

**Red de Información y
Alertas Alimentarias**

RIAL

REPORTE DE NOTIFICACIONES - 2024 -

Freepikes

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: Cristóbal Pérez G.
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 2025 - www.achipia.cl

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

REPORTE DE NOTIFICACIONES - 2024 -



ÍNDICE

Contenido	Página
- Presentación Secretario Ejecutivo, ACHIPIA	6
- Presentación Subsecretario de Agricultura, MINAGRI	7
Capítulo 1 La Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL)	9
Capítulo 2 Normas alimentarias y comercio internacional de alimentos	14
Capítulo 3 Programas oficiales de vigilancia y control de los alimentos en Chile	16
Capítulo 4 Exportaciones chilenas de alimentos año 2024	20
Capítulo 5 Notificaciones del año 2024	23
Capítulo 6 Análisis de las notificaciones de eventos en Chile año 2024	28
Capítulo 7 Notificaciones de eventos en el Exterior 2024	38
Capítulo 8 Índice de notificaciones del exterior (INEx) 2024	44
Capítulo 9 Anexos	46
- Anexo 1: Exportaciones chilenas de alimentos año 2024	47
- Anexo 2: Detalle de las notificaciones de 2024	52



Dionisio Faulbaum Mayorga

Secretario Ejecutivo ACHIPIA

Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria

Tengo el agrado de presentar el Reporte de Notificaciones 2024 de la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL), gestionada por la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria (ACHIPIA). En un entorno donde la transparencia y la objetividad son valores cada vez más demandados por consumidores y actores del sistema alimentario, este informe representa un aporte fundamental para la gestión de riesgos y la toma de decisiones.

Durante el año 2024, se registraron 146 notificaciones en la RIAL, la cifra más baja desde 2016. Del total, 3% correspondieron a alertas, 14% a rechazos y 82% a notificaciones informativas. Las alertas nacionales incluyeron dos eventos por detección de *Listeria monocytogenes* en salmón y pastas untables, y uno por presencia de un aditivo sobre el límite autorizado en fórmula infantil.

Los rechazos se asociaron principalmente a frutas y productos de la acuicultura destinados a los mercados de Estados Unidos y Rusia, respectivamente. En tanto, las notificaciones informativas se vincularon mayoritariamente a la detección de residuos de plaguicidas en hortalizas y frutas, ya sea por exceder los límites máximos permitidos o por el uso no autorizado de sustancias en especies específicas.

Un hito relevante de 2024 fue la incorporación del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura (SERNAPESCA) como entidad notificadora en la RIAL, integrando eventos relacionados con no conformidades detectadas en sus programas de control y vigilancia. Esta incorporación fortalece significativamente el sistema de alertas alimentarias.

En el marco de la actualización del sitio web institucional, se desarrolló una nueva versión del Portal RIAL, plataforma de acceso libre que permite consultar eventos registrados desde 2013, realizar búsquedas personalizadas y visualizar la información mediante dashboards interactivos. Esta herramienta mejora la experiencia de usuario, potencia la comunicación de riesgos y entrega información objetiva y contextualizada al sector productivo, así como a gestores y evaluadores del riesgo.

Con esta innovación, Chile se posiciona a la vanguardia en transparencia y comunicación de riesgos alimentarios, consolidando su compromiso con la inocuidad y calidad de los alimentos.

Dionisio Faulbaum Mayorga

Secretario Ejecutivo de ACHIPIA
MINISTERIO DE AGRICULTURA



Alan Espinoza Ortiz

Subsecretario de Agricultura

MINISTERIO DE AGRICULTURA

El Reporte de Notificaciones 2024 de la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL) constituye una herramienta multisectorial de vigilancia alimentaria, liderada por la Agencia (ACHIPIA), que recopila y sistematiza desde fuentes oficiales hasta eventos relacionados con la inocuidad de alimentos tanto en el mercado nacional como en el ámbito de exportación. Su enfoque técnico, colaborativo, permite fortalecer la capacidad del Estado para anticipar, responder, e incluso comunicar riesgos alimentarios de manera oportuna y eficaz.

El programa de Gobierno del Presidente Gabriel Boric Font, ha establecido como eje estratégico avanzar hacia sistemas de producción más sostenibles, resilientes y centrados en las personas. Dicho enfoque, busca enfrentar los efectos de la emergencia sanitaria y contribuir a la recuperación económica, promoviendo al mismo tiempo una sociedad que priorice la sostenibilidad ambiental, el bienestar de las comunidades y el respeto por cada uno de los territorios.

En este contexto, la inocuidad alimentaria se posiciona como un pilar fundamental para garantizar la soberanía y seguridad alimentaria del país. Brindar acceso a alimentos confiables y saludables es esencial para resguardar la salud pública, fortalecer la confianza de los consumidores y potenciar el desarrollo del sector productivo nacional. Para ello, es indispensable continuar avanzando en las capacidades de prevención, detección, respuesta ante amenazas sanitarias, además del resguardo y la promoción de un comercio regulado y transparente.

La RIAL es un instrumento eficaz para articular la acción intersectorial entre los servicios públicos con competencias en inocuidad y calidad alimentaria, su implementación ha permitido mejorar la eficiencia de los procesos de vigilancia y control, optimizar la focalización de las acciones fiscalizadoras y consolidar el rol de coordinación estratégica de ACHIPIA en la materia.

El presente reporte refleja el compromiso del Gobierno con la protección de la salud de todas y todos, el fortalecimiento de nuestras instituciones y el desarrollo de políticas públicas sólidas, basadas en la evidencia, la colaboración y el trabajo en los territorios. Cada acción emprendida tiene un mismo propósito: garantizar un futuro más justo, seguro, integrado, y saludable para nuestro país.

Alan Espinoza Ortiz
Subsecretario de Agricultura
MINISTERIO DE AGRICULTURA

LA RED DE INFORMACIÓN Y ALERTAS ALIMENTARIAS (RIAL)

1 CAPÍTULO

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.

La RIAL fue implementada 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”.

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 animal, 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 (Alerta, Información y Rechazo), en función de la disponibilidad del alimento ya sea para consumo humano como para animales de abasto.

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.

INFORMACIÓN / Se clasificará como información 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. Estos eventos en general corresponden a no conformidades detectadas en los programas de control y/o vigilancia de MINSAL, SAG y SERNAPESCA.

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, pero que no cuentan con certificación sanitaria por parte de la autoridad competente de nuestro país, estos eventos se clasificarán solo como Información. Del mismo modo 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.

*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.

RECHAZO / Se clasificará como rechazo 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.

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 el caso de SERNAPESCA, cuando detecta hallazgos que infringen la normativa nacional informa a MINSAL o SAG, según 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.

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.

TAIWÁN:

La Administración de Alimentos y Drogas del Ministerio de Salud y Bienestar de Taiwán, 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 Taiwán. 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, Rosselkhozinspeksiya, 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.

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

2.- https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryou/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>

NORMAS ALIMENTARIAS Y COMERCIO INTERNACIONAL DE ALIMENTOS

2 CAPÍTULO

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 fitosanitaria⁶.

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)⁷ 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.wto.org/spanish/docs_s/legal_s/ursum_s.htm#bAgreement

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

PROGRAMAS OFICIALES DE VIGILANCIA Y CONTROL DE LOS ALIMENTOS EN CHILE

3 CAPÍTULO

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 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.

PROGRAMAS
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.

*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, Forestal y Semillas respectivamente.

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

PROGRAMAS
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 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.

PROGRAMAS
VERIFICACIÓN Y CONTROL DE PELIGROS FÍSICOS, QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS EN PRODUCTOS PESQUEROS Y ACUÍCOLAS DE EXPORTACIÓN.
VERIFICACIONES EN ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES PERTENECIENTES AL PROGRAMA DE ASEGURAMIENTO DE CALIDAD. CONTROL DE PRODUCTO FINAL.
CONTROL SANITARIO DE MOLUSCOS BIVALVOS PARA PELIGROS MICROBIOLÓGICOS, QUÍMICOS Y TOXINAS MARINAS:
Monitoreos en origen
Monitoreos en plantas de proceso
CONTROL EN ACUICULTURA DE RESIDUOS DE PRODUCTOS FARMACÉUTICOS, SUSTANCIAS PROHIBIDAS, SUSTANCIAS NO AUTORIZADAS Y CONTAMINANTES:
Monitoreos en origen
Monitoreos en plantas de proceso

Fuente: Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura, junio 2025.

EXPORTACIONES CHILENAS DE ALIMENTOS AÑO 2024

4
CAPÍTULO

Las exportaciones chilenas de alimentos durante el año 2024 alcanzaron un total de \$22.811 millones de dólares FOB, siendo los rubros pesca y acuicultura y frutas frescas los de mayor participación (37,6% y 34,5% respectivamente). En términos de volumen, se exportaron 7,5 millones de toneladas de alimentos, de las cuales un 38% correspondió al rubro frutas frescas, seguido del rubro pesca y acuicultura con un 23% (Tabla 4).

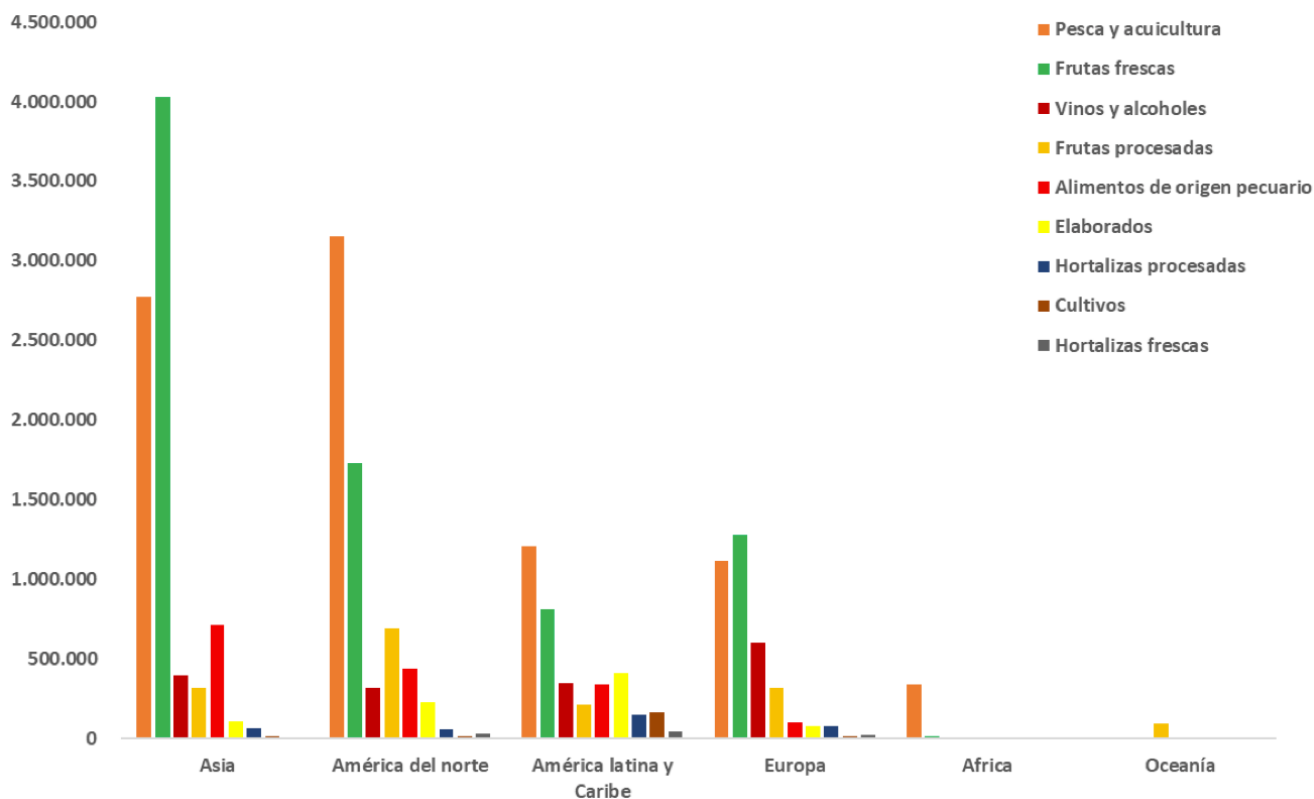
Tabla 4. Exportaciones chilenas de alimentos en 2024 por rubro, valor y volumen.

