



Agricultura
Secretaría de Agricultura
y Desarrollo Rural



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
SEGURIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria



30 de octubre de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: El APHIS publica respuestas a la revisión del estado regulatorio de plantas genéticamente modificadas..... 2

Francia: Retiro de productos de queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*..... 3

Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del picloram, en miel..... 4

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: El APHIS publica respuestas a la revisión del estado regulatorio de plantas genéticamente modificadas.



Imagen: Fundación Antama.

El 29 de octubre 2024, el Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal del Departamento de Agricultura de Estados Unidos de América [USDA-APHIS], dio a conocer la revisión del estatus regulatorio de plantas genéticamente modificadas.

Lo anterior, para determinar si representan un mayor riesgo de plagas en comparación con las plantas no modificadas mediante ingeniería genética.

Se incluyen variedades de los siguientes cultivos:

- Maíz modificado para producir una enzima que degrada la celulosa y para resistencia al herbicida glufosinato. Es producida por la compañía GreenLab Inc.
- Almendra modificada para auto-compatibilidad, producida por Ohalo Genetics.
- Tomate modificado para alterar el color de la fruta y mejorar la calidad nutricional, producido por Norfolk Plant Sciences.

El APHIS determinó que es poco probable que estas plantas representen un mayor riesgo de plagas, en comparación con otras plantas cultivadas. Como resultado, no están sujetas a regulación, según la sección 340 del Título 7 del Código Federal de Regulaciones [CFR]. Se indica que, desde la perspectiva del riesgo de plagas, estas plantas pueden cultivarse y reproducirse de manera segura en EUA.

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

Referencia:

Servicio de Inspección de Sanidad Animal y Vegetal [APHIS] (29 de octubre de 2024). USDA APHIS issues Regulatory Status Review responses: Recuperado de: <https://www.aphis.usda.gov/biotech-regulatory-status/regulatory-status-review-table>

<https://news.agropages.com/News/NewsDetail---51915.htm>

DIRECCIÓN EN JEFE



Francia: Retiro de productos de queso, por posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.



Producto retirado: Fuente: Rappel Conso.

El 30 de octubre de 2024, a través del portal Rappel Conso, se dio a conocer que en Francia se está retirando del mercado un producto de queso, por su posible contaminación con *Listeria monocytogenes*.

El producto en retiro corresponde a: queso gorgonzola DOP, lote L169AFF. Este fue distribuido por la compañía Leclerc Dole, en el departamento de Jura.

Finalmente, se insta a quienes hayan consumido el producto y presenten síntomas como fiebre y/o dolor de cabeza o cuerpo, a acudir a consulta médica.

En el contexto nacional, México ha importado diferentes tipos de queso de Francia. Cabe señalar que en el país se realizan 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:

Rappel Conso [29 de octubre de 2024]. GORGONZOLA 48%MG AOP. Recuperado de: <https://rappel.conso.gouv.fr/fiche-rappel/16404/Interne>

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del picloram, en miel.



Imagen de uso libre.

El 29 de octubre de 2024, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria [EFSA] publicó una evaluación de la factibilidad de modificación de los Límites Máximos de Residuos [LMRs] del herbicida picloram en miel, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento [CE] No. 396/2005.

Como antecedente se menciona que la miel puede contaminarse con residuos de plaguicidas, a través de la recolección de néctar y polen que realizan las abejas en plantas tratadas con los mismos, la deriva de plaguicidas en cultivos cercanos a colmenas o plantas melíferas [aquellas que producen néctar y/o polen], y el consumo [por parte de las abejas] de agua contaminada con plaguicidas [p. ej. en canales de riego de campos agrícolas].

El comunicado precisa que la empresa Corteva Agriscience International Sàrl presentó una solicitud al Estado Miembro Evaluador [SME; Países Bajos], para la modificación de los LMRs existentes del picloram, en miel. Por lo anterior, la EFSA llevó a cabo una evaluación de la solicitud y su informe correspondiente, con la finalidad de obtener propuestas de LMRs del ingrediente activo referido. El análisis en cuestión derivó en las siguientes conclusiones: 1. La EFSA propone un LMR de 0.05 mg/kg del picloram en la miel; 2. Utilizando el modelo de ingesta de residuos de plaguicidas de la EFSA [PRIMo], se determinó que es poco probable que la ingesta a corto plazo [exposición aguda] de residuos del herbicida en comento en la miel, suponga un riesgo para la salud de los consumidores; 3. La evaluación del riesgo a largo plazo [exposición crónica] para los consumidores, se considera indicativa, ya que se realizará una evaluación más precisa en futuras revisiones de los LMRs; y 4. Se obtuvo una ingesta diaria aceptable [IDA] y una dosis aguda de referencia [ARfD] de 0.3 mg/kg de peso corporal [por día].

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: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria [EFSA] [15 de octubre de 2024]. Modification of the existing maximum residue level for flonicamid in honey. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/10.2903/j.efsa.2024.9007>