>			
8	<p>HACCP 계획을 정기적으로 교육, 훈련하고 기록이 유지되고 있는가?</p> <p>¿Se llevan a cabo actividades de formación o de educación sobre el plan APPCC de forma periódica y se conservan los registros de las mismas?</p>			
9	<p>HACCP 계획에 대한 기록 및 유지는 적절히 이루어지고, 모든 기록은 서명과 날짜가 기록되고 있는가?</p> <p>¿Se realizan de forma adecuada los procedimientos de mantenimiento de registros para el plan APPCC? ¿Todos los registros han sido firmados y fechados por el personal responsable?</p>			
10	<p>HACCP 관리기준의 점검일지는 최종기재일로 부터 최소 6개월 이상 보관하고 있는가?</p> <p>¿Los registros diarios verificados para el plan APPCC se conservan durante al menos 6 meses o durante un período más largo desde la última fecha de registro?</p>			
합 계 (Total)				
<p><판정기준> Criterios de Evaluación</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인 <li style="padding-left: 20px;">Establecimiento de nueva solicitud: si existe cualquier valor X, no se concederá la autorización ○ 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치 <li style="padding-left: 20px;">Establecimiento autorizado: si existe cualquier valor X, la autorización puede ser cancelada y se pueden aplicar medidas para suspender las exportaciones u otras medidas complementarias 				

점검일시 :
 Fecha de verificación

점검자 소속, 직책, 성명 :
 Departamento, cargo y nombre del evaluador
 (인) Firma

점검자 의견(Dictamen del evaluador):

축산물 보관장 점검표
Listas de control relativas a las Instalaciones de almacenamiento en frío para productos animales

일반사항 (Información General)

<input type="checkbox"/> 작업장명 (Nombre del establecimiento)	
<input type="checkbox"/> 소재지 (Dirección)	
<input type="checkbox"/> 소유주 (Nombre del propietario)	
<input type="checkbox"/> 설립년월일 (Fecha de construcción)	
<input type="checkbox"/> 승인번호 (Nº de registro)	
<input type="checkbox"/> 승인일자 (Fecha de registro)	
<input type="checkbox"/> 수출작업장 지정일 (Fecha de autorización para la exportación)	
<input type="checkbox"/> 승인 업종(Operación o proceso autorizado)	
<input type="checkbox"/> 승인 품목(Productos autorizados)	
<input type="checkbox"/> 냉장, 냉동실 면적 및 갯수 (Tamaño y número de salas de almacenamiento en frío)	○○ m ² / ○○ cámaras de refrigeración (cámaras de congelación)
- 냉장실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Tamaño y capacidad y nº de cámaras de refrigeración)	○○ m ² /○○ kg(M/T)/○○ cámaras de refrigeración

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

- 냉동실 면적, 1회 보관능력 및 갯수 (Tamaño y capacidad y nº de cámaras de congelación)	○○ m ² /○○ kg(M/T)/○○ cámaras de congelación
○ 종업원 수 (Número de empleados)	
○ 기타(Otros)	



ICEX

□ 축산물 보관장 점검표(Listas de control para Plantas de almacenamiento en frío)

