

**Red de Información y
Alertas Alimentarias**

RIAL

REPORTE DE NOTIFICACIONES - 2023 -



Imagen de Freepik.es

Inocuidad, nuestra mejor receta.



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 2024 - www.achipia.cl

Se autoriza su reproducción, excepto para fines comerciales, siempre que se cite la fuente.

REPORTE DE NOTIFICACIONES - 2023 -



ÍNDICE

Contenido	Página
- Presentación Secretario Ejecutivo ACHIPIA	6
- Presentación Subsecretaria de Agricultura MINAGRI	8
Capítulo 1 La Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL)	9
Capítulo 2 Normas alimentarias y comercio internacional de alimentos	15
Capítulo 3 Programas oficiales de vigilancia y control de los alimentos en Chile	17
Capítulo 4 Exportaciones chilenas de alimentos año 2023	21
Capítulo 5 Notificaciones del año 2023	24
Capítulo 6 Análisis de las notificaciones de eventos en Chile año 2023	27
Capítulo 7 Notificaciones de eventos en el Exterior 2023	36
Capítulo 8 Índice de notificaciones del exterior (INEx) 2023	42
Capítulo 9 Anexos	44
- Anexo 1: Exportaciones chilenas de alimentos año 2023	45
- Anexo 2: Detalle de las notificaciones de 2023	51



Diego Varela Maino

Secretario Ejecutivo ACHIPIA

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

La inocuidad alimentaria es uno de los pilares fundamentales para proteger la salud pública y garantizar el acceso a alimentos seguros, de calidad y aptos para el consumo. La Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL) juega un papel clave en este ámbito, ofreciendo datos valiosos que permiten a las autoridades competentes y al sector productivo, académico y consumidores, identificar riesgos, adoptar medidas correctivas y prevenir problemas en la cadena de suministro alimentario. El reporte anual de la RIAL 2023 no solo recoge las notificaciones y alertas generadas durante el año, sino que constituye un insumo esencial para la toma de decisiones fundamentadas, promoviendo un enfoque basado en el análisis de riesgos en el sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria.

Contar con información precisa y oportuna es crucial para fortalecer la toma de decisiones en materia de control de alimentos. El reporte de la RIAL proporciona una visión comprensiva del panorama de riesgos alimentarios, permitiendo que las autoridades chilenas —como el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), el Ministerio de Salud (Minsal) y el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (Sernapesca)— puedan implementar estrategias más efectivas para la gestión de riesgos. En este sentido, es destacable el proceso de renovación del compromiso de estas instituciones con la RIAL durante 2024, reforzando la cooperación interinstitucional y la coordinación en la vigilancia de la seguridad alimentaria. Esta alianza renovada ha sido fundamental para mejorar la calidad de los datos recopilados y el análisis que se presenta en este reporte, permitiendo así un enfoque más integral y detallado. Es importante destacar también la contribución de la Oficina de Estudios y Políticas Agrarias (ODEPA) en la elaboración de este reporte. Los datos proporcionados por ODEPA son fundamentales para el análisis de las tendencias y para la comprensión de la realidad del sector agroalimentario chileno.

A solicitud del sector productivo, este año se introdujo una modificación importante en el reporte: el análisis de notificaciones de frutas y hortalizas se ha realizado por separado. Esta distinción permite una evaluación más precisa de los datos y ofrece una visión más detallada sobre los problemas y desafíos específicos de cada categoría de productos. Este enfoque diferenciado responde a la necesidad de contar con un análisis que refleje de manera más fiel la realidad del sector agrícola, facilitando así la adopción de medidas específicas y adaptadas a las particularidades de cada rubro.

En cuanto a los resultados del año 2023, el reporte de la RIAL indica que la mayoría de las notificaciones fueron clasificadas como "Información". En total, se registraron 163

notificaciones, de las cuales 110 provinieron del exterior y 53 fueron de origen nacional. Estas notificaciones de "Información" reflejan principalmente casos en los que se identificaron posibles riesgos, pero que no necesariamente implicaron un rechazo del producto o una alerta grave. En términos de "Rechazos", se reportaron 3 casos, todos provenientes del exterior, lo que indica una mejora en el control de calidad y cumplimiento de las normativas internacionales por parte de los productores chilenos. Finalmente, se registraron 2 alertas: una de ellas en Chile y otra en el exterior. Estos datos subrayan la importancia de mantener una vigilancia constante y refuerzan la necesidad de continuar mejorando las capacidades de respuesta ante incidentes de seguridad alimentaria.

Un aspecto de gran valor en el reporte, es el análisis en base al Indicador de Notificaciones Externas (INEx), que permite evaluar el desempeño del sector exportador de alimentos de Chile. El INEx relaciona el número de notificaciones recibidas del exterior con el volumen exportado por cada rubro de la producción de alimentos, presentando los datos ajustados por cada 100.000 toneladas exportadas. Para el año 2023, el INEx general alcanzó un valor de 1,68, superior al 1,46 registrado en 2022. Este aumento indica una ligera alza en el número de notificaciones en relación con el volumen exportado, lo que sugiere la necesidad de fortalecer los controles de calidad para continuar mejorando la percepción de los productos chilenos en los mercados internacionales.

Es fundamental señalar que la información presentada en este reporte debe ser interpretada con criterio, especialmente cuando se trata de rechazos a exportaciones nacionales. Un rechazo no implica necesariamente que un producto sea inseguro para el consumo humano, sino que puede no cumplir con los requisitos específicos del mercado de destino. Estos requisitos pueden ser más estrictos que los establecidos por el Codex Alimentarius, o estar relacionados con expectativas de calidad que reflejan las preferencias de los consumidores en ciertos países. Por lo tanto, el análisis de los rechazos debe ser contextualizado dentro de los estándares y expectativas de los mercados internacionales, para evitar interpretaciones erróneas que puedan afectar innecesariamente la reputación de los productos chilenos.

Me complace presentar el reporte de la RIAL 2023, una herramienta indispensable para fortalecer el sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria, que al proporcionar datos, permite el tránsito hacia un enfoque basado en el análisis de riesgos, y al mismo tiempo mantiene informados a los distintos actores de nuestro sistema alimentario.

Diego Varela Maino
Secretario Ejecutivo de ACHIPIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA



Ignacia Fernández

Subsecretaria de Agricultura
MINISTERIO DE AGRICULTURA

En el gobierno del presidente Gabriel Boric, trabajamos de manera decidida para garantizar la seguridad económica y social de toda la ciudadanía. En la actualidad, los sistemas alimentarios enfrentan una serie de desafíos complejos y diversos que nos exigen adoptar una perspectiva integral, orientada hacia un modelo de desarrollo descentralizado y transformador. Este modelo tiene como objetivo promover patrones más justos, saludables y sostenibles, con un enfoque centrado en los derechos de las personas que viven y trabajan en los territorios. A su vez, se asegura la conservación de los ecosistemas y la biodiversidad, garantizando la capacidad de producir alimentos seguros y nutritivos.

La Estrategia Nacional de Soberanía para la Seguridad Alimentaria refuerza la seguridad alimentaria del país, alineando y guiando las acciones del Estado para construir un sistema alimentario nacional más resiliente, inclusivo y estable.

Dentro de este marco, la inocuidad alimentaria juega un rol esencial en fortalecer la soberanía y seguridad alimentaria de la población, asegurando el acceso a alimentos suficientes, seguros y nutritivos, fundamentales para mantener la vida y promover una buena salud. Según el reporte, en 2023 Chile exportó 6,8 millones de toneladas de alimentos, de las cuales el 38% correspondieron a frutas frescas, seguidas por pesca y acuicultura con un 22%. La mayoría de las notificaciones de ese año correspondieron a eventos ocurridos en el exterior.

Chile continúa avanzando en su capacidad para prevenir, detectar y responder de manera efectiva a las amenazas a la salud pública asociadas a alimentos inseguros, implementando medidas que promueven el comercio regulado de alimentos y protegen el desarrollo del sector productivo nacional.

En este sentido, la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL) juega un papel clave en el proceso de toma de decisiones, posicionándose como una herramienta estratégica de la Agencia Chilena para la Inocuidad y la Calidad Alimentaria (ACHIPIA). RIAL mejora la gestión, evaluación y comunicación de los riesgos alimentarios, apoyando no solo a los servicios competentes frente a eventos relacionados con la inocuidad alimentaria, sino también generando información objetiva y sistemática para todos los actores del Sistema Nacional de Inocuidad y Calidad Alimentaria.

Ignacia Fernández
Subsecretaria de Agricultura
MINISTERIO DE AGRICULTURA

1

CAPÍTULO

La Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL)

RIAL

*Red de Información y
Alertas Alimentarias*

La Red de Información y Alertas Alimentarias, 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 de animales de abasto presentes en el mercado nacional o exportados a terceros países.

Este fue implementado por la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria, ACHIPIA, en respuesta a lo dispuesto en 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 el que establece que la Agencia Chilena para la Calidad e Inocuidad 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 y, entre otros, asigna a la Agencia 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 de modo de mejorar la gestión de los servicios competentes y la toma de decisiones en políticas públicas.

Este sistema, la RIAL, tiene por objetivos:

- 1. Contribuir a una rápida gestión de los eventos por parte de los servicios competentes a fin de proteger la salud de los consumidores.**
-
- 2. Dar una oportuna respuesta a las notificaciones recibidas de terceros países.**

A. Los participantes y su rol en la RIAL

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, a través de puntos de contacto, los cuales tienen la responsabilidad de realizar notificaciones de eventos de inocuidad en consumo humano o de animales de abasto, según corresponda.

Las entidades 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) podrán notificar eventos de inocuidad en alimentos de consumo humano o de animales de abasto, según corresponda, conocidos en el marco de sus competencias.

SUBREI, **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, registra notificaciones sobre alimentos o piensos chilenos comunicadas por agencias de control de alimentos de terceros países a través de medios oficiales, 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 una Autoridad Competente, ya sea a nivel nacional o en los países importadores, verifica de manera oficial la presencia de un peligro en un alimento para consumo humano o para consumo de animales de abasto, que transgrede la normativa de inocuidad alimentaria, ya sea nacional o del mercado de destino.

En la RIAL los eventos se clasifican en tres tipos, en función de la disponibilidad del alimento ya sea para consumo humano como para animales de abasto;

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

Alerta

Se clasificará como Alerta los siguientes casos:

Eventos de detección de peligros nacionales:

Cuando la Autoridad Competente nacional detecte un peligro en un alimento para consumo humano o de animales de abasto, nacional o importado, presente en el mercado nacional, que represente un riesgo serio e inmediato para la salud.

Eventos de detección de peligros en el exterior:

Cuando la Autoridad Competente de un país de destino detecte un peligro en un alimento de origen chileno destinado al consumo humano o de animales de abasto, y notifique formalmente al organismo nacional competente, indicando que dicho peligro constituye un riesgo serio e inmediato para la salud en el mercado del país importador, o bien infringe la normativa de inocuidad alimentaria del país de destino.

Rechazo

Se clasificará como Rechazo en los siguientes casos:

Eventos de detección de peligros nacionales:

Se clasificará como Rechazo aquel evento en el que la Autoridad Competente informa de la prohibición de ingreso a Chile de un alimento para consumo humano o para animales de abasto, elaborados en otro país, por la detección de un peligro que constituye riesgo serio e inmediato para la salud de los consumidores.

Eventos de detección de peligros en el exterior:

Cuando la Autoridad Competente de un país de destino informa oficialmente a su contraparte en Chile que ha adoptado la medida de prohibición de ingreso de un alimento para consumo humano o para animales de abasto de origen chileno, por la detección de un peligro que transgrede la normativa alimentaria del país de destino.

Información

Se clasificará como Alerta los siguientes casos:

Eventos de detección de peligros nacionales:

Cuando la Autoridad Competente nacional informe sobre la detección de un peligro en un alimento destinado al consumo humano o de animales de abasto, ya sea de producción nacional o importado, que no está presente en el mercado **y/o no constituye un riesgo serio e inmediato para la salud de los consumidores.**

Eventos de detección de peligros en el exterior:

Cuando la Autoridad Competente de un país de destino notifique la detección de un peligro en un alimento de origen chileno destinado al consumo humano o de animales de abasto. Estos eventos se clasificarán como Información cuando las medidas adoptadas por la Autoridad Competente del país importador hayan sido publicadas oficialmente en su sitio web, indicando la presencia de peligros o no conformidades en alimentos de origen chileno, pero **sin que exista una notificación formal a la autoridad competente en Chile.**

No conformidades en programas de control y vigilancia:

Eventos correspondientes a no conformidades detectadas en los programas de control y/o vigilancia de MINSAL, SAG y SERNAPESCA.

