



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



29 de septiembre de 2023



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Italia: Detección de aflatoxinas en avellana sin cáscara procedente de Georgia.2

Bulgaria: Detección de alcaloides de pirrolizidina en orégano seco procedente de Turquía..... 3

EUA: Avances en investigación sobre el potencial del vapor al vacío como alternativa al bromuro de metilo..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



Italia: Detección de aflatoxinas en avellana sin cáscara procedente de Georgia.



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 26 de septiembre de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Italia detectaron aflatoxinas en avellana sin cáscara, procedente de Georgia.

Se identificaron concentraciones de 52 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas B1 y 56 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de aflatoxinas totales, cuando los límites máximos de residuos permisibles en Italia son de 5 y 10 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb, respectivamente. El hecho se clasificó como notificación de rechazo en frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y el rechazo del producto contaminado.

Durante 2023, México ha importado avellanas de Georgia. Cabe señalar que en el país 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). (26 de septiembre de 2023). NOTIFICATION 2023.6383. Aflatoxins in shelled hazelnuts from Georgia. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/633884>

DIRECCIÓN EN JEFE



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



Imagen de uso libre

A través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, el 21 de septiembre de 2023 se notificó que, con base en un control fronterizo, las autoridades de Bulgaria detectaron alcaloides de pirrolizidina (PAs) en orégano seco, procedente de Turquía.

De acuerdo con la notificación, se identificó una concentración de 8,640.7 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb de PAs, cuando el límite máximo permisible en Bulgaria es de 400 $\mu\text{g}/\text{kg}$ - ppb.

El hecho se clasificó como notificación de rechazo de frontera y el nivel de riesgo se catalogó como grave. Las medidas adoptadas fueron la detención oficial y la destrucción del producto contaminado.

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 venooclusiva.

Durante 2023, México ha importado orégano de Turquía. Cabe señalar que en el país 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). (21 de septiembre de 2023). NOTIFICATION 2023.6397. Pyrrolizidine alkaloids in Dried oregano from Türkiye. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/633817>



EUA: Avances en investigación sobre el potencial del vapor al vacío como alternativa al bromuro de metilo.



Imagen: USDA-APHIS.

El 27 de septiembre de 2023, el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) comunicó avances de investigación sobre el potencial de uso de vapor al vacío como alternativa al bromuro de metilo, por parte de científicos del Servicio de Investigación del departamento de Agricultura de EUA (USDA-ARS).

Como antecedente, se menciona que, a principios de 2020, científicos del programa de Protección y Cuarentena Vegetal (PPQ) del USDA, comenzaron a investigar el uso del vapor al vacío para el tratamiento de frutas frescas, en sustitución del bromuro de metilo.

El comunicado señala que el PPQ ha determinado el potencial del vapor como una alternativa respetuosa con el ambiente, para la eliminación de plagas en productos agrícolas. Se precisa que, conforme a las pruebas realizadas, el vapor al vacío es efectivo, y puede ser útil, en ciertos productos duraderos, como troncos, baldosas o granos, pero podría no ser práctico para el tratamiento de grandes volúmenes de productos frescos. Se añade que los resultados de los experimentos muestran que el vapor puede ser eficaz en el caso de plagas que se encuentran en el interior de los productos, tales como las moscas de la fruta que infestan cítricos, mango, guayaba, manzana y cereza.

Finalmente, se destaca que vapor al vacío podría convertirse en un tratamiento aceptable para ciertos productos frescos, a nivel comercial; sin embargo, se requiere realizar mayor investigación acerca de este tema.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencia:

Inspección de Sanidad Animal y Vegetal (APHIS) (27 de septiembre de 2023). Plant Protection Today - USDA Scientists Study Steam Heat as a Potential Treatment for Fresh Commodities. <https://www.aphis.usda.gov/aphis/ourfocus/planthealth/ppq-program-overview/plant-protection-today/articles/steam-heat-treatment-fresh-commodities>