



PERFIL DEL MERCADO COREANO  
DE  
CHOCOLATE  
Y PREPARACIONES ALIMENTICIAS  
QUE CONTENGAN CACAO



## ÍNDICE

1. Clasificación tarifaria local y denominación	3
2. Arancel de importación y regímenes preferenciales	3
3. Otros gravámenes	4
4. Requisitos y especificaciones para el ingreso al mercado coreano	4
5. Norma para el chocolate y los productos del chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981)	7
6. Evolución del mercado importador por valor CIF	14
7. Principales proveedores y participación en el mercado	16
8. Estadísticas de las exportaciones e importaciones coreanas 2006-2008	17
9. Evolución de precio de importación CIF u\$s/kg	18
10. Precio local de venta al nivel minorista.	19
11. Situación del mercado local	19
12. Ferias y exposiciones	20
13. Importadores locales	20

Perfil de Mercado de Chocolates y Preparaciones alimenticias que contengan cacao**1. CLASIFICACIÓN TARIFARIA LOCAL Y DENOMINACIÓN****1806 Chocolate y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao**

CTL 1806.10 Cacao en polvo con adición de azúcar u otro edulcorante

CTL 1806.20 Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras con peso superior a 2 kg. o en forma líquida, pastosa, en polvo, gránulos o formas similares, en recipientes o envases inmediatos, con un contenido superior a 2 kg.

CTL 1806.30 Las demás preparaciones, en bloques, tabletas o barras

CTL 1806.90 Los demás

**2. ARANCEL DE IMPORTACIÓN Y RÉGIMENES PREFERENCIALES (% ad valorem)**

CTL	Corea	Chile	Singapur	Asean	FTE
1806.10	8	0	2,7	0	0
1806.20	8	0	2,7	0	4,8
1806.30	8	0	2,7	0	4,8
1806.90.1000	8	0	2,7	0	4,8
2111	36	36	36	0	36
2119	40	18,2	40	0	40
2190	8	0	2,7	0	4
2210	8	0	2,7	0	4,8
2290	5	5	5	5	5
2910	30	7,5	19,1	30	15
2920	36	36	36	5	36
2991	8	0	2,7	0	6,4
2992	8	0	2,7	0	6,4
2999	5	5	5	5	5
3010	5,4	2	1,8	0	2,7
3091	8	8	8	8	8
3099	8	0	2,7	8	4
9010	8	0	2,7	8	4
9090	8	0	2,7	8	4

Asean: Brunei, Camboya, Indonesia, Lao PDR, Malasia, Myanmar, Filipinas, Tailandia y Vietnam

FTE: Iceland, Norway, Switzerland y Liechtenstein E2: Bangladesh (Bangkok Agreement ESCAP)

**Embajada de la República Argentina en Corea**5fl, Chunwoo Bldg, 534, Itaewon-dong, Yongsan-ku, Seoul, 140-861, Korea  
Sección Económica y Comercial 798-1145 / Fax: 82-2-792-5820 / trade@argentina.or.kr

Observación: Las descripciones de los productos de la sub-partida 1806.90 pertenecen a la clasificación tarifaria local.

<b>1806.90</b>	<b>Chocolates y demás preparaciones alimenticias que contengan cacao; excepto en bloques, tabletas o barras.</b>
90.1.	Chocolate y confites de chocolate
90.1.	Preparaciones de harina, fécula o extracto de malta; y de partidas 0401-0404
90.21	Preparación para alimentación infantil para la venta al por menor
90.2111	De la leche modificada
90.2119	Demás preparaciones de las partidas 0401-0404
90.2190	Las demás
90.22	Preparación para panificación
90.2210	De harina de cebada
90.2290	Las demás
90.2910	De extracto de malta
90.2920	Demás preparaciones de las partida 0401-0404
90.2991	De salvado de avena
90.2992	De harina de cebada
90.2999	Las demás
90.3	De alimentos preparados obtenidos por cereales y cereales tostados o de grano precocido (excluyendo maíz)
90.3010	De alimentos preparados obtenidos de cereales y cereales tostados
90.3091	De arroz
90.3099	Las demás
90.9	Las demás
90.9010	Preparaciones de cacao con contenido superior al 50% de leche en polvo
90.9090	Las demás

### 3. OTROS GRAVÁMENES (% ad valorem): IVA 10%

### 4. REQUISITOS Y ESPECIFICACIONES PARA EL INGRESO AL MERCADO

Según la Ley de Sanidad de Productos Alimenticios, se requiere presentar una declaración ante la Korea Food & Drug Administration (KFDA).

Para el ingreso de los productos de CTL 1806.90.2111 y CTL 1806.902920, se requiere efectuar una declaración ante el National Veterinary Research & Quarantine Service (NVRQS) acompañada del Certificado de BSE.

#### 4.1 Factores esenciales de composición para chocolates y los productos procesados de cacao estipulados por la KFDA. (Enmienda. 09.2007)

##### 4.1.1. Definición:

Productos procesados de cacao y chocolate es el nombre genérico de los **productos preparados de materias de cacao** (obtenidos de Theobroma cacao) tales como masa de cacao ("cocoa mass"), manteca de cacao o cacao en polvo, o los productos con adición de los aditivos alimentarios tales como chocolate dulce ("sweet chocolate"), chocolate con leche ("milk chocolate"), chocolate familiar con leche ("family milk chocolate") y chocolate blanco ("white chocolate").

#### 4.1.2. Tipos de chocolates (composición):

- Chocolate: Debe contener no menos del 35% de extracto seco de cacao, del cual el 18%, por lo menos, será manteca de cacao y el 14% será extracto seco magro de cacao.
- Chocolate dulce: Debe contener no menos del 30% de extracto seco de cacao, del cual el 18%, por lo menos, será manteca de cacao y el 12% será extracto seco magro de cacao.
- Chocolate con leche: Debe contener no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y un mínimo especificado de extracto seco de leche del 12% (incluido un mínimo del 2,5% de materia grasa de la leche).
- Chocolate familiar con leche: Debe contener no menos del 20% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y no menos del 20% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 5% de materia grasa de la leche).
- Chocolate blanco: Debe contener no menos del 20% de manteca de cacao, no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo de grasa de leche del 2,5%).
- Chocolate similar: Debe contener no menos del 7% de extracto seco de cacao.

