



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



21 de octubre de 2022



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Unión Europea: La EFSA plantea criterios para la evaluación de riesgos de plantas producidas mediante nuevas técnicas genómicas.....	2
UE: La Comisión Europea establece límites máximos de aditivos en atún.....	3
Italia: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano seco procedente de Turquía.....	4
Alemania: Detección de plaguicidas en semilla de comino procedente de India.....	5

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: La EFSA plantea criterios para la evaluación de riesgos de plantas producidas mediante nuevas técnicas genómicas.



Imagen: EFSA.

Recientemente, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) planteó seis criterios principales a considerar en la evaluación de riesgos de las plantas producidas mediante técnicas genómicas novedosas, específicamente la ingeniería genética de mutagénesis dirigida, cisgénesis e intragénesis.

Como antecedente, se menciona que los criterios, descritos en una Declaración de

la EFSA, se emiten como parte de la asesoría solicitada por la Comisión Europea, que contempla modificar la legislación actual sobre las técnicas referidas, para las que hasta ahora aplica el mismo marco jurídico que a los organismos modificados genéticamente (OGMs).

Los cuatro primeros criterios se refieren a la caracterización molecular de la modificación genética introducida en la planta receptora; estos son: 1. Determinar si está presente una secuencia de ADN extraña (exógena); 2. En caso de que el criterio 1 sea afirmativo, definir si la secuencia procede del acervo genético de los obtentores; 3. Indagar cómo se integra la secuencia, por ejemplo, si es aleatoria o dirigida; 4. Comprobar si algún gen de la planta huésped fue “interrumpido” (dividido) por la secuencia recién introducida.

Si a partir de los criterios 1 a 4 se determina que las secuencias cisgénicas e intragénicas no han alterado los genes de la planta huésped, o si no se identifica algún riesgo cuando un gen extraño se ha visto afectado, se aplican dos adicionales: 5. Valorar si la secuencia tiene un historial de uso seguro; y 6. En caso de que no se cumpla lo señalado en el criterio 5, habría que evaluar minuciosamente la estructura y la función de las versiones modificadas de la secuencia de ADN.

Referencia: European Food and Safety Authority (18 de octubre de 2022). FAQ: Criteria for risk assessment of plants produced by targeted mutagenesis, cisgenesis and intragenesis. Recuperado de: <https://www.efsa.europa.eu/en/news/faq-criteria-risk-assessment-plants-produced-targeted-mutagenesis-cisgenesis-and-intragenesis>

<https://www.phytoma.com/noticias/noticias-de-actualidad/la-efsa-plantea-como-evaluar-las-plantas-producidas-mediante-nuevas-tecnicas-genomicas>

DIRECCIÓN EN JEFE



UE: La Comisión Europea establece límites máximos de aditivos en atún.



Fuente: Food Safety News

Recientemente, a través del portal Food Safety News, se dio a conocer que la Unión Europea (UE) ha establecido límites máximos permisibles de ácido ascórbico, ascorbato de sodio y ascorbato de calcio, en atún.

Como antecedente, se menciona que no se habían establecido límites máximos para estos aditivos alimentarios, para los cuáles, como parte de las buenas prácticas

de manufactura, se aplicaba el criterio de usarlos a un nivel no superior al necesario para el propósito previsto y sin engañar al consumidor.

Según el comunicado, el establecimiento de límites máximos surgió debido a que las auditorías nacionales identificaron casos en los que los lomos de atún frescos que se comercializaban, contenían aditivos en cantidades superiores a las consideradas como necesarias para restaurar artificialmente el color de la carne, haciéndola parecer más fresca de lo que para venderlo a mayor precio; lo que implica un engaño a los consumidores y los expone a peligros químicos como la histamina, cuyo riesgo de estar presente es más alto en tales productos.

Por lo anterior, los países de la UE, encabezados por España, solicitaron a la Comisión Europea que estableciera un límite máximo para aditivos alimentarios utilizados en atún descongelado, que se vende en fresco (sin procesar) o marinado (procesado). En ese sentido, se propuso un límite máximo de 300 mg/kg, que corresponde a la cantidad más alta reportada por la industria, según datos de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

Finalmente, se indica que el nivel máximo señalado tiene como objetivo garantizar el uso legítimo de aditivos, en apego a las buenas prácticas de manufactura; y que, paralelamente, la UE ha realizado cambios en sus planes de auditoría para los próximos años.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo peligros químicos.

Referencia:

Food Safety News (FSN). (21 de octubre 2022). EU sets the limit for additives in tuna to combat fraud. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2022/10/eu-sets-limit-for-additives-in-tuna-to-combat-fraud/>

DIRECCIÓN EN JEFE



Italia: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano seco procedente de Turquía.



Imagen de uso libre

Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que las autoridades de Italia detectaron alcaloides de pirrolizidina (PAs), en orégano seco procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de $5,591 \pm 1,177 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de alcaloides de pirrolizidina, cuando el límite máximo permisible en Italia es de $1,000 \mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

El hecho fue clasificado como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Los PAs son toxinas naturales, producto del metabolismo secundario de las plantas, que sirven a estas como mecanismo de defensa frente a herbívoros. Son compuestos potencialmente tóxicos para el ser humano, con efectos en diversos grados de daño hepático y enfermedad venoclusiva.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de orégano procedente de Turquía.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo la atención a peligros químicos.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (10 de octubre de 2022). NOTIFICATION 2022.6080. Pyrrolizidine alkaloids in dried oregano from Turkey. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/574442>

DIRECCIÓN EN JEFE

Alemania: Detección de plaguicidas en semilla de comino procedente de India.



Recientemente, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades sanitarias de Alemania detectaron residuos de los plaguicidas clorpirifos, acetamiprid, clotianidina, imidacloprid y tiametoxam, en semilla de comino importada de India.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de 0.23 ± 0.11 de clorpirifos, 0.29 ± 0.14 de acetamiprid, 0.38 ± 0.19 de clotianidina, 0.13 ± 0.06 de imidacloprid y 0.22 ± 0.11

mg/kg – ppm de tiametoxam, cuando los límites máximos permisibles en Alemania son de 0.01 y 0.05 mg/kg – ppm, respectivamente.

Los hechos fueron clasificados como notificación de alerta y los niveles de riesgo se catalogaron como graves.

Se menciona que las Autoridades Sanitarias de Alemania realizaron retiro de la mercancía.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), durante 2022 México ha realizado importaciones de semilla de comino procedente de India.

Cabe señalar que el SENASICA, a través de la Dirección General de Inocuidad Agroalimentaria, Acuícola y Pesquera (DGIAAP), realiza el monitoreo y atención de los casos que involucran la producción primaria de vegetales.

Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (20 de octubre de 2022). NOTIFICATION 2022.6143. Chlorpyrifos in cumin seeds from India, via Italy. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/575862>