



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



**SENASICA**  
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



**20 de enero de 2023**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 2

Unión Europea: Prohíbe exenciones de emergencia para la autorización de uso de insecticidas neonicotinoides en semillas..... 3

Unión Europea: Emite opinión científica sobre la inocuidad en los procesos de maduración de carne..... 4



**DIRECCIÓN EN JEFE**



**Canadá: Retiro de queso por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.**



Productos retirados. Fuente: CFIA

Recientemente, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) dio a conocer que la empresa Le Fromage au Village Inc. está retirando del mercado queso blando y semiblando, madurado en la superficie, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Mélo-Dieux - Surface-ripened soft cheese”, marca La Vache à Maillotte, códigos R594, R602 y R613, porciones de 275 g; “Angelus - Soft surface ripened cheese”, marca Le Fromage au Village, códigos R603, R604, R607, R611, R614, R617, R619 y R622, porciones de 200 g; “Le Casimir - Soft surface ripened cheese”, marca Le Fromage au Village, código R608, porciones de 200 g; y “Le Cendré de Notre-Dame - Semi-soft surface-ripened cheese”, marca Le Fromage au Village, códigos R605, R606, R610, R612, R618, R621 y R623, porciones de 150 g. Estos fueron vendidos en las provincias de Ontario, Quebec y en línea, y es posible que también se haya distribuido a otras provincias y territorios de Canadá.

El retiro derivó de los resultados de pruebas realizadas durante la investigación de un brote de enfermedades transmitidas por alimentos, por parte de la CFIA. Se precisa que han sido reportadas enfermedades posiblemente asociadas con el consumo de los quesos referidos, por lo que se están realizando más pruebas de laboratorio, que podrían derivar en el retiro de otros productos.

Finalmente, se exhorta a la población en general a no consumir, vender o distribuir el producto, sino desecharlo o devolverlo al lugar de compra.

En el contexto nacional, y con base en la Ventanilla Única de Comercio Exterior Mexicano (VUCEM), México no ha realizado importaciones de queso madurado procedente de Canadá.

Cabe señalar que México realiza acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencia: Canadian Food Inspection Agency (CFIA). (16 de enero de 2023). Surface-ripened soft and semi-soft cheeses recalled due to *Listeria monocytogenes*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/vache-maillotte-brand-melo-dieux-surface-ripened-soft-cheese-recalled-due-listeria>



## Unión Europea: Prohíbe exenciones de emergencia para la autorización de uso de insecticidas neonicotinoides en semillas.



Imagen libre.

Recientemente, Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) emitió una sentencia, mediante la cual resuelve que los Estados miembros no pueden establecer excepciones a las prohibiciones expresas de comercialización y uso de semillas tratadas con productos fitosanitarios que contengan insecticidas neonicotinoides.

El documento señala que el tiametoxam y la clotianidina, insecticidas neonicotinoides utilizados para el tratamiento de semillas, fueron inicialmente autorizados en la Unión Europea (UE) sin embargo, ante sus efectos agudos y crónicos sobre las abejas, en 2018 la Comisión Europea (CE) restringió su uso. No obstante, en otoño de 2018, las autoridades de Bélgica emitieron seis autorizaciones de uso de productos a base de clotianidina y tiametoxam, para el tratamiento, comercialización y siembra de semilla de cultivos como remolacha azucarera, basadas en una prerrogativa establecida en el artículo 53 del Reglamento n° 1107/2009 de la Comisión.

Sin embargo, el TJUE considera que, aunque la legislación contemple la posibilidad de conceder autorizaciones excepcionales a sustancias prohibidas, cuando el riesgo fitosanitario comprometa la producción, debe prevalecer el principio de cautela, “que es un fundamento de la política de protección de alto nivel seguida por la UE en el ámbito del medio ambiente”. Además, se señala que el tratamiento de semillas, no se encuentra entre las circunstancias que justifiquen el uso excepcional de productos fitosanitarios prohibidos; por lo que el TJUE ha dictaminado que los Estados miembros no podrán autorizar la siembra de semilla tratada con insecticidas neonicotinoides prohibidos.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA vigila que los plaguicidas que se pretenda registrar para uso agrícola, cuenten con Dictamen de Efectividad Biológica (sobre el cual emite una opinión técnica), y que la importación, formulación, comercialización y aplicación de los mismos, cumpla con las especificaciones fitosanitarios y de buen uso, establecidas en la normatividad.

Referencia: Tribunal de Justicia de la Unión Europea (TJUE) (19 de enero de 2023). COMMUNIQUE DE PRESSE n° 12/2: Arrêt de la Cour dans l'affaire C-162/21 | Pesticide Action Network Europe e.a. <https://curia.europa.eu/jcms/upload/docs/application/pdf/2023-01/cp230012fr.pdf> <https://www.phytoma.com/noticias/noticias-de-actualidad/el-tjue-prohibe-autorizar-el-uso-de-semillas-tratadas-con-neonicotinoides> <https://www.euractiv.com/section/agriculture-food/news/eu-high-court-bans-use-of-bee-toxic-pesticides/>



## Unión Europea: Emite opinión científica sobre la inocuidad en los procesos de maduración de carne.



Maduración en seco de carne de res. Crédito: Panel de la EFSA sobre Riesgos Biológicos (BIOHAZ)

Recientemente, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una opinión científica sobre la inocuidad de la carne madurada, cuyo análisis estuvo enfocada en contaminantes de tipo microbiológico.

Como antecedente, se menciona que existe un vacío de conocimientos sobre la inocuidad de la carne madurada. Por ello, a

raíz de una solicitud de la Comisión Europea, el Panel Científico sobre Peligros Biológicos (BIOHAZ) examinó el impacto de los procesos de maduración de la carne de res, cerdo y cordero, sobre la prevalencia de peligros microbiológicos. Para lo anterior, se recopiló información sobre la influencia de variables como la temperatura, humedad relativa y flujo de aire, sobre los procesos de maduración de la carne, en seco y/o en húmedo; datos similares se recopilaron para el caso de carne de res madurada en seco, en carnicerías y restaurantes.

Derivado del análisis de la información, los expertos de la EFSA determinaron, entre otros aspectos, que: a) las bacterias patógenas que pueden estar presentes en la carne madurada, en seco y/o en húmedo, incluyen a *Escherichia coli* productora de toxina Shiga (STEC) (más común en la carne de res), *Salmonella* spp., *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Yersinia* spp., *Campylobacter* spp. y *Clostridium* spp.; b) la maduración bajo condiciones definidas y controladas puede lograr cargas similares o menores de peligros microbiológicos, respecto a la carne fresca; y c) el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) y los programas de requisitos para garantizar la inocuidad de la carne fresca, también son aplicables a la carne madurada.

Finalmente, la EFSA concluye que no existen riesgos adicionales relacionados con la carne madurada, siempre y cuando se observen los tiempos y temperaturas adecuadas, durante el proceso de maduración.

Referencias: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA). (19 de enero 2023). Microbiological safety of aged meat. Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2023.7745>

<https://www.efsa.europa.eu/es/news/aged-meat-not-riskier-fresh-meat>

<https://www.food-safety.com/articles/8282-efsa-aged-meat-as-safe-as-fresh-meat-when-done-correctly>