#### 4.1.3. Especificaciones:

Plomo (mg/kg):	< 2,0	para cacao en polvo
Índice de yodo	33-42	para manteca de cacao
Color alquitrán	Negativo	excluyendo masa de cacao, manteca de cacao y cacao en polvo
Microbios	<10.000/gr.	

#### 4.2. La Agencia de Tecnología y Estándares de Corea (Korea Agency for Technology & Standards del Ministerio de Economía de Conocimiento [www.kats.go.kr](http://www.kats.go.kr) o [www.standard.go.kr](http://www.standard.go.kr)) estipula un estándar para chocolate (KS H 2010):

Extracto seco de cacao	>35%
Manteca de cacao	>18%
Extracto seco magro de cacao	> 14%
Humedad	< 2%
Grasa cruda	< 27%
Azúcar	< 60%

**Nota:** En este perfil de mercado no se tratan las normas y requerimientos para los siguientes productos:

- Cacao en grano CTL 1801
- Cáscara, películas y demás residuos de cacao CTL 1802
- Pasta de cacao CTL 1803
- Manteca, grasa y aceite de cacao CTL 1804
- Cacao en polvo sin adición de azúcar ni edulcorante CTL 1805

#### **4.3. Norma del etiquetado: KFDA exige la inclusión de:**

- Denominación y tipo del producto
- País de Origen\*
- Nombre y dirección del fabricante
- Nombre, dirección y teléfono del importador (y nombre del comercializador local cuando corresponda)
- Contenido neto (volumen)
- Materias primas e ingredientes principales incluyendo los aditivos
- Condiciones de conservación\*\* (en caso de los productos que tienen un plazo limitado de conservación o que exigen un mantenimiento específico)
- Fecha de vencimiento o fecha de elaboración
- Período de conservación indicando fecha de vencimiento o fecha de elaboración y plazo de conservación
- Devolución y cambio (indicando dirección y/o teléfono)

\* En caso de que el carácter del alimento haya variado luego de la elaboración en un segundo país, se debe indicar como país de origen, el que haya sido donde se elaboró el producto.

\*\* Si el plazo limitado es menor de 3 meses, se debe indicar el mes y el día. Si es mayor de 3 meses, se debe indicar mes y año. Si el mes es diciembre, se puede indicar solo el año.

Los chocolates deben identificarse como chocolate, chocolate dulce (sweet chocolate), chocolate con leche (milk chocolate), chocolate familiar con leche (family milk chocolate), chocolate blanco (white chocolate), chocolate similar y productos con chocolates. Se debe informar asimismo, la cantidad de alcohol que contiene, cuando corresponda.

La normativa del etiquetado de alimentos son regulados por la KFDA, excepto de la declaración del origen del producto, la cual es regulada por el servicio de Aduanas.

Se puede obtener información más amplia sobre normas de etiquetado para alimentos de Corea (en inglés) a través de:

[http://www.kca.go.kr/web/img/eng/8\\_1/Foods/Labeling/Standards/1.pdf](http://www.kca.go.kr/web/img/eng/8_1/Foods/Labeling/Standards/1.pdf)

*Norma de etiquetado estipulada por el CODEX: ver Norma del CODEX para los chocolates y los productos de chocolate en este perfil.*

#### **4.4. Demás normativas pertinentes:**

Información nutricional:

Conforme a la Ley de Sanidad de Productos Alimenticios (artículo 10) y Noticia de la KFDA 2007-69, se requiere información nutricional sobre chocolates y productos procesados de cacao.

➤ Los detalles requeridos son:

- Caloría
- Carbohidratos: azúcar
- Proteínas
- Grasa : Saturada-Trans
- Colesterol
- Sodio
- Los demás ingredientes que quieran enfatizar

➤ Unidad de referencia:

Debe indicarse el contenido del ingrediente nutritivo, por cada porción, cada 100 g, cada 100 ml o por cada empaque.

➤ Forma de indicación de cada componente nutricional:

- Caloría: Debe indicar por kcal.
- Carbohidratos: Debe diferenciar la clase de azúcar e indicar por g.
- Proteínas: Debe indicar por g.
- Grasa: Debe diferenciar si es saturada o trans e indicar por g.
- Colesterol: Debe indicar por mg.
- Sodio: Debe indicar por mg.
- Los demás ingredientes: Solo puede indicar los siguientes ingredientes como vitamina A, D, E, C, B1, B2, ácido nicotínico, B6, ácido fólico, calcio, fósforo, hierro y cinc. Debe indicarlos en %.  
En el caso de los aditivos, se puede consultar las nóminas respectivas, cuya utilización en alimentos es autorizada en Corea a través de:  
*Synthetic/Natural/Mixture:Additives:* <http://fa.kfda.go.kr/foodadditivescode.html>  
*Colorantes:* [http://fa.kfda.go.kr/standard/congener\\_list.jsp](http://fa.kfda.go.kr/standard/congener_list.jsp)  
Se cuenta con las especificaciones y estándares de 424 aditivos sintéticos, 201 aditivos naturales, 7 aditivos mezclados y 1.834 colorantes que permiten las autoridades coreanas

*La norma de los aditivos alimentarios permitidos, incluso aromatizantes, edulcorantes y colores estipulados por CODEX: ver E) Norma del CODEX en este perfil.*

#### **4.5. Ley de Ahorro de Recursos y Fomento del Sistema de Reciclaje**

La ley establece que el importador debe llenar un formulario mediante el cual se declara el tipo de producto (envases) ante la Korea Environment & Resources Corporation y se determina el monto que debe pagar como depósito de residuos.

## **5. NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE (CODEX STAN 87-1981)**

### **5.1. Ámbito de aplicación**

La Norma se aplica al chocolate y los productos del chocolate destinados al consumo humano y descrito en 5.2). El chocolate y los productos de chocolate deben ser preparados a partir de cacao o derivados del cacao con azúcares y podrán contener edulcorantes, productos lácteos, sustancias aromatizantes y otros ingredientes alimentarios.

## 5.2. Descripción y factores esenciales de composición

Chocolate es el nombre genérico de los productos homogéneos que se ajustan a las descripciones que figuran a continuación. Se obtiene por un proceso adecuado de fabricación a partir de materias de cacao que pueden combinarse con productos lácteos, azúcares y/o edulcorantes, y otros aditivos que figuran en la lista de 5.3) de esta norma.

