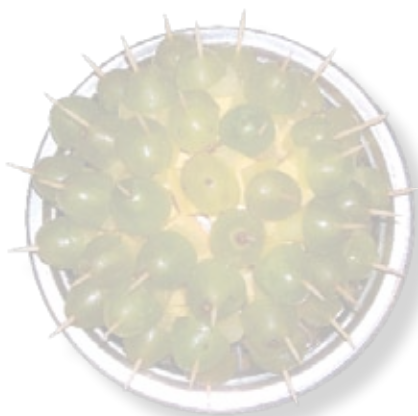
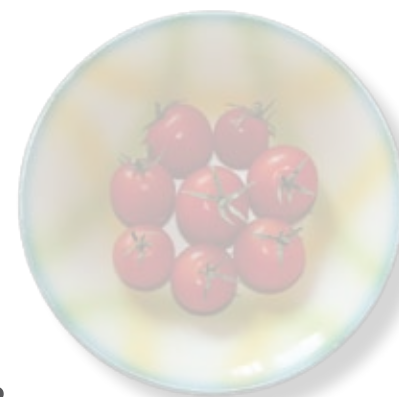




ALIMENTOS DE
CHILE
PARA EL MUNDO

WORLD-CLASS FOOD AND BEVERAGE SUPPLIER



CHILE
POTENCIA ALIMENTARIA Y FORESTAL



ALIMENTOS DE CHILE PARA EL MUNDO

Publicación realizada por el Ministerio de Agricultura, MINAGRI, y la Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro, FUCOA.

MINAGRI

Teatinos 40, Santiago. Fono (56- 2) 393 5000 / Fax (56- 2) 3935135. www.minagri.cl

FUCOA

Teatinos 40, piso 5, Santiago. Fono (56-2) 687 3513 / Fax (56-2) 688 45 28. www.fucoa.cl

Inscripción Registro de Propiedad Intelectual 176.764

ISBN: 978-956-7215-37-9

Primera edición de 2.000 ejemplares, junio de 2009

Impreso en Chile.

Derechos reservados

Prohibida la reproducción total o parcial de este libro por cualquier medio impreso, electrónico y/o digital, sin la autorización escrita del Ministerio de Agricultura.

Edición y producción general

Michel Leporati, Ministerio de Agricultura.

Asesor periodístico

Carlos Solar M. , FUCOA.

Asesoría técnica ODEPA:

Daniel Barrera, Verónica Echavarri, Jacqueline Espinoza, Amalia Gumucio, Alejandro Muñoz, Raúl Opitz, Rodrigo Saldías, Bernabé Tapia y Liliana Yáñez.

Ocho Libros Editores

- Coordinación editorial : Jennifer King
- Director de arte: Carlos Altamirano
- Diseño: Sandra Gaete y Ximena Undurraga
- Edición de textos: Cristóbal Santa Cruz
- Corrección de estilo : Edison Pérez

Av. Providencia 2608, oficina 63, Providencia, Santiago. Fono-fax (56-2) 3351767-68. www.ocholibros.cl

Fotografías:

Juan Pablo Lira. Archivo Ocho Libros Editores. Archivo Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro, FUCOA, ProChile. Jesús Inostroza. Archivos asociaciones gremiales de la industria de alimentos.

Impresión:

Ograma S.A.

Se agradece a las asociaciones gremiales de la industria de alimentos : APA, ASPROCER, ASOEX.

CHILEALIMENTOS, FEDEFruta, SALMONCHILE, SONAPESCA, ASOGOURMET, CHILEOLIVA, EXPORLAC, FAENACAR Y VINOS DE CHILE por sus aportes de material fotográfico y en la revisión de textos.

“Autorizada su circulación por Resolución Nº 141 del 20 de abril de 2009 de la Dirección Nacional de Fronteras y Límites del Estado. La edición y circulación de mapas, cartas geográficas u otros impresos y documentos que se refieran o relacionen con los límites y fronteras de Chile, no comprometen, en modo alguno al Estado de Chile, de acuerdo con el Art. 2º, letra g) del DFL Nº 83 de 1979 del Ministerio de Relaciones Exteriores”.

WORLD-CLASS FOOD AND BEVERAGE SUPPLIER

Published by the Ministry of Agriculture (Minagri) and the Foundation for Agricultural Communications, Training and Culture (FUCOA).

MINAGRI

Teatinos 40, Santiago. Phone (56- 2) 393 5000 / Fax (56- 2) 3935135. www.minagri.cl

FUCOA

Teatinos 40, fifth floor, Santiago. Phone (56-2) 687 3513 / Fax (56-2) 688 45 28. www.fucoa.cl

Intellectual Property Registration 176.764

ISBN: 978-956-7215-37-9

2000 counterparts printed in First Edition, June 2009

Printed in Chile.

All Right Reserved

No part of this book may be reproduced by any printed, electronic and/or digital means without written authorization of the Ministry of Agriculture.

Edition and Production

Michel Leporati, Ministerio de Agricultura.

Consulting Journalist

Carlos Solar M. , FUCOA.

Technical Assistance from ODEPA:

Daniel Barrera, Verónica Echavarri, Jacqueline Espinoza, Amalia Gumucio, Alejandro Muñoz, Raúl Opitz, Rodrigo Saldías, Bernabé Tapia y Liliana Yáñez.

Ocho Libros Editores

- Publication coordination: Jennifer King
- Art Director: Carlos Altamirano
- Design: Sandra Gaete y Ximena Undurraga
- Editing: Cristóbal Santa Cruz
- Style: Edison Pérez

Av. Providencia 2608, (Suite 63), Providencia, Santiago. Phone-fax (56-2) 335 1767-68. www.ocholibros.cl

Photos:

Juan Pablo Lira. Archives of Ocho Libros Editores. Archives of Fundación de Comunicaciones, Capacitación y Cultura del Agro, FUCOA, ProChile. Jesús Inostroza. Archives of food industry trade associations

Printed:

Ograma S.A.

Special thanks to : APA, ASPROCER, ASOEX. CHILEALIMENTOS, FEDEFruta, SALMONCHILE, SONAPESCA, ASOGOURMET, CHILEOLIVA, EXPORLAC, FAENACAR Y VINOS DE CHILE for their contributions of photographs and text review.

“Publication authorized by Resolution Nº 141 of April 20, 2009 issued by the State National Directorate of Frontiers and Boundaries. The publication and disclosure of maps, geographic charts or other printed materials or documents related to the boundaries and frontiers of Chile–, in no way commit the Chilean State, in accordance with Art. Nº 2, g) of DL Nº 83 of 1979, issued by the Chilean Ministry of Foreign Affairs”.



WORLD-CLASS FOOD AND BEVERAGE SUPPLIER



FUNDACIÓN DE COMUNICACIONES, CAPACITACIÓN Y CULTURA DEL AGRO, FUCOA.







Índice Index

PALABRAS DE LA PRESIDENTA MICHELLE BACHELET	9	FOREWORD BY PRESIDENT MICHELLE BACHELET
PRESENTACIÓN DE LA MINISTRA DE AGRICULTURA MARIGEN HORNKOHL	13	INTRODUCTION BY MARIGEN HORNKOHL, MINISTER OF AGRICULTURE
INTRODUCCIÓN	19	INTRODUCTION
CHILE POTENCIA ALIMENTARIA: UN CAMINO DE EQUIDAD EN LA MODERNIDAD		CHILE, A FOOD POWER: A PATH TO EQUITY IN THE PRESENT
PARTE I. EL NUEVO ROSTRO DE CHILE	23	PART I. THE NEW FACE OF CHILE
LAS GRANDES CIFRAS DE LAS EXPORTACIONES ALIMENTARIAS	24	OVERALL FIGURES ON FOOD EXPORTS
PARTE II. PRINCIPALES CADENAS ALIMENTARIAS DE CHILE	33	PART II. MAIN FOOD CHAINS IN CHILE
INDUSTRIA FRUTÍCOLA	34	FRUIT INDUSTRY
INDUSTRIA HORTÍCOLA	42	HORTICULTURE INDUSTRY
INDUSTRIA OLIVÍCOLA: CALIDAD EXPORTABLE	48	THE OLIVE INDUSTRY: EXPORT QUALITY
INDUSTRIA VITIVINÍCOLA: VINOS CON IDENTIDAD PROPIA	54	THE WINE INDUSTRY: WINES WITH THEIR OWN IDENTITY
ALIMENTOS PROCESADOS	60	PROCESSED FOOD
CONGELADOS	64	FROZEN FOODS
DESHIDRATADOS	66	DEHYDRATED FOODS
CONSERVAS	68	CANNED GOODS
JUGOS	70/71	JUICES
INDUSTRIA APÍCOLA: MUCHO MÁS QUE MIEL	74	THE BEEKEEPING INDUSTRY: MUCH MORE THAN HONEY
INDUSTRIA LÁCTEA	80	DAIRY INDUSTRY
CARNES	88	MEATS
BOVINOS	90	BOVINES
CERDOS	92	PORK
AVES	95	POULTRY
OVINOS	96	OVINES
CHILE, PAÍS PESQUERO Y ACUICULTOR	100	CHILE, A FISHING AND AQUACULTURE COUNTRY
INDUSTRIA PESQUERA	104/106	THE FISHING INDUSTRY
INDUSTRIA ACUIÍCOLA	108	AQUACULTURE INDUSTRY
PARTE III. DESAFÍOS ACTUALES Y DESARROLLOS FUTUROS	116	PART III. PRESENT CHALLENGES AND FUTURE DEVELOPMENTS
UN HORIZONTE CERCANO	118	IN THE NEAR FUTURE
UN PROYECTO INTEGRADOR	121	AN INTEGRATING PROJECT
UNA POLÍTICA ALIMENTARIA COMPROMETIDA CON LA		
NUTRICIÓN Y LA SALUD DE LA POBLACIÓN	122	A FOOD POLICY COMMITTED TO THE NUTRITION AND HEALTH OF THE POPULATION
UN PROYECTO DE PAÍS	124	A COUNTRY PROJECT
ANEXO		APPENDIX
GREMIOS DE LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS CHILENA	128/130	ASSOCIATIONS IN THE CHILEAN FOOD INDUSTRY







Palabras de la Presidenta Michelle Bachelet

Foreword by President Michelle Bachelet

Cuando asumimos el gobierno, planteamos al país un gran desafío: hacer de Chile una potencia alimentaria de primer nivel. El mundo de hoy reclama más y mejores alimentos. Chile, por sus condiciones territoriales y climáticas, la riqueza de su mar y la calidad probada de su gente, está en condiciones de transformarse en un proveedor excepcional.

Los avances de la industria alimentaria nacional en los últimos años, nos permiten hoy lograr metas y concretar sueños que poco tiempo atrás parecían inalcanzables.

Este éxito ha sido el fruto de una buena combinación del esfuerzo privado y políticas públicas, el resultado de un trabajo conjunto y colaborativo de todos.

Las proyecciones indican que si seguimos implementando políticas adecuadas podremos, en el mediano plazo, consolidarnos como líderes mundiales en esta industria, tal como hoy lo somos en la minería, con el beneficio adicional de tratarse la primera de un sector productivo basado en recursos naturales renovables.

Sin duda, se trata de una tarea de envergadura que trasciende a un solo gobierno y que demandará el esfuerzo de muchos. Hemos comenzado desde ahora, y por eso desde el inicio del gobierno asumimos como política nacional la estrategia de hacer de Chile un país de primer orden en la producción de alimentos.

Este libro da cuenta de la senda por la que hemos transitado a partir de los recursos disponibles, y señala la perspectiva auspiciosa que nos depara un futuro que construimos hoy.

When we took office, we proposed a great challenge to the country: making Chile a world-class food power.

The world of today needs more and better food. Given its land and climate, the abundance of its seas and the proven quality of its people, Chile is capable of becoming an exceptional supplier.

The progress achieved by the national food industry in recent years enables us, today, to make the goals and dreams a reality that just a short time back seemed unattainable. This success has been the fruit of a good combination of private effort and public policy materialized through joint, collaborative work of all.

All projections indicate that if we continue to implement the right policies, in the medium term we could become the world leaders in this industry like we now are in mining, with the added benefit of being the first in a productive sector to be based on renewable natural resources.

Undoubtedly, it is a major task that transcends one government administration. It will require the effort of many. We have begun this task and that is why since the start, we, as an administration, made it a domestic policy to make Chile a primary food supplier.

This book records the path we have traveled using our resources and it discusses the auspicious outlook that awaits us in the future that we are building today.



Chile

WORLD CLASS FOOD SUPPLIER





Presentación de la Ministra de Agricultura

Presentation by Marigen Hornkohl, Minister of Agriculture

Marigen Hornkohl



El presente libro nos habla de un sueño y de una realidad en ciernes: transformar a Chile en una potencia alimentaria. Definido como uno de los objetivos estratégicos del actual gobierno, representa para nuestro país una condición deseable, un desafío posible, una realidad alcanzable.

¿Qué significa para Chile ser una potencia alimentaria? Concretamente, implica pasar a integrar el grupo selecto de los diez principales países exportadores de alimentos del mundo, comercializando en el exterior cerca del 12 por ciento de nuestro PIB en productos de esta industria. Significa también transformar al sector en la segunda viga maestra sobre la que descansa el desarrollo económico del país, desviándolo de su excesiva dependencia de la explotación de recursos naturales no renovables, como los provenientes de la minería. Asimismo, representa un sólido fortalecimiento de las economías regionales del país, tan marcadamente dependientes para su desarrollo del dinamismo y fuerza de la actividad agrícola y alimentaria. En cifras, significa lisa y llanamente duplicar el actual valor de las exportaciones del país.

Y si nos preguntamos cómo se dibuja este Chile potencia alimentaria, capaz de exportar montos equivalentes a 20 mil millones de dólares en productos alimentarios al año, tendríamos que pensar en una industria con una capacidad de empleo que supere 1 millón 200 mil personas y crecientes estándares de calificación técnica y profesional. Tendríamos que apuntar a un poderoso aumento de nuestras exportaciones hortícolas, frutícolas, pecuarias, acuícolas, vitivinícolas, olivícolas, avícolas, cárnicas, entre otras, con productos diversificados, de alto valor agregado, inocuos y de calidad mundial.

Pero también tendríamos que abocarnos a importantes tareas pendientes, como realizar inversiones en infraestructura productiva –electrificación, agua potable, telefonía, obras portuarias y aeroportuarias, entre otras–; incorporar grandes superficies al riego –más de un millón de hectáreas actualmente– o a la

This book tells us of a dream and a budding reality: making Chile into a food power. Defined as one of the strategic objectives of the actual administration, it represents to our nation a desirable condition, a potential challenge and an attainable reality.

What does it mean for Chile to be a food power? Concretely, it means becoming a member of a select group of the 10 leading food exporting countries in the world and selling products from this industry abroad, which represent close to 12% of our GDP. It also signifies transforming the sector into the second master rafter on which the economic development of the company rests, diverting it from its excessive dependency on the exploitation of non-renewable natural resources like those found in mining. It also represents a sound strengthening of the regional economies of the country that are so markedly dependent on the dynamism and force of farming and food businesses. In figures, it truly and simply means doubling the actual value of exports by the country.

And if we ask how this Chile food power is drawn, capable of exporting the equivalent to 20 billion dollars in food products per year, we would have to conceive of an industry with an employment capacity surpassing 1.2 million people and growing standards of technical and professional skills. We would have to aim at a powerful increase in our exports of fruits, vegetables, livestock, farmed fish, wine, olives, honey and meat, among other products, that are diversified, have a high added value, are safe and meet the world's quality standards.

Yet we would also have to focus on important pending tasks, such as making investments in productive infrastructure—electrification, potable water, telephony, port and airport works, among others—; in irrigating large areas—currently measuring more than one million hectares—or in assuring irrigation through the development and construction of works of all sizes; in forming technicians and professionals with a view towards satisfying the expansion of the industry; in favoring the progress in productive chains. We would have to invest substantially

seguridad de riego a través del desarrollo de grandes obras y de la construcción de pequeñas y medianas obras; formar técnicos y profesionales con miras a satisfacer la expansión de la industria; favorecer el progreso de encadenamientos productivos; invertir sustancialmente en innovación y desarrollo; y asegurar un flujo de transporte terrestre y marítimo de productos a la altura de nuestras metas productivas.

Así luce el sector alimentario de una potencia alimentaria. Un ámbito donde el emprendimiento, la innovación, la inversión, la imagen de país y los factores de competitividad internacional son aprovechados en su máxima expresión y demandan un trabajo mancomunado entre los agentes públicos y privados que operan en las distintas cadenas alimentarias, en los distintos mercados.

Nuestro país ha dado grandes pasos para alcanzar esta condición. Hemos avanzado, conjuntamente con los principales actores del sector privado, en la definición y el diseño de una política agroalimentaria que en sus aspectos más relevantes apunta al fomento productivo, la masificación de los sistemas de aseguramiento de calidad, la profundización de las estrategias de inserción competitiva en los mercados a partir de un mayor aprovechamiento de los tratados de libre comercio vigentes, el fortalecimiento de las políticas, la institucionalidad y los recursos referidos a la protección y mejoramiento del patrimonio fito y zoonosanitario –como una de las bases de la competitividad de la industria nacional de alimentos–, el impulso a la innovación y desarrollo tecnológico agroalimentario y la modernización de la institucionalidad sectorial.

Nada de lo anterior tiene sentido si no es gracias a un valor intangible proporcionado por los trabajadores, los empresarios, los campesinos que han tenido la capacidad de entender y asumir los desafíos de una nueva cultura productiva y empresarial. Los logros más preciados de este proceso no son ni los 12 mil millones de dólares en alimentos que exportamos el año 2008, ni tampoco los tratados de libre comercio, ni siquiera las inversiones en costosas tecnologías de punta, sino más bien las personas que han estado detrás de ellos.

En esta magna empresa las personas están llamadas a jugar un papel protagónico. La agricultura no puede concebirse exclusivamente como un área tecnológica, sino también y sobre todo como un espacio socioeconómico y cultural donde el capital humano, las personas, son el soporte real y permanente de los procesos de desarrollo que en ella se verifican.

De allí que en nuestro diseño de política agrícola y alimentaria hemos colocado el foco en las personas, haciéndolas sujetos en su elaboración y por cierto que también en sus resultados.

Hacer de Chile una potencia alimentaria es una construcción colectiva que requiere de los mejores esfuerzos de todos. Es una oportunidad que se le presenta a nuestra agricultura y al sector alimentario que no podemos desaprovechar: un llamado de futuro.

in innovation and development and assure a flow of ground and ocean transport of products in line with our production goals.

That is what the food sector of a food power looks like. An ambit where entrepreneurship, innovation, investment, country image and factors of international competitiveness are maximized and joint work is required among the public and private players that operate in the different food chains on the different markets. Our country has taken great leaps toward attaining these achievements. Together with the leading players in the private sector, we have progressed in defining and designing an agro-food policy that aims at productive development, mass quality assurance systems, improvement of the strategies to compete on markets based on a better use of existing free-trade treaties, the strengthening of policies, the institutional framework and the resources that will protect and improve the phytosanitary and zoonosanitary equity, one of the foundations for the competitiveness of the national food industry. We must push for agro-food innovation and technological development and modernize the sectorial institutional framework.

None of this makes sense were it not for the intangible value of the workers, entrepreneurs and farm workers who have had the capacity to understand and assume the challenges of a new productive and entrepreneurial culture. The most valued achievements in this process are neither the 12 billion dollars in food that we exported in 2008 nor the free-trade treaties, nor even the investments in costly state-of-the-art technologies, but rather the people who have been behind them.

People in this grand enterprise are called upon to play a leading role. Agriculture cannot be conceived exclusively as a technological area. Above all, it must be viewed as a socioeconomic and cultural space where human capital—individuals—are the real and permanent soldiers in the development of agriculture.

So in our design of an agricultural and food policy, we have placed the focus on individuals, making them subjects in the elaboration of that policy and, of course, also in its results.

We must build together to make Chile an food power. This requires the best efforts of all. An opportunity is there for our agriculture and the food sector that we cannot ignore: a call from the future.

FRISCO
CHILE
ESCA
FRUITS FRAIS



6th Region of Libertador General Bernardo O



7th Region of









INTRODUCCIÓN

Introduction

Chile Potencia Alimentaria: un Camino de Equidad en la Modernidad

Chile, a Food Power: a Path to Equity in the Present

En las últimas décadas se ha gestado en el país una revolución productiva, al comienzo silenciosa e invisible y ahora evidente para todo el mundo, que se ha traducido en el surgimiento de una industria alimentaria poderosa y moderna. Esta trae consigo una oferta muy diversificada de productos: vino, salmón, bivalvos, aceite de oliva, algas, merluza, paltas, vegetales proteicos, pimentones, servicios alimentarios y ovinos, entre otros, que se caracterizan, aparte de su indudable atractivo y calidad, por su sanidad e inocuidad.

Con más de 12 mil millones de dólares en exportaciones alimentarias, Chile es ya un actor relevante en el escenario mundial de la alimentación.

El efecto de esto adquiere mayor importancia cuando se observa que Chile se abrió al mundo, firmando acuerdos comerciales con 57 naciones y comercializando sus productos con más de 150 países que representan el 88 por ciento del PIB mundial.

Estrechamente conectado a la salud, el ámbito de la alimentación es hoy día un mundo manejado por la demanda. En ese sentido, Chile ha sabido identificar los cambios mundiales en los hábitos alimentarios y “diseñar” su producción para dichos nichos de consumidores. Sabemos que se trata de un proceso dinámico y que a futuro debemos seguir actuando con mucha visión e imaginación.

Otra característica virtuosa de la industria alimentaria es su alto índice de empleabilidad: los actores del sistema alimentario suman hoy más de 1 millón 200 mil chilenos distribuidos a lo largo del territorio y en especial en las zonas de menor ingreso. De proseguir las tendencias de crecimiento, en los próximos años la industria alimentaria estará en condiciones de proveer cientos de miles

In recent decades, a productive revolution has come about in the country, initially silent and invisible, and now obvious to all the world. The result: a powerful and modern food industry has emerged, and with it a very diversified supply of products: wine, salmon, bivalves, olive oil, algae, hake, avocados, proteinic vegetables, bell peppers, food services and ovine meats, among others. They are characterized, apart from their indubitable attractiveness and quality, by their healthiness and safety.

Now Chile is exporting more than 12 billion dollars in foods, Chile has become a major player on the world food scene.

Another important impact: Chile has opened up to the world. It has signed trade agreements with 57 nations and is selling its products in more than 150 countries that represent 88% of the world's GDP.

Food is closely tied to health and it is an area today controlled by demand. Chile has known how to identify the changes in food habits throughout the world and “tailor” its production to those consumer niches. We know that this a dynamic process and that in the future, we must continue to act with great vision and imagination.

Another virtue of the food industry is its high employment rate: presently, more than 1.2 million Chileans are working in the food business, distributed throughout the nation, in particular in lower income zones. If growth trends continue, in the coming years the food industry will be able to create hundreds of thousands of new jobs and incorporate an important contingent of individuals to the country's development. This is the way to build a path of equity to progress towards modernity.



de nuevos empleos, incorporando así a un importante contingente de personas al desarrollo del país. De esta manera, se construye un camino de equidad para avanzar hacia la modernidad.

El éxito del sector alimentario chileno ha sido el resultado de la conjunción de políticas de Estado acertadas, con una visión emprendedora y una eficiente gestión empresarial. Su desafío actual es seguir aumentando sus capacidades para mejorar sus niveles de competitividad. Para ello se ha planteado la necesidad de cerrar las brechas tecnológicas entre los sectores económicos, con el fin de elevar la productividad media y articular a los diferentes actores para lograr mayor calidad y menores costos.

La apuesta y el gran reto de nuestro país es duplicar las exportaciones de aquí al año 2015. Con ello, Chile se ubicaría en el concierto de las diez mayores potencias alimentarias mundiales.

The success of the Chilean food sector is the result of the right mix of government policies with an entrepreneurial view and efficient entrepreneurial management. The current challenge is to continue increasing the ability to improve levels of competitiveness. It has been said that there is a need to close the technological gaps between economic sectors in order to elevate the average productivity and articulate the different participants to achieve a greater quality at a lower cost. The stake and great challenge of our country is to double exports from now to 2015. Chile would then become a member of the 10 greatest world food powers.





1

El nuevo rostro de Chile

.....
The New Face of Chile



Las Grandes Cifras de las Exportaciones Alimentarias

Overall Figures on Food Exports

Desde una perspectiva económica, un factor relevante de las tres últimas décadas de la historia de Chile, es la enorme transformación que ha experimentado como productor de alimentos, la cual ha adquirido un gran dinamismo y con ello un interesante crecimiento.

En este periodo, Chile se abrió al mundo adoptando un modelo exportador, lo que ha significado un claro beneficio para la actividad que se refleja, por ejemplo, en un uso más eficiente del suelo, con notables aumentos de productividad y un fuerte incremento del valor agregado de la tierra.

El esfuerzo del área alimentaria se puso en impulsar una oferta de productos fundamentalmente dirigida a satisfacer la demanda externa, lo cual ha sido altamente dinamizador.

Consecuencia de ello, el intercambio comercial aumentó desde el 40 por ciento al 76 por ciento del PIB en los últimos 30 años. La tasa de crecimiento de las exportaciones alimentarias de Chile en los últimos años es una de las más altas del mundo: 132 por ciento en el periodo 1996-2005. (Gráfico Tasa de Crecimiento de las Exportaciones Alimentarias de Chile).

