



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

10 de junio de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas..... 2

México: INIFAP propone programa de mejoramiento de maíz nativo en Michoacán..... 3

EUA: Alex Kontos Fruit Co., Inc. retira del mercado pepino entero, por su posible contaminación con *Salmonella* spp..... 4

Internacional: Colorante alimentario azul de jagua revoluciona la inocuidad alimentaria a nivel global..... 5

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 9 de junio 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:

- **Rancho El Maguey**, por detección de **spinosad** en **chicharo chino** originario de **Apaseo el Alto, Guanajuato** (fecha de publicación: 09/06/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), el spinosad no está autorizado para aplicarse en el cultivo de chicharo.

La unidad de producción referida se encuentra 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 mayo de 2025. Por lo cual, será sujeta al proceso de inspección correspondiente, para identificar la probable causa de la presencia del insumo fitosanitario en el producto.

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) (9 de junio 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>

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

México: INIFAP propone programa de mejoramiento de maíz nativo en Michoacán.



Maíz nativo en Michoacán.
Créditos: *Redagrícola*.

El 9 de junio de 2025, a través del portal *Redagrícola*, se dio a conocer que el Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) lanzó en el estado de Michoacán un programa de mejoramiento para fortalecer las variedades locales de maíz nativo.

Esta iniciativa responde a los desafíos agronómicos que enfrenta el maíz criollo, especialmente en comunidades indígenas. El objetivo central es incrementar la resistencia al encamado y mejorar el rendimiento del grano sin comprometer la diversidad genética ni el valor cultural del maíz.

Se destaca que el programa se basa en la metodología de mejoramiento participativo, que integra el conocimiento ancestral de los agricultores con la innovación científica. El INIFAP promueve la selección masiva visual como técnica principal, permitiendo elegir las plantas con mejores características visibles —como calidad del grano y resistencia al colapso— para conservar semillas y replicarlas en los ciclos siguientes. Esta técnica, sencilla y económica, es altamente efectiva en contextos rurales y permite mejoras anuales en el rendimiento de hasta un 5%. Además, se reconoce que esta estrategia fortalece la soberanía alimentaria y la autosuficiencia comunitaria.

Finalmente, se menciona que, para evaluar avances, se establecerán parcelas demostrativas en las que se compararán semillas originales con las seleccionadas en cada ciclo. Esta práctica permitirá monitorear de forma rigurosa el progreso genético y adaptar los criterios de selección a las condiciones específicas de cada comunidad. El INIFAP destaca que este modelo de innovación campesina no sólo mejora la productividad del maíz, sino que protege la riqueza biocultural y promueve la continuidad del conocimiento tradicional, reforzando el vínculo entre agricultura, cultura y sostenibilidad alimentaria en México.

Cabe señalar que, en México, la Ley de Bioseguridad de Organismos Genéticamente Modificados (LBOGM) establece un marco legal para regular el uso de OGM y proteger la biodiversidad agrícola del país. Además, promueve la conservación y el uso responsable de las semillas tradicionales, en armonía con los conocimientos ancestrales de las comunidades rurales.

Referencias: *Redagrícola* (9 de junio de 2025). Proponen un programa de mejoramiento conjunto para cultivar maíz nativo en México. Recuperado de: <https://redagricola.com/proponen-un-programa-de-mejoramiento-conjunto-para-cultivar-maiz-nativo-en-mexico/>

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: Alex Kontos Fruit Co., Inc. retira del mercado pepino entero, por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Pepino entero. Créditos: Publicación en Facebook de Alex Kontos Fruit Co., Inc.

El 5 de junio de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) notificó que la empresa Alex Kontos Fruit Co., Inc. (de Birmingham, Alabama) está retirando del mercado pepino entero, debido a una posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados tienen los siguientes datos: "Green Cucumber" con 24 unidades, empacados en cajas de cartón de 1/2 fanega (1/2 bushel o 17.6 lbs) por Alex Kontos Fruit Co., Inc., con Código GTIN 70095175008424, con Número de Lote 3-182769, con fecha de empaque 7 de mayo de 2025 y con número interno de artículo 2320.

Estos productos se distribuyeron en el estado de Kentucky a través de un solo distribuidor.

Adicionalmente, se insta a la población a no consumir tales productos, sino desecharlos o devolverlos al lugar de compra.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (5 de junio de 2025). Enforcement Report. Event ID 96940. Recuperado de: <https://www.accessdata.fda.gov/scripts/ires/?Event=96940>

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



Internacional: Colorante alimentario azul de jagua revoluciona la inocuidad alimentaria a nivel global.



Un singular colorante alimentario azul natural procedente del fruto de un árbol semicaducifolio que crece en los bosques de Colombia se ha convertido en el "santo grial" de los colorantes alimentarios para la industria de la alimentación. Créditos: © Ecoflora S.A.S

El 9 de junio de 2025, el portal *Food News Latam* informó sobre el desarrollo del primer colorante alimentario azul de origen natural y resistente a medios ácidos, obtenido del fruto de *Genipa americana* (jagua). Este aditivo ha sido incluido oficialmente en las normas del *Codex Alimentarius*, constituyendo un avance histórico en materia de seguridad alimentaria a nivel global.

El desarrollo del azul de jagua fue impulsado por una empresa colombiana que combinó el conocimiento tradicional con la biotecnología moderna, logrando un extracto estandarizado, funcional y seguro. El pigmento azul se obtiene a partir de la genipina, un compuesto presente en el fruto de la jagua, mediante técnicas avanzadas de bioprocesamiento que incluyen fermentación controlada, extracción en condiciones específicas de pH y temperatura, y purificación a nivel industrial. Este proceso requirió varios años de investigación científica y una rigurosa recopilación de datos toxicológicos y de estabilidad, con el fin de asegurar que el producto final cumpla con los más altos estándares de inocuidad alimentaria.

Se precisa que la inclusión del colorante azul de jagua en el *Codex Alimentarius* fue posible tras superar un proceso exhaustivo de evaluación de riesgos liderado por una comisión mixta de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) y la Organización Mundial de la Salud (OMS). El procedimiento incluyó estudios detallados sobre peligros potenciales, pruebas de toxicidad a largo plazo y la determinación de niveles de consumo seguros. También se consideraron los patrones de consumo global, lo que permitió establecer límites máximos permitidos para su uso en múltiples productos. Gracias a esta aprobación, el azul de jagua puede adoptarse por parte de las principales empresas alimentarias del mundo.

Cabe señalar que, México es miembro de la Comisión del *Codex Alimentarius* desde el año 1963 y a través del SENASICA y COFEPRIS se coordinan y atienden las propuestas o modificaciones en materia de sanidad e inocuidad para el intercambio comercial de productos destinados al consumo humano.

Referencias: *Food News Latam* (9 de junio de 2025). El azul de jagua es biotecnología, biodiversidad y un nuevo hito en la inocuidad alimentaria global. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/77-colombia/16464-el-azul-de-jagua-es-biotecnolog%C3%ADa,-biodiversidad-y-un-nuevo-hito-en-la-inocuidad-alimentaria-global.html>

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) (5 de junio de 2025). El santo grial de los colorantes alimentarios y la inocuidad alimentaria. Recuperado de: <https://www.fao.org/newsroom/story/a-holy-grail-in-food-colour-and-food-safety/es#:~:text=Tras%20una%20exhaustiva%20evaluaci%C3%B3n%20cient%C3%ADfica,hasta%20los%20cereales%20de%20desayuno.>

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (27 de noviembre de 2023). *Codex Alimentarius*. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/codex-alimentarius>