Para constituir distintos productos de chocolate pueden añadirse otros productos alimenticios comestibles, excluidos la harina y el almidón añadidos (salvo para los productos que se indican en 5 2.1.1.1) y 5 2.1.2.1) de la presente Norma) y grasas animales distintas de la materia grasa de la leche. Las adiciones en combinación se limitarán al 40% del peso total del producto terminado, con sujeción a las disposiciones de etiquetado del punto 5.5).

La adición de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao no deberá exceder del 5% del producto terminado, tras deducir el peso total de cualquier otro producto alimenticio comestible añadido, sin reducir el contenido mínimo de las materias de cacao. Cuando así lo exijan las autoridades competentes, la naturaleza de las grasas vegetales permitidas a dicho fin podrá disponerse en la legislación aplicable.

### 5.2.1. Tipos de chocolate (Composición)

#### 5.2.1.1. *Chocolate*

Deberá contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual el 18%, por lo menos, será manteca de cacao y el 14%, por lo menos, extracto seco magro de cacao.

5. 2.1.1.1 *El chocolate para taza* es el producto que se describe en 5. 2.1.1 de la presente Norma y que contiene un máximo del 8% m/m de harina y/o almidón de trigo, maíz o arroz.

#### 5. 2.1.2. *Chocolate dulce/familiar*

El *chocolate dulce/familiar* deberá contener, en extracto seco, no menos del 30% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 18% será manteca de cacao y el 12%, por lo menos, extracto seco magro de cacao.

5.2.1.2.1. *El chocolate familiar para taza* es el producto que se describe en 5. 2.1.2 de la presente Norma y que contiene un máximo del 18% m/m de harina y/o almidón de trigo, maíz o arroz.

#### 5. 2.1.3. *Chocolate cobertura*

El *chocolate cobertura* deberá contener, en extracto seco, no menos del 35% de extracto seco total de cacao, del cual no menos del 31% será manteca de cacao y el 2,5%, por lo menos, extracto seco magro de cacao.

#### 5. 2.1.4. *Chocolate con leche*

El *chocolate con leche* deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y un mínimo especificado de extracto seco de leche entre el 12% y el 14% (incluyendo un mínimo de entre el 2,5% y el 3,5% de materia grasa de la leche). La autoridad competente aplicará el contenido mínimo de extracto seco de leche y de materia grasa de leche de acuerdo con la legislación aplicable. El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche pueda agregarse o eliminarse.

Cuando la autoridad competente lo exija, se deberá definir un contenido mínimo de manteca de cacao más materia grasa de leche.



#### 5. 2.1.5. *Chocolate familiar con leche*

El *chocolate con leche familiar* contendrá, en extracto seco, no menos del 20% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto magro de cacao) y no menos del 20% de extracto seco de leche, (incluido un mínimo del 5% de grasa de leche). El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche pueda agregarse o eliminarse. Cuando la autoridad competente lo exija, se deberá definir un contenido mínimo de manteca de cacao más materia grasa de leche.

#### 5. 2.1.6. *Chocolate cobertura con leche*

El *chocolate cobertura con leche* contendrá, en extracto seco, no menos del 25% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto magro de cacao) y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 3,5% de grasa de leche) y un total de grasa no inferior al 31%. El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche pueda agregarse o eliminarse.

#### 5. 2.1.7. *Otros productos de chocolate*

##### ➤ Chocolate blanco

El *chocolate blanco* deberá contener, en extracto seco, no menos del 20% de manteca de cacao y no menos del 14% de extracto seco de leche (incluido un mínimo de grasa de leche entre el 2,5% y el 3,5% según lo aplique la autoridad competente de acuerdo con la legislación en vigor). El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche pueda agregarse o eliminarse. Cuando la autoridad competente lo exija, se deberá definir un contenido mínimo de manteca de cacao más materia grasa de leche.

##### ➤ Chocolate gianduja

El *chocolate gianduja* (o uno de los derivados del nombre "Gianduja") es el producto obtenido, en primer lugar, de chocolate con un contenido mínimo del total de extracto seco de cacao del 32%, incluido un contenido mínimo de extracto seco desgrasado de cacao del 8% y, en segundo lugar, de avellana molida fina en proporciones tales que el producto contenga al menos el 20% y no más del 40% de avellanas.

Pueden agregarse los ingredientes consignados a continuación:

- (a) Leche y/o extracto seco de leche obtenido por evaporación, en proporciones tales que el producto final no contenga más del 5% extracto seco de leche;
- (b) Almendras, avellanas y otras variedades de nueces, enteras o molidas, en cantidades tales que en combinación con las avellanas molidas finas, no representen más del 60% del producto.

##### ➤ Chocolate gianduja con leche

El *chocolate gianduja con leche* (o uno de los derivados del nombre "Gianduja") es el producto obtenido, en primer lugar, de chocolate con leche con un contenido mínimo de total de extracto seco de leche del 10% y, en segundo lugar, de sémola fina de avellana mezcladas en unas proporciones por las cuales el producto contenga al menos el 15% y no más del 40% de avellanas. El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche pueda agregarse o eliminarse.

Pueden agregarse los ingredientes consignados a continuación:

almendras, avellanas y otras variedades de nueces, enteras o molidas, en cantidades tales que en combinación con las avellanas molidas finas, no representen más del 60% del producto.

Cuando la autoridad competente lo exija, se deberá definir un contenido mínimo de manteca de cacao más materia grasa de leche.

➤ **Chocolate de mesa**

El chocolate de mesa es el chocolate no refinado cuyos granos de azúcar superan las 70 micras en tamaño. Se distingue entre:

▷ *Chocolate de mesa*

El chocolate de mesa deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos de 20% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 11% de manteca de cacao y del 9% de extracto seco magro de cacao).

▷ *Chocolate de mesa semiamargo*

El chocolate de mesa semiamargo deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 30% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 15% de manteca de cacao y del 14% de extracto seco magro de cacao).

▷ *Chocolate de mesa amargo*

El chocolate de mesa amargo deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 40% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 22% de manteca de cacao y del 18% de extracto seco magro de cacao).

## 5.2.2. Tipos de chocolate (formas)

### 5.2.2.1. *Chocolate en grano y chocolate en copos/ojuelas*

El *chocolate en grano* y el *chocolate en copos/ojuelas* son productos del cacao obtenidos mediante una técnica de mezcla, extrusión y endurecimiento que confiere a la consistencia de estos productos propiedades únicas de friabilidad. El chocolate en grano se presenta en forma de granos cilíndricos cortos, y el chocolate en escamas, en forma de trozos pequeños y planos.