Se considera como alimento para consumo humano o de animales de abasto presente en el mercado, aquel que está disponible para el consumidor final, mientras que, si aún se encuentra bajo el control del establecimiento elaborador o en tránsito al mercado de destino, no se considera como presente en el mercado.

C. Fuente de las notificaciones

Eventos en Chile:

Los eventos que tienen lugar en Chile pueden provenir del hallazgo de peligros verificados en programas oficiales de control y vigilancia de alimentos llevados a cabo por el MINSAL, el SAG y/o SERNAPESCA y que son notificados en la RIAL por los Puntos de contacto de los respectivos servicios en aquellos casos que corresponda.

En otros casos, pueden provenir de notificaciones de terceros países en las que la Autoridad Competente, en el marco de las gestiones de eventos que tienen lugar dentro de sus fronteras, comunica a su contraparte nacional de la distribución a Chile de alimentos en los cuales se han identificado peligros que potencialmente pueden poner en riesgo la salud de los consumidores.

Eventos en el Exterior:

Los eventos en exterior tienen su origen en notificaciones oficiales de las Autoridades competentes de terceros países en las que informan de las medidas adoptadas sobre lotes de alimentos importados desde Chile que no cumplen con alguna normativa alimentaria del país importador.

La gran mayoría de las notificaciones del exterior registradas en la RIAL provienen de las siguientes fuentes:

Unión Europea (UE):

Los Estados miembros de la UE más Islandia, Liechtenstein y Noruega, notifican oficialmente a través del sistema RASFF Window.

Estados Unidos:

La Agencia de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos, US FDA publica todos los meses los rechazos en alimentos importados que son de su ámbito de competencia en el Reporte de Rechazos de importación¹ o IMPORT REFUSAL REPORT. El FDA no realiza notificaciones a las autoridades de los países involucrados en los rechazos y sólo notifica de estos a los operadores económicos involucrados.

El Servicio de Inspección y Seguridad Alimentaria del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, USDA FSIS, notifica los eventos en alimentos bajo su regulación (carne, aves y huevos) directamente a la contraparte correspondiente del país de origen del alimento.

1.- <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/importrefusals/>

Japón:

El Ministerio de Salud, Trabajo y Bienestar de Japón (MHLW), mantiene en su página web oficial la sección Imported Food Safety² en los que publica mes a mes los Casos Recientes de Violación de la Ley de Sanidad Alimentaria. En algunos casos el MHLW notifica a la autoridad competente nacional.

Corea del Sur:

El Ministerio de Seguridad de alimentos y Medicamentos de Corea del Sur, MFDS, mantiene en su página web oficial la sección Imported Food Unsuitability³ en los que publica los casos de alimentos importados que no reúnen los requisitos de inocuidad para ingresar al mercado coreano. En algunos casos el MFDS notifica a la autoridad competente nacional.

Taiwan:

La Administración de Alimentos y Drogas del Ministerio de Salud Y Bienestar de Taiwan, MHWFDA, mantiene en su página web oficial la sección Inquiry on border inspection non-compliant food information⁴, en los que publica los casos de alimentos importados que no reúnen los requisitos de inocuidad para ingresar al mercado de Taiwan. En algunos casos el MHWFDA notifica a la autoridad competente nacional.

Federación Rusa:

El Servicio Federal de Vigilancia Veterinaria y Fitosanitaria de la Federación Rusa, Rosselkhoznadzor, notifica a la autoridad competente nacional correspondiente de las medidas adoptadas producto del no cumplimiento de partidas de alimentos con la normativa vigente en Rusia.

Ocasionalmente se reciben de otros países notificaciones oficiales a la autoridad competente en Chile a través de la vía diplomática, las que eventualmente son notificadas en la RIAL por los puntos de contacto del servicio correspondiente.

2.- https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/yunyu_kanshi/index_00017.html

3.- <https://impfood.mfds.go.kr/CFCEE01F01/getList?page=6&limit=10&cntntsSn=&srchClassCd=&searchCondition=pdNm&searchInpText=>

4.- <https://www.fda.gov.tw/UnsafeFood/UnsafeFood.aspx>

2

CAPÍTULO

Normas alimentarias y comercio internacional de alimentos.

Para proteger la salud de los consumidores, los países cuentan con sistemas nacionales de inocuidad de los alimentos los que en general se basan en el establecimiento de leyes, reglamentos y políticas de inocuidad alimentaria; la existencia de Autoridades competentes; la implementación de programas de vigilancia y control, así como actividades de inspección. Los niveles adecuados de protección a los consumidores son definidos por los países a través de normas alimentarias las que establecen los requisitos respecto de la producción, importación, elaboración, envase, distribución y venta de alimentos o piensos, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de alimentos sanos e inocuos.

La falta de armonización de las normas alimentarias entre los países a menudo dificulta la libre circulación de alimentos toda vez que el cumplimiento con las normas alimentarias de un alimento en el país de origen no necesariamente implica el cumplimiento con las normas del país importador.

A nivel internacional, el Codex Alimentarius, órgano conjunto de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y a la Organización Mundial de la Salud (OMS), es una colección reconocida internacionalmente de estándares, códigos de prácticas, guías y otras recomendaciones relativas a los alimentos, su producción y seguridad alimentaria. El objeto de estas normas alimentarias y textos afines es proteger la salud del consumidor y asegurar la aplicación de prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

Por su parte, el Acuerdo sobre la Aplicación de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (MSF)⁵ de la Organización Mundial de Comercio (OMC), se refiere a los reglamentos relativos a la inocuidad de los alimentos y a la salud de los animales y las plantas. En el Acuerdo se reconoce que los gobiernos tienen el derecho de tomar medidas sanitarias y fitosanitarias, pero que éstas sólo deben aplicarse en la medida necesaria para proteger la vida o la salud de las personas y de los animales o para preservar los vegetales y no deben discriminar de manera arbitraria o injustificable entre los Miembros en que prevalezcan condiciones idénticas o análogas.

A fin de armonizar las medidas sanitarias y fitosanitarias sobre la base más amplia posible, se alienta a los Miembros a que basen sus medidas en las normas, directrices y recomendaciones internacionales en los casos en que existan. No obstante, los Miembros pueden mantener o introducir medidas que se traduzcan en normas más rigurosas si hay una justificación científica o como consecuencia de decisiones coherentes en materia de riesgo sobre la base de una adecuada evaluación de los riesgos. En el Acuerdo se estipulan los procedimientos y criterios para la evaluación de los riesgos y la determinación de los niveles apropiados de protección sanitaria o fitosanitaria.

En Chile los requisitos específicos que deben cumplir las instalaciones y los alimentos al objeto de garantizar productos seguros para el consumo humano han sido establecidas por el Ministerio de Salud en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA)⁶ por medio del Decreto 977. En dicho instrumento se estipulan las condiciones sanitarias a las que debe ceñirse la producción, importación, elaboración, envase, almacenamiento, distribución y venta de alimentos para uso humano, con el objeto de proteger la salud y nutrición de la población y garantizar el suministro de alimentos sanos e inocuos. Se aplica a todas las personas naturales o jurídicas que se relacionen o intervengan en los procesos aludidos anteriormente, así como a los establecimientos, medios de transporte y distribución destinados a dichos fines.

La mayoría de las disposiciones dispuestas en el RSA están armonizadas con las normas del Codex Alimentarius.

5.- https://www.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/15-sps.pdf

6.- https://www.minsal.cl/wp-content/uploads/2015/10/DECRETO_977_96_actualizado_-mayo-2024.pdf

3

CAPÍTULO

Programas oficiales de vigilancia y control de los alimentos en Chile

RIAL

Red de Información y
Alertas Alimentarias

Tanto el MINSAL, el SAG y SERNAPESCA han implementado de acuerdo con las facultades que les otorga la ley, y en función de criterios y prioridades institucionales diversos programas de control y/o vigilancia alimentos.

A continuación, se describen los principales Programas de control y vigilancia de alimentos que llevan a cabo MINSAL, el SAG y SERNAPESCA.

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 Vigilancia⁷ 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

PROGRAMA
PROGRAMA NACIONAL DE PELIGROS MICROBIOLÓGICOS
PROGRAMA NACIONAL DE MICOTOXINAS
PROGRAMA NACIONAL DE PELIGROS QUÍMICOS, DIOXINAS
PLAN NACIONAL DE VIGILANCIA DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN ALIMENTOS
PROGRAMA NACIONAL DE PELIGROS QUÍMICOS, MEDICAMENTOS VETERINARIOS
PROGRAMA NACIONAL DE PELIGROS QUÍMICOS, METALES PESADOS
PROGRAMA NACIONAL DE MAREA ROJA

Fuente: MINSAL, octubre 2024.

7.-Se considera programas nacionales de vigilancia a aquellos diseñados desde el Departamento de Nutrición y Alimentos, con una mirada nacional, incluyendo a las SEREMIS involucradas correspondientes.

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, Forestal y Semillas respectivamente.

Tabla 2. Programas de control del SAG.

PROGRAMA
PROGRAMA DE VERIFICACIÓN MICROBIOLÓGICA OFICIAL
Verificación Oficial para <i>Salmonella spp.</i>
Verificación Oficial para <i>Listeria monocytogenes</i> en quesos y cecinas
Verificación Oficial para <i>E. coli</i> O157:H7 (trimming, carne molida y hamburguesas)
Verificación Oficial para STEC No-O157 (trimming)
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS EN INSUMOS DESTINADOS A LA ALIMENTACIÓN ANIMAL (DIOXINAS, FURANOS, DL-PCB)
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS EN PRODUCTOS PECUARIOS
Sustancias antimicrobianas prohibidas.
Sustancias con efecto anabolizante.
Sustancias terapéuticas.
Contaminantes.
Dioxinas.
PROGRAMA DE MONITOREO DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN PRODUCTOS VEGETALES (FRUTAS)
PROGRAMA DE MONITOREO DE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN PRODUCTOS VEGETALES (HORTALIZAS)

Fuente: Servicio Agrícola y Ganadero, octubre 2024.

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 de 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 diversos programas de control, los cuales se resumen en la siguiente tabla.

Tabla 3. Programas de control de SERNAPESCA.

PROGRAMA
PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD:
PROGRAMA DE SANIDAD DE MOLUSCOS BIVALBOS (PSMB)
PROGRAMA DE CONTROL DE RESIDUOS FARMACOLÓGICOS, SUSTANCIAS
PROHIBIDAS Y NO AUTORIZADAS EN PRODUCTOS DE LA ACUICULTURA (PCR):
Sustancias antimicrobianas prohibidas
Sustancias de uso terapéutico
Sustancias prohibidas
Sustancias no autorizadas
Contaminantes

Fuente: Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, octubre 2024.

4

CAPÍTULO

Exportaciones chilenas de alimentos año 2023

Las exportaciones chilenas de alimentos durante el año 2023 alcanzaron un total de \$19.811 millones de dólares FOB, siendo los rubros pesca y acuicultura y frutas frescas los de mayor participación (37% y 32% respectivamente). En términos de volumen, se exportaron 6,8 millones de toneladas de alimentos, de las cuales un 38% correspondió al rubro frutas frescas, seguido del rubro pesca y acuicultura con un 22% (Tabla 4).

