

**Red de Información y  
Alertas Alimentarias**

**RIAL**

**REPORTE DE  
NOTIFICACIONES  
- 2021 -**



***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  
**Diseño:** Nilsson Carvallo E.  
**Fotos:** [www.freepik.es](http://www.freepik.es)

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



**ACHIPIA 2023 - [www.achipia.cl](http://www.achipia.cl)**

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



# REPORTE DE NOTIFICACIONES - 2021 -

# INDICE

	Página
<b>Contenido</b>	
- <b>Presentación Secretario Ejecutivo ACHIPIA</b>	<b>6</b>
- <b>Presentación Subsecretaria de Agricultura MINAGRI</b>	<b>7</b>
<b>Capítulo 1</b> La Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL)	<b>8</b>
<b>Capítulo 2</b> Programas oficiales de vigilancia y control de alimentos en Chile	<b>12</b>
<b>Capítulo 3</b> Exportaciones chilenas de alimentos año 2021	<b>16</b>
<b>Capítulo 4</b> Notificaciones durante el año 2021	<b>19</b>
<b>Capítulo 5</b> Análisis de las notificaciones de eventos en Chile año 2021	<b>22</b>
<b>Capítulo 6</b> Notificaciones de eventos en el Exterior 2021	<b>32</b>
<b>Capítulo 7</b> Índice de notificaciones del exterior (INEx) 2021	<b>37</b>
<b>Capítulo 8</b> Anexos	<b>39</b>
- <b>Anexo 1: Exportaciones chilenas de alimentos año 2021</b>	<b>40</b>
- <b>Anexo 2: Detalle de las notificaciones de 2021</b>	<b>44</b>



## Diego Varela Maino

Secretario Ejecutivo ACHIPIA

**Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria**

Me es grato presentar el Reporte de Notificaciones 2021 de la Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL), de la Agencia Chilena para la Inocuidad y Calidad Alimentaria. Durante 2021 persistieron las consecuencias de la pandemia de COVID 19 sobre la cadena de suministro de alimentos a nivel mundial, con sus efectos consecuentes sobre el aumento de costos de los alimentos en el mundo entero y sobre la seguridad alimentaria, especialmente de los países en desarrollo. A pesar de lo anterior, las exportaciones chilenas de alimentos, tanto en valor como en volumen, mantuvieron niveles similares al del año 2020.

El análisis de las notificaciones permite observar cambios interesantes en la tendencia de éstas, respecto de los años anteriores. El 2021 se registró un total de 247 notificaciones, cantidad significativamente inferior a las 317 notificaciones del año 2020. Esta disminución se verificó tanto en las notificaciones en Chile, 177 en 2021 vs 217 en 2020, como en las notificaciones del exterior, 70 en 2021 vs 100 en 2020.

En el caso de las notificaciones nacionales, a pesar de la disminución en la cantidad respecto de 2020, se mantiene la tendencia de años anteriores a la mayor prevalencia de peligros químicos, fundamentalmente residuos de plaguicidas, en el rubro frutas y hortalizas frescas. Lo anterior es probablemente resultado del mayor número de muestras que se realiza año a año en este rubro en comparación con otras matrices de alimentos, y por lo tanto no significa necesariamente que este tipo de alimento sea de mayor riesgo para la salud de la población que otros. Es interesante comprobar que en 2021 prácticamente ya no se han verificado notificaciones relacionadas con residuos del plaguicida metamidofos, producto de la cancelación del registro de uso de este plaguicida por parte del SAG a partir del año 2019. En el caso de las notificaciones del exterior, fundamentalmente la disminución se explica por la ausencia de notificaciones de la Federación Rusa en 2021 respecto del año 2020.

### **Diego Varela Maino**

Secretario Ejecutivo de ACHIPIA  
MINISTERIO DE AGRICULTURA



## María Ignacia Fernández

Subsecretaria de Agricultura

Ministerio de Agricultura

Hace 12 años a través del Decreto N° 83 del 5 de abril de 2011 el Ministerio Secretaría General de la Presidencia creó la Comisión Asesora Presidencial denominada Agencia Chilena para la Inocuidad Alimentaria con la misión de asesorar materias relativas a la formulación y ejecución de políticas, planes, programas, medidas y otras actividades relativas a la calidad e inocuidad alimentaria, junto al desarrollo de un sistema nacional de inocuidad y calidad alimentaria y para servir de instancia de coordinación entre los organismos con competencias asociadas a estas materias.

En mi calidad de Subsecretaria de Agricultura me corresponde presidir esta Comisión, en la que participa un representante del Ministerio Secretaría General de la Presidencia, el Subsecretario de Salud Pública, el Subsecretario de Economía, el Subsecretario de Pesca y la Subsecretaria de Relaciones Económicas Internacionales.

Entre otras tareas ACHIPIA debe proponer un sistema de información y alertas alimenticias que integre las distintas fuentes de información acerca de eventos de inocuidad en alimentos con el propósito de dotar al Estado de una herramienta que le permita responder con agilidad ante situaciones de riesgo; y que además permita una evaluación efectiva de los programas de control e higiene de los alimentos, de modo de mejorar la gestión de los servicios competentes y la toma de decisiones en políticas públicas. ACHIPIA ha dado cumplimiento a esta prerrogativa, y ha estado desde el año 2013, publicando anualmente este informe que analiza los resultados consolidados obtenidos desde los programas de monitoreo del Ministerio de Salud, Economía, agricultura y Relaciones Exteriores.

Son múltiples y diversos los desafíos que tienen hoy los sistemas alimentarios, que nos mandatan a llevar adelante una mirada integrada hacia un nuevo modelo de desarrollo descentralizado y que apueste por la transformación de los sistemas alimentarios hacia patrones más justos, saludables y sostenibles, centrados en los derechos de las personas que viven y trabajan en los territorios donde se garantice la conservación y el resguardo de los ecosistemas y la biodiversidad al mismo tiempo que se asegura la capacidad para producir alimentos seguros y saludables.

Desde la Subsecretaría de Agricultura, estamos comprometidos con esta agenda, que con iniciativas como la Red de Información y Alertas Alimentarias, y las diferentes actividades que desarrolla la ACHIPIA en el área de inocuidad y calidad alimentara con el sector productivo en los distintos territorios del país, y así contribuir en la toma de decisiones en base a evidencia, de manera de guiar el accionar de la institucionalidad hacia un desarrollo sostenible.

### María Ignacia Fernández

Subsecretaria de Agricultura  
MINISTERIO DE AGRICULTURA

**Red de Información y  
Alertas Alimentarias**



# La Red de Información y Alertas Alimentarias (RIAL)

# 1

CAPÍTULO



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



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

## A. Participantes de la Rial y su rol

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

Los actores públicos que participan en la RIAL son:

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

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

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

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

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

## B. Eventos y clasificación de las notificaciones en la RIAL

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

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

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

### Alerta

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

### Información

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

### Rechazo

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

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

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

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

# Programas oficiales de vigilancia y control de los alimentos en Chile

# 2

CAPÍTULO

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

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

## A. Programas de vigilancia del Ministerio de Salud

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

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

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

Fuente: Minsal, marzo 2020.

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

## B. Programas de control oficial del Servicio Agrícola y Ganadero

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

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

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

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

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

Fuente: Servicio Agrícola y Ganadero, abril 2020.

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

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

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

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

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

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

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

# Exportaciones chilenas de alimentos año 2021

**3**

CAPÍTULO



Con el objetivo de brindar un contexto a las notificaciones contenidas en este reporte, a continuación, se presenta información sobre las exportaciones chilenas de alimentos durante el año 2021.

