Red de Información y Alertas Alimentarias

10 Años RIAL

REPORTE DE NOTIFICACIONES - 2022 -

Imagen de Freepik.es

Inocuidad, nuestra mejor receta.

ACHIPIA

Los eventos registrados en la RIAL corresponden, por una parte, a las notificaciones de los puntos de contacto de MINSAL, SAG y SERNAPESCA sobre "no conformidades" detectadas en Chile en el marco de las actividades realizadas por los distintos programas oficiales de monitoreo, control o vigilancia de alimentos y piensos. Por otra parte, a los eventos relacionados con alimentos o piensos chilenos en el exterior que han sido notificados en la RIAL por los puntos de contacto, a través de comunicados oficiales de las autoridades competentes de terceros países a sus contrapartes en Chile, o, a partir de publicaciones oficiales de agencias de control de alimentos de terceros países.

La Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA) administra la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL).

La información presentada en este Reporte no debe entenderse como un diagnóstico de la inocuidad de los alimentos consumidos en el país o exportados a terceros países.

ACHIPIA no se hace responsable del uso que se le pueda dar a la información presentada en este Reporte.

Editor: Eduardo Aylwin H.
Coedición: Gustavo Sotomayor D.
Colaboración: Anaís Barberán M.
Diseño: Nilsson Carvallo E.
Fotos: www.freepik.es

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA)
Calle Nueva York 17, piso 4, Santiago, Chile.
(56) 2 27979900

ACHIPIA 2023 - www.achipia.cl
Se autoriza su reproducción, excepto para fines comerciales, siempre que se cite la fuente.

REPORTE DE NOTIFICACIONES
- 2022 -

10 Años RIAL
Red de Información y Alertas Alimentarias

ÍNDICE

RIAL | Red de Información y Alertas Alimentarias

10 Años

Contenido | Página

- Presentación Secretario Ejecutivo ACHIPIA 6

- Presentación Subsecretaria de Agricultura MINAGRI 8

Especial 10 Años de Notificaciones 2013 - 2022 9

Capítulo 1 La Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL) 15

Capítulo 2 Programas oficiales de vigilancia y control de alimentos en Chile 19

Capítulo 3 Exportaciones chilenas de alimentos año 2022 23

Capítulo 4 Notificaciones durante el año 2022 26

Capítulo 5 Análisis de las notificaciones de eventos en Chile año 2022 29

Capítulo 6 Notificaciones de eventos en el Exterior 2022 38

Capítulo 7 Índice de notificaciones del exterior (INEx) 2022 43

Capítulo 8 Anexos 45

- Anexo 1: Exportaciones chilenas de alimentos año 2022 46
- Anexo 2: Detalle de las notificaciones de 2022 50

Diego Varela Maino

Secretario Ejecutivo ACHIPIA

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

Tengo el privilegio de presentar el Reporte de Notificaciones 2022 de la Red de Información y Alertas Alimentarias, RIAL, de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA. Este Reporte corresponde a la edición N° 10, y se viene publicando ininterrumpidamente desde el año 2013.

ACHIPIA, junto al Ministerio de Salud, MINSAL, el Servicio Agrícola y Ganadero, SAG, el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, SERNAPESCA, servicios con competencias en materia de inocuidad alimentaria, y la participación de la Subsecretaría de Relaciones Económicas Internacionales, SUBREI, la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA, y la Subsecretaría de Pesca, SUBPESCA; viene gestionando desde el año 2013 la Red de Información y Alertas Alimentarias RIAL.

Esta publicación es posible gracias al compromiso y al esfuerzo de todas y todos los profesionales de los servicios antes mencionados que participan en representación de sus instituciones como puntos de contacto de la RIAL.

La RIAL fue implementada y puesta en marcha el año 2013 en respuesta al mandato establecido en el Decreto N° 83 del 5 de abril de 2011 el Ministerio Secretaría General de la Presidencia que creó la Comisión Asesora Presidencial denominada Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria en términos de "proponer un sistema de información y alertas alimenticias que integre las distintas fuentes de información acerca de eventos de inocuidad en alimentos con el propósito de dotar al Estado de una herramienta que le permita responder con agilidad ante situaciones de riesgo; y que además permita una evaluación efectiva de los programas de control e higiene de los alimentos, de modo de mejorar la gestión de los servicios competentes y la toma de decisiones en políticas públicas".

Lo anterior, desde luego estaba fundamentado en los desafíos que para ese entonces planteaban al Sistema Nacional de Calidad e Inocuidad Alimentaria, SNICA, la globalización y el creciente intercambio comercial en el mercado mundial de alimentos, en orden a poner en práctica medidas de respuesta eficaces para proteger la salud de los consumidores y garantizar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena. En este sentido, se reconocía ya, que Redes de Alertas Alimentarias tales como el Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea, RASFF por sus siglas en inglés o la Red Internacional de Autoridades en Materia de Inocuidad de los Alimentos de la Organización de la Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) y de la Organización Mundial de la Salud (OMS), INFOSAN, permiten mejorar la capacidad de respuesta ante emergencias alimentarias, detección temprana y rápido retiro de productos del mercado, rápido cierre de fronteras ante riesgos externos y un refuerzo de la prevención a través de la sistematización de la gestión y aplicación de medidas correctivas.

Después de 10 años y aún afrontando las consecuencias de la pandemia de COVID-19 y los efectos de la guerra en Ucrania, que han puesto en riesgo la inocuidad y la seguridad alimentaria, los desafíos persisten.

Prueba de lo anterior son los continuos esfuerzos de la OMS para el fortalecimiento de INFOSAN y la incorporación de notificaciones de peligros relacionados con Materiales en Contacto con Alimentos, FCM por sus siglas en inglés, y notificaciones relacionadas con Food Fraud o fraudes alimentarios en el RASFF.

Por su parte, la FAO en 2022 publicó las Directrices Técnicas para la implementación de Sistemas de Notificaciones Electrónicas para Control de Alimentos (TECHNICAL GUIDANCE FOR THE IMPLEMENTATION OF E NOTIFICATION SYSTEMS FOR FOOD CONTROL, FAO 2022) en el marco de un proyecto titulado "Soluciones digitales en apoyo del mejoramiento de los servicios de control oficial de alimentos", con un componente centrado en el fortalecimiento de capacidades para el Desarrollo e implementación de portales de notificación electrónica. El proyecto proporcionó orientación y apoyo basado en las mejores prácticas internacionales, así como en las experiencias de otros países que han aplicado con éxito sistemas eficaces de control de los alimentos, entre las cuales se incluyó la experiencia de la RIAL en Chile.

En estos 10 años la RIAL se ha consolidado como una útil herramienta de Comunicación de Riesgos que facilita el intercambio de información entre autoridades competentes acerca de eventos de inocuidad alimentaria y provee de análisis objetivos de la información, basados en fuentes oficiales, disponibles tanto para gestores y evaluadores del riesgo, sin embargo, entendemos que también tenemos desafíos que abordar que den cuenta tanto de la evaluación de los primeros 10 años de funcionamiento de la RIAL, así como de las nuevas realidades que los sistemas nacionales de control de alimentos deben considerar.

Entre estas nuevas realidades se deben considerar distintos promotores de cambio que se vinculan a aspectos sociales, ambientales, económicos, éticos, tecnológicos, entre otros los cambios demográficos, el cambio climático, etc que impactan el medio ambiente y los sistemas de producción de alimentos. Estos cambios y sus interacciones ponen en jaque el cumplimiento de los objetivos de los sistemas nacionales de inocuidad y calidad alimentaria, por la aparición de riesgos emergentes.

En ACHIPIA mantenemos el compromiso de fortalecer la RIAL para contribuir a hacer frente a los actuales y futuros desafíos en materia de inocuidad alimentaria.

Diego Varela Maino
Secretario Ejecutivo de ACHIPIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA

Ignacia Fernández

Subsecretaria de Agricultura

MINISTERIO DE AGRICULTURA

En mi calidad de Subsecretaria de Agricultura y como presidenta de la Comisión Asesora Presidencial Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, en la que, además participan la Subsecretaría de Salud Pública, la Subsecretaría de Economía, la Subsecretaría de Pesca, la Subsecretaria de Relaciones Económicas Internacionales y la Subsecretaría de la Secretaría General de la Presidencia, es un honor presentar la edición N° 10 del correspondiente al Reporte de Notificaciones 2022 de la RIAL.

La RIAL es una herramienta multisectorial que proporciona información objetiva, basada en fuentes oficiales, que permite a las autoridades competentes reaccionar de manera ágil ante situaciones de riesgo; y que además proporciona una evaluación eficiente de los programas de control y vigilancia de la inocuidad de los alimentos. De esta forma, la RIAL ha colaborado en la mejora de la gestión de los servicios correspondientes y al proceso de toma de decisiones en políticas públicas.

Desde 2013, ACHIPIA ha publicado anualmente un reporte que analiza las notificaciones obtenidas desde los programas de monitoreo de alimentos en conjunto con el Ministerio de Salud, Sernapesca, SAG, además de las notificaciones reportadas por terceros países respecto de alimentos exportados por Chile.

En estos momentos el mundo se encuentra viviendo un cambio de paradigma en los sistemas alimentarios a nivel global, tendiendo estos a incluir elementos tales como la sostenibilidad, innovación y respeto por el medio ambiente para garantizar la seguridad alimentaria y la salud de las y los consumidores.

Estos 10 años de la RIAL encuentran a la ACHIPIA en un proceso de fortalecimiento institucional, avanzando hacia un modelo de aseguramiento de la inocuidad y calidad alimentaria que le entregue las herramientas necesarias para establecerse y permanecer en el tiempo. Estamos comprometidos con la transformación de los sistemas alimentarios hacia patrones más justos, saludables y sostenibles; centrados en los derechos de las personas que viven y trabajan en estos territorios. En un tema tan delicado e importante como la inocuidad alimentaria, nuestro objetivo es avanzar en la toma de decisiones en base a ciencia y evidencia. Bajo este paradigma, la existencia de la RIAL es fundamental.

