



Norteamérica: Principales procedimientos de importación de alimentos procesados para evitar rechazos en el mercado de destino.

Chile en el concierto internacional ha alcanzado una posición destacada en materia de exportaciones de alimentos procesados.

Los mercados de destino están siendo cada vez más exigentes, por lo que los exportadores deben estar al día en las normativas vigentes de manera de evitar rechazos.



EE.UU - Washington D.C
Pedro Bejares

E-mail: agregaduria.estadosunidos@minagri.cl
Skype: [agregaduria_agricola_usa](#)

La Food and Drug Administration (FDA) a través de la Ley de Alimentos, Medicamentos y Cosméticos (última modificación en el año 2011) autoriza la detención de cualquier producto que podría no estar en conformidad con lo establecido en dicha ley. Cuando llega un producto a los Estados Unidos bajo esas condiciones, la oficina de distrito de la FDA emite una notificación de acción que especifica la naturaleza de la infracción al dueño o consignatario. Recibida esta notificación, el dueño o consignatario tiene derecho a una audiencia informal para dar testimonio sobre la admisibilidad de su producto. Si el propietario no presenta pruebas que el producto está en conformidad con la ley o no presenta un plan para que el producto dé cumplimiento con la ley, la FDA emitirá otro aviso negando la entrada y comercialización del mismo en los Estados Unidos. En ese caso el producto deberá ser re-exportado o destruido dentro de un plazo de 90 días.

La FDA publica mensualmente informes sobre los productos efectivamente rechazados por la agencia, después de haber seguido el proceso descrito anteriormente. Estos datos son generados a partir de los datos recogidos por el Sistema Operacional y Administrativo de Apoyo a las Importaciones (OASIS, por sus siglas en inglés).

Rechazos en alimentos chilenos

A continuación, se presenta una descripción de los motivos de rechazos de alimentos durante el año 2012, destacando los principales motivos de estos rechazos así como los principales tipos de productos chilenos que debieron ser re-exportados o destruidos.

Descripción de motivos:

- **Listeria:** El producto parece contener esa sustancia venenosa y nociva que puede hacerlo perjudicial para la salud.
- **Pesticida:** El producto contiene una sustancia química que no es considerada inocua en el sentido de la sección 408(a)^{1 2}.

1 Tolerances and exemptions for pesticide chemical residues <http://www.gpo.gov/fdsys/pkg/USCODE-2010-title21/html/USCODE-2010-title21-chap9-subchapIV-sec346a.htm>

2 Tolerances and exemptions for pesticide chemical residues in food http://www.ecfr.gov/cgi-bin/text-idx?c=ecfr&tpl=/ecfrbrowse/Title40/40cfr180_main_02.tpl



Agrimundo

Inteligencia Competitiva para
el sector Agroalimentario



Visión Internacional

Reporte de nuestros agregados agrícolas



Alimentos
Procesados

- **Sustancia nociva:** El producto parece contener una sustancia venenosa o nociva que puede hacerlo perjudicial para la salud.
- **MFR HACCP:** El producto parece haber sido preparado, envasado o almacenado bajo condiciones insalubres o puede ser perjudicial para la salud, debido al incumplimiento del procesador extranjero con lo establecido en 21 CFR 123³ (aplica solo a productos del mar y jugos en los alimentos procesados).
- **Etiquetado:** El producto está envasado pero parece no tener una etiqueta que presente el nombre y domicilio del fabricante, envasador o distribuidor.
- **Colorante:** El producto contiene un colorante que no es inocuo en el sentido de la sección 721(a).⁴
- **Insalubre:** El producto parece haber sido producido, procesado o envasado bajo condiciones insalubres.
- **Suciedad:** El producto está sucio o putrefacto o de cualquier otra manera volviéndolo no apto para el consumo.
- **Falta registro FCE:** El productor parece no estar registrado como productor de alimentos enlatados de baja acidez o acidificados de acuerdo a 21 CFR 108.25(c)(1) o 108.35(c)(1).^{5 6}
- **Falta Info proceso:** El productor no ha presentado información sobre su proceso programado según los requisitos de 21 CFR 108.25(c) (2) o 108.35(c) (2).