#### 5.2.2.1.1. Chocolate en grano /Chocolate en copos/ojuelas

El *chocolate en grano/ chocolate en copos/ojuelas* deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 32% del extracto seco total de cacao, del cual al menos el 12% es de manteca de cacao mientras que el 14% es de extracto seco magro de cacao.

#### 5.2.2.1.2. Chocolate con leche en grano/en copos/ojuelas

El *chocolate con leche en grano /chocolate con leche en copos/ojuelas* deberá contener, en relación con el extracto seco, no menos del 20% de extracto seco de cacao (incluido un mínimo del 2,5% de extracto seco magro de cacao) y no menos del 12% de extracto seco de leche (incluido un mínimo del 3% de materia grasa de la leche).

El extracto seco de leche se refiere a la adición de ingredientes lácteos en sus proporciones naturales, salvo que la grasa de leche pueda agregarse o eliminarse.

Cuando la autoridad competente lo exija, se deberá definir un contenido mínimo de manteca de cacao más materia grasa de leche.

### 5.2.2.2 *Chocolate relleno*

El *chocolate relleno* es un producto recubierto con uno o más de los chocolates definidos en 5. 2.1, salvo el chocolate para taza, chocolate familiar para taza y chocolate de mesa, de la presente Norma, cuyo núcleo se distingue claramente, por su composición, del revestimiento. El chocolate relleno no incluye dulces de harina, ni productos de repostería, bizcochos o helados. La parte de chocolate del revestimiento debe representar al menos el 25% del peso total del producto en cuestión.

Si la parte central del producto está constituida por uno o más componentes regulados por una norma específica del Codex, el componente o los componentes en cuestión deberán ajustarse a dicha norma.

### 5.2.2.3 Bombones de chocolate

Se denominan *bombones de chocolate* los productos del tamaño de un bocado en los cuales la cantidad del componente de chocolate no deberá ser inferior al 25% del peso total del producto. Estos productos estarán hechos de chocolate relleno, o bien de uno o más de los chocolates definidos en 5 2.1, salvo el chocolate para taza, chocolate familiar para taza y los productos definidos en 5 2.1.7. (chocolate de mesa).

### Requisitos de composición

(% referido al extracto seco del producto y previa deducción del peso de los otros productos alimenticios comestibles autorizados)

Productos	Componentes (%)				
	Manteca de cacao	Extracto seco magro de cacao	Total de extracto seco de cacao	Materia grasa de la leche	Total de Extracto seco magro de la leche
Chocolate	≥18	≥14	≥35		
Chocolate para taza	≥18	≥14	≥35		
Chocolate dulce/familiar	≥18	≥12	≥30		
Chocolate familiar para taza	≥18	≥12	≥30		
Chocolate cobertura	≥31	≥2,5	≥35		
Chocolate con leche		≥2,5	≥25	2,5-3,5	12-14
Chocolate con leche familiar		≥2,5	≥20	≥5	≥20
Chocolate cobertura con leche		≥2,5	≥35	≥3,5	≥14
Chocolate blanco		≥2,5		2,5-3,5	≥14

### 5.3. Aditivos alimentarios

Podrán utilizarse únicamente los aditivos alimentarios que figuran en la lista que se transcribe a continuación, y únicamente dentro de los límites especificados.

Pueden utilizarse otros aditivos incluidos en la lista aprobada de la Norma general para aditivos alimentarios (GSFA), con sujeción a la autoridad que tiene jurisdicción de acuerdo a la legislación vigente:

*"3.1 Agentes alcalinizantes y neutralizantes transferidos como consecuencia de la elaboración de las materias de cacao en proporción a la cantidad máxima, según se dispone."*

### Embajada de la República Argentina en Corea

5fl, Chunwoo Bldg, 534, Itaewon-dong, Yongsan-ku, Seoul, 140-861, Korea  
Sección Económica y Comercial 798-1145 / Fax: 82-2-792-5820 / trade@argentina.or.kr

**DOSIS MÁXIMAS:  
Reguladores de la acidez**

503(i) Carbonato amónico 527 Hidróxido amónico 503(ii) Hidrogenocarbonato amónico 170(i) Carbonato cálcico 330 Ácido cítrico 504(i) Carbonato magnésico 528 Hidróxido magnésico 530 Óxido magnésico 501(i) Carbonato potásico 525 Hidróxido potásico 501(ii) Hidrogenocarbonato potásico 500(i) Carbonato sódico 524 Hidróxido sódico 500(ii) Hidrogenocarbonato sódico 526 Hidróxido cálcico	Limitada por BPF
338 Ácido ortofosfórico	2,5 g/kg expresados como P205 en productos finales de cacao y chocolate
334 Ácido L-tartárico	5 g/kg en productos finales de cacao y chocolate

**Aromatizantes**

Aromas naturales como se definen en el Codex Alimentarius, y sus equivalentes sintéticos excepto aquellos que imitan el aroma natural del chocolate o de la leche <sup>2</sup>	BPF
Vainillina	1 g/kg mezclados
Etilvainillina	

**Edulcorantes**

950 Acesulfamo K	500 mg/kg
951 Aspartamo	2000 mg/kg
952 Acido ciclámico y sales de Na y Ca	500 mg/kg
954 Sacarina y sales de Na y Ca	500 mg/kg
957 Taumatina	BPF
420 Sorbitol	
421 Manitol	
9565 Maltitol	
966 Lactitol	
967 Xilitol	

**Embajada de la República Argentina en Corea**

## 5.5. Etiquetado

Además de las disposiciones de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), deberán figurar las siguientes declaraciones:

### 5.5.1. Nombre del producto

5.5.1.1. *Los productos descriptos en 5.2.1 y 5.2.2 de la presente Norma y que satisfagan los requisitos correspondientes de la sección aplicable, deberán denominarse según el nombre incluido en la lista de 5.2. del apartado siguiente, con sujeción a las disposiciones del punto 5.5 de la presente Norma.*

Los productos descriptos en la sección 2.1.1 pueden describirse también como chocolate amargo, chocolate semidulce, chocolate oscuro o "chocolat fondant".

