

Impulso Competitivo

Inocuidad Alimentaria e Insumos SAG



Gobierno
de Chile

Julio, 2011

Agenda de Impulso Competitivo

Inocuidad Alimentaria e Insumos SAG



- **Medida 1: Inspección sanitaria y de inocuidad de producción local e importada (N° 8)**
- Problema: No existe equivalencia en la inspección sanitaria y de inocuidad a la producción nacional versus importaciones: control y certificación de productos agropecuarios elaborados para exportación (SAG) y control de la importación de productos agropecuaria primarios (MINSAL). Por lo tanto, hay falta de equivalencia en materia de fiscalización sanitaria y de inocuidad de productos agropecuarios primarios y elaborados nacionales (para consumo nacional o exportación) versus alimentos importados.



Agenda de Impulso Competitivo

Inocuidad Alimentaria e Insumos SAG



- En cuanto a la importación de productos primarios, el control o fiscalización de ingreso corresponde al Ministerio de Salud, cuando son destinados a consumo humano, o al SAG, cuando se trata de alimentos para consumo animal.
- Los exportadores de productos elaborados de origen agropecuario, o bien de productos elaborados de composición mixta, no disponen de un marco regulatorio claro, lo que dificulta la autorización de exportación de productos elaborados. Hasta el momento este tema se ha resuelto caso a caso.



Agenda de Impulso Competitivo

Inocuidad Alimentaria e Insumos SAG



- **Propuesta:** La solución a este problema pasa por facultar al Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), a través de una modificación en su Ley Orgánica, para que se encargue del control y la certificación de aptitud de consumo humano de todos los productos agropecuarios de exportación (incluyendo productos elaborados). También se propone otorgarle facultades al SAG para el control de la inocuidad de los productos primarios destinados al mercado nacional, sean de producción nacional o importado.
- Beneficios asociados a la solución propuesta: entrega a una sola institución el control de la inocuidad de los alimentos elaborados de exportación y de los productos agropecuarios primarios, sean de origen nacional o importado, sería beneficioso porque permitiría:
 - Mejorar la eficiencia en el uso de los recursos públicos: Eliminaría tareas duplicadas permitiendo que cada institución, SAG y MINSAL, se enfoquen en los ámbitos de su competencia y se cubran los vacíos que existen actualmente. Claramente el ámbito de acción del SAG está más relacionado que el de MINSAL con la producción agrícola y pecuaria.



Agenda de Impulso Competitivo

Inocuidad Alimentaria e insumos SAG



- Agilizar procesos de certificación de aptitud de consumo humano para exportar, eliminando trabas innecesarias a las empresas.
- Dar un trato equitativo a los productores nacionales respecto a la fiscalización de sus productos versus los importados.
- Mejorar la imagen de Chile como país exportador de alimentos, pues el marco regulatorio actual es poco claro.
- Cobertura: El SAG tiene amplia cobertura a nivel nacional, al contar con oficinas regionales, oficinas sectoriales y controles fronterizos. Esto le otorga la capacidad de llegar a los productores y elaboradores.
- Garantía de aptitud de consumo humano: EL SAG realiza actualmente la certificación sanitaria y de aptitud de consumo humano de los productos primarios de exportación y su labor en este ámbito es reconocida internacionalmente, por lo daría buen respaldo de la inocuidad de los productos elaborados de exportación.
- **Plazo:** Se presentará en mayo de 2011 el borrador del proyecto de Ley que abordará el Plan de Modernización del SAG y que contiene reformas a la Ley Orgánica. Luego, se trabajará con MINSAL.



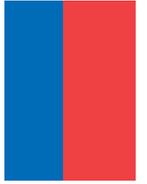
Agenda de Impulso Competitivo Inocuidad Alimentaria e Insumos SAG



- **Medida 2 Institucionalidad para inocuidad (N° 9)**
- **Problema:** Funciones se encuentran dispersas en diversas instituciones. La ACHIPIA, la Agencia Chilena para la Inocuidad Animal, estuvo radicada en la SEGPRES hasta febrero de este año. Pero ésta es sólo una instancia coordinadora puesto que cada institución que tiene que ver con el tema, obedece a sus propios objetivos y políticas y, en la práctica, no abordada eficazmente.
- **Propuesta:** Recientemente la Agencia Chilena de la Inocuidad Alimentaria se incorporó al Ministerio de Agricultura. La función coordinadora y normativa recaerá sobre ACHIPIA. En el frente operacional el SAG se encargará del cumplimiento del marco normativo establecido, definiendo una unidad especializada en la inocuidad de los alimentos.