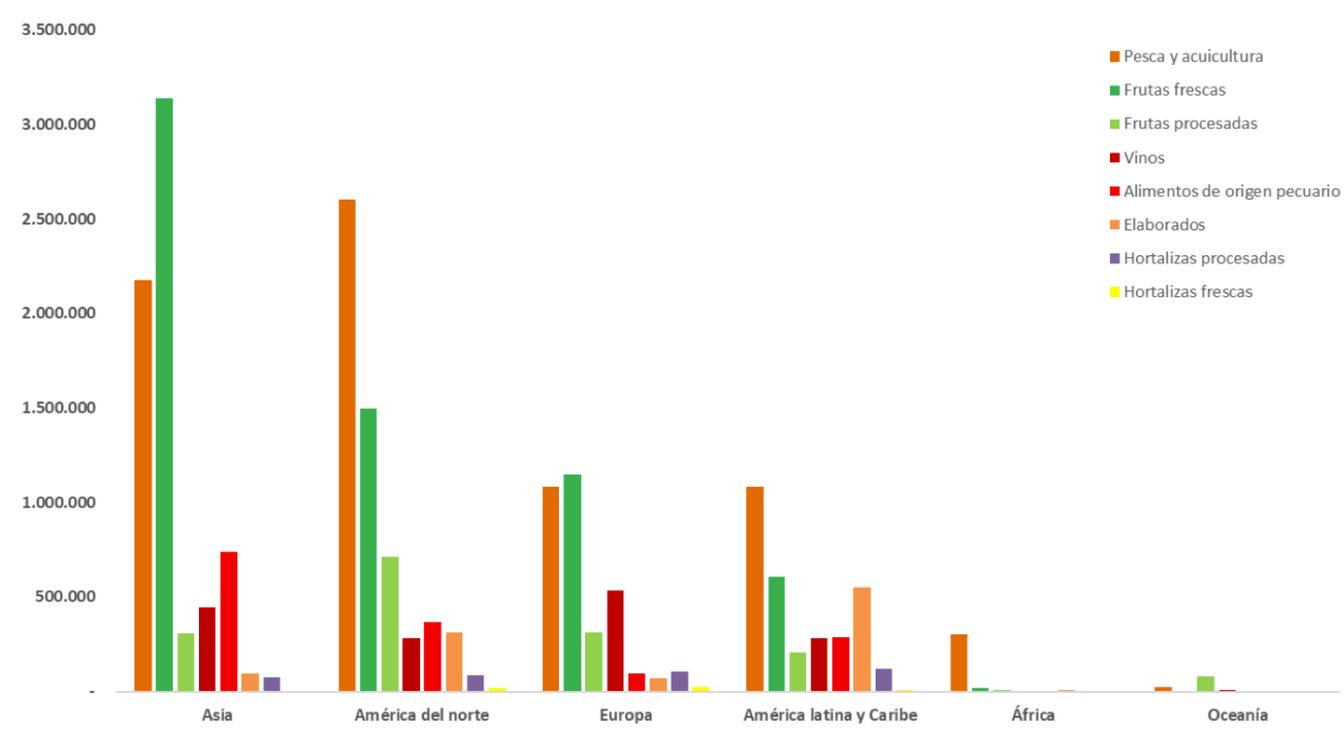
Tabla 4. Exportaciones chilenas de alimentos en 2023 por rubro, valor y volumen.

RUBRO	VALOR US\$ (MILES)	VALOR %	VOLUMEN TON (MILES)	VOLUMEN %
Pesca y acuicultura	7.265.033	37%	1.521.838	22%
Frutas frescas	6.411.548	32%	2.597.228	38%
Frutas procesadas	1.623.041	8%	627.529	9%
Vinos	1.555.737	8%	694.727	10%
Alimentos de origen pecuario	1.490.685	8%	543.872	8%
Elaborados	1.036.355	5%	588.170	9%
Hortalizas procesadas	382.609	2%	184.522	3%
Hortalizas frescas	46.068	0%	45.816	1%
Total	19.811.076	100%	6.803.702	100%

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

La mayor parte de los envíos en 2023, en términos de valor, tuvieron como destino países del Asia, seguido de América del Norte, Europa y América latina y el Caribe. (Gráfico 1).

Gráfico 1. Valor (miles US\$) de las exportaciones chilenas de alimentos en 2023 por región de destino y rubro.



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

5

CAPÍTULO

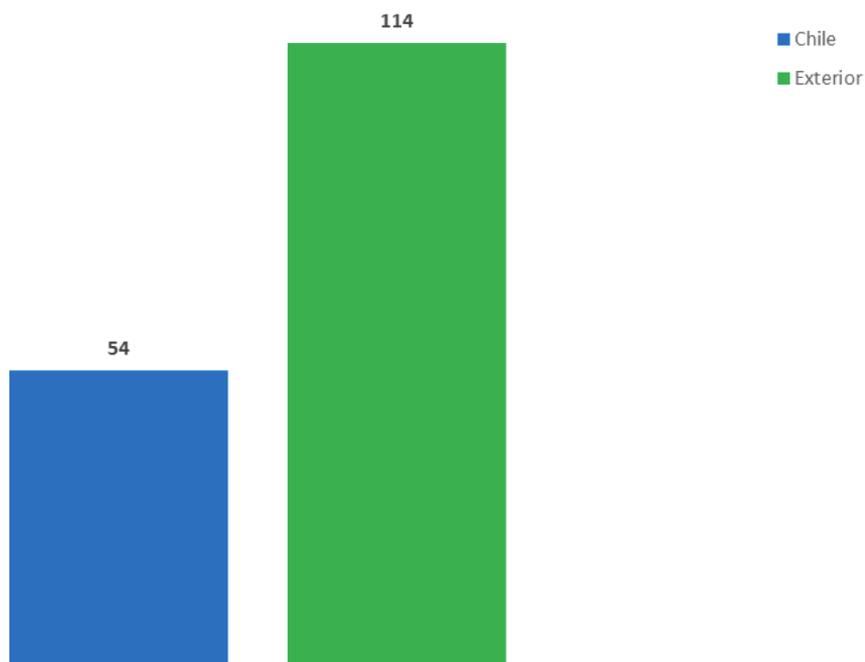
Notificaciones del año 2023

RIAL

*Red de Información y
Alertas Alimentarias*

El 2023 se registraron un total de 168 notificaciones, de las cuales 54 correspondieron a eventos que tuvieron lugar en Chile y 114 que tuvieron lugar en el exterior. (Gráfico 2).

Gráfico 2. Número total de notificaciones del año 2023 según lugar de origen del evento.



Fuente: RIAL.

El detalle de todas las notificaciones del año 2023 se presenta en el anexo 2.

La mayoría de las notificaciones del año 2023 correspondieron a Información, 110 del exterior y 53 de Chile. En cuanto a Rechazos, hubo 3, todos del exterior. Por su parte hubo 2 Alertas, 1 en Chile y 1 en el Exterior (Tabla 5).

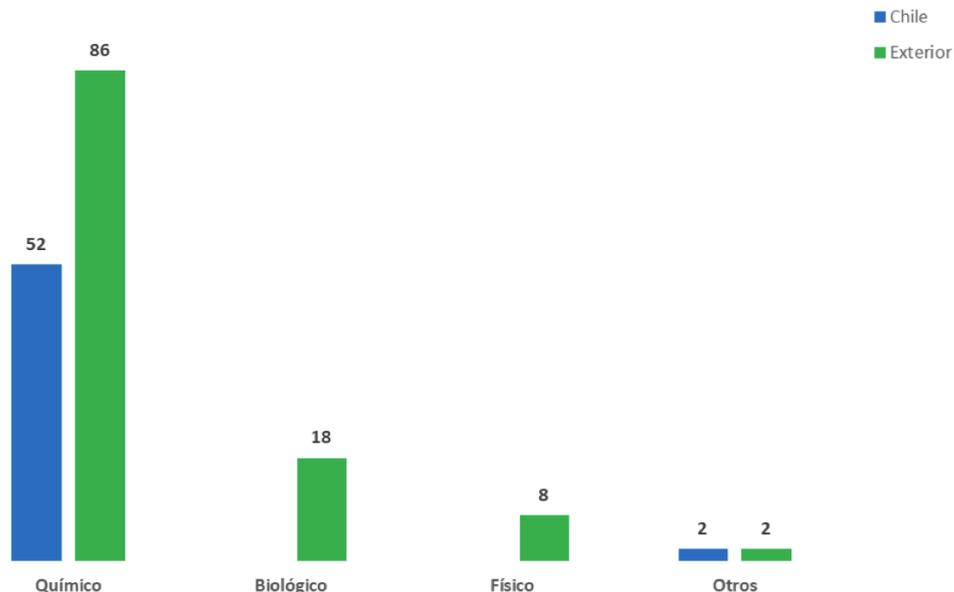
Tabla 5. Número total de notificaciones año 2023 según tipo de evento y lugar.

TIPO DE EVENTO	CHILE	EXTERIOR	TOTAL
Alerta	1	1	2
Información	53	110	163
Rechazo		3	3
TOTAL	54	114	168

Fuente: RIAL.

En 2023 se registraron 138 notificaciones por peligros químicos, de las cuales 86 (62%) se verificaron en el exterior y 52 (38%) en Chile, seguido de 18 notificaciones por peligros biológicos, todas del exterior. En cuanto a peligros físicos hubo 8 notificaciones, todas del exterior y en cuanto a otros tipos de peligros hubo 4 notificaciones, 2 de Chile y 2 del exterior (Gráfico 3).

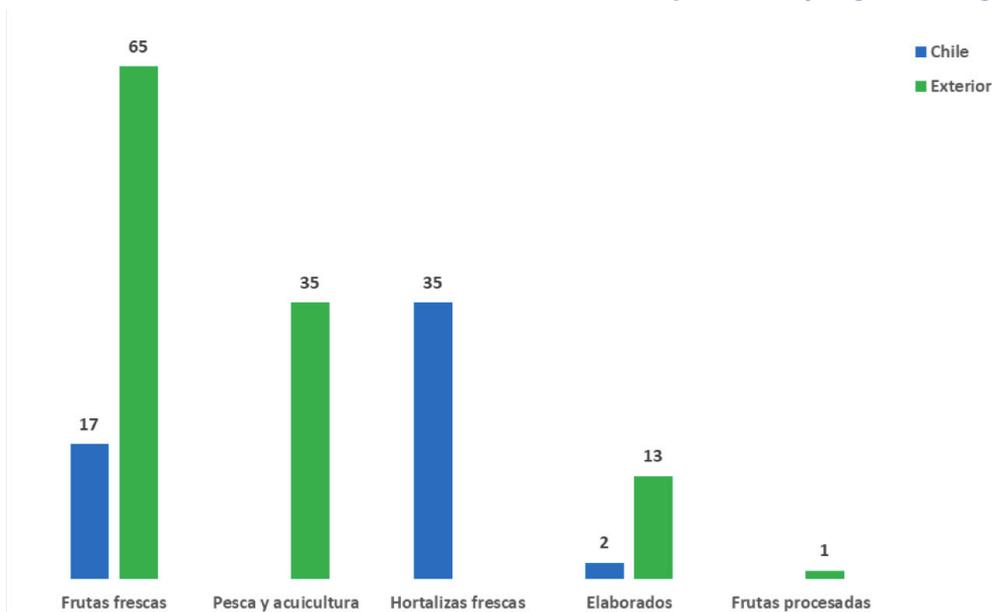
Gráfico 3. Número total de notificaciones año 2023 por tipo de peligro y lugar de origen.



Fuente: RIAL.

La mayoría de las notificaciones tuvieron lugar en el rubro Frutas frescas, con 82 notificaciones, 17 en Chile (20%) y 65 en el exterior (80%) seguido del rubro Pesca y acuicultura con 35 notificaciones, todas del exterior y del rubro hortalizas frescas con 35 notificaciones, todas de Chile (Gráfico 4).

Gráfico 4. Número total de notificaciones año 2023 por rubro y lugar de origen.



Fuente: RIAL.