- Cuando el azúcar se haya sustituido total o parcialmente con edulcorantes, deberá incluirse en la denominación del chocolate una declaración apropiada junto con el nombre del chocolate a fin de indicar la presencia de los edulcorantes. Ejemplo: "X Chocolate con edulcorantes".
- El empleo de grasas vegetales además de manteca de cacao de acuerdo con lo dispuesto en el punto 5.2, deberá indicarse en la etiqueta junto con el nombre o la representación del producto. Las autoridades competentes podrán disponer la forma específica en que se formulará dicha declaración.

5.5.1.2. *Chocolate relleno*

- Los productos descriptos en la sección 2.2.2 deberán denominarse "Chocolate relleno", "Chocolate con X relleno", en donde X se refiere a la naturaleza del relleno.
- Deberá especificarse el tipo de chocolate utilizado para el revestimiento externo, de modo que las denominaciones utilizadas sean las mismas que figuran en el punto 5.5.1.1. de la presente Norma.
- Deberá figurar una declaración adecuada para informar al consumidor acerca de la naturaleza del núcleo.

5.5.1.3. *Bombones de chocolate*

Los productos del tamaño de un bocado descriptos en la sección 2.2.3 de la presente Norma se denominarán "Bombones de chocolate" o bien "Pralinés".

5.5.1.4. *Chocolates surtidos*

Cuando los productos descriptos en las secciones 2.1 o 2.2 -salvo el chocolate para taza, chocolate familiar para taza y chocolate de mesa- se vendan surtidos, el nombre del producto podrá sustituirse por las palabras "Chocolates surtidos", "Chocolates rellenos surtidos", "Chocolates en grano surtidos", etc., según corresponda. En estos casos, los ingredientes se declararán en una lista única para todos los productos del surtido o, también, en listas separadas según los productos.

5.5.1.5. *Otra información exigida*

En la denominación del producto deberá indicarse todo aroma característico distinto del aroma del chocolate.

Los ingredientes particularmente aromáticos que caracterizan el producto deberán formar parte del nombre del producto (por ej., Chocolate Moca).

**5.5.1.6. Uso del término chocolate**

Los productos que no se definen en la presente Norma podrán incluir en sus denominaciones el término "chocolate" en caso de que su sabor de chocolate derive únicamente del extracto seco magro de cacao, según las disposiciones o las costumbres del país en que el producto se venda al consumidor final, y con el objeto de distinguirlos de otros productos que no deban confundirse con los que se definen en la presente Norma.

**5.5.2. Declaración del contenido mínimo de cacao**

Cuando las autoridades que tengan jurisdicción lo dispongan, se indicará el contenido del extracto seco de cacao en los productos descriptos en el punto 5.2.1.1. de la presente Norma, salvo en el caso del chocolate blanco. A los efectos de la declaración, los porcentajes declarados deberán calcularse en la porción del chocolate, luego de deducir los restantes productos alimenticios comestibles permitidos.

**5.5.3. Etiquetado de los envases no destinados a al venta al por menor**

5.5.3.1. *La información exigida en la sección 6 de esta Norma y la sección 4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados figurará ya sea en los envases o en los documentos que los acompañan, salvo en el caso de que el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor y/o importador deban aparecer en el envase.*

5.5.3.2. *No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor y/o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, siempre que tal marca sea claramente identificable con los documentos que acompañan al producto.*

**6. EVOLUCIÓN DE LAS IMPORTACIONES COREANAS****6.1. Evolución de las importaciones totales coreanas de chocolates y preparaciones alimenticias que contengan cacao (P.A. 1806), sin distinción entre presentaciones**

AÑO	U\$s'000 CIF	Crecimiento %	Toneladas
1995	60.884	7,6	21.452
2000	71.884	31,1	26.560
2001	76.149	5,9	27.204
2002	92.593	21,6	30.278
2003	99.124	7,1	30.761
2004	109.047	10,0	30.804
2005	119.958	10,0	32.782
2006	130.260	8,6	34.815
2007	159.875	22,7	37.121
2008	154.096	-3,6	31.799

Fuente: Korea International Trade Association ([www.kita.net](http://www.kita.net))

**Embajada de la República Argentina en Corea**

5fl, Chunwoo Bldg, 534, Itaewon-dong, Yongsan-ku, Seoul, 140-861, Korea  
Sección Económica y Comercial 798-1145 / Fax: 82-2-792-5820 / [trade@argentina.or.kr](mailto:trade@argentina.or.kr)

**6.2. Ventas argentinas al mercado coreano de chocolates y preparaciones alimenticias que contengan cacao (P.A. 1806), sin distinción entre presentaciones**

AÑO	U\$s'000 CIF	Kg.
1991	100	28.162
1992-1995	0	0
1996	182	42.460
1997	40	9.800
1998	130	40.152
1999	137	43.032
2000	429	170.802
2001	1.071	499.915
2002	1.575	812.831
2003	1.291	630.684
2004	1.490	568.616
2005	813	375.360
2006	804	352.186
2007	1.402	561.632
2008	1.293	467.362

**6.3. Evolución de las importaciones totales coreanas de distintos tipos de chocolates y cacao en polvo (en u\$s'000 CIF)**

AÑO	Cacao en polvo	Chocolate > 2kg.	Chocolate en barras; relleno	Chocolate en barras; sin llenar	Demás Chocolates
CTL	1806.10.0000	1806.20.1000	1806.31.1000	1806.32.1000	1806.90.1000
1995	1.785	5.568	12.886	3.766	5.542
2000	1.997	12.925	20.484	3.829	13.514
2001	2.291	10.831	24.995	3.757	13.422
2002	1.824	13.522	28.134	5.475	18.811
2003	2.086	14.727	33.291	6.371	20.718
2004	1.615	13.901	32.744	10.500	20.395
2005	2.127	11.430	35.681	15.311	25.004
2006	2.008	18.761	42.611	8.574	23.295
2007	1.227	22.187	55.949	11.384	25.550
2008	1.281	21.471	42.587	9.569	29.149

**Embajada de la República Argentina en Corea**

5fl, Chunwoo Bldg, 534, Itaewon-dong, Yongsan-ku, Seoul, 140-861, Korea  
 Sección Económica y Comercial 798-1145 / Fax: 82-2-792-5820 / trade@argentina.or.kr

#### 6.4. Ventas argentinas al mercado coreano de distintos tipos de chocolates y preparaciones que contengan cacao por valor u\$s'000 CIF durante 2000-2008