1 시설기준 Criterios relativos a las instalaciones

일련 번호 N°	점검내용 Puntos de verificación	점검결과 Cumplimiento		비고 Comentarios
		○	×	
1	작업장은 독립된 건물이거나 다른 용도로 사용되는 시설과 분리되어 있는가? ¿Se encuentra la planta de almacenamiento en frío separada o dividida con respecto a otros edificios o instalaciones de producción?			
2	작업장에는 상하차대, 냉동예비실, 냉동실 및 냉장실이 있으며 각각의 시설은 분리 또는 구획되어 있는가? ¿La planta de almacenamiento en frío cuenta con rampa de carga y descarga, cámara de pre-congelación, sala de refrigeración y de congelación? ¿Están todas separadas o divididas entre sí?			
3	작업장의 바닥은 콘크리트 등으로 내수처리가 되어 있으며, 물이 고이거나 습기가 차지 않도록 관리되고 있는가? ¿El suelo de la sala de almacenamiento está compuesto por materiales impermeables como el hormigón y es mantenido de forma eficaz de forma que se prevenga la existencia de agua estancada o de humedad excesiva sobre el mismo?			
4	냉동예비실, 냉동실 및 냉장실은 온도조절이 가능하고 문을 열지 아니하고도 온도를 알아 볼 수 있는 온도계가 외부에 설치되어 있는가? ¿Existe un termómetro o un dispositivo de medición de la temperatura que permite la lectura sin abrir la puerta de las cámaras de pre-congelación, congelación y refrigeración?			
5	작업장에는 쥐 등의 드나듦을 막을 수 있는 방충,방서 시설이 되어 있는가? ¿Existen dispositivos contra insectos y roedores con el fin de prevenir la entrada de roedores, etc. en las salas de almacenamiento en frío?			
6	작업장안에서 발생하는 악취,유해가스,증기 등을 환기시킬 수 있는 시설을 갖추고 있는가? ¿Existe un sistema de ventilación eficaz que extraiga los olores desagradables, los gases perjudiciales, el vapor, etc., generados en la sala de almacenamiento?			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

7	<p>작업장안에서 사용하는 기구 및 용기, 포장중 축산물에 직접 접촉되는 부분은 위생적인 내수성 재질로써 씻기 쉬우며 살균 소독이 가능한가?</p> <p>¿Los equipos, los utensilios y los envases que entran en contacto con la carne están compuestos por materiales impermeables y en buenas condiciones higiénicas? ¿Son fáciles de limpiar, esterilizar o desinfectar?</p>			
8	<p>화장실은 작업실에 영향을 주지 않는 곳에 위치하고 있으며 방충, 방서 설비가 되어 있는가?</p> <p>¿Los servicios están situados en un lugar que no afecta a las condiciones higiénicas de la sala de almacenamiento en frío? ¿Existe un dispositivo para prevenir la entrada de insectos y ratones?</p>			
9	<p>냉장 냉동실은 제품 보관능력이 충분한가?</p> <p>¿Las instalaciones de almacenamiento en frío (cámaras de refrigeración y de congelación) son suficientemente grandes para almacenar todos los productos?</p>			
합 계 (total)				
<p>< 판정기준 Criterios de Evaluación ></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 신규승인 작업장 Establecimiento de nuevo registro: × 판정이 있는 경우 미승인 Si existe cualquier deficiencia(X), el establecimiento no será registrado ○ 기존 승인작업장 Establecimiento ya registrado: × 판정이 있는 경우 승인 취소, 수출중단, 보완 등 조치 Si existe cualquier deficiencia(X), el establecimiento será objeto de medidas tales como la retirada de la autorización, la retención de exportaciones, la exigencia de mejoras, etc. 				

축산물 보관장 6-2 (Plantas de Almacenamiento 6-2)

2. 위생관리기준 Procedimientos operativos de control de higiene

일련 번호	점검내용	점검결과		비고
		○	×	
1	<p>제품의 특성에 따라 적절하게 온도가 관리되고 있는가?</p> <p>¿Se encuentra la temperatura adecuadamente controlada tomando en consideración las características de los productos?</p>			

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

2	<p>파손된 제품이 작업장에 방치되어 있거나, 유통기한이 경과된 제품을 보관하고 있는가?</p> <p>¿Existen productos dañados o productos que superen su fecha de caducidad almacenados en las cámaras de almacenamiento?</p>			
3	<p>작업실은 항상 깨끗하게 청소 및 유지되고 있는가?</p> <p>¿Se mantienen limpias en todo momento las instalaciones de almacenamiento en frío?</p>			
4	<p>축산물은 벽 바닥 등과 닿지 아니하도록 위생적으로 운반하고 냉장냉동 등 적절한 방법으로 저장 운반하는가?</p> <p>¿Se manipula y se transporta la carne de manera adecuada de modo que se prevenga el contacto con los suelos y las paredes, y se almacena y se transporta en unas condiciones adecuadas como, por ejemplo, en materia de refrigeración o congelación?</p>			
5	<p>관리책임자(영업자 포함)는 작업장 위생관리를 위하여 자체위생관리 기준을 서류로 작성하여 작업장안에 비치하고 종업원의 작업시 적용하는가?</p> <p>¿El directivo responsable (con inclusión del operador de la empresa) del establecimiento mantiene un PNCH (SSOP) escrito específico de la planta, lo conserva en la sala de producción con fines de gestión del control de higiene, y lo aplica al trabajo de producción?</p>			
6	<p>제품운반은 적절한 온도를 유지할 수 있는 냉동 또는 냉장차량으로 운반하는가?</p> <p>¿El producto es transportado en un vehículo que cuenta con un compartimento de refrigeración o de congelación capaz de mantener adecuadamente la temperatura durante el transporte?</p>			
7	<p>보관관리기준서를 작성 비치하고 있는가?</p> <p>¿El establecimiento cuenta con un PNCH (SSOP) escrito en vigor para el almacenamiento de productos?</p>			
합 계 (Total)				