RUBRO	VALOR US\$ (MILES)	VALOR %	VOLUMEN TON (MILES)	VOLUMEN %
Pesca y acuicultura	8.586.861	37,6%	1.726.414	23%
Frutas frescas	7.870.061	34,5%	2.886.740	38%
Vinos y alcoholes	1.669.042	7,3%	829.995	11%
Frutas procesadas	1.645.716	7,2%	621.406	8%
Alimentos de origen pecuario	1.582.639	6,9%	577.255	8%
Elaborados	820.642	3,6%	324.936	4%
Hortalizas procesadas	342.893	1,5%	198.187	3%
Cultivos	200.854	0,9%	292.438	4%
Hortalizas frescas	92.872	0,4%	90.902	1%
Total	22.811.580	100%	7.548.274	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 2024, 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 2024 por región de destino y rubro.



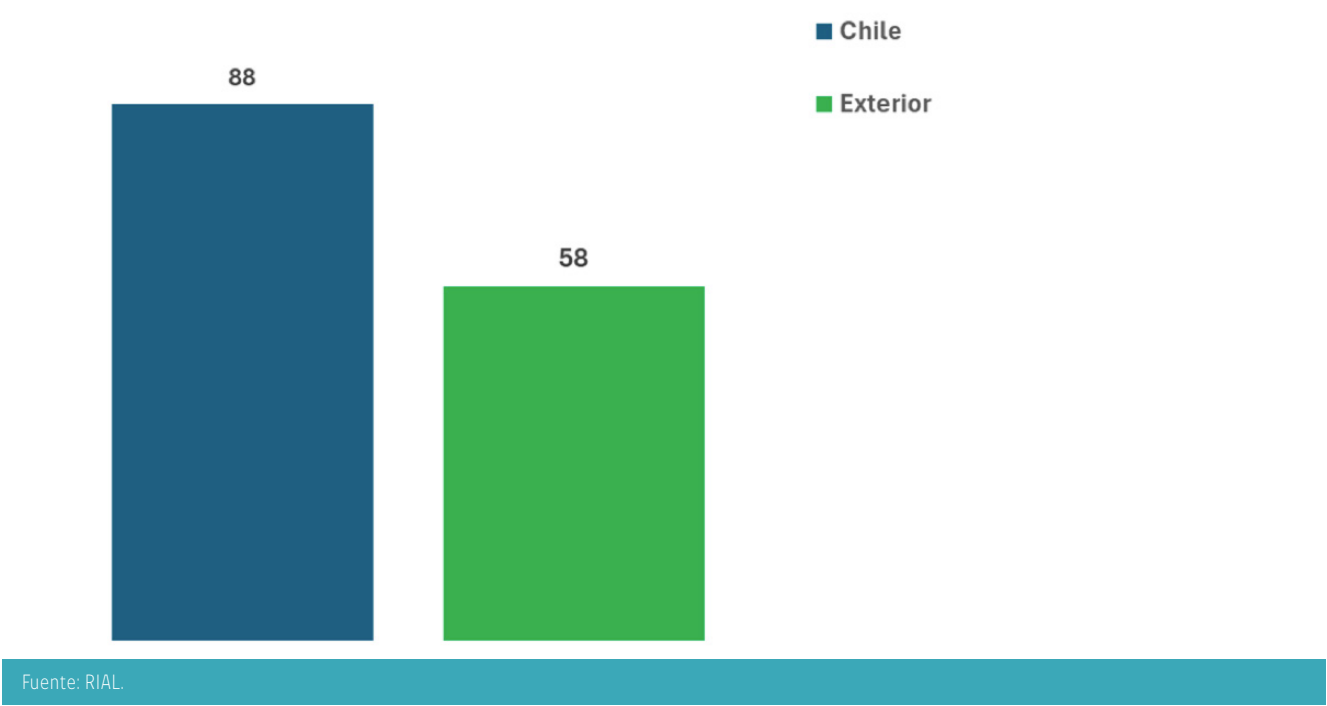
Fuente: Elaboración de ACHIPIA a partir de datos del Banco Central de Chile proporcionados por la ODEPA.

NOTIFICACIONES DEL AÑO 2024

5 CAPÍTULO

El 2024 se registraron un total de 146 notificaciones, de las cuales 88 correspondieron a eventos que tuvieron lugar en Chile y 58 que tuvieron lugar en el exterior. (Gráfico 2).

Gráfico 2. Número total de notificaciones del año 2024 según lugar de origen del evento.



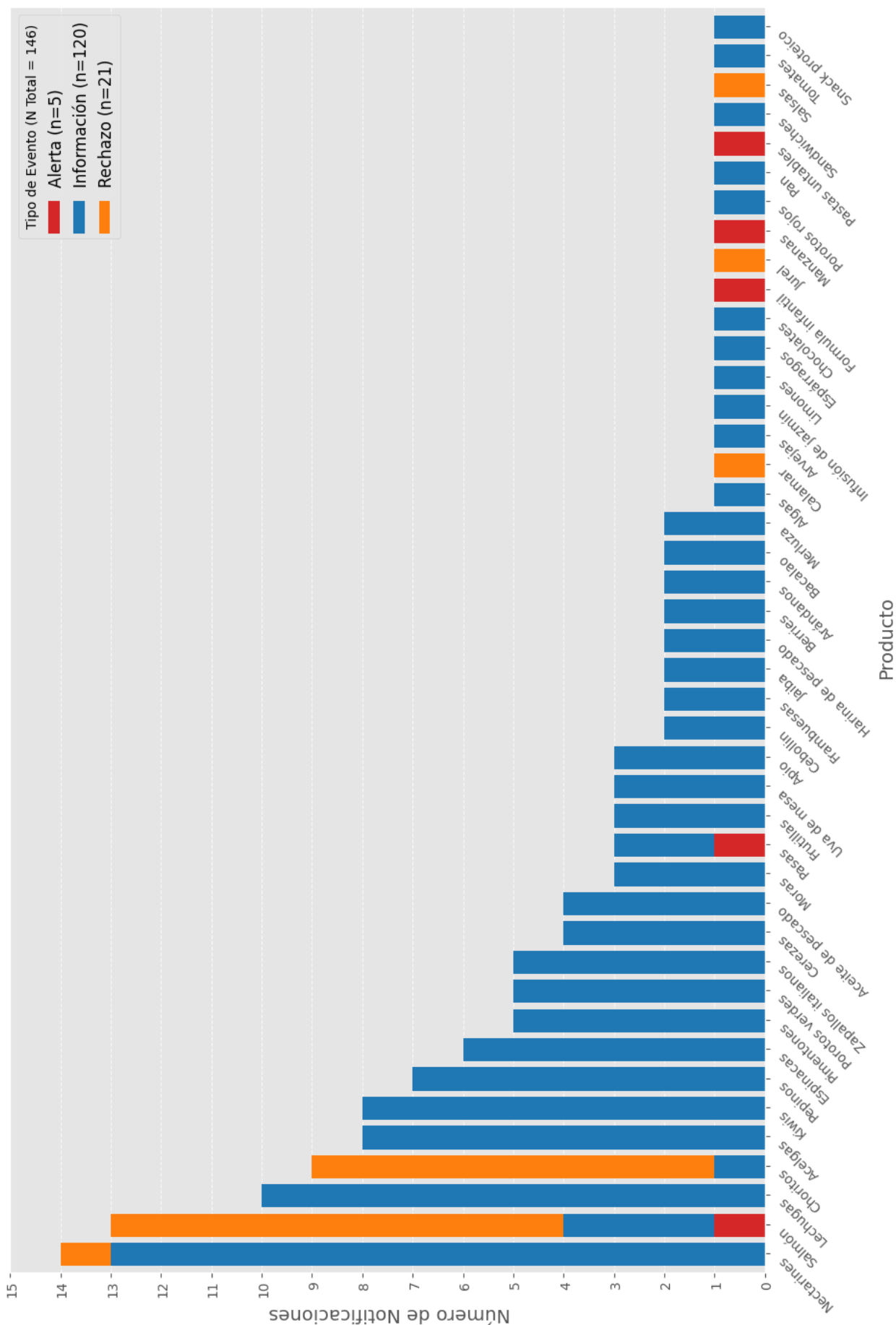
El detalle de todas las notificaciones del año 2024 se presenta en el anexo 2. En cuanto al tipo de evento, la mayoría de las notificaciones del año 2024 correspondieron a Información, de las cuales 85 tuvieron lugar en Chile y 35 en el exterior, seguido de 21 Rechazos, todos del exterior y 5 Alertas, 3 en Chile y 2 del exterior (Tabla 5).

Tabla 5. Número total de notificaciones año 2024 según tipo de evento y lugar.