AÑO	Chocolate en barras; relleno	Chocolate en barras; sin llenar	Demás Chocolates < 2kg.	Demás chocolates
CTL	1806.31.1000	1806.32.1000	1806.90.1000	1806.90.9090
2000	214	120	96	0
2001	0	0	1.046	25
2002	0	0	1.566	8
2003	0	0	0	0
2004	0	0	0	0
2005	0	0	813	0
2006	6	0	797	0
2007	9	0	1.939	0
2008	0	0	1.293	0

## 7. PRINCIPALES PROVEEDORES DEL MERCADO COREANO

### 7.1. Principales proveedores de chocolates y preparaciones alimenticias que contengan cacao (P.A. 1806), sin distinción entre presentaciones (en u\$s'000 CIF)

Proveedores	2006	%*	2007	%	2008	%
EE.UU.	43097	33,1	46168	28,8	40420	26,2
Francia	11302	8,7	12825	8,0	15884	10,3
Italia	8649	6,6	12492	7,8	13722	8,9
Holanda	8135	6,2	9717	6,1	13615	8,8
Belgica	9430	7,2	14501	9,1	12780	8,3
China	13224	10,2	14635	9,2	11353	7,4
Japon	4779	3,7	7800	4,9	7639	5,0

\* Porcentaje de la participación del mercado importador

### 7.2. Participación de los principales proveedores de distintos tipo de chocolates y preparaciones alimenticias que contengan cacao en 2008 por valor (en u\$s'000 CIF)



CTL	Descripción	Principales proveedores
1806.10.0000	Cacao en polvo con adición de azúcar	Brasil 68,9% Tailandia 7,8% Italia 6,0%
1806.20.1000	Chocolate con peso > 2kg.	Belgica 20,3% EE.UU. 17,7% Singapur 15,7%
1806.20.9010	Demás preparaciones con peso > 2kg. que contienen > 50% de leche en polvo	Holanda 35,7% N.Zelanda 20,5% Francia 9,3%
1806.20.9090	Demás preparaciones con peso > 2kg.	Singapur 45,5% EE.UU. 26,7% Indonesia 6,0%
1806.31.1000	Chocolate en barras; relleno	Italia 30,0% EE.UU. 27,2% China 14,9%
1806.32.1000	Chocolate en barras; sin llenar	Japon 30,8% EE.UU. 24,4% China 11,4%
1806.90.1000	Demás chocolates	EE.UU. 42,0% Belgica 14,4% Japon 10,1%

### 8. ESTADÍSTICAS DE LAS EXPORTACIONES E IMPORTACIONES COREANAS DE CACAO Y PREPARACIONES DE CACAO (2006-2008)

CTL	Descripción	Importación anual (u\$s'000)	Crecimiento anual (%)	Importación anual (kg.)	Exportación anual (u\$s'000)
1801	Cacao en grano, crudo o tostado	9.233	68,5	4.456.258	377
1802	Cáscara, películas y demás residuos de cacao	18	-	167.192	-
1803	Pasta de cacao	11.837	77,2	3.645.400	237
1804	Manteca, grasa y aceite de cacao	9.600	47,5	1.848.141	-
1805	Cacao en polvo sin adición de azúcar	11.959	7,7	6.571.584	175
1806	Chocolate y preparaciones alimenticias que contengan cacao	148.077	9,2	35.578.506	28.916

**Embajada de la República Argentina en Corea**

5fl, Chunwoo Bldg, 534, Itaewon-dong, Yongsan-ku, Seoul, 140-861, Korea  
Sección Económica y Comercial 798-1145 / Fax: 82-2-792-5820 / trade@argentina.or.kr

**9. PRECIOS DE IMPORTACIÓN CIF U\$/KG (por origen)****CTL 1806.10.0000 Cacao en polvo con adición de azúcar**

AÑO	Diciembre de 2008	Enero de 2009
Brasil	1,22	1,22
Reino Unido	6,62	15,62
Todo origen	1,32	1,45

**CTL 1806.2.10000 Chocolate con peso > 2kg.**

AÑO	Diciembre de 2008	Enero de 2009
Bélice	5,44	5,19
Francia	4,74	5,52
Suiza	-	7,85
Singapur	2,67	2,75
Todo origen	4,05	4,24

**CTL 1806.20.9010 Demás prep.c/peso>2kg. que cont.>50% de leche en polvo**

AÑO	Diciembre de 2008	Enero de 2009
N. Zelanda	-	4,67
Holanda	4,20	4,41
Francia	-	5,36
EE.UU.	5,70	5,70
Todo origen	4,52	4,63

**CTL 1806.31.1000 Chocolate en bloques y barras; sin llenar**

AÑO	Diciembre de 2008	Enero de 2009
Italia	13,83	14,55
EE.UU.	3,09	3,46
Belgica	15,18	17,27
Japon	15,95	18,54
Todo origen	5,22	9,28

**CTL 1806.32.1000 Chocolate en bloques y barras; sin llenar**

AÑO	Diciembre de 2008	Enero de 2009
Italia	8,58	5,40
EE.UU.	12,73	14,50
Belgica	10,56	12,49
Japon	8,95	11,89
Todo origen	9,18	8,99

## 10. PRECIO LOCAL DE VENTA AL NIVEL MINORISTA

Tipo	Volumen	Precio (won)	Origen	Marca
Chocolate Gana	22g	500	Corea	Local
Chocolate Truffles French	2kg	20.800	Francia	Chocmod S.A
Bombones GuyLian	500g	31.500	Bélgica	GuyLian
Bombones Ferrero Rocher	200g	11.200	Italia	Ferrero Rocher
Bombones Mary's	140g	28.000	Japón	Mary's Chocolate
Bombones Almond Royals	200g	10.300	Australia	Paton's
Bombones Bon o Bon	850g	6.680	Argentina	Arcor
Chocolates Cherries	480g	33.000	México	Turin SA de CV
Chocolates Hershey's	198g	31.000	EEUU	Hershey's

- 1 dólar equivale a 1.500 wones aproximadamente (5 de marzo de 2009)
- Los precios son de grandes tiendas y/o de ventas por internet.

## 11. SITUACIÓN DEL MERCADO

El mercado importador de chocolates y preparaciones alimenticias con cacao fue entre los años 2006 y 2008 de u\$s148 millones anuales aproximadamente. El 32,7% del mercado coreano fue abastecido en este periodo por productos procedentes de EE.UU., seguidos en importancia por los provenientes de Francia (9%), China (8,9%), Bélgica (8,2%), Italia (7,8%) y Holanda (7%). La participación argentina fue del 0,8% del valor total y 1,3% del volumen.