Algunos rubros emblemáticos en este proceso lo representan las exportaciones de vinos, que crecieron de 4 millones de dólares en 1975 a 1.397 millones de dólares en la actualidad, mientras las de fruta fresca fluctuaron de 38 millones de dólares en 1975 a 3.284 millones en 2007.

En resumen, hoy Chile exporta más de 12 mil millones de dólares en alimentos y está entre los 16 primeros lugares del ranking mundial del rubro, convirtiéndose

From an economic perspective, a relevant factor in the last three decades of the history of Chile is the great transformation it has undergone as a food producer. This transformation is dynamic and its growth interesting.

In this period, Chile opened up to the world by adopting an export model that was clearly beneficial to business. For example, there is now a more efficient use of the land, notable increases in productivity and a heavy growth in the added value of land.

Efforts in this area were concentrated on directing a supply of products fundamentally towards meeting foreign demand, which has been very dynamizing.

Consequently, trade interchange rose from 40% of the GDP to 76% in the last 30 years. The growth rate of Chile's food exports in recent years is one of the highest in the world: 132% in the period 1996-2005 (See the Graph on the Growth Rate of Chile's Food Exports).

Some emblematic areas in this process are: wine exports, which rose from 4 million dollars in 1975 to 1.397 billion dollars at present. Fresh fruit exports fluctuated from 38 million dollars in 1975 to 3.284 billion in 2007.

In summary, today Chile exports more than 12 billion dollars in food and is among the 16 top-ranked exporters in this area. This makes it a major player on the international food scene. By the Bicentennial (2010), it will be exporting more than 13 billion dollars in food and by 2015, 20 billion.

At this time, fruit, vegetables and agroindustrial products of Chile reach consumers in more than 150 countries in the world. The fruit subsector has grown ten-

en un protagonista relevante en el escenario internacional de la alimentación. Para el Bicentenario (2010) exportará sobre 13 mil millones de dólares en alimentos y para el 2015, unos 20 mil millones.

En la actualidad los productos hortofrutícolas y agroindustriales chilenos llegan a consumidores de más de 150 países del mundo. El subsector frutícola ha crecido diez veces en los últimos 20 años, tanto en volumen como en valor, al superar los 3.280 millones de dólares.

Se ha generado una fuerza que ha llevado al país a ser líder mundial en rubros como vino, salmón, bivalvos, algas, merluza, paltas, alimentos para peces, vegetales proteicos, pimentones, harina de pescado, servicios alimentarios, vacunas para peces y ovinos, entre otros.

Hoy nuestros productos son una oferta relevante en el orbe. En todo el mundo diariamente 6 millones de personas consumen una porción de salmón chileno; 6 millones y medio toman un vaso de jugo chileno; 1 millón 600 mil comen fruta chilena en conserva; 7 millones beben una copa de vino chileno. Con razón se ha dicho que nuestro mercado es el mundo y nuestros clientes los hombres, mujeres y niños de los cinco continentes.

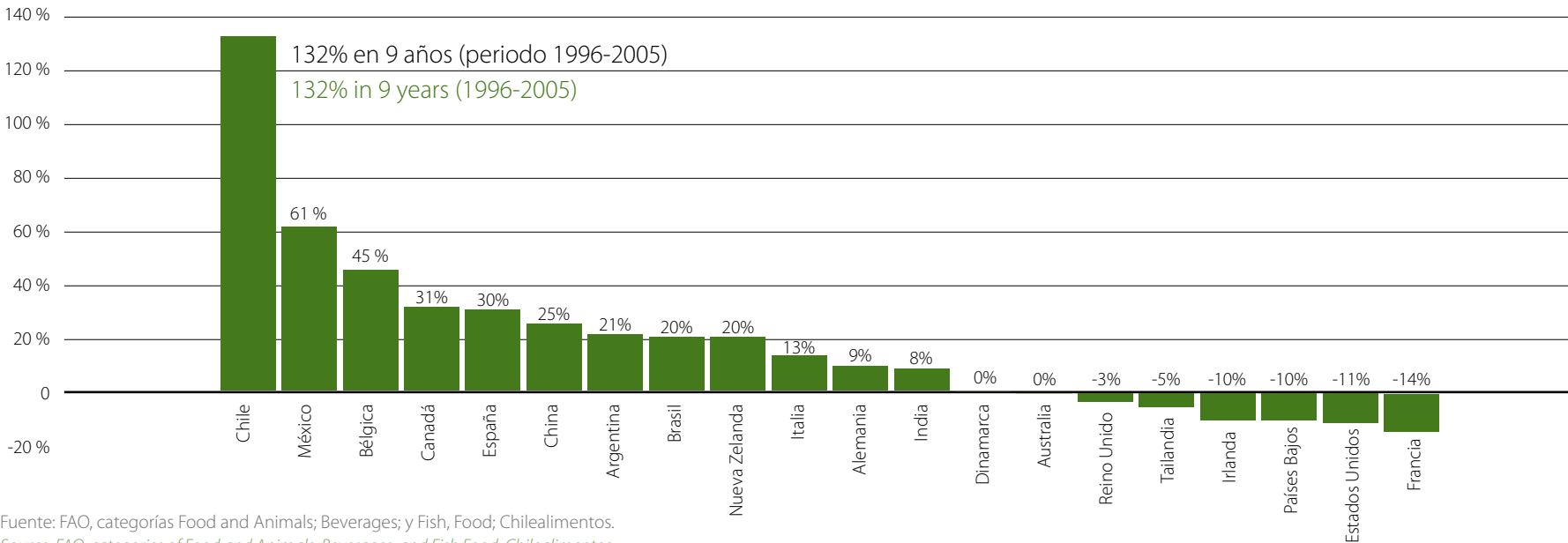
fold in the last 20 years, both in terms of volume as well as in value, exceeding 3.28 billion dollars.

A force has been generated through which the country has become a world leader in products like wine, salmon, bivalves, algae, hake, avocado, fish feed, proteinic vegetables, bell peppers, fish meal, food services, fish and ovine vaccinations.

Today our products are popular around the world. Every day 6 million people eat a serving of Chilean salmon; 6.5 million drink a glass of Chilean juice, 1.6 million eat canned Chilean fruit; 7 million drink a cup of Chilean wine. So it is right to say that our market is the world and our customers are the men, women and children on the five continents.



Tasa de Crecimiento de las Exportaciones Alimentarias de Chile
Growth Rate of Chile's Food Exports



Fuente: FAO, categorías Food and Animals; Beverages; y Fish, Food; Chilealimentos.
Source: FAO, categories of Food and Animals; Beverages; and Fish Food; Chilealimentos.

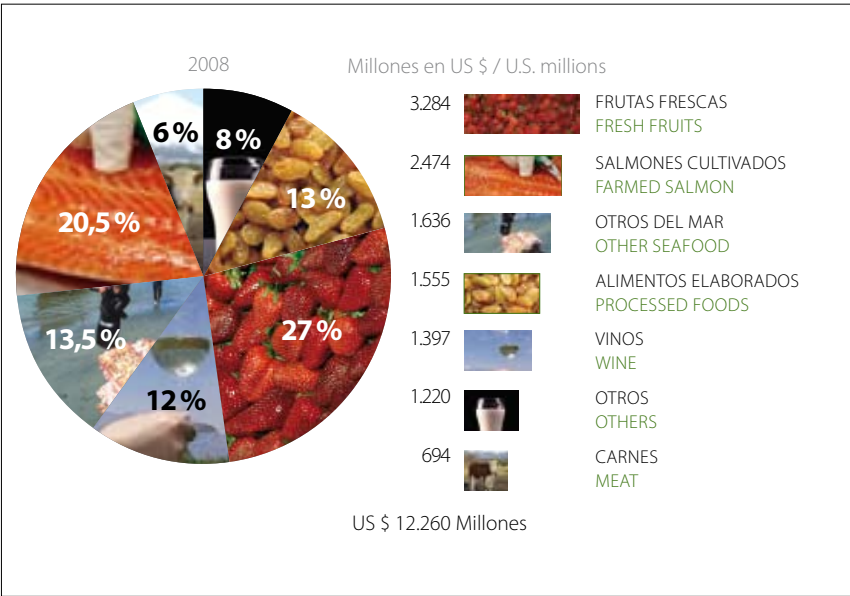
Principales Exportaciones Chilenas (Millones de dólares)
Main Chilean Exports (US\$ Millions)

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
Cobre / Copper	7.287	6.337	6.323	7.816	14.723	18.965	32.679	37.559	35.277
Alimentos / Food	4.916	5.061	5.273	6.125	7.277	8.233	9.345	10.540	12.267
Forestal / Forestry	2.365	2.206	2.301	2.524	3.397	3.495	3.907	4.960	4.960
Otros / Other	4.616	4.497	3.315	5.229	7.183	10.643	12.525	13.937	16.452
TOTAL / TOTAL	19.182	18.101	18.212	21.694	32.580	41.336	58.456	66.996	68.956

Fuente: Chilealimentos, basado en estadísticas del Banco Central.
Source: Chilealimentos, based on statistics from Central Bank of Chile.

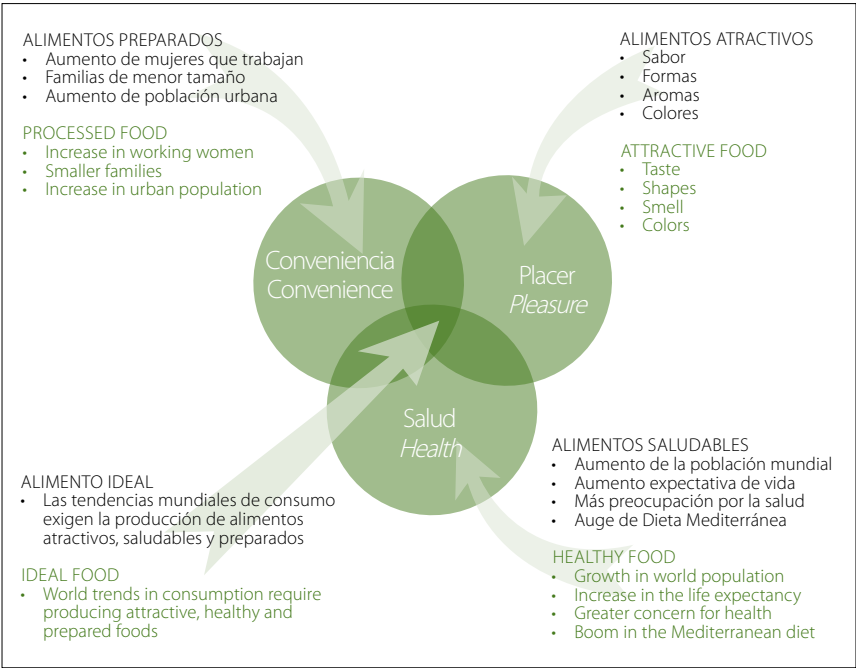


Exportaciones de Alimentos por Sector
Food Exports by Sector



Fuente: ODEPA, Chilealimentos y SONAPESCA (Datos a enero de 2009.Valores decimales de % aproximados)
Source: ODEPA, Chilealimentos and Sonapesca (Data at January 2009. Decimal percentages are rounded)

Tendencias de Consumo de Alimentos
Trends in Food Consumption



Apertura internacional y seguimiento de tendencias

Las claves del éxito, confirmadas por las cifras, están asociadas a políticas macroeconómicas estables, estrecha colaboración entre el sector público y el privado, reglas del juego transparentes, un Estado facilitador del comercio –según señalan los propios empresarios–, y notables mejoras en la competitividad, sea en infraestructura, productividad o gestión comercial.

No obstante, el proceso de generación del nuevo rostro que posee Chile tiene su propia historia. Por ejemplo, la mencionada apertura al exterior comprende dos etapas distintas. La primera, tuvo lugar entre 1974 y 1989, e implicó la apertura comercial unilateral; la segunda, a partir del año 1990, significó la llave para una mayor integración.

Esta integración implicó, entre otros aspectos, la desgravación continua de productos, la firma de acuerdos bilaterales, una orientación hacia la región del Asia Pacífico y el establecimiento de tratados de libre comercio con la Unión Europea y Estados Unidos, y un énfasis especial en los mercados latinoamericanos. En la actualidad, Chile es el único país que se relaciona con el 88 por ciento del PIB mundial por la vía de los acuerdos de libre comercio.

Opening up to the world and following trends

The keys to success, validated by the figures, are the stable macroeconomic policies, close collaboration between the public and private sectors, clear rules of the game, a government that facilitates trade (in the words of entrepreneurs themselves), and notable improvements in competitiveness, be it infrastructure, productivity or commercial management.

Nonetheless, the process to create Chile's new face has its own history. For example, engaging in more foreign trade involved two different stages. The first, from 1974 to 1989, was unilateral while the second, starting in 1990, was crucial to greater integration.

Among other aspects, this integration entailed a continuous elimination of duties on products, the signing of bilateral agreements, an orientation towards the Asia-Pacific Region and free-trade treaties with the European Union and the United States. Special emphasis was also placed on Latin American markets. Nowadays, Chile is the only country that is related to 88% of the world GDP via free-trade agreements.



Acuerdos de Libre Comercio / *Free Trade Agreements*

País o Grupo de Países / Country or group of countries	Tipo de Acuerdo / <i>Type of Agreement</i>	Fecha Firma / Date signed	Entrada en Vigencia / <i>Effective date</i>
P-4 (1)	Acuerdo de Asociación Económica / <i>Trade Association</i>	18 / 7 / 2005	08 / 11 / 2006
Unión Europea (2)	Acuerdo de Asociación Económica / <i>Trade Association</i>	18 / 11 / 2002	01 / 2 / 2003
Canadá	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	05 / 12 / 1996	05 / 7 / 1997
Corea	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	15 / 2 / 2003	01 / 4 / 2004
China	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	18 / 11 / 2005	01 / 10 / 2006
Costa Rica (3)	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	18 / 10 / 1999	14 / 2 / 2002 (Protocolo Bilateral / <i>Bilateral Protocol</i>)
El Salvador (3)	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	18 / 10 / 1999	03 / 6 / 2002 (Protocolo Bilateral / <i>Bilateral Protocol</i>)
Guatemala (3)	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	18 / 10 / 1999	Bilateral en negociación / <i>Bilateral under negotiation</i>
Honduras (3)	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	18 / 10 / 1999	Falta concluir tramitación parlamentaria / <i>Pending parliamentary proceeding</i>
Nicaragua (3)	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	18 / 10 / 1999	Bilateral en negociación / <i>Bilateral under negotiation</i>
Estados Unidos	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	06 / 6 / 2003	01 / 1 / 2004
México	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	17 / 4 / 1998	01 / 8 / 1999
EFTA (4)	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	26 / 6 / 2003	01 / 12 / 2004
Panamá	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	27 / 6 / 2006	Falta concluir tramitación parlamentaria / <i>Pending parliamentary proceeding</i>
Colombia	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	27 / 11 / 2006	Falta concluir tramitación parlamentaria / <i>Pending parliamentary proceeding</i>
Japón	Tratado de Libre Comercio / <i>Free Trade Agreement</i>	27 / 3 / 2007	3 / 9 / 2007
Perú	Acuerdo de Complementación Económica N° 38 / <i>Economic Complementary Agreement No. 38</i>	22 / 8 / 2006	Falta concluir tramitación parlamentaria / <i>Pending parliamentary proceeding</i>
Ecuador	Acuerdo de Complementación Económica N° 32 / <i>Economic Complementary Agreement No. 32</i>	20 / 12 / 1994	01 / 1 / 1995
Mercosur (5)	Acuerdo de Complementación Económica N° 35 / <i>Economic Complementary Agreement No. 35</i>	25 / 6 / 1996	01 / 10 / 1996
Bolivia	Acuerdo de Complementación Económica N° 22 / <i>Economic Complementary Agreement No. 22</i>	06 / 4 / 1993	07 / 7 / 1993
Venezuela	Acuerdo de Complementación Económica N° 23 / <i>Economic Complementary Agreement No. 23</i>	02 / 4 / 1993	01 / 7 / 1993
India	Acuerdo de Alcance Parcial / <i>Partial Scope Agreement</i>	8 / 3 / 2006	17 / 8 / 2007
Cuba	Acuerdo de Alcance Parcial / <i>Partial Scope Agreement</i>	21 / 8 / 1998 (6)	Falta tramitación parlamentaria / <i>Pending parliamentary proceeding</i>

(1) *Pacífico-4, integrado por Chile, Nueva Zelanda, Singapur y Brunei Darussalam.*
(2) *Los países miembros de la Unión Europea son: Alemania, Austria, Bélgica, Dinamarca, España, Finlandia, Francia, Grecia, Italia, Irlanda, Luxemburgo, Países Bajos, Portugal, Reino Unido, Suecia, Chipre, Eslovaquia, Eslovenia, Estonia, Hungría, Letonia, Lituania, Malta, Polonia, República Checa, Rumania y Bulgaria.*
(3) *TLC Chile – Centroamérica*
(4) *La Asociación Europea de Libre Comercio (EFTA) Está integrada por: Islandia, Liechtenstein, Noruega y Suiza.*
(5) *El Mercado Común del Sur está integrado por Argentina, Brasil, Paraguay y Uruguay. Chile participa como país asociado.*
(6) *La fecha sólo se refiere al cierre de las negociaciones.*

(1) *Pacific-4 is formed by Chile, New Zealand, Singapore and Brunei Darussalam.*
(2) *The countries that are members of the European Union are: Germany, Austria, Belgium, Denmark, Spain, Finland, France, Greece, Italy, Ireland, Luxembourg, the Netherlands, Portugal, the United Kingdom, Sweden, Cyprus, Slovakia, Slovenia, Estonia, Hungary, Latvia, Lithuania, Malta, Poland, Czech Republic, Rumania and Bulgaria.*
(3) *Chile – Central America - FTA*
(4) *The European Free Trade Association (EFTA) is formed by: Iceland, Liechtenstein, Norway and Switzerland.*
(5) *The Southern Common Market is formed by Argentina, Brazil, Paraguay and Uruguay. Chile participates as an associated country.*
(6) *The date only refers to the closing of negotiations.*

Chile es uno de los cinco lugares del mundo con clima mediterráneo y está aislado naturalmente contra pestes y enfermedades.

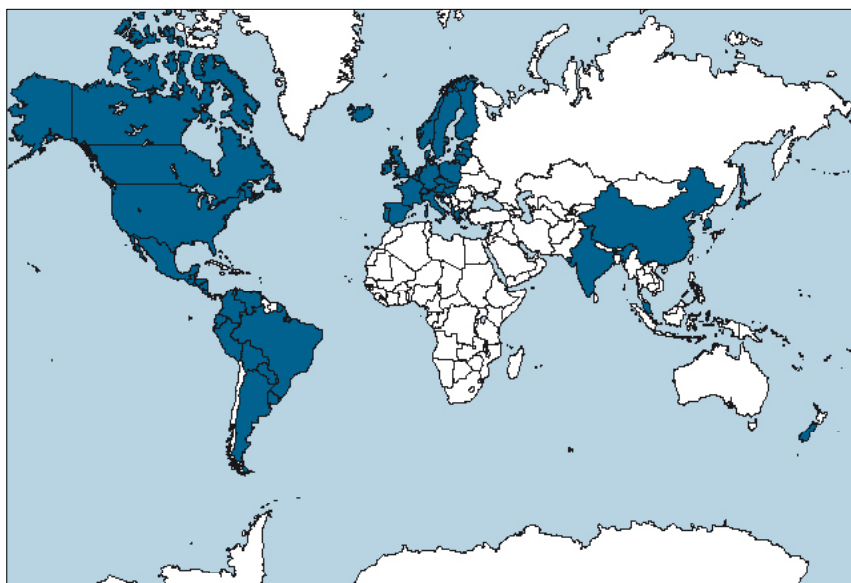
Al mismo tiempo el país se ciñe a la dinámica de los mercados mundiales de alimentos, que ha establecido ciertas tendencias en el consumo. Entre ellas prevalecen aspectos como la conveniencia, que incide en la preferencia por alimentos preparados; y el placer, que promueve la oferta de alimentos atractivos, provistos de sabores, formas, aromas y colores especiales.

Igualmente la salud es una necesidad de la población mundial que incentiva la producción de alimentos sanos. Tras esta tendencia convergen elementos como el crecimiento de la población mundial, el aumento de la expectativa de vida y la mayor preocupación por la salud, sumado al auge de la llamada dieta mediterránea.

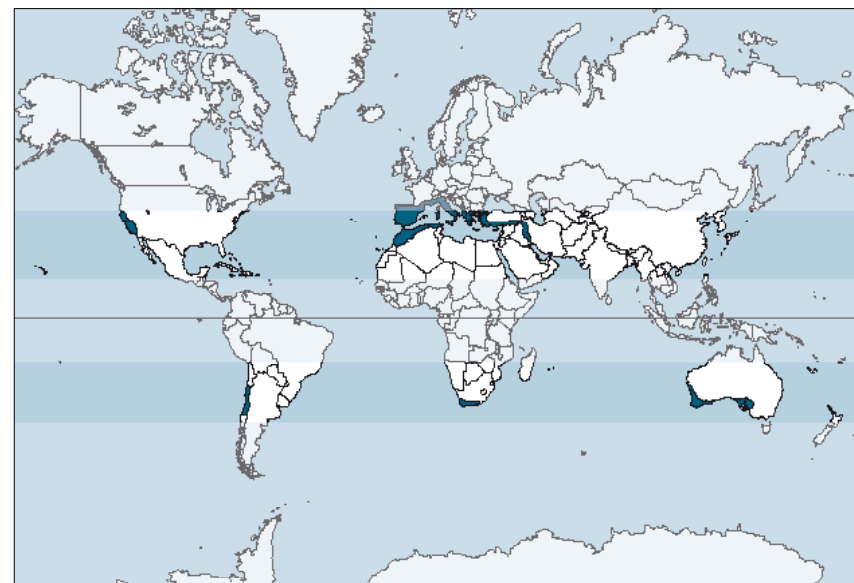
Diversos estudios científicos demuestran no solo los beneficios nutricionales del consumo de frutas y verduras, pescado, aceite de oliva y vino, sino también su



Distribución Geográfica de los Acuerdos Comerciales Firmados por Chile
Geographic distribution of trade treaties signed by Chile



Cinco Lugares con Clima Mediterráneo
Five Places with a Mediterranean Climate



Chile is one of the five places in the world with a Mediterranean climate and it is naturally insulated against pests and diseases.

At the same time, the country has followed the dynamics of the world food markets and the certain trends in demand that they set. They include prevailing considerations such as convenience, which has an incidence in the preference for prepared foods; and pleasure, which encourages the production of foods that are tasty and attractive in shape, aroma and color.

Health is also a need of the world population that encourages the production of healthy food. Once this trend started, elements converged, such as a growth in the world population, the increase in the life expectancy and the greater concern for health, added to the boom in the Mediterranean diet.

Diverse scientific studies demonstrate not only the nutritional benefits of eating fruits and vegetables, fish, olive oil and wine, but also their importance in preventing chronic diseases. Their photochemical content has an antioxidant effect and acts specifically on some enzymes that, in turn, perform important functions.





importancia en la prevención de enfermedades crónicas, debido al contenido de fotoquímicos con efecto antioxidante o con acciones específicas sobre algunas enzimas, las que a su vez realizan importantes funciones.

En este sentido, nuestro país tiene ventajas geográficas que favorecen la oferta de alimentos propios de la dieta mediterránea. Una de ellas es el clima mediterráneo, pues Chile está en una de las cinco zonas del mundo con esas características, al igual que California, Europa, Sudáfrica y Australia. Paralelamente, es una isla ecológica al estar “naturalmente” aislado contra pestes y enfermedades.

Empleo y valores agregados del producto

Desde el punto de vista de una política agraria, Chile privilegia la opción de una agricultura mixta, basada en la valoración de todo tipo de agricultura, sea integrada, orgánica, intensiva o de conservación.

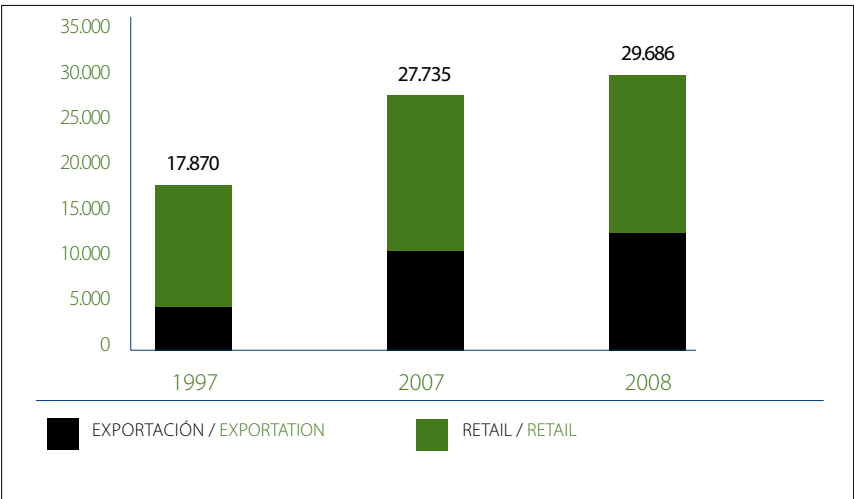
La incidencia de la producción alimentaria no solo alcanza al sector agropecuario sino que estimula, además, una serie de externalidades positivas en los sectores industrial y de servicios. En el agropecuario se materializan a través del suministro de materias primas; en el de servicios, en la utilización del transporte, almacenaje y la comercialización; mientras que en el industrial, por la demanda de insumos y bienes de capital.