Ignacia Fernández
Subsecretaria de Agricuultura
MINISTERIO DE AGRICULTURA

Red de Información y Alertas Alimentarias

RIAL

Imagen de Freepik.es

10 Años

2.246 NOTIFICACIONES 2013 - 2022

POR ORIGEN

- **868** CHILE
- **1.378** EXTERIOR

POR TIPO

- **1.386** INFORMACIÓN
- **749** RECHAZOS
- **111** ALERTAS

POR PELIGRO

- **1.784** QUÍMICO
- **260** BIOLÓGICO
- **112** FÍSICO
- **90** OTROS

ACHIPIA

10 Años Notificaciones 2013-2022

RIAL
Red de Información y Alertas Alimentarias

POR RUBRO ALIMENTOS

1.595 FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS

311 ACUICULTURA Y PESCA

121 ELABORADOS

109 ORIGEN PECUARIO

105 FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS

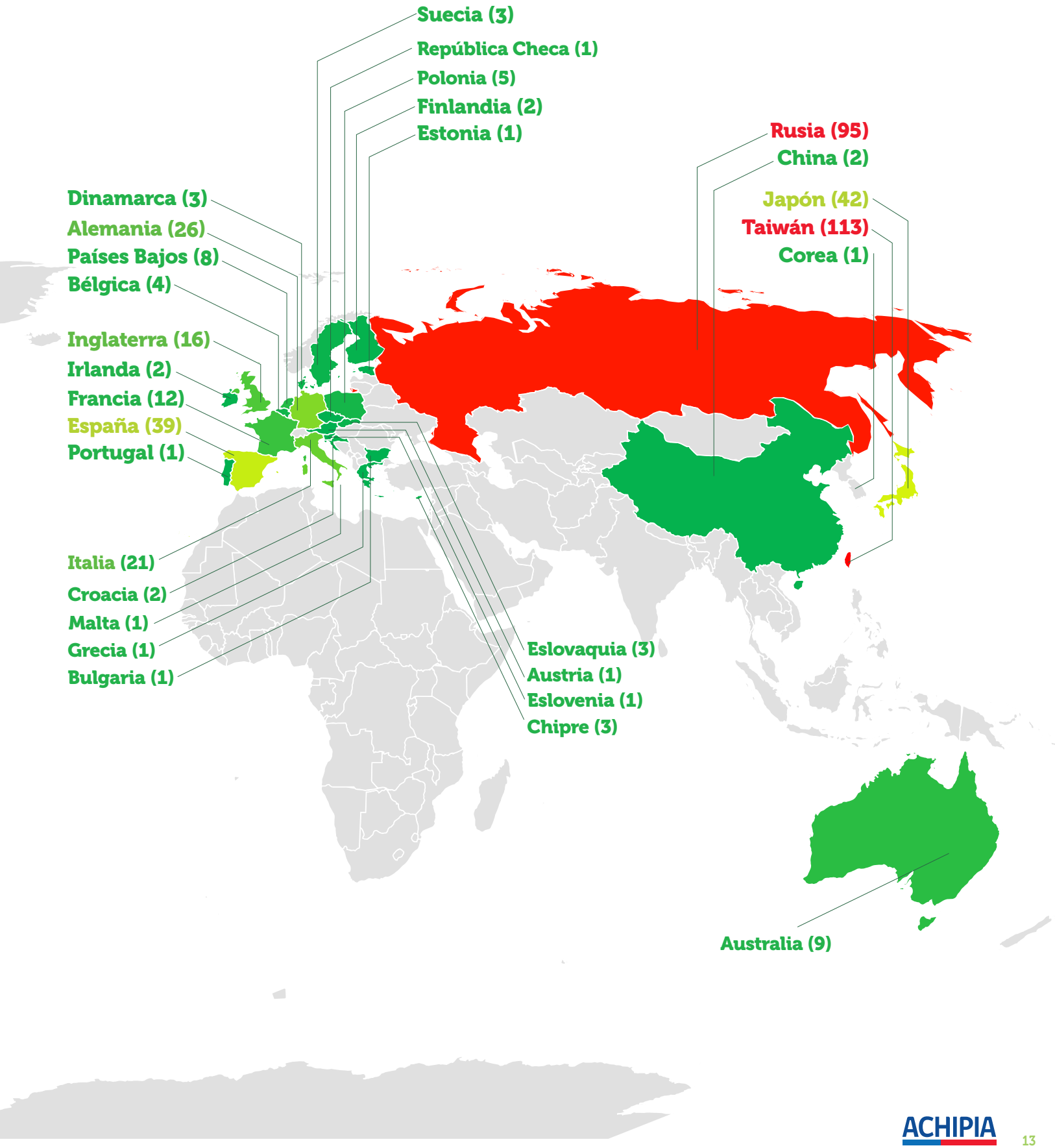
5 MCA

Imagen de Freepik.es

10 Años

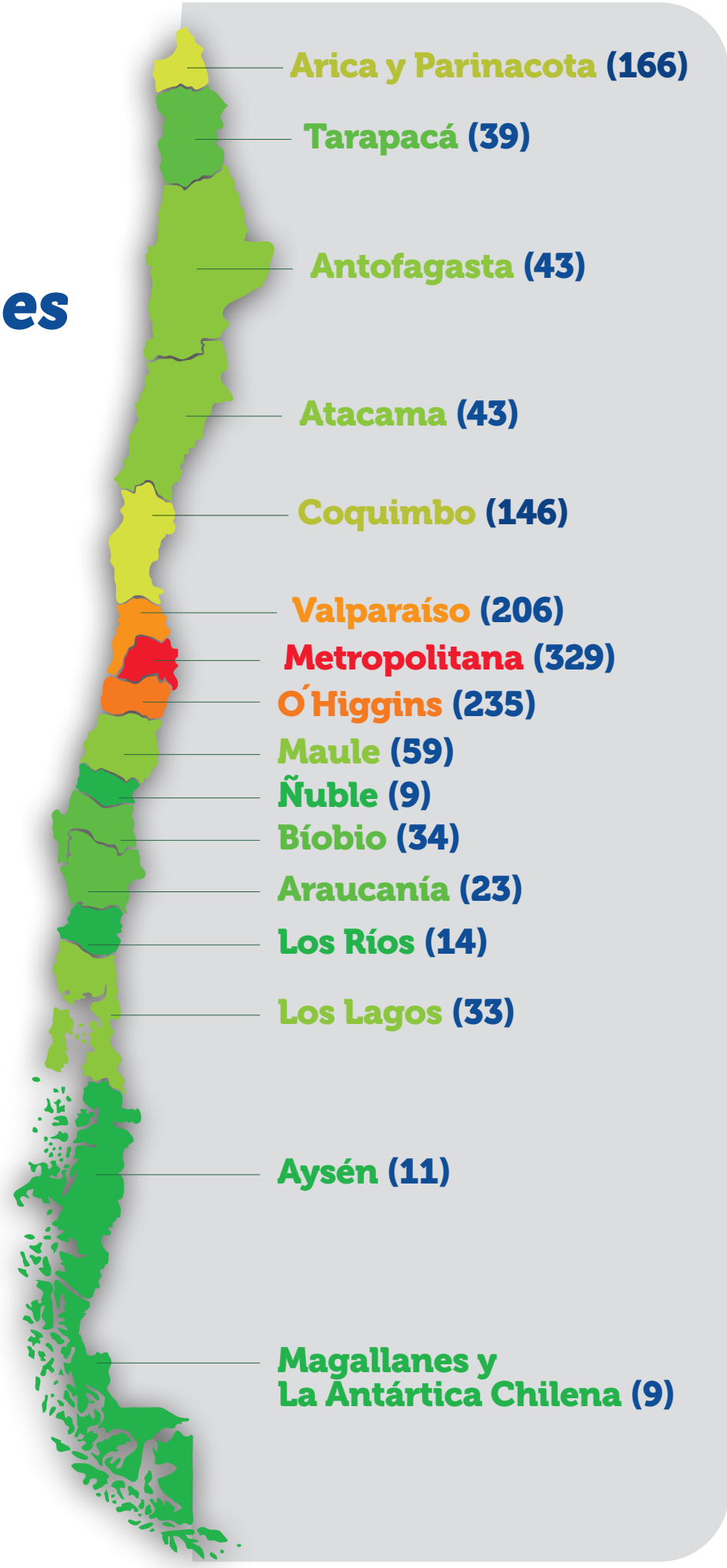
Notificaciones del Exterior 2013-2022

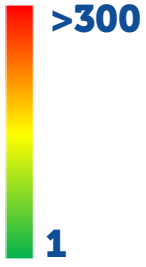
RIAL
Red de Información y Alertas Alimentarias


Suecia (3)
República Checa (1)
Polonia (5)
Finlandia (2)
Estonia (1)
Rusia (95)
China (2)
Japón (42)
Taiwán (113)
Corea (1)
Dinamarca (3)
Alemania (26)
Países Bajos (8)
Bélgica (4)
Inglaterra (16)
Irlanda (2)
Francia (12)
España (39)
Portugal (1)
Italia (21)
Croacia (2)
Malta (1)
Grecia (1)
Bulgaria (1)
Eslovaquia (3)
Austria (1)
Eslovenia (1)
Chipre (3)
Australia (9)

10 Años

Notificaciones por Región 2013-2022





RIAL
Red de Información y Alertas Alimentarias

1

CAPÍTULO

La Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL)

RIAL | *Red de Información y Alertas Alimentarias*

10 Años

La RIAL es un sistema de intercambio rápido de información, entre los servicios públicos con competencias en materias de inocuidad de los alimentos para consumo humano o para consumo animal presentes en el mercado nacional o exportados a terceros países. Este sistema tiene por objetivos contribuir a una **rápida gestión de los eventos por parte de los servicios competentes a fin de proteger la salud de los consumidores y dar una oportuna respuesta a las notificaciones recibidas de terceros países.**

El Decreto Supremo N° 83 del 21-10-05 del Ministerio de la Secretaría General de la Presidencia, modificado por el Decreto Supremo N° 162 del 06-12- 2010, del Ministerio de la Secretaría General de la Presidencia, establece que la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria tendrá la misión de asesorar al Presidente de la República en todo cuanto diga relación con temas relativos a la calidad e inocuidad alimentaria. Una de las tareas asignadas para la Agencia es "Proponer un sistema de información y alertas alimenticias que integre las distintas fuentes de información acerca de eventos de inocuidad en alimentos con el propósito de dotar al Estado de una herramienta que le permita responder con agilidad ante situaciones de riesgo; y que además permita una evaluación efectiva de los programas de control e higiene de los alimentos, de modo de mejorar la gestión de los servicios competentes y la toma de decisiones en políticas públicas".

A. Participantes de la RIAL y su rol

En la RIAL participan Servicios públicos dependientes del Ministerio de Agricultura, Ministerio de Salud, Ministerio de Relaciones Exteriores y Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, los cuales tienen la responsabilidad de realizar notificaciones de eventos de inocuidad en alimentos de consumo humano o animal, según corresponda, y deben informar en el sistema las gestiones asociadas a cada evento.

Los actores públicos que participan en la RIAL son:

- Ministerio de Salud **(MINSAL).**
- Servicio Agrícola y Ganadero **(SAG).**
- Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura **(SERNAPESCA).**
- Subsecretaría de Relaciones Económicas Internacionales **(SUBREI).**
- Subsecretaría de Pesca y Acuicultura **(SUBPESCA).**
- Oficina de Estudios y Políticas Agrarias **(ODEPA).**
- Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria **(ACHIPIA).**

En el marco de la RIAL, el **MINSAL**, a través de su **Departamento de Nutrición y Alimentos, SERNAPESCA** y el **SAG**, (los tres con competencias en materia de control de alimentos) tienen la responsabilidad de realizar notificaciones de eventos de inocuidad en alimentos de consumo humano o animal, según corresponda. A su vez, les cabe informar en el sistema, las gestiones asociadas a cada evento.

Por su parte, **SUBREI**, comunica a la red eventos notificados oficialmente por terceros países a las representaciones diplomáticas de Chile, cuando estos detectan peligros en alimentos para consumo humano o animal, exportados desde Chile.

SUBPESCA y **ODEPA**, actúan como observadores y receptores de los contenidos que circulan a través de la RIAL.

Finalmente, **ACHIPIA** es responsable de administrar y mantener en funcionamiento la RIAL, así como de coordinar a los servicios participantes. Además, notifica los rechazos de importación publicados en los sitios Web oficiales de agencias de control de alimentos de terceros países, actualiza antecedentes de eventos notificados y apoya la adecuada participación de los Servicios con responsabilidades en la RIAL para asegurar el cumplimiento de los objetivos de la red.

B. Eventos y clasificación de las notificaciones en la RIAL

En la RIAL se denomina evento a aquella situación en la cual se ha verificado de manera oficial la presencia de un peligro en un alimento, sea para consumo humano o consumo animal, que haya transgredido la normativa nacional o del mercado de destino.

De acuerdo con lo anterior, sólo se notifican en la RIAL eventos que han sido conocidos por los Servicios participantes, en el ejercicio de sus actividades oficiales de control de alimentos o, que han sido comunicados oficialmente por agencias de terceros países.

Los eventos de la RIAL se clasifican en los siguientes tipos:

Alerta

Situación en la que se ha detectado un peligro en un alimento para consumo humano o animal, de origen nacional o importado, que está presente en el mercado nacional o internacional. Se considera que un alimento está presente en el mercado cuando está disponible para la venta al público o para el consumo animal, según corresponda.

Información

Situación en la que se ha detectado un peligro en un alimento para consumo humano o animal, nacional o importado, que no está presente en el mercado nacional o internacional.

Rechazo

Situación en la cual, producto de la detección de un peligro en un alimento para consumo humano o animal, nacional o importado, que aún no traspasa la frontera del mercado de destino, se decreta la prohibición de ingreso al país del alimento en cuestión (Chile en el caso de alimentos importados y terceros países en el caso de alimentos exportados desde Chile).

Es importante señalar que, los estándares de inocuidad establecidos en las normas de diferentes países o bloques comerciales difieren en algunos casos, lo cual significa que un incumplimiento en un determinado mercado no necesariamente significa un incumplimiento de la norma chilena.

En general, los países definen en sus normativas los niveles adecuados de protección de la salud de los consumidores. En muchos casos, las diferencias normativas se explican por los diferentes patrones de consumo de cada población, lo cual hace que la exposición a determinados peligros alimentarios a través del consumo de alimentos, en algunos casos, represente un riesgo. En Chile, dichas normas están establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos del Ministerio de Salud y están basadas en las normas del Codex Alimentarius.

El Codex Alimentarius es una colección reconocida internacionalmente de estándares, códigos de prácticas, guías y otras recomendaciones relativas a los alimentos, su producción y seguridad alimentaria, bajo el objetivo de la protección de la salud de los consumidores. Oficialmente este código es mantenido al día por la Comisión del Codex Alimentarius, un cuerpo conjunto con la Organización de las Naciones Unidades para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y a la Organización Mundial de la Salud (OMS), cuyo objeto es la protección de la salud de los consumidores y asegurar las prácticas en el comercio internacional de alimentos. El Codex Alimentarius es referencia para el Acuerdo sobre Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF) de la Organización Mundial de Comercio (OMC) para la resolución de conflictos o disputas concernientes al comercio internacional de alimentos.

2

CAPÍTULO

Programas oficiales de vigilancia y control de los alimentos en Chile

Imagen de Freepik.es

RIAL | Red de Información y Alertas Alimentarias

10 Años

La mayoría de los eventos que han tenido lugar en Chile han sido notificados por MINSAL, SAG y SERNAPESCA como resultado de hallazgos verificados en los diferentes programas de vigilancia y control de alimentos que estos Servicios han implementado de acuerdo con las facultades que les otorga la ley, y en función de criterios y prioridades institucionales. Para facilitar una adecuada interpretación de los eventos notificados en el periodo, es necesario conocer los programas de vigilancia y control que ejecutan estos servicios.

A continuación, se describen los principales Programas que desarrollan los servicios involucrados en este ámbito.