6

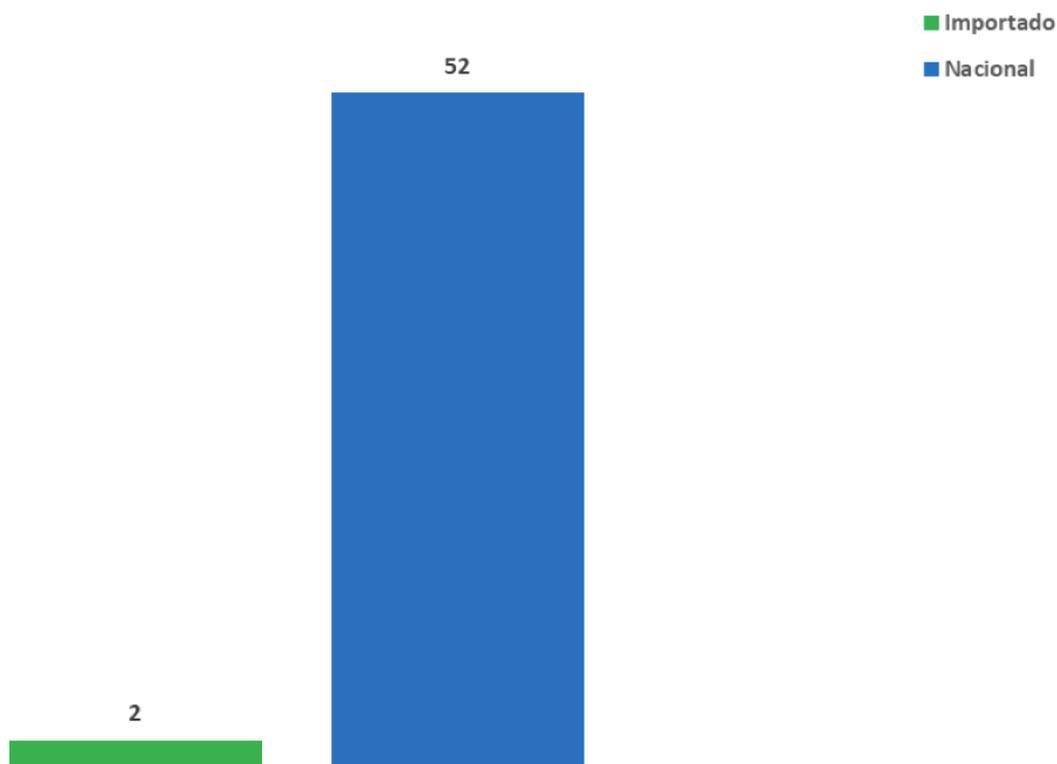
CAPÍTULO

Análisis de las notificaciones de eventos en Chile año 2023

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 actividades de vigilancia y control de alimentos ejecutadas por los servicios competentes o, a notificaciones de terceros países sobre la distribución hacia Chile de alimentos con peligros detectados en el país de origen.

De las 54 notificaciones en Chile en 2023, 52 correspondieron a alimentos producidos en el país y 2 a alimentos importados (Gráfico 5).

Gráfico 5. Notificaciones en Chile año 2023 por origen del alimento.



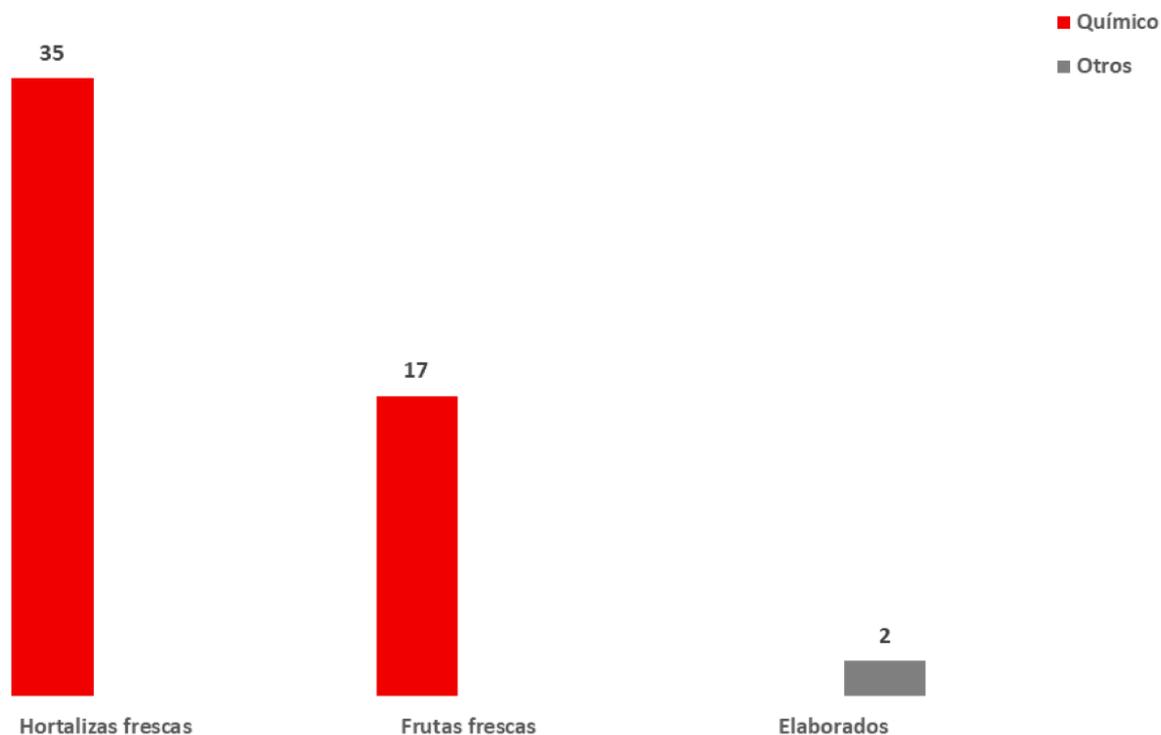
Fuente: RIAL.

Las 2 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, de la distribución a Chile de alimentos en los cuales se identificaron peligros que dieron origen a notificaciones de alerta en el RASFF.

Ambos casos correspondieron a suplementos alimenticios, uno por la no declaración de la presencia de alérgenos en la etiqueta y otro por no cumplir con la normativa europea sobre Novel Food.

En el 2023, la mayor parte de las notificaciones en Chile correspondieron a alimentos del rubro hortalizas frescas (65%) seguido del rubro frutas frescas (31%). En cuanto al tipo de peligro, 52 notificaciones fueron por peligros químicos (96%) y 2 por Otros tipos de peligro (Gráfico 6).

Gráfico 6. Notificaciones en Chile año 2023 por rubro y tipo de peligro.



Fuente: RIAL.

La mayoría de las notificaciones tuvieron lugar en las regiones RM (30%), XV (20%) y VI (13%) (Tabla 6).

Tabla 6. Notificaciones en Chile año 2023 por región y rubro

REGIÓN	HORTALIZAS FRESCAS	FRUTAS FRESCAS	ALIMENTOS ELABORADOS	TOTAL
RM - Metropolitana	5	9	2	16
XV - Arica y Parinacota	8	3		11
VI - O'Higgins	2	5		7
V - Valparaíso	4			4
IV - Coquimbo	4			4
II - Antofagasta	3			3
III - Atacama	3			3
I - Tarapacá	3			3
VII - Maule	1			1
IX - Araucanía	1			1
XII - Magallanes	1			1
Total	35	17	2	54

Fuente: RIAL.

A. Rubro hortalizas frescas

El rubro Hortalizas frescas acumuló la mayor cantidad de notificaciones (35) en Chile durante el 2023. Todas correspondieron a peligros químicos relacionados con la presencia de residuos de plaguicidas que exceden los límites permitidos, o, a plaguicidas no autorizados.

De las 35 notificaciones en el rubro Hortalizas frescas, 22 (63%) tuvieron lugar por Plaguicidas no autorizados y 13 (37%) por Plaguicidas que exceden límites (Gráfico 7).

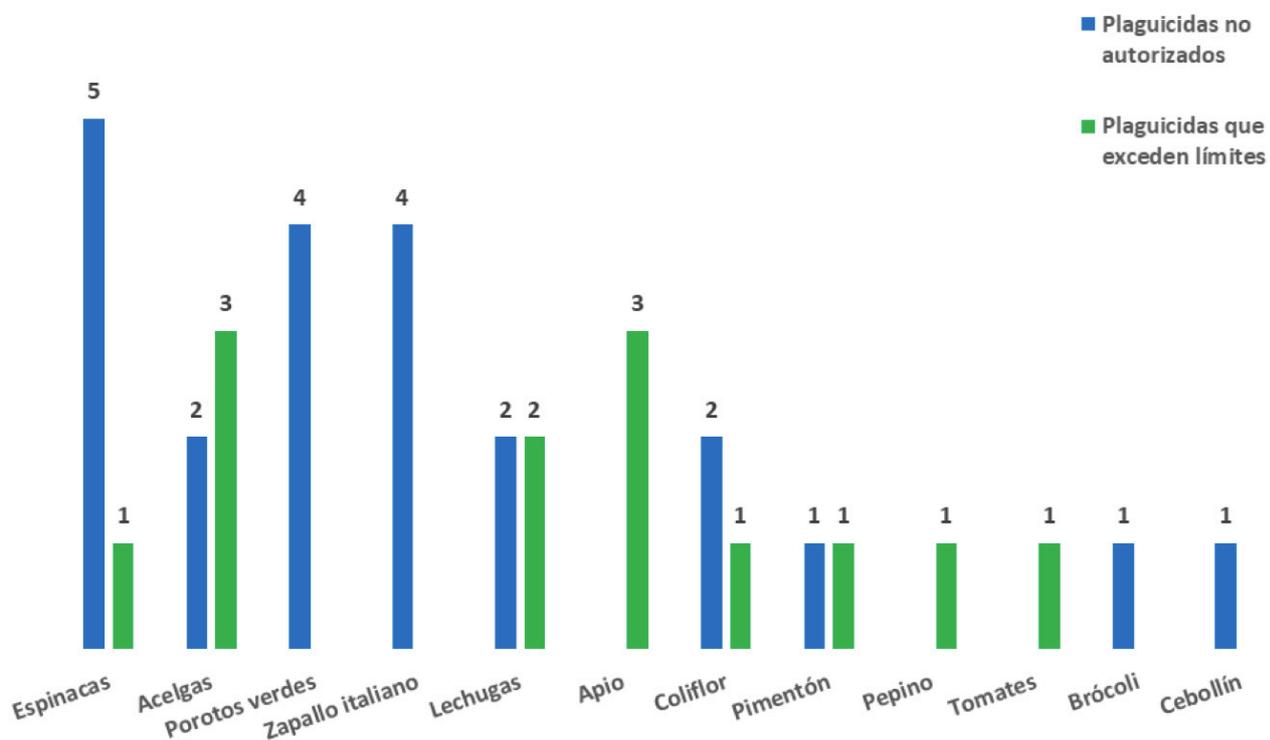
En la clasificación "Plaguicidas que exceden límites" se incluyen aquellas notificaciones en que en el alimento se ha detectado residuos de plaguicidas en niveles que exceden el Límite Máximo de Residuos (LMR) permitido para una determinada combinación de plaguicida/alimento, según lo establecido en la Norma Nacional de LMRs⁸.

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.

8.-Resolución N° 762/2011 "Modifica Resolución N° 33 Exenta, de 2010, publicada en el Diario Oficial de 05.02.10, que Fija tolerancias Máximas de Residuos de Plaguicidas en Alimentos

La mayor cantidad de notificaciones se verificaron en espinacas (6), acelgas (5) porotos verdes (4), zapallos italianos (4) y lechugas (4).

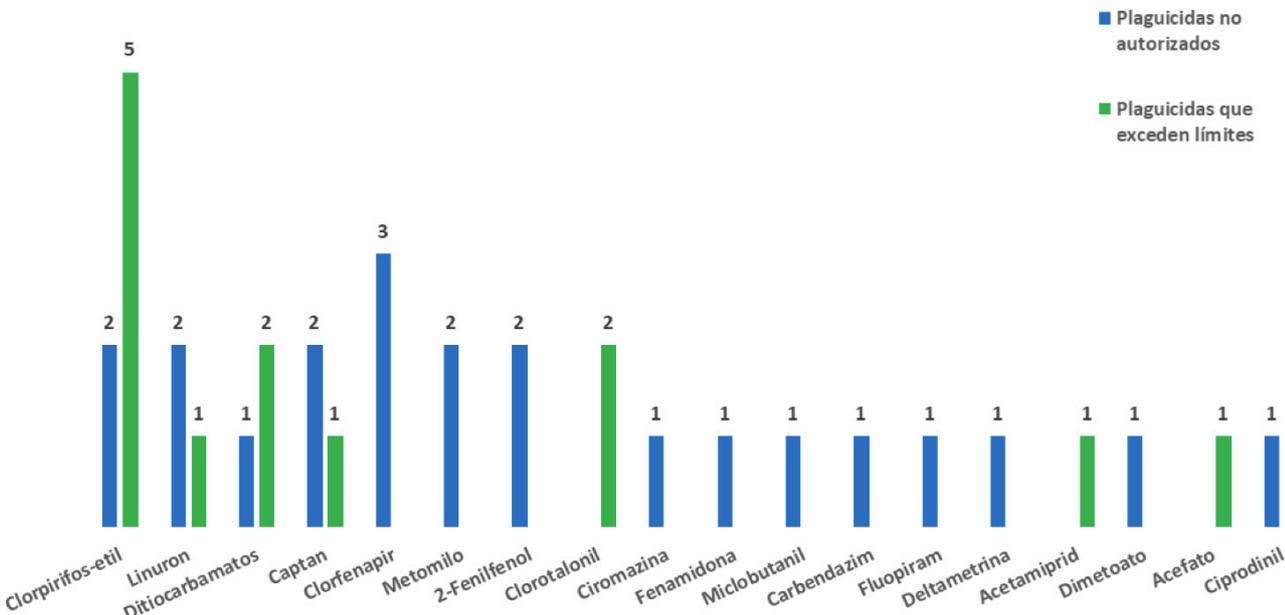
Gráfico 7. Notificaciones en Chile año 2023 rubro Hortalizas frescas por especie y peligro



Fuente: RIAL.