La industria de alimentos representa, por ejemplo, el 17 por ciento del empleo del país: más de 1 millón 200 mil.

Otro aspecto en que se observa la mayor valoración de la producción de alimentos en Chile es en su comparación con la influencia que históricamente ha tenido el comercio detallista. Se advierte, en ese sentido, que en 1996 las exportaciones alimentarias alcanzaban 4.653 millones de dólares y las ventas del retail eran de 13.204 millones (las primeras eran un tercio de las últimas). En 2008, las cifras se movieron y las exportaciones representaron más de la mitad de las ventas del retail: 12 mil millones versus 17,6 mil millones de dólares.

Ventas de Alimentos en Chile (en millones de dólares)

Sales of Food in Chile (in millions of dollars)



Fuente: Chilealimentos
Sources: Chilealimentos

Our country has geographic advantages favorable to the supply of foods inherent to the Mediterranean diet. One of them is the Mediterranean climate, as Chile is one of the five zones in the world with those characteristics, like California, Europe, South Africa and Australia. At the same time, it is an ecological island because it is “naturally” isolated from pests and diseases.

Employment and added values of the product

In its agrarian policy, Chile has chosen to support a mixed agriculture based on the fact that all types of agriculture are valuable, whether integrated, organic, intensive or conservational.

Food production not only impacts the farming and livestock sector. It also stimulates several positive externalities in the industrial and service sectors. Those externalities are materialized in the farming and livestock sector through the supply of raw materials. In the services sector, it lies in the use of transportation, storage and merchandising and in the industrial sector, in the demand for inputs and capital goods.

For example, the food industry represents 17% of employment in the nation: more than 1.2 million individuals.

Another aspect that shows the great value of food production in Chile is the comparison to the influence that retail trade has historically had. For instance, in 1996, food exports totaled 4.653 billion dollars and retail sales 13.204 billion (food exports were one-third of retail sales). In 2008, the figures had changed and exports accounted for more than one-half of retail sales: 12 billion dollars versus 17.6 billion.



A close-up photograph of several ripe red apples hanging from a tree. The apples are in sharp focus, showing their smooth, slightly textured skin. Green leaves are visible, some in the foreground and others in the background, which is softly blurred. The lighting is bright, suggesting a sunny day.

2

Principales Cadenas Alimentarias de Chile

.....
Main Food Chains in Chile

Industria Frutícola

Fresh Fruit Industry



La producción de fruta fresca chilena se ha consolidado en la presente década como una industria de primer nivel a escala mundial. Nuestro país, además de ser líder en la exportación de fruta fresca en el hemisferio sur, supera el 50 por ciento del total de la fruta de clima templado comercializada del hemisferio.

Chile está rodeado en sus cuatro fronteras por barreras naturales que lo protegen de plagas y enfermedades. Sus regiones atraviesan por distintas condiciones climáticas, desde el calor del desierto en el norte, hasta el frío antártico en el extremo sur. Esto favorece el cultivo de una gran variedad de especies de óptima calidad, como uvas de mesa, manzanas, peras, limones, clementinas, naranjas, paltas, kiwis, duraznos, nectarines, ciruelas, cerezas, frambuesas, frutillas y arándanos en 324.278 hectáreas plantadas. Destaca la Región de O'Higgins con 77.967 hectáreas (24,1 por ciento del total nacional); le sigue Maule con el 16,9 por ciento, Metropolitana con el 16,3 por ciento y la de Valparaíso también con el 16,3 por ciento.

El sector frutícola exportador –que reúne a más de 9 mil productores y exportadores–, comercializa sus productos en más de setenta mercados; mayoritariamente de Estados Unidos y Europa. Las principales especies exportadas son las manzanas y la uva de mesa (más de 60 mil hectáreas plantadas). Esta última, por sí sola, representa cerca del 38 por ciento del total de frutas frescas. Nuestro país es también el segundo exportador mundial de paltas después de México, con más de 39 mil hectáreas plantadas.

El reconocimiento de Chile como zona libre de la mosca del Mediterráneo ha permitido ampliar la gama de productos exportables a otras especies, como berries y cítricos.

La industria frutícola chilena ha realizado grandes inversiones en tecnología para el control riguroso de los estándares de calidad. El principal objetivo de la

The production of Chilean fresh fruit has been consolidated in this decade as a prime industry on a world scale. In addition to being a leader in fresh fruit exports in the Southern Hemisphere, Chile surpasses 50% of all temperate climate fruit sold in the hemisphere.

Chile is surrounded on its four borders by natural barriers that protect it from pests and disease. Its regions are crossed by different climatic conditions, from the heat of the desert in the north to the Antarctic cold in the far south. This is good for growing a wide variety of top quality species like table grapes, apples, pears, lemons, clementines, oranges, avocados, kiwis, peaches, nectarines, plums, cherries, raspberries, strawberries and blueberries on approximately 324,278 hectares. Of note is the Region of O'Higgins, where 77,967 hectares are planted (24.1% of the national total), followed by the Region of Maule, with 16.9%, the Metropolitan Region and the Region of Valparaíso, each 16.3%.

The export fruit sector is made up of more than 9 thousand producers and exporters and their products are sold on more than seventy markets. The main destinations are the United States and Europe. Apples and table grapes are the leading exports (over 60 thousand planted hectares). Table grapes alone account for nearly 38% of all sales abroad. Our country is also the second world exporter of avocados after Mexico (more than 39 thousand planted hectares). Chile is recognized to be a country free of the medfly, which has helped expand the range of exportable products to other species like berries and citrus fruits.

The Chilean fruit industry has made great investments in technology for the purpose of rigorously controlling quality standards. The fruit must reach the consumer in optimal condition and all characteristics of each variety present (good color, taste, firmness and aroma). Technological development has also led to the introduction of new varieties and earlier production, fruit of better quality



producción de frutas es que estas lleguen al consumidor en condiciones óptimas de sanidad, con buen color, sabor, firmeza y el aroma característico de cada variedad. El desarrollo tecnológico también ha favorecido la introducción de nuevas variedades, lo que ha permitido obtener producciones más tempranas, frutas de mayor calidad y vida útil tras su cosecha, factor crítico por la gran distancia a la que se encuentran los mercados de destino.

Asimismo, como país exportador, Chile ha sido siempre cuidadoso en el cumplimiento de las buenas prácticas agrícolas (good agricultural practices) para responder a las exigencias de los mercados internacionales. En este sentido el estándar chileno ha sido avalado y certificado por prestigiosas entidades reconocidas a nivel mundial.

Nuestro país ha promovido el consumo de fruta nacional en el mundo a través de la Chilean Fresh Fruit Association, entidad creada por la Asociación de Exportadores de Chile A.G. (ASOEX) y la Federación de Productores de Fruta de Chile (FEDEFruta). El futuro de Chile como país exportador de fruta es promisorio. La apuesta es seguir satisfaciendo las exigentes demandas de los consumidores extranjeros cuyas preferencias se orientan, cada vez más, hacia productos saludables e inocuos.

and a better useful life after harvesting. This latter is a critical factor given the long distance to destination markets.

As an exporting country, Chile has always been careful to comply with good agricultural practices in order to meet the exigencies of international markets. The Chilean standard has been warranted and certified by prestigious entities in the world.

Our country encourages people throughout the world to eat Chilean fruit through the Chilean Fresh Fruit Association, created by the Chilean Exporters Association (ASOEX) and the Federation of Fruit Producers of Chile (FEDEFruta). Chile has a promising future as a fruit exporting country. The aim is to continue satisfying the exigent demands of foreign consumers whose preferences are geared increasingly towards safe and healthy products.



**Chile es el mayor
exportador de fruta del
hemisferio sur.**



**Chile is the largest
fruit exporter in the
Southern Hemisphere.**



Territorio

Entre la Región de Atacama y la Región de Los Lagos.

Principales características tecnológicas

Desarrollo de variedades nacionales; incorporación de portainjertos adecuados a características de suelo, Buenas Prácticas Agrícolas, riego tecnificado, densidad de plantación, infraestructura de packing, plantas frigoríficas (cadena de frío).

Empleo

450 mil empleos directos que representan el 6,2% del total de la fuerza laboral de Chile (1), de los cuales 150 mil son permanentes y 300 mil temporales.

Exportaciones

Cada año Chile exporta más de 2,41 millones de toneladas de fruta fresca con tasas de crecimiento promedio de 4,5% en los últimos 3 años. (2).

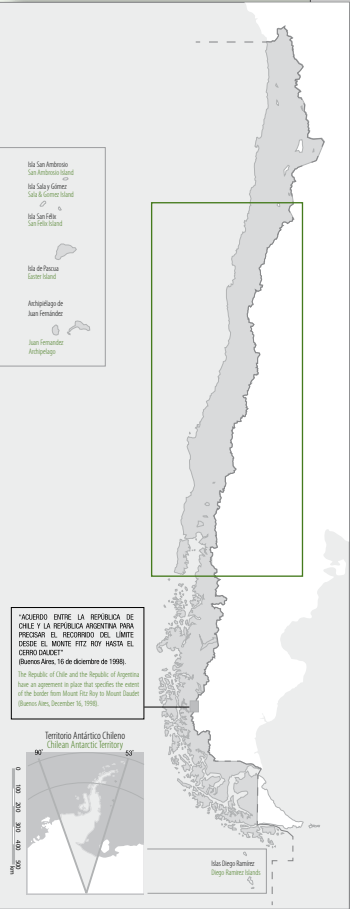
Principales mercados de destino

Estados Unidos, Europa, Canadá, Medio Oriente, Lejano Oriente y Latinoamérica.

Productores/exportadores

9,057 productores/exportadores.

(1) Instituto Nacional de Estadísticas/ ASOEX/FEDEFRUTA
(2) Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA (datos a enero 2009).



Territory

Between the Region of Atacama and the Region of Los Lagos.

Main technological characteristics

Development of national varieties; incorporation of graft carriers adapted to the soil characteristics, Good Agricultural Practices, technological irrigation, plantation density, packing infrastructure, cold-storage plants (cold chain).

Employment

450,000 direct jobs representing 6.2% of the total workforce in Chile (1), 150,000 of which are permanent and 300,000 are temporary.

Exports

Chile exports over 2.41 million tons of fresh fruit every year, with an average growth rate of 4.5% in last 3 years (2).

Main destination markets

USA, Europe, Canada, Middle East, Far East and Latin America.

Producers/exporters

9,057 producers/exporters.

(1) National Statistics Bureau / ASOEX / FEDEFRUTA
(2) Agrarian Research and Policy Bureau, ODEPA (data for January 2009)









Industria Hortícola

Horticulture Industry

Dentro de la gran diversidad de microclimas y de suelos que los valles de Chile brindan, de norte a sur, el central reúne condiciones especialmente privilegiadas para el cultivo de hortalizas.

Al igual que la industria vitivinícola y la frutícola, la producción de hortalizas en Chile se caracteriza por su dinamismo. En los últimos diez años se ha incrementado la producción en más del 50 por ciento, resultado de los mayores rendimientos y mejoras tecnológicas, el crecimiento de la agroindustria y la intensificación de los cultivos. La superficie cultivada supera actualmente 95 mil hectáreas.

Otro rasgo importante del sector ha sido su sostenida expansión en los mercados externos. En 1985 los envíos de productos hortícolas alcanzaron 19 millones de dólares mientras que en 2008 llegaron a 254 millones de dólares (ODEPA, datos a enero de 2009). El crecimiento de la industria del tomate, especialmente en pasta, explica gran parte de esta dinámica.

Entre los productos frescos destacan las semillas de hortalizas. En 1991 se exportaban 18 millones de dólares y en 2008 esta cifra ascendió a 70 millones de dólares. Las principales hortalizas frescas destinadas al extranjero son cebolla, ajo, espárrago, orégano y radicchio. En cuanto a las procesadas destacan la pasta de tomates, productos congelados, maíz, arvejas, porotos, hortalizas deshidratadas, pimientos y jugos.

El 30 por ciento de la producción hortícola de Chile se destina a los mercados externos; Venezuela es el principal receptor, seguido de Estados Unidos, Japón y Brasil.

Chile's valleys, from north to south, house a great diversity of microclimates and soil. Yet it is the central valley that has the particularly privileged conditions for the cultivation of vegetables.

Like the wine and fruit industries, vegetable production in Chile is known for being dynamic. In the last 10 years, the production has increased by 50%, the result of better yields and technological improvements, the growth in agroindustry and the intensification of crops. At this time, around 95,000 hectares of vegetables are cultivated annually.

The sector has been expanding sustainably on foreign markets, a very important feature. In 1985, vegetable shipments totaled 19 million dollars while in 2008 they totaled 254 million dollars (ODEPA, data as of January 2009). The growth in the tomato industry, particularly tomato paste, is the reason for a large part of this dynamic.

Fresh products include in particular horticulture seeds. In 1991, 18 million dollars were exported and in 2008 that figure totaled 70 million dollars. The fresh crops sent abroad mainly consist of onions, garlic, asparagus, oregano and radicchio. Processed vegetables consist of tomato paste, frozen products, corn, peas, beans, dehydrated produce, bell peppers and juice.

30% of vegetable production from Chile is sent to foreign markets, Venezuela being the main destination, followed by the United States, Japan and Brazil.

Within the scope of agroindustry, canned artichokes have undergone a great boom in the last three years. Fresh-cut products constitute another very attractive subsector. They represent a business opportunity for vegetables and fruits like



En el ámbito de la agroindustria, la alcachofa ha tenido un despegue significativo como alimento procesado en conserva durante los últimos tres años. Otro subsector muy atractivo es el de los productos mínimamente procesados o recién cortados (fresh cut). Representan una oportunidad comercial para hortalizas y frutas como melón y sandía, entre otras, ya que son productos que tienen demanda y Chile tiene buenas condiciones de clima y suelo para su cultivo. Según el VII Censo Nacional Agropecuario y Forestal (2007), la superficie cultivada con hortalizas asciende a 95.194 hectáreas, de las cuales el 90 por ciento pertenece a la agricultura familiar campesina. Este segmento de productores cultiva el 52 por ciento de la superficie hortícola, lo que refleja la importancia social que tienen las políticas privadas y públicas en este sector de la agricultura.

melons and watermelons, since there is a demand for these products and Chile has the right climate and soil for their cultivation. According to the 7th National Agricultural and Forestry Census of 2007, vegetables are grown on a total area of 95,194 hectares. Of that number, 90% are family-owned. This segment of producers grows 52% of all vegetables, which reveals the social importance that private and public policies have in this sector of agriculture.









Industria Olivícola: Calidad Exportable

The Olive Industry: Export Quality



Chile se ha ganado un nombre en el mundo con sus vinos y sus frutas gracias al verdadero paraíso agrícola con que cuenta. Y desde hace unos años se ha sumado el aceite de oliva extra virgen a las exportaciones alimentarias.

Nuestra larga y angosta faja de tierra sobresale por ser una zona resguardada “naturalmente” de posibles plagas. Chile es uno de los pocos países que puede asegurar estar libre de la temida mosca del olivo. Asimismo posee condiciones idóneas de clima y de suelo que se asemejan a las que se dan en la cuenca del Mediterráneo, cuna del olivar.

Las plantaciones de olivos se ubican entre el valle de Azapa por el norte y Los Sauces en la provincia de Malleco, por el sur. Esta extensa área posee suelos fértiles, radiación solar y variaciones térmicas entre el día y la noche, condiciones particularmente favorables para su cultivo.

A las bondades geográficas, la industria olivícola ha unido el uso de moderna tecnología con una selección de las mejores variedades, obteniendo así un producto final de excelente calidad, apto para competir con los mejores aceites de oliva del mundo. Aproximadamente el 60 por ciento de la superficie nacional de olivos está destinado a la producción de aceites de calidad extra virgen, ya sea como monovarietales o mezclas, orgánicos o convencionales, que tienen una enorme demanda en el mercado externo, en virtud de sus propiedades nutricionales.

Chile posee alrededor de 16 mil hectáreas plantadas, más del triple de las existentes en 1997 y cerca de 30 almazaras (plantas procesadoras) distribuidas entre las regiones de Arica y Parinacota y del Maule, que elaboran unas 4 mil

Chile has gained fame in the world because of its wines and fruits, thanks to the true agricultural paradise that it is. And some years back, extra virgin olive oil became a new addition to food exports.

Our long and narrow strip of land stands out for being a zone naturally protected from potential pests. Chile is one of the few countries that can warrant that it is free of the feared olive fly. It also has the right weather and soil, similar to that of the Mediterranean basin, the birth place of the olive tree.

Olive plantations are found in the Azapa Valley in the north and Sauces Valley, in the province of Malleco in the south. That zone has fertile soil, sun and heat variations between the day and night that are particularly favorable to olive cultivation.

The olive industry has combined the use of modern technology with geographic benefits and a selection of the best varieties. The result: an end product of excellent quality, capable of competing against the best olive oils in the world. Approximately 60% of the olives being grown nationwide is used to produce extra virgin oils, either monovarietal or mixed, both organic and conventional, for which there is a great demand on the foreign market because of their nutritional properties.

Chile has planted around 16,000 hectares, more than thrice what existed in 1997. There are close to 30 processing plants between the regions of Arica and Parinacota and the Maule, which elaborate around 4,000 tons of extra virgin olive oil that are sent to the domestic and foreign markets. The main producers are members of the ChileOliva Trade Association, comprised of 45 companies that represent more than 93% of the industry and virtually all of the exportable bottled supply.





toneladas de aceite de oliva extra virgen, que se destinan al mercado interno y externo. Los principales productores están agrupados en la Asociación Gremial ChileOliva, la cual reúne a 45 empresas que concentran más del 93 por ciento de participación en la industria y prácticamente el total de la oferta exportable envasada.

En 2007 las exportaciones del rubro alcanzaron a 3,1 millones de dólares, un 70 por ciento superior a las del año anterior. Se destacan los embarques a Estados Unidos, España, Canadá, Venezuela, México, Sudáfrica y Taiwán.

En 2008 las exportaciones alcanzaron a 5,1 millones de dólares, un 64 por ciento superior a las de 2007. Los principales destinos fueron EE.UU., Venezuela, España, Brasil, Taiwán, Colombia y México.

Si bien ahora Chile es un actor poco relevante dentro del mercado mundial –comparado con España, Italia o Grecia– está logrando reconocimiento internacional por su excelente calidad. Esto ha sido avalado en los últimos cinco años por numerosos premios obtenidos en los más importantes concursos organizados en Italia y Estados Unidos.

Chile posee aceites de oliva extra virgen de excelente calidad, aptos para competir en los mercados más exigentes del mundo.

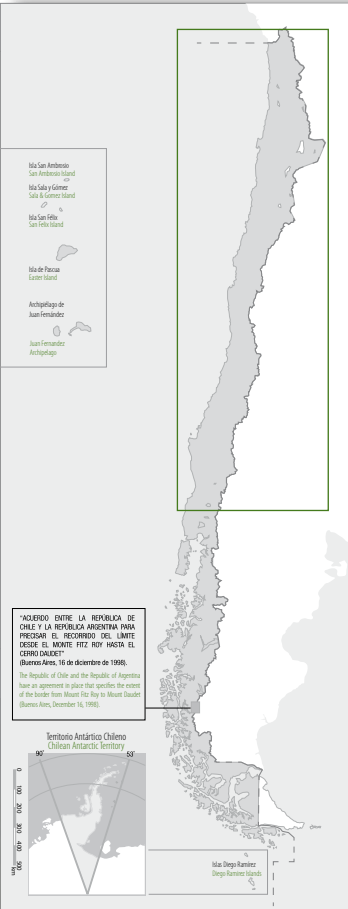
Extra virgin olive oil exports grew totaled 3.1 million dollars in 2007, 70% higher than the previous year. Shipments were mainly to the United States, Spain, Canada, Venezuela, Mexico, South Africa and Taiwan.

In 2008, olive oil exports amounted to 5.1 million dollars, 64% higher than in 2007. The main export destinations were the United States, Venezuela, Spain, Brazil, Taiwan, Colombia and Mexico.

Although Chile's share of the world market is still small in comparison to Spain, Italy and Greece, it is becoming internationally renowned for its excellent quality. This has been supported in the last five years by several prizes awarded in the most important contests organized in Italy and the United States.

Chile produces excellent quality extra-virgin olive oils that compete very well on the most exigent markets in the world.

Territorio Entre las regiones de Arica y Parinacota y La Araucanía	Territory Between the Regions of Arica and Parinacota and La Araucania
Principales características tecnológicas Huertos modernos, presencia de almazaras en el predio, variedades aceiteras italianas, españolas y griegas, mano de obra especializada.	Main technological characteristics Modern orchards, oil-mills located directly on the properties, varieties of Italian, Spanish and Greek olive oil plants, skilled workforce.
Empleo: 4.800 empleos directos, de los cuales 2.300 son permanentes y 2.500 temporales (datos estimativos ChileOliva).	Employment 4,800 direct jobs, 2,300 of which are permanent and 2,500 temporary (estimates from ChileOliva).
Exportaciones 5,1 millones de dólares FOB en aceite de oliva. (1).	Exports US\$ 5.1 million FOB in olive oil. (1).
Principales mercados de destino Estados Unidos, Venezuela, España, Brasil, Taiwán, Colombia y México. (1)	Main destination markets USA, Venezuela, Spain, Brazil, Taiwán, Colombia and México. (1)
Productores Alrededor de 150 productores, de los cuales el 80% vende su producción a empresas que poseen marcas propias. De las empresas asociadas a ChileOliva la superficie promedio plantada es de 200 hectáreas.	Producers Approximately 150 producers, 80% of whom sell their production to companies with their own trademarks. The average planted area of members of ChileOliva is 200 hectares.
<i>(1) Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA (datos a enero 2009).</i>	<i>(1) Agrarian Research and Policy Bureau (ODEPA) (data as of January 2009).</i>







Industria Vitivinícola: Vinos con Identidad Propia

The Wine Industry: wines With their Own Identity



Chile posee condiciones excepcionales para el cultivo de la vid, lo que se traduce en una producción de vinos de primera categoría, que ganan cada día nuevos adeptos en el mundo. Es difícil encontrar en el planeta un área geográfica óptima para la viticultura como la zona central. Sus valles vitivinícolas se extienden más de 1.200 kilómetros de norte a sur, entre los 27°30' y 38°00' latitud sur. Gozan de un clima mediterráneo en una gran diversidad de suelos, producto de los accidentes geográficos. A esto se agrega la cordillera de los Andes como contrafuerte y del Océano Pacífico que, con sus brisas, actúa como moderador de la temperatura. Todas estas características confieren a los vinos chilenos una excepcional calidad y singular personalidad: gran frutuosidad, intensos colores y gratos aromas delicados.

El vino chileno se elabora desde hace más de 450 años. En recientes décadas esta industria ha tenido un despegue fulgurante, tanto por la cantidad total producida –entre los diez mayores productores de vino del mundo–, como por el número y variedad de productores y, lo más importante, por la calidad de las marcas embotelladas. En los últimos años la bebida chilena ha recibido numerosos galardones en certámenes internacionales de gran prestigio como el Decanter World Wine Awards, entre otros, y revistas especializadas como *Wine Spectator*.

Han contribuido también a la extraordinaria expansión del rubro las políticas económicas que incentivan la inversión de empresarios de primer orden, tanto

Chile has exceptional conditions for winegrowing, which results in the production of first-rate wines that are winning new fans around the world every day. It would be difficult to find another place on Earth that is better suited to viticulture than Chile's central zone. Its wine valleys extend more than 1,200 km from north to south, from 27°30' to 38°00' latitude south. The country has a Mediterranean climate and its diverse geographical features create a wide range of soil types. The Andes Mountains, which form a buttress, and the Pacific Ocean, whose cooling breezes moderate temperatures, are also important factors. All these characteristics lend Chilean wines exceptional quality and unique personality, tremendous fruitiness, intense color, and pleasing delicate aromas.

With more than 450 years of winemaking history, Chile has undergone a boom in recent decades, in large part due to the total volume produced (Chile is among the ten largest wine producers in the world), the number and variety of national producers, and most importantly, the quality of the brands bottled. In recognition of this, Chilean wine has received numerous awards in prestigious international competitions such as the Decanter World Wine Awards and specialized magazines such as *Wine Spectator*.

Economic policies that encourage major national and international investment have also contributed to the industry's extraordinary expansion, as have Chile's highly educated industry professionals, rigorously trained winemakers, and the use of modern facilities that employ stainless steel tanks and the latest vinification and bottling equipment.



nacionales como extranjeros; la disponibilidad de profesionales de excelente nivel académico; la rigurosa capacitación de enólogos chilenos e instalaciones de última generación (estanques de acero inoxidable, maquinarias modernas de vinificación y envasado, entre otras).

La industria vitivinícola nacional es hoy uno de los pilares de la canasta agroexportadora. Sus envíos constituyen aproximadamente un 2 por ciento de las exportaciones totales y el 21 por ciento de las agrícolas (ODEPA, datos a enero de 2009). Existen más de 260 empresas que comercializan sus productos en más de cien países.