A. Programas de vigilancia del Ministerio de Salud

Las competencias del MINSAL abarcan los alimentos para consumo humano a nivel nacional, de origen chileno o importado, ya sean primarios o elaborados. En este ámbito, el MINSAL tiene por objetivo el proteger la salud de la población, fomentando hábitos alimentarios saludables y asegurando el consumo de alimentos inocuos y de buena calidad nutricional. Para cumplir este objetivo, el MINSAL desarrolla, entre otras actividades, los Programas Nacionales de Vigilancia* cuyo objetivo central es contar con información confiable que dé cuenta de qué peligros alimentarios se encuentran circulando en los alimentos, tanto de origen nacional como importados, verificando el cumplimiento de la regulación vigente, a fin de estimar el nivel de exposición de la población a estos agentes, la probabilidad de enfermar, los efectos que esto implica en la salud de las personas y en establecer las medidas de control o mitigación correspondientes.

Tabla 1. Programas de vigilancia del MINSAL que dan origen a notificaciones en la RIAL

PROGRAMA	EVENTOS
Programa Nacional de Peligros microbiológicos	Incumplimiento de criterios microbiológicos según lo establecido en el RSA.
Programa Nacional de Micotoxinas	Incumplimiento de criterios químicos según lo establecido en el RSA
Programa Nacional de Peligros Químicos, Dioxinas	Incumplimiento de criterios químicos según lo establecido en el RSA.
Plan Nacional de Vigilancia de Residuos de Plaguicidas en Alimentos	Incumplimiento de criterios químicos según lo establecido en el RSA.
Programa Nacional de Peligros Químicos, Medicamentos veterinarios	Incumplimiento de criterios químicos según lo establecido en el RSA.
Programa Nacional de Peligros Químicos, Metales pesados	Incumplimiento de criterios químicos según lo establecido en el RSA.
Programa Nacional de Marea Roja	Incumplimiento de criterios químicos según lo establecido en el RSA.

Fuente: Minsal, marzo 2020.

*Se considera programas nacionales de vigilancia a aquellos diseñados desde el Departamento de Nutrición y Alimentos, Los programas nacionales son: Vigilancia de Patógenos, Vigilancia de Residuos de Medicamentos Veterinarios, Vigilancia de Micotoxinas, Vigilancia de Dioxinas, Vigilancia de Residuos de Plaguicidas, Programa de Fortificación de Harinas 2014 y Estudios.

B. Programas de control oficial del Servicio Agrícola y Ganadero

En materia de inocuidad alimentaria, es competencia del SAG certificar la aptitud para consumo humano de productos pecuarios primarios destinados a la exportación; fiscalizar la producción, comercio, importación y exportación de alimentos para animales y, en virtud de la Resolución Exenta N° 3779 del 1 de julio de 2010, el MINSAL delega la inspección médico-veterinaria de las reses de abasto, aves de corral y sus carnes en los establecimientos faenadores.

En el ámbito agrícola, el SAG tiene competencia en la regulación y control de insumos y productos agrícolas, la protección de la sanidad de los recursos productivos agrícolas, y fiscalización de la inocuidad en alimentos primarios de exportación e insumos agrícolas.

Las actividades de control y vigilancia del SAG en el ámbito pecuario y agrícola son efectuadas a través de la División de Protección Pecuaria y de la División de Protección Agrícola y Forestal respectivamente.

Tabla 2. Programas de control del SAG que dan origen a notificaciones en la RIAL.

PROGRAMA	EVENTOS
PROGRAMA DE VERIFICACIÓN MICROBIOLÓGICA OFICIAL	
Verificación Oficial para *Salmonella* spp.	Fallos por *Salmonella spp.* en el Programa Reducción de Patógenos.
Verificación Oficial para *Listeria monocytogenes* en quesos y cecinas	Resultados positivos a *Listeria monocytogenes.*
Verificación Oficial para *E. coli* O157:H7 (trimming, carne molida y hamburguesas)	Resultados positivos a *E. Coli* O157:H7.
Verificación Oficial para STEC No-O157 (trimming)	Resultados positivos a STEC No-O157.
Programa de Control de Residuos en Insumos destinados a la Alimentación animal (Dioxinas, Furanos, DL-PCB)	Hallazgos de alimentos para animales contaminados sobre el nivel máximo aceptable para análisis confirmatorio, cuyos límites se encuentran establecidos en la Resolución N° 1.032 de 2009.
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS EN PRODUCTOS PECUARIOS	
Sustancias antimicrobianas prohibidas.	Detección y confirmación sustancias prohibidas.
Sustancias con efecto anabolizante.	Detección y confirmación sustancias prohibidas.
Sustancias terapéuticas.	Detección y confirmación sustancias por sobre el LMR.
Contaminantes.	Detección y confirmación sustancias por sobre el LMR.
Dioxinas.	Detección y confirmación sustancias por sobre el LMR.
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS EN PRODUCTOS AGRÍCOLAS	
Programa de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas en Productos Hortofrutícolas (Frutas y Hortalizas).	Resultados de muestras que transgreden el RSA y Norma de Autorización de plaguicidas.

Fuente: Servicio Agrícola y Ganadero, abril 2020.

C. Programas de control del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura

En relación con inocuidad de alimentos, SERNAPESCA tiene facultades en el control de los productos pesqueros y los acuícolas de exportación, y en la emisión de los certificados oficiales correspondientes para el proceso de exportación.

Entre SERNAPESCA y MINSAL existe un convenio en materia de control sanitario de productos hidrobiológicos destinados a consumo humano (Resolución Exenta N° 152, 25 marzo de 2009), el cual reconoce como válidos los resultados de los análisis de laboratorio efectuados provenientes de los programas vigilancia o control de la inocuidad de los productos hidrobiológicos, tanto de SERNAPESCA como MINSAL.

A fin de dar cumplimiento a dichas tareas, SERNAPESCA desarrolla diversas actividades de control, los cuales se resumen en la siguiente tabla.

Tabla 3. Programas de control de SERNAPESCA que dan origen a notificaciones en la RIAL.

PROGRAMA	EVENTOS
Programa de Aseguramiento de Calidad	
Control de residuos de productos farmacéuticos	Resultados de análisis de laboratorio que no dan cumplimiento a los requisitos del RSA.
Sustancias prohibidas	Resultados de análisis de laboratorio que no dan cumplimiento a los requisitos del RSA.
Contaminantes	Resultados de análisis de laboratorio que no dan cumplimiento a los requisitos del RSA.

Fuente: Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, abril 2020.

3

CAPÍTULO

Exportaciones chilenas de alimentos año 2022

RIAL | Red de Información y Alertas Alimentarias

10 Años

Con el objetivo de brindar un contexto a las notificaciones contenidas en este reporte, a continuación, se presenta información sobre las exportaciones chilenas de alimentos durante el año 2022.

Tabla 4. Exportaciones chilenas de alimentos en 2022 por rubro, valor y volumen.

RUBRO	VALOR (MILES DE US$)	% VALOR	VOLUMEN (TON)	% VOLUMEN
Pesca y acuicultura	8.706.342	41%	1.598.824	22%
Frutas y hortalizas frescas	5.886.268	28%	2.827.843	39%
Frutas y hortalizas procesadas	1.955.728	9%	824.792	11%
Vinos	1.937.075	9%	839.677	11%
Alimentos de origen pecuario	1.841.934	9%	600.470	8%
Elaborados	938.922	4%	625.145	9%
Total	**21.266.269**		**7.316.752**	

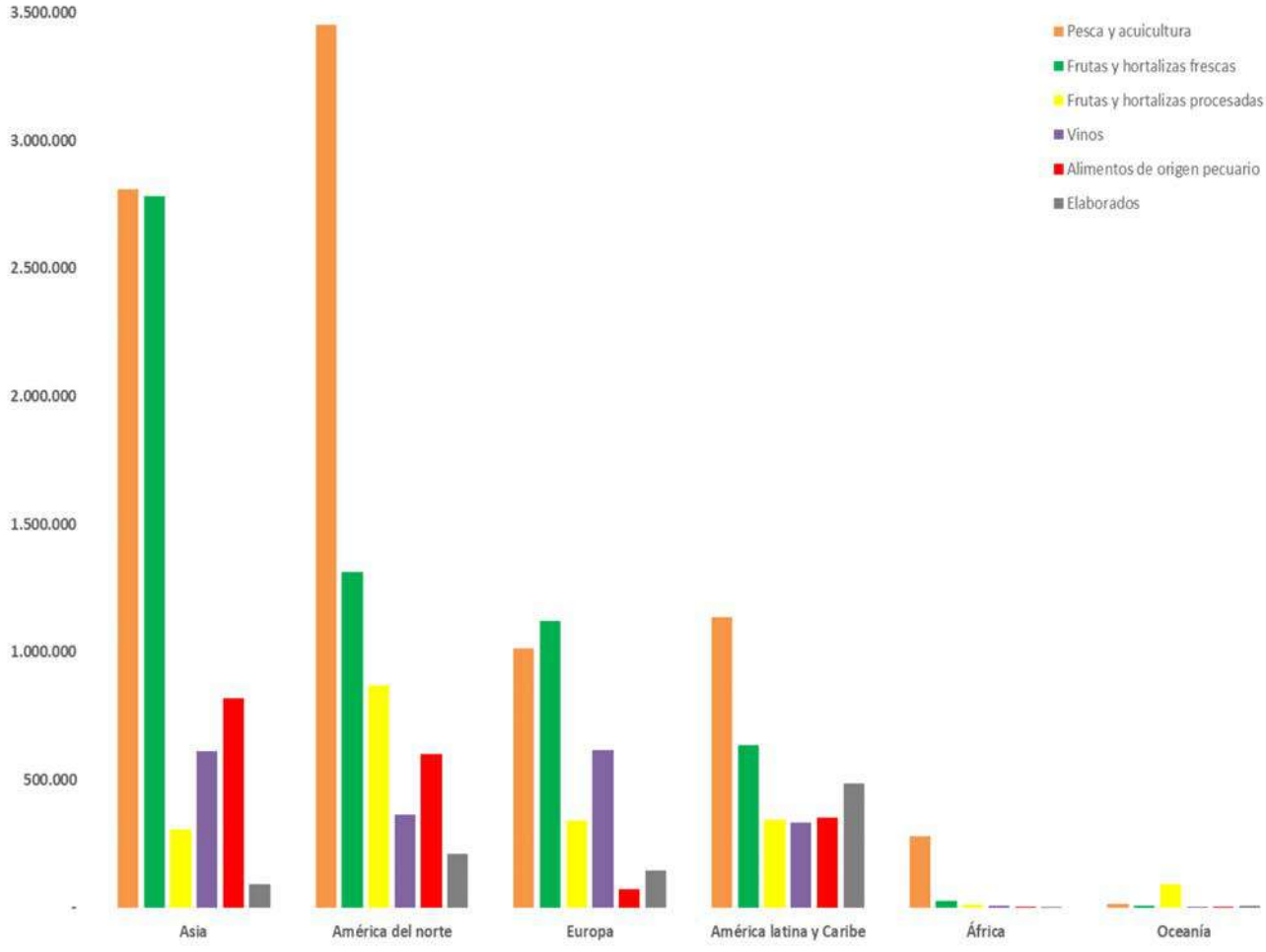
Fuente: Elaboración propia de ACHIPIA a partir de datos del Banco Central de Chile proporcionados por ODEPA.

En términos de valor, las exportaciones alcanzaron un valor de $21.266 millones de dólares FOB, siendo los rubros pesca y acuicultura y frutas y hortalizas frescas los de mayor participación (41% y 28% respectivamente).

En términos de volumen, el mismo año se exportaron 7,3 millones de toneladas de alimentos, de las cuales un 39% correspondió al rubro frutas y hortalizas frescas, seguido de los rubros pesca y acuicultura y vinos, con un 22% y 11% respectivamente.

La mayor parte de los envíos en 2022, en términos de valor, tuvieron como destino países del Asia, seguido de América del Norte y Europa (Gráfico 1).

Gráfico 1. Valor (miles US$) de las exportaciones chilenas de alimentos en 2022 por región de destino y rubro



Fuente: Elaboración de ACHIPIA a partir de datos del Banco Central de Chile proporcionados por la ODEPA.