TIPO DE EVENTO	CHILE	EXTERIOR	TOTAL
Alerta	3	2	5
Información	85	35	120
Rechazo	0	21	21
TOTAL	88	58	146

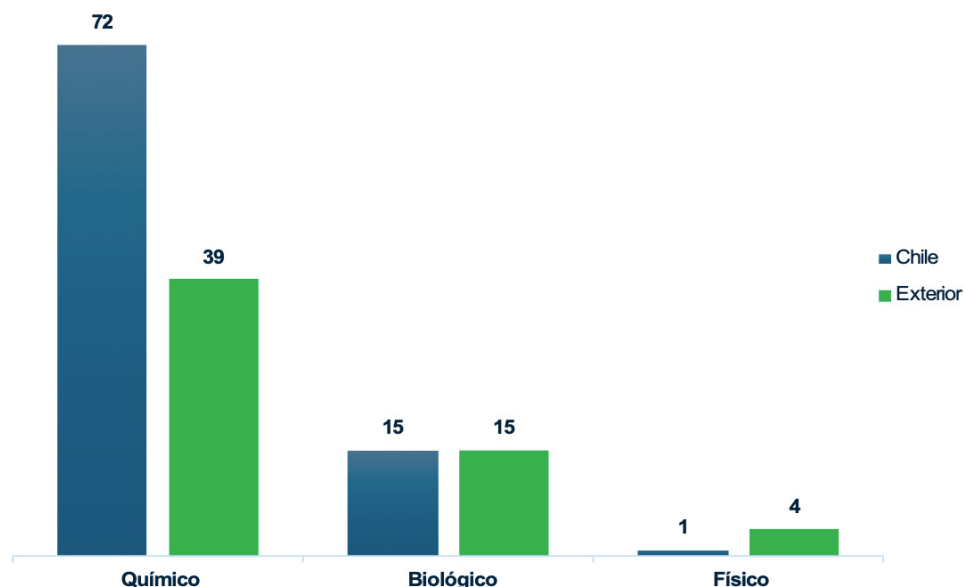
Fuente: RIAL.

Gráfico 3. Distribución de notificaciones por producto y tipo de evento.



En 2024 se registraron 111 notificaciones por peligros químicos, de las cuales 72 (65%) se verificaron en Chile y 39 (35%) en el exterior, seguido de 30 notificaciones por peligros biológicos, 15 de Chile (50%) y 15 del exterior (50%). En cuanto a peligros físicos hubo 4 notificaciones del exterior y 1 de Chile. (Gráfico 4).

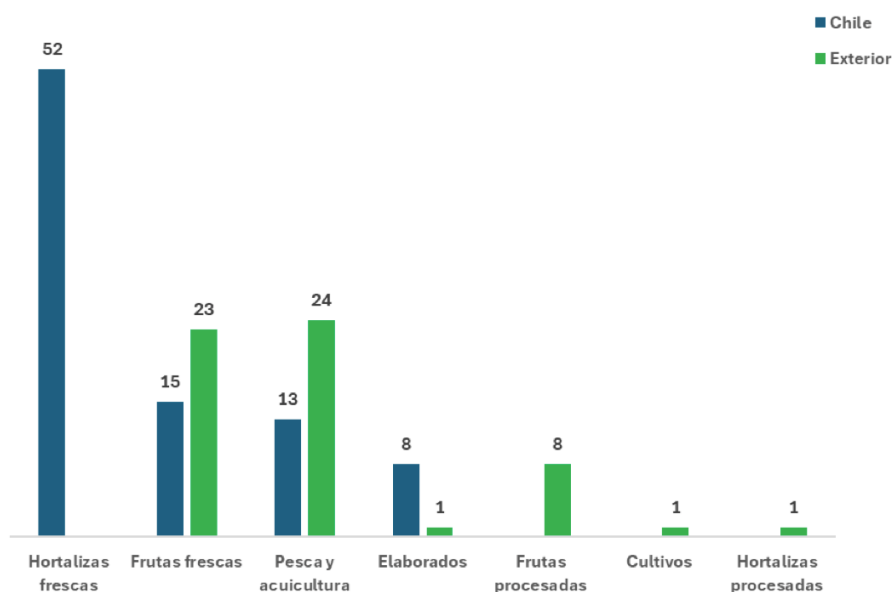
Gráfico 4. Número total de notificaciones año 2024 por tipo de peligro y lugar de origen.



Fuente: RIAL.

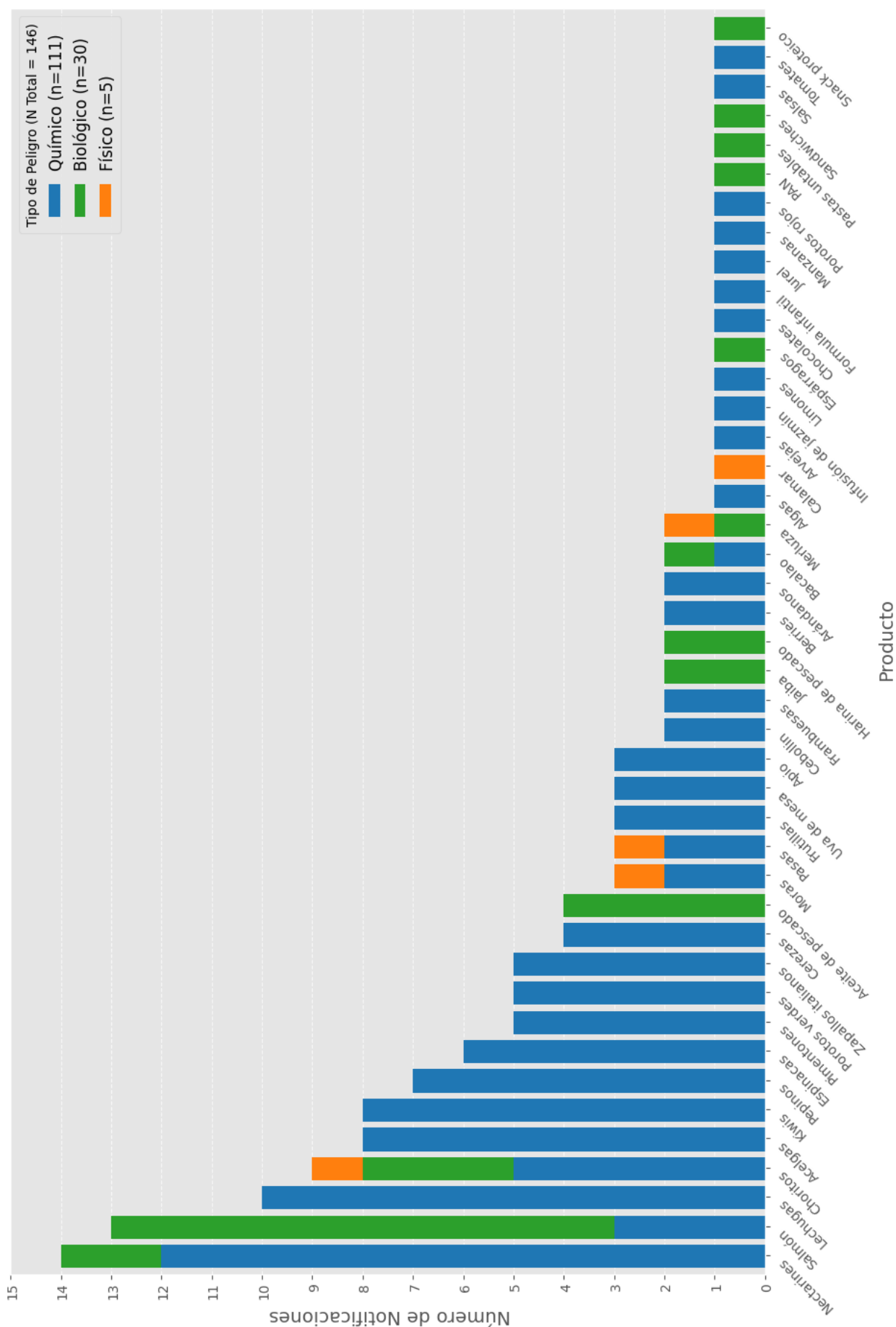
Respecto a los rubros involucrados, la mayoría de las notificaciones tuvieron lugar en el rubro Hortalizas frescas, con 52 notificaciones, todas en Chile, seguido del rubro Frutas frescas con 38 notificaciones, 15 de Chile y 23 en el exterior. Pesca y Acuicultura registró 37 notificaciones, 13 en Chile y 24 en el exterior, seguido de los rubros Elaborados, con 9 notificaciones, Frutas procesadas con 8 y Cultivos junto con Hortalizas procesadas con 1 notificación cada uno (Gráfico 5).

Gráfico 5. Número total de notificaciones año 2024 por rubro y lugar de origen.



Fuente: RIAL.

Gráfico 6. Resumen Distribución de notificaciones por producto y tipo de peligro.



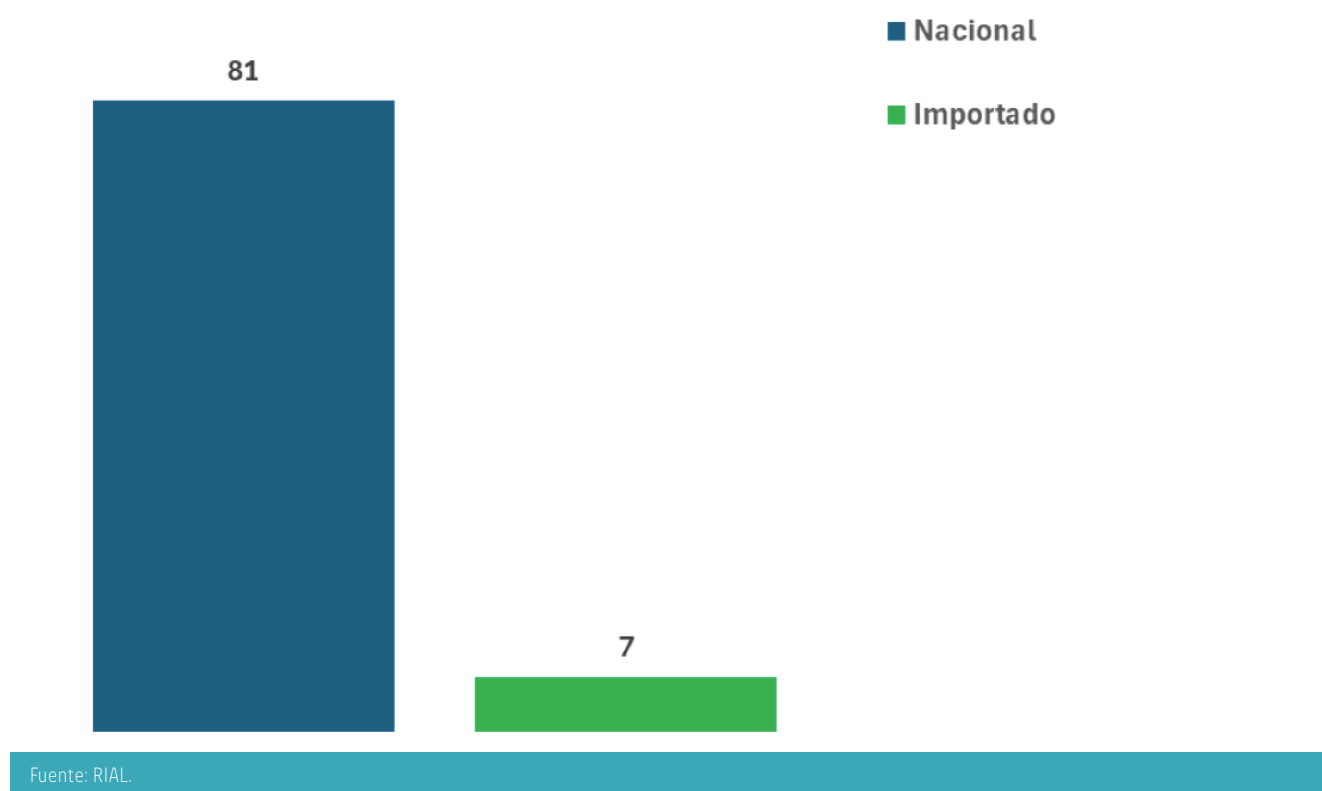
ANÁLISIS DE LAS NOTIFICACIONES DE EVENTOS EN CHILE AÑO 2024

6 CAPÍTULO

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 88 notificaciones en Chile en 2024, 81 (92%) correspondieron a alimentos producidos en el país y 7 (8%) a alimentos importados (Gráfico 7).