**Tabla 4. Exportaciones chilenas de alimentos en 2021 por rubro, valor y volumen.**

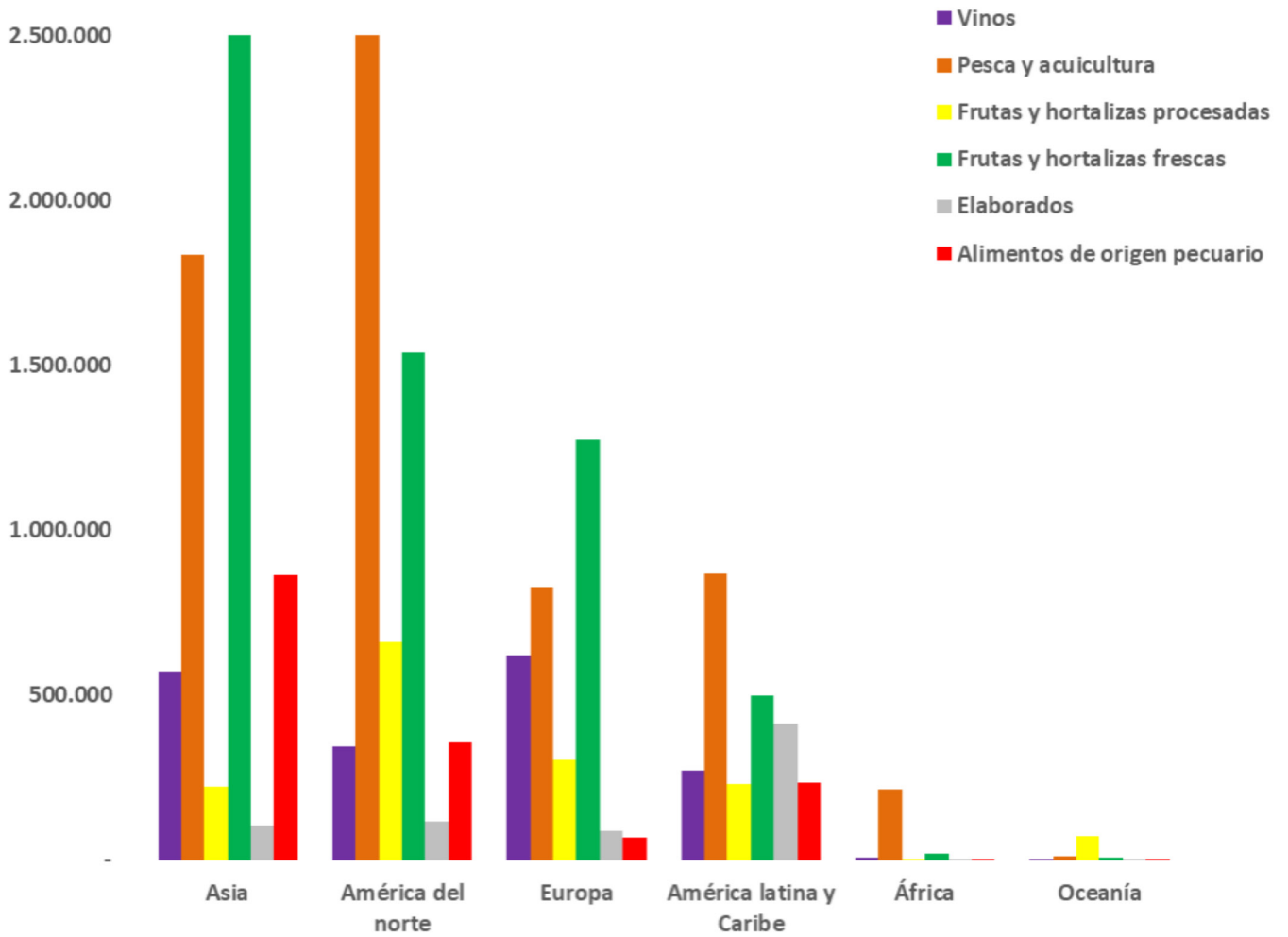
<b>RUBRO</b>	<b>VALOR (MILES DE US\$)</b>	<b>% VALOR</b>	<b>VOLUMEN (TON)</b>	<b>% VOLUMEN</b>
Pesca y acuicultura	6.271.618	35%	1.388.232	21%
Frutas y hortalizas frescas	5.880.359	33%	2.742.348	41%
Vinos	1.816.847	10%	798.248	12%
Alimentos de origen pecuario	1.527.208	9%	538.660	8%
Frutas y hortalizas procesadas	1.491.620	8%	757.226	11%
Elaborados	725.832	4%	477.243	7%
<b>Total</b>	<b>17.713.484</b>		<b>6.701.956</b>	

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

En términos de valor, las exportaciones alcanzaron un valor de \$17.713 millones de dólares FOB, siendo los rubros frutas y hortalizas frescas, y pesca y acuicultura los de mayor participación (35% y 33% respectivamente).

En términos de volumen, el mismo año se exportaron 6,7 millones de toneladas de alimentos, de las cuales un 41% correspondió al rubro frutas y hortalizas frescas, seguido de los rubros pesca y acuicultura y vinos, con un 21% y 12% respectivamente.

**Gráfico 1. Valor (miles US\$) de las exportaciones chilenas de alimentos en 2021 por región de destino y rubro**



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

La mayor parte de los envíos en 2021, en términos de valor, tuvieron como destino países del Asia, seguido de América del Norte y Europa (Gráfico 1).

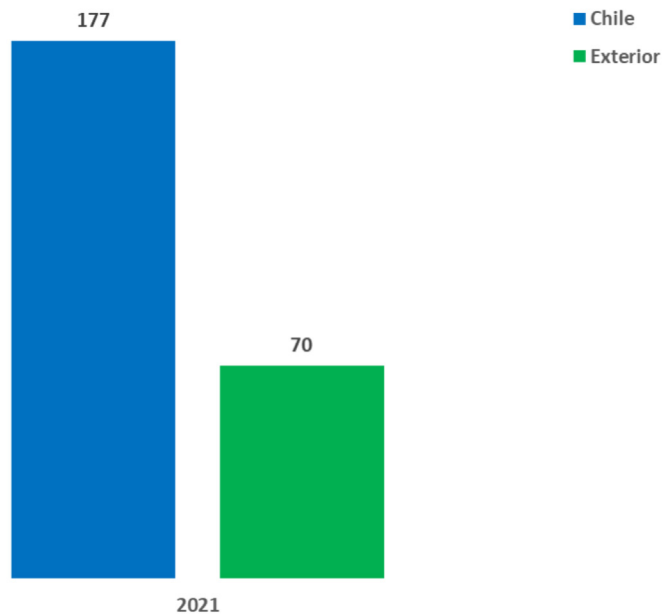
# Notificaciones durante el año 2021

# 4

CAPÍTULO

El 2021 se registraron un total de 247 notificaciones, de las cuales 177 (72%) correspondieron a eventos que tuvieron lugar en Chile y 70 (28%) que tuvieron lugar en el exterior. (Gráfico 2).

**Gráfico 2. Número total de notificaciones del año 2021 según lugar de origen del evento.**



Fuente: RIAL.

El detalle de todas las notificaciones del año 2021 se presenta en el anexo 2.

El 2021 la mayor cantidad de notificaciones correspondieron a información, en su mayoría del exterior, seguido de notificaciones de rechazo, de las cuales, la totalidad tuvo lugar en el exterior. En cuanto a las Alertas, hubo una notificación en el exterior. (Tabla 5)

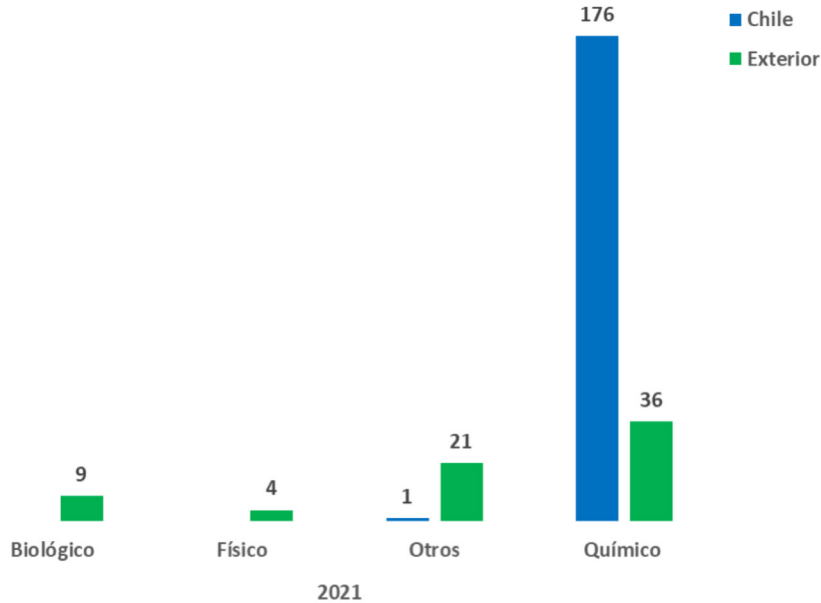
**Tabla 5. Número total de notificaciones año 2021 según tipo de evento y lugar.**

TIPO DE EVENTO	CHILE	EXTERIOR	TOTAL
Alerta		1	1
Información	177	1	178
Rechazo		68	68

Fuente: RIAL.

En 2021 se registraron 213 notificaciones por peligros químicos, de las cuales 176 (83%) se verificaron en Chile y 37 (17%) en el exterior, seguido de 9 notificaciones por peligros biológicos, siendo la totalidad del exterior. En cuanto a peligros físicos hubo 4 notificaciones, todas del exterior (Gráfico 3).

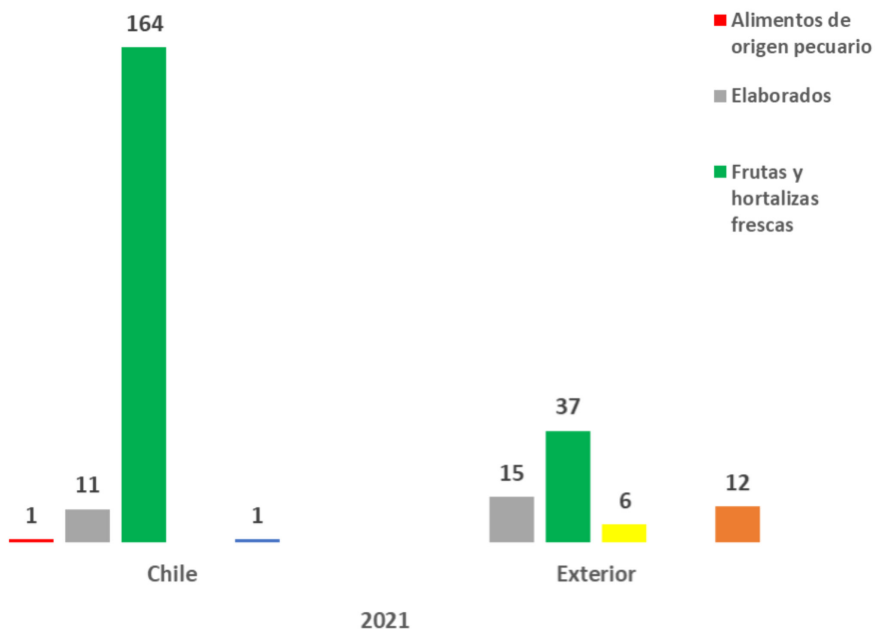
**Gráfico 3. Número total de notificaciones por tipo de peligro y lugar de origen.**



Fuente: RIAL.

La mayoría de las notificaciones se concentraron en los rubros Frutas y hortalizas frescas, alcanzando 164 (82%) notificaciones en Chile y 37 (17%) en el exterior. Luego, siguen los productos Elaborados con 11 notificaciones en Chile y 15 en el exterior (Gráfico 4).

**Gráfico 4. Número total de notificaciones año 2021 por lugar de origen y rubro.**



Fuente: RIAL.