Entre los productos del rubro, los chocolates rellenos en bloques o barras son los más demandados por el consumidor coreano medio. En dicho renglón, Italia retuvo el 30% del mercado importador de 47 millones de dolares anuales, seguido por EE.UU. (27%) y China (15%).

Corresponde señalar que el estándar y las especificaciones exigidas para chocolates y productos procesados con cacao fueron revisados con una mayor conformidad al CODEX por las autoridades competentes de Corea del Sur (KFDA) en septiembre de 2007, intensificando el contenido del extracto seco de cacao y de manteca de cacao en su composición.

Las ventas de los productos bajo análisis alcanza su pico en dos fechas del año. En la primera de ellas (14 de febrero, "Valentine's Day") las jóvenes regalan bombones a los hombres de su interés y en la segunda (14 de marzo, "White Day") son retribuidas por ellos. Los chocolates chinos gozan de gran popularidad por sus precios accesibles. A pesar de haber recibido el impacto de la alarma causada recientemente por el hallazgo de melanina en leche en polvo y productos alimenticios procedentes de ese país, la tendencia parece mantenerse por la retracción que se observa desde el cuarto trimestre del año pasado en los índices de consumo.

Los productos suizos, belgas y japoneses por su parte, no compiten directamente con los productos locales y los chinos ya que no se comercializan a través de las tiendas barriales sino solamente en las grandes tiendas de las cadenas más importantes, que incluyen sus propios supermercados para la venta de productos de alta calidad y precios muy superiores.

---

### *Embajada de la República Argentina en Corea*

5fl, Chunwoo Bldg, 534, Itaewon-dong, Yongsan-ku, Seoul, 140-861, Korea  
Sección Económica y Comercial 798-1145 / Fax: 82-2-792-5820 / trade@argentina.or.kr

## 12. EXPOSICIONES Y FERIAS

### 12.1. **Seoul Food & Hotel** ([www.seoulfood.or.kr](http://www.seoulfood.or.kr))

Tipo de evento: internacional  
Lugar: KINTEX (Korea International Exhibition Center), Seoul  
Fecha de realización: 13 - 16 de mayo de 2009  
Periodicidad: anual  
Ente organizador: Korea Trade & Investment Promotion Agency (KOTRA)  
E-mail: [info@seoulfood.or.kr](mailto:info@seoulfood.or.kr)  
[info@feriasalimentarias.com](mailto:info@feriasalimentarias.com)  
Tel:(82.2) 3460-7269

### 12.2. **Imported Goods Fair** ([www.igf.co.kr](http://www.igf.co.kr))

Tipo de evento: internacional  
Lugar: COEX (Convention & Exhibition Center), Seoul  
Fecha de realización: 28 - 30 de mayo de 2009  
Periodicidad: anual  
Ente organizador: Korea Importers Association (KOIMA)  
[jsnam@koima.or.kr](mailto:jsnam@koima.or.kr)  
Tel: (82.2) 792-1581 (Ext. 229)

### 12.3. **Seoul International Food Industry Expo** (<http://expo.ekra.or.kr>)

Tipo de evento: internacional  
Lugar: aT Center, Seoul  
Fecha de realización: Octubre de 2009  
Periodicidad: anual  
Ente organizador: Korea Restaurant Association  
E-mail [food7913@hanmail.net](mailto:food7913@hanmail.net)  
Tel: (82.2) 2232-7911

## 13. IMPORTADORES LOCALES DE ALIMENTOS CON CHOCOLATE (1806)

### **SEOUL DAIRY COOPERATIVE**

Presidente: Mr. CHO Heung Won  
[ispeedk@seoulmilk.co.kr](mailto:ispeedk@seoulmilk.co.kr)  
137-7, SANGBONG-DONG, CHUNGRANG-GU,  
SEOUL, 131-222 Korea  
Tel: 82-2-490-8025

### **LOTTE SAMKANG CO., LTD.**

Presidente: Mr. KIM YOUNG JOON  
[yhjung@lottesk.com](mailto:yhjung@lottesk.com)  
[lottesamkang.co.kr](http://lottesamkang.co.kr)  
21, Mullae-dong 6-ga, Yeongdeungpo-gu, Seoul,  
150-096, KOREA  
Tel: 82-2- 2629-0222

### **LOTTE CONFECTIONERY CO., LTD.**

Presidente: Mr. KIM SANG HOO  
[myongskim@lotteconf.co.kr](mailto:myongskim@lotteconf.co.kr)  
[www.lotteconf.co.kr](http://www.lotteconf.co.kr)  
23, YANGPYONG-DONG 4-GA, YONGDUNGPO-  
GU, SEOUL, 150-104 KOREA  
Tel: 82-2- 2670-6305

### **HAITAI CONFECTIONERY & FOODS CO., LTD**

Presidente: Mr. YOON YOUNG DAL  
[webmaster@ht.co.kr](mailto:webmaster@ht.co.kr)  
[www.ht.co.kr](http://www.ht.co.kr)  
321-4 Cheonheung-ri, Seonggeo-eup, Cheonan-  
si, Chungcheongnam-do, 330-836 KOREA  
Tel: 82-2- 709-7586/7684

### **ORION CORP.**

Presidente: Mr. KIM SANG WOO  
[jhryoo@orionworld.com](mailto:jhryoo@orionworld.com)  
[www.orionworld.co.kr](http://www.orionworld.co.kr)  
30-10, Munbae-dong, Yongsan-gu, Seoul, 140-  
715, KOREA  
Tel: 82-2- 710-6006

### **CROWN CONFECTIONERY CO., LTD.**

Presidente: Mr. YOON, YOUNG DAL  
[export@crown.co.kr](mailto:export@crown.co.kr), [www.crown.co.kr](http://www.crown.co.kr)  
1337-31, SEOCHO-DONG, SEOCHO-GU,  
SEOUL 137-070, Korea  
Tel: 82-2- 3415-2854

---

### *Embajada de la República Argentina en Corea*

5fl, Chunwoo Bldg, 534, Itaewon-dong, Yongsan-ku, Seoul, 140-861, Korea  
Sección Económica y Comercial 798-1145 / Fax: 82-2-792-5820 / [trade@argentina.or.kr](mailto:trade@argentina.or.kr)