En base a los datos proporcionados por la FDA para el año 2012 y, de acuerdo a lo observado en las figuras a continuación, se constata que durante el año pasado se registraron tan solo 80 casos de rechazos a productos chilenos a su llegada a los puertos estadounidenses. Durante el primer semestre de ese año, se verificaron muy pocos casos de rechazos, aumentando considerablemente entre los meses de julio y octubre.

La información notificada por la FDA permite concluir que los principales motivos de rechazos de productos alimenticios chilenos fueron la falta de cumplimiento con lo establecido en 21 CFR 123, la detección de presencia de residuos de pesticidas no permitidos por la FDA y la contaminación por listeria. Se señala que algunos productos fueron rechazados por más de un motivo.

Las retenciones de productos agropecuarios de origen chileno destinados al mercado mexicano varían en razón del tipo de producto. El periodo de análisis corresponde al año 2012 y primer semestre de 2013. Cabe señalar que el 56% de las retenciones totales ocurridas se cursan a través de la Agregaduría Agrícola en este mercado, de manera que las cifras son representativas y confiables.

3 Sec. 123.6 Hazard analysis and Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) plan (fish and fishery products) <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=123.6>

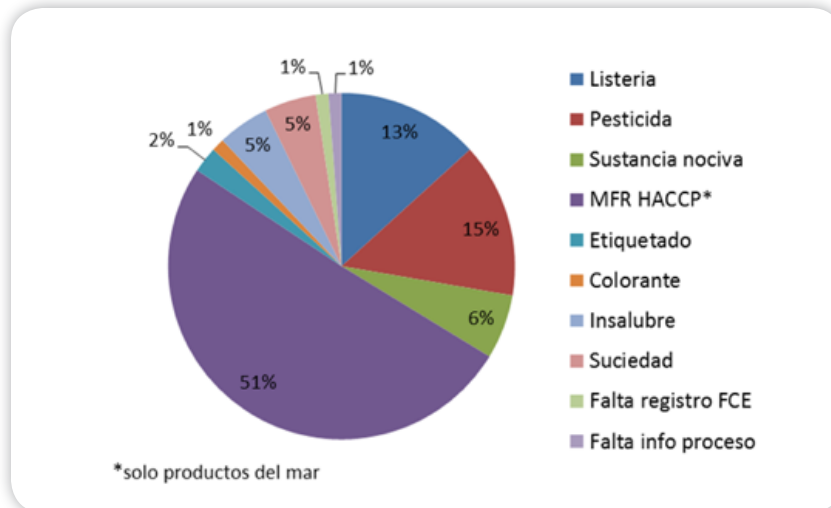
4 Listing and certification of color additives for foods, drugs, devices, and cosmetics <http://www.gpo.gov/fdsys/pkg/USCODE-2010-title21/html/USCODE-2010-title21-chap9-subchapVII-partB-sec379e.htm>

5 Sec. 108.25 Acidified foods. <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=108.25>

6 Sec. 108.35 Thermal processing of low-acid foods packaged in hermetically sealed containers <http://www.accessdata.fda.gov/scripts/cdrh/cfdocs/cfcfr/CFRSearch.cfm?fr=108.35>



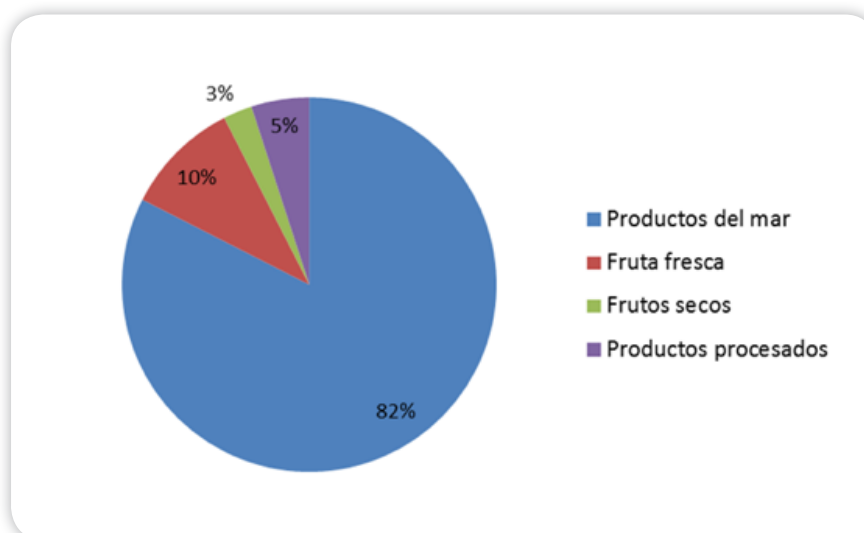
Rechazos según motivos en 2012



Fuente: Elaboración propia en base a datos de la FDA.