# Análisis de las notificaciones de eventos en Chile año 2021

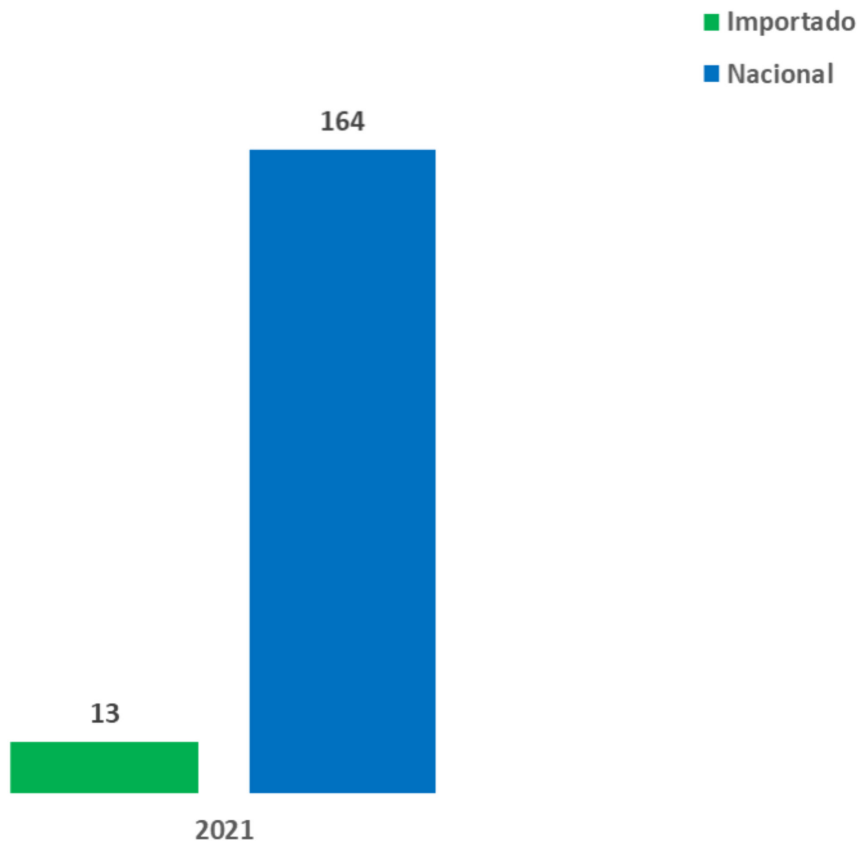
5

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

De las 177 notificaciones en Chile en 2021, 164 (93%) correspondieron a alimentos producidos en el país y 13 (7%) a alimentos importados. En cuanto al tipo de peligro, 176 notificaciones fueron por peligros químicos y 1 por Otros tipos de peligro (Gráfico 5).

**Gráfico 5. Notificaciones en Chile año 2019 por tipo de peligro y origen del alimento.**



Fuente: RIAL.

En cuanto a los alimentos importados, 12 de los 13 eventos correspondieron a notificaciones del Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF) de la Unión Europea (UE) en los que los servicios de la Comisión Europea comunicaron a las autoridades competentes en Chile, en el marco de las investigaciones de alertas sobre productos importados a la UE, eventos en los que identificaron a Chile como país destinatario de alimentos en los cuales se identificaron peligros que dieron origen a notificaciones de alerta en el RASFF.

Entre estos destacan 2 notificaciones por detección de aflatoxinas en mantequilla de maní y 3 notificaciones por la detección de óxido de etileno en semillas de sésamo. En la UE, esta contaminación supone un riesgo para la salud humana, ya que el óxido de etileno está clasificado como mutágeno de categoría 1B, carcinógeno de categoría 1B y tóxico para la reproducción de categoría 1B en virtud de lo dispuesto en el Reglamento (CE) 1272/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Durante el 2021 hubo 177 notificaciones en Chile, un 92,6% de éstas corresponden al rubro Frutas y hortalizas frescas. En este rubro, en la Región VI hubo 44 notificaciones seguida por las regiones Metropolitana, V y XV con 36, 20 y 19 notificaciones, respectivamente (Tabla 6).

**Tabla 6. Notificaciones en Chile año 2021 por región y rubro.**

REGIÓN	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	ALIMENTOS ELABORADOS	MCA	ALIMENTOS DE ORIGEN PECUARIO	TOTAL GENERAL
XV-Arica y Parinacota	19				19
I - Tarapacá	4				4
II - Antofagasta	2				2
III - Atacama	6				6
IV - Coquimbo	13				13
V - Valparaíso	20				20
RM - Metropolitana	36	11	1	1	49
VI - O'Higgins	44				44
VII - El Maule	6				6
XVI - Ñuble	2				2
IX - La Araucanía	2				2
XIV - Los Ríos	6				6
X - Los Lagos	1				1
XI - Aysén	3				3
<b>Total</b>	<b>164</b>	<b>11</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>177</b>

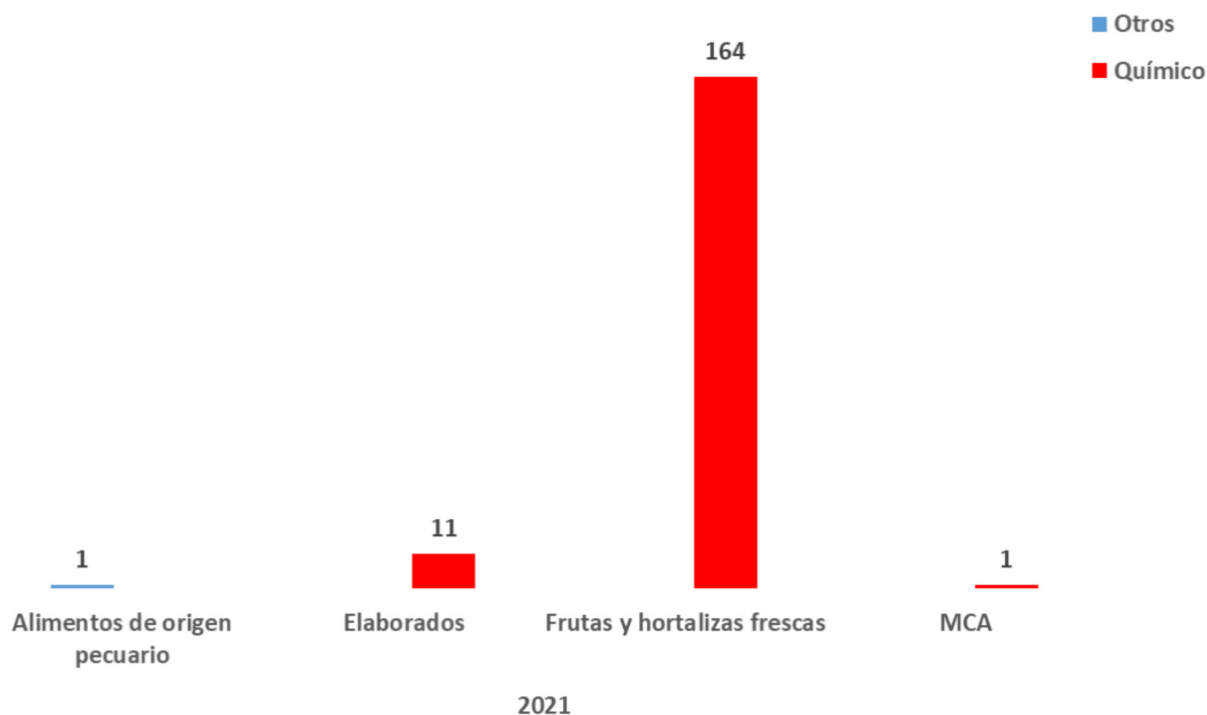
Fuente: RIAL.

\*MCA: Materiales en contacto con alimentos

En el 2021, la mayor parte de las notificaciones en Chile correspondieron a alimentos del rubro Frutas y hortalizas frescas y en su mayoría los peligros fueron químicos. (Gráfico 6).



**Gráfico 6. Notificaciones en Chile año 2021 por rubro y tipo de peligro.**



Fuente: RIAL.

## A. Análisis Rubro Frutas y hortalizas frescas

El rubro Frutas y hortalizas frescas acumuló la mayor cantidad de notificaciones (92,6%) en Chile durante el 2021. Todas correspondieron a peligros químicos relacionados con la presencia de residuos de plaguicidas que exceden los límites permitidos, o, a plaguicidas no autorizados.

En la clasificación "Plaguicidas que exceden límites" se incluyen aquellas notificaciones en que el alimento se ha detectado residuos de plaguicidas en niveles que exceden el Límite Máximo de Residuos (LMR) permitido para una determinada combinación de plaguicida/alimento, según lo establecido en la Norma Nacional de LMR<sup>1</sup>.