4

CAPÍTULO

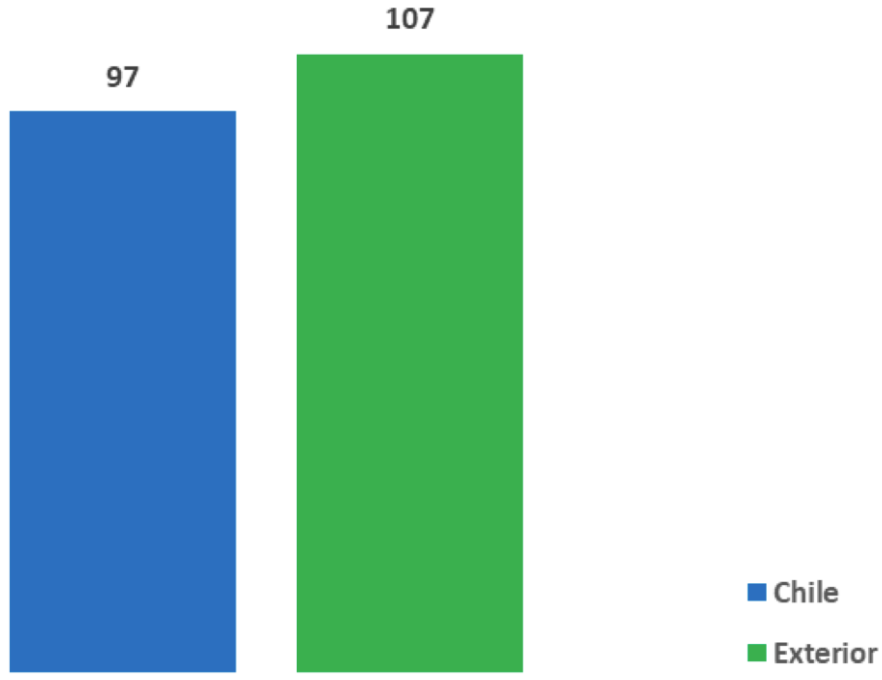
Notificaciones durante el año 2022

RIAL | Red de Información y Alertas Alimentarias

10 Años

El 2022 se registraron un total de 204 notificaciones, de las cuales 97 correspondieron a eventos que tuvieron lugar en Chile y 107 que tuvieron lugar en el exterior. (Gráfico 2).

Gráfico 2. Número total de notificaciones del año 2022 según lugar de origen del evento.



Fuente: RIAL.

El detalle de todas las notificaciones del año 2022 se presenta en el anexo 2.

El 2022 la mayoría de las notificaciones correspondieron a información y rechazo, coincidiendo en su número. La mayor cantidad de eventos de Información fueron en Chile seguido de notificaciones de rechazo, de las cuales, la totalidad tuvo lugar en el exterior. En cuanto a las Alertas, hubo dos notificaciones en el exterior. (Tabla 5)

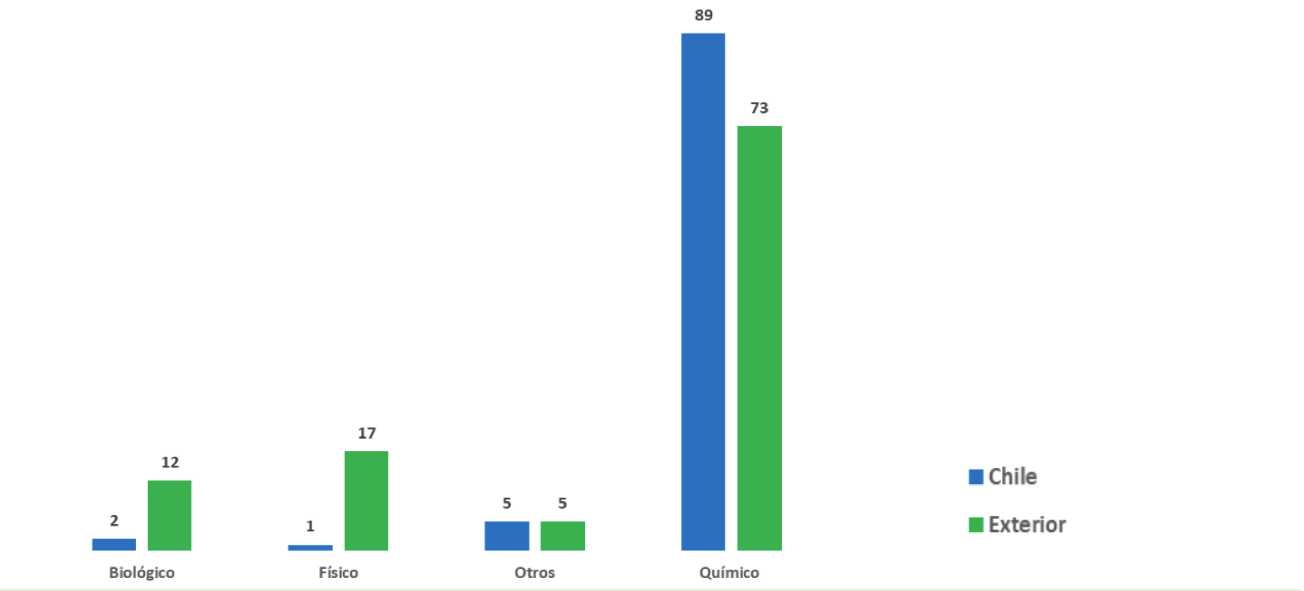
Tabla 5. Número total de notificaciones año 2022 según tipo de evento y lugar.

TIPO DE EVENTO	CHILE	EXTERIOR	TOTAL
Alerta		2	2
Información	97	4	101
Rechazo		101	101

Fuente: RIAL.

En 2022 se registraron 162 notificaciones por peligros químicos, de las cuales 89 (55%) se verificaron en Chile y 73 (45%) en el Exterior, seguido de 18 notificaciones por peligros físicos, la mayoría del exterior. En cuanto a peligros biológicos hubo 14 notificaciones, 12 de ellas del exterior y en cuanto a otros tipos de peligros hubo 10 notificaciones, 5 de Chile y 5 del exterior (Gráfico 3).

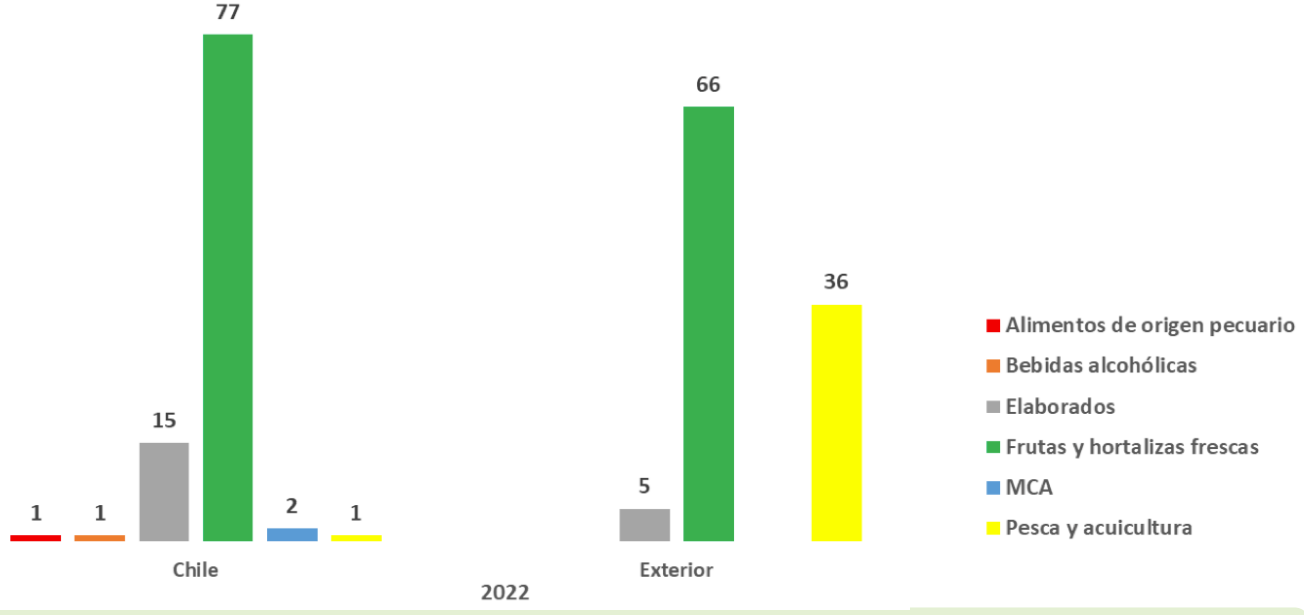
Gráfico 3. Número total de notificaciones año 2022 por tipo de peligro y lugar de origen.



Fuente: RIAL.

La mayoría de las notificaciones se concentraron en los rubros Frutas y hortalizas frescas, alcanzando 77 notificaciones en Chile y 66 en el exterior. Luego, siguen los productos de Pesca y acuicultura con 1 notificación en Chile y 36 en el exterior (Gráfico 4).

Gráfico 4. Número total de notificaciones año 2022 por lugar de origen y rubro.



Fuente: RIAL.

*MCA: Materiales en contacto con alimentos

5

CAPÍTULO

Análisis de las notificaciones de eventos en Chile año 2022

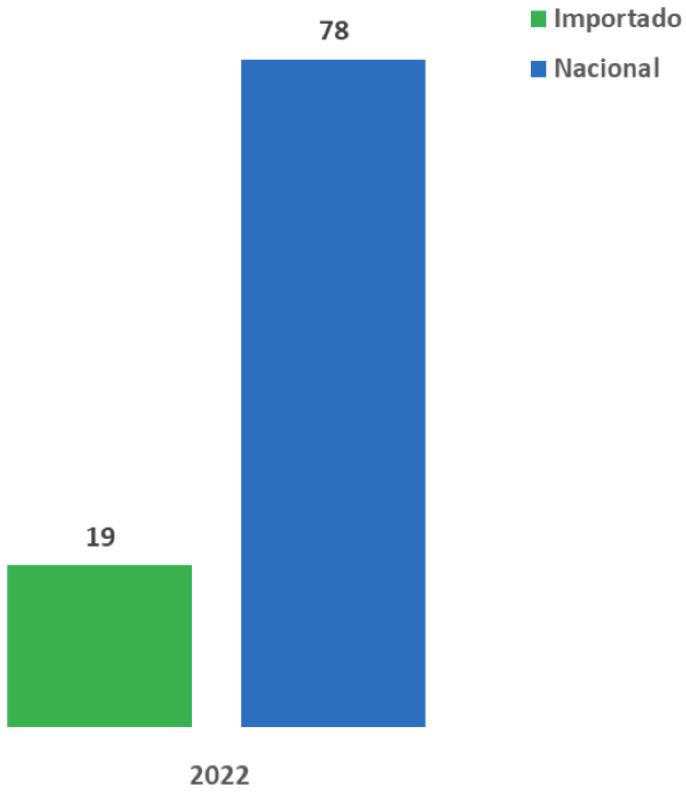
RIAL | Red de Información y Alertas Alimentarias

10 Años

Las notificaciones de eventos en Chile corresponden a alimentos destinados al mercado nacional, ya sea producidos en Chile o importados y son el resultado de las actividades de vigilancia y control ejecutadas por los servicios competentes en las distintas regiones del país, o, a notificaciones de terceros países sobre la distribución hacia Chile de alimentos con peligros detectados en el país de origen.

De las 97 notificaciones en Chile en 2022, 78 correspondieron a alimentos producidos en el país y 19 a alimentos importados (Gráfico 5).

Gráfico 5. Notificaciones en Chile año 2022 por origen del alimento.



Fuente: RIAL.

Las 19 notificaciones en productos importados correspondieron a notificaciones del Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) de la Unión europea en los que los servicios de la Comisión Europea comunicaron a las autoridades competentes en Chile, en el marco de las investigaciones de alertas sobre productos importados a la UE, eventos en los que identificaron a Chile como país destinatario de alimentos en los cuales se identificaron peligros que dieron origen a notificaciones de alerta en el RASFF.

Entre estos eventos destacan la no declaración de alérgenos en notificaciones de 5 productos alimenticios entre los cuales se descubrieron trazas de maní, avellana y sésamo no declaradas en las etiquetas y también 4 notificaciones por la detección de óxido de etileno en diferentes productos tales como helados, cereales, café y suplementos alimenticios. En la Unión Europea, este compuesto está normado como plaguicida, su uso no está aprobado ya que es considerado un carcinógeno genotóxico y tiene establecido un LMR de 0,02 a 0,05 mg/kg. Otros eventos importantes en cuanto a importación se relacionaron a 2 notificaciones por presencia de materiales prohibidos en utensilios de cocina que están en contacto con alimentos, además de una notificación por la utilización de ingredientes tratados con radiación ionizante en suplementos alimenticios.

Durante el 2022 hubo 97 notificaciones en Chile, un 79,3% de éstas corresponden al rubro Frutas y hortalizas frescas. En este rubro, en la Región Metropolitana hubo 19 notificaciones seguida por las regiones V, XV y VI con 13, 13 y 10 notificaciones, respectivamente (Tabla 6).

Tabla 6. Notificaciones en Chile año 2022 por región y rubro.