Chile produce al año 820 millones de litros de vino destinados principalmente al mercado externo, particularmente a Inglaterra, Estados Unidos, Holanda y Canadá. En 2008 las ventas al exterior representaron un 73 por ciento de la producción, alcanzando los 599 millones de litros, equivalentes a 1.397 millones de dólares (ODEPA).

En el sector de elaboración de vinos se estima que operan 180 viñas, de las cuales 88 están agrupadas en la organización gremial Vinos de Chile. Estas representan más del 80 por ciento de las exportaciones totales de vino.

Según las últimas cifras publicadas en el Catastro Vitícola Nacional de I Ministerio de Agricultura, Chile tiene más de 117.500 hectáreas de uva vinífera plantadas, que se distribuyen entre cuatro regiones y catorce sub regiones. El sistema chileno de Denominación de Origen incluye las regiones de Coquimbo, en el norte, dividida en los valles del Elqui, Limarí y Choapa. El Valle de Aconcagua contiene los valles de Aconcagua, Casablanca y San Antonio. El gran Valle Central incluye los valles del Maipo, Rapel (Cachapoal y Colchagua), Curicó y Maule; y las regiones del sur comprenden los valles del Itata, Bío Bío, Malleco y el experimental Osorno. De las variedades producidas, el 75 por ciento corresponde a cepas tintas, tales como

The national wine industry is now one of the mainstays of Chile's agro-export business and accounts for approximately 2% of total exports and 21% of agricultural exports (ODEPA, data as of January 2009). More than 260 producers sell their wines in more than 100 countries.

Chile produces 820 million liters of wine per year, most of which is destined for foreign markets, particularly to England, the United States, Holland, and Canada. In 2008, international sales represented 73% of production and totaled 599 million liters, the equivalent of USD\$1.397 billion dollars (ODEPA).

The wine producing sector includes more than 180 wineries, 88 of which are members of the Vinos de Chile trade association. These wineries account for more than 80% of total wine exports.

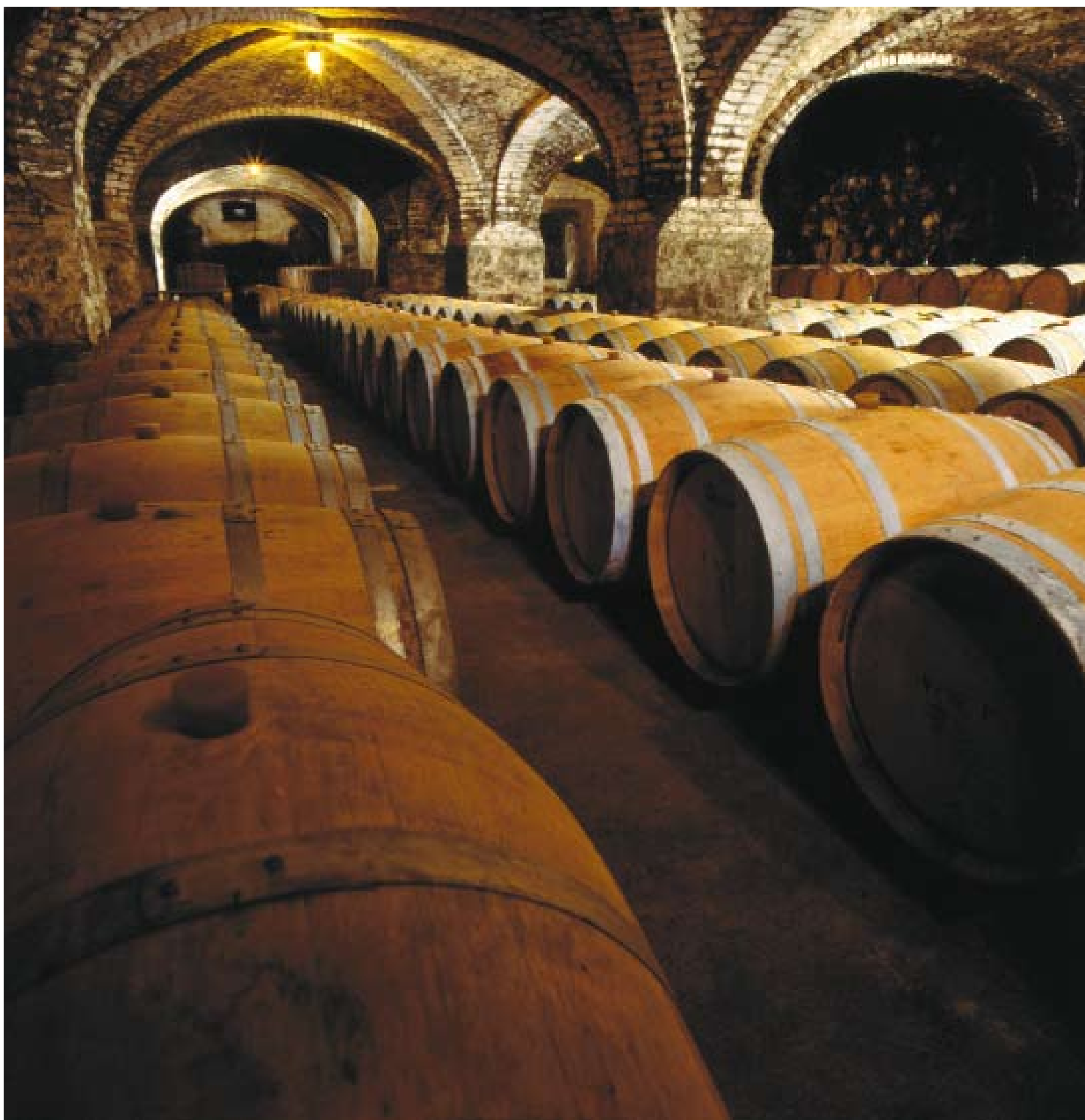
According to the most recent figures released by the Ministry of Agriculture's Viticultural Registry, Chile has more than 117,500 hectares planted to wine Vitis vinifera grapes distributed among four regions and fourteen sub-regions. Chile's appellation system begins in the north with the Coquimbo Region, which is divided into three sub-regions. the Elqui, Limarí, and Choapa Valleys. The Aconcagua Region contains the Aconcagua, Casablanca and San Antonio Valleys. The large Central Valley Region includes the Maipo, Rapel (Cachapoal and Colchagua), Curicó, and Maule Valleys, and the Southern Regions are comprised by the Itata, Bío Bío, Malleco, and the still-experimental Osorno Valleys. 75% of the grapes grown are red varieties, such as Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Syrah, and Pinot Noir. The remaining 25% are white wine grapes, primarily Sauvignon Blanc and Chardonnay.

Today the major challenge for Chilean wine is the rising competition from other alcoholic beverages and producing countries. The industry has responded by focusing on maintaining and increasing its presence in the different destination

Chile figura
entre los
diez mayores
productores de
vino del mundo.



Chile is among
the ten largest
wine producers
in the world.



Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Syrah y Pinot Noir. El porcentaje restante (25%) correspondería a cepas blancas las que en su mayoría son Sauvignon Blanc y Chardonnay.

La competencia creciente de otras categorías de bebidas alcohólicas así como de otros países productores es el principal desafío que enfrenta actualmente la industria. Por ello está abocada a mantener e incrementar su presencia en los distintos mercados de destino con productos de mayor valor. A partir de esta estrategia, el año 2002 los principales viticultores nacionales crearon una organización –Wines of Chile– cuya responsabilidad es diseñar y ejecutar acciones que permitan cumplir con este objetivo.

Hoy los vinos chilenos tienen una posición consolidada en la industria vitivinícola mundial. Las evaluaciones positivas que han tenido en el exterior y la presencia que la industria ha logrado construir en los mercados de mayor potencial de crecimiento son el reflejo de su competitividad y de la calidad y consistencia de sus productos. Verdaderos embajadores de nuestro país, los vinos chilenos llevan a cada mesa extranjera el sabor amable y distintivo de nuestra tierra.



markets by offering products of greater value. As a means to that end, in 2002 the leading national wine producers created the Wines of Chile organization, which is responsible for designing and implementing strategies to meet that objective. Chile now holds a solid position in the wine world. Positive international recognition and the presence the industry has achieved in the international markets with the greatest growth potential are a reflection of the country's competitiveness and the quality and consistency of its products. Chilean wine is a true ambassador for our country as it brings the distinctive, friendly flavor of our land to tables all around the world.





Alimentos Procesados

Processed Foods



Los alimentos elaborados a partir de frutas y hortalizas en sus diferentes formas –congelados, deshidratados, conservas y jugos– han contribuido en forma significativa al impulso del proceso exportador chileno. Las razones de esta expansión son la creciente demanda mundial por alimentos elaborados, así como las ventajas comparativas y competitivas que tiene esta industria en Chile.

Desde el punto de vista de la demanda, los consumidores de hoy han incorporado a sus patrones alimentarios conceptos como salud, placer y conveniencia, atributos que se encuentran en la mayoría de los alimentos elaborados que se producen y exportan desde aquí. Más aún, existe una tendencia de las personas en diferentes latitudes por consumir productos típicos de la llamada dieta mediterránea, que coincide plenamente con la oferta de alimentos que se generan en el país.

Como resultado de ello, Chile ha alcanzado altas tasas de crecimiento de sus envíos al exterior y en el retorno de divisas. En las últimas tres décadas las exportaciones de frutas y hortalizas elaboradas han registrado el mayor crecimiento, con una expansión anual por sobre los dos dígitos. Solo en diez años, las exportaciones de esta industria se triplicaron, pasando de 510 millones de dólares a 1.555 millones de dólares (Chilealimentos).

Las proyecciones apuntan a que en los próximos decenios esta actividad vuelva a duplicar sus ventas, tanto por el crecimiento que evidencia la demanda

Foods processed from fruits and vegetables into different forms–frozen, dehydrated, canned and juices–have been integral to the drive behind the Chilean export process. The reasons for this expansion are the growing world demand for processed foods as well as the comparative and competitive advantages that this industry has in Chile.

From the demand viewpoint, consumers today have included concepts like health, pleasure and convenience in their food habits. These attributes are found in most of the processed foods that produced and exported by Chile. And there is a trend among individuals in different latitudes to consume products typical of the Mediterranean diet that coincides precisely with the supply of foods grown in the country.

As a result, Chile has attained high growth rates in its shipments to abroad and increased the repatriation of proceeds. In the last three decades, processed fruit and vegetable exports have recorded the highest growth, expanding above two digits annually. In just 10 years, exports by this industry trip, going from 510 million dollars to 1.555 billion dollars (Chilealimentos)..

Projections say that in the next few decades, sales by this sector will again double, both because of the growth seen in international demand as well as the sales potential involved in the free-trade agreements recently signed by Chile with the United States, the European Union, Japan and China, among others. All these countries, which have high tariffs for processed fruits and vegetables, will be



internacional como por el potencial de ventas que encierran los acuerdos comerciales suscritos por Chile con Estados Unidos, la Unión Europea, Japón y China, entre otros. Todos estos países, que tienen elevados aranceles para frutas y hortalizas elaboradas, se irán incorporando crecientemente a la compra de productos desde Chile, en la medida que se siga avanzando en la supresión de tasas arancelarias.

El desarrollo alcanzado por la industria elaboradora de frutas y hortalizas ha logrado una gran notoriedad, como lo demuestran los siguientes hechos:

- En conservas, Chile es el principal exportador de pulpas de fruta de clima templado del mundo y el primer exportador de pasta de tomate y duraznos en conserva del hemisferio sur.
- En deshidratados, Chile es el segundo exportador de ciruelas del mundo, el cuarto exportador de pasas, el principal exportador de pimentón y el principal abastecedor de manzana deshidratada de Estados Unidos.
- En congelados, Chile es el segundo exportador mundial y el primero del hemisferio sur. También es el segundo proveedor de frutillas de Estados Unidos.
- En jugos, Chile es el quinto productor y cuarto exportador mundial de jugo de manzana.

Las frutas y hortalizas, elaboradas tanto para el abastecimiento del mercado interno como externo, son generadas por unas doscientas plantas industriales distribuidas a lo largo del país. Estas plantas procesan más de la mitad de las frutas y hortalizas que se producen en Chile.

Distribución de Plantas por Región y Rubro*
*Distributions of Plants by Region and Business Type**

Región / Region	Conservas / Canned Goods	Deshidratados / Dried	Congelados / Frozen	Jugos / Juices	Total
I	5	0	0	0	5
II	1	0	0	0	1
III	3	0	0	0	3
IV	6	4	0	1	11
V	5	11	1	1	19
RM	8	28	17	5	58
VI	3	18	3	5	29
VII	19	5	22	5	51
VIII	5	1	10	0	16
IX	0	0	4	0	4
X	0	0	1	2	3
XI	1	0	0	0	1
XII	0	0	0	0	0
Total	57	67	58	19	201

* Considera las regiones de Chile antes de la nueva regionalización.

* It includes the regions of Chile before the new regions were created.

gradually increasing their purchase of products from Chile as the tariffs drop. The development of the processed fruit and vegetable industry has been grand, as demonstrated by the following events:

- Chile is the leading exporter of fruit pulp in the world and the top exporter of tomato paste and canned peaches in the Southern Hemisphere.
- Chile is the second leading exporter of prunes in the world, the fourth leading exporters of raisins, the main exporter of bell peppers and the principal supplier of dried apples to the United States.
- Chile is the second leading exporter in the world in frozen foods and the top-ranked exporter of that product in the Southern Hemisphere. It also ranks second in the supply of strawberries to the United States.
- Chile is the fifth leading producer of juices and the fourth world exporter of apple juice.

Fruits and vegetables elaborated for the domestic and foreign markets are processed by around 200 industrial plants located throughout the country. These plants process more than one-half of the fruits and vegetables produced in Chile.



Exportaciones de Alimentos Procesados (en millones de dólares)
Processed Food Exports (in millions of dollars)

Año / Year	Conservas / Canned Goods	Deshidratados / Dried	Congelados / Frozen	Jugos / Juices
1998	195	193	71	50
1999	215	175	75	83
2000	153	173	74	72
2001	151	188	67	84
2002	148	169	68	68
2003	166	197	102	94
2004	215	251	138	114
2005	234	344	147	122
2006	268	360	183	154
2007	350	403	216	155
2008	444	559	321	231

Territorio

Entre las regiones de Arica y Parinacota y Magallanes.

Principales características tecnológicas

Plantas de procesamiento de alta tecnología con procesos continuos, control automático y sistemas de aseguramiento de calidad.

Empleo

Directo para 24 mil personas e indirecto para 225 mil personas en la producción de frutas y hortalizas.

Exportaciones

- Valor: 1.555 millones de dólares FOB durante el año 2008.
- Tasa de crecimiento: 200% en 10 años.
- Volúmenes despachados al exterior: 717 mil toneladas en 2008.
- Proyección del valor de las exportaciones: duplicar los retornos en 6 años.
- Mercados de destino: 93 países en los cinco continentes.
- Empresas exportadoras: 439 en 2007.

Plantas de proceso: 201

Conservas:	57
Deshidratadoras:	67
Congeladoras:	58
Jugos:	19

Fuente: Asociación de Empresas de Alimentos de Chile, Chilealimentos



Territory

Between the Regions of Arica and Parinacota and Magallanes.

Main technological characteristics

High technology processing plants with continuous processes, automatic control and quality assurance systems.

Employment

Direct employment of 24,000 people and indirect employment of 225,000 people in fruit and vegetable production.

Exports

- Amount: US\$1.555 billion FOB in 2008.
- Growth rate: 200% in 10 years.
- Volumes sent abroad: 717,000 tons in 2008.
- Export Projections Profits will double in 6 years.
- Destination markets: 93 countries on the five continents.
- Exporting companies: 439 in 2007.

Processing plants: 201

Canneries:	57
Dehydrating plants:	67
Freezing plants:	58
Juices:	19

Source: Asociación de Empresas de Alimentos de Chile, Chilealimentos



CONGELADOS

La industria exportadora de frutas y hortalizas congeladas en Chile comenzó a desarrollarse con mayor fuerza a mediados de la década de los ochenta. En esos años en que las ventas al exterior superaban levemente el millón de dólares, tuvo un impulso que la llevó a generar 30 millones de dólares en retornos a fines del periodo. De ahí en adelante, la expansión ha sido explosiva, en respuesta a la demanda internacional por este tipo de productos y a las excelentes posibilidades que ofrece el país para producir una amplia gama de frutas y hortalizas de clima templado. A ello se suma la firma de tratados comerciales que han permitido que los congelados chilenos ingresen con menores aranceles o simplemente liberados de los mismos a los países de destino. En 2008 Chile alcanzó una cifra récord de más de 320 millones de dólares en exportaciones. En apenas cuatro años, dicha cifra se duplicó. Las proyecciones para los próximos años apuntan a que esta industria continúe mostrando altas tasas de crecimiento, dadas las inversiones que están efectuando las empresas, el aumento en el acceso a los mercados conseguidos por la entrada en vigencia de acuerdos comerciales y el crecimiento de la demanda internacional que muestra clara preferencia por alimentos sanos y seguros, como son los congelados que Chile produce y exporta.

Actualmente Chile utiliza más de cincuenta tipos de frutas y hortalizas para producir especies congeladas, siendo las más importantes los berries, tanto cultivados como silvestres (principalmente frambuesas, moras, frutillas y arándanos). Chile es el principal productor de berries del mundo en el hemisferio sur. Asimismo, es el principal proveedor de frambuesa y de frutilla en mercados



FROZEN FOODS

The frozen fruit and vegetable export industry took on greater force in Chile in the mid-80's. During those years when sales abroad exceeded just a bit more than 1 million dollars, it experienced a boom that generated 30 million dollars in proceeds by the end of the period. Since then the expansion has been explosive, a response to the international demand for this type of product and the fact that the country is highly capable of producing a wide range of fruit and vegetables given its temperate climate. Trade agreements have also been signed that gave Chilean frozen foods access to destination countries at lower or no tariffs. In 2008, Chile exported a record 320 million dollars, doubling what it exported in four years earlier. Projections for the coming years predict that this industry will continue to have high growth rates given the investments that are being made by companies, the better access to markets through trade agreements, and the growing international demand that clearly prefers safe, healthy foods like the frozen foods produced and exported by Chile.

At this time, Chile processes more than fifty species of frozen fruits and vegetables, the most important being berries, both farmed and wild (mainly raspberries, blackberries, strawberries and blueberries). Chile is the leading Southern Hemisphere producer of berries in the world. It is also the main supplier of strawberries and raspberries to significant markets like the United States and Canada and it plays a prominent role in other markets like the European Union and Japan. Frozen berries accounted for more than 70% of the frozen food industry exporters in 2008, with a billing level close to 217 million dollars.

**Chile is the principal producer
of berries in the Southern
Hemisphere.**

Exportaciones en 2008 en miles de dólares
Exports in 2008 in thousands of dollars

Berries / Berries	217.118
Hortalizas / Vegetables	70.778
Otras frutas / Other fruits	32.756
Total	320.642
Fuente: Chilealimentos <i>Sources: Chilealimentos</i>	

Chile es el principal
productor de berries
en el hemisferio sur.

tan significativos como Estados Unidos y Canadá. También tiene un rol destacado en otros mercados como los de la Unión Europea y Japón. Los berries congelados generaron en 2008 más del 70 por ciento del valor de las exportaciones de la industria del congelado, con un nivel de facturación cercano a los 217 millones de dólares.

En cuanto a las hortalizas y tubérculos, en 2008, produjeron ventas al exterior por 71 millones de dólares, en circunstancia que a inicios del presente siglo el valor de las exportaciones de este tipo de producto no sobrepasaba los 20 millones de dólares.

Los principales productos son, en orden de importancia, espárragos, hongos, maíz, pimentón y alcachofas.

En 2008 más de noventa empresas participaron de las exportaciones de frutas y hortalizas congeladas. Los mercados de destino los constituían cerca de medio centenar de países en diferentes latitudes. Los de mayor importancia han sido Estados Unidos y México en Norteamérica; la Unión Europea; Japón y China en Asia; Australia y Nueva Zelanda en Oceanía; y Venezuela, Brasil y Colombia en América Latina.

Las plantas procesadoras de congelados en Chile poseen un alto nivel tecnológico y las empresas han diversificado la oferta de productos empacados directamente al consumidor.

In 2008, sales of 71 million dollars' worth of vegetables and edible roots were sold abroad. At the beginning of this century, vegetable exports did not exceed 20 million dollars.

The main products are, in order of importance, asparagus, mushrooms, corn, bell peppers and artichokes.

More than ninety companies engaged in frozen fruit and vegetable exports in 2008. The destination markets were comprised of close to fifty countries in different latitudes. Those of most importance were the United States and Mexico in North America, the European Union, Japan and China in Asia, Australia and New Zealand in Oceania and Venezuela, Brazil and Colombia in Latin America.

The frozen food processing plants in Chile use a high level of technology and enterprises have diversified the supply of packed products that reach the consumer directly.



DESHIDRATADOS

La industria de los deshidratados en Chile ha registrado un importante crecimiento de sus exportaciones en las cuatro últimas décadas, pasando de ventas de 20 millones de dólares a más de 550 millones de dólares en 2008. Sólo en los últimos cinco años, las ventas del sector se han duplicado, lo que evidencia su actividad. Las exportaciones de este rubro industrial, que se destinan a cerca de ochenta países en los cinco continentes, abarcan más de cien tipos de frutas y hortalizas deshidratadas. Pueden distinguirse al menos los siguientes rubros: ciruelas deshidratadas, pasas, frutas de clima templado, hortalizas, frutas tipo nuez y partes de plantas deshidratadas. Aproximadamente el 80 por ciento de las exportaciones corresponde a frutas, 10 por ciento a hortalizas y 10 por ciento a partes de plantas.

El desarrollo de las exportaciones de frutas y hortalizas deshidratadas ha transformado al país en el segundo abastecedor mundial de ciruelas y el cuarto exportador de pasas. En frutos secos, Chile se ha especializado en nuez de nogal y almendras. En diez años las exportaciones de ambas especies pasaron de 28 a 161 millones de dólares, lo que equivale a una expansión de 475 por ciento. Otra fruta destacada es la manzana. En esta especie, Chile es el principal abastecedor de Estados Unidos.

En el rubro de hortalizas, los principales productos son pimentón deshidratado, ají, tomate, puerro y hongos.

Finalmente, las denominadas partes de plantas incluyen en general productos de origen silvestre utilizados para la elaboración de diferentes tipos de té o infusiones. Sobresalen la rosa mosqueta, el orégano y diversas especies de flora nativa que se utilizan con fines medicinales.

La expansión de las ventas al exterior se ha logrado con la incorporación creciente de tecnología de última generación que permite obtener productos de óptima calidad. La deshidratación de frutas y hortalizas considera procesos de secado de alta y baja humedad. Entre los primeros se encuentra la mayoría de las frutas; en tanto, los procesos de baja humedad incluyen la generalidad de las hortalizas y una parte considerable de la producción de manzanas y pimentón. Los productos de baja humedad son, en general, formulaciones en polvo, chips, gránulos, que son posteriormente incorporados en la elaboración de diversos productos utilizados en la industria de la repostería, fabricación de sopas y preparaciones para desayunos, entre otros.

DEHYDRATED FOODS

The dehydrated food industry in Chile has recorded significant growth in exports in the last four decades, going from sales of 20 million dollars to more than 550 million dollars in 2008. In the last five years alone the sector's sales have doubled, which is proof of its activity. Exports in this industry, sent to close to eighty countries on the five continents, encompass more than one hundred types of dehydrated fruits and vegetables. At least the following can be highlighted: prunes, raisins, temperate climate fruits, vegetables, nuts and parts of dehydrated plants. Approximately 80% of dehydrated food exports are represented by fruit, 10% by vegetables and 10% by plant parts.

Dehydrated fruit and vegetable exports have transformed the country into the second world supplier of prunes and the fourth leading exporter of raisins. Chile has specialized in walnuts and almonds in the nut category. In 10 years, exports of both species went from 28 to 161 million dollars, or an expansion of 475%. The apple is another popular dehydrated fruit. Chile is the leading supplier of this fruit to the United States.

The main dehydrated vegetable products are bell peppers, green chili pepper, tomatoes, leeks and mushrooms.

Finally, plant parts generally include products grown in the wild and used to elaborate different types of tea or brews. Of note are sweetbriar rose, oregano and different species of native flowers that are used for medicinal purposes.