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

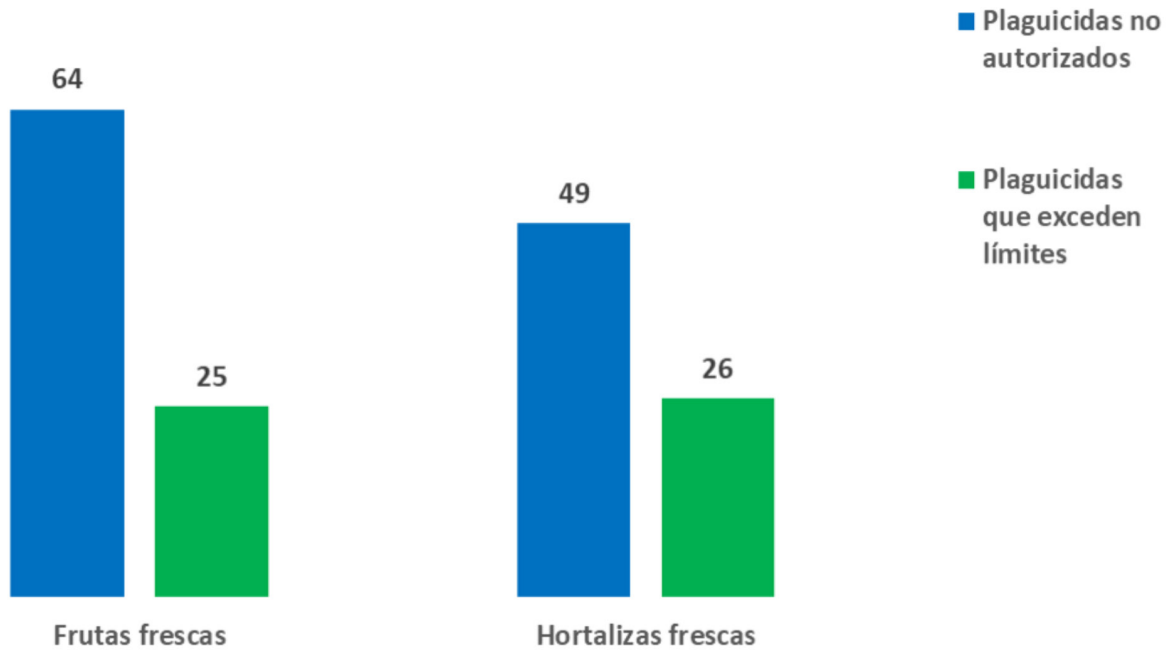
De las 164 notificaciones en el rubro Frutas y hortalizas frescas, 75 (46%) tuvieron lugar en Hortalizas frescas y 89 (54%) en Frutas frescas.

<sup>1</sup> 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

En el caso de Frutas frescas, 64 (72%) de las notificaciones correspondieron a Plaguicidas no autorizados y 25 (28%) a Plaguicidas que exceden límites.

Por su parte, en el subrubro Hortalizas frescas, 49 (65%) notificaciones correspondieron a Plaguicidas no autorizados y 26 (35%) a Plaguicidas que exceden límites (Gráfico 7).

**Gráfico 7. Notificaciones en Chile año 2021 rubro Frutas y hortalizas frescas por sub rubro y peligro**



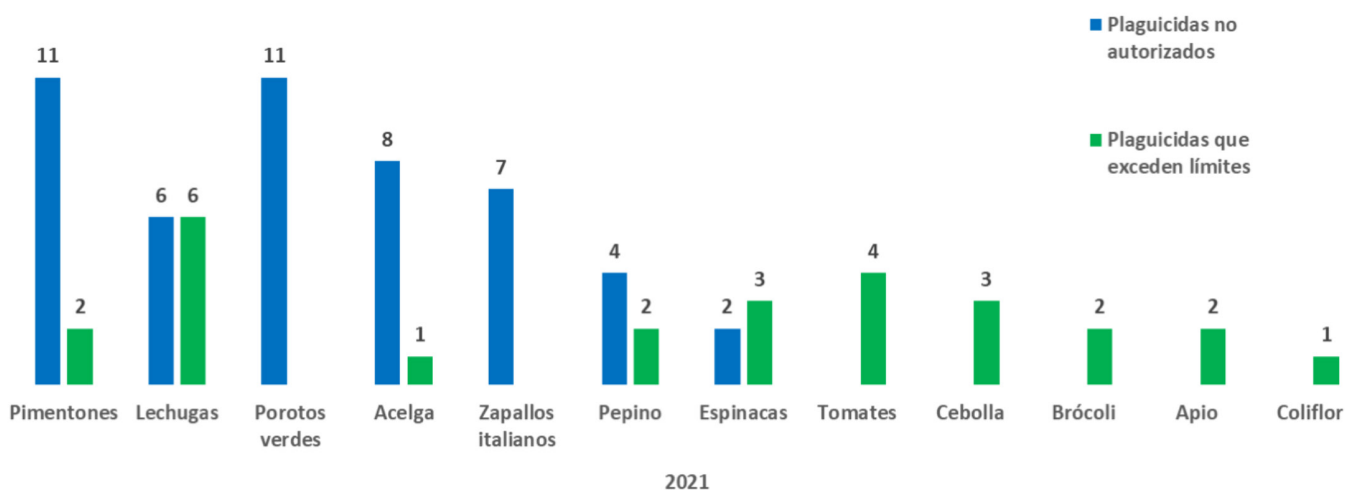
2021

Fuente: RIAL.

# 1. Sub rubro hortalizas frescas

Durante el 2021 en el subrubro de hortalizas frescas hubo 75 notificaciones en 12 especies diferentes. La mayor cantidad de notificaciones se verificaron en pimentones (13), lechugas (12), porotos verdes (11), acelgas (9) y zapallos italianos (7). En todos los casos la mayoría de las notificaciones fueron por la detección de residuos de plaguicidas no autorizados (Gráfico 8).

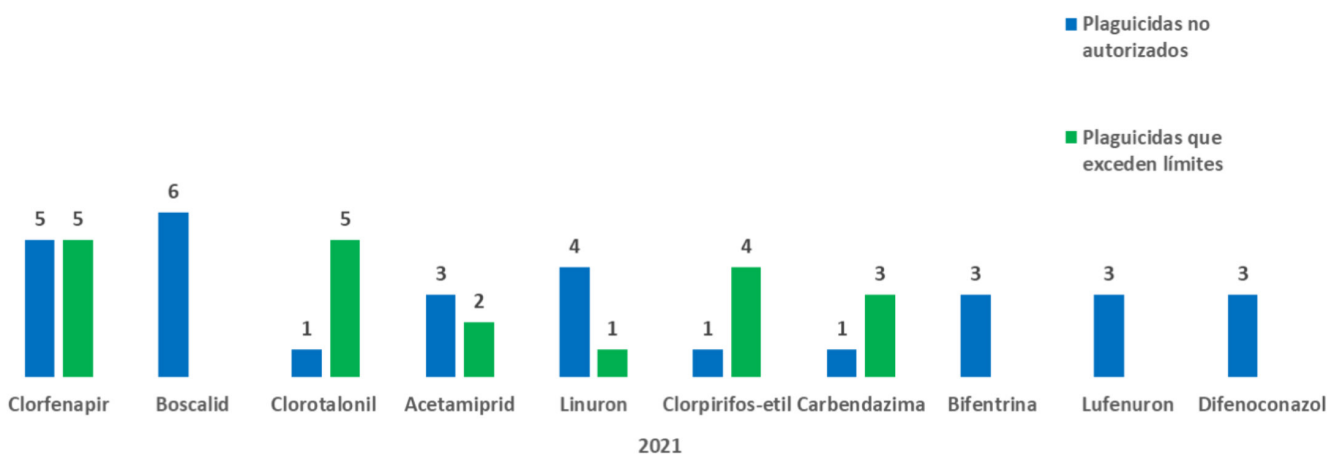
**Gráfico 8. Notificaciones en Chile año 2021 en hortalizas frescas por especie y peligro.**



Fuente: RIAL.

Los plaguicidas más detectados en las notificaciones en hortalizas frescas en 2021 son clorfenapir, Boscalid, clorotalonil, acetamiprid, linuron y clorpirifos (Gráfico 9 y Tabla 7).

**Gráfico 9. Notificaciones en Chile año 2021 sub rubro hortalizas frescas por plaguicida y peligro.**



Fuente: RIAL.

**Tabla 7. Notificaciones en Chile año 2021 en hortalizas frescas por plaguicida, especie y tipo de peligro.**

PLAGUICIDA	ESPECIE	NO AUTORIZADO	EXCEDE LÍMITE
Clorfenapir	Tomates		4
	Pepino	2	
	Porotos verdes	1	
	Zapallos italianos	1	
	Cebolla		1
Clorotalonil	Pimentones	1	
	Lechugas		5
Boscalid	Acelga	1	
	Pimentones	3	
	Acelga	2	
Linuron	Porotos verdes	1	
	Lechugas	3	
	Acelga	1	
Clorpirifos-etil	Apio		1
	Espinacas		2
	Coliflor		1
	Porotos verdes	1	
Acetamiprid	Pepino		1
	Porotos verdes	2	
	Pimentones	1	1
Carbendazima	Acelga		1
	Cebolla		2
	Acelga	1	
Bifentrina	Apio		1
	Lechugas	1	
	Porotos verdes	1	
Lufenuron	Pepino	1	
	Pimentones	3	
	Porotos verdes	2	
Difenoconazol	Espinacas	1	
	Pepino		1
Iprodiona	Acelga	1	
	Porotos verdes	1	
Penconazole	Acelga	1	
	Zapallos italianos	2	
Profenofos	Pimentones	1	
	Lechugas		1
Fluopiram	Zapallos italianos	2	
Ditiocarbamatos (CS2)	Brócoli		2

Fuente: RIAL.