< 판정기준 Criterios de Evaluación >

- 신규승인 작업장 **Establecimiento de nuevo registro**: × 판정이 있는 경우 미승인 **Si existe cualquier deficiencia (X), el establecimiento no será registrado**
- 기존 승인작업장 **Establecimiento ya registrado**: × 판정이 있는 경우 승인 취소, 수출중단, 보완 등 조치 **Si existe cualquier deficiencia (X), el establecimiento será objeto de medidas tales como la retirada de la autorización, la retención de exportaciones, la exigencia de mejoras, etc.** <판정기준>
- 신규승인 작업장 : × 판정이 있는 경우 미승인
- 기존 승인작업장 : × 판정이 있는 경우 승인취소, 수출중단, 보완 등 조치

점검일시 :

Fecha de verificación

점검자 소속?직책?성명 :

Departamento, cargo y nombre del evaluador

(인) Firma

점검자 의견(Dictamen del evaluador):

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

ANEXO 1.-ACTUALIZACION ESTADISTICAS IMPORTACION.

Tabla IX. IMPORTACIONES DESGLOSADAS DE CARNE DE CERDO

En Kilogramos

P.A	Producto	2002		2003		2004		2005		2006	
		Cantidad	%								
0203	Total	123.272.233	100,00%	121.778.246	100,00%	175.283.175	100,00%	261.372.874	100,00%	311.237.485	100,00%
020311	En canales	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	4.200	0,00%
020321	Paletas	7.056	0,01%	0	0,00%	410.613	0,23%	226.795	0,09%	171.136	0,05%
020319	Los demás	681.239	0,55%	511.022	0,42%	2.465.994	1,41%	6.319.710	2,42%	10.443.212	3,36%
020322	Paletas	617.434	0,50%	263.712	0,22%	1.652.838	0,94%	1.766.782	0,68%	5.772.709	1,85%
020329	Los demás	121.966.504	98,94%	121.003.512	99,36%	170.752.983	97,42%	253.012.889	96,80%	294.846.188	94,73%

Fuente: Korea International Trade Association

Tabla X. IMPORTACIONES DESGLOSADAS DE CARNE DE CERDO (H.S.)

En miles de USA \$

P.A	Producto	2002		2003		2004		2005		2006	
		Cantidad	%								
0203	Total	205.913	100,00%	183.937	100,00%	333.611	100,00%	591.058	100,00%	741.358	100,00%
020311	En canales	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	0	0,00%	21	0,00%
020321	Paletas	7	0,00%	0	0,00%	718	0,22%	463	0,08%	238	0,03%
020319	Los demás	2.601	1,26%	2.176	1,18%	11.327	3,40%	29.314	4,96%	49.142	6,63%
020322	Paletas	1.495	0,73%	898	0,49%	2.914	0,87%	3.095	0,52%	6.584	0,89%
020329	Los demás	201.809	98,01%	180.863	98,33%	318.650	95,52%	558.059	94,42%	685.373	92,45%

Fuente: Korea Trade Association

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

TABLA XII. IMPORTACIONES DE CARNE DE CERDO POR PAÍSES (H.S. 0203)