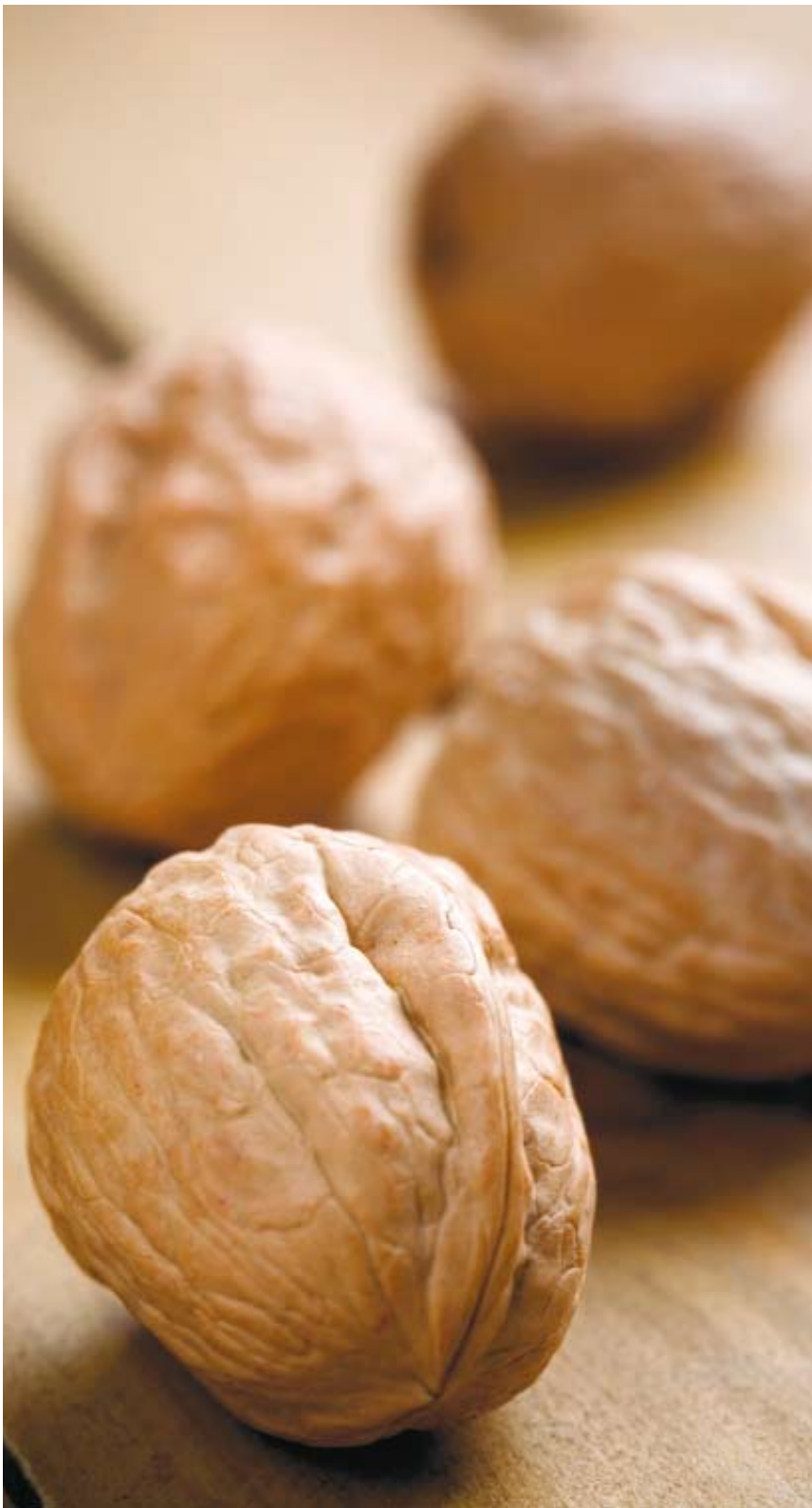
Sales abroad have expanded because technology advances have been adopted to obtain optimal quality products. Fruit and vegetable dehydration uses high- and low-moisture drying processes. High-moisture drying is utilized for most fruits while low-moisture processes involve most vegetables and a considerable part of the production of apples and bell peppers. The low-moisture products are generally formulations in powders, chips and granules that are later added in the elaboration of different products used in the pastry industry, in the manufacture of soups and breakfast meals, among others.

**Chile es el segundo exportador de ciruelas deshidratadas
y el cuarto exportador de pasas del mundo.**

Exportaciones de Deshidratados, año 2008, en miles de dólares
Dehydrated Food Exports, in 2008, in thousands of dollars

Frutas tipo nuez / Nuts	161.465
Pasas / Raisins	126.780
Ciruela / Plums	120.028
Partes de plantas / Parts of plants	59.148
Otras frutas / Other fruits	58.137
Hortalizas / Vegetables	33.757
Total	559.315

Fuente / Source: Chilealimentos



Chile is the second-largest exporter of prunes and the fourth-largest exporter of raisins in the world.

CONSERVAS

Las conservas en Chile, tal como ocurrió con el desarrollo de esta industria en el mundo, tienen su origen en el siglo XIX, cuando ingresaron los primeros equipos de conservación por calor. Pero no fue hasta fines del siguiente siglo, a inicios de los años ochenta, que este rubro adquirió notoriedad en nuestro país en materia de exportaciones. A comienzos de esa década las ventas al exterior ascendían a 8 millones de dólares, cifra que se ha ido incrementando de manera ininterrumpida, hasta alcanzar en la actualidad a 444 millones de dólares y aproximadamente 332 mil toneladas en envíos de productos. Ello a través de una amplia gama de frutas y hortalizas que se comercializan en los cinco continentes.

Las exportaciones de conservas se distribuyen en 69 por ciento en frutas y 31 por ciento en hortalizas. En las primeras las más relevantes corresponden a diferentes pulpas de durazno, damasco, pera, manzana y berries, conservas de durazno, cóctel, peras, cerezas y aceitunas. Entre las hortalizas, los principales productos son los derivados del tomate industrial (pulpas y tomate sin piel), alcachofa, pimentón y hongos silvestres.

El destino de estas exportaciones alcanza a más de 70 países. Los más importantes son Estados Unidos, México y Canadá en América del Norte; Japón, Corea del Sur y Tailandia en Asia; Rusia, Holanda, Italia, España y Francia en Europa; Venezuela, Perú, Colombia, Ecuador, Brasil y Argentina en América del Sur; Costa Rica, El Salvador, Guatemala y Honduras en América Central.

Además de complementar las producciones del hemisferio norte, Chile figura entre los diez principales productores mundiales de pasta de tomate y es el principal exportador del hemisferio sur de este producto. También es el segundo exportador de duraznos en conserva del hemisferio sur (86 millones de dólares en 2008) y el principal exportador de pulpas de fruta.

Chile también ostenta lugares destacados en surtir de conservas específicas a mercados relevantes. Es así como, por ejemplo, es el principal proveedor de pulpa de manzana a Estados Unidos, de conservas de cereza a Japón y de duraznos en conserva a México.

El valor de las exportaciones de conservas se distribuye en 69 por ciento en frutas y 31 por ciento en hortalizas.



CANNED FOODS

In Chile, like what occurred in the development of this industry throughout the world, canned goods started in the 19th century when the first heat canning equipment appeared. But it was not until the end of the next century, in the early 80's, that this business gained export fame in our country. At the start of that decade, sales to abroad totaled 8 million dollars, which rose continuously to the present 444 million dollars and approximately 332 thousand tons of product shipments. The range of fruits and vegetables exported to the five continents is quite wide.

Canned good exports are broken down into fruits (69%) and vegetables (31%). The most relevant fruits are different pulps (peach, apricot, pear, apple and berries, canned peaches, cocktail fruit, pears, cherries and olives). The principal vegetable products are industrial tomato by-products (pulp and peeled tomatoes), artichokes, bell peppers and wild mushrooms.

These exports are sent to more than 70 countries, the most important being the United States, Mexico and Canada in North America; Japan, South Korea and Thailand in Asia; Russia, Holland, Italy, Spain and France in Europe; Venezuela, Peru, Colombia, Ecuador, Brazil and Argentina in South America; Costa Rica, El Salvador, Guatemala, and Honduras in Central America.

In addition to complementing production in the Northern Hemisphere, Chile is among the 10 leading world producers of tomato paste and is the leading exporter of this product in the Southern Hemisphere. It also ranks second in the export of canned peaches in the Southern Hemisphere (86 million dollars in 2008) and is the leading exporter of fruit pulp.

En pasta de tomate ha abastecido en los últimos diez años en forma regular a más de 30 países tales como México, Japón, Estados Unidos, Italia, Brasil, Venezuela, Corea del Sur, Colombia y Canadá. Algunos de ellos son incluso importantes productores de tomate industrial a nivel internacional.

Asimismo, más de una treintena de países de los cinco continentes importan durazno en conserva de Chile, cuyas exportaciones muestran un 50 por ciento de incremento en la última década y se estima que esta tendencia seguirá acentuándose en el futuro cercano debido a la expansión que registran las inversiones en renovación y plantación de huertos, y al aumento en la capacidad de procesamiento de las plantas. La demanda internacional por pulpa de durazno también ha contribuido al dinamismo de la producción de esa fruta para la industria de las conservas en Chile. En una década, el valor de las exportaciones de este tipo de producto creció en más de 900 por ciento y se calcula que este movimiento ascendente proseguirá en el mediano plazo.



Chile holds prominent rankings as well in the supply of specific canned goods to important markets. For example, it is the leading supplier of apple pulp to the United States, of canned cherries to Japan and canned peaches to Mexico.

In the last 10 years it has been a regular supplier of tomato paste to more than 30 countries on the five continents, such as Mexico, Japan, United States, Italy, Brazil, Venezuela, South Korea, Colombia and Canada. Some are even important international producers of industrial tomatoes.

Furthermore, more than 30 countries on the five continents import canned peaches from Chile. Exports of this product have increased 50% in the last decade and this trend is predicted to continue improving in the near future given the increase in investments in renovation, in planting orchards, and in plant processing capacity. The international demand for peach pulp has also helped the dynamics of that fruit production within the canned goods industry in Chile. In one decade, exports of this type of product grew by more than 900% and this rising trend is calculated to continue in the medium term.

69 percent of canned exports correspond to canned fruit and 31 percent to canned vegetables.

Exportación de Conservas, año 2008, en miles de dólares
Export of Canned Goods, 2008, in thousand of dollars

Pulpas de fruta / Fruit pulp	176.896
Duraznos en almíbar / Canned peaches	85.560
Pasta de tomate / Tomato paste	69.018
Cóctel / Cocktail Fruit	17.329
Cerezas / Cherries	10.821
Alcachofas / Artichokes	7.757
Hongos / Mushrooms	4.421
Otros / Other	72.377
Total	444.179

Fuente / Source: Chilealimentos

JUGOS

La industria de los jugos en el mundo es una de las actividades con mayores perspectivas, por cuanto los consumidores buscan en este tipo de bebida, además de las cualidades hidratantes de los productos tradicionales, elementos que favorezcan la salud tales como vitaminas, minerales y antioxidantes.

En Chile la producción de jugos es de larga data pero no fue hasta mediados de los años ochenta que las actuales empresas comenzaron a incursionar internacionalmente. De poco más de 2 millones de dólares que alcanzaban las exportaciones en 1980 se llega en la actualidad a cerca de 230 millones de dólares. De esta cifra 65 millones corresponden a uvas; 14 millones a ciruelas y 12 millones a frambuesas.

Los productos comercializados se concentran en países de altos ingresos, como Estados Unidos, Japón, Canadá, Holanda y Alemania. Estos mercados generaron en 2008 el 76 por ciento del valor de las exportaciones. No obstante, Chile atiende la demanda de más de cuarenta naciones.

El país desarrolló inicialmente su industria de jugos concentrados sobre la base de las exportaciones de frutas. Dentro de la oferta de este tipo de productos destacan los jugos de manzana, uva (tintas y blancas), berries (frambuesa, frutilla, arándano), pera, kiwi y ciruela. Sin embargo, las empresas han incursionado

gradualmente en la exportación de otros artículos a partir de hortalizas. Así, hoy Chile comercializa jugos de pimentón, zanahoria, tomate y mezclas de hortalizas y frutas. Las perspectivas de mediano plazo prevén se sigan exportando jugos de frutas y las hortalizas cobren una creciente importancia.

En jugo de manzana, el principal mercado es Estados Unidos, donde Chile alcanzó en 2008 el segundo lugar como proveedor, después de China. En Japón ha llegado a ocupar el cuarto lugar como abastecedor foráneo de este producto que en 2008 alcanzó a 68 millones de dólares en exportaciones.

En jugo y mosto de uva las exportaciones se dirigen a más de veinte países, contándose entre los principales Japón, Canadá, México, Rusia, Venezuela, Estados Unidos, Holanda y Corea. En Japón, Chile también ha alcanzado un sitio preponderante, ubicándose como el segundo abastecedor después de Estados Unidos.

En jugos de berries también Chile tiene un lugar destacado internacionalmente. Posee una de las pocas plantas existentes en el mundo que produce jugo de arándano, altamente demandado por sus características benéficas para la salud. En Estados Unidos, Chile es el principal proveedor extranjero de jugos de berries; supera incluso a Canadá en términos del valor de las ventas anuales.



Exportaciones de Jugos de Chile, año 2008, en miles de dólares
Exports of Juices from Chile, 2008, in thousands of dollars

Manzana / Apples	68.170
Uva / Grapes	65.244
Mora / Blackberries	59.148
Ciruela / Plums	14.050
Frambuesa / Raspberries	11.591
Pimentón / Bell peppers	6.390
Pera / Pears	1.839
Kiwis / Kiwis	992
Otros / Other	3.480
Total	230.904

Fuente / Source: Chilealimentos



JUICES

The world juice industry is one of the activities with the greatest future because consumers want to drink beverages that are healthy, provide vitamins, minerals and antioxidants in addition to quenching one's thirst.

In Chile, juice production goes back a long time, but it was not until the mid-80's that the present companies began to sell abroad. From a bit more than 2 million dollars in exports in 1980, the number is now close to 230 million dollars. 65 million of that number corresponds to grapes, 14 million to plums and 12 million to raspberries.

The products are sold in high-income countries like the United States, Japan, Canada, Holland and Germany. These markets generated 76% of the export proceeds in 2008. Chile alone is satisfying the demand of more than 40 nations. The country initially developed its concentrated juice industry on the basis of fruit exports.

The most important products are apple juices, grape juices (red and white), berry juices (raspberry, strawberry and cranberry), pear, kiwi and prune juice. However, companies have gradually begun to export other vegetable-based items. Today Chile sells bell pepper, carrot, melon, tomato and mixed fruit and vegetable juices. The medium term outlook predicts that fruit juice exports will continue and that vegetable juices will gain important ground.

The principal apple juice market is the United States, where in 2008 Chile reached second place as a supplier after China. In Japan, it holds fourth place as a foreign supplier of this product. Exports in 2008 totaled 68 million dollars.

The exports of grape juice and must are sent to more than 20 countries, including principally Japan, Canada, Mexico, Russia, Venezuela, United States, Holland and Korea. In Japan, Chile has also earned a predominant place, ranking second as a supplier after the United States.

Chile also holds a high place internationally in regard to berry juice. It has one of the few plants in the world that produces cranberry juice, highly demanded because of its beneficial characteristics for health. In the United States, Chile is the leading foreign supplier of berry juices and even surpasses Canada in terms of the amount of annual sales.





Industria Apícola: Mucho Más que Miel

The Beekeeping Industry: Much More than Honey

La miel es un producto natural del que se conocen cada vez más propiedades tanto nutricionales como terapéuticas. A la vez dulce natural y alimento, sobrepasa como fuente de calor y energía a todos los demás alimentos naturales, lo que le da un enorme atractivo como negocio. Debido a su bajo contenido de humedad y propiedades antisépticas tiene una durabilidad casi indefinida.

Chile exhibe un bajo consumo de miel per cápita que no supera los 100 gramos anuales, muy por debajo del promedio mundial de 220. Cuenta con alrededor de 4 mil quinientos apicultores vinculados a exportaciones que se distribuyen principalmente entre las regiones de Valparaíso y de Los Lagos. Se trata de un sector muy disperso y heterogéneo, en el que predominan los pequeños productores que poseen menos de 150 colmenas.

Según datos del VII Censo Silvoagropecuario, la actividad apícola se desarrolla en más de 10 mil explotaciones, que cuentan con más de 930 mil hectáreas. La cantidad total de colmenas detectadas llega a 454.489, de las cuales 417.335 son de marco móvil y 37.154 son rústicas.

La mayor cantidad de explotaciones en que existen colmenas se concentran en regiones de marcada tradición apícola: La Araucanía, con 3.465, seguida de Bío Bío, con 2.194. Más atrás se sitúan la Región del Maule, con 854; Los Lagos, con 714; Coquimbo, con 689, y Los Ríos, con 662. Las regiones de Magallanes y de Arica y Parinacota no presentan actividad apícola, principalmente por lo extremo de sus climas.

Desde 2002, los apicultores, exportadores, investigadores y el sector público están reunidos en la Mesa Apícola Nacional, instancia de coordinación entre el sector público y privado, que opera bajo una agenda estratégica consensuada entre sus actores y con miras anuales. A fines de agosto de 2008 se constituyó, además, el Consorcio Tecnológico Apícola, el que se orienta al fortalecimiento de la competitividad en el mercado global de la cadena de valor de la miel y de otros productos apícolas.

Honey is a natural product whose nutritional and therapeutic properties are becoming better known. Both a natural sweet and food, it surpasses all other natural foods as a source of heat and energy, which makes it enormously attractive as a business. Given its low moisture content and antiseptic properties, its durability is virtually indefinite.

Chile has a low consumption of honey per capita that does not exceed 100 grams annually, quite below the world average of 220. There are around 4,500 commercial beekeepers located throughout the nation, but mainly between the regions of Valparaíso and Los Lagos. It is a very disperse and heterogeneous sector in which small producers predominate, who usually own less than 150 hives.

According to data from the 7th Forestry and Agriculture Census, beekeeping is conducted on around 10 thousand farms that encompass over 930 thousand hectares. Hives number 454,489 hives, of which 417,335 are portable, and 37,154 rustic.

Most beekeeping farms are found in regions with a beekeeping tradition: the Araucanía, with 3,465 farms; followed by the Bío Bío, with 2,194. Further behind are the Region of the Maule, with 854; the Region of Los Lagos, with 714; the Region of Coquimbo, with 689, and the Region of Los Ríos, with 662. Beekeeping is not exploited in the regions of Magallanes and Arica and Parinacota, mainly because of the extreme nature of the climates.

Since 2002, beekeepers, exporters, researchers and the public sector have been meeting under the auspices of the National Beekeeping Board, an instance of coordination between the public and private sectors that works under a strategic yearly agenda agreed upon by its participants. At the end of August 2008, the Beekeeping Technology Consortium was also established, which aims to strengthen the competitiveness of the chain of value of honey and other bee products on global markets.

The national apiary is comprised of approximately 450,000 hives that produce between 7 thousand and 11 thousand tons of honey, mainly for the exigent



El apiario nacional reúne más de 450 mil colmenas de cuya producción se exportan entre 7 mil y 11 mil toneladas de miel principalmente a la exigente Unión Europea. El potencial de desarrollo de este sector es enorme dada la extensión de nuestro territorio y la diversidad de fuentes. Sus excelentes condiciones fitosanitarias permiten producir mieles multiflorales y monoflorales de óptima calidad, apoyadas en la gran diversidad de flora existente, lo que se traduce en una variada gama de atractivos sabores.

Los principales productos elaborados por este sector, aparte de la miel, son el propóleo y el polen, de conocidas propiedades terapéuticas y nutritivas; la jalea real que además de esas mismas características, tiene un gran potencial para la preparación de líneas cosméticas de valor agregado, las ceras y el material vivo, que corresponden a núcleos y abejas reinas. Si bien estos productos están principalmente orientados al mercado nacional, el sector está empeñado en ambiciosos proyectos exportadores para los próximos años.

La actividad polinizadora de las abejas, que en muchos países es considerada un factor tan determinante como la tierra o los fertilizantes, incide de manera importante en la producción frutícola, hortícola y de semillas y contribuye a la mantención de los equilibrios ecológicos, mediante la preservación de la biodiversidad y reproducción de la flora endémica.

Más del 80 por ciento de la miel producida en el país se exporta –29,7 millones de dólares en 2008–, siendo Alemania el principal mercado de destino, país que concentra el 78 por ciento de los envíos chilenos. Estos muestran una clara tendencia al crecimiento pasando de promedios de 1.500 toneladas en la década de los ochenta a 10 mil toneladas promedio en lo que va del siglo XXI. La cadena apícola chilena ha desarrollado una apuesta entre 2015-2020, donde se visualiza que el sector generará ingresos por más de 70 millones de dólares, duplicando el apiario nacional e incrementando el rendimiento por colmena. El gran propósito del sector es desarrollar, a través de una agenda estratégica, una mayor oferta exportable de mieles inocuas y crecientemente diferenciadas, diversificar los mercados externos y doméstico, profesionalizar y articular la cadena apícola chilena y aprovechar sustancialmente la generosidad de nuestros suelos y la diversidad de nuestra flora nativa de alto endemismo.

La actividad polinizadora de las abejas constituye un factor productivo indispensable para la agricultura y la biodiversidad.

European Union. This sector has an enormous development potential given the expanse of our territory and the diversity of sources. Its excellent phytosanitary conditions mean that multifloral and monofloral honeys of optimal quality can be produced, supported by the great diversity of flora, which results in a varied range of attractive flavors.

Apart from honey, the main products produced by this sector are bee glue and pollen, of known therapeutic and nutritional properties; royal jelly that, in addition to those same characteristics, has a great potential in the preparation of added-value cosmetics, waxes and live material, meaning the cores and queen bees. These products are mainly oriented towards the domestic market, but the sector is engaged in ambitious export projects for the coming years.

Bee pollination, considered to be a factor as determining as the land or fertilizers in many countries, has an important impact on fruit, vegetable and seed production and helps maintaining ecological equilibriums by preserving the biodiversity and reproducing endemic flora.

More than 80% of the honey produced in the country is exported–29.7 million dollars in 2008–. Germany is the leading destination market and receives more than 78% of Chilean shipments. This shows a clear trend towards growth, going from averages of 1,500 tons in the 80’s to 10,000 tons thus far in the 21st century. The Chilean beekeeping chain has developed a project for the period 2015–2020 where it is envisaged that the sector will earn income of more than 70 million dollars, doubling the nation’s apiary and increasing the yield per hive.

The overall goal of the sector is to develop, by means of a strategic agenda, a greater exportable supply of safe honeys that are increasingly differentiated. Another goal is to diversify the foreign and domestic markets, professionalize and articulate the Chilean beekeeping chain and take substantial advantage of the generosity of our soil and the diversity of our native flora.

Apicultores inscritos en el Registro de Apicultores de Miel para la Exportación (RAMEX), y en el Registro de Establecimientos Exportadores de Miel (REEM) a junio de 2008, por región.
Beekeepers registered in the Export Honey Beekeepers Registry (RAMEX), and in the Honey Exporters Registry (REEM) in June 2008, per region.

Región / Region	Nº Apicultores RAMEX / No. of Beekeepers in RAMEX	Exportadores REEM / REEM Exporters
Tarapacá (ex)	1	0
Atacama	2	0
Coquimbo	120	2
Valparaíso	199	2
Metropolitana	437	6
O’Higgins	579	5
Maule	1.043	4
Bío Bío	1.327	3
Araucanía	439	0
Los Ríos	190	0
Los Lagos	92	3
Aysén	25	0
Total	4.454	25

Bee pollination is indispensable to agriculture and biodiversity.







Industria Láctea

Dairy Industry



Gracias a su particular geografía, Chile posee un entorno zoosanitario de excepción que ha posibilitado el desarrollo y crecimiento de una importante industria láctea, que durante los últimos años ha atraído inversión extranjera proveniente de países con reconocido prestigio y trayectoria en el mercado mundial de productos lácteos.

El país cuenta con un importante grupo de productores (15.000) y una masa ganadera que bordea los 3,5 millones de cabezas de ganado, de las cuales cerca de 495 mil están dedicadas única y exclusivamente a la ordeña y producción de leche fresca.

Tanto la producción como el procesamiento industrial de la leche se realizan en la zona centro sur del país, principalmente en las regiones del Bío Bío, La Araucanía, Los Ríos y Los Lagos; esta última, caracterizada por sus extensas praderas verdes, rodeadas de lagos, volcanes y un clima lluvioso, constituye el principal centro de producción de leche y elaboración de productos lácteos del país.

Este sector industrial produce en la actualidad una amplia variedad de productos que incluye, entre otros: leche fluida, quesos maduros y frescos, mantequilla, yogures, manjar, cremas (líquida y en polvo), leche evaporada, leche condensada, manjar, suero y leche en polvo.

La industria lechera luego de desarrollar una importante inversión a nivel predial e industrial, ha elevado el procesamiento de leche fresca a más de 2.550 millones de litros en 2008, volumen que permite a Chile autoabastecerse de este vital elemento para la nutrición y salud de la población, y a las empresas proyectarse con fuerza y decisión hacia los mercados internacionales.

En 2008, el sector lácteo nacional facturó alrededor de mil millones de dólares y los montos exportados bordearon los 226,3 millones de dólares. (ODEPA, datos a enero 2009).

Durante los últimos años esta industria se ha consolidado como un sector exportador altamente dinámico y competitivo que contribuye de manera

Thanks to its particular geography, Chile has an exceptional zoosanitary environment that has facilitated the development and growth of an important dairy industry. In recent years, that industry has attracted foreign investment from countries well-known for the quality and record of their dairy products on the world market.

There are 15,000 producers and a livestock mass of around 3.5 million heads. Close to 495,000 are used exclusively in producing fresh milk.

The production and industrial processing of milk is concentrated in the central-south zone of the country, particularly in the Regions of Bio Bio, Araucania, Los Rios and Los Lagos. This latter region is the foremost center of production of milk and dairy products in the nation, characterized by its wide-open green prairies surrounded by lakes and volcanos and by a rainy climate.