**Tabla 8. Continuación**

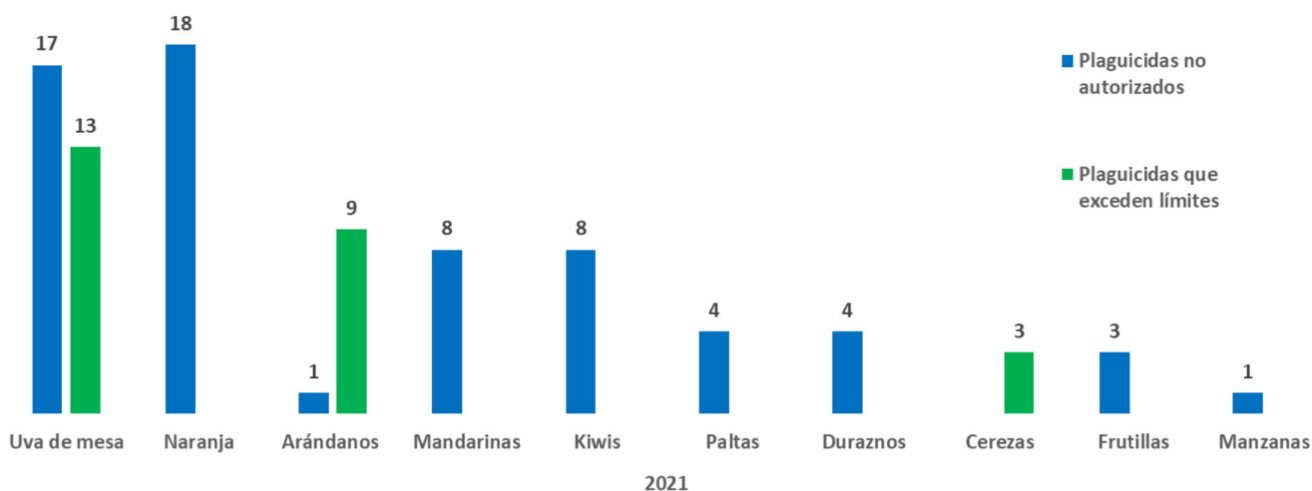
PLAGUICIDA	ESPECIE	NO AUTORIZADO	EXCEDE LÍMITE
Metoxifenzida	Lechugas	1	
Tiabendazol	Zapallos italianos	1	
Buprofezin	Acelga	1	
Fosmet	Zapallos italianos	1	
Tiacloprid	Lechugas	1	
Cihalotrina-lambda	Espinacas		1
Miclobutanil	Porotos verdes	1	
Deltametrina	Espinacas	1	
Fluazinam	Pimentones	1	
Cipermetrina	Porotos verdes	1	
Ciflutrina	Pepino	1	
Metamidofos	Pimentones	1	
Fenazaquin	Pimentones		1

Fuente: RIAL.

## 2. Sub rubro Frutas frescas

En 2021 hubo 89 notificaciones en frutas frescas. La mayor cantidad de notificaciones tuvieron lugar en uva de mesa, naranjas, arándanos, mandarinas y kiwis. En la mayoría de las especies todas las notificaciones fueron por detección de plaguicidas no autorizados, excepto en arándanos y cerezas, en la mayoría de las notificaciones fueron por plaguicidas que exceden límites. En uva de mesa hubo notificaciones tanto por plaguicidas no autorizados como por plaguicidas que exceden límites (Gráfico 10).

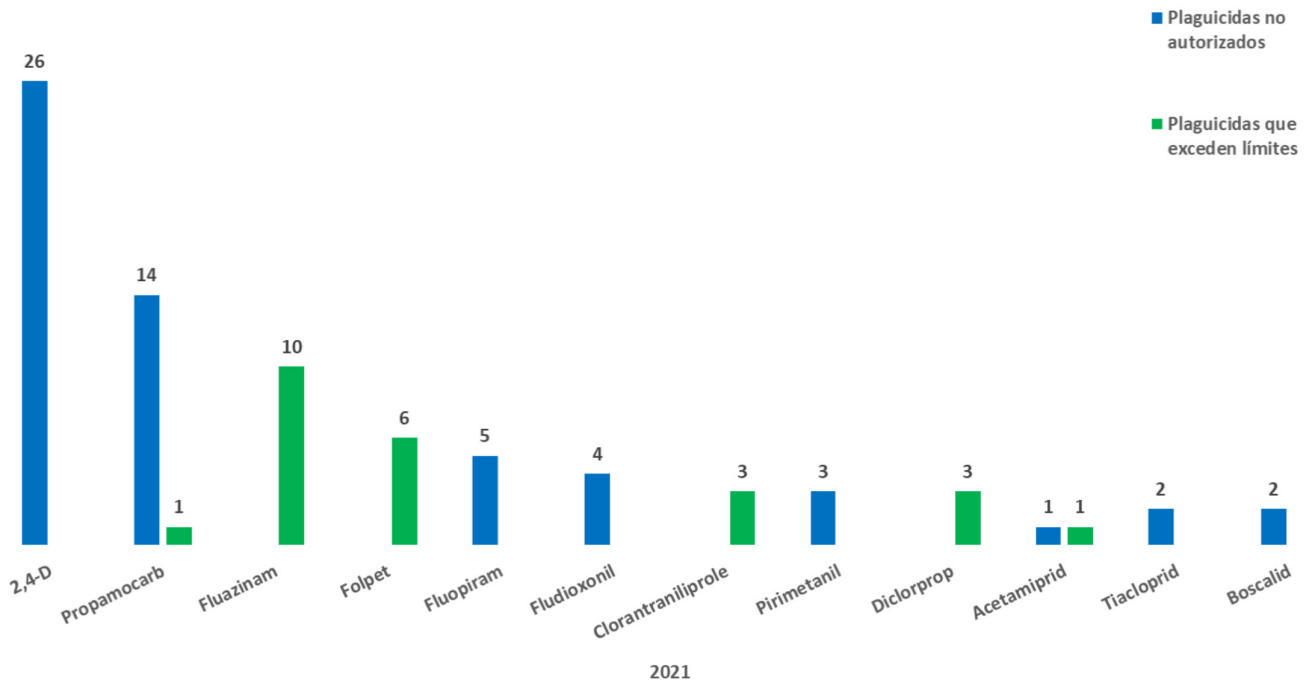
**Gráfico 10. Notificaciones año 2021 sub rubro frutas frescas por especie y peligro.**



Fuente: RIAL.

En cuanto a los plaguicidas relacionados con estas notificaciones, hubo 14 diferentes plaguicidas. Los que aparecen con mayor frecuencia son 2,4-D, propamocarb, fluazinam y folpet (Gráfico 11 y Tabla 8).

**Gráfico 11. Notificaciones año 2021 sub rubro frutas frescas por plaguicida y peligro.**



Fuente: RIAL.

**Tabla 8. Notificaciones en Chile año 2021 en frutas frescas por plaguicida, especie y peligro.**

PLAGUICIDA	ESPECIE	NO AUTORIZADO	EXCEDE LÍMITE
2,4-D	Naranja	18	
	Mandarinas	8	
Propamocarb	Uva de mesa	14	1
Fluazinam	Uva de mesa		10
Folpet	Arándanos		6
Fluopiram	Duraznos	4	
	Frutillas	1	
Fludioxonil	Paltas	4	
Clorantraniliprole	Arándanos		3
Pirimetanil	Kiwis	3	
Diclorprop	Cerezas		3
Acetamiprid	Uva de mesa		1
	Kiwis	1	
Boscalid	Kiwis	2	
Tiacloprid	Uva de mesa	2	
Novaluron	Frutillas	1	
Fenazaquin	Uva de mesa		1
Fenhexamid	Manzanas	1	
Quinoxifeno	Kiwis	1	
Difenilamina	Kiwis	1	
Espirodiclofeno	Arándanos	1	
Lufenuron	Frutillas	1	
Metamidofos	Uva de mesa	1	

# Notificaciones de eventos en el Exterior 2021

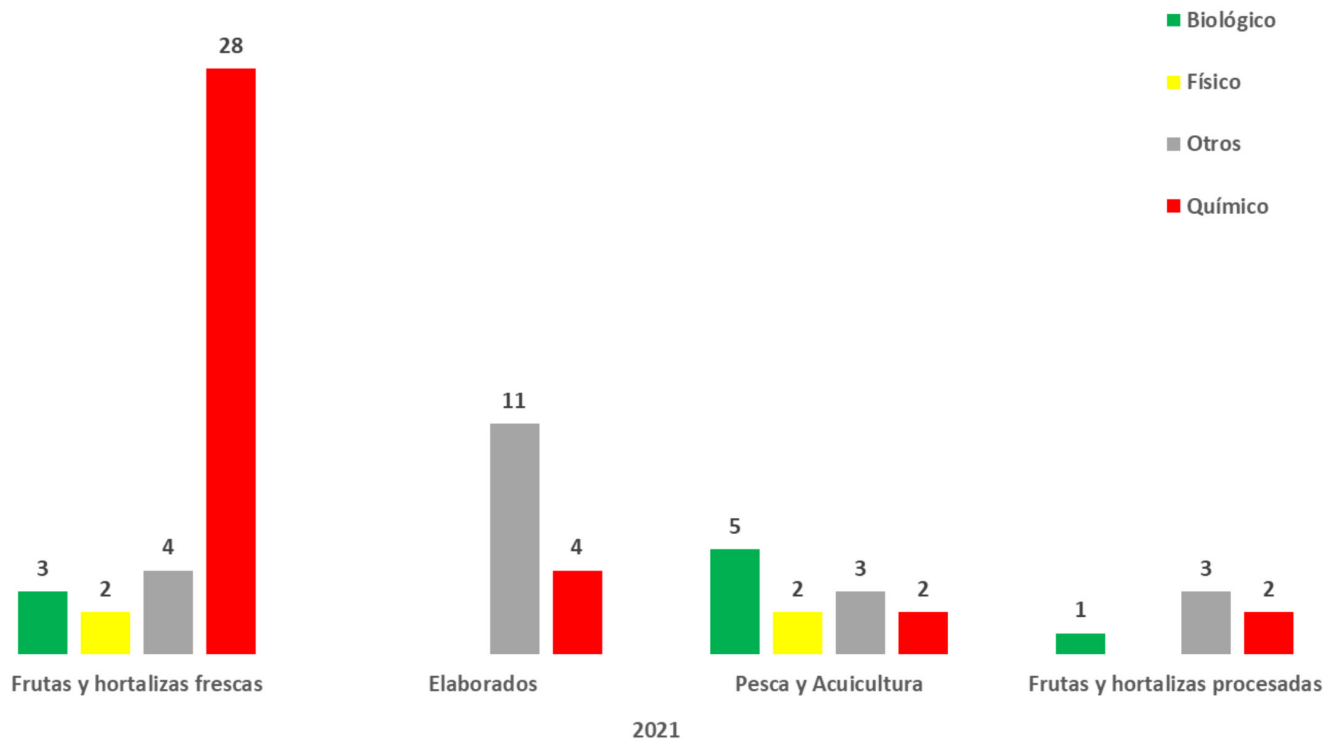
6

CAPÍTULO



Durante el año 2021 se registraron 70 notificaciones del exterior de las cuales un 53% correspondieron al rubro Frutas y hortalizas frescas. Le siguen los rubros Elaborados (22%), Pesca y acuicultura (20%), y Frutas y hortalizas procesadas (9%). En cuanto al tipo de peligro, un 58% de las notificaciones del exterior correspondieron a peligros químicos, un 30% a otros tipos de peligro, 13% a peligros biológicos y 6% a peligros físicos (Gráfico 12).