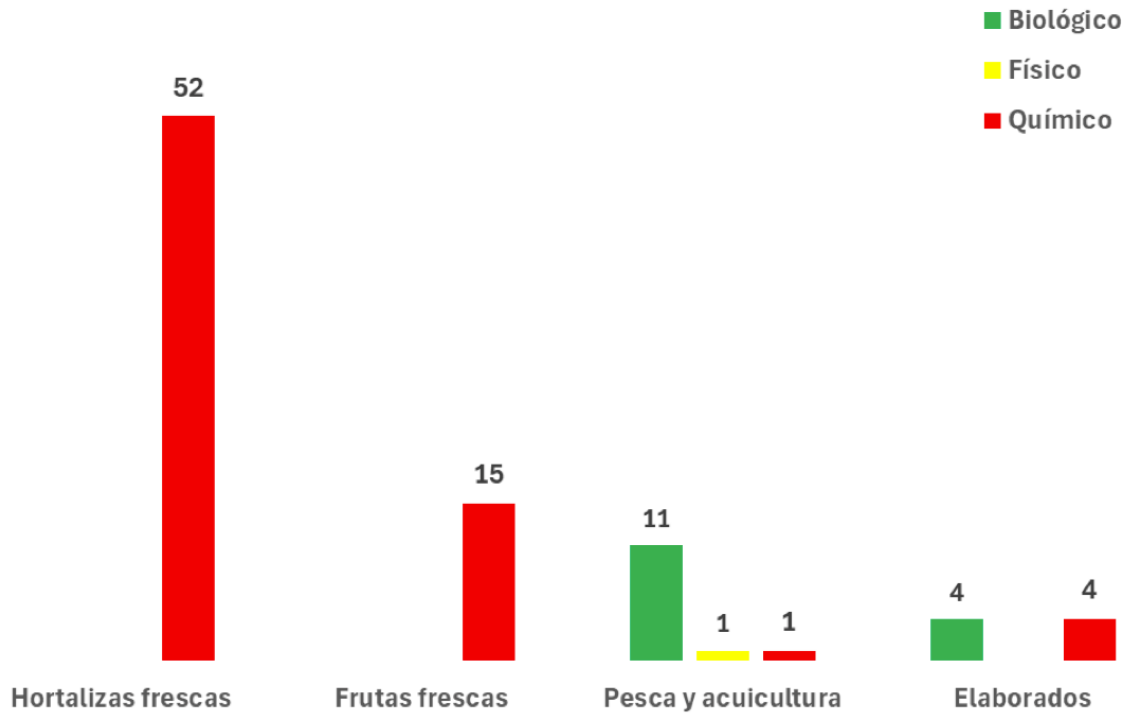
Gráfico 7. Notificaciones en Chile año 2024 por origen del alimento.



Las 7 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, en el marco de la gestión de dichos eventos, identificaron la distribución a Chile de productos elaborados con peligros identificados en origen.

En el 2024, 52 de las notificaciones en Chile correspondieron a alimentos del rubro Hortalizas frescas (59%) seguido del rubro frutas frescas con 15 notificaciones (17%) y Pesca y acuicultura con 13 notificaciones (15%). En cuanto al tipo de peligro, 72 notificaciones fueron por peligros químicos (82%), 15 por peligros biológicos (17%) y 1 por peligros físicos (1%) (Gráfico 8).

Gráfico 8. Notificaciones en Chile año 2024 por rubro y tipo de peligro.



Fuente: RIAL.

La mayoría de las notificaciones tuvieron lugar en las regiones Metropolitana (27%), Arica y Parinacota (17%) y Libertador Bernardo O´Higgins (11%) (Tabla 6).

Tabla 6. Notificaciones en Chile año 2024 por región y rubro.

REGIÓN	HORTALIZAS FRESCAS	FRUTAS FRESCAS	ALIMENTOS ELABORADOS	PESCA Y ACUICULTURA	TOTAL
Metropolitana	7	8	8	1	24
Arica y Parinacota	15	0	0	0	15
Libertador Bernardo O´Higgins	6	3	0	1	10
Antofagasta	5	0	0	0	5
Tarapacá	4	0	0	1	5
Coquimbo	4	0	0	1	5
Valparaíso	2	2	0	0	4
Maule	2	1	0	0	3
Ñuble	1	1	0	0	2
Araucanía	2	0	0	0	2
Atacama	2	0	0	0	2
Los Ríos	1	0	0	0	1
Biobío	1	0	0	5	6
Los Lagos	0	0	0	3	3
Magallanes	0	0	0	1	1
TOTAL	52	15	8	13	88

Fuente: RIAL.

A. RUBRO HORTALIZAS FRESCAS

El rubro Hortalizas frescas acumuló la mayor cantidad de notificaciones (52) en Chile durante el 2024. Todas correspondieron a peligros químicos relacionados con la presencia de residuos de plaguicidas que exceden los límites permitidos, o, a plaguicidas no autorizados.

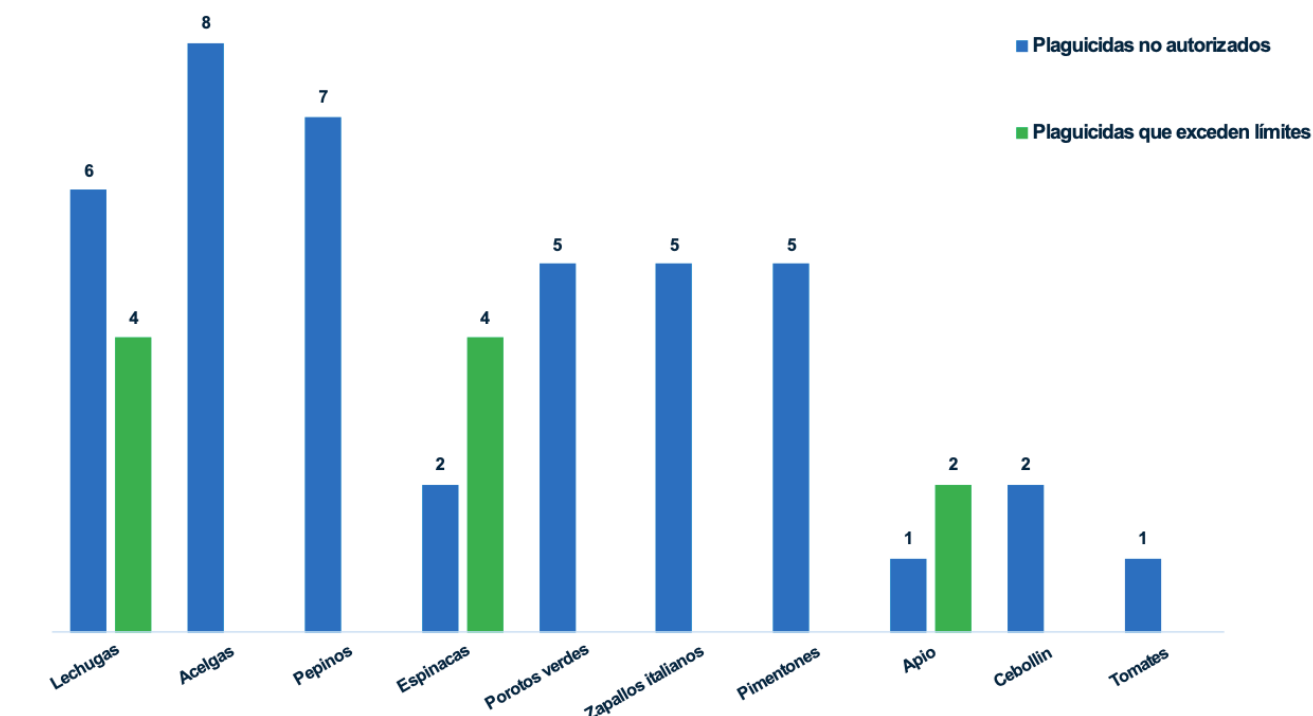
De las 52 notificaciones en el rubro Hortalizas frescas, 42 (80%) tuvieron lugar por Plaguicidas no autorizados y 10 (20%) por Plaguicidas que exceden límites (Gráfico 9).

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 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.

La mayor cantidad de notificaciones se verificaron en lechugas (10), acelgas (8), pepinos (7) y espinacas (6).

Gráfico 9. Notificaciones en Chile año 2024 rubro Hortalizas frescas por especie y peligro.

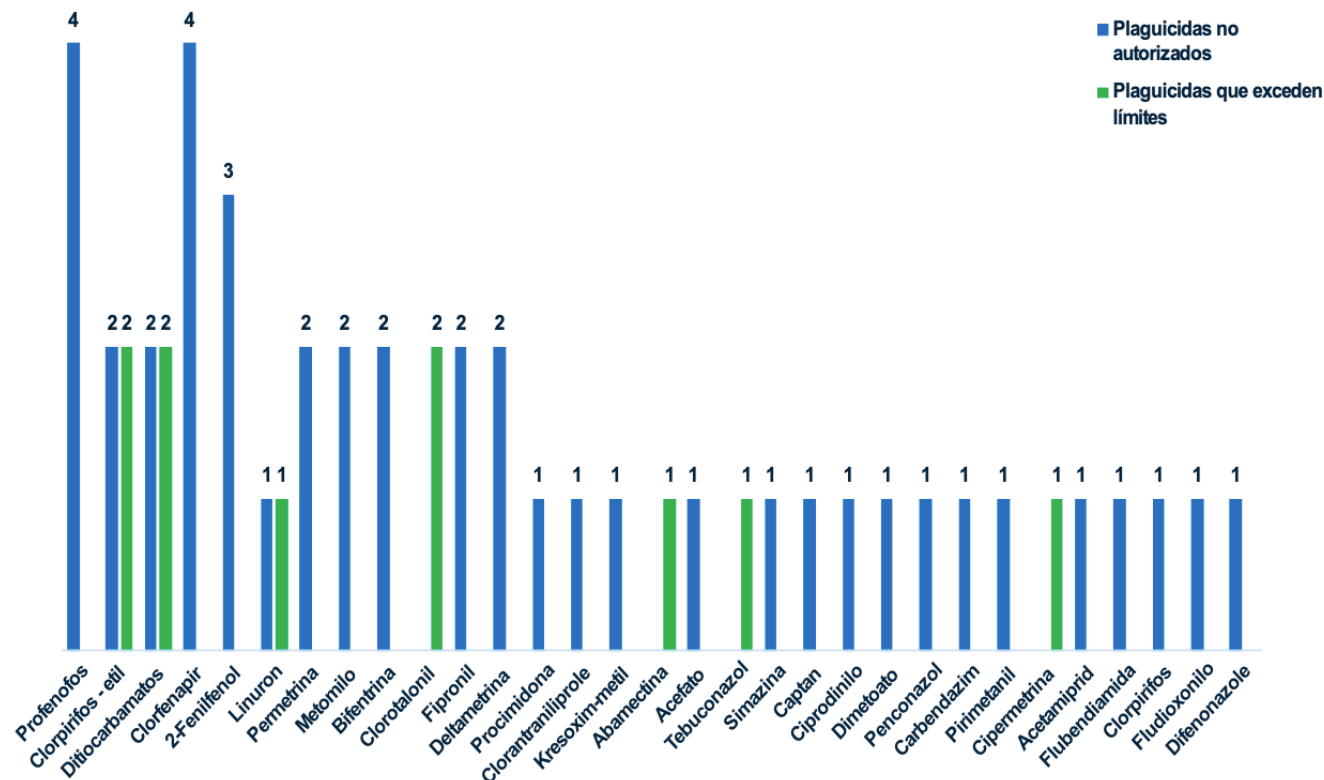


Fuente: RIAL.