En cuanto a los plaguicidas involucrados, la mayor cantidad de notificaciones en hortalizas frescas en 2023 fueron por clorpirifos-etil con 7 notificaciones, seguido de linuron, ditiocarbamatos, captan y clorfenapir con 3 notificaciones cada uno (Gráfico 8 y Tabla 7).

Gráfico 8. Notificaciones en Chile año 2023 rubro hortalizas frescas por plaguicida y peligro.



Fuente: RIAL.

Tabla 7. Notificaciones en Chile año 2023 en hortalizas frescas por peligro, especie y plaguicida.

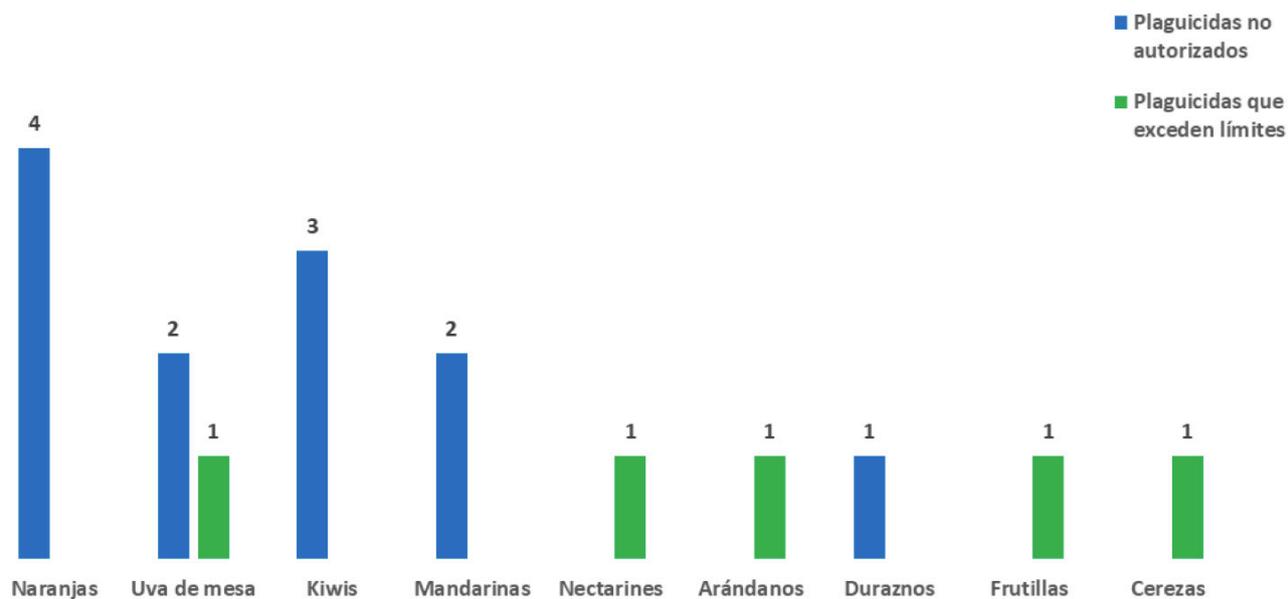
PLAGUICIDA	ESPECIE	PLAGUICIDA	N° NOTIFICACIONES
Plaguicidas no autorizados	Espinacas	Captan	1
		Deltametrina	1
		Fenamidona	1
		Linuron	2
	Porotos verdes	Clorpirifos-etil	1
		Dimetoato	1
		Fluopiram	1
		Miclobutanil	1
	Zapallo italiano	Ciromazina	1
		Clorfenapir	2
		Clorpirifos-etil	1
		2-Fenilfenol	2
	Lechugas	Metomilo	2
		Coliflor	2
	Acelgas	Captan	1
		Ciprodinil	1
Pimentón	Clorfenapir	1	
	Cebollín	1	
Brócoli	Ditiocarbamatos	1	
	Carbendazim	1	
Plaguicidas que exceden límites	Apio	Clorpirifos-etil	2
		Linuron	1
	Acelgas	Clorpirifos-etil	2
		Ditiocarbamatos	1
	Lechugas	Clorotalonil	2
	Pimentón	Captan	1
	Pepino	Clorpirifos-etil	1
	Tomates	Acetamiprid	1
	Coliflor	Acefato	1
	Espinacas	Ditiocarbamatos	1
TOTAL			35

Fuente: RIAL.

2. Rubro Frutas frescas

En 2023 hubo 17 notificaciones en frutas frescas. La mayor cantidad de notificaciones tuvieron lugar en naranjas (4), uva de mesa (3) y kiwis (3). De las 17 notificaciones, 12 (71%) tuvieron lugar por Plaguicidas no autorizados y 5 (29%) por Plaguicidas que exceden límites (Gráfico 9).

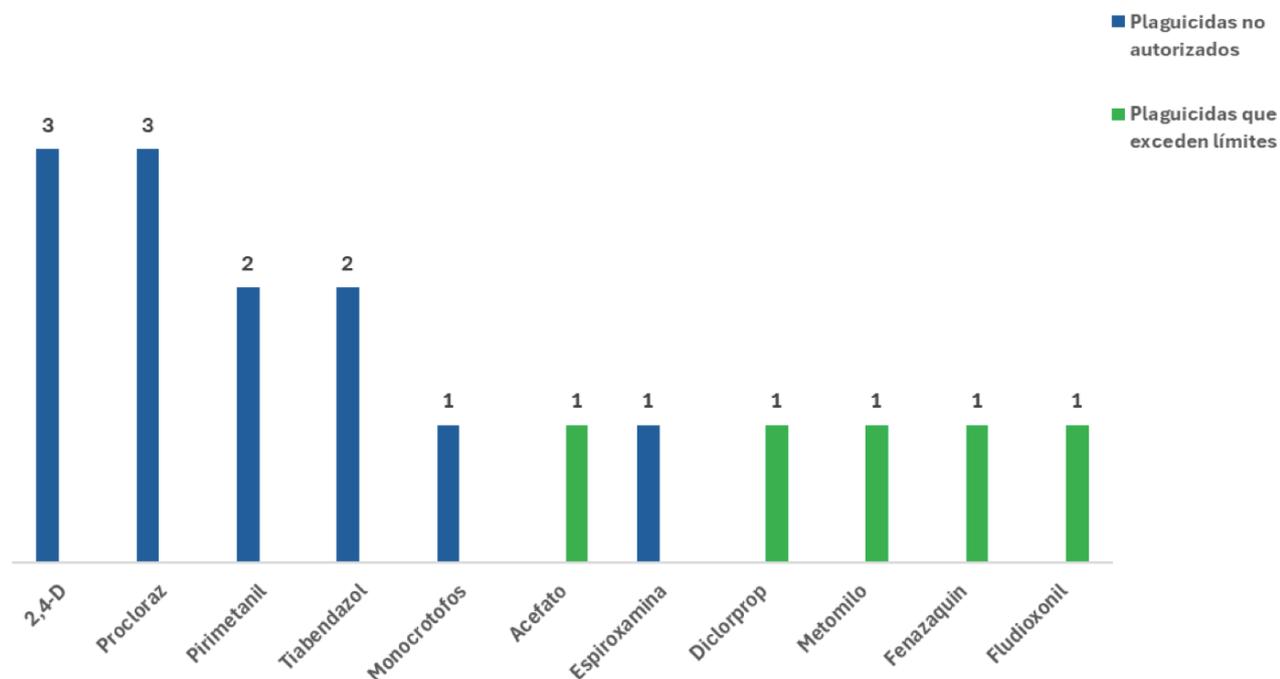
Gráfico 9. Notificaciones en Chile año 2023 rubro Frutas frescas por especie y peligro



Fuente: RIAL.

Los plaguicidas que aparecen con mayor frecuencia fueron 2,4-D, procloraz, pirimetanil y tiabendazol, todos por usos no autorizados en la especie respectiva. (Gráfico 10 y Tabla 8).

Gráfico 10. Notificaciones en Chile año 2023 rubro Frutas frescas por plaguicida y peligro.



Fuente: RIAL.

Tabla 8. Notificaciones en Chile año 2023 en frutas frescas por peligro, especie y plaguicida.

PELIGRO	ESPECIE	PLAGUICIDA	Nº NOTIFICACIONES
Plaguicidas no autorizados	Naranjas	2,4-D	3
		Procloraz	1
	Kiwis	Pirimetanil	2
		Tiabendazol	1
	Uva de mesa	Espiroxamina	1
		Monocrotofos	1
Mandarinas	Procloraz	2	
	Duraznos	Tiabendazol	1
Plaguicidas que exceden límites	Nectarines	Acefato	1
	Arándanos	Fludioxonil	1
	Cerezas	Diclorprop	1
	Uva de mesa	Fenazaquin	1
	Frutillas	Metomilo	1
Total			17

Fuente: RIAL.