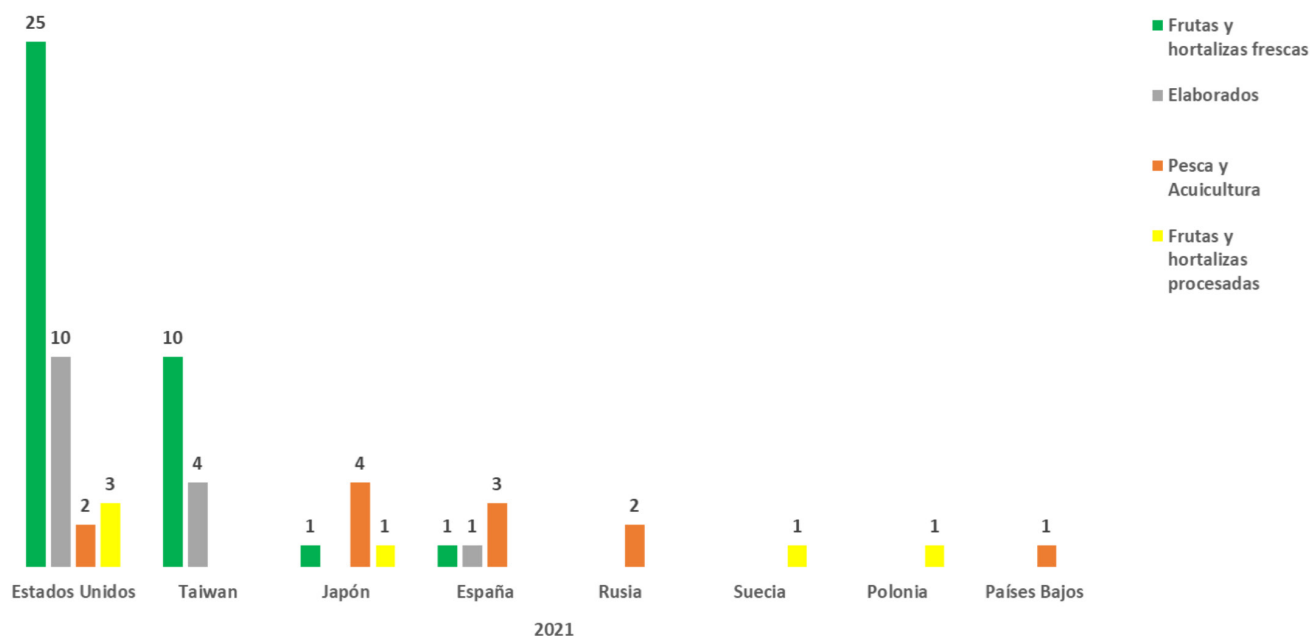
**Gráfico 12. Notificaciones de exterior año 2021 por rubro y tipo de peligro.**



Fuente: RIAL.

Durante el 2021 hubo notificaciones del exterior desde 8 países. Estados Unidos concentró un 57% de las notificaciones, la mayor parte de estas en alimentos del rubro frutas y hortalizas frescas. Le siguen China Taipei (Taiwan) con un 20% y Japón con un 6%. (Gráfico 13).

**Gráfico 13. Notificaciones del exterior año 2021 por país y rubro.**



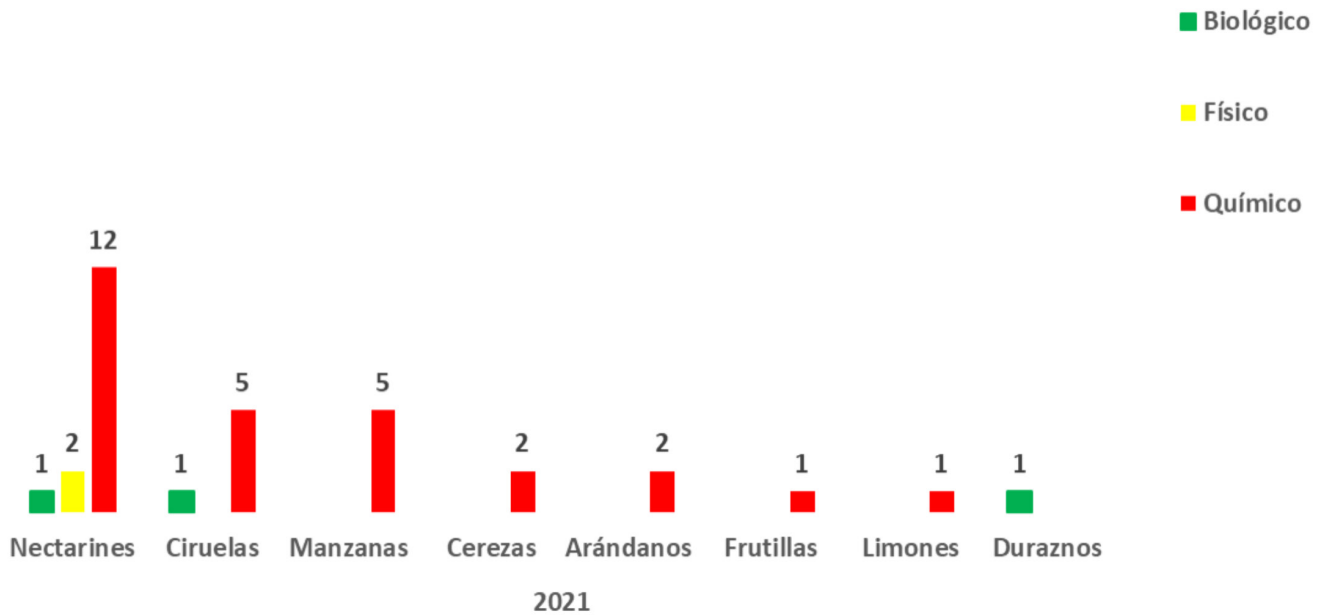
Fuente: RIAL.

## A. Subrubro Frutas frescas

El sub rubro Frutas frescas, acumuló el 47% de las notificaciones del exterior en 2021, de las cuales el 85% correspondió a peligros químicos.

Las especies con mayor cantidad de notificaciones fueron nectarines, ciruelas y manzanas. (Gráfico 14 y Tabla 9).

**Gráfico 14. Notificaciones de Frutas frescas en el exterior año 2021 por especie y tipo de peligro.**



Fuente: RIAL.

**Tabla 9. Notificaciones del exterior año 2021 en frutas frescas**

TIPO DE PELIGRO	PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	PAÍS	NOTIFICACIONES
Biológico	Listeria monocytogenes	n/a	Ciruelas	Estados Unidos	1
Biológico	Listeria monocytogenes	n/a	Nectarines	Estados Unidos	1
Biológico	Listeria monocytogenes	n/a	Duraznos	Estados Unidos	1
Físico	Alteraciones organolépticas	n/a	Nectarines	Estados Unidos	2
Químico	Aditivos no autorizados	Polietilenglicol E.1521	Manzanas	España	1
Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Nectarines	Estados Unidos	4
Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Arándanos	Taiwan	2
Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Cerezas	Taiwan	2
Químico	Plaguicidas que exceden límites	s/i	Frutillas	Estados Unidos	1
Químico	Plaguicidas que exceden límites	2,6-DIPN	Manzanas	Taiwan	4
Químico	Plaguicidas que exceden límites	Fenhexamid	Nectarines	Taiwan	2
Químico	Plaguicidas que exceden límites	Imazalil	Limones	Japón	1
Químico	Sustancias peligrosas	s/i	Nectarines	Estados Unidos	6
Químico	Sustancias peligrosas	s/i	Ciruelas	Estados Unidos	5

Fuente: RIAL.

Las notificaciones del exterior del año 2021 correspondientes a otros rubros de alimentos distintos de frutas frescas, se detallan en la Tabla 10. www

**Tabla 10. Notificaciones del exterior año 2021 en otros rubros.**

RUBRO	SUB RUBRO	PRODUCTO	TIPO DE PELIGRO	PELIGRO	PAÍS	NOTIFICACIONES
Elaborados	Elaborados	Refresco	Otros	n/a	Estados Unidos	4
		Granos de avena	Químico	s/i	Taiwan	1
				Glyfosato	Taiwan	1
		Mostaza	Otros	n/a	Estados Unidos	1
		Avena	Químico	s/i	Taiwan	1
		Caramelos	Otros	n/a	Estados Unidos	1
		Maiz pasta	Otros	n/a	Estados Unidos	1
		Copos de avena	Químico	s/i	Taiwan	1
		Café instantaneo	Otros	n/a	Estados Unidos	1
		Pastas	Otros	n/a	Estados Unidos	1
		Dulce de membrillo	Otros	n/a	Estados Unidos	1
		Gomitas	Otros	n/a	España	1
Pesca y Acuicultura	Mariscos	Calamar	Físico	n/a	España	2
		Mejillones	Biológico	n/a	Rusia	1
		Pulpo en conserva	Otros	n/a	Estados Unidos	1
		Choritos	Otros	n/a	España	1
		Locos en conserva	Químico	Anhidrido sulfuroso	Japón	1
	Otros pescados	Caballa	Otros	n/a	Estados Unidos	1
		Pescados	Biológico	n/a	Japón	1
		Corvina	Biológico	n/a	Rusia	1
	Salmones	Salmón	Biológico	n/a	Japón	2
				Químico	Oxitetraciclina	Países Bajos
Frutas y hortalizas procesadas	Deshidratados	Oregano	Biológico	n/a	Suecia	1
		Ciruelas deshidratadas	Químico	Iprodiona	Polonia	1
	Jugos y conservas	Palmitos	Otros	n/a	Estados Unidos	1
		Jarabe de papaya	Otros	n/a	Estados Unidos	1
		Concentrado de manzana	Químico	Patulina	Japón	1
		Jarabe de durazno	Otros	n/a	Estados Unidos	1
Frutas y hortalizas frescas	Hortalizas frescas	Brotos de poroto	Otros	n/a	Estados Unidos	3
		Papas	Otros	n/a	Estados Unidos	1
						<b>37</b>