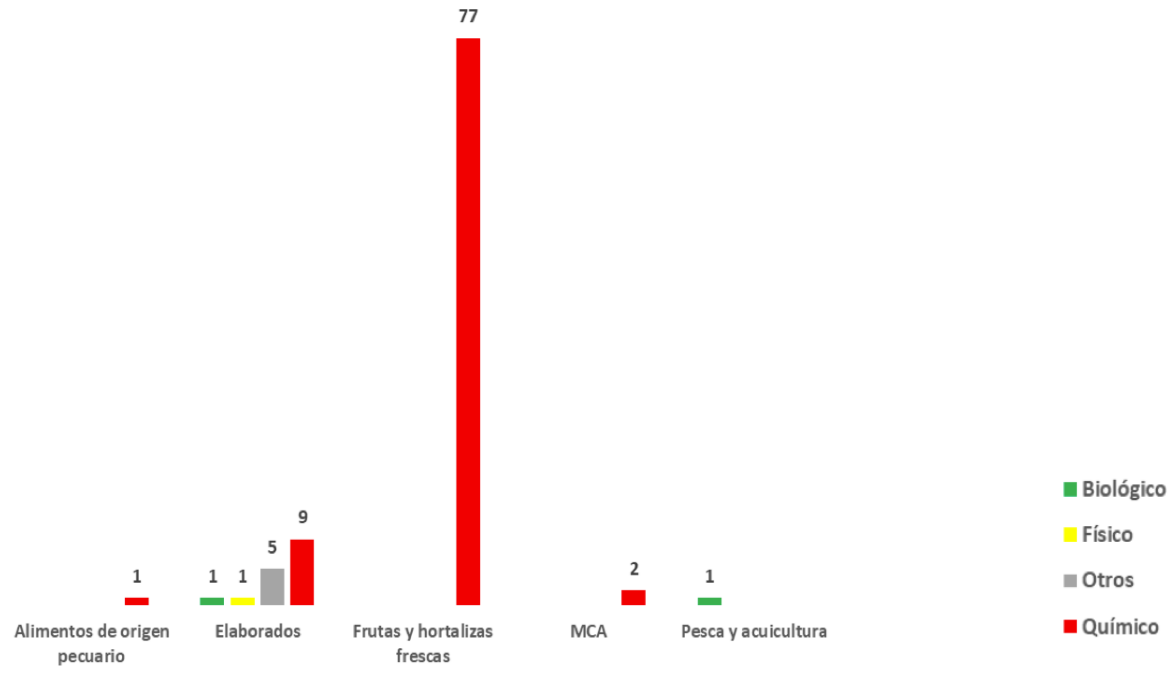
REGIÓN	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	ALIMENTOS ELABORADOS	MCA	PESCA Y ACUICUL-TURA	ALIMENTOS DE ORIGEN PECUARIO	BEBIDAS ALCOHOLICAS	TOTAL GENERAL
XV-Arica y P.	13						13
I - Tarapacá	4						4
II - Antofagasta	3						3
IV - Coquimbo	8						8
RM - Metropolitana	19	15	2	1		1	38
V - Valparaíso	13						13
VI - O'Higgins	10						10
VII - El Maule	3						3
VIII - Biobío	1						1
XI - Aysén	2						2
XIV - Los Ríos					1		1
XVI - Ñuble	1						1
Total	**77**	**15**	**2**	**1**	**1**	**1**	**97**

Fuente: RIAL.

*MCA: Materiales en contacto con alimentos

En el 2022, la mayor parte de las notificaciones en Chile correspondieron a alimentos del rubro Frutas y hortalizas frescas. En cuanto al tipo de peligro, 89 notificaciones fueron por peligros químicos, 5 por Otros tipos de peligro, 2 por peligros biológicos y 1 por peligros físicos (Gráfico 6).

Gráfico 6. Notificaciones en Chile año 2022 por rubro y tipo de peligro.



Fuente: RIAL.

A. Análisis Rubro Frutas y hortalizas frescas

El rubro Frutas y hortalizas frescas acumuló la mayor cantidad de notificaciones (77) en Chile durante el 2022. Todas correspondieron a peligros químicos relacionados con la presencia de residuos de plaguicidas que exceden los límites permitidos, o, a plaguicidas no autorizados.

En la clasificación "Plaguicidas que exceden límites" se incluyen aquellas notificaciones en que el alimento se ha detectado residuos de plaguicidas en niveles que exceden el Límite Máximo de Residuos (LMR) permitido para una determinada combinación de plaguicida/alimento, según lo establecido en la Norma Nacional de LMR.

En la clasificación "Plaguicidas no autorizados" se incluyen aquellas notificaciones en que en el alimento se ha detectado residuos de un plaguicida cuyo uso no está autorizado por el SAG para dicha especie.

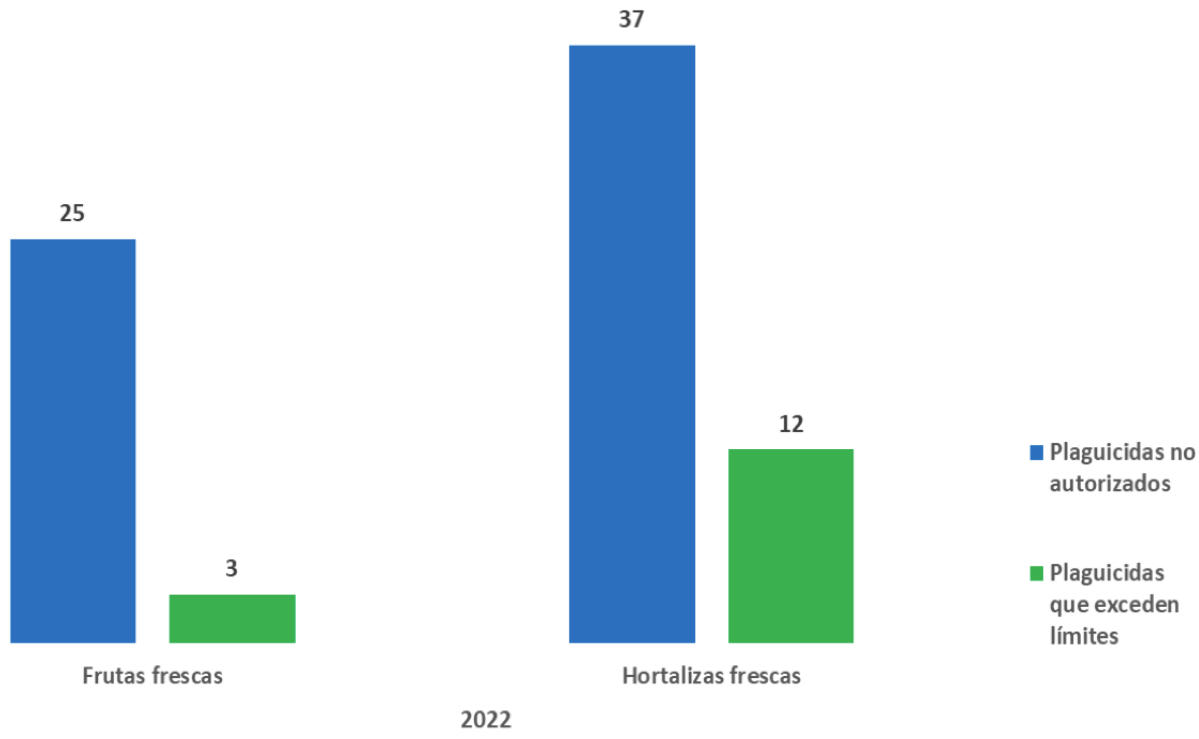
De las 77 notificaciones en el rubro Frutas y hortalizas frescas, 49 (63,6%) tuvieron lugar en Hortalizas frescas y 28 (36,4%) en Frutas frescas.

1 Resolución Nº 762/2011 "Modifica Resolución Nº 33 Exenta, de 2010, publicada en el Diario Oficial de 05.02.10, que Fija tolerancias Máximas de Residuos de Plaguicidas en Alimentos

En el caso de Frutas frescas, 25 (89,3%) de las notificaciones correspondieron a Plaguicidas no autorizados y 3 (10,7%) a Plaguicidas que exceden límites.

Por su parte, en el subrubro Hortalizas frescas, 37 (75,5%) notificaciones correspondieron a Plaguicidas no autorizados y 12 (24,5%) a Plaguicidas que exceden límites (Gráfico 7).

Gráfico 7. Notificaciones en Chile año 2022 rubro Frutas y Hortalizas Frescas por sub rubro y peligro

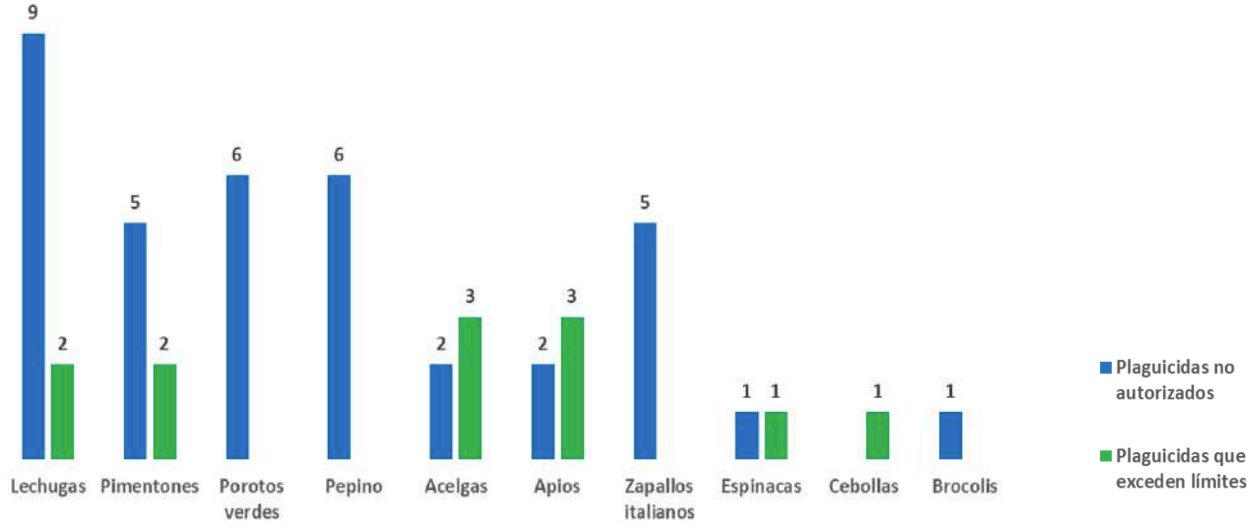


Fuente: RIAL.

1. Sub rubro hortalizas frescas

Durante el 2022 en el subrubro de hortalizas frescas hubo 49 notificaciones en 10 especies diferentes. La mayor cantidad de notificaciones se verificaron en lechugas (11), pimentones (7), porotos verdes (6), pepino (6) y acelgas (5). En la mayoría de los casos las notificaciones fueron por la detección de residuos de plaguicidas no autorizados, excepto en cebollas que fue la única especie que solo se notificó por la detección de plaguicidas que exceden los límites (Gráfico 8).

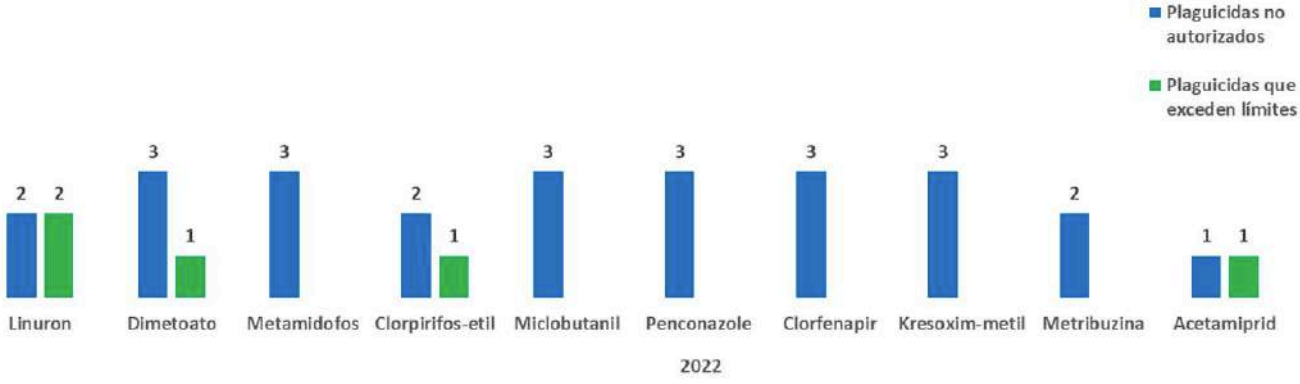
Gráfico 8. Notificaciones en Chile año 2022 en hortalizas frescas por especie y peligro.



Fuente: RIAL.

Los plaguicidas más detectados en las notificaciones en hortalizas frescas en 2022 fueron linuron y dimetoato, con 4 notificaciones cada uno seguido de metamidofos, penconazole, clorpirifos, kresoxim y clorfenapir con 3 notificaciones cada uno (Gráfico 9 y Tabla 7).

Gráfico 9. Notificaciones en Chile año 2022 sub rubro hortalizas frescas por plaguicida y peligro.



Fuente: RIAL.

Tabla 7. Notificaciones en Chile año 2022 en hortalizas frescas por plaguicida, especie y tipo de peligro.