This industry currently produces a wide variety of products that include liquid milk, ripe and fresh cheeses, butters, yogurt, caramel, creams (liquid and powdered), evaporated milk, condensed milk, whey and powdered milk.

The dairy industry made a significant investment in land and industry and thus increased fresh milk processing to more than 2.550 billion liters in 2008. As a result, Chile supplies its entire population with this element so vital to the health and nutrition of its citizens. And enterprises can now forcefully and decisively aim their products at international markets.

In 2008, the domestic milk industry invoiced around one billion dollars and exported close to 226.3 million dollars (ODEPA, data as of January 2009).

In recent years, this industry has become a highly dynamic and competitive sector that contributes significantly to the development of the country and its regions. More than 10 thousand workers are directly employed by this industry.

Chile exports dairy products to more than 36 countries, including Mexico, Venezuela, Peru, United States, Syria, Cuba, Costa Rica, Guatemala, South Korea, Ecuador, Honduras and El Salvador.



importante al desarrollo del país y de sus regiones, generando cerca de 110 mil puestos directos de trabajo.

Chile exporta productos lácteos a más de 36 países entre los que destacan México, Venezuela, Perú, Estados Unidos, Siria, Cuba, Costa Rica, Guatemala, Corea del Sur, Ecuador, Honduras y El Salvador.

Entre el selecto grupo de empresas exportadoras destacan: Nestlé, Prolesur (Soprole), Colun, Watt's, Surlat, Mulpulmo y Vialat. Recientemente se han incorporado otras como Lácteos del Sur, Alimentos Puerto Varas y Lácteos Frutillar. Finalmente existen otras como Agrícola Quillayes y Comercial de Campo que están trabajando intensamente con vistas a incorporar al más breve plazo sus productos a la oferta exportable de lácteos.

The select group of exporters encompass: Nestlé, Prolesur (Soprole), Colun, Watt's, Surlat, Mulpulmo and Vialat. Others have joined them recently, namely Lacteos del Sur, Alimentos Puerto Varas and Lacteos Frutillar. Finally, some like Agrícola Quillayes and Comercial de Campo are working intensely on beginning to export dairy products in the short term.

So, the public and private sectors, represented by the Dairy Product Export Association (EXPORLAC Chile A.G.), in a southern country with an economy open to world trade, have taken on the challenge of working together to open new markets and add dairy products to the process of economic integration.





Así, desde un país austral con una economía abierta al comercio mundial, el sector público junto al privado representado por la Asociación de Exportadores de Productos Lácteos (EXPORLAC Chile A.G.), han asumido el desafío de trabajar mancomunadamente para abrir nuevos mercados e incorporar los productos lácteos a los procesos de integración económica.

En este contexto la meta de los industriales es seguir satisfaciendo adecuadamente el exigente mercado nacional y de paso, desarrollar presencia comercial en los principales centros de consumo de productos lácteos en el mundo, segmento en el que destacan países como Japón, China, Rusia, Argelia y los Emiratos Árabes Unidos.

Los productos lácteos de Chile buscarán seguir conquistando nuevos mercados y satisfacer las demandas de consumidores cada vez más interesados en otorgar sus preferencias a productos sanos y confiables, elaborados bajo estrictas normas de higiene, calidad y cuidado del medio ambiente.

In this context, the goal of the industry is to continue to satisfy the exigent domestic market and gradually build a commercial presence in the main centers of demand for dairy products in the world, particularly Japan, China, Russia, Algeria and the United Arab Emirates.

Chile's dairy products will continue to conquer new markets and meet the demands of consumers who are increasingly interested in buying healthy, reliable products elaborated under strict standards of hygiene, quality and care for the environment.









Carnes

Meats

Dentro de los hábitos alimentarios de los chilenos sin duda las carnes ocupan un lugar privilegiado. Ya sea en su consumo frecuente –en las variadas formas que se presenta a la mesa familiar o individual–, en su preparación por manos expertas –la mayoría de los chilenos se sienten maestros en esta materia– o como elemento aglutinador de fiestas y celebraciones, las carnes siempre se ajustan al paladar nacional como parte de su cultura cotidiana.

La incorporación de las carnes chilenas en los mercados internacionales se debe a la calidad de los recursos naturales y las excelentes condiciones zoonosanitarias. Lo anterior, sumado a las ventajas de tipo comercial de Chile, ha significado una oportunidad única para el impulso de la industria cárnica nacional. En la última década se ha consolidado el desarrollo exportador de carnes de aves y cerdos y más recientemente asistimos al inicio del proceso de internacionalización de las bovinas y ovinas.

La garantía de inocuidad de nuestras carnes le ha abierto las puertas en el exterior. Esto se debe a las barreras naturales que Chile posee y al resguardo sanitario que brinda el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), organismo fiscalizador del Ministerio de Agricultura, dedicado entre otras funciones a garantizar la aptitud de las carnes destinadas a consumo humano y velar por el cumplimiento de las exigencias zoonosanitarias de nuestros productos.

Las grandes perspectivas generadas por la apertura de mercados en Europa, Asia, Estados Unidos y México, como consecuencia de los acuerdos comerciales firmados por nuestro país, sumado a los avances alcanzados en materia de desarrollo tecnológico, de aseguramiento de la calidad y de diferenciación de productos, se han traducido en un factor dinamizador de las exportaciones de carne y sitúan esta industria en una expectante y auspiciosa proyección de desarrollo en los años venideros.

Así, el tradicional lomo vetado, el costillar, las chuletas, las postas y las pulpas para la parrilla, el horno o la cacerola, están en condiciones ya de traspasar las fronteras y ser parte de las recetas universales del buen comer y del buen vivir.

Meat undoubtedly holds a privileged place among the food habits of Chileans. Meat is a common food product, served in different forms prepared by one or by expert chefs. Most Chileans feel that they are experts in meats and it is often a “must” at parties and celebrations. Meat always sits well on the domestic palate as part of our everyday culture.

Chilean meats have conquered international markets because of the quality of our natural resources and zoonosanitary excellence.

This, added to the commercial advantages of Chile, has meant a unique opportunity to develop the national meat industry. In the last decade, the export of poultry and pork has consolidated and more recently, we have been witness to the start of the internationalization of bovines and ovines.

The warranted safety of our meats has opened up the doors abroad. This safety comes from Chile’s natural barriers and the sanitary safeguards imposed by the Agricultural and Livestock Service (SAG), a regulatory agency within the Ministry of Agriculture. Part of SAG’s work is to guarantee that meats are apt for human consumption and in compliance with the zoonosanitary requirements set for our products.

Meat exports have gained dynamics because of the great possibility of access to markets in Europe, Asia, United States and Mexico under trade agreements made by our country as well as the progress in technological development, quality assurance and product differentiation. This industry now has an expectant and auspicious projection for development in coming years.

So the traditional sirloin, rib, chops, roasts and shank roasts for the barbeque, oven or pot are ready to cross borders and become a part of the universal recipes for good eating and living.



BOVINOS

Chile es un país de larga tradición ganadera. Son más de 125 mil los pequeños y medianos productores que, desde Valparaíso hasta el extremo austral, dan vida al primer eslabón de esta industria, en sistemas productivos basados en la explotación de las abundantes praderas naturales del sur del país.

La ganadería bovina chilena cuenta con alrededor de 3,5 millones de cabezas. La Región de Los Lagos es la principal zona productora, con el 27,9 por ciento de las existencias nacionales y 1.058.210 cabezas. Le siguen en importancia La Araucanía (17,9 por ciento) y Los Ríos (16,6 por ciento).

Tradicionalmente las razas bovinas que se han utilizado en la producción de carne en Chile son el Clavel Alemán y el Overo Negro. Ambas, de un alto nivel de adaptación a las condiciones agroecológicas del sur del país y utilizadas tanto para la producción de leche como de carne. Otras razas, de grandes cualidades que también se han adaptado a las condiciones de los sistemas productivos son el Angus Rojo y el Negro, el Hereford, el Limousine, el Charolais y últimamente el Wagyu.

Al inicio de la presente década y tras pasar por diversas etapas a lo largo de su historia, la producción de carne bovina se ha convertido en un negocio de vastas proyecciones. En este contexto, la cadena de la carne representada por las asociaciones de productores (FEDECARNE y las redes de la carne), la industria faenadora y frigorífica (FAENACAR) y los distribuidores, se han fijado como desafío estratégico impulsar su internacionalización. La apuesta es ofrecer productos de la más alta calidad, bio-seguros, sanos, inocuos y crecientemente diferenciados por atributos de calidad. Para ello sus principales fortalezas son la excelente condición sanitaria conocida y respetada internacionalmente, la calidad y pureza de los recursos naturales y el alto nivel tecnológico que ha alcanzado la industria.

Los resultados obtenidos a la fecha han sido notables. En tan solo siete años desde el inicio de las exportaciones de carnes ya se ha conquistado mercados tan exigentes como la Unión Europea, Japón, Estados Unidos, México y otros, aumentando en quince veces en valor las exportaciones de carne bovina fresca que alcanzaron a 32,1 millones de dólares en 2008 (4,5 mil toneladas).

BOVINES

Chile has a long tradition of raising livestock and more than 125,000 small and mid-sized producers are the first link in the chain of this industry, ranging from Valparaíso to the far south. The productive systems are based on the exploitation of the abundant natural prairies in the south of the country.

Chilean bovine livestock numbers around 3.5 million heads. The Region of Los Lagos is the main producing zone, with 27.9% of the national stock and 1,058,210 heads. It is followed in importance by Araucanía (17.9%) and the Region of Los Ríos (16.6%).

The Holstein-Friesian and Jersey breeds have been traditionally used in meat production in Chile. Both have been highly adaptable to the agroecological conditions of the south of Chile and are used to produce milk and meat. Other great quality breeds that have also adapted to the productive systems are the Red Angus and Black Angus, the Hereford, the Limousine, the Charolais and lately, the Wagyu.

At the start of this decade, after several stages of development, the production of bovine meat has become a business with vast projections. In this context, the meat chain, represented by producer associations (FEDECARNE and the meat networks), the processing and cold storage industry (FAENACAR) and distributors, have set the strategic goal of promoting internationalization. The bet is on offering products of the highest quality that are biosafe, healthy, harmless and increasingly differentiated by quality attributes. The main strengths are the excellent known sanitary condition respected internationally, the quality and purity of the natural resources and the high level of technology implanted by the industry.

Notable results have been obtained thus far to date. In just the 7 years since meat began to be exported, markets as exigent as the European Union, Japan, United States and Mexico have been conquered, increasing the exports of fresh bovine meat fifteen-fold, to 32.1 million dollars in 2008 (4.5 thousand tons.).





Territorio

Entre las regiones de Valparaíso y de Magallanes.

Principales características tecnológicas:

Desarrollo de variedades que se ha adaptado a las distintas zonas geográficas del país, incorporación de plantas faenadoras nuevas y fuerte inversión en mejoras de las existentes, HCCCP, PABCO.

Empleo

10 mil empleos directos, todos permanentes (1).

Exportaciones

2008: 32,1 millones de dólares FOB en carnes frescas (4,5 mil toneladas). (2)

Principales mercados de destino

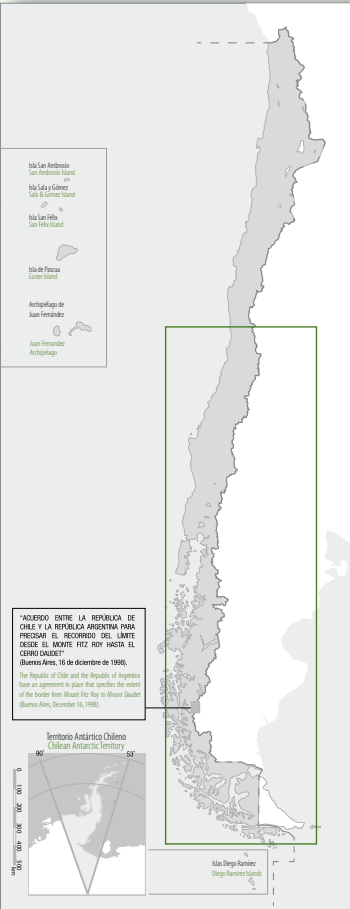
Europa, México, Estados Unidos y Japón.

Productores

125.404. De ellos, 70 mil producen para el autoconsumo y en promedio son pequeños productores que poseen el 50% de los vientres del país. (1).

Fuente: (1) FAENACAR A.G.

(2) Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA.



Territory

Between the Regions of Valparaíso and of Magallanes.

Main technological characteristics

Development of varieties that have adapted to the different geographical areas of the country, incorporation of new slaughter-houses and heavy investments to improve existing plants, HCCCP, PABCO.

Employment

10,000 direct jobs, all of them permanent (1).

Exports

2008: US\$32.1 million FOB in fresh meat (4.5 thousand tons). (2)

Main destination markets

Europe, Mexico, USA and Japan.

Producers

125,404.– 70,000 produce for self-consumption and they are small producers on average who own 50% of the country's animals. (1)

Source: (1) FAENACAR A.G.

(2) Agrarian Research and Policy Bureau, ODEPA

CERDOS

Como consecuencia de una permanente inversión para mejorar la calidad de sus productos y el control de sus procesos productivos, la industria de carne porcina ha registrado un crecimiento sostenido.

Acorde con el incremento en el consumo y las exportaciones, las existencias de cerdos aumentaron significativamente, alcanzando en 2008 sobre 3,2 millones de cabezas. Este inventario se concentra principalmente en las regiones Metropolitana y de O'Higgins, representando el 40,3 por ciento y el 35,8 por ciento respectivamente.

El grado de concentración e integración vertical de este subsector permite aprovechar economías de escala y lograr precios competitivos en el mercado nacional y externo. Esta integración productiva también asegura la calidad y optimización de todos los procesos, al disponerse de un alto nivel de trazabilidad de los productos.

La Asociación Gremial de Productores de Cerdos de Chile (ASPROCER), que representa a productores industriales, medianos y pequeños, se constituyó con el objeto de promover la racionalización, desarrollo y protección de la producción porcina nacional, vinculándose institucionalmente con autoridades, industriales, comerciantes y consumidores del producto.

En el año 2000 se inició una estrategia exportadora que le permite en el presente comercializar el 40 por ciento de su producción en más de 37 países. En 2008 los envíos al exterior fueron de 136.250 toneladas netas por 369 millones de dólares. Los destinos más importantes son los mercados asiáticos (Corea del Sur y Japón). Al igual que otros sectores del rubro alimentario, la industria porcina recibe la supervisión del Estado a través del SAG, lo que garantiza la sanidad e inocuidad de los productos.

Territorio
La producción porcina nacional está geográficamente concentrada entre las regiones Metropolitana y O'Higgins.
Principales características tecnológicas
Buenas Prácticas Agrícolas, sistemas HACCP, normas ISO, sistemas integrales de trazabilidad, PABCO, vigilancia epidemiológica, control microbiológico, de residuos químicos y de dioxinas.
Empleo
El sector de las carnes blancas es fuente importante de empleo, especialmente en zonas rurales y suburbanas. El empleo total del sector carnes blancas (cerdos y aves) se estima en 30 mil personas.
Exportaciones
Los productores concentran su estrategia de exportación en mercados de nicho, buscando cubrir la demanda con productos que destacan por sus características organolépticas, sabor, diversidad de cortes y adaptabilidad.
Principales mercados de destino
Japón, Corea del Sur, Unión Europea y México, entre otros.
Productores
38 empresas que representan el 90% de la producción total del país.
Web: www.chilepork.cl / www.asprocer.cl

Territory
National pork production is geographically concentrated between the Metropolitan Region and O'Higgins Region .
Main technological characteristics
Good Agricultural Practices, HACCP systems, ISO standards, integral traceability systems, PABCO, epidemiological surveillance, microbiological control, control of chemical residue and dioxins.
Employment
The white meat sector is a significant source of employment, in particular in rural and suburban areas. Total employment in the white meat sector (pork and poultry) is estimated to be 30,000 people.
Exports
Producers focus their exporting strategy on niche markets in order to satisfy the demand with products that have notable organoleptic characteristics, taste, diversity of cuts and adaptability.
Main destination markets
Japan, South Korea, European Union and Mexico, among others.
Producers
38 companies representing 90% of the total production in the country.
Web site: www.chilepork.cl / www.asprocer.cl

PORK

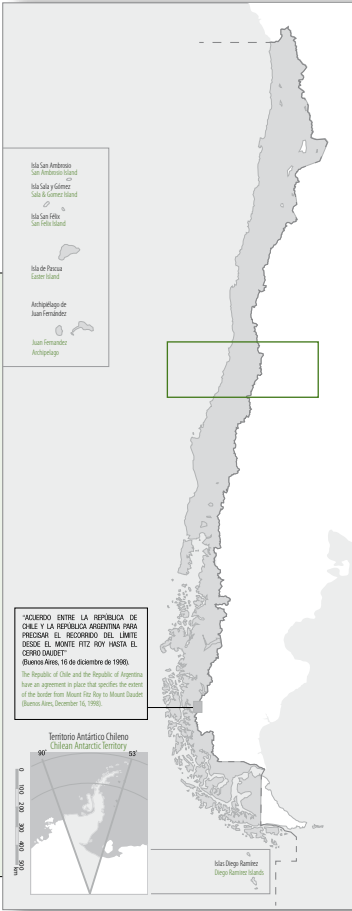
The pork meat industry has undergone a sustained growth through ongoing investment to improve the quality of its products and the control of its production processes .

In line with the increase in consumption and exports, pork stocks rose significantly, to more than 3,2 million heads in 2008. This inventory is concentrated mostly in the Metropolitan Region (40.3%) and O'Higgins Region (35.8%).

Given the degree of concentration and vertical integration of this subsector, economies of scale are being achieved and competitive prices are being set on the national and foreign markets. This productive integration also assures the quality and optimization of all processes because there is a high level of product traceability.

The Pork Producers Associations of Chile (ASPROCER), which represents industrial, mid-sized and small producers, was established to promoted streamlining, development and protection of national pork production. It relates institutionally to the authorities, industry, commerce and product consumers.

In 2000, an export strategy was begun that has led to the sale of 40% of production in more than 37 countries at this time. In 2008, 136,250 net tons were shipped abroad worth 369 million dollars. The most important destinations were on the Asian market (South Korea and Japan). Like other sectors in the food business, the pork industry is overseen by the government through the Agricultural and Livestock Service (SAG), which guarantees product healthiness and safety.







AVES

La industria avícola ha registrado un significativo crecimiento en la última década. Su auge ha sido reconocido a nivel internacional.

Este rubro está representado por importantes empresas integradas verticalmente que participan en todos los procesos de la cadena productiva, desde la crianza hasta la comercialización. Estas representan en su conjunto más del 93 por ciento de la producción nacional de carne de pollo y pavo, y están agrupadas en la Asociación de Productores Avícolas de Chile (APA).

Conscientes de la calidad de sus productos y respaldados por la apertura comercial del país, los productores han desarrollado desde el año 2000 un proyecto exportador que ha ido cobrando creciente fuerza. Este apunta a satisfacer mercados internacionales con altos niveles de exigencia, mediante la elaboración de productos de calidad y mayor valor agregado.

El SAG es la autoridad sanitaria encargada de inspeccionar y certificar el cumplimiento del sistema integral de control de calidad.

Durante febrero de 2008 se dio inicio a las exportaciones de carnes de aves de Chile a Estados Unidos. El primer envío consistió en 48 toneladas de pechuga y filete de pollo congelado, equivalentes a 150 mil dólares, siendo el comienzo de un negocio que al año 2013 debiera alcanzar cerca de 44 millones de dólares. (APA, 2008).

POULTRY

The Chilean poultry industry has undergone a significant growth in the last decade. This boom is recognized internationally.

The business is comprised of important vertically-integrated companies that participate in all processes in the production chain, from breeding to commercialization. They represent, as a whole, more than 93% of the national production of chicken and turkey meat and are grouped together in the Chilean Poultry Producers Association (APA).

Aware of the quality of their products and backed by the country's trade capacity, the producers have been developing an export project since 2000 that has taken on increasing force. It is aimed at satisfying highly exigent international markets through the elaboration of quality products with a higher added value.

SAG is the health authority that inspects and certifies compliance with the integral quality control system.

In February 2008, poultry meat began to be exported from Chile to the United States. The first shipment consisted of 48 tons of frozen chicken breasts and fillets, equal to 150,000 dollars, and it is the start of a business that by 2013 should total 44 million dollars (APA, 2008).

Territorio

La producción avícola nacional está principalmente concentrada entre las regiones de Valparaíso y del Libertador Bernardo O'Higgins, zona central de Chile.

Principales características tecnológicas

Buenas Prácticas, sistemas HACCP, normas ISO, sistemas integrales de trazabilidad, PABCO (Planteles Animales Bajo Certificación Oficial), vigilancia epidemiológica, control microbiológico, control de residuos químicos.

Empleo

El sector de las carnes blancas (aves y cerdos) es fuente importante de empleo, especialmente en zonas rurales y suburbanas. Además de ocupaciones directas, genera gran cantidad de trabajo en transporte y servicios, entre otras áreas. El empleo total del sector carnes blancas, sin considerar el efecto sobre el comercio y pequeños agricultores, se estima en 30 mil personas.

Exportaciones

En 2008 se exportaron 126.720 toneladas netas de carne de ave (pollo y pavo), lo que equivale a 270 millones de dólares.

Principales mercados de destino

México, Unión Europea, Hong Kong y China, entre otros.

Productores

Agrícola Tarapacá, Agrosuper, Ariztía, Don Pollo y Sopraval.

Sitio web: www.apa.cl

Fuente: Asociación de Productores Avícolas de Chile, APA.



Territory

National poultry production is mainly concentrated between the Regions of Valparaíso and Libertador Bernardo O'Higgins, the central zone of Chile.

Main technological characteristics

Good Practices, HACCP systems, ISO standards, integral traceability systems, PABCO (Certified Animal Establishments), epidemiological surveillance, microbiological and chemical residue control.

Employment

The white meat sector (poultry and pork) is a significant source of employment, in particular, in rural and suburban areas. In addition to direct employment, it generates a lot of work in transportation and services, among other areas. Total employment in the white meat sector, excluding the effect on trade and small farmers, is estimated to be 30,000 people.

Exports

In 2008, 126,720 net tons of poultry meat (chicken and turkey) were exported, which is equal to US\$270 million.

Main destination markets

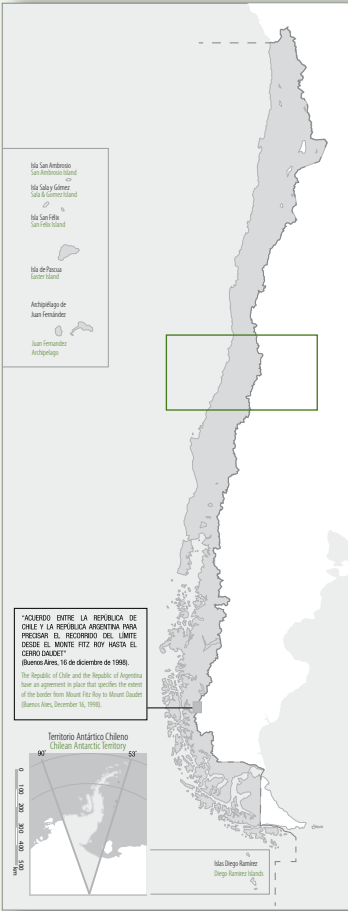
Mexico, the European Union, Hong Kong and China, among others..

Producers

Agrícola Tarapacá, Agrosuper, Ariztia, Don Pollo and Sopraval.

Web site: www.apa.cl

Source: Poultry Producers Association of Chile, APA.



OVINOS

Chile cuenta con una masa ovina de aproximadamente 4 millones de cabezas, localizadas principalmente en las regiones de La Araucanía (7,1 por ciento), Aysén (7,8 por ciento), Los Lagos (8,1 por ciento) y Magallanes (57 por ciento) donde los corderos forman parte del paisaje rural ya que este rubro productivo tiene más de 100 años de presencia en su economía.