# Índice de notificaciones del exterior (INEx) 2021

7

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

**Tabla 11. Índice de notificaciones del exterior año 2021.**

<b>RUBRO</b>	<b>VOLUMEN EXPORTADO 2021 (TON)</b>	<b>N° DE NOTIFICACIONES EXTERIOR 2021*</b>	<b>INEX 2021</b>	<b>INEX 2020</b>
Pesca y acuicultura	1.388.232	12	0,86	2,54
Frutas y hortalizas frescas	2.742.348	37	1,35	1,27
Vinos	798.248	0	0,00	0,00
Alimentos de origen pecuario	538.660	0	0,00	0,16
Frutas y hortalizas procesadas	757.226	6	0,79	2,36
Alimentos elaborados	477.243	15	3,14	0,84
<b>Total</b>	<b>6.701.956</b>	<b>70</b>	<b>1,04</b>	<b>1,39</b>

\* N° de notificaciones cada 100.000 Toneladas.

El INEx 2021 de las exportaciones chilenas de alimentos alcanzó un valor de 1,04, ligeramente inferior al INEx de 2020 que alcanzó un valor de 1,39.

El rubro Alimentos elaborados alcanzó el valor más alto del INEx, 3,14 debido a que registró 15 notificaciones en 2021, la segunda cantidad más alta, pero con el volumen exportado más bajo de todos los rubros. Este valor superior al 0,84 obtenido en 2020.

El rubro Frutas y hortalizas frescas alcanzó un INEx de 1,35 en 2021, similar al 1,27 de 2020.

Pesca y acuicultura tuvo un INEx de 0,86, inferior al 2,54 de este rubro en 2020. En este caso sobresale la disminución de notificaciones en la Federación Rusa.

Por su parte el rubro Frutas y hortalizas procesadas obtuvo un INEx de 0,79 en 2021, que se compara favorablemente con el valor de 2,36 obtenido en 2020.

Los rubros Vinos, y Alimentos de origen pecuario, no registraron notificaciones del exterior en 2021, por lo que su INEx alcanzó valor 0, similar al comportamiento del indicador para estos rubros en años anteriores.

**RIAL**

Red de Información y  
Alertas Alimentarias

# Anexos

**8**

CAPÍTULO

# ANEXO 1

## Exportaciones chilenas de alimentos año 2021

Principales países de destino de las exportaciones de Alimentos en 2021, ordenados por valor (miles US\$)

PAIS	PESCA Y ACUICULTURA	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS	VINOS	ALIMENTOS DE ORIGEN PECUARIO	FRUTAS Y HORTALIZAS PROCESADAS	ELABORADOS	TOTAL
EE.UU.	2.304.155	1.350.067	228.638	228.638	487.144	77.600	4.686.499
China	321.362	1.967.684	305.034	305.034	54.134	12.669	3.227.061
Japón	1.033.943	56.259	130.205	130.205	94.502	2.417	1.463.210
Brasil	621.846	103.904	165.207	165.207	58.003	15.478	982.332
Holanda	29.420	364.093	88.335	88.335	53.143	51.804	594.049
México	137.126	98.293	36.985	36.985	106.041	21.711	512.835
Corea del Sur	107.200	127.301	77.037	77.037	36.054	2.066	489.301
Reino Unido	11.988	185.463	207.085	207.085	39.120	537	446.844
Rusia	289.967	82.120	25.669	25.669	28.597	60	442.421
Otros	1.414.611	1.545.177	552.653	552.653	534.882	541.492	4.868.932

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 2021 por rubro y región de destino (miles de US\$)

Valor de las exportaciones de Pesca y acuicultura, año 2021 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Salmones	336	2.289.120	792.205	1.241.361	391.149		4.714.171
Mariscos	619	102.954	11.304	258.729	248.273	4.995	626.873
Otros pescados	215.092	29.838	36.056	29.511	58.971	1.552	371.020
Harina de pescado	198	59.646	7.058	237.346	49.028	2.895	356.171
Aceite de pescado	145	27.877	20.626	71.103	82.771	860	203.384
<b>Total</b>	<b>216.390</b>	<b>2.509.435</b>	<b>867.249</b>	<b>1.838.051</b>	<b>830.192</b>	<b>10.302</b>	<b>6.271.618</b>

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



### Valor de las exportaciones de Frutas y hortalizas frescas, año 2021 (miles de US\$).

PRODUCTO	ASIA	AMÉRICA DEL NORTE	EUROPA	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ÁFRICA	OCEANÍA	TOTAL
Cerezas	1.683.083	56.290	30.380	24.738			1.794.491
Uvas	250.338	494.296	124.052	45.124	772	2.332	916.913
Frutos secos	116.409	32.031	394.784	65.994	15.718	1.504	626.440
Manzanas	134.278	81.270	173.437	196.517	1.186		586.687
Arándanos	74.650	294.138	199.280	1.921	65		570.054
Cítricos	34.988	356.642	17.148	10.071			418.849
Kiwis	41.422	51.241	85.260	42.460	554		220.936
Ciruelas	133.794	43.188	17.149	19.403	40	88	213.661
Paltas	14.633	10.335	129.903	33.886		1.403	190.161
Otros	57.676	119.651	104.705	58.982	911	242	342.167
<b>Total</b>	<b>2.541.270</b>	<b>1.539.082</b>	<b>1.276.098</b>	<b>499.095</b>	<b>19.245</b>	<b>5.569</b>	<b>5.880.359</b>

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

### Valor de las exportaciones de Vinos y alcoholes, año 2021 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Vino	5.525	340.067	266.195	568.725	612.884	4.225	1.797.620
Licores		1.047	3.146	1.528	5.043	125	10.889
Otros vinos		378	1.658	133	1.466	212	3.848
Alcohol etílico y otros		3.609	19				3.627
Cerveza		105	720	26	7	6	864
<b>Total</b>	<b>5.525</b>	<b>345.206</b>	<b>271.738</b>	<b>570.411</b>	<b>619.400</b>	<b>4.568</b>	<b>1.816.847</b>

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

### Valor de las exportaciones de Frutas y hortalizas procesadas, año 2021 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Congelados		314.164	13.695	70.974	47.193	60.963	506.988
Jugos	170	129.249	82.465	99.014	56.821	2.184	369.902
Deshidratados	3.350	76.138	40.617	36.752	161.763	5.811	324.431
Conservas		118.417	70.199	14.504	35.017	2.030	240.167
Aceites (de Oliva y otros)		22.120	22.857	767	4.388	0	50.132
<b>Total</b>	<b>3.520</b>	<b>660.087</b>	<b>229.833</b>	<b>222.010</b>	<b>305.181</b>	<b>70.989</b>	<b>1.491.620</b>

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

### Valor de las exportaciones de Alimentos de origen pecuario, año 2019 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Carne de porcino	10	16.624	49.081	676.145	11.623		753.482
Carne de ave	3.104	281.532	85.095	70.382	8.453		448.565
Lácteos		38.202	43.000	9.546	10.484		101.232
Otros cárnicos	61	2.553	50.118	26.457	1.265	631	81.084
Carne de bovino		5.378	2.501	67.326	3.884		79.090
Carne de ovino	52	10.962	3.734	14.665	7.846		37.260
Otros		1.003	1.764	139	11.050		13.956
Miel		47	36	449	11.678		12.210
Carne de conejo					327		327
<b>Total</b>	<b>3.227</b>	<b>356.301</b>	<b>235.329</b>	<b>865.109</b>	<b>66.611</b>	<b>631</b>	<b>1.527.208</b>

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

### Valor de las exportaciones de Alimentos elaborados, año 2021 (miles de US\$).

PRODUCTO	ÁFRICA	AMÉRICA DEL NORTE	AMÉRICA LATINA Y CARIBE	ASIA	EUROPA	OCEANÍA	TOTAL
Elaborados industriales	140	67.507	281.344	81.566	7.065	1.423	439.044
Cereales y derivados	33	9.987	114.723	2.393	2.793	118	130.047
Grasas y aceites		6.034	4.626	1.941	70.738	2.167	85.505
Inulina		30.735	5.737	12.187	425		49.085
Leguminosas y derivados	574	322	951	6.360	5.691		13.899
Hierbas		473	5.792	62	1.905		8.232
Oleaginosas y derivados			1		19		20
<b>Total</b>	<b>747</b>	<b>115.058</b>	<b>413.174</b>	<b>104.510</b>	<b>88.635</b>	<b>3.708</b>	<b>725.832</b>