PLAGUICIDA	ESPECIE	NO AUTORIZADO	EXCEDE LÍMITE
Linuron	Apios		2
	Lechugas	1	
	Acelgas	1	
Dimetoato	Pepino	2	
	Porotos verdes	1	
	Pimentones		1
Penconazole	Apios	1	
	Zapallos italianos	1	
	Lechugas	1	
Clorpirifos-etil	Lechugas		1
	Zapallos italianos	1	
	Porotos verdes	1	
Kresoxim-metil	Lechugas	1	
	Pimentones	1	
	Pepino	1	
Clorfenapir	Zapallos italianos	2	
	Pimentones	1	
Metamidofos	Pepino	2	
	Pimentones	1	
Miclobutanil	Lechugas	2	
	Porotos verdes	1	
Metribuzina	Lechugas	2	
Acetamiprid	Porotos verdes	1	
	Acelgas		1
Lambda Cihalotrina	Porotos verdes	1	
	Lechugas		1
Ditiocarbamatos (CS2)	Espinacas		1
	Acelgas		1
Metalaxil	Zapallos italianos	1	
Carbendazima	Espinacas	1	
Metrafenona	Pimentones	1	
Boscalid	Acelgas	1	
Cipermetrina	Pimentones		1
Imidacloprid	Acelgas		1
Clorantraniliprole	Porotos verdes	1	
Iprodiona	Apios		1
Aclonifen	Cebollas		1
Diazinon	Apios	1	
Novaluron	Pimentones	1	

Fuente: RIAL.

Tabla 7. Continuación

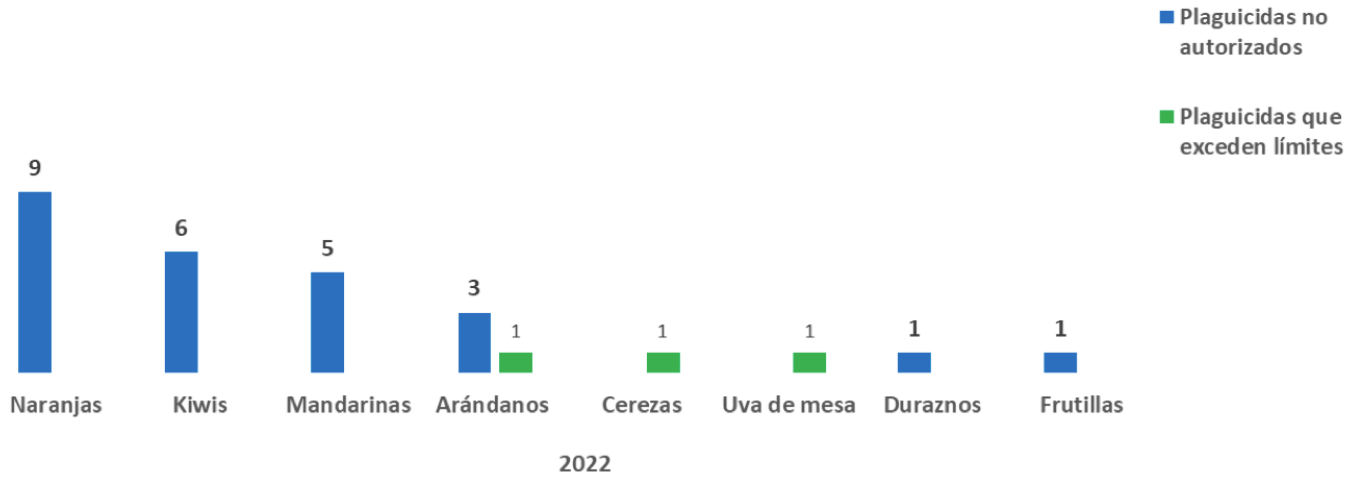
PLAGUICIDA	ESPECIE	NO AUTORIZADO	EXCEDE LÍMITE
Espirodiclofeno	Pepino	1	
Sulfoxaflor	Brocolis	1	
Fenhexamid	Lechugas	1	
Flubendiamida	Lechugas	1	

Fuente: RIAL.

2. Sub rubro Frutas frescas

En 2022 hubo 28 notificaciones en frutas frescas. La mayor cantidad de notificaciones tuvieron lugar en naranjas, kiwis, mandarinas y arándanos. En la mayoría de las especies las notificaciones fueron por detección de plaguicidas no autorizados, excepto en arándanos, cerezas y uva de mesa, en que fueron por plaguicidas que exceden límites (Gráfico 10).

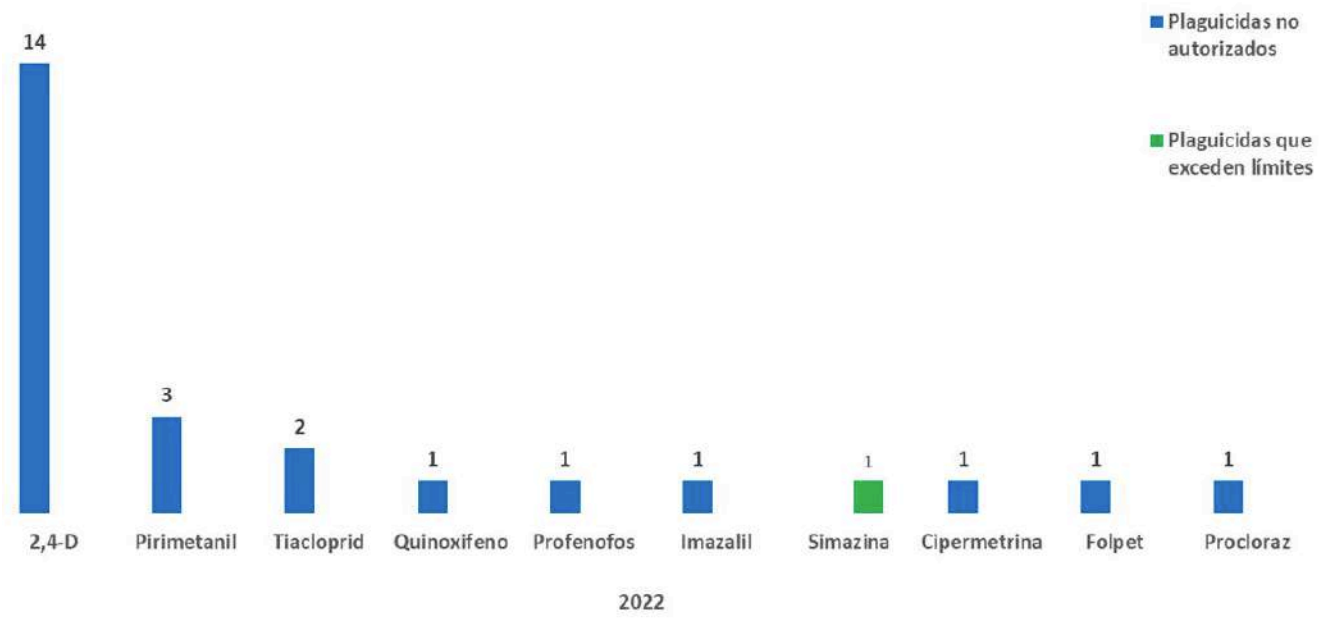
Gráfico 10. Notificaciones año 2022 sub rubro frutas frescas por especie y peligro.



Fuente: RIAL.

En cuanto a los plaguicidas relacionados con estas notificaciones, hubo 12 diferentes plaguicidas. Los que aparecen con mayor frecuencia fueron 2,4-D, pirimetanil y tiacloprid (Gráfico 11 y Tabla 8).

Gráfico 11. Notificaciones año 2022 sub rubro frutas frescas por plaguicida y peligro.



Fuente: RIAL.

Tabla 8. Notificaciones en Chile año 2022 en frutas frescas por plaguicida, especie y peligro.

PLAGUICIDA	ESPECIE	NO AUTORIZADO	EXCEDE LÍMITE
2,4-D	Naranjas	9	
	Mandarinas	5	
Pirimetanil	Kiwis	3	
Tiacloprid	Arándanos	2	
Simazina	Arándanos		1
Profenofos	Frutillas	1	
Procloraz	Duraznos	1	
Imazalil	Kiwis	1	
Quinoxifeno	Kiwis	1	
Cipermetrina	Arándanos	1	
Folpet	Kiwis	1	
Dichlorprop	Cerezas		1
Meptildinocap	Uva de mesa		1

6

CAPÍTULO

Notificaciones de eventos en el Exterior 2022

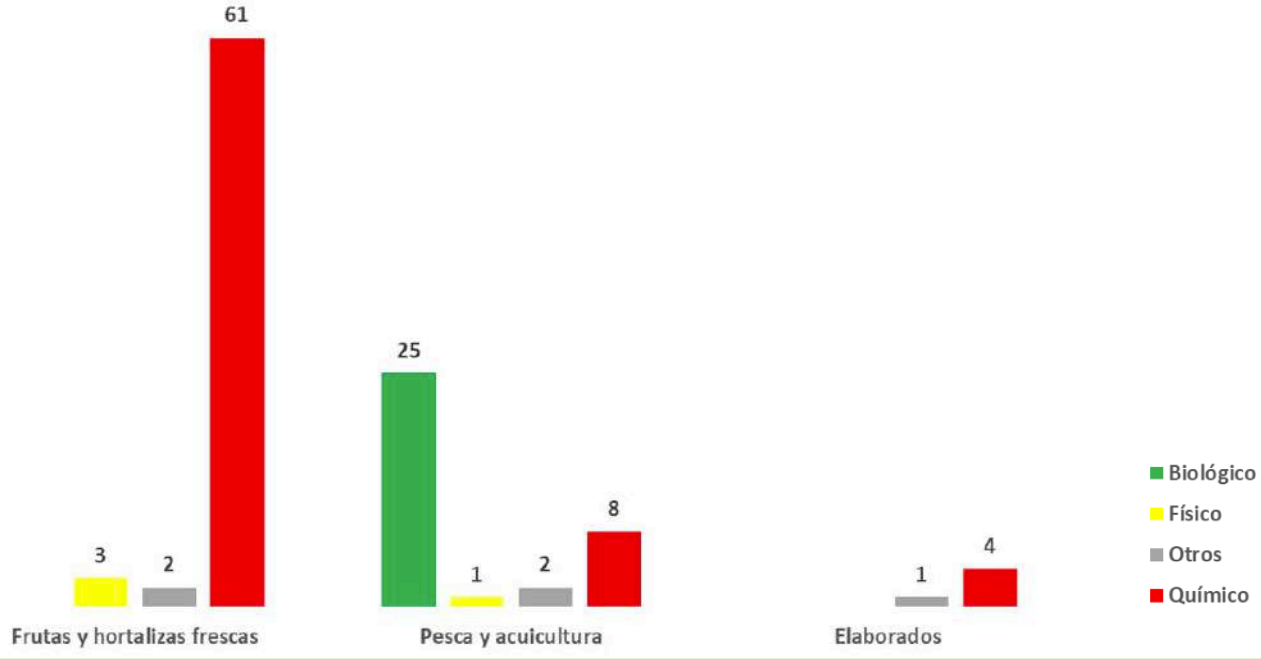
RIAL | Red de Información y Alertas Alimentarias

10 Años

Durante el año 2022 se registraron 107 notificaciones del exterior de las cuales un 61,7% correspondieron al rubro Frutas y hortalizas frescas. Le siguen los rubros Pesca y Acuicultura (33,6%) y Elaborados (4,7%), (Gráfico 12).

En cuanto al tipo de peligro, un 68,2% de las notificaciones del exterior correspondieron a peligros químicos, un 23,4 % a peligros biológicos, 4,7% a otros tipos de peligro y 3,7% a peligros físicos (Gráfico 12).

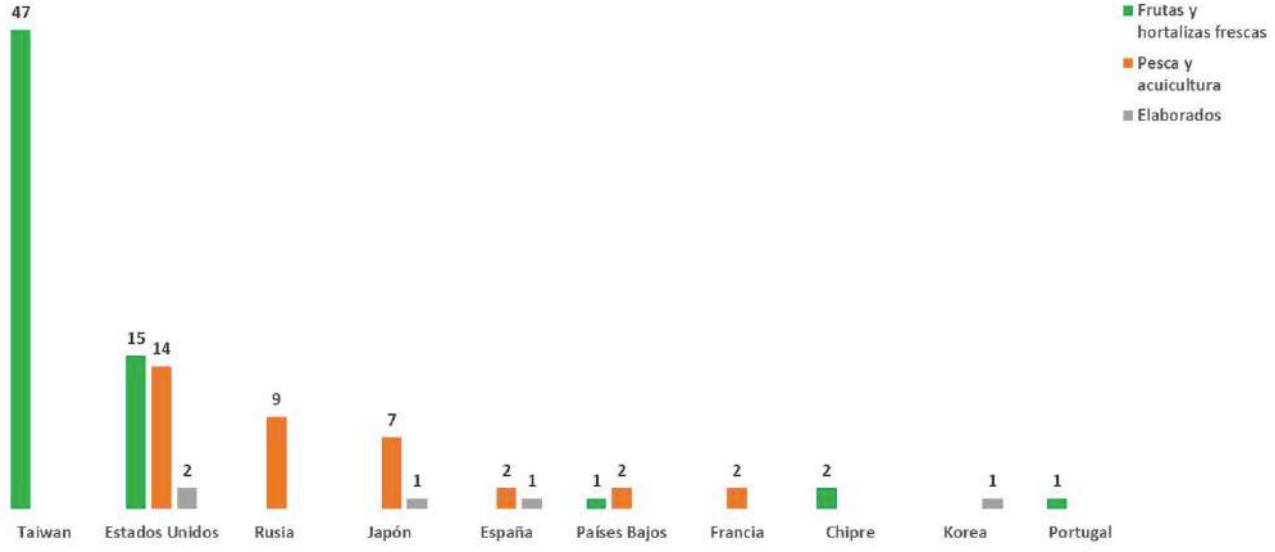
Gráfico 12. Notificaciones de exterior año 2022 por rubro y tipo de peligro.