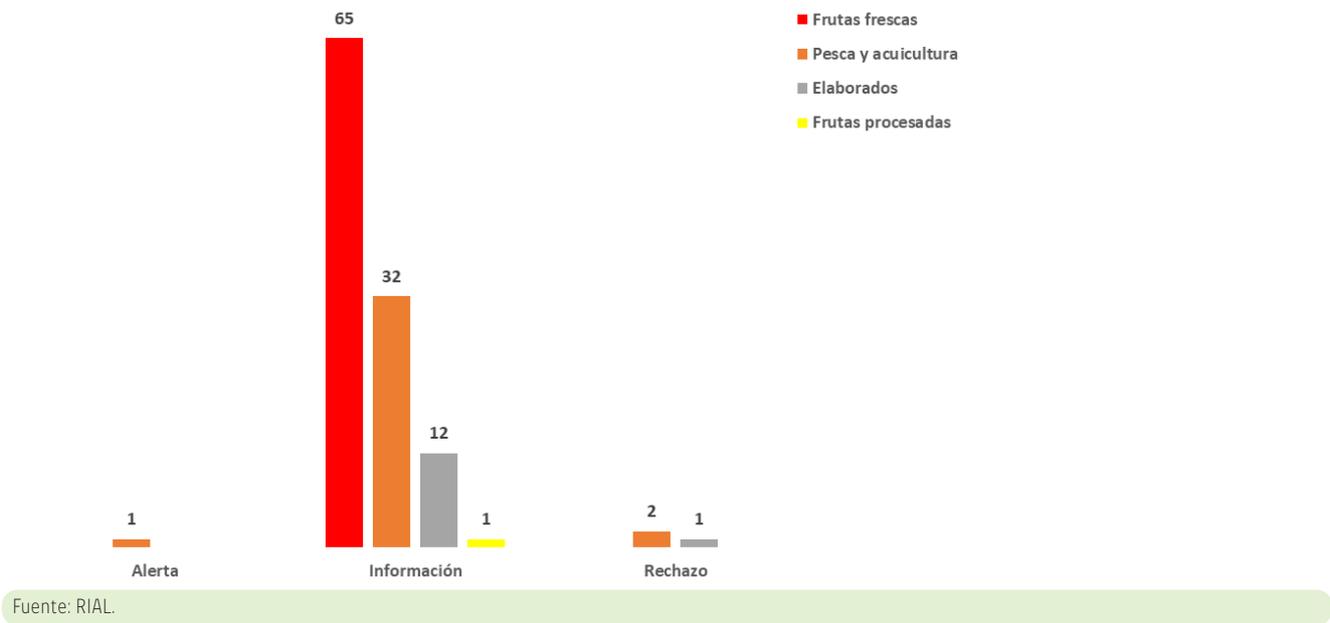
7

CAPÍTULO

Notificaciones de eventos en el Exterior 2023

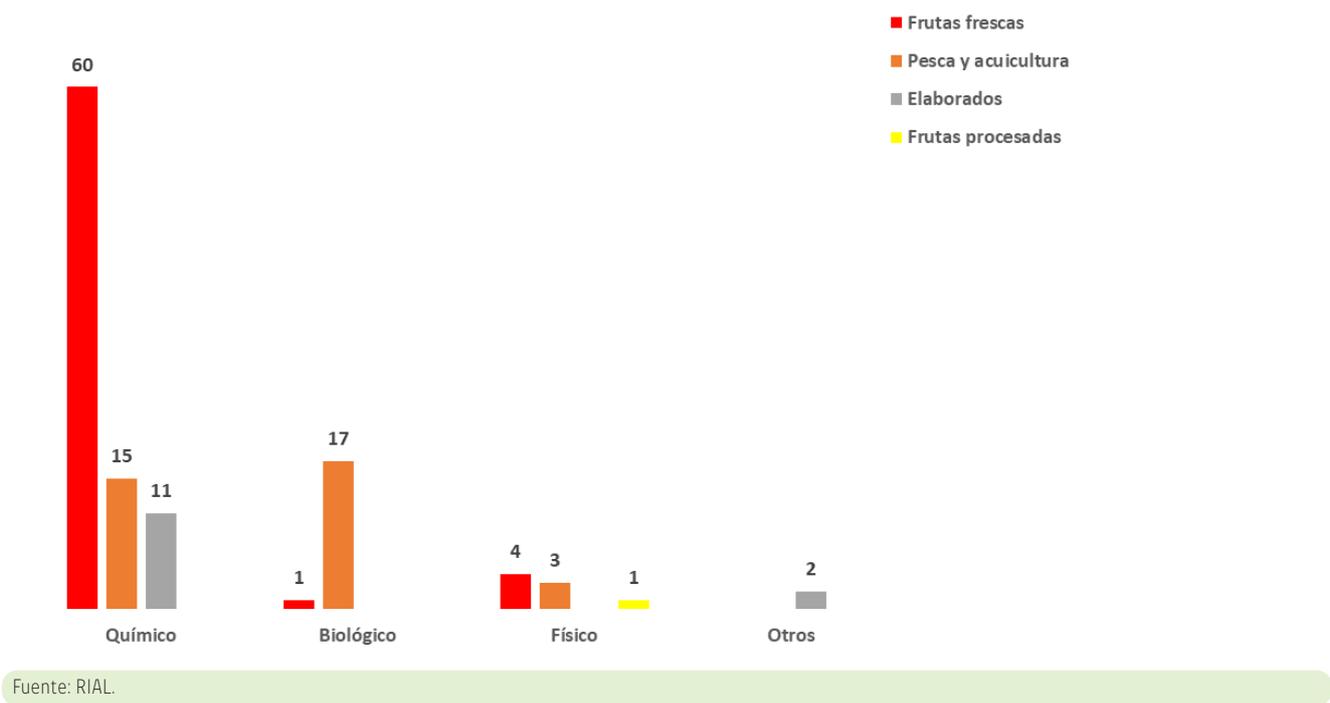
Durante el año 2023 se registraron 114 notificaciones del exterior de las cuales 110 (96,5%) correspondieron al tipo Información, 3 (2,6%) correspondieron al tipo Rechazo y 1 (0,9%) al tipo Alerta. En cuanto a las notificaciones por rubro, 65 (57%) tuvieron lugar en el rubro frutas frescas, 35 (31%) al rubro pesca y acuicultura y 13 (11%) al rubro Elaborados (Gráfico 12).

Gráfico 12. Notificaciones de exterior año 2023 por tipo de notificación y rubro.



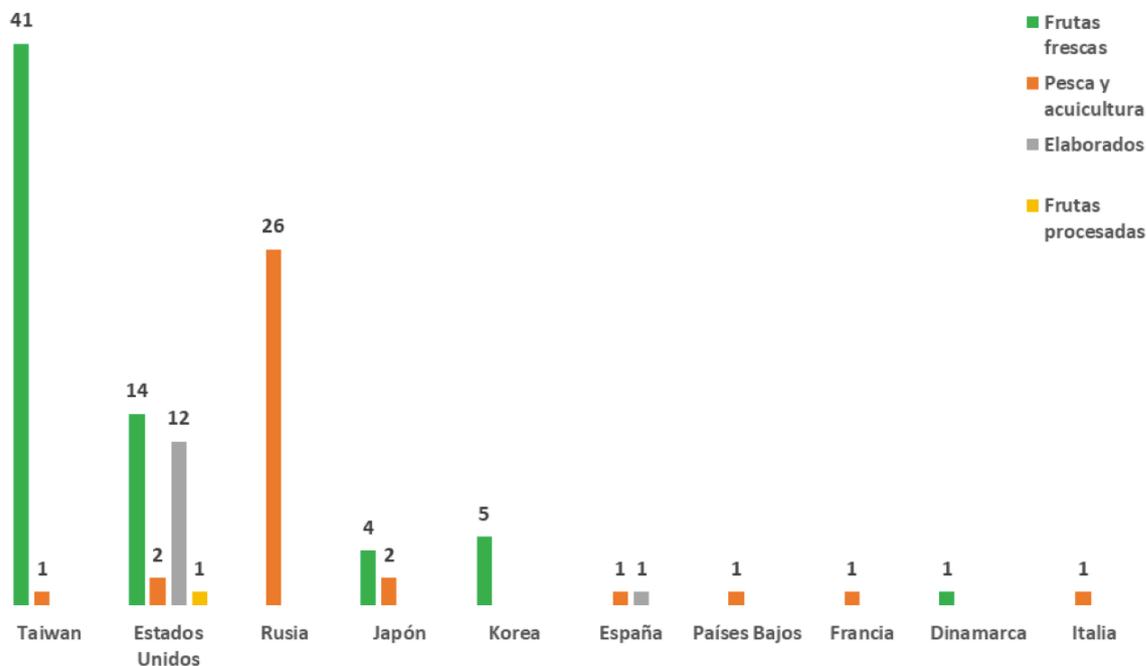
En cuanto al tipo de peligro, 86 (75%) de las notificaciones del exterior correspondieron a peligros químicos, 18 (16%) a peligros biológicos, 8 (7%) a peligros físicos, y 2 (2%) a otros tipos de peligro. (Gráfico 13).

Gráfico 13. Notificaciones de exterior año 2023 por tipo de peligro y rubro.



Durante el 2023 hubo notificaciones de 10 países. China Taipei (Taiwan) concentró un 37% de las notificaciones, la mayor parte de estas en alimentos del rubro frutas frescas. Le siguen Estados Unidos con un 25% y Rusia con un 23% (Gráfico 14).

Gráfico 14. Notificaciones del exterior año 2023 por país y rubro



Fuente: RIAL.

A. Rubro Frutas frescas

El rubro Frutas frescas, acumuló el 57% de las notificaciones del exterior en 2023, de las cuales la mayoría correspondieron a peligros químicos con 60 notificaciones (92%), seguido por 4 notificaciones de peligros físicos (6%) y una por peligros biológicos (2%). Las especies con mayor cantidad de notificaciones fueron cerezas, arándanos y frambuesas (Gráfico 14 y Tabla 9).

Gráfico 15. Notificaciones de Frutas frescas en el exterior año 2023 por producto y tipo de peligro.

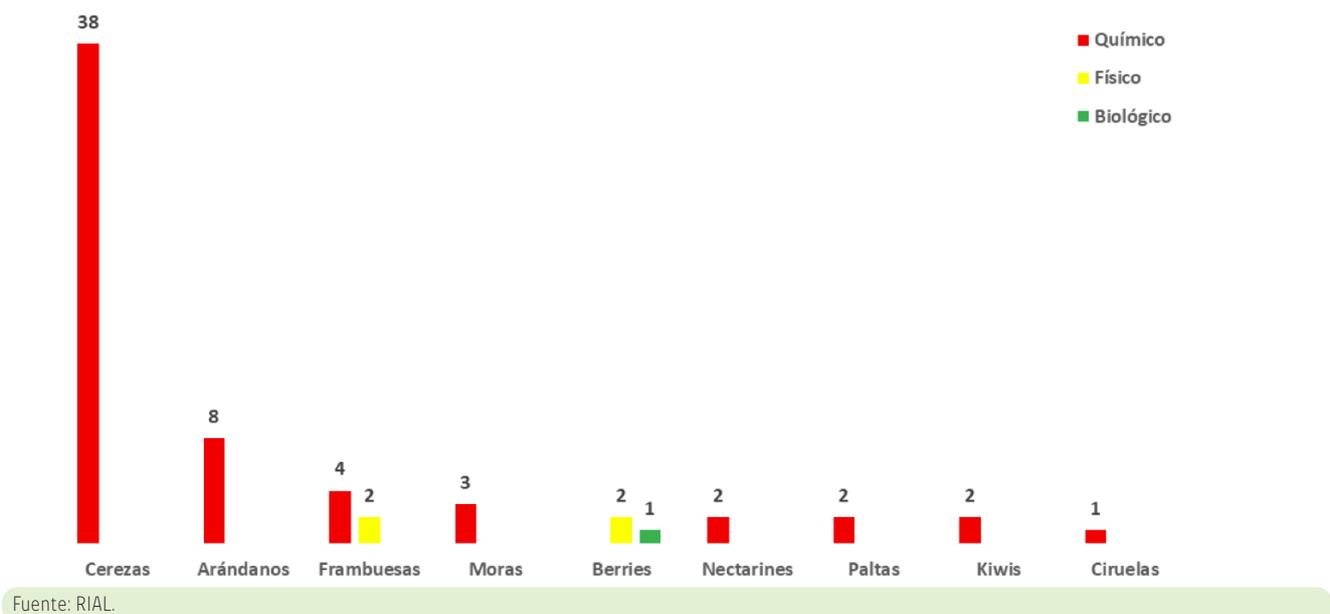


Tabla 9. Notificaciones del exterior año 2023 en rubro Frutas frescas

PAÍS	PRODUCTO	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO	DESCRIPCIÓN	NOTIFICACIONES
Taiwan	Cerezas	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Cyantraniliprole	38
	Nectarines	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Fenhexamid	1
				Spinosad	1
	Berries	Biológico	Virus	n/a	1
Estados Unidos	Frambuesas	Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	4
		Físico	Alteraciones organolépticas	s/i	1
				n/a	1
	Moras	Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	3
	Berries	Físico	Alteraciones organolépticas	s/i	2
	Paltas	Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	1
	Ciruelas	Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	1
	Kiwis	Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	1
Korea	Arándanos	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Fludioxonil	4
	Paltas	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Tiabendazol	1
Japón	Arándanos	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Fludioxonil	2
	Arándanos	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Indoxacarb	1
	Arándanos	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	1
Dinamarca	Kiwis	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Iprodione	1
TOTAL					65

Fuente: RIAL.

