











## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

## Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente	e de Argentina.2
EUA: FDA y Universidad Estatal de Michigan investigan la absorbesados en cultivos agrícolas	
Unión Europea: Modificación de los límites máximos de residuo en uyas, aio y productos apícolas	s de pirimetani 4







## Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 24 de agosto de 2023 se notificó que, con base en un control oficial de mercado, las autoridades de Países Bajos detectaron aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.

Se identificaron concentraciones de 5.4 µg/kg - ppb de aflatoxinas B1 y 8.6

µg/kg - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Países Bajos son de 2 y 4 µg/kg - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de información para atención y el nivel de riesgo se catalogó como grave.

Durante 2022, México importó cacahuate de Argentina. Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros químicos.

#### Referencia:

Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos de la Unión Europea (RASFF). (24 de agosto de 2023). NOTIFICATION 2023.5746. Aflatoxin in peanuts from Argentina. Recuperado de: <a href="https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/629653">https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/629653</a>







## EUA: FDA y Universidad Estatal de Michigan investigan la absorción de metales pesados en cultivos agrícolas.



A través del portal Food Safety Magazine, el 24 de agosto de 2023, se dio a conocer que el Instituto Nacional de Alimentación y Agricultura (NIFA), de la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA, y la Universidad Estatal de Michigan (MSU), firmaron un acuerdo para investigar la absorción de metales pesados en cultivos agrícolas destinados a la alimentación humana.

Se menciona que la FDA otorgó financiamiento a la MSU por 611 mil dólares, para que genere información científica que permita comprender los complejos factores que influyen en la absorción de metales pesados en los cultivos agrícolas, tales como la especie vegetal, tipo de suelo, topografía y condiciones climáticas.

Así mismo, se precisa que el proyecto tiene cuatro objetivos: 1) Colectar y analizar muestras de campos de cultivo de zanahoria y trigo, en Michigan, para detectar la presencia de arsénico, cadmio y plomo; 2) Realizar experimentos de campo e invernadero enfocados en evaluar la absorción de los metales, en distintas etapas fenológicas y condiciones de suelo; 3) Muestreos periódicos de plantas y suelo, para indagar cambios en la absorción de los contaminantes y crear modelos de riesgo, basados en herramientas de aprendizaje automático; y 4) Desarrollar una guía para mitigar la absorción de metales pesados, que describa prácticas rentables e información de apoyo para los tomadores de decisiones sobre el tema.

Finalmente, se refiere que el proyecto se basa en otras investigaciones sobre contaminación de metales pesados en zanahoria, arroz y espinacas, las cuales se realizan como parte de la iniciativa "Closer to Zero", de la FDA.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación; y otras que coadyuvan, tales como las contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre SENASICA, COFEPRIS y FDA.

Referencia: Food Safety Magazine. (09 de noviembre de 2022 USDA Grants MSU \$611,000 to Research Heavy Metals Uptake in Food Crops, Identify Mitigation Strategies. Recuperado de: <a href="https://www.food-safety.com/articles/8827-usda-grants-msu-611-000-to-research-heavy-metals-uptake-in-food-crops-identify-mitigation-strategies">https://www.food-safety.com/articles/8827-usda-grants-msu-611-000-to-research-heavy-metals-uptake-in-food-crops-identify-mitigation-strategies</a>







# Unión Europea: Modificación de los límites máximos de residuos de pirimetanil en uvas, ajo y productos apícolas.



El 23 de agosto de 2023, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) comunicó la propuesta de modificación de los límites máximos de residuos (LMRs) vigentes del fungicida pirimetanil, en uva de mesa, ajo, y miel y otros productos apícolas (los cuales son de 5, 0.01 y 0.05 mg/kg, respectivamente).

La propuesta derivó de la solicitud de una compañía de agroquímicos (Ascenza

Agro S.A.), a las autoridades de Grecia, las cuales realizaron la evaluación correspondiente, misma que fue revisada posteriormente por la EFSA.

Con base en los resultados de la evaluación de riesgo, la EFSA consideró que los datos presentados con la solicitud eran suficientes para generar propuestas de nuevos LMRs para los productos referidos, y que se dispone de métodos analíticos adecuados para detectar y medir los residuos del ingrediente activo en los mismos, al límite de cuantificación validado (0.01 mg/kg); concluyendo que es poco probable que la ingesta a largo plazo de los residuos resultantes del uso de pirimetanil (conforme a las prácticas agrícolas predominantes), represente un riesgo para la salud de los consumidores. Por lo anterior, propone modificar los LMR referidos para quedar en 6, 0.03 y 0.3 mg/kg, en uva de mesa, ajo, y miel y otros productos apícolas, respectivamente.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícolas y Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación, incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas y, en general, la atención a peligros químicos.

Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (23 de agosto de 2023). Modification of the existing maximum residue levels for pyrimethanil in table grapes, garlic and honey. <a href="https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8195">https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.8195</a>