⁸ Resolución N° 892 de 2020 y modificada por el Decreto N° 47 exento de 2024, ambos publicados en el Diario Oficial.

En cuanto a los plaguicidas involucrados, la mayor cantidad de notificaciones en hortalizas frescas en 2024 fueron por dithiocarbamatos, clorpirifos-etil, clorfenapir y profenofos con 4 notificaciones respectivamente, seguido por 2-fenilfenol el cual tuvo 3 notificaciones. Deltametrina, fipronil, bifentrin, permetrina, metomilo, linuron y clorotalonil presentaron 2 notificaciones cada uno (Gráfico 10 y Tabla 7).

Gráfico 10. Notificaciones en Chile año 2024 rubro hortalizas frescas por plaguicida y peligro.



Fuente: RIAL.

Tabla 7. Notificaciones en Chile año 2024 en hortalizas frescas, por especie y plaguicida.

PRODUCTO AFECTADO	TIPO DE PELIGRO	PLAGUICIDA DETECTADO	N° NOTIFICACIONES
Acelga	Plaguicidas no autorizados	2-Fenilfenol	1
		Carbendazim	1
		Captan	1
		Deltametrina	1
		Fludioxonilo	1
		Kresoxim-metil	1
		Pirimetanil	1
		Simazina	1
Apio	Plaguicidas que exceden límites	Linuron	1
		Tebuconazol	1
	Plaguicidas no autorizados	Permetrina	1
Cebollín	Plaguicidas no autorizados	Ditiocarbamatos	2
Espinaca	Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos - etil	2
		Ditiocarbamatos	2
	Plaguicidas no autorizados	Deltametrina	1
		Permetrina	1
Lechuga	Plaguicidas no autorizados	2-Fenilfenol	2
		Bifentrina	1
		Cloranttraniliprole	1
		Linuron	1
		Profenofos	1
	Plaguicidas que exceden límites	Clorotalonil	2
		Abamectina	1
		Cipermetrina	1
Pepino	Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	2
		Acefato	1
		Bifentrina	1
		Dimetoato	1
		Procimidona	1
		Profenofos	1
Pimentón	Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	2
		Profenofos	2
		Fipronil	1
Poroto verde	Plaguicidas no autorizados	Acetamiprid	1
		Ciprodinilo	1
		Clorpirifos - etil	1

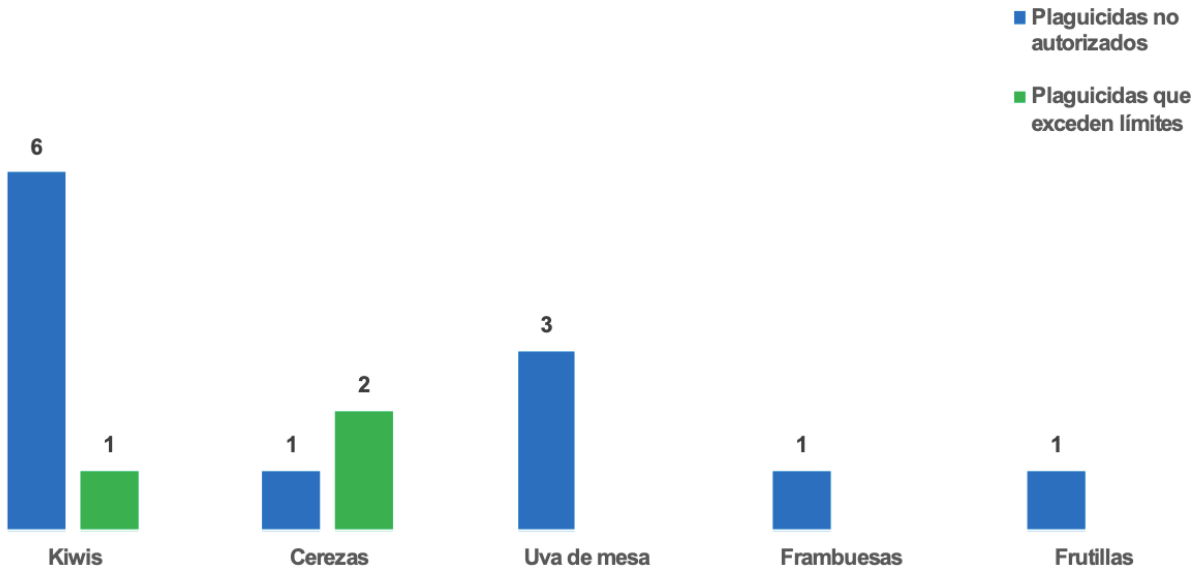
Continuación Tabla 7.

PRODUCTO AFECTADO	TIPO DE PELIGRO	PLAGUICIDA DETECTADO	N° NOTIFICACIONES
		Difenonazole	1
		Flubendiamida	1
Tomate	Plaguicidas no autorizados	Fipronil	1
Zapallo italiano	Plaguicidas no autorizados	Metomilo	2
		Clorpirifos - etil	1
		Clorpirifos	1
		Penconazol	1
Total			52

B. RUBRO FRUTAS FRESCAS

En 2024, en Chile hubo 15 notificaciones en frutas frescas. La mayor cantidad de notificaciones tuvieron lugar en kiwis (7), cerezas (3), uva de mesa (3), frambuesas (1) y frutillas (1). De las 15 notificaciones, 12 (75%) tuvieron lugar por Plaguicidas no autorizados y 3 (25%) por Plaguicidas que exceden límites (Gráfico 11).

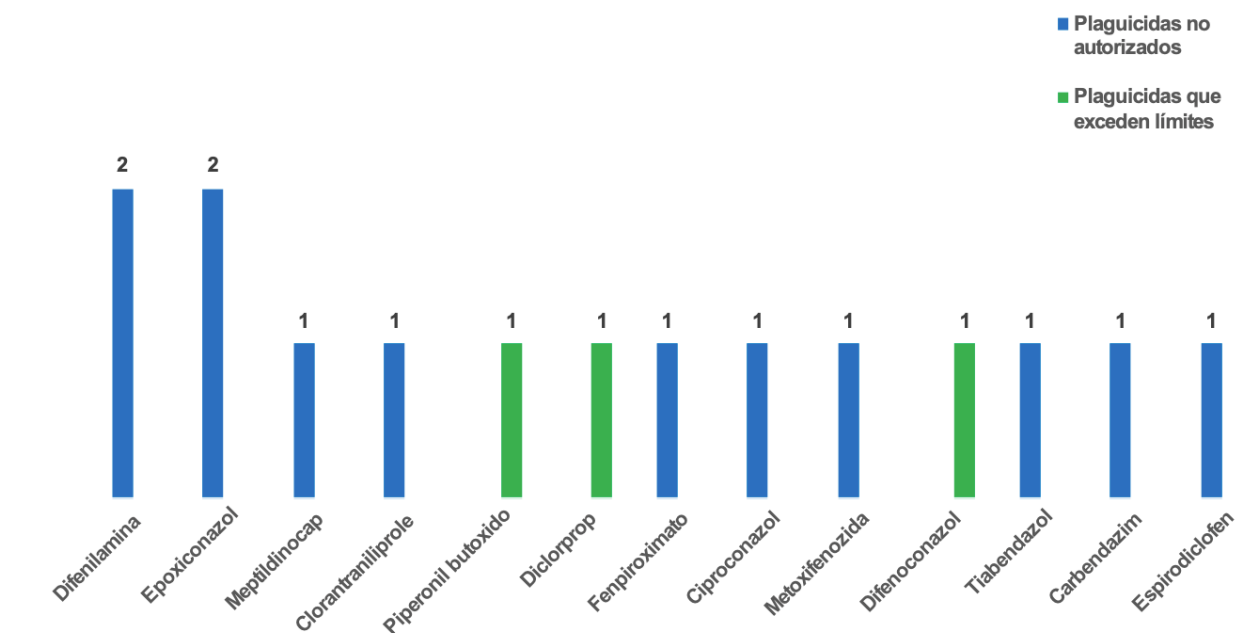
Gráfico 11. Notificaciones en Chile año 2024 rubro Frutas frescas por especie y peligro.



Fuente: RIAL.

Los plaguicidas que aparecen con mayor frecuencia fueron epoxiconazol y difenilamina con 2 notificaciones cada uno, seguidos de meptildinocap, espiroclorfenol, difenoconazol, diclorprop, miclobutanilo, clorantianiliprole, metoxifenozida, fenpiroximato, carbendazim, piperonil butóxido y tiabendazole. (Gráfico 10 y Tabla 8).

Gráfico 12. Notificaciones en Chile año 2024 rubro Frutas frescas por plaguicida y peligro.



Fuente: RIAL.

Tabla 8. Notificaciones en Chile año 2024 en frutas frescas, por especie y plaguicida.