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 2021

### Peligros químicos Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICACIONES
Aditivos no autorizados	Óxido de etileno	Gomitas	RM	1
Aditivos que exceden límites	Óxido de etileno	Crema	RM	1
Aditivos que exceden límites	Óxido de etileno	Donuts	RM	1
Aditivos que exceden límites	Óxido de etileno	Pan	RM	1
Micotoxinas	Aflatoxina	Mantequilla de maní	RM	2
Migraciones	Constituyentes orgánicos volátiles	Tazas de silicona	RM	1
Plaguicidas no autorizados	2,4-D	Mandarinas	V	5
Plaguicidas no autorizados	2,4-D	Mandarinas	RM	3
Plaguicidas no autorizados	2,4-D	Naranja	RM	10
Plaguicidas no autorizados	2,4-D	Naranja	V	7
Plaguicidas no autorizados	2,4-D	Naranja	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Propamocarb	Uva de mesa	VI	8
Plaguicidas no autorizados	Propamocarb	Uva de mesa	RM	6
Plaguicidas no autorizados	Boscalid	Acelga	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Boscalid	Acelga	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Boscalid	Kiwis	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Boscalid	Kiwis	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Boscalid	Pimentones	VI	2
Plaguicidas no autorizados	Boscalid	Pimentones	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Boscalid	Porotos verdes	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Fluopiram	Duraznos	VI	4
Plaguicidas no autorizados	Fluopiram	Frutillas	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Fluopiram	Zapallos italianos	XV	2
Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Pepino	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Pepino	XIV	1
Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Pimentones	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Porotos verdes	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Clorfenapir	Zapallos italianos	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Acetamiprid	Kiwis	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Acetamiprid	Pimentones	XIV	1
Plaguicidas no autorizados	Acetamiprid	Porotos verdes	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Acetamiprid	Porotos verdes	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Lufenuron	Frutillas	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Lufenuron	Pimentones	XV	3

## Continuación Peligros químicos Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICACIONES
Plaguicidas no autorizados	Linuron	Linuron	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Linuron	Linuron	V	2
Plaguicidas no autorizados	Linuron	Linuron	XIV	1
Plaguicidas no autorizados	Fludioxonil	Fludioxonil	VI	2
Plaguicidas no autorizados	Fludioxonil	Fludioxonil	RM	2
Plaguicidas no autorizados	Pirimetanil	Pirimetanil	VI	3
Plaguicidas no autorizados	Bifentrina	Bifentrina	VII	1
Plaguicidas no autorizados	Bifentrina	Bifentrina	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Bifentrina	Bifentrina	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Difenoconazol	Difenoconazol	VII	1
Plaguicidas no autorizados	Difenoconazol	Difenoconazol	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Difenoconazol	Difenoconazol	III	1
Plaguicidas no autorizados	Tiacloprid	Tiacloprid	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Tiacloprid	Tiacloprid	VI	2
Plaguicidas no autorizados	Metamidofos	Metamidofos	XIV	1
Plaguicidas no autorizados	Metamidofos	Metamidofos	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Penconazole	Penconazole	V	1
Plaguicidas no autorizados	Penconazole	Penconazole	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Iprodiona	Iprodiona	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Iprodiona	Iprodiona	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Fenhexamid	Fenhexamid	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Novaluron	Novaluron	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Metoxifenozida	Metoxifenozida	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Buprofezin	Buprofezin	VII	1
Plaguicidas no autorizados	Espirodiclofeno	Espirodiclofeno	XVI	1
Plaguicidas no autorizados	Carbendazima	Carbendazima	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Fluazinam	Fluazinam	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Fosmet	Fosmet	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Miclobutanil	Miclobutanil	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Tiabendazol	Tiabendazol	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Clorpirifos-etil	Clorpirifos-etil	VII	1
Plaguicidas no autorizados	Deltametrina	Deltametrina	I	1
Plaguicidas no autorizados	Profenofos	Profenofos	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Cipermetrina	Cipermetrina	XV	1
Plaguicidas no autorizados	Quinoxifeno	Kiwis	VI	1
Plaguicidas no autorizados	Difenilamina	Kiwis	RM	1
Plaguicidas no autorizados	Metomilo	Acelga	IV	1
Plaguicidas no autorizados	Clorotalonil	Acelga	VI	1

## Continuación Peligros químicos Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICACIONES
Plaguicidas no autorizados	Ciflutrina	Pepino	XV	1
Plaguicidas que exceden límites	Fluazinam	Uva de mesa	VI	10
Plaguicidas que exceden límites	Folpet	Arándanos	XIV	2
Plaguicidas que exceden límites	Folpet	Arándanos	I	1
Plaguicidas que exceden límites	Folpet	Arándanos	X	1
Plaguicidas que exceden límites	Folpet	Arándanos	VI	1
Plaguicidas que exceden límites	Folpet	Arándanos	VII	1
Plaguicidas que exceden límites	Clorotalonil	Lechugas	V	3
Plaguicidas que exceden límites	Clorotalonil	Lechugas	II	1
Plaguicidas que exceden límites	Clorotalonil	Lechugas	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Clorfenapir	Cebolla	III	1
Plaguicidas que exceden límites	Clorfenapir	Tomates	III	3
Plaguicidas que exceden límites	Clorfenapir	Tomates	IV	1
Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos-etil	Coliflor	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos-etil	Coliflor	VI	1
Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos-etil	Espinacas	II	1
Plaguicidas que exceden límites	Clorpirifos-etil	Pepino	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Clorantraniliprole	Arándanos	IX	2
Plaguicidas que exceden límites	Clorantraniliprole	Arándanos	XVI	1
Plaguicidas que exceden límites	Carbendazima	Apio	IV	1
Plaguicidas que exceden límites	Carbendazima	Cebolla	V	1
Plaguicidas que exceden límites	Carbendazima	Cebolla	III	1
Plaguicidas que exceden límites	Acetamiprid	Acelga	I	1
Plaguicidas que exceden límites	Acetamiprid	Pimentones	XV	1
Plaguicidas que exceden límites	Acetamiprid	Uva de mesa	VI	1
Plaguicidas que exceden límites	Diclorprop	Cerezas	XI	3
Plaguicidas que exceden límites	Fenazaquin	Pimentones	V	1
Plaguicidas que exceden límites	Fenazaquin	Uva de mesa	IV	1
Plaguicidas que exceden límites	Ditiocarbamatos (CS2)	Brócoli	RM	2
Plaguicidas que exceden límites	Profenofos	Lechugas	VII	1
Plaguicidas que exceden límites	Metomilo	Pepino	RM	1
Plaguicidas que exceden límites	Propamocarb	Uva de mesa	VI	1
Plaguicidas que exceden límites	Cihalotrina-lambda	Espinacas	I	1
Plaguicidas que exceden límites	Linuron	Apio	VI	1
Sustancias peligrosas	2-chloroethanol	Goma guar	RM	1
Sustancias peligrosas	2,4 Dinitrofenol	Suplemento dietético	RM	1
Sustancias prohibidas	Óxido de etileno	Semillas de sésamo	RM	3
<b>Total</b>				<b>176</b>

Fuente: RIAL.

### Otros tipos de peligro Chile:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICACIONES
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	n/a	Cerdo	RM	1

Fuente: RIAL.

### Peligros químicos Exterior:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICACIONES
Aditivos no autorizados	Polietilenglicol E 1521	Manzanas	España	1
Aditivos que exceden límites	Anhidrido sulfuroso	Locos en conserva	Japón	1
Med. veterinarios que exceden límites	Oxitetraciclina	Salmón	Países Bajos	1
Micotoxinas	Patulina	Concentrado de manzana	Japón	1
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Nectarines	Estados Unidos	4
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Arándanos	Taiwan	2
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Cerezas	Taiwan	2
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Avena	Taiwan	1
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Granos de avena	Taiwan	1
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Frutillas	Estados Unidos	1
Plaguicidas que exceden límites	s/i	Copos de avena	Taiwan	1
Plaguicidas que exceden límites	2,6-DIPN	Manzanas	Taiwan	4
Plaguicidas que exceden límites	Fenhexamid	Nectarines	Taiwan	2
Plaguicidas que exceden límites	Iprodiona	Ciruelas deshidratadas	Polonia	1
Plaguicidas que exceden límites	Imazalil	Limonas	Japón	1
Plaguicidas que exceden límites	Glyfosato	Granos de avena	Taiwan	1
Sustancias peligrosas	s/i	Nectarines	Estados Unidos	6
Sustancias peligrosas	s/i	Ciruelas	Estados Unidos	5
<b>Total</b>				<b>36</b>

**Peligros biológicos Exterior:**

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	PAÍS	NOTIFICACIONES
Coliformes	n/a	Salmón	Japón	2
		Mejillones	Rusia	1
		Pescados	Japón	1
Listeria monocytogenes	n/a	Ciruelas	Estados Unidos	1
		Nectarines	Estados Unidos	1
		Duraznos	Estados Unidos	1
Recuento de aerobios mesófilos (RAM)	n/a	Corvina	Rusia	1
Salmonella spp.	n/a	Oregano	Suecia	1
<b>Total</b>				<b>9</b>

**Peligros físicos Exterior:**

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	PAÍS	NOTIFICACIONES
Alteraciones organolépticas	n/a	Nectarines	Estados Unidos	2
Alteraciones organolépticas	n/a	Calamar	España	2
<b>Total</b>				<b>4</b>



## Otros tipos de peligros Exterior:

PELIGRO	DESCRIPCIÓN	PRODUCTO	REGIÓN	NOTIFICACIONES
Adulteración	n/a	Pulpo en conserva	Estados Unidos	1
Adulteración	n/a	Pastas	Estados Unidos	1
Adulteración	n/a	Caballa	Estados Unidos	1
Adulteración	n/a	Jarabe de durazno	Estados Unidos	1
Ausencia o error en certificados	n/a	Choritos	España	1
Comercialización ilegal	Suplementos alimenticios destinados para adultos	Gomitas	España	1
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	n/a	Refresco	Estados Unidos	4
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	n/a	Brotos de poroto	Estados Unidos	3
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	n/a	Caramelos	Estados Unidos	1
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	n/a	Palmitos	Estados Unidos	1
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	n/a	Mostaza	Estados Unidos	1
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	n/a	Dulce de membrillo	Estados Unidos	1
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	n/a	Papas	Estados Unidos	1
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	n/a	Café instantaneo	Estados Unidos	1
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	n/a	Maiz pasta	Estados Unidos	1
Incumplimiento de etiquetado o rotulación	n/a	Jarabe de papaya	Estados Unidos	1
<b>Total</b>				<b>21</b>

Fuente: RIAL.

# ACHIPIA

*Inocuidad, nuestra mejor receta.*