



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

11 de febrero de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

México: Propuesta de reforma para proteger los maíces nativos sufre modificaciones tras análisis con funcionarios federales y expertos.....	2
EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....	3
China: Avances en sensores fotoelectroquímicos para la detección de patógenos transmitidos por los alimentos.....	4
Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de fosfonatos potásicos, en chabacano y cereza.	5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



México: Propuesta de reforma para proteger los maíces nativos sufre modificaciones tras análisis con funcionarios federales y expertos.



Reunión de trabajo de la Comisión de Puntos Constitucionales y Gabinete del Gobierno Federal.
Créditos: Cámara de Diputados.

El 10 de febrero de 2025, a través del portal de comunicación social de la Cámara de Diputados y diversos medios de comunicación, se dio a conocer que la iniciativa presidencial para proteger los maíces nativos está en proceso de revisión y modificación, para precisar los detalles técnicos y jurídicos de la propuesta.

Cabe señalar que esta es una de varias reuniones que se llevarán a cabo para analizar la iniciativa, y en esta ocasión comparecieron los titulares de la

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) y la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (SECIHTI). Como resultado de esta primera reunión, se confirmó que la propuesta no solo prohibirá el maíz transgénico, sino que también se incluirán disposiciones sobre otras tecnologías de modificación genética, como la edición génica (OGM no transgénicos), lo que responde a las preocupaciones de especialistas y legisladores que advertían sobre el impacto negativo de estas biotecnologías en la biodiversidad y la salud.

Asimismo, se realizarán ajustes significativos a los artículos 4 y 27 de la Constitución, con el fin de reforzar la protección de los maíces criollos y la soberanía alimentaria. Además, se estudian ajustes relacionados con la importación de maíz transgénico, especialmente tras el reciente fallo del T-MEC.

Finalmente, se reforzará el papel del Estado en la investigación científica y en la conservación de las razas nativas, garantizando la preservación de su diversidad genética. También se establecerán mecanismos de seguimiento y trazabilidad para evitar la contaminación por transgenes en los cultivos nativos.

Cabe señalar que, en México se cuenta con la Ley de Bioseguridad para Organismos Genéticamente Modificados para la regulación nacional e internacional, fomentando la prevención de sus riesgos para la sanidad vegetal, animal y acuícola.

Referencias: Cámara de Diputados (10 de febrero de 2025). Boletín No. 0831. Comisión de Puntos Constitucionales analiza con funcionarios federales iniciativa presidencial para proteger maíces nativos. Recuperado de: <https://comunicacionsocial.diputados.gob.mx/index.php/boletines/comision-de-puntos-constitucionales-analiza-con-funcionarios-federales-iniciativa-presidencial-para-proteger-maices-nativos#>

Animal Político (10 de febrero de 2025). Sheinbaum modificará su propuesta de reforma sobre prohibir cultivos con maíz transgénico. Recuperado de: <https://animalpolitico.com/politica/maiz-transgenico-reforma-sheinbaum-modificaciones-diputados>

Cámara de Diputados del H. Congreso de la Unión (5 de noviembre de 2022). Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados. Recuperado de: <https://www.diputados.gob.mx/LeyesBiblio/pdf/LBOGM.pdf>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.



Créditos: Portal Frutícola

El 10 de febrero de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Conforme a la última actualización, se incluyeron en la Lista de Empresas y sus Productos Sujetos a Retención sin Examen Físico (Lista Roja) a:

- **Miguelina Andrade Salvador**, por detección de **propamocarb** en **cebollín**, originario de **Quecholac, Puebla** (fecha de publicación: 10/02/2025).
- **Ramón Valenzuela Montalvo**, por detección de **propiconazol** en **chile güero**, originario de **Guaymas, Sonora** (fecha de publicación: 10/02/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), los siguientes ingredientes activos están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señalan: propamocarb, en cebollín; y propiconazol, en chile.

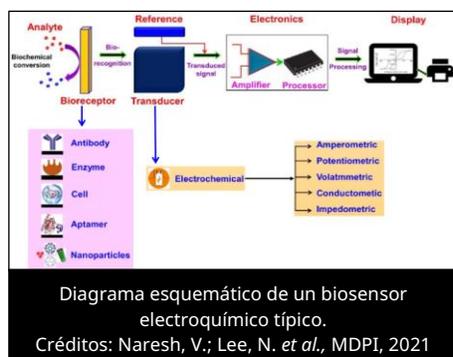
Las unidades de producción referidas no se encuentran en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), actualizado al 31 de diciembre de 2024. Durante 2025, se han registrado 15 notificaciones sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.