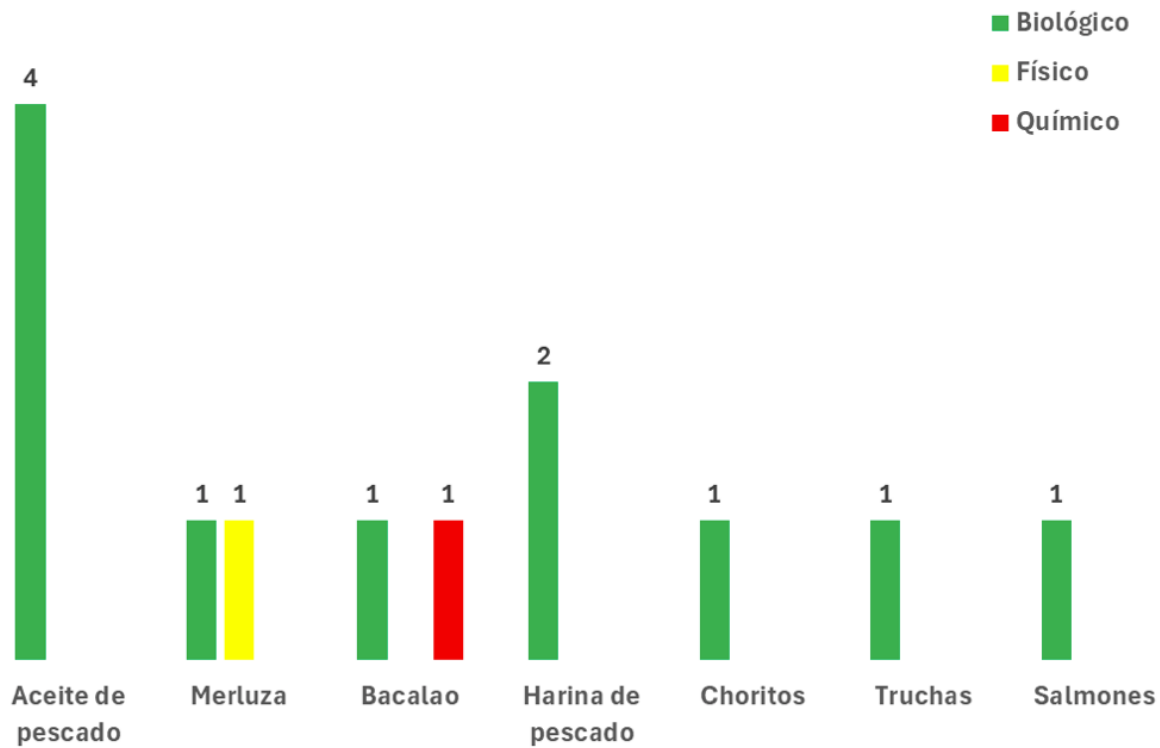
PRODUCTO AFECTADO	TIPO DE PELIGRO	PLAGUICIDA DETECTADO	Nº NOTIFICACIONES
Cereza	Plaguicidas que exceden límites	Diclorprop	1
		Difenoconazol	1
	Plaguicidas no autorizados	Meptildinocap	1
Frambuesa		Carbendazim	1
Frutilla	Plaguicidas no autorizados	Espirodiclofen	1
Kiwi	Plaguicidas no autorizados	Difenilamina	2
		Clorantraniliprole	1
		Fenpiroximato	1
		Metoxifenoazida	1
		Tiabendazol	1
	Plaguicidas que exceden límites	Piperonil butoxido	1
Uva de mesa	Plaguicidas no autorizados	Epoxiconazol	2
		Ciproconazol	1
Total			15

Fuente: RIAL.

C. RUBRO PESCA Y ACUICULTURA

En 2024, en Chile hubo 13 notificaciones en el rubro Pesca y acuicultura, la mayor parte por peligros biológicos (Gráfico 11).

Gráfico 13. Notificaciones en Chile año 2024 rubro Pesca y Acuicultura por producto y tipo de peligro.



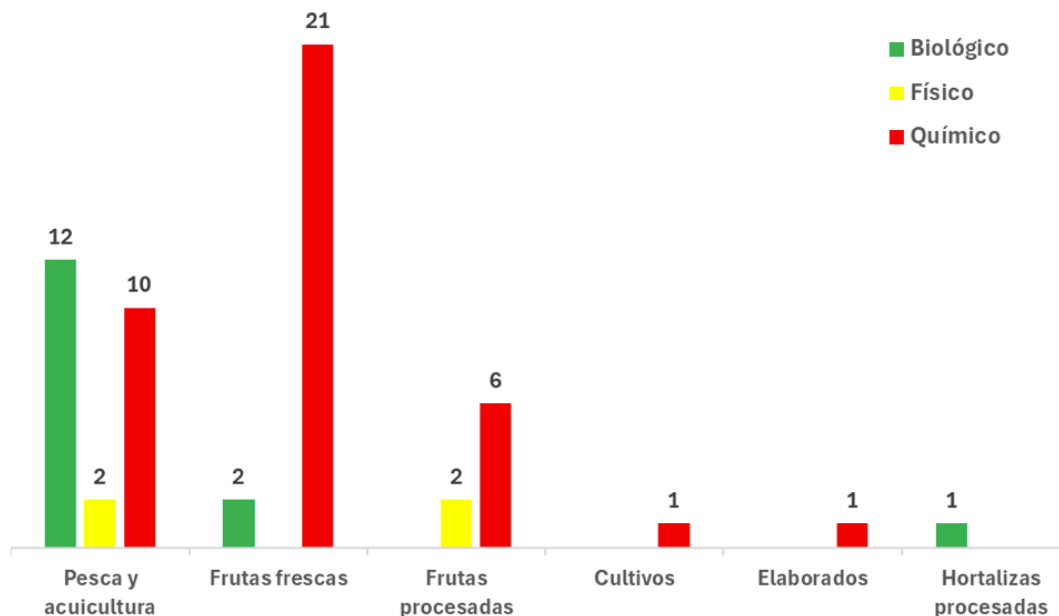
Fuente: RIAL.

NOTIFICACIONES DE EVENTOS EN EL EXTERIOR 2024

7 CAPÍTULO

Durante el año 2024 se registraron 58 notificaciones del exterior, de las cuales un 41% correspondieron al rubro Pesca y acuicultura. Le siguen los rubros Frutas frescas (40%), Frutas procesadas (14%), seguidos de los rubros Cultivos, Elaborados y Hortalizas procesadas. En cuanto al tipo de peligro, un 67% de las notificaciones del exterior correspondieron a peligros químicos, un 26% a peligros biológicos y 7% a peligros físicos (Gráfico 14).

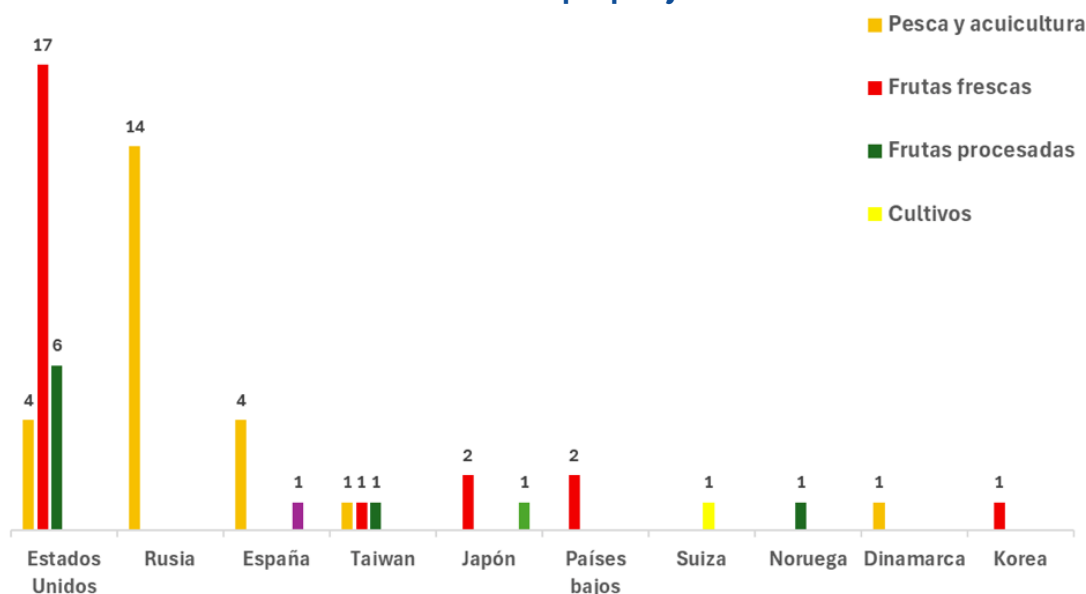
Gráfico 14. Notificaciones de exterior año 2024 por tipo de peligro y rubro.



Fuente: RIAL.

Durante el 2024 hubo notificaciones de 10 países. Estados Unidos concentró 27 (46%) de las notificaciones, la mayor parte de estas en alimentos del rubro frutas frescas con 17 notificaciones. Le siguen Rusia con 14 (24%) y España con 5 (7%) (Gráfico 15).

Gráfico 15. Notificaciones del exterior año 2024 por país y rubro.

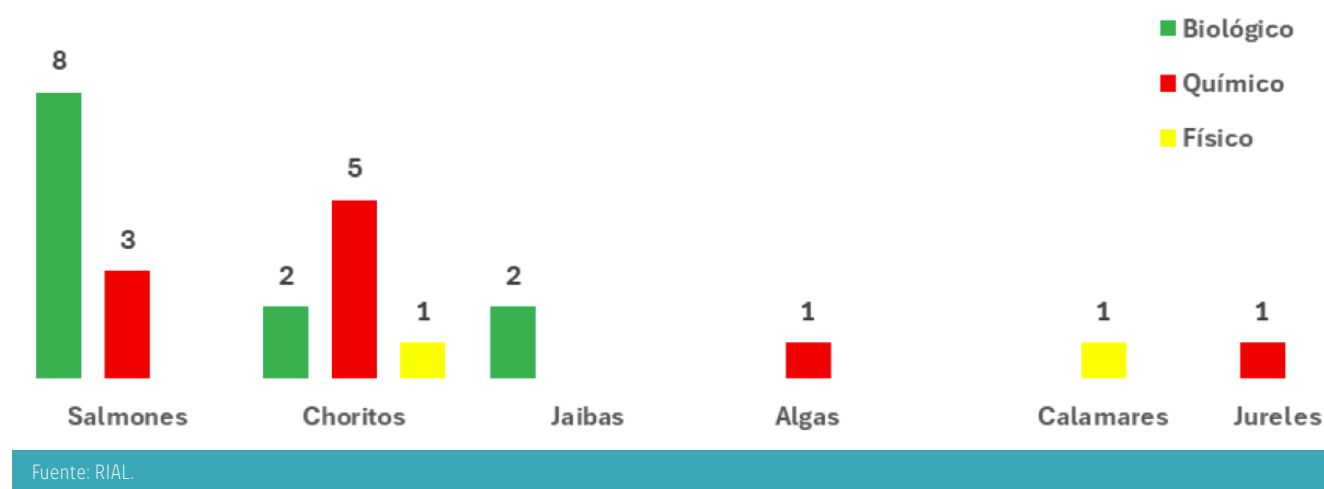


Fuente: RIAL.

A. RUBRO PESCA Y ACUICULTURA

El rubro Pesca y acuicultura registró 24 (41%) notificaciones del exterior en 2024. Un 50% de las notificaciones correspondieron a peligros biológicos, 41% a peligros químicos en tanto que un 9% correspondieron a peligros físicos. Las especies con mayor cantidad de notificaciones fueron salmones con 10 notificaciones (46%) y choritos con 8 notificaciones (33%) (Gráfico 16 y Tabla 9).