Fuente: RIAL.

Durante el 2022 hubo notificaciones de 10 países. China Taipei (Taiwán) concentró un 44% de las notificaciones, correspondiendo todas estas al rubro frutas y hortalizas frescas. Le siguen Estados Unidos con un 29% y Rusia con un 8,4%. (Gráfico 13).

Gráfico 13. Notificaciones del exterior año 2022 por país y rubro



Fuente: RIAL.

En el caso de China Taipei (Taiwan), todas las notificaciones correspondieron a la detección de plaguicidas que exceden los LMRs en Frutas frescas. Cabe hacer notar que en China Taipei (Taiwán) los LMRs están establecidos en el Artículo 15 de la Ley de Higiene e Inocuidad, en la Norma de Residuos de Plaguicidas Permitidos". Esta Norma se caracteriza por ser una "Lista Positiva", esto quiere decir que a cualquier combinación plaguicida/alimento que no esté señalada en dicha lista, le aplica por defecto un LMR de 0,01 mg/kg.

En 2022, 3 compuestos detectados en frutas de origen chileno cayeron bajo este criterio.

En manzanas hubo 29 rechazos por la detección del compuesto 2,6-Diisopropylnaphthaleno (2,6-DIPN) en niveles superiores a 0,01 mg/kg. Dado que este compuesto no se utiliza en Chile en la industria frutícola, la industria exportadora determinó que el origen de la contaminación provendría de material reciclado utilizado en la fabricación de bandejas de pulpa moldeada, ampliamente utilizadas en el embalaje de manzanas. En conjunto con los proveedores de este material, se implementaron medidas de mitigación que han resultado exitosas. A modo de referencia, en la Unión Europea se tolera una cantidad de acuerdo con Buenas Prácticas de Fabricación, en otras palabras, que la cantidad que se añada al alimento se limite a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado.

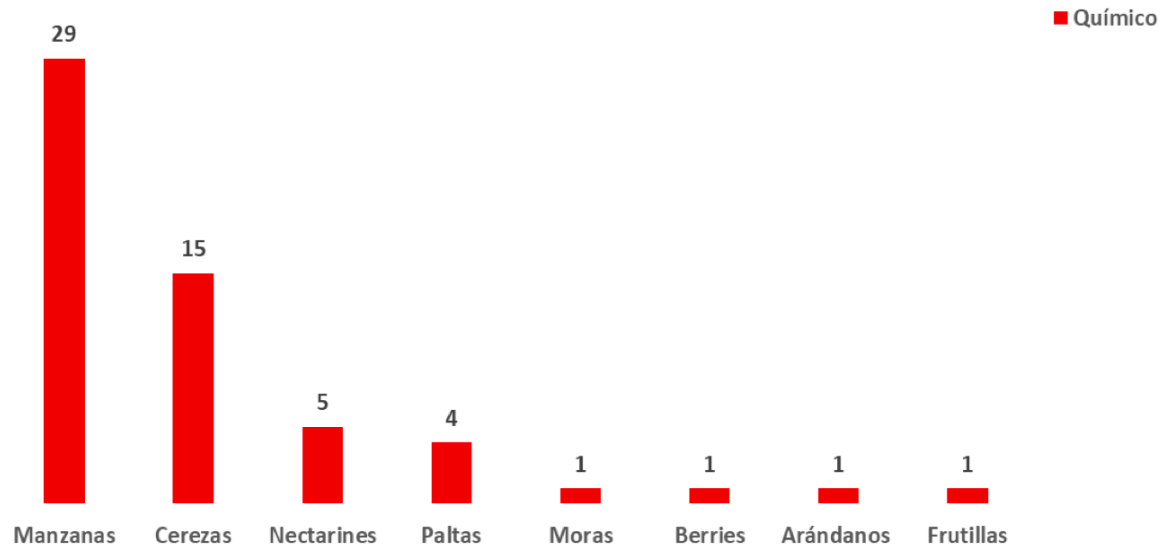
Adicionalmente, hubo rechazos por detección del insecticida Cyantraniliprole en cerezas (13), arándanos (1) y nectarines (2) y por detección del fungicida fenhexamid en nectarines (2). Ambos plaguicidas tiene registros de uso vigentes en Chile para las respectivas especies y cuentan con amplias tolerancias en los principales mercados de exportación, sin embargo, en China Taipei (Taiwan) no hay tolerancias establecidas en la norma, por lo cual le aplica la tolerancia de 0,01 mg/kg.

Ante esta situación, la industria exportadora, en conjunto con el SAG y las empresas titulares de los registros de dichos plaguicidas en Chile realizaron exitosas gestiones ante las autoridades de China Taipei (Taiwan) que resultaron en el establecimiento de tolerancias para dichas combinaciones de plaguicida/alimento compatibles con la Buena Práctica Agrícola establecida en Chile.

A. Subrubro Frutas frescas

El sub rubro Frutas frescas, acumuló el 53% de las notificaciones del exterior en 2022, de las cuales el 100% correspondió a peligros químicos. Las especies con mayor cantidad de notificaciones fueron manzanas, cerezas y nectarines (Gráfico 14 y Tabla 9).

Gráfico 14. Notificaciones de Frutas frescas en el exterior año 2022 por especie y tipo de peligro.



Fuente: RIAL.

Tabla 9. Notificaciones del exterior año 2022 en frutas frescas

TIPO DE PELIGRO	PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	PAÍS	NOTIFICA-CIONES
Químico	Plaguicidas que exceden límites	2,6-DIPN	Manzanas	Taiwan	29
Químico	Plaguicidas que exceden límites	Cyantraniliprole	Arándanos	Taiwan	1
Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Berries	Estados Unidos	1
Químico	Plaguicidas que exceden límites	Cyantraniliprole	Cerezas	Taiwan	13
Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Cerezas	Estados Unidos	1
Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Frutillas	Estados Unidos	1
Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Moras	Estados Unidos	1
Químico	Plaguicidas que exceden límites	Cyantraniliprole	Nectarines	Taiwan	2
Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Nectarines	Estados Unidos	1
Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Paltas	Estados Unidos	4
Químico	Plaguicidas que exceden límites	Fenhexamid	Nectarines	Taiwan	2
Químico	Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	Cerezas	Portugal	1

Fuente: RIAL.

Las notificaciones del exterior del año 2022 correspondientes a otros rubros de alimentos distintos de frutas frescas se detallan en la Tabla 10.

Tabla 10. Notificaciones del exterior año 2022 en otros rubros.

RUBRO	SUB RUBRO	PRODUCTO	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO	PAÍS	NOTIFICA-CIONES
Pesca y acuicultura	Mariscos	Choritos	Biológico	Listeria monocytogenes	Países Bajos	1
	Mariscos	Choritos	Otros	Ausencia o error en certificados	España	1
	Mariscos	Choritos	Químico	Metales pesados	Francia	2
	Mariscos	Choritos	Químico	Metales pesados	Países Bajos	1
	Mariscos	Erizos	Biológico	Coliformes	Japón	1
	Mariscos	Mejillones	Biológico	Coliformes	Rusia	1
	Mariscos	Ostiones	Físico	Alteraciones organolépticas	Estados Unidos	1
	Otros pescados	Filete de trucha	Biológico	Coliformes	Japón	1
	Otros pescados	Pescados	Físico	Alteraciones organolépticas	Estados Unidos	13
	Otros pescados	Pescados	Otros	Ausencia o error en certificados	España	1
	Salmones	Salmón	Biológico	Coliformes	Japón	5
	Salmones	Salmón	Biológico	Coliformes	Rusia	1
	Salmones	Salmón	Biológico	Listeria monocytogenes	Rusia	2
	Salmones	Salmón	Químico	Med veterinarios no autorizados	Rusia	2
	Salmones	Salmón	Químico	Metales pesados	Rusia	3
Elaborados	Elaborados	Babyfood	Químico	Metales pesados	Estados Unidos	1
	Elaborados	Extracto de malta	Químico	Aditivos que exceden límites	Korea	1
	Elaborados	Infusión de hojas de boldo	Otros	Comercialización ilegal	España	1
	Elaborados	Moras	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Estados Unidos	1
	Jugos y conservas	Vinos sin alcohol	Químico	Aditivos que exceden límites	Japón	1

7

CAPÍTULO

Índice de notificaciones del exterior (INEx) 2022

RIAL | Red de Información y Alertas Alimentarias

10 Años

El INEx es un indicador que relaciona el número de notificaciones del exterior con el volumen exportado por cada rubro de la producción de alimentos y se presenta en un formato corregido que ajusta la cantidad de notificaciones por cada 100.000 toneladas. Al estar construido sobre la base de información objetiva, cómo lo son las notificaciones de la RIAL y las estadísticas de exportaciones por rubro, es posible comparar el desempeño de los diferentes rubros, de la industria en general y observar la evolución del indicador en el tiempo.

Tabla 11. Índice de notificaciones del exterior año 2022.

RUBRO	VOLUMEN EXPORTADO 2022 (TON)	N° DE NOTIFICACIONES EXTERIOR 2022*	INEX 2022
Pesca y acuicultura	1.598.824	36	2,25
Frutas y hortalizas frescas	2.827.843	66	2,33
Vinos	839.677	0	0,00
Alimentos de origen pecuario	600.470	0	0,00
Frutas y hortalizas procesadas	824.792	0	0,00
Elaborados	625.145	5	0,80
Total	**7.316.752**	**107**	**1,46**

* N° de notificaciones cada 100.000 Toneladas.

El INEx 2022 de las exportaciones chilenas de alimentos alcanzó un valor de 1,46, ligeramente superior al INEx de 2021 que alcanzó un valor de 1,04.

El rubro Frutas y hortalizas frescas alcanzó el valor más alto del año 2022, con un INEx de 2,33, superior al valor de 1,35 del año 2021, seguido del rubro Pesca y acuicultura con un INEx de 2,25, superior también al valor alcanzado en 2021 de 0,86.

Por su parte el rubro de alimentos Elaborados alcanzó un INEx de 0,8 en 2022, bastante inferior al 3,14 del año 2021.

Los rubros Vinos, Alimentos de origen pecuario y Frutas y hortalizas procesadas no registraron notificaciones del exterior en 2022 por lo que el valor del INEx para estos rubros alcanzó valor 0.

8

CAPÍTULO

Anexos

RIAL | Red de Información y Alertas Alimentarias

10 Años

ANEXO 1

Exportaciones chilenas de alimentos año 2022

Principales países de destino de las exportaciones de Alimentos en 2022, ordenados por valor (miles US$)

PAIS	PESCA Y ACUICULTURA	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS	VINOS	ALIMENTOS DE ORIGEN PECUARIO	ELABORADOS	TOTAL
EE.UU.	3.130.378	1.163.891	572.885	212.531	410.083	152.672	**5.642.439**
China	582.926	2.269.093	79.563	302.387	464.363	15.076	**3.713.407**
Japón	1.404.163	55.613	127.828	157.141	146.496	4.592	**1.895.833**
Brasil	825.493	176.832	83.463	186.817	24.479	19.803	**1.316.887**
México	215.249	83.302	205.075	65.366	182.787	37.539	**789.318**
Corea del Sur	179.062	106.888	56.271	67.119	177.187	2.907	**589.433**
Países Bajos	36.487	319.338	61.193	86.713	4.615	49.495	**557.840**
Reino Unido	18.020	160.339	40.678	202.581	5.126	2.086	**428.831**
Colombia	87.104	110.398	40.943	39.867	100.172	49.258	**427.742**
Otros	2.227.461	1.440.574	687.830	616.553	605.494	326.626	**5.904.538**

Fuente: Elaboración de ACHIPIA a partir de datos del Banco Central de Chile proporcionados por la ODEPA. Valores en miles de US$.