En Kilogramos, %

		2002		2003		2004		2005		2006		Total 2002/06	
		Cantidad	Cuota	Cantidad	Cuota	Cantidad	Cuota	Cantidad	Cuota	Cantidad	Cuota	Cantidad	Cuota
1.	CANADÁ	38.161.480	30,96	34.855.307	28,62	39.608.549	22,60	55.900.497	21,39	62.439.183	20,06	230.965.016	23,26
2.	EE.UU	14.361.315	11,65	12.493.862	10,26	20.931.131	11,94	59.487.866	22,76	82.967.255	26,65	190.241.429	19,15
3.	CHILE	3.386.979	2,75	15.260.625	12,53	23.202.950	13,24	31.089.396	11,89	30.773.457	9,88	103.713.407	10,44
4.	DINAMARCA	18.299.284	14,84	15.344.722	12,60	22.345.274	12,75	20.822.991	7,97	19.497.497	6,26	96.309.768	9,69
5.	BÉLGICA	19.668.708	15,96	14.947.986	12,27	19.648.527	11,21	17.668.435	6,76	20.214.519	6,49	92.148.175	9,28
6.	FRANCIA	110.638	0,09	5.899.830	4,84	13.781.318	7,86	19.695.495	7,54	21.345.356	6,85	60.832.637	6,12
7.	HUNGRÍA	14.190.276	11,51	8.769.628	7,20	7.951.221	4,54	8.411.643	3,22	12.334.915	3,96	51.657.683	5,20
8.	HOLANDA	2.576.265	2,09	5.679.956	4,66	8.747.839	4,99	10.157.541	3,89	11.621.376	3,73	38.782.977	3,90
9.	AUSTRIA	4.465.724	3,62	2.234.679	1,84	6.470.306	3,69	9.706.666	3,71	12.516.209	4,02	35.393.584	3,56
10.	ESPAÑA	0	0,00	0	0,00	2.053.642	1,17	9.283.265	3,55	14.482.276	4,65	25.819.183	2,60
	Total Top 10	115.220.669	93,47	115.486.595	94,83	164.740.757	93,99	242.223.795	92,67	288.192.043	92,59	925.863.859	93,24
	Resto	8.051.564	6,53	6.291.651	5,17	10.542.418	6,01	19.149.079	7,3	23.045.442	7,40	67.080.154	6,75
	Total	123.272.233	100,00	121.778.246	100,00	175.283.175	100,00	261.372.874	100,00	311.237.485	100,00	992.944.013	100,00

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

TABLA XIII. IMPORTACIONES DE CARNE DE CERDO POR PAÍSES (H.S. 0203)

En miles USD

		2002		2003		2004		2005		2006		Total 2002/06	
		Cantidad	Cuota	Cantidad	Cuota	Cantidad	Cuota	Cantidad	Cuota	Cantidad	Cuota	Cantidad	Cuota
1.	EE.UU	14.903	7,24	13.776	7,49	38.347	11,49	133.156	22,53	180.654	24,36	380.836	18,52
2.	CANADA	30.367	14,75	23.217	12,62	37.970	11,38	82.173	13,90	102.654	13,84	276.381	13,44
3.	BÉLGICA	52.223	3,07	35.152	16,39	51.913	16,37	54.280	13,39	63.016	8,5	256.584	12,48
4.	CHILE	6.328	0,15	30.147	8,56	54.625	11,69	79.155	10,64	82.041	11,06	252.296	12,27
5.	FRANCIA	314	25,36	15.738	19,11	39.003	15,56	62.901	9,18	72.200	9,73	190.156	9,24
6.	DINAMARCA	33.573	16,30	18.944	10,30	27.661	8,29	35.522	6,01	42.235	5,69	157.935	7,68
7.	HUNGRÍA	32.596	3,35	16.610	7,68	16.780	7,16	22.949	5,69	34.556	4,66	123.491	6,00
8.	HOLANDA	6.909	5,47	14.133	2,65	23.888	5,13	33.635	4,52	38.931	5,25	117.496	5,71
9.	AUSTRIA	11.273	15,83	4.870	9,03	17.104	5,03	26.717	3,88	38.056	5,13	98.020	4,76
10.	ESPAÑA	0	0,00	0	0,00	4.768	1,43	17.927	3,03	32.892	4,43	55.587	2,70
	Total Top 10	188.486	91,54	172.587	93,83	312.059	93,54	548.415	92,79	687.235	92,69	1.908.782	92,8
	Resto	17.428	8,46	11.350	6,17	21.552	6,46	42.643	7,21	54.123	7,3	147.096	7,15
	Total	205.913	100,00	183.937	100,00	333.611	100,00	591.058	100,00	741.358	100,00	2.055.877	100,00