En cuanto a los tipos de productos rechazados durante el 2012, se observa que la mayoría corresponden a productos del mar (principalmente salmón) seguidos por la fruta fresca, los alimentos procesados y los frutos sec

Rechazos por tipo de producto en 2012



Fuente: Elaboración propia en base a datos de la FDA



Agrimundo

Inteligencia Competitiva para
el sector Agroalimentario



Visión
Internacional
Reporte de nuestros agregados agrícolas



Alimentos
Procesados



México - Ciudad de México
Héctor Echevarría Vásquez

E-mail: agregaduria.mexico@minagri.cl

Skype: hector.echevarria

Las retenciones de productos agropecuarios de origen chileno destinados al mercado mexicano varían en razón del tipo de producto. El periodo de análisis corresponde al año 2012 y primer semestre de 2013. Cabe señalar que el 56% de las retenciones totales ocurridas se cursan a través de la Agregaduría Agrícola en este mercado, de manera que las cifras son representativas y confiables.

Retenciones alimentos procesados chilenos

El 100% de los casos se asocian con la omisión de datos en la documentación que acompaña a la mercancía o bien en la declaración contenida en el certificado que acompaña el producto.

Descripción de los motivos que generan retenciones y procedimientos de solución

- **Cajas sin etiquetas:** Las cajas no presentan algún timbre o etiqueta de identificación del producto. Procedimiento: Se separan las cajas con el problema y se continúa el trámite de importación para el resto de la carga.⁷
- **Contenedor sin sello SAG:** El contenedor llega a su destino sin el sello del Servicio Agrícola Ganadero (SAG) consignado en el certificado por lo que es rechazado para importación. Procedimiento: La Agregaduría Agrícola solicita el oficio de rechazo a la autoridad mexicana e informa al SAG del retorno de la mercadería.
- **Error de agente de aduana:** Apertura del contenedor sin presencia de la autoridad mexicana. Presentación incorrecta de documentación para el inicio del trámite de importación. Procedimiento: Dado que el origen del problema es imputable a un procedimiento incorrecto de un tercero, la Agregaduría Agrícola coordina y monitorea la gestión de la agencia aduanera ante la autoridad mexicana hasta obtener un dictamen final.
- **Error en declaraciones del certificado:** La información relacionada con la descripción del producto, número de lote, número de contenedor, fechas (sacrificio, empaque, embalaje, caducidad) no es coincidente con la declarada en el embalaje del producto o en sus etiquetas. Procedimiento: Se solicita al SAG una reemisión del certificado y la Agregaduría Agrícola presenta una aclaración a la autoridad mexicana.
- **Error en planilla SAG:** La información relacionada con el puerto de ingreso, número de contenedor, número de certificado y número de sello SAG es incorrecta o no aparece en el Listado de registros utilizados en el Programa de Exportación de Productos con destino a México. Procedimiento: Se solicita al SAG la actualización del Listado y la Agregaduría Agrícola presenta una aclaración a la autoridad mexicana.⁸
- **Error en el etiquetado:** La información declarada en la etiqueta del producto no coincide con la información del certificado (nombre del importador, comuna, provincia). Procedimiento: Se separan las cajas que presenten el problema y se continúa el trámite de importación para el resto de la carga.⁹
- **Pallets sin sello de fumigación o con código erróneo:** El pallet llega sin el timbre de fumigación o el código del Centro de Fumigación no coincide con el consignado en el certificado. Procedimiento: Se presenta la información de trazabilidad del producto a la autoridad mexicana en origen (Oficina de Verificación en Origen) y la Agregaduría Agrícola presenta una aclaración a la autoridad mexicana en el destino.