Agenda de Impulso Competitivo Inocuidad Alimentaria SAG



- **Plazos**: Esta medida se enmarca en el Plan de Modernización del SAG. Incluirá entre sus medidas el diseño de la unidad de inocuidad de los alimentos. Mayo 2011.
- Desde el 15 de marzo se estableció una mesa de inocuidad SAG, con avances en la armonización de procesos de inocuidad interna y en coordinación con ACHIPIA.
- DPAF mantiene trabajo permanente del Comité de Inocuidad del Sub departamento de Exportaciones Agrícolas.



Agenda de Impulso Competitivo Inocuidad Alimentaria e Insumos SAG

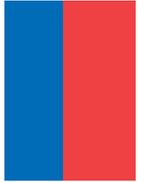


- **Medida 3 Actualización de la política de inocuidad alimentaria (N° 55):**
- www.achipia.cl



Agenda de Impulso Competitivo

Inocuidad Alimentaria e Insumos SAG



- Medida 4 Pesticidas (N° 6, Emblemática)
- Problema: se debe cambiar el canon de identidad por uno de equivalencia, donde se establece un patrón con el cual se evalúan los posteriores registros que comparten la misma sustancia activa. Además, para realizar pequeñas modificaciones en la formulación u origen del plaguicida requieren de un nuevo registro. Es necesario definir aquellos cambios menores autorizados que no necesiten un nuevo registro.
- Propuestas:
 - Equivalencia: Trabajar requerimientos técnicos necesarios para la implementación del sistema de evaluación por equivalencia, el cual incluye: la capacitación de los profesionales del SAG que trabajan en la evaluación de registros; implementar laboratorios que realicen los análisis de las sustancias que serán utilizadas como patrones; generación de patrones de equivalencia; generación de bases de datos de impurezas relevantes y no relevantes, presentes en los patrones de equivalencia; entre otros.



Agenda de Impulso Competitivo

Inocuidad Alimentaria e Insumos SAG



➤ Propuestas:

- Cambios menores: Busca incorporar en la normativa de evaluación (Resolución N° 3.670) la mejora que realizan los fabricantes y formuladores de plaguicidas en los productos formulados. Esto incluye la modificación de algunos coformulantes por discontinuidad de estos en el mercado, cuestionamientos internacionales por posibles daños a la salud de las personas y del medioambiente, incorporación de elementos de seguridad dentro de la formulación o “safener”. Este tema comenzó a ser trabajado en una mesa público-privada, el año 2007, en la cual participaron empresas químicas, representantes de la comunidad, laboratorios, entre otros. El trabajo de esta mesa, asociada a los cambios menores finalizó el año 2010 y sólo falta la implementación de los cambios menores.



Agenda de Impulso Competitivo

Inocuidad Alimentaria e Insumos SAG



- **Medida 5 Plan piloto para la inocuidad de los alimentos en ferias libres (N° 56 PCE).**
- Este programa se enmarca en las facultades del SAG para fiscalizar el buen uso y manejo de plaguicidas específicamente, el cumplimiento de los períodos de carencia (período entre la última aplicación de un plaguicida y la cosecha).
- Para estos efectos se programó la toma de aproximadamente 800 muestras (792) de 17 distintas especies, 15 de producción nacional y 2 de importación: Acelga, Apio, Coliflor, Espinaca, Lechuga, Repollo, Tomate, Pimentón, Poroto verde, Zapallo italiano, Choclo congelado, Ciruela, Damasco, Durazno, Naranja, Frutilla, Plátano.
- Este programa será ejecutado en las Regiones Metropolitana y del Bio Bio, para lo cual se coordinó un trabajo con la Asociación de Supermercados de Chile y centros de venta Lo Valledor, en la Región Metropolitana, y la Vega Monumental, en la Región del Bio Bio.
- Adicionalmente, se coordinó, para la toma de muestras de Plátano y Choclo congelado, con los importadores de estos productos, a través de la Oficina SAG de Valparaíso, la cual llevará a cabo esta toma de muestra.
- Al día de hoy se han tomado 12 muestras, las cuales no han arrojado resultados negativos. Es decir, se encuentran todas con los residuos dentro de lo establecido en la normativa nacional.



Gracias.



Gobierno
de Chile

www.gob.cl