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

TABLA XII.B IMPORTACION ANUAL EN KILOGRAMOS DE CARNE DE CERDO POR PAÍSES (H.S. 0203)

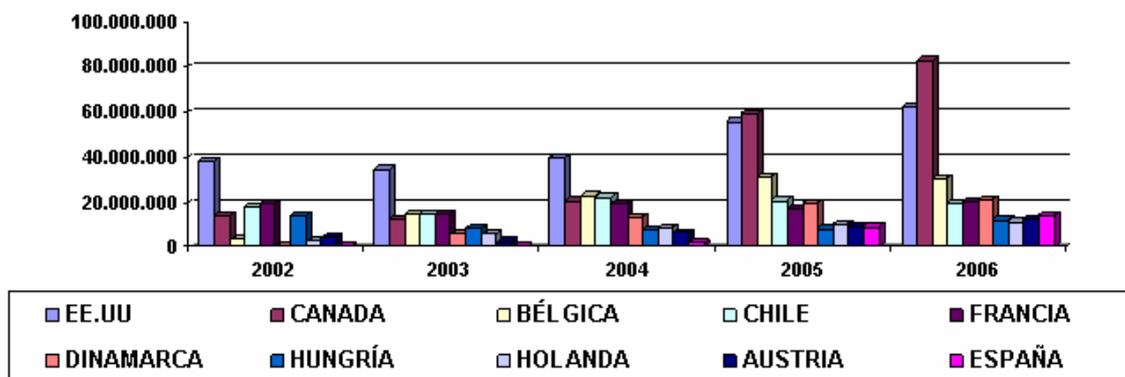


TABLA XX. IMPORTACIONES DE PREPARACIONES Y CONSERVAS DE JAMÓN (H.S. 1602.41)

En Kilogramos y miles de USD

2002		2003		2004		2005		2006	
Volumen	Valor								
320.851	688	279.994	862	371.327	1.296	448.711	1.491	519.931	2.066

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

TABLA XXI. IMPORTACIONES DE PREPARACIONES Y CONSERVAS DE PALETA (H.S. 1602.42)

En Kilogramos y miles de USD

2002		2003		2004		2005		2006	
Volumen	Valor								
54.400	123	8.606	26	7.252	16	2.594	27	300	2

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

TABLA XXII. IMPORTACIONES DE EMBUTIDOS (H.S. 1601)

En Kilogramos y miles de USD

2002		2003		2004		2005		2006	
Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor	Volumen	Valor
5.048.205	10.468	5.468.938	11.651	4.068.046	7.767	5.024.995	11.004	5.814.825	13.269

Fuente: Korean International Trade Association (KITA)

Anexo 2. Empresas que durante este año y el anterior se han puesto en contacto con la oficina solicitando exportadores de carne españoles

En coreano todos los nombres empiezan primero su apellido y luego su nombre.

Carne fresca y congelada

Empresa: IMPORTECH INC.

Persona de contacto: Woo Jae-Ha

Teléfono: (+82 2) 26658156

Fax: (+82 2) 26658157

E-mail: geraldwoo@importech.co.kr

Web: www.importech.co.kr

Observaciones: Solicitó exportadores de Jamón serrano, salchichón y chorizo (fecha de la solicitud 4/4/2007). Esta empresa también aparece la primera en nuestra base de datos de importadores de jamón.

Empresa: DUCKJUNG KOREA INC.

Persona de contacto: Lee Byong Wan

Teléfono móvil: (+82 11) 4931784

Fax: (+82 2) 567-6330

E-mail: bbong1969@hanmail.net

Observaciones: Empresa importadora distribuidora de carne de cerdo

Empresa: ASIA FOOD CO., LTD.