Valor de las exportaciones chilenas de alimentos en 2022 por rubro y región de destino (miles de US$)

Valor de las exportaciones de Pesca y acuicultura, año 2022 (miles de US$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Salmones	852	3.179.858	1.043.943	1.969.043	530.513	78	**6.724.287**
Mariscos	526	121.327	15.588	428.512	286.785	6.938	**859.676**
Otros pescados	276.338	44.869	31.311	45.134	69.450	1.971	**469.072**
Harina de pescado	56	66.968	5.275	286.862	36.796	3.070	**399.027**
Aceite de pescado	617	39.890	41.368	79.383	90.538	2.484	**254.280**
Total	278.388	3.452.912	1.137.485	2.808.935	1.014.082	14.540	**8.706.342**

Fuente: Elaboración de ACHIPIA a partir de datos del Banco Central de Chile proporcionados por la ODEPA. Valores en miles de US$.

Valor de las exportaciones de Frutas y hortalizas frescas, año 2022 (miles de US$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Cerezas		69.422	24.757	1.999.418	24.466		2.118.063
Uvas	381	472.317	61.168	213.904	125.089	2.188	875.047
Frutos secos	24.207	25.848	73.568	111.896	412.287	1.538	649.345
Manzanas	516	76.672	264.629	94.841	96.089		532.747
Arándanos		216.003	4.149	70.395	152.713		443.260
Cítricos		225.192	10.449	23.644	3.819		263.104
Paltas		19.169	46.829	23.612	171.405	2.045	263.059
Ciruelas	110	37.808	23.441	154.523	6.759		222.640
Kiwis	596	43.312	47.448	39.901	60.444		191.700
Otros	561	128.339	79.853	51.462	66.868	220	327.303
Total	**26.372**	**1.314.081**	**636.290**	**2.783.596**	**1.119.938**	**5.990**	**5.886.268**

Fuente: Elaboración de ACHIPIA a partir de datos del Banco Central de Chile proporcionados por la ODEPA. Valores en miles de US$.

Valor de las exportaciones de Vinos y alcoholes, año 2022 (miles de US$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Vino	6.064	356.094	325.331	610.563	609.262	4.429	1.911.743
Licores	3	2.671	4.748	2.309	6.666	115	16.511
Alcohol etílico y otros		4.138	1		1		4.140
Otros vinos	33	264	1.019	400	1.226	242	3.183
Cerveza		236	1.235	12	11	4	1.497
Total	**6.100**	**363.403**	**332.333**	**613.283**	**617.166**	**4.790**	**1.937.075**

Fuente: Elaboración de ACHIPIA a partir de datos del Banco Central de Chile proporcionados por la ODEPA. Valores en miles de US$.

Valor de las exportaciones de Frutas y hortalizas procesadas, año 2022 (miles de US$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Congelados		354.229	16.673	86.099	60.506	73.262	590.769
Deshidratados	9.120	102.735	63.422	78.651	199.618	9.459	463.005
Jugos		164.749	120.064	122.519	47.687	3.775	458.794
Conservas	246	223.129	102.221	15.686	27.676	3.202	372.161
Aceites (de Oliva y otros)		22.600	42.416	1.585	4.397	1	70.999
Total	**9.366**	**867.442**	**344.796**	**304.541**	**339.884**	**89.699**	**1.955.728**

Fuente: Elaboración de ACHIPIA a partir de datos del Banco Central de Chile proporcionados por la ODEPA. Valores en miles de US$.

Valor de las exportaciones de Alimentos de origen pecuario, año 2022 (miles de US$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Carne de ave	2.626	467.273	105.039	119.131	6.167		700.236
Carne de porcino	114	37.986	87.363	504.496	14.112	13	644.085
Lácteos	140	74.436	84.154	29.535	2.402		190.668
Carne de bovino		2.833	5.063	121.489	6.435	26	135.845
Otros cárnicos	122	4.138	61.419	27.970	2.728	140	96.517
Carne de ovino		10.070	4.570	15.256	12.956		42.851
Miel		1.946		120	15.082		17.149
Otros	11	1.065	2.506	325	10.497		14.403
Carne de conejo					179		179
Total	**3.013**	**599.748**	**350.113**	**818.322**	**70.559**	**179**	**1.841.934**

Fuente: Elaboración de ACHIPIA a partir de datos del Banco Central de Chile proporcionados por la ODEPA. Valores en miles de US$.

Valor de las exportaciones de Alimentos elaborados, año 2022 (miles de US$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Elaborados industriales	86	83.383	316.880	62.622	10.101	2.632	475.703
Cereales y derivados	3.892	81.117	146.194	8.546	25.878	263	265.890
Grasas y aceites	2	10.319	3.844	975	90.969	2.220	108.329
Inulina		26.209	5.794	14.948	1.073	260	48.284
Leguminosas y derivados	526	8.757	1.029	3.285	12.765		26.362
Hierbas		568	10.219	82	3.371		14.241
Oleaginosas y derivados			115				115
Total	**4.506**	**210.352**	**484.074**	**90.459**	**144.158**	**5.374**	**938.922**

Fuente: Elaboración de ACHIPIA a partir de datos del Banco Central de Chile proporcionados por la ODEPA. Valores en miles de US$.

ANEXO 2

Detalle de las notificaciones de 2022

Peligros químicos Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICA-CIONES
Aditivos no autorizados	Extracto de gardenia	Colorantes	RM	1
Aditivos no autorizados	Alpha glycerylphosphorylcholine	Suplementos alimenticios	RM	1
Med veterinarios que exceden límites	Doramectina	Carne bovina	XIV	1
Migraciones	Bambú en utensilios plásticos	Utensilios de cocina	RM	2
Plaguicidas no autorizados	2,4-D	Mandarinas	RM	3
Plaguicidas no autorizados	2,4-D	Mandarinas	V	1
Plaguicidas no autorizados	2,4-D	Mandarinas	IV	1
Plaguicidas no autorizados	2,4-D	Naranjas	RM	5
Plaguicidas no autorizados	2,4-D	Naranjas	V	3
Plaguicidas no autorizados	2,4-D	Naranjas	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Metamidofos	Pepino	XVI	1
Plaguicidas no autorizados	Metamidofos	Pepino	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Metamidofos	Pimentones	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Penconazole	Apios	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Penconazole	Lechugas	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Penconazole	Zapallos italianos	V	1
Plaguicidas no autorizados	Miclobutanil	Lechugas	V	1
Plaguicidas no autorizados	Miclobutanil	Lechugas	II	1
Plaguicidas no autorizados	Miclobutanil	Porotos verdes	I	1
Plaguicidas no autorizados	Dimetoato	Pepino	XV	2
Plaguicidas no autorizados	Dimetoato	Porotos verdes	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Pimentones	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Zapallos italianos	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Zapallos italianos	I	1
Plaguicidas no autorizados	Pirimetanil	Kiwis	RM	2
Plaguicidas no autorizados	Pirimetanil	Kiwis	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Kresoxim-metil	Lechugas	II	1
Plaguicidas no autorizados	Kresoxim-metil	Pepino	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Kresoxim-metil	Pimentones	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Clorpirifos-etil	Porotos verdes	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Clorpirifos-etil	Zapallos italianos	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Metribuzina	Lechugas	V	2
Plaguicidas no autorizados	Linuron	Acelgas	VII	1
Plaguicidas no autorizados	Linuron	Lechugas	VIII	1

Continuación Peligros químicos Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICA-CIONES
Plaguicidas no autorizados	Tiacloprid	Arándanos	VII	1
Plaguicidas no autorizados	Tiacloprid	Arándanos	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Profenofos	Frutillas	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Novaluron	Pimentones	V	1
Plaguicidas no autorizados	Espirodiclofeno	Pepino	V	1
Plaguicidas no autorizados	Folpet	Kiwis	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Fenhexamid	Lechugas	XI	1
Plaguicidas no autorizados	Imazalil	Kiwis	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Flubendiamida	Lechugas	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Carbendazima	Espinacas	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Clorantraniliprole	Porotos verdes	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Lambda Cihalotrina	Porotos verdes	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Acetamiprid	Porotos verdes	I	1
Plaguicidas no autorizados	Boscalid	Acelgas	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Procloraz	Duraznos	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Sulfoxaflor	Brocolis	V	1
Plaguicidas no autorizados	Quinoxifeno	Kiwis	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Diazinon	Apios	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Metrafenona	Pimentones	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Metalaxil	Zapallos italianos	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Cipermetrina	Arándanos	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Óxido de etileno	Café	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Óxido de etileno	Cereales	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Óxido de etileno	Helados	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Óxido de etileno	Suplementos alimenticios	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Linuron	Apios	V	1
Plaguicidas que exceden límites	Linuron	Apios	IV	1
Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos-etil	Lechugas	XV	1
Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos-etil	Pachuli	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Ditiocarbamatos (CS2)	Acelgas	VII	1
Plaguicidas que exceden límites	Ditiocarbamatos (CS2)	Espinacas	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Aclonifen	Cebollas	V	1
Plaguicidas que exceden límites	Acetamiprid	Acelgas	I	1
Plaguicidas que exceden límites	Cipermetrina	Pimentones	VI	1
Plaguicidas que exceden límites	Dichlorprop	Cerezas	XI	1
Plaguicidas que exceden límites	Lambda Cihalotrina	Lechugas	II	1
Plaguicidas que exceden límites	Dimetoato	Pimentones	XV	1
Plaguicidas que exceden límites	Meptildinocap	Uva de mesa	VI	1

Continuación Peligros químicos Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICA-CIONES
Plaguicidas que exceden límites	2-chloroethanol	Cereales	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Simazina	Arándanos	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Imidacloprid	Acelgas	VI	1
Plaguicidas que exceden límites	Iprodiona	Apios	IV	1
Radiación no autorizada	Ingredientes tratados con radiación ionizante	Suplementos alimenticios	RM	1

Fuente: RIAL.

Peligros biológicos Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICA-CIONES
Parásitos	n/a	Pescados	RM	1
Salmonella spp.	n/a	Chocolates	RM	1

Fuente: RIAL.

Peligros físicos Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICA-CIONES
Cuerpos extraños	n/a	Suplemento para mascotas	RM	1

Fuente: RIAL.

Otros tipos de peligros Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICA-CIONES
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	Trazas de maní	Especias	RM	1
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	Trazas de maní	Lecitina de soya	RM	1
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	Sésamo no declarado	Comino molido	RM	1
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	Trazas de avellana (Alergeno)	Cerveza	RM	1

Fuente: RIAL.

Peligros químicos Exterior:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICA-CIONES
Aditivos que exceden límites	Ácido sórbico	Extracto de malta	Korea	1
	Dioxido de azufre 0,053g/kg	Vinos sin alcohol	Japón	1
	Anhidrido sulfuroso	Pasas	Países Bajos	1
Med veterinarios no autorizados	s/i	Salmón	Rusia	1
	Cristal Violeta	Salmón	Rusia	1
Metales pesados	Cadmio	Choritos	Francia	2
	Cadmio	Choritos	Países Bajos	1
	s/i	Babyfood	Estados Unidos	1
	Mercurio	Salmón	Rusia	1
	Arsénico	Salmón	Rusia	1
	Mercurio	Salmón	Rusia	1
Plaguicidas no autorizados	Clorpirifos-etil	Pasas	Chipre	1
Plaguicidas que exceden límites	2,6-DIPN	Manzanas	Taiwan	29
	Cyantraniliprole	Arándanos	Taiwan	1
	s/i	Berries	Estados Unidos	1
	Cyantraniliprole	Cerezas	Taiwan	13
	s/i	Cerezas	Estados Unidos	1
	s/i	Frutillas	Estados Unidos	1
	s/i	Moras	Estados Unidos	2
	Fenhexamid	Nectarines	Taiwan	2
	s/i	Nectarines	Estados Unidos	1
	s/i	Paltas	Estados Unidos	4
	s/i	Pasas	Estados Unidos	1
	Fenhexamid	Nectarines	Taiwan	2
	Tebuconazole	Cerezas	Portugal	1
	Clorpirifos-etil	Pasas	Chipre	1

Peligros biológicos Exterior:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	PAÍS	NOTIFICA-CIONES
Alteraciones organolépticas	n/a	Pescados	Estados Unidos	13
Coliformes	n/a	Erizos	Japón	1
Coliformes	n/a	Filete de trucha	Japón	1
Coliformes	n/a	Mejillones	Rusia	1
Coliformes	n/a	Salmón	Japón	5
Coliformes	n/a	Salmón	Rusia	1
Listeria monocytogenes	n/a	Choritos	Países Bajos	1
		Salmón	Rusia	2

Peligros físicos Exterior:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	PAÍS	NOTIFICA-CIONES
Alteraciones organolépticas	n/a	Ostiones	Estados Unidos	1
Alteraciones organolépticas	n/a	Pasas	Estados Unidos	1
Cuerpos extraños	n/a	Pasas	Estados Unidos	2

Otros peligros (no conformidades) exterior:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	PAÍS	NOTIFICA-CIONES
Adulteración	n/a	Pasas	Estados Unidos	1
Ausencia o error en certificados	n/a	Choritos	España	1
		Pescados	España	1
Comercialización ilegal	n/a	Ají	Estados Unidos	1
	Alimento no autorizado (novel food)	Infusión de hojas de boldo	España	1

10 Años

RIAL

Red de Información y Alertas Alimentarias

ACHIPIA

Inocuidad, nuestra mejor receta.