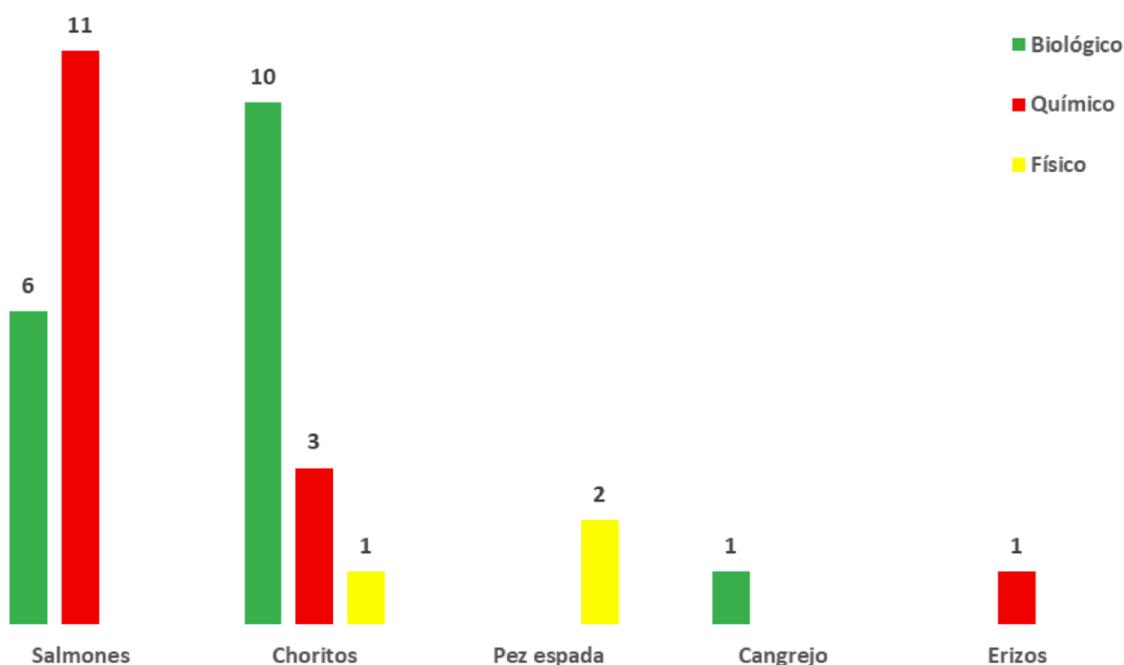
La mayoría de las notificaciones del exterior en el rubro Frutas frescas, provinieron de Taiwan por detección del plaguicida ciantraniliprole en cerezas en niveles superiores al límite permitido. El LMR de ciantraniliprole en cerezas en Taiwan es de 0,01 mg/kg, valor por defecto, que aplica a todas las combinaciones de plaguicida/alimento que no estén explícitamente señaladas en el Artículo 15 de la Ley de Higiene e Inocuidad de Taiwan, en la Norma de Residuos de Plaguicidas Permitidos. Este plaguicida tiene registros de uso vigente en Chile para la especie y cuentan con amplias tolerancias en los principales mercados de exportación.

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

B. Rubro Pesca y acuicultura

En el rubro Pesca y acuicultura hubo 35 notificaciones del exterior en 2023, de las cuales 17 (49%) correspondieron a peligros biológicos, 15 (43%) a peligros químicos y 3 (8%) a peligros físicos. Las especies con mayor cantidad de notificaciones fueron salmones y choritos (Gráfico 15 y Tabla 10).

Gráfico 15. Notificaciones de Rubro Pesca y acuicultura en el exterior año 2023 por producto y tipo de peligro.



Fuente: RIAL.

El detalle de las notificaciones del exterior del año 2023 correspondientes al rubro Pesca y acuicultura se presenta en la Tabla 10.

Tabla 10. Notificaciones del exterior año 2023 en el rubro Pesca y acuicultura.

PAÍS	PRODUCTO	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO	DESCRIPCIÓN	NOTIFICACIONES
Rusia	Salmones	Químico	Medicamentos veterinarios no autorizados	Cristal violeta	3
				Azul básico 7	1
			Metales pesados	Arsénico	4
				Mercurio	3
		Biológico	Coliformes	n/a	2
			Listeria monocytogenes	n/a	1
			RAM	n/a	2
	Choritos	Biológico	Coliformes	n/a	6
			S Aureus	n/a	3
		Químico	Metales pesados	Arsénico	1
Estados Unidos	Pez espada	Físico	Alteraciones organolépticas	s/i	2
Japón	Salmones	Biológico	Coliformes	n/a	1
	Cangrejo	Biológico	Coliformes	n/a	1
Taiwan	Erizos	Químico	Metales pesados	Cadmio	1
Francia	Choritos	Químico	Metales pesados	Cadmio	1
España	Choritos	Físico	Alteraciones organolépticas	n/a	1
Italia	Choritos	Biológico	Salmonella spp.	n/a	1
Países Bajos	Choritos	Químico	Metales pesados	Cadmio	1
Total					35

Fuente: RIAL.

8

CAPÍTULO

Índice de notificaciones del exterior (INEx) 2023

RIAL

Red de Información y
Alertas Alimentarias

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 2023.

RUBRO	VOLUMEN EXPORTADO 2023 (TON)	Nº DE NOTIFICACIONES EXTERIOR 2023	INEX 2023*
Frutas frescas	2.597.228	65	2,50
Pesca y acuicultura	1.521.838	35	2,30
Vinos	694.727	0	0,00
Frutas procesadas	627.529	1	0,16
Elaborados	588.170	13	2,21
Alimentos de origen pecuario	543.872	0	0,00
Hortalizas procesadas	184.522	0	0,00
Hortalizas frescas	45.816	0	0,00
Total	6.803.702	114	1,68

* Nº de notificaciones cada 100.000 Toneladas.

El INEx 2023 de las exportaciones chilenas de alimentos alcanzó un valor de 1,68, superior al INEx de 2022 que alcanzó un valor de 1,46.

El rubro Frutas frescas alcanzó el valor más alto del año 2023, con un INEx de 2,50, superior al valor alcanzado en el año 2022 de 2,33 por el rubro de "Frutas y hortalizas frescas". Seguido del rubro Pesca y acuicultura con un INEx de 2,30, levemente superior al valor de 2,25 alcanzado en 2022.

En cuanto al rubro de alimentos Elaborados alcanzó un INEx de 2,21 en 2023, superior al 0,80 del año 2022 e inferior al 3,14 del año 2021.

Por su parte el rubro Frutas procesadas, con una notificación, alcanzó un INEx de 0,16 en 2023, con un valor de 0 en el año 2022.

Los rubros Vinos, Alimentos de origen pecuario y Hortalizas tanto frescas como procesadas, no registraron notificaciones del exterior en 2023 por lo que el valor del INEx para estos rubros alcanzó valor 0.

9

CAPÍTULO

Anexos

ANEXO 1

Exportaciones chilenas de alimentos año 2023

Principales países de destino de las exportaciones de Alimentos en 2023, ordenados por valor (miles US\$)

PAIS	PESCA Y ACUICULTURA	FRUTAS FRESCAS	FRUTAS PROCESADAS	VINOS	ALIMENTOS DE ORIGEN PECUARIO	ELABORADOS	HORTALIZAS PROCESADAS	HORTALIZAS FRESCAS	TOTAL
EE. UU.	2.431.473	1.315.423	474.222	156.476	210.612	259.052	55.780	2.326	4.905.365
China	706.013	2.606.389	124.099	206.240	351.066	10.021	1.468		4.005.297
Japón	812.881	64.711	102.575	130.976	193.360	7.812	52.313	53	1.364.680
Brasil	845.656	178.596	71.766	175.030	27.446	31.889	7.740	4.996	1.343.119
México	108.129	78.463	165.004	60.649	135.496	34.434	24.682	14.542	621.400
Corea del Sur	126.929	96.461	47.952	41.067	171.787	4.442	5.971	28	494.637
Países Bajos	34.584	276.345	48.816	66.290	18.025	8.863	3.530	2.230	458.683
Rusia	365.610	42.813	10.073	16.752	2.362	148	156		437.913
Otros	1.833.757	1.752.346	578.534	702.257	380.531	679.694	230.968	21.893	6.179.981
Total	7.265.033	6.411.548	1.623.041	1.555.737	1.490.685	1.036.355	382.609	46.068	19.811.075

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 chilenas de alimentos en 2023 por rubro y región de destino (miles de US\$)

Valor de las exportaciones de Pesca y Acuicultura por categoría y región de destino, año 2023 (miles de US\$).

PRODUCTO	AMÉRICA DEL NORTE	ASIA	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	EUROPA	ÁFRICA	OCEANÍA	TOTAL
Salmones y otros	2.536.512	1.897.085	1.023.114	789.395	299.645	5.625	6.551.375
Aceite de pescado	46.567	111.973	58.286	230.178	1.180	16.818	465.002
Mariscos	17.022	165.557	2.765	60.645	185	2.138	248.311
Harina de pescado		345					345
Total	2.600.102	2.174.959	1.084.165	1.080.217	301.009	24.580	7.265.033

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 frescas por categoría y región de destino, año 2023 (miles de US\$).

PRODUCTO	ASIA	AMÉRICA DEL NORTE	EUROPA	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ÁFRICA	OCEANÍA	TOTAL
Cerezas y otros carozos	2.513.695	204.511	36.187	68.454	69	36	2.822.951
Uva de mesa	218.423	489.160	150.135	60.199	532	1.785	920.233
Frutos secos	158.173	53.121	419.009	81.152	17.319	1.056	729.830
Pomáceas	93.808	102.588	125.326	289.229	1.134		612.086
Cítricos	29.751	376.075	9.712	14.384			429.922
Berries	59.206	192.347	125.699	4.286		76	381.615
Paltas	24.705	14.017	183.455	40.452			262.628
Kiwis, granadas y otros	38.857	65.863	97.209	50.246	109		252.284
Total	3.136.617	1.497.682	1.146.731	608.401	19.163	2.953	6.411.549

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 por categoría y región de destino, año 2023 (miles de US\$).

PRODUCTO	EUROPA	ASIA	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	AMÉRICA DEL NORTE	OCEANÍA	ÁFRICA	TOTAL
Vinos	535.876	444.943	283.113	280.813	5.988	5.004	1.540.396
Licores y Alcoholes	5.284	4.388	2.792	2.769	59	49	15.341
Total	541.160	449.331	285.904	283.583	6.047	5.053	1.555.737

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 procesadas por categoría y región de destino, año 2023 (miles de US\$).

PRODUCTO	AMÉRICA DEL NORTE	EUROPA	ASIA	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	OCEANÍA	ÁFRICA	TOTAL
Deshidratados	92.336	196.294	96.369	51.843	10.567	6.687	454.096
Congelados	240.009	23.770	72.794	14.753	63.639		414.965
Conservas	223.551	28.162	24.382	93.882	2.260	59	372.296
Jugos	116.588	24.645	112.035	7.251	2.147	373	263.039
Aceite (de oliva)	37.824	39.423	1.400	39.995	2	1	118.645
Total	710.309	312.295	306.979	207.724	78.616	7.119	1.623.041

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 por categoría y región de destino, año 2023 (miles de US\$).

PRODUCTO	ASIA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	EUROPA	ÁFRICA	OCEANÍA	TOTAL
Carne de porcino	477.459	29.672	91.684	41.728	82		640.626
Carne de ave	35.787	239.642	68.329	12.310	2.382		358.450
Otros cárnicos	119.208	15.967	46.466	12.470	258		194.369
Lácteos	12.184	75.671	63.803	7	144		151.809
Carne de bovino	79.844	2.040	11.202	7.367			100.453
Carne de ovino	13.772	6.727	4.718	9.652			34.869
Miel	43	709	32	9.186			9.970
Otros				141			141
Total	738.296	370.427	286.235	92.861	2.866	-	1.490.687

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 por categoría y región de destino, año 2023 (miles de US\$).

PRODUCTO	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	AMÉRICA DEL NORTE	ASIA	EUROPA	ÁFRICA	OCEANÍA	TOTAL
Elaborados	386.535	102.900	66.592	18.078	2.876	1.599	578.580
Cereales y derivados	156.902	102.570	26.799	35.199	4.671	144	326.286
Grasas y aceites	5.446	105.818	2.001	17.634		590	131.489
Total	548.883	311.289	95.392	70.910	7.547	2.334	1.036.355

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 Hortalizas procesadas por categoría y región de destino, año 2023 (miles de US\$).

PRODUCTO	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	EUROPA	AMÉRICA DEL NORTE	ASIA	OCEANÍA	ÁFRICA	TOTAL
Jugos	111.849	64.632	46.359	61.241	4.501		288.582
Congelados	1.464	26.373	26.567	6.151			60.555
Deshidratados	3.110	12.081	9.649	3.743			28.584
Conservas	2.948	517	506	867	51		4.889
Total	119.372	103.603	83.080	72.002	4.552	-	382.610

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 Hortalizas frescas por categoría y región de destino, año 2023 (miles de US\$).