7 http://www.sag.gob.cl/sites/default/files/procedimiento_para_la_exportacion_de_ajo.pdf

8 http://www.sag.cl/sites/default/files/plan_de_trabajo_de_c_y_p_2013-2014.pdf, pp 5

9 http://www.sag.cl/sites/default/files/plan_de_trabajo_de_c_y_p_2013-2014.pdf, pp 3



- **Plaga:** Durante la inspección en el destino, se detecta un insecto que se presume de importancia cuarentenaria para México. Procedimiento: Se toma una muestra del producto y se lleva a un laboratorio autorizado para que emita un diagnóstico. La Agregaduría Agrícola solicita el dictamen de laboratorio y presenta la información de trazabilidad del producto a la autoridad mexicana. ¹⁰(aplica para productos frescos)
- **Producto en descomposición:** Se detecta en la inspección en origen la presencia de hongos, fecas o cuerpos extraños en el producto. Procedimiento: Se separa el producto que presenta esta condición y se continúa el trámite de importación para el resto de la carga. En algunos casos, la autoridad mexicana evalúa la posibilidad de aplicar algún tratamiento sanitario (lavado, guarda o custodia). La Agregaduría Agrícola hace seguimiento hasta la aplicación del tratamiento y la importación final del producto; se notifica al SAG del percance y se solicita un informe del procedimiento de exportación y trazabilidad del producto. El informe y las medidas correctivas se presentan a la autoridad mexicana. Los embarques siguientes que provengan de la misma planta procesadora son monitoreados por la Agregaduría Agrícola, ya que la reincidencia puede ser causal de rechazo definitivo para exportar a México.¹¹ (no aplica para alimentos hortofrutícolas procesados)
- **Producto germinado:** En contenedores con ajos, el producto llega con brotes (germinado). Procedimiento: Se separa el producto que presenta esta condición y se continúa el trámite de importación para el resto de la carga. La Agregaduría Agrícola presenta una aclaración a la autoridad mexicana e informa al SAG para que se tomen medidas correctivas en origen.¹² (aplica para productos frescos)
- **Sin certificado SAG:** El producto no fue certificado por el SAG por desconocimiento o modificación de la regulación vigente. Procedimiento: La Agregaduría Agrícola presenta una aclaración a la autoridad mexicana y gestiona la emisión del certificado ante el SAG, así como la liberación de la mercadería retenida.
- **Sin ficha técnica del producto:** En envíos de muestras por courier no se incluye la ficha técnica del producto y su descripción de uso final. Procedimiento: La Agregaduría Agrícola gestiona con la empresa de courier y la autoridad mexicana la liberación del producto, previa presentación de la documentación faltante.

c) Retenciones por tipo de producto 2012

Los alimentos procesados no registran retenciones durante el periodo.

d) Retenciones por tipo de producto 2013 (hasta junio)

Se registraron sólo dos casos en alimentos procesados.

En síntesis, la principal causa de retención en destino es el error humano. Una omisión en origen puede generar una retención que, para resolverla, puede tomar entre 1 y 10 días hábiles; el 98% de la mercancía logra recuperarse mediante las gestiones de la Agregaduría Agrícola de Chile en México, en colaboración con las autoridades sanitarias y aduaneras de ambos países.

Aun cuando se logre concretar la importación del producto tras reparar la omisión documental, los errores humanos generan mermas significativas en la cadena de suministro y tienden a ser proporcionales al volumen de exportaciones. Cabe hacer notar que hay un número marginal de casos que no alcanzan una solución, esto ocurre cuando la mercancía tiene problemas de orden sanitario.

10 http://www.sag.cl/sites/default/files/plan_de_trabajo_uva_kiwi_y_caqui_2013-2014.pdf , pp 12

11 <http://www.senasica.gob.mx/?doc=525>

12 http://www.sag.cl/sites/default/files/procedimiento_para_la_exportacion_de_ajo.pdf



Agrimundo

Inteligencia Competitiva para
el sector Agroalimentario



Visión
Internacional
Reporte de nuestros agregados agrícolas



Alimentos
Procesados

Información adicional de interés, en los siguientes sitios web:

- Tarifa General de la Ley de Impuestos Generales de Importación y Exportación (TIGIE), que muestra los requisitos técnicos a cumplir en: <http://www.siicex-caaarem.org.mx>
- Catálogo de normas obligatorias en: <http://www.economia-noms.gob.mx/noms/inicio.d>
- Para mayor información anexa y consultar la normativa vigente que es lo que permite disminuir los riesgos de rechazos, contactar a: consejeria_agricola@consejagri.org.