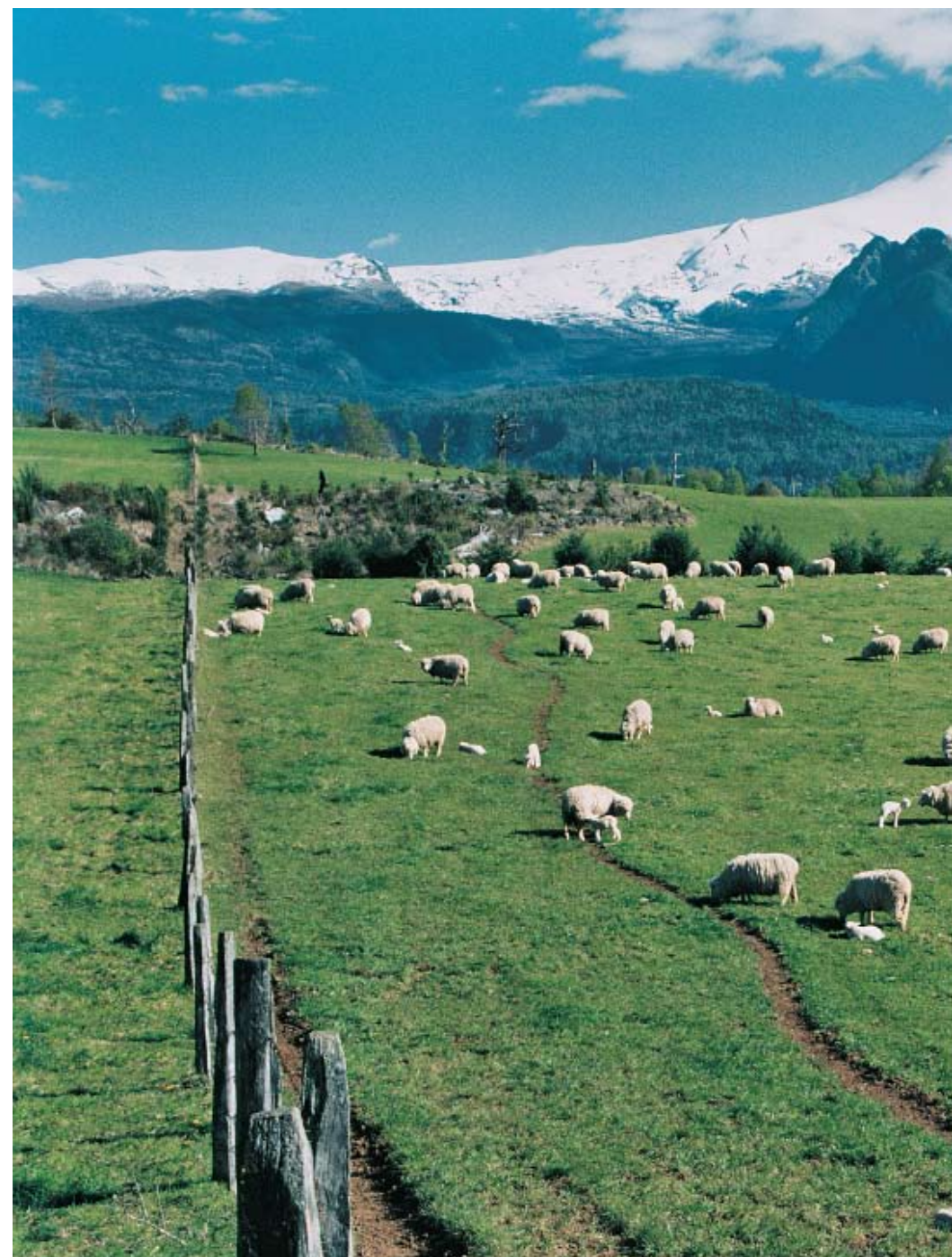
Prácticamente la totalidad de la carne de ovino que se comercializa en el exterior proviene de la Región de Magallanes, donde se cría un ganado de carne y lana. En los últimos años se ha comercializado aproximadamente 5.000 toneladas anuales de esa carne; sus destinos más importantes son España, Reino Unido y Holanda. En 2008 las exportaciones de carne ovina superaron los 23 millones de dólares. En Chile se han desarrollado distintos tipos de razas: Merino, originaria de España; Corriedale, la de mayor importancia en el país; Romney Marsh, de lana blanca de grosor mediano; Texel, de mayor rendimiento cárnico y menor contenido de grasa, entre otras.

OVINES

Chile has an ovine mass of approximately 4 million heads, mainly located in the Regions of Araucania (7.1%), Aysen (7.8%), Los Lagos (8.1%) and Magallanes (57%). Lambs have been a part of the rural landscape and present as a product in our economy for more than 100 years.

Virtually all of the ovine meat sold abroad comes from the Region of Magallanes, where meat and wool livestock are bred. In recent years, approximately 5,000 tons of this meat have been sold annually, shipments mainly being to Spain, the United Kingdom and Holland. Ovine meat exports in 2008 exceeded 23 million dollars.

Chile has raised different types of breeds: the Marino, from Spain, the Corriedale, the most important in the country, the Romney Marsh, which produces a moderately thick white wool; and the Texel, which has the greatest meat yield and lowest fatty content.



Prácticamente la totalidad de la carne de ovino que se comercializa en el exterior proviene de la Región de Magallanes.



Virtually all of the ovine meat sold abroad comes from the Region of Magallanes.

Territorio

Entre las regiones de Coquimbo y de Magallanes.

Principales características tecnológicas

Desarrollo de variedades que se han adaptado a las distintas zonas geográficas del país, incorporación de plantas faenadoras nuevas y fuerte inversión en mejoras de las existentes, HCCCP, PABCO.

Empleo

2 mil directos, de los cuales 500 son permanentes y 1.500 son temporales. (1)

Exportaciones

2008: 23 millones de dólares FOB equivalentes a 4.473 toneladas de carnes congeladas. (2)

Principales mercados de destino

España, Reino Unido y Holanda.

Productores

77 mil. De ellos, 50 mil producen para el autoconsumo y en promedio son pequeños productores que poseen el 30% de los vientres del país. (1)

Fuente: (1) FAENACAR A.G.
(2) Oficina de Estudios y Políticas Agrarias, ODEPA



Territory

Between the regions of Coquimbo and Magallanes.

Main technological characteristics

Development of varieties adapted to the different geographic areas of the country, incorporation of new slaughter-houses and heavy investment in improving the existing ones, HCCCP, PABCO.

Employment

2,000 direct jobs, 500 of which are permanent and 1,500 temporary. (1)

Exports

2008: US\$23 million FOB, equal to 4,473 tons of frozen meat (2)

Main destination markets

Spain, United Kingdom and Holland.

Producers

77 thousand. 50 thousand produce for self-consumption and they are, on average, small producers owning 30% of the country's animals. (1)

Source:(1) FAENACAR A.G.
(2) (Agrarian Research and Policy Bureau, ODEPA





Chile, País Pesquero y Acuicultor

Chile, A Fishing and Aquaculture Country



Chile es un país pesquero y acuicultor. Su geografía está dibujada por más de 25 mil kilómetros, borde costero y perímetros insulares, caracterizada por una prodigiosa biodiversidad y por la poderosa acción de la corriente de Humboldt.

Frente a sus costas se extienden 1.804.000 kilómetros cuadrados de aguas jurisdiccionales con ecosistemas de gran productividad, lo que le otorga grandes ventajas como productor de recursos pesqueros y acuícolas altamente valorados y demandados en los mercados mundiales.

La actividad pesquera y acuicultora se concentra principalmente en las regiones del Bío Bío y de Los Lagos y, secundariamente, en las regiones de Tarapacá, Antofagasta y Aysén.

Chile se ha transformado en una eficiente potencia pesquera que pese a contar con apenas el 0,6 por ciento de la flota mundial, se ubica entre las cinco naciones de mayores capturas, logrando un 8 por ciento del total. Además, desde 2004 se ubica entre los ocho países con mayores exportaciones pesqueras con una participación del 3,5 por ciento del total.

El año 2008 las ventas alcanzaron los 4.110 millones de dólares en gran medida por exportaciones. Un poco más de la mitad de las ventas corresponde al sector acuícola y el 42 por ciento restante a la parte extractiva.

En la actualidad el área representa un 40 por ciento del total de exportaciones de alimentos del país y contribuye en cerca del 2 por ciento del PIB nacional. En consecuencia, se ha transformado en un actor principal en la industria de alimentos.

Chile is a country of fishing and aquaculture. Its geography is drawn by more than 25,000 kilometers of coast and continent, characterized by a prodigious biodiversity and by the powerful action of the Humboldt Current.

There are 1,804,000 square kilometers of territorial waters along its coasts that contain highly productive ecosystems that offer great advantages because they produce fishing and aquacultural resources of high value for which there is a demand on world markets.

Fishing and aquaculture are concentrated mainly in the Regions of Bio Bio and Los Lagos, followed by the Regions of Tarapaca, Antofagasta and Aysen.

Chile has become an efficient fishing power. Despite owning barely 0.6% of the world's fleet, it is ranked among the five nations with the greatest catches, accounting for 8% of the total. Moreover, since 2004, it is among the 8 countries with the most fishing exports and a share of 3.5% of the total.

In 2008, sales totaled 4.110 billion dollars, largely through exports. A bit more than one-half of the sales were made by the aquacultural sector and the remaining 42% by the extractive fishing sector.

At this time, the area represents 40% of all food exports of the country and accounts for close to 2 % of the domestic GDP. Accordingly, it has become a leading player in the food industry.

The sector also creates 325,000 jobs directly and indirectly, many held by women. Of that number, more than 220,000 are found in industrial fishing and aquaculture while the difference pertains to small-scale fishing. According to the average com-



En términos de empleo y considerando la ocupación directa e indirecta, el sector genera 325 mil puestos de trabajo con una fuerte presencia femenina. De estos, más de 220 mil corresponden a la pesca industrial y acuicultura, mientras que la diferencia pertenece a la pesca artesanal. De acuerdo a la conformación media de una familia chilena, esto significa que 1,17 millones de personas viven y se relacionan con la pesca.

La importancia de esta industria cobra mayor relevancia a la luz de los avances científicos relacionados con las propiedades nutricionales de los alimentos del mar y sus positivos efectos en la salud. Los denominados “pescados azules” tales como el jurel, el atún, el salmón y las anchovetas, son fuente primordial del ácido graso Omega 3, elemento que aporta grandes beneficios para el bienestar de las personas.

position of a Chilean family, this means that 1.17 million people make a living from, and are engaged in, fishing.

This industry becomes more relevant in light of scientific progress dealing with the nutritional properties of seafood and its positive impacts on health. The blue-fish like mackerel, tuna, salmon and anchovies are a prime source of omega 3 fatty acids, which are of great benefit to the wellbeing of individuals.





INDUSTRIA PESQUERA

El sector pesquero extractivo es uno de los rubros más dinámicos del país. Su evolución en los últimos 40 años ha sido ascendente. Está dividido principalmente en dos subsectores: pesca artesanal y pesca industrial. Entre 2001 y 2008 el empleo de la pesca industrial ha crecido un 35,5 por ciento. En el sector artesanal, las capturas han aumentado un 44 por ciento en el periodo y el número de pescadores inscritos en el registro nacional en un 82 por ciento.

La pesca industrial ha tenido un crecimiento muy importante en los últimos años. Sus ventas alcanzan a 2.280 millones de dólares. Se trata de un rubro principalmente exportador y su aporte a la economía nacional es clave ya que representa aproximadamente un tercio de las exportaciones totales de alimentos del país.

Los principales productos procesados para el mercado interno son harina y aceite de pescado, los que se utilizan como base de la alimentación de la salmonicultura, seguidos por las conservas de mariscos y de jurel.

El sector pesquero industrial tiene como fortaleza contar con una de las flotas más modernas del mundo, que posee las condiciones para procesar harinas, conservas o congelados de muy alta calidad. Ha incorporado tecnología de primer nivel en todas las fases del proceso (flota, descarga, transporte) y dispone de modernas fábricas e instalaciones frigoríficas de diversa índole. Los astilleros nacionales han logrado un alto nivel de calidad, construyendo barcos para países pesqueros como Corea, Noruega e Islandia.







THE FISHING INDUSTRY

Extractive fishing is one of the most dynamic businesses in the country. It has evolved positively in the last 40 years and is divided mainly into two subsectors: small-scale fishing and industrial fishing. Between 2001 and 2008, industrial fishing employment rose 35.5%. In small-scale fishing, catches have grown 44% and the number of fishermen registered in the national registry has risen 82 percent. Industrial fishing has experienced a very considerable growth in recent years. Its sales amount to 2.280 billion dollars. It is mainly an export business and its contribution to the domestic economy is key as it represents approximately one-third of total food exports in the country.

The main products processed for the domestic market are fish oil and fish meal, which constitute the base of feed in salmon farming, followed by canned shellfish and mackerel.

The strengths of the industrial fishing sector lie in having one of the most modern fleets in the world that can process meal, canned goods or frozen goods of very high quality. The latest technology has been added to all phases of the process (ships, landings, transport) and the sector has different types of modern factories and cold storages facilities. Domestic shipyards have achieved a high level of quality and are building ships for fishing countries like Korea, Norway and Iceland.





INDUSTRIA ACUÍCOLA

Una de las revoluciones productivas más importantes que ha vivido Chile en los dos últimos decenios es el desarrollo de la acuicultura. Esta ocupa un papel preponderante en la economía nacional por sus altos niveles de empleo y ha consolidado al país como uno de los principales productores y exportadores a nivel mundial.

Las condiciones geográficas naturales, aguas cristalinas no contaminadas y frías, disponibilidad de recursos y materias primas de excelente calidad para la alimentación de las especies, así como el desarrollo de la tecnología necesaria y la iniciativa empresarial, han sido factores determinantes para la exitosa expansión de esta actividad.

En términos de distribución geográfica, más del 80 por ciento se concentra en las regiones de Los Lagos y Aysén, representada principalmente por la salmonicultura y en forma creciente la mitilicultura, y el cultivo de algas rojas.

En las regiones de Antofagasta y de Coquimbo se encuentra un importante polo de desarrollo de cultivo de diferentes especies: ostiones, abalones, pelillo, turbot, choro zapato, cholga, ostra chilena, ostra del Pacífico y erizo.

Chile es el segundo país productor mundial de ostiones y el cuarto productor en choritos. Durante 2008 se exportaron 2.920 y 8.800 toneladas netas de ostiones y choritos respectivamente. Ambos negocios generaron retornos por 165,6 millones de dólares. La producción se exporta principalmente a Francia y España como producto congelado y fresco refrigerado.

Mención especial merece la industria del salmón, cuyo auge en Chile no tiene precedentes. En apenas dos décadas ha logrado gestar un rubro que prácticamente no existía en el país y convertirse en el segundo productor mundial, por sobre potencias como Canadá, Reino Unido y Estados Unidos.



AQUACULTURE INDUSTRY

One of the most important productive revolutions that Chile has undergone in the last two decades is in aquaculture. It plays a preponderant role in the domestic economy because it has high levels of employment and has made the country one of the leading producers and exporters in the world.

This business has expanded successfully because of the natural geography, crystalline, unpolluted cold water, availability of resources and excellent-quality raw materials for feed. Also crucial were the ability to develop the necessary technology and entrepreneurial initiative.

In terms of geographic distribution, more than 80% is concentrated in the Regions of Los Lagos and Aysen, comprised mainly of salmon farming and, although shellfish farming is on the rise, and red kelp farming.

In the Regions of Antofagasta and Coquimbo, there is an important pole of development of the farming of different species: scallops, abalones, red kelp, turbot, large mussels, small mussels, Chilean oysters, Pacific oysters and sea urchins.

Chile is the second-ranked world producer of scallops and the fourth-largest producer of small mussels. 2,920 net tons of scallops and 8,800 net tons of small mussels were exported in 2008. Both combined generated revenues of 165.6 million dollars. Production is exported mainly to France and Spain, in refrigerated fresh and frozen form.

The salmon industry merits special mention as its boom in Chile has no precedent. In barely two decades, it has been able to engender a business that was virtually non-existent in the country, and become the second largest producer in the world ahead of powers like Canada, the United Kingdom and the United States.

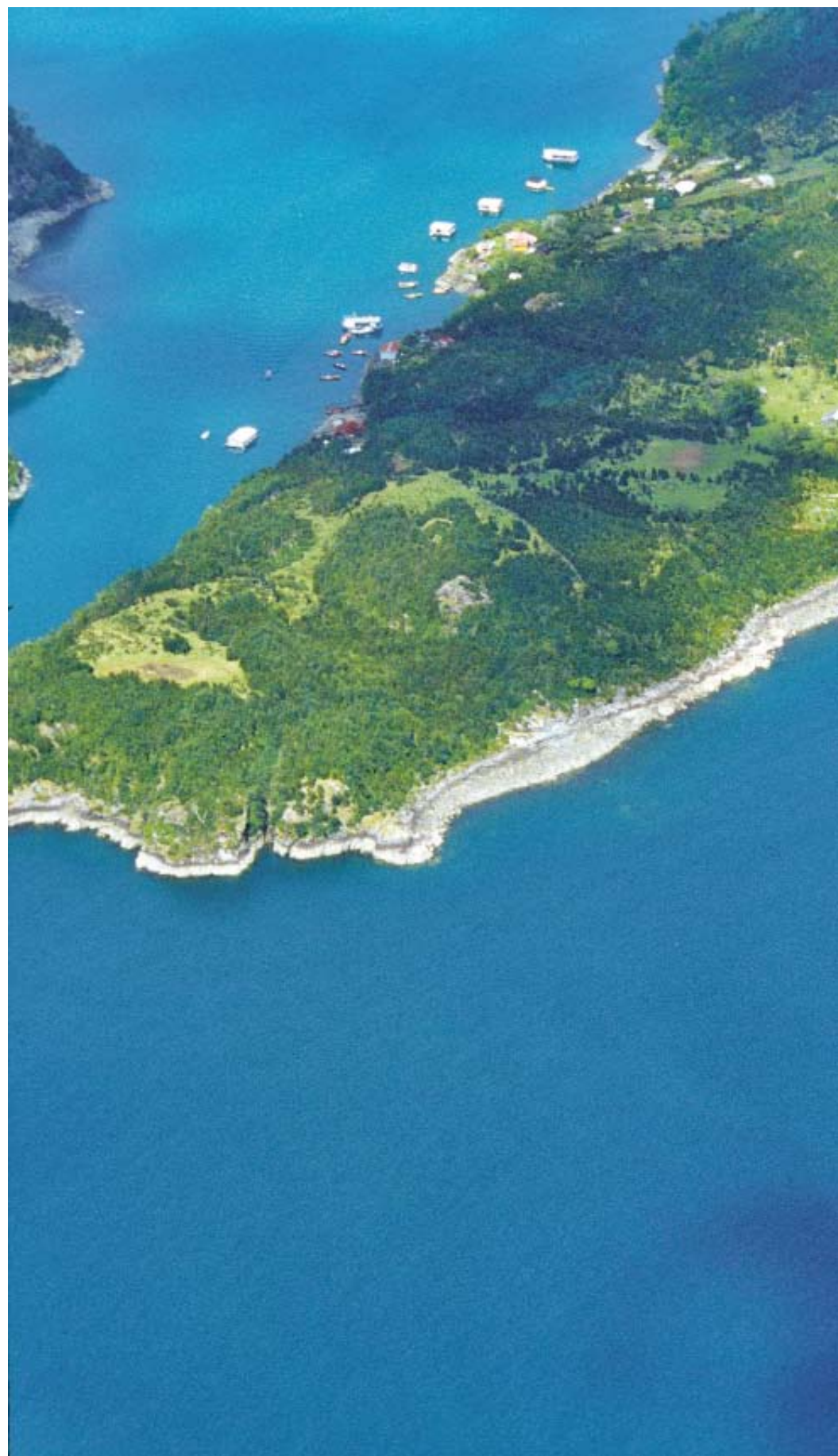


La industria del salmón en Chile se inició de un modo experimental con un puñado de trabajadores y procedimientos técnicos que distaban enormemente de la gran innovación tecnológica que caracteriza hoy al sector. En el presente exporta productos de valor agregado que tienen una importante acogida en diferentes partes y que origina cerca del 70 por ciento de los envíos totales de salmón.

El crecimiento de esta industria ha sido exponencial, quintuplicándose en una década. Hoy la salmonicultura es el segundo producto alimentario de exportación, representa más de la mitad de los envíos pesqueros y llega a más de sesenta mercados.

Además de aportar decisivamente al auge económico del país ha sido trascendental para el desarrollo de las regiones australes en las cuales opera aportando empleo, infraestructura, educación, salud, servicios, tecnología, entre otros beneficios. La salmonicultura ha contribuido al surgimiento de una cadena de proveedores que abarca a más de 1.200 empresas que cubren las diferentes fases del proceso productivo, generando cerca de 50 mil empleos directos e indirectos.

El cluster salmonero abarca desde la Región de La Araucanía a la de Aysén e incluye asociaciones en ámbitos especializados tales como el transporte marítimo, la confección y mantenimiento de redes, las labores de buceo, los laboratorios, las entidades financieras y las universidades.





The salmon industry in Chile began experimentally with a handful of workers and technical procedures that are a far cry from the great technological innovation that characterizes the sector today. At present it exports products of added value that are very well received in different parts of the world and account for close to 70% of all salmon shipments.

The growth in this industry has been exponential, multiplying five-fold in a decade. Today salmon farming is the second export food product, representing more than one-half of fish shipments and reaching more than 60 markets.

In addition to contributing decisively to the country's economic boom, it has been transcendental to the development of the southern regions where it operates because it has provided jobs, infrastructure, education, health, services and technology, among other benefits.

Salmon farming has helped create a chain of suppliers made up of more than 1,200 enterprises covering the different phases of the production process. Close to 50,000 direct and indirect jobs have been generated.

The salmon-farming cluster runs from the Region of Araucania to the Region of Aysen and includes associations in specialized areas like ocean transport, net manufacture and maintenance, diving, laboratories, finance and universities.







Territorio

Entre las regiones de Los Lagos y Aysén.

Principales características tecnológicas

Existen diversas áreas en las cuales la salmonicultura ha introducido avances tecnológicos. Entre los años 2005 y 2006 se generaron 94 proyectos de innovación para el cluster del salmón, con una inversión de más de 13 millones de dólares en diversas áreas: sanidad animal, medio ambiente y producción limpia, manejo productivo, genética, alimentación y nutrición animal, desarrollo de nuevas tecnologías y mejora de procesos, entre otras.

Empleo

50 mil empleos directos e indirectos.

Exportaciones

Salmón: 2.474 millones de dólares FOB (2008).

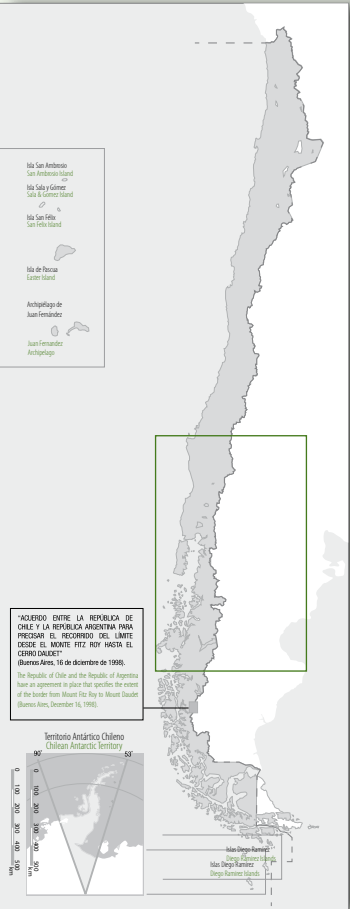
Principales mercados de destino

Estados Unidos, Japón, Unión Europea y América Latina, Rusia,Tailandia, China y Corea del Sur.

Empresas exportadoras

Actualmente existen más de 140 (ProChile), en tanto que más de 1.200 han nacido como proveedoras de la industria. La industria del salmón ha recibido más de 11.700 hectáreas en concesiones.

Fuente: Sociedad Nacional de Pesca, SONAPESCA.



Territory

Between regions of Los Lagos and Aysén.

Main technological characteristics

There are several areas in which salmon farming has introduced technological advances. Between 2005 and 2006, 94 innovation projects were generated for the salmon cluster, with investments above US\$13 million in several areas: animal health, environment and clean production, production handling, genetics, animal feed and nutrition, development of new technologies and improvement in processes, among others.

Employment

50,000 direct and indirect jobs.

Exports

Salmon: US\$2.474 billion FOB (2008).

Main destination markets

USA, Japan, the European Union and Latin America, Russia, Thailand, China and South Korea

Exporting companies

Currently, there are more than 140 exporting companies (ProChile) while over 1,200 companies have been organized as industry suppliers. The salmon industry has been awarded more than 11,700 hectares for concessions.

Source: National Fishing Society, SONAPESCA.







An aerial photograph of a terraced hillside. The hillside is covered in green vegetation, and the terraces are separated by white erosion control blankets. The blankets are secured with wooden stakes. A single wooden post with a crossbar is visible on the right side of the middle terrace. The top of the hill is a flat, sandy area with some sparse vegetation.

3

Desafíos Actuales y Desarrollos Futuros

Present Challenges and Future Developments

Un Horizonte Cercano

In the Near Future

Los modelos de consumo alimentario en el mundo están evolucionando marcadamente hacia una dieta sana y equilibrada que incluye, entre otros aspectos, frutas, verduras, aceites y productos del mar. Chile tiene en su gente, su tierra, su clima y el vasto océano que baña sus costas, un capital único que le permite responder con estos y muchos otros productos a esa creciente demanda.

Todo indica que el comercio mundial de alimentos que responden al perfil de la oferta chilena, tendrá un crecimiento acelerado en los próximos años, lo que exigirá a su vez responder con innovación, creatividad e inversión.

Tanto por la dotación de recursos naturales como por su estatus sanitario y la jerarquía de sus instituciones, la estrategia competitiva de largo plazo de Chile es el desarrollo de una industria alimentaria basada en la calidad de sus productos destinados a la exportación, compitiendo para mantener y ganar espacios en los mercados internacionales.

The models of food demand in the world are evolving significantly towards a healthy and balanced diet that includes, among other foods, fruits, vegetables, oils and ocean products. The people, land and climate of Chile and the vast ocean that bathes its coasts form a unique capital through which it can respond to this growing demand for these and many other products.

Everything indicates that the world food trade fitting the profile of what Chile can supply will undergo an accelerated growth in coming years. This, in turn, will require innovation, creativity and investment.

