



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SENASICA
SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



3 de septiembre de 2024



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Internacional: Creación de base de datos para mapeo de microbiomas, con potencial para mejorar la inocuidad de los alimentos.....	2
EUA: Congreso de California aprueba proyecto de ley para acelerar la revisión de usos del paraquat.....	3
Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del difenoconazol.....	4

DIRECCIÓN EN JEFE



Internacional: Creación de base de datos para mapeo de microbiomas, con potencial para mejorar la inocuidad de los alimentos.



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

El 29 de agosto de 2024, investigadores de instituciones de distintos países de Europa, publicaron un artículo científico en el que dan a conocer la creación de una base de datos enfocada en el mapeo de microbiomas, cuyo objetivo es contribuir a la mejora de la inocuidad y calidad de los alimentos.

Se refiere que los microbiomas complejos son parte de los alimentos que consume el ser humano, e influyen en el microbioma de este último; sin embargo, su diversidad sigue siendo poco conocida.

El artículo describe la creación de una base de datos de acceso abierto, denominada curatedFoodMetagenomicData (cFMD), la cual integra 1,950 metagenomas alimentarios recién secuenciados y 583 que ya se encuentran disponibles para el público en general. Se resalta que los genomas mostraron una importante diversidad microbiana intra e inter-alimentaria.

Se destaca que el cFMD amplía el conocimiento sobre los microbiomas de los alimentos y su papel en la configuración del microbioma humano, además de que apoya los usos futuros de la metagenómica para mejorar la calidad inocuidad y autenticación de los alimentos.

Referencia:

Cell (29 de agosto de 2024). Unexplored microbial diversity from 2,500 food metagenomes and links with the human microbiome. Recuperado de: [https://www.cell.com/cell/fulltext/S0092-8674\(24\)00833-X?returnURL=https%3A%2F%2Flinkinghub.elsevier.com%2Fretrieve%2Fpii%2FS009286742400833X%3Fshowall%3Dtrue](https://www.cell.com/cell/fulltext/S0092-8674(24)00833-X?returnURL=https%3A%2F%2Flinkinghub.elsevier.com%2Fretrieve%2Fpii%2FS009286742400833X%3Fshowall%3Dtrue)

<https://www.newfoodmagazine.com/news/242575/mapping-food-microbiomes/>



EUA: Congreso de California aprueba proyecto de ley para acelerar la revisión de usos del paraquat.



Imagen: COEPRIS SLP.

El 3 de septiembre de 2024, a través del portal Food Safety Magazine y con base en información de la Asamblea Legislativa del Estado de California, EUA, se comunicó que dicha instancia ha aprobado un proyecto de ley para acelerar la revisión de los usos de herbicidas a base de paraquat.

Se refiere que el paraquat se utiliza comúnmente en todo el estado de California, para el control de malezas en cultivos como almendra, pistache, granada y vid, entre otros. Sin embargo, dicho ingrediente activo se ha relacionado con enfermedades como el mal de Parkinson y el cáncer.

Se señala que la Asamblea aprobó el Proyecto de Ley de la Asamblea de 1963 (AB 1963), el cual establece que se requiere acelerar la revisión de los usos del herbicida indicado. La legislación exige que el Departamento de Regulación de Plaguicidas de California (DPR) complete una reevaluación científica formal, del paraquat, antes del 1 de enero de 2029; es decir, mucho más rápido de lo que se llevaría a cabo una revisión normal, la cual podría prolongarse hasta más de una década.

Adicionalmente, se menciona que el documento se encuentra actualmente en proceso de firma por parte del gobernador de California.

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:

Food Safety Magazine (3 de septiembre de 2024). California Assembly Passes Bill Expediting Review of Herbicide Paraquat. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/9714-california-assembly-passes-bill-expediting-review-of-herbicide-paraquat>

https://leginfo.legislature.ca.gov/faces/billNavClient.xhtml?bill_id=202320240AB1963



Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos del difenoconazol.



Fuente: NORO.MX

El 29 de agosto 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 fungicida difenoconazol, de conformidad con el artículo 12 del Reglamento (CE) No. 396/2005.

Se precisa que la EFSA realizó una evaluación de riesgo para los consumidores, partiendo de los datos obtenidos en el marco de la Directiva 91/414/CEE del Consejo, los LMRs establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius y los datos sobre residuos (aportados por los Estados Miembros y Reino Unido), derivando en las siguientes conclusiones:

- 1) No se obtuvieron valores de LMRs ni de evaluación de riesgos para almendra, arándano, maracuyá, abelmosco, canela, azafrán y nuez moscada.
- 2) Las propuestas de LMRs para el difenoconazol son provisionales, excepto en el caso de papa (0.07 mg/kg), camote (0.07 mg/kg), berenjena (0.05 mg/kg), lechuga escarola (3 mg/kg), acelga (3 mg/kg), apio (5 mg/kg), cardo (5 mg/kg), hinojo (5 mg/kg), ruibarbo (5 mg/kg), trigo (0.03 mg/kg) y centeno (0.03 mg/kg).
- 3) Se identificó una superación de la dosis aguda de referencia (ARfD) para lechuga (204%), lechuga escarola (111%), col rizada (110%) y apio (103%); la exposición crónica más alta representó el 69% de la ingesta diaria admisible (IDA); y la exposición aguda más alta se detectó en apio (79% de la IDA).
- 4) Utilizando el modelo de ingesta de residuos de plaguicidas de la EFSA (PRIMO), no hubo evidencia de riesgo significativo para los consumidores, aunque persisten incertidumbres debido a las lagunas de datos identificadas.

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) (29 de agosto de 2024). Review of the existing maximum residue levels for difenoconazole according to Article 12 of Regulation (EC) No 396/2005. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2024.8987>