Cabe señalar que, en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de SRRC (incluyendo el buen uso y manejo de plaguicidas); así como otras contempladas en la 'Alianza para la Inocuidad de los Productos Agrícolas Frescos y Mínimamente Procesados', entre COFEPRIS, SENASICA y FDA.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (10 de febrero de 2025). Import Alert 99-05. Detention Without Physical Examination Of Raw Agricultural Products for Pesticides. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_258.html

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

China: Avances en sensores fotoelectroquímicos para la detección de patógenos transmitidos por los alimentos.



El 10 de febrero de 2025, investigadores de la Universidad de Jimei (de Xiamen, China) publicaron una investigación referente a los avances en sensores fotoelectroquímicos (PEC) para la detección de patógenos transmitidos por los alimentos.

Como antecedente se menciona que, para la realización de la investigación, se consideraron los avances de los últimos cinco años en la aplicación de los sensores PEC en la detección de patógenos transmitidos por los

alimentos, obteniendo los siguientes hallazgos:

- 1) Los sensores PEC son eficientes para la determinación de peligros biológicos (incluidos patógenos transmitidos por alimentos, micotoxinas y toxinas marinas) y peligros químicos (como residuos de plaguicidas, metales pesados y antibióticos).
- 2) Sus características reducen significativamente el ruido de fondo y la interferencia, mejorando la sensibilidad de detección. Además, con el desarrollo de dispositivos PEC portátiles, los sensores basados en PEC son una tecnología prometedora para controlar los peligros de los alimentos no solo en el laboratorio sino también *in situ*, ofreciendo garantías de seguridad a lo largo de todo el proceso de producción, transporte y venta al por menor de alimentos.
- 3) Los sensores PEC han sido utilizados para detectar diversos peligros alimentarios: el 52% para detectar riesgos biológicos, el 38% se utilizó para riesgos químicos y el 8% se aplicó a otros peligros (incluidos alcoholes y alérgenos). Esta distribución puede atribuirse a la mayor probabilidad de contaminación por patógenos transmitidos por los alimentos en cuestiones de inocuidad de los alimentos.
- 4) Los datos sugieren que en estos últimos años se han desarrollado muchos sistemas de detección eficientes y fiables basados en PEC para controlar los peligros alimentarios, ya que, en 2014 se publicaron 2,438 artículos sobre sensores PEC, y para 2023, este número había aumentado un 25%.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria y Acuícola/Pesquera, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros físicos, químicos y microbiológicos.

Referencias: Zou, K. *et al.* (10 de febrero de 2025). Advancements in photoelectrochemical sensors for analysis of food contaminants. Recuperado de: <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0924224425000391>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Unión Europea: EFSA evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de fosfonatos potásicos, en chabacano y cereza.



Chabacanos y cerezas.
Créditos: Istockphoto.

El 11 de febrero de 2025, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó una evaluación de la factibilidad de modificación de los Límites Máximos de Residuos (LMRs) para la sustancia activa fosfonatos potásicos, en los cultivos de chabacano y cereza, de conformidad con el artículo 6 del Reglamento (CE) No. 396/2005.

Se menciona que la empresa "Fitosanitarios de Bajo Riesgo AIE" presentó una solicitud al Estado Miembro Evaluador (EMS; Francia), para la modificación de los LMRs existentes de los fosfonatos potásicos. 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) Se obtuvo una propuesta de LMRs de 50 mg/kg en chabacano y de 80 mg/kg en cerezas. Cabe señalar que en el Reglamento (UE) 2024/2619 de la Comisión, aplicable a partir del 29 de abril de 2025, se ha aplicado un LMR más elevado para chabacano (60 mg/kg) y no se propone la reducción de este.
- 2) Se dispone de métodos analíticos adecuados para controlar los residuos de fosfonatos de potasio (ácido fosfónico y sus sales), en los productos considerados en el límite validado de cuantificación (LOQ) de 0.1 mg/kg.
- 3) Utilizando el modelo de ingesta de residuos de plaguicidas de la EFSA (PRIMo), se concluyó que es poco probable que la ingesta a largo plazo de residuos derivados del uso de fosfonatos de potasio presente un riesgo para la salud de los consumidores.
- 4) La evaluación del riesgo se considerará indicativa, ya que algunas propuestas de LMRs requieren un examen más detenido por parte de los gestores de riesgos.

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.

Referencias: Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (11 de febrero de 2025). Modification of the existing maximum residue levels for potassium phosphonates in apricots and cherries. Recuperado de: <https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/full/10.2903/j.efsa.2025.9232>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (20 de julio de 2023). Sistemas de reducción de riesgos de contaminación. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/sistemas-de-reduccion-de-riesgos-de-contaminacion>