**MAEIL DAIRIES Co., Ltd.**

Presidente: Mr. KIM, JUNG-WAN  
export@maeil.com  
www.maeil.com  
Samhwan Bldg., 98-5, Unni-dong, Jongno-gu,  
Seoul, 110-742 KOREA  
Tel: 82-2- 2127-2071

**SUNIN CO., LTD.**

Presidente: Mr. LEE, HYU-KU  
import@ppang.biz  
Sinnam-ri, Dunpo-myeon, Asan Si,  
Chungcheongnam-do, 336-873 KOREA  
Tel: 82-41-532-6274/8

**SUNBS CO., Ltd.**

Presidente: Mr. HONG, MYUNG-SOO  
sbcyber@sbcyber.com  
71-2, NONHYEON DONG, KANGNAM-GU,  
SEOUL, 135-010 KOREA  
Tel: 82-2- 548-4817

**DONGRIM LIMITED**

Presidente: Mr. CHOI, JAE-GAB  
jouni321@hanmail.net  
RM 306, YWCA B/D, 1, 1-GA, MYONG-DONG,  
CHUNG-GU, SEOUL 100-021 Korea  
Tel: 82-2-778-4207/9

**UNION TRADING CO., LTD.**

Presidente: Mr. TAI, YANG-KUCK  
syyu@uniontd.com  
FL 2, YUNION B/D, 961-3, TAECHI-DONG,  
KANGNAM-GU, SEOUL 135-280 Korea  
Tel: 82-2- 554-3293/6

**MILIPS TRADING CO., LTD**

Presidente: Mr. LIM, DANG-BIN  
milips@chollian.net  
Rm1808, Korea Business Center B/D, 1338-  
21, Seocho-dong, Seocho-gu, Seoul, 137-070  
KOREA  
Tel: 82-2- 3473-4550/1

**JE WON INTERNATIONAL CORP.**

Presidente: Mr. LEE WOO HYUCK  
jewonint@jewon1986.com  
JEWON B/D, 394-46, SUYU 3-DONG, KANGBUK-  
GU, SEOUL, 142-073 KOREA  
Tel: 82-2-998-5151

**CHUN HA CORP. LTD**

Presidente: Mr. NOM-HO, HYUNG  
ilhan@chun-ha.co.kr  
www.chun-ha.co.kr  
131-13, Samjeon-dong, Songpa-gu, Seoul, 138-  
840 KOREA  
Tel: 82-2-3431-0100

**SAMJIN CONFECTIONERY CO.**

Presidente: Mr. PARK, CHUNG-HO  
trading@samjin.net  
www.samjin.net  
#1112-4, SANGCHON-RI, CHENGPYEONG-  
MYEON, GAPYEONG-GUN, GYEONGGI-DO,  
477-810 KOREA  
Tel: 82-31-584-9473

**PARIS CROISSANT**

Presidente: Mr. CHO, SANG HO  
valerie7@paris.co.kr  
www.paris.co.kr  
149-3, Sangdaewon-dong, Jungwon-gu,  
Seongnam-si, Gyeonggi-do, 462-120 KOREA  
Tel: 82-31-740-5500

**COSTCO WHOLE SALE**

Presidente: Mr. DRAPER PRESTON CLARK  
kwlee@costcokr.com  
65, Yangpyeongdong 3-ga, Yeongdeungpo-gu,  
SEOUL, 150-103, KOREA  
Tel: 82-2-2630-2722

**BAKE PLUS CO., LTD.**

Presidente: Mr. UNGIL KIM  
youngim\_bakeplus@hotmail.com  
www.bakeplus.com  
259-1, Gyosan-dong, Hanam Si, GYEONGGI-DO,  
465-100 KOREA  
Tel: 82-2-567-7015

**SUN YOUNG CONFECTIONERY**

Presidente: Mr. CHONG SEUNG PUM  
corinskr@yahoo.co.kr  
www.chocorins.com  
762 Munhyeong-ri, Opo-eup, Gwangju Si,  
GYEONGGI-DO, 464-894 KOREA  
Tel: 82-31-768-0011

**CHEONG WOO CONFECTIONERY CO., LTD.**

Presidente: Mr. PARK, YOUN-GOO  
subaru20@hanmir.com  
www.candy.co.kr  
52-1, Nokchon-ri, Hwado-eup, Namyangju Si,  
GYEONGGI-DO, 472-843, KOREA  
Tel: 82-2-943-5163

---

**Embajada de la República Argentina en Corea**

5fl, Chunwoo Bldg, 534, Itaewon-dong, Yongsan-ku, Seoul, 140-861, Korea  
Sección Económica y Comercial 798-1145 / Fax: 82-2-792-5820 / trade@argentina.or.kr

**CHEONG WOO CONFECTIONERY CO., LTD.**

Presidente: Mr. PARK, YOUN-GOO  
subaru20@hanmir.com  
www.candy.co.kr  
52-1, Nokchon-ri, Hwado-eup, Namyangju Si,  
GYEONGGI-DO, 472-843, KOREA  
Tel: 82-2-943-5163

**FRUITS GELATERIA**

Presidente: Mr. Han Chu Lee  
fgi0303@hanmail.net  
www.gelateria.co.kr  
8-2, Samseong-dong, Gangnam-gu, Seoul, 135-  
090 KOREA  
Tel: 82-2- 6282-1200

**FCBIZ**

Presidente: Mr. LEE SUYEUL  
bizhelp@naver.com  
www.pasticceria.co.kr  
829-3, Yeoksam-dong, Gangnam-gu, SEOUL, 135-  
080 KOREA  
Tel: 82-2-6085-2255

**TDF Korea Corporation.**

Presidente: Mr. Y. T. Shin  
tdfkorea@kita.net  
46-9, Garak-dong, Songpa-gu, Seoul, 138-160,  
KOREA  
Tel: 82-2- 403-5441

**B-R KOREA CO., LTD.**

Presidente: Mr. CHO, SANG-HO  
ksj17@baskinrobbins.co.kr  
www.baskinrobbins.co.kr  
34-12, Yongseong-ri, Samseong-myeon,  
Eumseong-gun, Chungcheongbuk-do, 369-834,  
KOREA  
Tel: 82-2-2187-3015

Seúl, 17 de marzo de 2009