Gráfico 16. Notificaciones de Rubro Pesca y Acuicultura en el exterior año 2024 por producto y tipo de peligro.



El detalle de las notificaciones del exterior del año 2024 correspondientes al rubro Pesca y acuicultura se presenta en la Tabla 9.

Tabla 9. Notificaciones del exterior año 2024 en el rubro Pesca y Acuicultura.

PAÍS	PRODUCTO	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO	DESCRIPCIÓN	NOTIFICACIONES
Rusia	Salmones	Biológico	Listeria monocytogenes	n/a	4
Rusia	Salmones	Biológico	Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	n/a	2
Rusia	Choritos	Biológico	Staphylococcus	n/a	2
Rusia	Salmones	Químico	Med Veterinarios no Autorizados	Cristal violeta	1
Rusia	Choritos	Químico	Med Veterinarios no Autorizados	Cristal violeta	3
Rusia	Salmones	Químico	Metales pesados	Arsénico	2
España	Jurel	Químico	Alergenos	Histaminas	1
España	Choritos	Químico	Metales pesados	Cadmio	1
España	Choritos	Físico	Alteraciones organolépticas	s/i	1
España	Calamar	Físico	Alteraciones organolépticas	Ruptura cadena de frío	1
Estados Unidos	Salmones	Biológico	Listeria monocytogenes	n/a	2
Estados Unidos	Jaiba	Biológico	Listeria monocytogenes	n/a	2
Taiwán	Algas	Químico	Metales pesados	s/i	1
Dinamarca	Choritos	Químico	Metales pesados	Cadmio	1

Fuente: RIAL

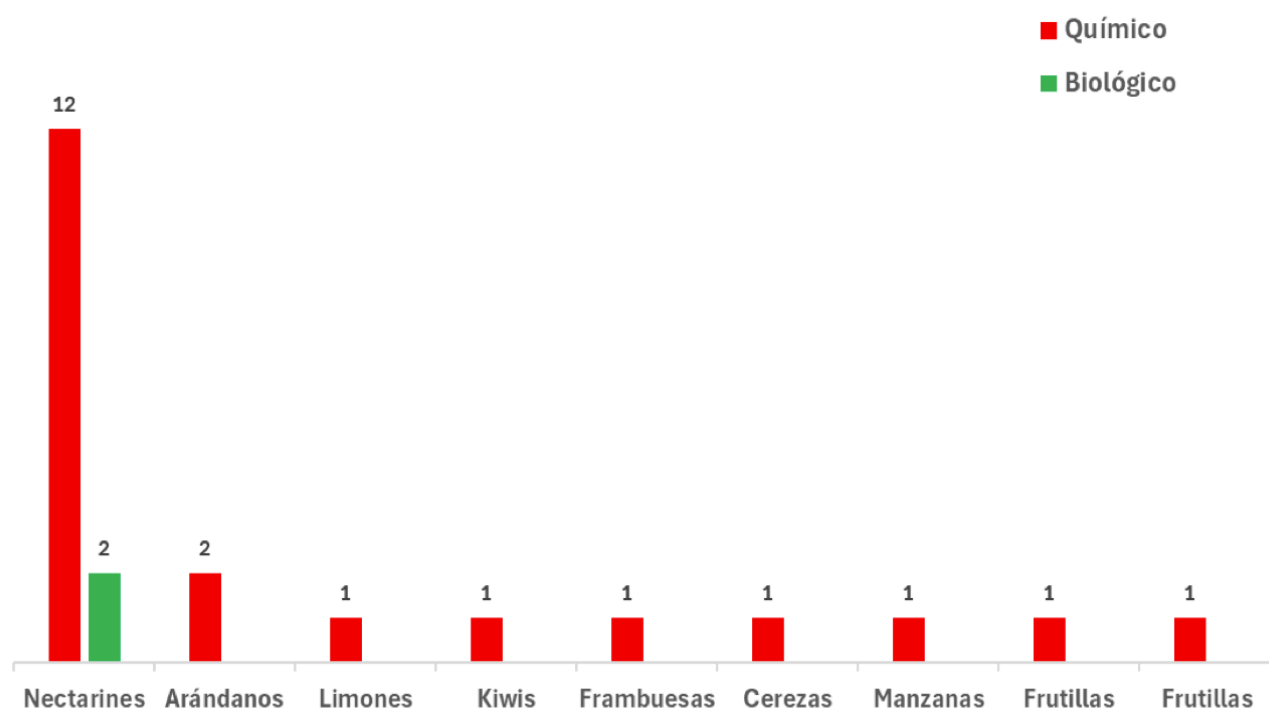
Se deja constancia que las exportaciones de productos del rubro Pesca y acuicultura a los Estados Unidos y Taiwán, no son objeto de control oficial ni certificación por parte del Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura.

B. RUBRO FRUTAS FRESCAS

El rubro Frutas frescas se registraron 23 notificaciones del exterior en 2024, equivalentes al 35%, la gran mayoría correspondieron a peligros químicos (91%), seguido por peligros biológicos (9%).

La mayoría de las notificaciones se registraron en la especie nectarines con 14 (70%). (Gráfico 17 y Tabla 10).

Gráfico 17. Notificaciones de Frutas frescas en el exterior año 2024 por producto y tipo de peligro.



Fuente: RIAL.

Tabla 10. Notificaciones del exterior año 2024 en rubro Frutas frescas.

PAÍS	PRODUCTO	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO	DESCRIPCIÓN	NOTIFICACIONES
Estados Unidos	Nectarines	Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	9
Estados Unidos	Nectarines	Químico	Sustancias peligrosas	s/i	2
Estados Unidos	Nectarines	Químico	Listeria monocytogenes	n/a	2
Estados Unidos	Frambuesas	Biológico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	1
Estados Unidos	Kiwis	Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	1
Estados Unidos	Frutillas	Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	1
Estados Unidos	Frutillas	Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	1
Países bajos	Nectarines	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	1
Países bajos	Manzanas	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Folpet	1
Japón	Arándanos	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	1
Japón	Arándanos	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	1
Taiwán	Cerezas	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Diclorprop	1
Corea	Limones	Químico	Plaguicidas que exceden límites	Difenilamina	1

Fuente: RIAL.

ÍNDICE DE NOTIFICACIONES DEL EXTERIOR (INEx) 2024

8
CAPÍTULO

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 y de la industria en general y observar la evolución del indicador en el tiempo.

Tabla 11. Índice de notificaciones del exterior año 2024.

RUBRO	VOLUMEN EXPORTADO 2023 (TON)	Nº DE NOTIFICACIONES EXTERIOR 2024	INEX 2024*	INEX 2023*
Pesca y acuicultura	1.726.414	24	1,39	2,50
Frutas frescas	2.886.740	23	0,8	2,30
Vinos y alcoholes	829.995	-	-	-
Frutas procesadas	621.406	8	1,28	0,16
Alimentos de origen pecuario	577.255	-	-	-
Elaborados	324.936	1	0,31	2,21
Hortalizas procesadas	198.187	1	0,50	-
Cultivos	292.438	1	0,34	-
Hortalizas frescas	90.902	-	-	-
Total	7.548.274	58	0,77	1,68

* Nº de notificaciones cada 100.000 Toneladas.

El INEx 2024 de las exportaciones chilenas de alimentos alcanzó un valor de 0,77, valor inferior al INEx de 2023, que alcanzó un valor de 1,68.

El resultado anterior se explica por la disminución en el número de notificaciones del exterior en los rubros Pesca y acuicultura y Frutas frescas en los que el INEx 2024 disminuyó de 2,5 a 1,39 y de 2,3 a 0,8 respectivamente.

El rubro que registró un aumento en el INEx 2024 fue frutas procesadas, que alcanzó un valor de 1,28 comparado con el INEx 2023 que fue de 0,16.

ANEXOS

9 CAPÍTULO

ANEXO 1

Exportaciones chilenas de alimentos año 2024

Principales países de destino de las exportaciones de Alimentos en 2024, ordenados por valor (miles US\$)

PAIS	PESCA Y ACUICULTURA	FRUTAS FRESCAS	VINOS Y ALCOHOLES	FRUTAS PROCESADAS	ALIMENTOS DE ORIGEN PECUARIO	ELABORADOS	HORTALIZAS PROCESADAS	CULTIVOS	HORTALIZAS FRESCAS	TOTAL
EE.UU.	2.822.023	1.521.702	164.099	478.118	236.436	180.589	37.700	9.408	4.520	5.454.593
China	758.806	3.497.205	160.727	135.672	266.036	16.273	53	485	-	4.835.257
Japón	1.210.462	60.016	138.781	93.523	226.887	6.346	44.944	201	396	1.781.558
Brasil	941.341	294.008	205.468	84.557	37.714	37.035	10.056	3.407	28.654	1.642.240
México	205.024	105.512	77.767	136.932	165.963	21.704	15.049	4.175	26.503	758.629
España	339.791	158.236	16.330	40.509	12.586	1.412	6.637	3.345	11.615	590.461
Corea del Sur	179.286	110.318	40.477	49.686	196.284	6.405	5.791	30	26	588.303
Holanda	-	309.502	72.687	49.231	19.507	39.045	510	-	1.897	492.378
Reino Unido	14.244	189.924	197.742	30.469	10.308	8.383	8.939	-	3.859	463.869
Canadá	125.278	103.094	76.878	73.821	32.680	23.052	1.103	1.100	739	437.746
Otros	1.990.606	1.520.543	518.085	473.198	378.238	480.398	212.111	178.704	14.663	5.766.546
Total	8.586.861	7.870.061	1.669.042	1.645.716	1.582.639	820.642	342.893	200.854	92.872	22.811.580

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 2024 por rubro y región de destino (miles de US\$)

Valor de las exportaciones de Pesca y acuicultura por categoría y región de destino, año 2024 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Salmones y otros pescados	334.079	2.968.175	1.147.320	1.991.414	586.143	2.560	7.029.690
Mariscos	3.394	93.141	19.553	253.296	334.465	3.712	707.560
Harina de pescado	55	68.879	6.176	361.807	52.000	788	489.706
Aceite de pescado	108	20.457	33.082	87.152	134.723		275.521
Algas		1.672	2	77.734	4.975		84.384
Total general	337.635	3.152.325	1.206.133	2.771.404	1.112.305	7.060	8.586.861

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 2024 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Cerezas y otros carozos	122	260.721	97.767	3.491.476	63.059	38	3.913.183
Uva de mesa	64	757.845	77.851	120.673	139.427	2.075	1.097.935
Pomáceas	1.304	53.653	399.053	122.131	173.727		749.868
Frutos secos	10.613	56.091	85.554	120.969	421.451	867	695.545
Berries		215.725	5.696	68.941	167.596	99	458.058
Cítricos		300.519	23.569	41.821	6.337		372.247
Paltas		19.068	51.838	30.737	188.943	2.572	293.159
Kiwis, granadas y otros	354	66.686	69.937	33.433	119.656		290.066
Total	12.457	1.730.309	811.266	4.030.183	1.280.195	5.652	7.870.061