Persona de contacto : Choi Dong Soo

Teléfono: (+82 31) 63002170

Fax: (+82 31) 63002176

E-mail: dongsoochoi@korea.com

Observaciones: Importadores de carne de cerdo

Empresa: THUNDER MARK KOREA CO., LTD.

Persona de contacto: Kim Jung In

Teléfono:(+82 2) 34737847-9

Fax: (+82 2) 34737893

E-mail: kji4501@naver.com

Observaciones: Empresa de trading que busca importador de carne de cerdo

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Empresa: WOORI MEAT

Persona de contacto: Han Sangyong
Teléfono: (+82 2) 5718841 Móvil (82-11) 2378841
Fax: (+82 2)5719002
E-mail: e_wood@lycos.co.kr
Web: www.woorimeat.net

Observaciones: Importadora de carne de cerdo y sus despojos

Empresa: DAIN FOODS (una especie de asociación del cerdo en Corea del Sur)

Persona de contacto: Kim Ho Chang
Teléfono: (82-16)-365-9903, (82-51) 627-6439
Fax: (82-51)-627-6463
E-mail: dainfood@gmail.com

Observaciones: Empresa importadora de carne de cerdo que también actúa como agente.

Empresa: I.M. TRADING CO., LTD.

Teléfono: (+82 2)22022301/2
Fax: (+82 2) 22022342
E-mail: kssun76@imtrading.co.kr

Observaciones: Empresa importadora de carne de cerdo que también actúa como agente.

Productos cárnicos

Empresa: SHILLA INTERNATIONAL LTD.

Localidad: SONGNAM-CITY
Teléfono: (+82 31) 7818501
Fax: (+82 31) 7088501
E-mail: damian@shillail.com
Web: www.shillail.com

Observaciones: Empresa interesada en encontrar exportadores de carne oficiales españoles

Empresa: WORLD-RUN TRADING CO., LTD.

KYONGGI-DO, ANSAN CITY
Persona de contacto: Min Jeon Yeon
Teléfono: 82-31-5087614
Fax: 82-31-5087615
E-mail: worldrun04@hanmail.net

Observaciones: Empresa interesada en conocer exportadores de jamón serrano

Empresa: HD E&I CO., LTD.

Localidad: Seoul
Persona de contacto: Kim Sung Hee
Teléfono: 82-2-22995900
Fax: 82-2-22938798
E-mail: pyi1974@chol.com

Observaciones: Empresa interesada en encontrar exportadores de carne oficiales españoles

EL MERCADO DE LA CARNE PORCINA EN COREA DEL SUR

Empresa: KI JEONG TRADING

Persona de contacto: Hoon Soon- Young (móvil : 82-11-9989-8963)

Teléfono: (82-31) 408-0311, (82-2) 2295-1717

Fax: (82-2) 2295-8971

E-mail: ceo@freshpork.biz

Web: www.freshpork.biz

Observaciones: Empresa interesada en encontrar exportadores de carne oficiales españoles

Empresa: YOUNG KWANG LIVESTOCK CO.,

Domicilio : KYONGKI-DO, Incheon

Teléfono: (82-32) 4244245

Fax: (82-32) 4244232

E-mail: yklivestock@yahoo.co.kr

Empresa: GV Golf Korea

Teléfono: (82-2) 4892931

Fax: (82-2) 4892933

E-mail: gvtour@hanmail.net gvtour@gvttour.com

Observaciones: buscaban listados de exportadores a finales del año 2005

Empresa: HDE & I

Persona de contacto : Mr. Lee Moon-sik / Ms. Kim Sung-hee

Teléfono: (82-2) 22995900

Fax: (82-2) 22938798

E-mail: pyi1974@chol.com

Observaciones: listado de exportadores

Empresa: CONSA INC

Persona de contacto : Kim Jung Won

Teléfono: (82-2) 34771270

Fax: (82-2) 34771273

Email : jwkim@consa.biz

Observaciones: Solicitó listado de importadores, y se puso en contacto con la oficina vía fax.