



**AGRICULTURA**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



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



**4 de junio de 2024**



## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

EUA: Retiro de pimienta negra, por su posible contaminación con <i>Salmonella</i> spp.....	2
EUA: La FDA regulará la producción y venta de carne de animales genéticamente editados.....	3
Brasil: Potencial de las combinaciones microbianas en la producción agrícola sostenible.....	4



## EUA: Retiro de pimienta negra, por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Producto retirado. Fuente: FDA.

El 3 de junio de 2024, la Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA) notificó que la compañía UBC Food Distributors (de Dearborn, Michigan), está retirando del mercado pimienta negra molida, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Se menciona que el retiro inició después de que el Departamento de Agricultura y Desarrollo Rural de Michigan (MDARD) notificó que una muestra del producto (colectada por el Departamento de Agricultura y Mercados de Nueva York), dio positivo a la bacteria referida.

Los productos potencialmente contaminados tienen los siguientes datos en la etiqueta: “Ground Black Pepper”, marca Baraka, en envases de plástico de 7 oz (198 g), Código UPC 8 22514 26626 6, fecha de caducidad enero de 2026; estos fueron distribuidos en tiendas minoristas de todo el país. Se precisa que no se han reportado casos relacionados con el consumo de los productos.

Adicionalmente, se indica que ha sido suspendida la producción de la pimienta en comento y la FDA está llevando a cabo una investigación. Por lo tanto, se insta a no consumir, sino desechar los productos potencialmente contaminados.

En el contexto nacional, México ha importado pimienta negra molida de EUA. 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 en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

### Referencia:

Administración de Alimentos y Medicamentos de EUA (FDA). (03 de junio de 2024). UBC Food Distributors Recalls Baraka Brand Ground Black Pepper Spice Because of Possible Health Risk Announcement. Recuperado de: <https://www.fda.gov/safety/recalls-market-withdrawals-safety-alerts/ubc-food-distributors-recalls-baraka-brand-ground-black-pepper-spice-because-possible-health-risk?permalink=E8B3485F1D6DBDD6AABC10D5C1927D527AD1146048207915AB4D11994944561E>

**DIRECCIÓN EN JEFE****EUA: La FDA regulará la producción y venta de carne de animales genéticamente editados.**

Imagen: <https://www.sciencephoto.com/>

El 4 de junio de 2024, a través del portal Food Safety News y con base en información de la Agencia de Alimentos y Medicamentos (FDA) de EUA), se dio a conocer que dicha institución dirigirá el proceso regulatorio en la producción y venta de carne proveniente de animales genéticamente editados.

Como antecedente, se refiere que la tecnología de edición de genes o CRISPR (repeticiones palindrómicas cortas agrupadas y espaciadas regularmente) implica la manipulación de genes del propio organismo, sin la inserción de ADN extraño.

El comunicado señala que la FDA ha anunciado que liderará el proceso regulatorio para llevar al mercado carne genéticamente editada, lo que permitirá a tal agencia mantener un enfoque regulatorio alineado con la evolución de la ciencia, ya que considera que las innovaciones en biotecnología animal ofrecen grandes oportunidades para promover la salud humana.

Se refiere que, en 2023, la FDA autorizó el uso de la edición genética en cerdos para consumo humano. Al respecto, se indica que, investigadores de la Universidad Estatal de Washington (WSU), buscarán que dicha autorización se amplíe al ganado bovino, ovino y caprino productor de carne, estimando que los animales producidos mediante la tecnología referida, podrían estar disponibles a escala comercial en un periodo de cinco años; se resalta que no consideran necesario especificar en la etiqueta que la carne es genéticamente editada.

Cabe señalar que, en México, el SENASICA participa en el establecimiento de políticas para la regulación nacional e internacional de OGMs, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencia:

Food Safety News (4 de junio de 2024). FDA to steer regulations for genetically edited meat animals. Recuperado de: <https://www.foodsafetynews.com/2024/06/fda-to-steer-regulations-for-genetically-edited-meat-animals/>

## DIRECCIÓN EN JEFE



### Brasil: Potencial de las combinaciones microbianas en la producción agrícola sostenible.



Imagen: Embrapa

El 3 de junio de 2024, a través del portal AgNews y con base en información de investigadores de la Corporación Brasileña de Investigación Agropecuaria (Embrapa), se publicó una nota que describe el potencial de las combinaciones microbianas en la producción agrícola sostenible.

Como antecedente, se refiere que los beneficios de dicha combinación de microorganismos benéficos (tales como fitoestimulantes, biofertilizantes y agentes de biocontrol) han mostrado ser superiores con respecto al uso de una sola especie.

La nota destaca los siguientes estudios sobre el tema, que muestran resultados sobresalientes: 1. Aumento del rendimiento de soya en 11%, al aplicar *Bradyrhizobium* y *Pseudomonas oryzae*, en comparación con plantas tratadas con un solo microorganismo; 2. La aplicación al suelo la combinación de cuatro hongos micorrízicos (*Funneliformis constrictum*, *F. mosseae*, *Gigaspora margarita* y *Rhizophagus irregularis*) y un entomopatógeno (*Beauveria bassiana*), mejoró significativamente el crecimiento del algodón, al igual que su contenido de proteínas y carbohidratos, además de reducir la población de una plaga (*Spodoptera littoralis*); 3. La sinergia entre diferentes cepas de *Beauveria* resultó en una mortalidad de 100% de otra plaga (*Plutella xylostella*); 4. La combinación de dos cepas de *B. bassiana* mostró mayor eficacia contra larvas de *Duponchelia fovealis*; 5. *Aspergillus versicolor* y bacterias aisladas de lodos de aguas residuales, degradaron las moléculas de carbendazim y tiametoxam, en tanto que un combinado de *Pseudomonas plecoglossicida* y dos aislamientos de *P. aeruginosa*, degradaron insecticidas organofosforados, con mayor eficacia que cuando se aplicaron individualmente; 6. La combinación de *Purpureocillium lilacinum* y *Rhizobium* sp. proporcionó mejor protección de las plantas contra *Meloidogyne javanica*.

Adicionalmente, se destaca que la combinación microbiana ofrece una solución sostenible para la resiliencia al cambio climático, un mejor ciclo de los nutrientes y menor impacto de la agricultura sobre el ambiente.

#### Referencia:

AgNews (3 de junio de 2024). Use of groups of microorganisms is new frontier in bioinputs. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---50336.htm>  
<https://www.embrapa.br/en/busca-de-noticias/-/noticia/89417452/use-of-groups-of-microorganisms-is-new-frontier-in-bioinputs>