Both because of the endowment of natural resources as well as the sanitary status and hierarchy of its institutions, Chile's long-term competitive strategy is to develop a food industry based on the quality of its export products and compete to maintain and win more space on international markets.





UN PROYECTO INTEGRADOR

En las últimas dos décadas, además de constituir un formidable impulsor económico, la actividad alimentaria en nuestro país ha demostrado ser también un factor clave para alcanzar una mayor equidad social y lograr un desarrollo inclusivo.

En la cadena alimentaria la tasa de creación de empleo es la mayor de Chile, –entre 3,5 por ciento y 4 por ciento anual–, lo que representa entre 50 mil y 60 mil ocupaciones nuevas al año, con una marcada tendencia regional. La actividad agroindustrial y específicamente la industria alimentaria ha tenido así un efecto multiplicador y descentralizador beneficioso para el país pues genera trabajo bajo un modelo de desarrollo equilibrado, con un claro protagonismo de la pequeña y mediana empresa, tanto social como territorialmente.

La incorporación específica de los pequeños productores agrícolas y las pymes del rubro alimentario ha sido y será vital en este proyecto exportador. En efecto, la agricultura familiar campesina da cuenta de aproximadamente 30 por ciento de la producción del sector agroalimentario; en el rubro ganadero esta cifra alcanza el 50 por ciento. En los cultivos intensivos en mano de obra, este subsector tiene clara ventaja por la disponibilidad de fuerza de trabajo familiar y el compromiso con su negocio. En suma, la consolidación de la agricultura campesina representa una forma social, ambiental y económicamente sustentable de vivir y trabajar en la ruralidad.

En los últimos años se ha impulsado la integración creciente de la agricultura campesina a las cadenas agroexportadoras. Al año 2004, unos 10 mil pequeños productores participaban en el proceso exportador. El desafío es alcanzar a 30 mil al año 2010. Para ello se han implementado programas orientados a la internacionalización de este importante segmento y a la introducción de buenas prácticas ganaderas y agrícolas que permiten cumplir con los exigentes estándares de calidad internacionales.

Lo anterior es asimismo válido para la pesca artesanal y su rol en el desarrollo del sector pesquero y acuícola.



AN INTEGRATING PROJECT

In the last two decades, in addition to constituting a formidable engine in the economy, the food business in our country has also proven to be a key factor in attaining a great social equity and inclusive development.

The job creation rate in the food chain is the highest in Chile—from 3.5% to 4% annually—, which represents between 50,000 and 60,000 new jobs per year, especially in regions. Agroindustry, and specifically the food industry, thus had a positive, multiplicative and decentralizing effect on the country as they create jobs under a model of balanced development that clearly actively involves small and mid-sized businesses both socially as well as territorially.

The specific inclusion of small farmers and food SMBs has been and will be vital to this export project. In fact, the family farm represents approximately 30% of the agrofood production. In the livestock sector, this figure is 50%. In labor-intensive crops, this subsector has a clear advantage because of the availability of family workers and the commitment to their business. In summary, the consolidation of family farms represents a socially, environmentally and economically sustainable way of living and working in the country.

In recent years, there has been a push to integrate family farms more to the agroexport chains. In 2004, 10,000 small producers participated in the export process. The challenge is to reach 30,000 by 2010. Programs have been implemented, aimed at internationalizing this important segment and introducing good livestock and agricultural practices to comply with the exigent international quality standards.

This also holds true for small-scale fishing and its role in developing the fishing and aquacultural sector.

UNA POLÍTICA ALIMENTARIA COMPROMETIDA CON LA NUTRICIÓN Y LA SALUD DE LA POBLACIÓN

Hasta muy recientemente el esfuerzo del ámbito alimentario se ha centrado en impulsar una oferta de productos fundamentalmente dirigida a satisfacer la demanda externa, lo cual ha tenido un efecto muy dinamizador en el sector. Las exigencias fitosanitarias impuestas por los países desarrollados han contribuido a incorporar el concepto de calidad e inocuidad alimentaria. Esto se ha materializado con la introducción, en los procesos productivos, de protocolos de buenas prácticas y certificaciones de atributos de calidad, que se transforman en una ventaja al momento de explorar nuevos mercados y en una estrategia de competitividad para los procesos de exportación de los productos agropecuarios chilenos.

Las políticas y los programas del Estado están actualmente encaminados a mejorar la oferta y diversificación de productos alimentarios en el mercado nacional para responder a la demanda de consumidores crecientemente más informados, conscientes del valor nutricional y de los beneficios que entregan los alimentos a su salud.

A FOOD POLICY COMMITTED TO THE NUTRITION AND HEALTH OF THE POPULATION

Until very recently, the efforts of the food sector were concentrated on promoting a supply of products, aimed fundamentally meeting external demand, which has had a very dynamic effect on the sector. The phytosanitary exigencies imposed by developed countries have helped implant the concept of food quality and safety. The result is the issuance of good practice protocols and quality certifications of productive processes that become an advantage when exploring new markets and a strategy of competitiveness of Chilean food export products. The government policies and programs are currently focused on improving the supply and diversification of food products on the domestic market in answer to the demands of increasingly better informed consumers who are aware of the nutritional value and benefits that food means to their health.





UN PROYECTO DE PAÍS

Las ventajas geográficas, comerciales e institucionales que Chile tiene han permitido impulsar en las últimas décadas una industria de alimentos altamente competitiva a nivel internacional. Los logros son el resultado de años de trabajo realizado por los agricultores y sus asociaciones, las empresas privadas, los organismos académicos y los servicios públicos afines. Pero estos logros también marcan la medida de los desafíos que nos depara el futuro. Cuando nuestro país sea capaz de conciliar su creciente protagonismo en los mercados internacionales con una incorporación de todos los agentes participantes de las cadenas productivas y de transformación, incluidos los consumidores finales de alimentos, podrá considerarse plenamente una potencia alimentaria. Con ello se asegura la consolidación de un proyecto de país y se satisface el objetivo ineludible de alcanzar una mayor inclusión y cohesión social, condición esencial para un desarrollo integral.

A COUNTRY PROJECT

Chile's geographic, commercial and institutional advantages have enabled it to foster a highly and internationally competitive food industry in the past few decades. The achievements are the result of years of work by farmers and their associations, private enterprise, academic organizations and related public services. Yet these achievements also mark the measure of the challenges that await us in the future. When our country can reconcile its growing protagonism on international markets with the inclusion of all participants in the chain of production and processing, including end food consumers, it may be truly considered a food power. This will assure the consolidation of a country project and meet the inevitable objective of achieving a greater social inclusion and cohesion, essential to integral development.









Gremios de la Industria de Alimentos Chilena



APA, ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES AVÍCOLAS DE CHILE A.G.

Representa los intereses gremiales del sector productor y procesador de carnes de aves. Su objetivo es promover la racionalización, desarrollo y protección de las actividades vinculadas a la reproducción, crianza y comercialización de aves y la de sus productos relacionados.

Presidente: Juan Miguel Ovalle
Gerente: Rodrigo Castañón

Página WEB: www.apa.cl
Dirección: Isidora Goyenechea 2939, oficina 701 Santiago
Teléfono: (56-2) 231 39 39
Fax: (56-2) 335 10 35
E-mail: apa@apa.cl



ASOGOURMET, ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES Y EXPORTADORES DE PRODUCTOS GOURMET

Representa a las empresas productoras y exportadoras de productos gourmet o delicatessen frente a los organismos gubernamentales del país y organizaciones internacionales para promover, asistir y defender los intereses en la elaboración de políticas y normas públicas, fomentar la innovación, desarrollar y difundir estudios e investigaciones que promuevan la innovación y el desarrollo tecnológico, y que informen sobre las necesidades y oportunidades de negocios en los mercados extranjeros.

Presidente: Julio Sleman

Página WEB: www.asogourmet.cl
Dirección: Barcelona 2018, oficina 504 Providencia, Santiago
Teléfono: (56-2) 334 56 91
Fax: (56-2) 231 58 29
E-mail: presidencia@asogourmet.cl
info@asogourmet.cl



ASOEX, ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE CHILE A.G.

Es la entidad gremial de carácter privado que representa a los exportadores de frutas y hortalizas frescas de Chile.

Presidente: Ronald Bown
Gerente: Miguel Canala-Echeverría

Página WEB: www.asoex.cl/
Dirección: Cruz del Sur 133, piso 2 Las Condes, Santiago
Teléfono: (56-2) 472 47 00
Fax: (56-2) 208 41 83



ASPROCER, ASOCIACIÓN GREMIAL DE PRODUCTORES DE CERDOS DE CHILE

Representa los intereses gremiales del sector productor y procesador de carnes de cerdo. Esta organización juega un rol fundamental, en la vinculación del sector con autoridades gubernamentales, industriales, comerciantes y consumidores de Chile. La institución en la actualidad está compuesta por productores industriales, medianos y pequeños, reúne a 38 empresas que suman 196 mil hembras reproductoras, que representan un 90 por ciento de la producción total de cerdos del país.

Presidente: Juan Miguel Ovalle
Gerente: Rodrigo Castañón

Página WEB: www.asprocer.cl
Dirección: Isidora Goyenechea 2939, oficina 701 Santiago
Teléfono: (56-2) 231 39 39
Fax: (56-2) 335 10 35
E-mail: asprocer@asprocer.cl



CHILEALIMENTOS, ASOCIACIÓN DE EMPRESAS DE ALIMENTOS DE CHILE

Es una asociación gremial de empresarios, sin fines de lucro, fundada el 14 de enero de 1943, que reúne las actividades productivas de frutas y hortalizas procesadas (conservas, deshidratados, congelados y jugos), galletas, confites y chocolates y conservas de productos del mar.

Presidente: Alberto Montanari
Gerente: Guillermo González

Página WEB: www.chilealimentos.com
Dirección: Av. Andrés Bello 2777, piso 1 Las Condes, Santiago
Teléfono: (56-2) 899 96 00
Fax: (56-2) 899 96 19



CHILEOLIVA, ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE ACEITE DE OLIVA

Es una asociación gremial que reúne a empresas que participan directamente en la producción del aceite de oliva, incluyendo a los proveedores de materia prima y/o a aquellos que elaboran, envasan y comercializan este producto. El objetivo general de esta entidad es organizar la industria y posicionar el aceite de oliva extra virgen chileno en el mercado interno y externo.

Presidente: Juan Carlos Fabres
Gerente General: Marcela Lira

Página WEB: www.chileoliva.com
Dirección: Av. Los Militares 4328 oficina 31, Las Condes, Santiago
Teléfono: (56-2) 228 27 78
Teléfono/Fax: (56-2) 263 59 10
E-mail: info@chileoliva.com



EXPORLAC, ASOCIACIÓN DE EXPORTADORES DE PRODUCTOS LÁCTEOS

La asociación representa a las principales empresas procesadoras de productos lácteos en su desarrollo exportador. Sus principales objetivos son la representación de los intereses del sector exportador de lácteos ante los organismos públicos y la promoción comercial del sector en los mercados internacionales.

Presidente: Manuel Zamora

Página WEB: www.exporlacchile.cl
Dirección: Av. El Bosque Sur 73B, Las Condes, Santiago
Teléfono: (56-2) 251 57 75
Fax: (56-2) 251 57 77



FAENACAR, ASOCIACIÓN GREMIAL DE PLANTAS FAENADORAS FRIGORÍFICAS DE CARNES

Es la asociación gremial que representa a la industria procesadora de carnes. Tiene por objetivo promover la racionalización, desarrollo y protección de las actividades de faenamiento de reses de abasto, representando al sector ante los poderes públicos, divulgando los adelantos técnicos y científicos, propiciando la solución de los problemas que afecten las Plantas Faenadoras Frigoríficas de Carnes de Chile, y en general, a la industria de productos cárneos y representar sus comunes intereses.

Presidente: Horacio Bórquez
Gerente: Fernando Chacón

Página WEB: www.faenacar.cl
Dirección: Av. Libertador Bernardo O'Higgins 1315, oficina 52, Santiago.
Teléfono: (56-2) 688 68 40
Teléfono/Fax: (56-2) 696 57 11



FEDEFRUTA,
FEDERACIÓN DE
PRODUCTORES DE
FRUTA DE CHILE

Fundada el 17 de noviembre de 1985, es una organización gremial sin fines de lucro que se relaciona con organismos públicos y privados, para satisfacer las necesidades del sector hortofrutícola nacional en materias de defensa, fomento, difusión, capacitación, estudios y certificación. Su labor se orienta, entre otras, hacia la unificación de los productores en la búsqueda de criterios compartidos para salvaguardar sus intereses a través de la representación y defensa de sus legítimos derechos ante la industria frutícola nacional e internacional y ante las autoridades de gobierno; y para vincularlos con los distintos sectores públicos y privados para desarrollar eficientemente su tarea productiva.

Presidente: Rodrigo Echeverría
Gerente General: Juan Carlos Sepúlveda

Página WEB: www.fedefruta.cl
Dirección: San Antonio 220 Of. 301, Santiago
Fono (56-2) 585 45 00
Teléfono: (56-2) 585 45 01
E-mail: info@fedefruta.cl



FEDELECHE,
FEDERACIÓN
NACIONAL DE
PRODUCTORES DE
LECHE F.G.

Es un referente gremial moderno, representativo y con objetivos específicamente vinculados al rubro. De acuerdo con sus estatutos fundacionales tiene como objetivo “desarrollar, fomentar y proteger en Chile la producción de leche, mediante la promoción y el desarrollo de acciones destinadas a mejorar la eficiencia y rentabilidad de los productores y a lograr su participación organizada en la definición de las políticas que regulen su actividad”.

Presidente: Carlos Figueroa
Gerente: Carlos Arancibia

Página WEB: www.fedeleche.cl
Dirección: Tenderini 187, Santiago, Chile
Teléfono: (56-2) 632 94 73
Fax: (56-2) 585 33 71
Email: info@fedeleche.cl



SALMONCHILE,
ASOCIACIÓN DE
LA INDUSTRIA DEL
SALMÓN A.G.

Es una agrupación que reúne a las principales empresas productoras y proveedoras de la industria salmunculadora. En sus veinte años de desarrollo, ha ido incorporando nuevas empresas de capitales nacionales y extranjeros, así como a proveedores relevantes de la industria. En la actualidad, cuenta con 76 empresas asociadas que representan más del 90 por ciento del total de las exportaciones de salmón y trucha del país.

Presidente: César Barros
Gerente General: Rodrigo Infante

Página WEB: www.salmonchile.cl
Dirección: Félix de Amesti 124 pisos 6 y 7
Las Condes, Santiago
Teléfono: (56-2) 228 08 80
Fax: (56-2) 207 97 65



SNA, SOCIEDAD
NACIONAL DE
AGRICULTURA

Es la federación gremial más antigua del país. Fundada en 1838 reúne a gran parte de los productores, profesionales, asociaciones y federaciones vinculadas a la agricultura y la agroindustria chilena. Su principal objetivo es velar por los intereses generales del área, representar a los agricultores en la defensa de sus intereses comunes, promover políticas públicas que fomenten la competitividad y el emprendimiento en el agro, impulsar la formación y capacitación de capital humano y propender relaciones laborales virtuosas.

Presidente: Luis Schmidt
Secretario General: Juan Pablo Matte

Página WEB: www.sna.cl
Dirección: Tenderini 187, Santiago
Teléfono (56 -2) 585 33 00
Fax: (56 -2) 585 33 70
Correo electrónico: comunicaciones@sna.cl



SONAPESCA, SOCIEDAD
NACIONAL DE PESCA

Organización de carácter gremial, destinada a promover el progreso de la industria y a defender sus intereses. Durante su prolongada existencia, ha orientado y coordinado la labor de los empresarios, fomentando el desarrollo de políticas que impulsen y desarrollen la pesca y buscando soluciones oportunas a los problemas pesqueros.

Presidente: Federico Silva
Gerente General: Héctor Bacigalupo

Página WEB: www.sonapesca.cl
Dirección: Barros Errázuriz 1954 oficina 206
Providencia, Santiago
Teléfono: (56-2) 269 25 33
Fax: (56-2) 269 26 16, (56-2) 5960690
E-mail: secretaria@sonapesca.cl
comunicaciones@sonapesca.cl



VINOS DE CHILE,
ASOCIACIÓN DE
VINOS DE CHILE A.G.

Es la entidad gremial sin fines de lucro y de carácter privado que representa a los productores vitivinícolas de Chile. Dentro de sus fines están promover el crecimiento y fortalecimiento de la industria, participando en el análisis y elaboración de políticas gubernamentales de fomento, tratados de libre comercio y normativas; la promoción nacional e internacional del vino chileno; la investigación, el desarrollo y la difusión de nuevas tecnologías y procesos en toda la cadena de la industria, desde la elaboración hasta la comercialización y ser un punto de encuentro para sus asociados, orientándolos en las diferentes fases del negocio sin afectar sus identidades propias.

Presidente: René Merino
Gerente: Juan Somavía

Página WEB: www.vinasdechile.com
Dirección: Av. Luis Pasteur 5280, oficina 402
Vitacura, Santiago
Teléfono: (56-2) 218 06 00
Fax: (56-2) 218 00 40

Associations in the Chilean Food Industry



APA, ASSOCIATION OF POULTRY PRODUCERS OF CHILE

This association represents the trade interests of the poultry processors and producers. Its objective is to promote streamlining, development and protection of the reproduction, breeding and merchandising of poultry and related products.

President: Juan Miguel Ovalle
Manager: Rodrigo Castañón

Website: www.apa.cl
Address: Isidora Goyenechea 2939, Suite 701, Santiago
Phone: (56-2) 231 3939
Fax: (56-2) 335 1035
E-mail: apa@apa.cl



ASOGOURMET, ASSOCIATION OF PRODUCERS AND EXPORTERS OF GOURMET PRODUCTS

This association represents producers and exporters of gourmet products or delicacies before the national and international government agencies. It promotes, assists and defends this sector's interest in the elaboration of public policies and standards and it fosters innovation, development and disclosure of research and investigations that further innovation and technological development. It also issues reports on business needs and opportunities on foreign markets.

President: Julio Sleman

Website: www.asogourmet.cl
Address: Barcelona 2018, Suite 504, Providencia, Santiago
Phone: (56-2) 334 5691
Fax: (56-2) 231 5829
E-mail: presidencia@asogourmet.cl
info@asogourmet.cl



ASOEX, THE CHILEAN EXPORTERS ASSOCIATION

This is a private trade association that represents the exporters of fresh fruits and vegetables in Chile.

President: Ronald Bown
Manager: Miguel Canala-Echeverría

Website: www.asoex.cl
Address: Cruz del Sur 133, 2nd floor, Las Condes, Santiago
Phone: (56-2) 472 4700
Fax: (56-2) 208 4183



ASPROCER, THE PORK PRODUCERS ASSOCIATION OF CHILE

This association represents the trade interests of pork processors and producers. It plays a fundamental role in linking the sector to government and industrial authorities, merchants and consumers in Chile. At this time it is comprised of producers of all sizes, totaling 38 enterprises that represent a total of 196,000 breeding sows comprising 90% of total pork production in the country.

President: Juan Miguel Ovalle
CEO: Rodrigo Castañón

Website: www.asprocer.cl
Address: Isidora Goyenechea 2939, Suite 701, Santiago
Phone: (56-2) 231 3939
E-mail: asprocer@asprocer.cl



CHILEALIMENTOS, THE ASSOCIATION OF FOOD ENTERPRISES OF CHILE

This is a non-profit trade association founded January 14, 1943. It unites the producers of processed fruits and vegetables (canned goods, dehydrated and frozen products and juices), cookies, sweets and chocolates and canned ocean products.

President: Alberto Montanari
CEO: Guillermo González

Website: www.chilealimentos.com
Address: Av. Andrés Bello 2777, 1st floor, Las Condes, Santiago
Phone: (56-2) 899 9600
Fax: (56-2) 899 9619



CHILEOLIVA, OLIVE OIL PRODUCERS ASSOCIATION

This trade association unites enterprises directly involved in olive oil production, including raw material suppliers, producers, packagers and distributors of this product. The association generally engages in organizing the industry and positioning extra virgin Chilean olive oil on the domestic and foreign markets.

President: Juan Carlos Fabres
CEO: Marcela Lira

Website: www.chileoliva.cl
Address: Av. Los Militares 4328, Suite 31, Las Condes, Santiago
Phone: (56-2) 228 2778
Phone/Fax: (56-2) 263 5910
E-mail: info@chileoliva.cl



EXPORLAC, THE DAIRY EXPORT ASSOCIATION

This association fosters the export development of the leading dairy producers. Its main objectives are to represent the interests of the dairy export sector before government agencies and promote trade by the sector on international markets.

President: Manuel Zamora

Website: www.exporlacchile.cl
Address: Av. El Bosque Sur 73B, Las Condes, Santiago
Phone: (56-2) 251 5775
Fax: (56-2) 251 5777



FAENACAR, THE MEAT PROCESSING AND COLD STORAGE TRADE ASSOCIATION

This trade association represents the meat processing industry. It promotes the streamlining, development and protection of processed beef. It represents the sector before the public authorities and discloses technical and scientific advances. It also encourages a solution to problems affecting meat processing and cold storage plants in Chile and the meat industry in general. It works toward their common interests.

President: Horacio Bórquez
CEO: Fernando Chacón

Website: www.faenacar.cl
Address: Libertador Bernardo O'Higgins 1315, Suite 52, Santiago
Phone: (56-2) 688 6840
Phone/Fax: (56-2) 696 5711



**FEDEFRUTA, THE
FEDERATION OF
FRUIT PRODUCERS
OF CHILE**

This non-profit trade organization was founded November 17, 1985. It deals with public and private agencies in the search to defend and develop the national fruit and vegetable sector and disclose advances, provide training, research and certification. Its work is concentrated basically on unifying producers in an effort to establish uniform standards to safeguard their interests and on representing and defending the sector's legitimate rights before the government authorities. It also connects them to the different public and private sectors in furtherance of developing a more efficient production.

President: Rodrigo Echeverría
CEO: Juan Carlos Sepúlveda

Website: www.fedefruta.cl
Address: San Antonio 220, Suite 301, Santiago
Phone: (56-2) 585 4500 / (56-2) 585 4501
E-mail: info@fedefruta.cl



**FEDELECHE,
THE NATIONAL
FEDERATION OF MILK
PRODUCERS**

This is a modern and representative trade association engaged in very specific objectives. According to its by-laws, it must "develop, foster and protect milk production in Chile by promoting and taking actions to improve efficiency and the profitability of producers and their organized participation in defining the policies regulating their business."

President: Carlos Figueroa
Manager: Carlos Arancibia

Website: www.fedeleche.cl
Address: Tenderini 187, Santiago, Chile
Telephone: (56-2) 632 9473
Fax: (56-2) 585 3371
E-mail: info@fedeleche.cl



**SALMONCHILE,
THE SALMON
INDUSTRY
ASSOCIATION**

This association brings together the leading producers and suppliers of the salmon farming industry. Throughout its 20 years, it has affiliated new domestic and foreign enterprises as well as important suppliers in the industry. At this time, there are 76 members, representing more than 90% of all salmon and trout exports of the country.

President: César Barros
CEO: Rodrigo Infante

Website: www.salmonchile.cl
Address: Félix de Amesti 124, 6th and 7th floors, Las Condes, Santiago
Phone: (56-2) 228 0880
Fax: (56-2) 207 9765



**SNA, NATIONAL
AGRICULTURAL SOCIETY**

This is the oldest trade federation in the country. It was founded in 1838 and unites a large part of the producers, professionals, associations and federations involved in agriculture and agroindustry in Chile. Its main objective is to safeguard the general interests of the area, represent farmers in the defense of their common interests, promote public policies that foster competitiveness and entrepreneurship in agrobusiness, encourage the formation and training of human capital and good labor relations.

President: Luis Schmidt
Secretary General: Juan Pablo Matte

Website: www.sna.cl
Address: Tenderini 187, Santiago
Telephone: (56-2) 585 3300
Fax: (56-2) 585 3370
E-mail: comunicaciones@sna.cl



**SONAPESCA, THE
NATIONAL FISHING
SOCIETY**

This is a trade organization that promotes advancements in, and defends the interests of, the industry. During its lengthy existence, it has guided and coordinated the work of entrepreneurs and fostered the development of policies that are the engine behind fishing development. It looks for timely solutions to fishing-related problems.

President: Federico Silva
CEO: Hector Bacigalupo

Website: www.sonapesca.cl
Address: Barros Errázuriz 1954, Suite 206, Providencia, Santiago
Phone: (56-2) 269 2533
Fax: (56-2) 269 2616, (56-2) 596 0690
E-mail: secretaria@sonapesca.cl
comunicaciones@sonapesca.cl



**WINES OF CHILE,
THE CHILEAN WINE
ASSOCIATION**

This is a non-profit, private, trade association that represents the wine producers of Chile. Its business includes promoting growth and strengthening the industry. It participates in the analysis and elaboration of government development policies, free-trade treaties and regulations. It promotes Chilean wine nationally and abroad and engages in research, development and disclosure of new technologies and processes throughout the chain of the industry, from elaboration to sale. It is a meeting point for its members and guides them in the different phases of the business without affecting their particular identities.

President: René Merino
CEO: Juan Somavía

Website: www.vinasdechile.com
Address: Av. Luis Pasteur 5280, Suite 402, Vitacura, Santiago
Phone: (56-2) 218 0600
Fax: (56-2) 218 0040