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 2024 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Vinos	3.126	313.689	339.945	392.308	590.137	5.348	1.644.553
Licores	520	4.974	5.059	2.287	11.255	104	24.199
Vinagre	1	82	165		38	4	290
Total	3.648	318.745	345.168	394.595	601.429	5.456	1.669.042

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 2024 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Congelados		282.646	16.393	84.854	37.773	73.573	495.239
Deshidratados	7.242	101.933	40.916	109.823	191.276	11.525	462.716
Conservas	54	170.456	85.451	23.502	26.239	4.757	310.459
Jugos	638	94.604	12.187	99.508	31.485	2.929	241.351
Aceite de oliva	1	38.562	59.847	3.124	32.966	515	135.015
Aceite de palta		668		4	261		934
Total	7.935	688.871	214.795	320.816	320.000	93.300	1.645.716

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 2024 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Carne de ave	2.874	284.282	93.848	20.938	14.385		416.326
Carne de bovino		2.656	13.349	67.347	7.602		90.954
Carne de ovino		8.799	5.695	8.711	11.297		34.501
Carne de porcino		30.925	96.272	488.727	48.155		664.078
Lácteos		93.176	82.324	13.568	37		189.105
Miel		1.050	0	75	13.553		14.678
Otros cárnicos		14.192	45.472	111.037	1.899	332	172.932
Total	2.874	435.078	336.960	710.401	96.928	332	1.582.574

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 2024 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Salsas, sopas, jugos y postres en polvo	27	84.428	182.929	4.176	5.103	16	
Pastas, galletas y confites		22.931	105.563	45.717	44	15	174.271
Grasas y aceites		62.033	9.525	6.709	61.735	1.217	141.219
Subproductos para alimentación animal		1.743	64.706	3.829	1.601	955	72.834
Inulina		36.424	6.787	25.622	170	1.028	70.032
Azucar y similares		11.272	13.680	7.775	1	459	33.187
Productos de cacao y derivados		707	18.468	3.353	0	7	22.534
Otros	52	4.505	304	6.731	8.241		19.833
Aguas y bebidas		1.104	5.166	349	381	46	7.047
Té, café, yerba mate		167	2.446	32	0		2.645
Hierbas		33	49		281		362
Total	79	225.345	409.624	104.293	77.558	3.744	820.642

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 2024 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Jugos	-	23.053	117.025	17.774	12.599	491	170.942
Conservas	-	9.005	28.092	33.435	34.577	1.046	106.155
Congelados	-	21.162	2.037	7.990	26.144		57.333
Deshidratados	-	632	3.157	2.952	1.697	25	8.463
Total	-	53.852	150.311	62.151	75.016	1.562	342.893

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 2024 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Cereales y derivados	95	11.884	147.781	10.297	1.189	160	171.405
Oleaginosas y derivados		2.316	11.998	276	402	118	15.111
Leguminosas y derivados		453	190	3.234	10.053	1	13.930
Forrajeras y derivados		30	294	85			409
Total	95	14.682	160.262	13.893	11.644	278	200.854

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 2024 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Cebollas	-	1.928	29.728	-	15.406	-	47.062
Ajos	-	27.915	1.467	-	2.201	167	31.751
Otros	-	1.919	9.674	707	1.760	-	14.059
Total	-	31.762	40.869	707	19.367	167	92.872

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 2024

Peligros químicos Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICACIONES
Aditivos que exceden límites	Vitamina B6	Formula infantil	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Pimentones	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Pimentones	V	1
Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Pepinos	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Pepinos	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Profenofos	Pimentones	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Profenofos	Pimentones	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Profenofos	Lechugas	I	1
Plaguicidas no autorizados	Profenofos	Pepinos	XV	1
Plaguicidas no autorizados	2-Fenilfenol	Lechugas	IX	2
Plaguicidas no autorizados	2-Fenilfenol	Acelgas	VIII	1
Plaguicidas no autorizados	Epoxiconazol	Uva de mesa	V	2
Plaguicidas no autorizados	Difenilamina	Kiwis	RM	2
Plaguicidas no autorizados	Metomilo	Zapallos italianos	XV	2
Plaguicidas no autorizados	Carbendazim	Frambuesas	XVI	1
Plaguicidas no autorizados	Carbendazim	Acelgas	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Ditiocarbamatos	Cebollin	III	2
Plaguicidas no autorizados	Clorantraniliprole	Lechugas	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Clorantraniliprole	Kiwis	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Fipronil	Tomates	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Fipronil	Pimentones	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Clorpirifos - etil	Zapallos italianos	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Clorpirifos - etil	Porotos verdes	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Permetrina	Espinacas	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Permetrina	Apio	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Deltametrina	Espinacas	I	1
Plaguicidas no autorizados	Deltametrina	Acelgas	I	1
Plaguicidas no autorizados	Bifentrina	Pepinos	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Bifentrina	Lechugas	XVI	1
Plaguicidas no autorizados	Pirimetanil	Acelgas	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Metoxifenoazida	Kiwis	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Meptildinocap	Cerezas	VII	1
Plaguicidas no autorizados	Ciprodinilo	Porotos verdes	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Penconazol	Zapallos italianos	XV	1

Continuación Peligros químicos Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICACIONES
Plaguicidas no autorizados	Tiabendazol	Kiwis	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Acetamiprid	Porotos verdes	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Simazina	Acelgas	I	1
Plaguicidas no autorizados	Acefato	Pepinos	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Captan	Acelgas	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Flubendiamida	Porotos verdes	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Dimetoato	Pepinos	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Fludioxonilo	Acelgas	XIV	1
Plaguicidas no autorizados	Procimidona	Pepinos	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Kresoxim-metil	Acelgas	II	1
Plaguicidas no autorizados	Clorpirifos	Zapallos italianos	VII	1
Plaguicidas no autorizados	Linuron	Lechugas	VII	1
Plaguicidas no autorizados	Fenpiroximato	Kiwis	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Espirodiclofen	Frutillas	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Clorotalonil	Lechugas	IV	2
Plaguicidas que exceden límites	Ditiocarbamatos	Espinacas	RM	2
Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos - etil	Espinacas	II	2
Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos	Infusión de jazmín	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Linuron	Apio	V	1
Plaguicidas que exceden límites	Cipermetrina	Lechugas	II	1
Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazol	Apio	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Piperonil butoxido	Kiwis	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	(en blanco)	Porotos rojos	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Difenoconazol	Cerezas	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Abamectina	Lechugas	II	1
Plaguicidas que exceden límites	Diclorprop	Cerezas	VI	1
Sustancias peligrosas	Presencia de plástico	Chocolate	RM	1
Metales pesados	Mercurio	Bacalao	XII	1

Peligros biológicos Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICACIONES
<i>Listeria monocytogenes</i>	n/a	Truchas	RM	1
<i>Listeria monocytogenes</i>	n/a	Pastas untables	RM	1
<i>Listeria monocytogenes</i>	n/a	Sandwiches	RM	1
Hongos	n/a	Snack proteico	RM	1
Hongos	n/a	Pan	RM	1
Enterobacterias	n/a	Aceite de pescado	VIII	1
Enterobacterias	n/a	Salmones	X	1
Enterobacterias	n/a	Harina de pescado	I	1
Enterobacterias	n/a	Aceite de pescado	VIII	1
Enterobacterias	n/a	Aceite de pescado	VIII	1
Enterobacterias	n/a	Aceite de pescado	X	1
Parásitos	n/a	Merluza	VIII	1
Enterobacterias	n/a	Harina de pescado	IV	1
<i>Staphylococcus</i>	n/a	Choritos	X	1
<i>Salmonella</i>	n/a	Bacalao	VI	1

Peligros físicos Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICACIONES
Alteraciones organolépticas	n/a	Merluza	VIII	1

Peligros químicos Exterior:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	PAÍS	NOTIFICACIONES
Plaguicidas que exceden límites	Diclorprop	Cerezas	Taiwán	1
Aditivos que exceden límites	Azúcar añadida igual o superior al 5% en peso	Salsas	España	1
Alergenos	Histaminas	Jurel	España	1
Med Veterinarios no Autorizados	Cristal violeta	Salmones	Rusia	1
Med Veterinarios no Autorizados	Cristal violeta	Choritos	Rusia	1
Med Veterinarios no Autorizados	Cristal violeta	Choritos	Rusia	1
Med Veterinarios no Autorizados	Cristal violeta	Choritos	Rusia	1
Metales pesados	Cadmio	Choritos	España	1
Metales pesados	Arsénico	Salmones	Rusia	1
Metales pesados	s/i	Algas	Taiwán	1
Metales pesados	Arsénico	Salmones	Rusia	1
Metales pesados	Cadmio	Choritos	Dinamarca	1
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Nectarines	Estados Unidos	9
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Moras	Estados Unidos	2
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Berries (mix)	Estados Unidos	2
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Frambuesas	Estados Unidos	1
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Kiwis	Estados Unidos	1
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Frutillas	Estados Unidos	1
Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	Arándanos	Japón	1
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Frutillas	Estados Unidos	1
Plaguicidas que exceden límites	Deltametrina	Arvejas	Suiza	1
Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	Arándanos	Japón	1
Plaguicidas que exceden límites	Difenilamina	Limones	Corea	1
Plaguicidas que exceden límites	Tebuconazole	Nectarines	Países bajos	1
Plaguicidas que exceden límites	Folpet	Manzanas	Países bajos	1
Plaguicidas que exceden límites	Buprofezin	Pasas	Taiwán	1
Plaguicidas que exceden límites	Fosmet	Pasas	Noruega	1
Sustancias peligrosas	s/i	Nectarines	Estados Unidos	2

Peligros biológicos Exterior:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	PAÍS	NOTIFICACIONES
<i>Listeria monocytogenes</i>	n/a	Salmones	Rusia	4
<i>Listeria monocytogenes</i>	n/a	Salmones	Estados Unidos	2
<i>Listeria monocytogenes</i>	n/a	Jaiba	Estados Unidos	2
<i>Listeria monocytogenes</i>	n/a	Nectarines	Estados Unidos	2
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	n/a	Salmones	Rusia	1
<i>E.coli</i>	n/a	Espárragos	Japón	1
Recuento de Aerobios Mesófilos (RAM)	n/a	Salmones	Rusia	1
<i>Staphylococcus</i>	n/a	Choritos	Rusia	2

Peligros físicos exterior:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	PAÍS	NOTIFICACIONES
Alteraciones organolépticas	n/a	Pasas	Estados Unidos	1
Alteraciones organolépticas	n/a	Moras	Estados Unidos	1
Alteraciones organolépticas	n/a	Calamar	España	1
Alteraciones organolépticas	n/a	Choritos	España	1



ACHIPIA

Inocuidad, nuestra mejor receta.