PRODUCTO	EUROPA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	OCEANÍA	ÁFRICA	TOTAL
Cebollas	19.498		3.394				22.892
Ajos	812	16.648	2.090				19.550
Otros	1.704	1.342	580				3.626
Total	21.286	17.015	6.474	1.062	224	7	46.068

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 2023

Peligros químicos Chile:

TIPO DE PELIGRO	RUBRO	PRODUCTO	PELIGRO	DESCRIPCIÓN	TIPO DE EVENTO	REGIÓN	NOTIFICACIONES
Químico	Hortalizas frescas	Espinacas	Plaguicidas no autorizados	Linuron	Información	I	1
Químico	Hortalizas frescas	Espinacas	Plaguicidas no autorizados	Linuron	Información	RM	1
Químico	Hortalizas frescas	Espinacas	Plaguicidas no autorizados	Fenamidona	Información	RM	1
Químico	Hortalizas frescas	Espinacas	Plaguicidas no autorizados	Captan	Información	II	1
Químico	Hortalizas frescas	Espinacas	Plaguicidas no autorizados	Deltametrina	Información	RM	1
Químico	Hortalizas frescas	Espinacas	Plaguicidas que exceden límites	Ditiocarbamatos	Información	III	1
Químico	Hortalizas frescas	Acelgas	Plaguicidas no autorizados	Ciprodinil	Información	V	1
Químico	Hortalizas frescas	Acelgas	Plaguicidas no autorizados	Captan	Información	V	1
Químico	Hortalizas frescas	Acelgas	Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos-etil	Información	I	1
Químico	Hortalizas frescas	Acelgas	Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos-etil	Información	II	1
Químico	Hortalizas frescas	Acelgas	Plaguicidas que exceden límites	Ditiocarbamatos	Información	VI	1
Químico	Hortalizas frescas	Porotos verdes	Plaguicidas no autorizados	Miclobutanil	Información	XV	1
Químico	Hortalizas frescas	Porotos verdes	Plaguicidas no autorizados	Fluopiram	Información	IV	1
Químico	Hortalizas frescas	Porotos verdes	Plaguicidas no autorizados	Clorpirifos-etil	Información	XV	1
Químico	Hortalizas frescas	Porotos verdes	Plaguicidas no autorizados	Dimetoato	Información	XV	1
Químico	Hortalizas frescas	Zapallo italiano	Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Información	XV	2
Químico	Hortalizas frescas	Zapallo italiano	Plaguicidas no autorizados	Clorpirifos-etil	Información	XV	1
Químico	Hortalizas frescas	Zapallo italiano	Plaguicidas no autorizados	Ciromazina	Información	XV	1
Químico	Hortalizas frescas	Lechugas	Plaguicidas no autorizados	2-Fenilfenol	Información	IX	1
Químico	Hortalizas frescas	Lechugas	Plaguicidas no autorizados	2-Fenilfenol	Información	XII	1
Químico	Hortalizas frescas	Lechugas	Plaguicidas que exceden límites	Clorotalonil	Información	I	1
Químico	Hortalizas frescas	Lechugas	Plaguicidas que exceden límites	Clorotalonil	Información	II	1
Químico	Hortalizas frescas	Apio	Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos-etil	Información	IV	1
Químico	Hortalizas frescas	Apio	Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos-etil	Información	V	1
Químico	Hortalizas frescas	Apio	Plaguicidas que exceden límites	Linuron	Información	VI	1
Químico	Hortalizas frescas	Coliflor	Plaguicidas no autorizados	Metomilo	Información	RM	1
Químico	Hortalizas frescas	Coliflor	Plaguicidas no autorizados	Metomilo	Información	VII	1
Químico	Hortalizas frescas	Coliflor	Plaguicidas que exceden límites	Acefato	Información	IV	1
Químico	Hortalizas frescas	Pimentón	Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Información	XV	1
Químico	Hortalizas frescas	Pimentón	Plaguicidas que exceden límites	Captan	Información	IV	1
Químico	Hortalizas frescas	Pepino	Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos-etil	Información	V	1
Químico	Hortalizas frescas	Tomates	Plaguicidas que exceden límites	Acetamiprid	Información	III	1
Químico	Hortalizas frescas	Brócoli	Plaguicidas no autorizados	Carbendazim	Información	RM	1
Químico	Hortalizas frescas	Cebollín	Plaguicidas no autorizados	Ditiocarbamatos	Información	III	1

Continuación Peligros químicos Chile:

TIPO DE PELIGRO	RUBRO	PRODUCTO	PELIGRO	DESCRIPCIÓN	TIPO DE EVENTO	REGIÓN	NOTIFICACIONES
Químico	Frutas frescas	Naranjas	Plaguicidas no autorizados	2,4-D	Información	RM	3
Químico	Frutas frescas	Naranjas	Plaguicidas no autorizados	Procloraz	Información	RM	1
Químico	Frutas frescas	Uva de mesa	Plaguicidas no autorizados	Monocrotofos	Información	XV	1
Químico	Frutas frescas	Uva de mesa	Plaguicidas no autorizados	Espiroxamina	Información	XV	1
Químico	Frutas frescas	Uva de mesa	Plaguicidas que exceden límites	Fenazaquin	Información	VI	1
Químico	Frutas frescas	Kiwis	Plaguicidas no autorizados	Pirimetanil	Información	VI	2
Químico	Frutas frescas	Kiwis	Plaguicidas no autorizados	Tiabendazol	Información	RM	1
Químico	Frutas frescas	Mandarinas	Plaguicidas no autorizados	Procloraz	Información	RM	2
Químico	Frutas frescas	Nectarines	Plaguicidas que exceden límites	Acefato	Información	RM	1
Químico	Frutas frescas	Arándanos	Plaguicidas que exceden límites	Fludioxonil	Información	VI	1
Químico	Frutas frescas	Duraznos	Plaguicidas no autorizados	Tiabendazol	Información	RM	1
Químico	Frutas frescas	Frutillas	Plaguicidas que exceden límites	Metomilo	Información	XV	1
Químico	Frutas frescas	Cerezas	Plaguicidas que exceden límites	Diclorprop	Información	VI	1

Fuente: RIAL.

Otros tipos de peligros Chile:

TIPO DE PELIGRO	RUBRO	PRODUCTO	PELIGRO	TIPO DE EVENTO	REGIÓN	NOTIFICACIONES
Otros	Elaborados	Suplementos alimenticios	Comercialización ilegal	Información	RM	1
Otros	Elaborados	Suplementos alimenticios	Incumplimiento de etiquetado o rotulación	Alerta	RM	1

Fuente: RIAL.

Peligros químicos Exterior:

TIPO DE PELIGRO	RUBRO	PRODUCTO	PELIGRO	DESCRIPCIÓN	TIPO DE EVENTO	PAÍS	NOTIFICACIONES
Químico	Frutas frescas	Cerezas	Plaguicidas que exceden límites	Cyantraniliprole	Información	Taiwan	38
Químico	Frutas frescas	Arándanos	Plaguicidas que exceden límites	Fludioxonil	Información	Japón	2
Químico	Frutas frescas	Arándanos	Plaguicidas que exceden límites	Fludioxonil	Información	Korea	4
Químico	Frutas frescas	Arándanos	Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	Información	Japón	1
Químico	Frutas frescas	Arándanos	Plaguicidas que exceden límites	Indoxacarb	Información	Japón	1
Químico	Frutas frescas	Frambuesas	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Información	Estados Unidos	4
Químico	Frutas frescas	Moras	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Información	Estados Unidos	3
Químico	Frutas frescas	Paltas	Plaguicidas que exceden límites	Tiabendazol	Información	Korea	1
Químico	Frutas frescas	Paltas	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Información	Estados Unidos	1
Químico	Frutas frescas	Nectarines	Plaguicidas que exceden límites	Spinosad	Información	Taiwan	1
Químico	Frutas frescas	Nectarines	Plaguicidas que exceden límites	Fenhexamid	Información	Taiwan	1
Químico	Frutas frescas	Kiwis	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Información	Estados Unidos	1
Químico	Frutas frescas	Kiwis	Plaguicidas que exceden límites	Iprodione	Información	Dinamarca	1
Químico	Frutas frescas	Ciruelas	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Información	Estados Unidos	1
Químico	Pesca y acuicultura	Salmones	Medicamentos veterinarios no autorizados	Cristal violeta	Información	Rusia	3
Químico	Pesca y acuicultura	Salmones	Medicamentos veterinarios no autorizados	Azul básico 7	Información	Rusia	1
Químico	Pesca y acuicultura	Salmones	Metales pesados	Arsénico	Información	Rusia	4
Químico	Pesca y acuicultura	Salmones	Metales pesados	Mercurio	Información	Rusia	3
Químico	Pesca y acuicultura	Choritos	Metales pesados	Cadmio	Alerta	Países Bajos	1
Químico	Pesca y acuicultura	Choritos	Metales pesados	Cadmio	Información	Francia	1
Químico	Pesca y acuicultura	Choritos	Metales pesados	Arsénico	Información	Rusia	1
Químico	Pesca y acuicultura	Erizos	Metales pesados	Cadmio	Información	Taiwan	1
Químico	Elaborados	Baby food	Metales pesados	Plomo	Información	Estados Unidos	8
Químico	Elaborados	Baby food	Sustancias peligrosas	s/a	Información	Estados Unidos	2
Químico	Elaborados	Bebidas	Aditivos	s/i	Información	Estados Unidos	1

Fuente: RIAL.

Peligros biológicos Exterior:

TIPO DE PELIGRO	RUBRO	PRODUCTO	PELIGRO	TIPO DE EVENTO	PAÍS	NOTIFICACIONES
Biológico	Pesca y acuicultura	Choritos	Coliformes	Información	Rusia	6
Biológico	Pesca y acuicultura	Choritos	S Aureus	Información	Rusia	3
Biológico	Pesca y acuicultura	Choritos	Salmonella spp.	Rechazo	Italia	1
Biológico	Pesca y acuicultura	Salmones	Coliformes	Información	Japón	1
Biológico	Pesca y acuicultura	Salmones	Coliformes	Información	Rusia	2
Biológico	Pesca y acuicultura	Salmones	Listeria monocytogenes	Información	Rusia	1
Biológico	Pesca y acuicultura	Salmones	RAM	Información	Rusia	2
Biológico	Pesca y acuicultura	Cangrejo	Coliformes	Información	Japón	1
Biológico	Frutas frescas	Berries	Virus	Información	Taiwan	1
Físico	Frutas frescas	Frambuesas	Alteraciones organolépticas	Información	Estados Unidos	2
Físico	Frutas frescas	Berries	Alteraciones organolépticas	Información	Estados Unidos	2
Físico	Pesca y acuicultura	Pez espada	Alteraciones organolépticas	Información	Estados Unidos	2
Físico	Pesca y acuicultura	Choritos	Alteraciones organolépticas	Rechazo	España	1
Físico	Frutas procesadas	Pasas	Alteraciones organolépticas	Información	Estados Unidos	1
Otros	Elaborados	Espicias	Comercialización ilegal	Rechazo	España	1
Otros	Elaborados	Bebidas	Incumplimiento de etiquetado o rotulación	Información	Estados Unidos	1

Peligros físicos Exterior:

TIPO DE PELIGRO	RUBRO	PRODUCTO	PELIGRO	TIPO DE EVENTO	PAÍS	NOTIFICACIONES
Físico	Frutas frescas	Frambuesas	Alteraciones organolépticas	Información	Estados Unidos	2
Físico	Frutas frescas	Berries	Alteraciones organolépticas	Información	Estados Unidos	2
Físico	Pesca y acuicultura	Pez espada	Alteraciones organolépticas	Información	Estados Unidos	2
Físico	Pesca y acuicultura	Choritos	Alteraciones organolépticas	Rechazo	España	1
Físico	Frutas procesadas	Pasas	Alteraciones organolépticas	Información	Estados Unidos	1

Otros peligros (no conformidades) exterior:

TIPO DE PELIGRO	RUBRO	PRODUCTO	PELIGRO	TIPO DE EVENTO	PAÍS	NOTIFICACIONES
Otros	Elaborados	Espicias	Comercialización ilegal	Rechazo	España	1
Otros	Elaborados	Bebidas	Incumplimiento de etiquetado o rotulación	Información	Estados Unidos	1



ACHIPIA

Inocuidad, nuestra mejor receta.