



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

25 de junio de 2025



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Chile: Científicos desarrollan una nueva variedad de jitomate genéticamente modificado.2

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 99-05, sobre retención de productos agrícolas por detección de residuos de plaguicidas.....3

EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp. – Lista Amarilla.4

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de la evaluación del riesgo del pidiflumentofen en plaguicidas.5

Chile: Científicos desarrollan una nueva variedad de jitomate genéticamente modificado.



Cultivo de jitomate.
Créditos: *Food News Latam*.

El 24 de junio de 2025, a través del portal *Food News Latam* se informó sobre el desarrollo en Chile de una variedad de jitomate genéticamente modificado, capaz de cultivarse en 85% menos espacio que las variedades tradicionales. Esta solución biotecnológica responde a desafíos clave como la escasez de tierras, el cambio climático y la necesidad de seguridad alimentaria, permitiendo cultivos más eficientes en sistemas como la agricultura vertical.

Se señala que la variedad fue desarrollada mediante edición genética que inactiva un gen responsable del crecimiento de tallos y ramas, sin comprometer la calidad o el rendimiento del fruto, dando lugar a plantas más compactas, ideales para invernaderos verticales o espacios urbanos reducidos, lo que representa un cambio de paradigma en la producción hortícola.

Asimismo, la nota destaca que estas innovaciones son esenciales para mejorar la productividad en entornos agrícolas cada vez más exigentes, mediante el uso de biotecnología que permite obtener cultivos más resilientes a condiciones climáticas extremas como sequías o altas temperaturas.

Respecto a la regulación, se señala que Chile cuenta con un marco normativo basado en ciencia, que no exige normas especiales para productos editados genéticamente sin ADN externo, lo que facilita su introducción al mercado.

Finalmente se señala que esta nueva variedad de jitomate representa un avance estratégico para una agricultura más eficiente, sostenible y adaptada al futuro alimentario global.

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: *Food News Latam* (24 de junio de 2025). Tomates del Futuro, una innovación Biotecnológica que reduce drásticamente el espacio de cultivo. Recuperado de: <https://www.foodnewslatam.com/paises/76-chile/16519-tomates-del-futuro.-una-innovaci%C3%B3n-biotecnol%C3%B3gica-que-reduce-dr%C3%A1sticamente-el-espacio-de-cultivo.html>

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 24 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:

- **Agro Procesadora Karsai, S.A. de C.V.**, por detección de **tebuconazole** en **apio** originario de **Palmar de Bravo, Puebla** (fecha de publicación: 23/06/2025).
- **Avohill S.A. de C.V.**, por detección de **metamidofos** en **chayote** originario de **Guachinango, Jalisco** (fecha de publicación: 24/06/2025).

Conforme a la base de datos de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) los siguientes ingredientes activos no están autorizados para aplicarse en los cultivos que se señalan: tebuconazole, en apio; metamidofos, en chayote.

Las unidades de producción referidas no 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.

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) (24 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



EUA: Seguimiento a la Alerta de Importación 22-01, sobre retención de melón originario de México, por posible contaminación con *Salmonella* spp. – Lista Amarilla.



El 24 de junio de 2025, la Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) informó el seguimiento a la Alerta de Importación 22-01, sobre la retención (sin examen físico) de melón originario de México, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Conforme a la última actualización, se contempla la **inclusión en la Lista Amarilla** (empresas y sus productos que se encontraban en la Lista Roja y

han implementado acciones correctivas aceptadas por la FDA, pero la naturaleza de las observaciones puede justificar más exámenes y/o análisis adicionales) a:

- **Integradora Hortícola del Bajío**, por detección de *Salmonella* spp. en **melón** originario del municipio de **Celaya, Guanajuato** (fecha de publicación: 24/06/2025).
- **Agrícola Oliveros**, por detección de *Salmonella* spp. en **melón** originario del municipio de **Celaya, Guanajuato** (fecha de publicación: 24/06/2025).

Las unidades de producción referidas se encuentran en el **Directorio General de Empresas Reconocidas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC)** y en el **Directorio de Empresas Certificadas en Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en el cultivo de melón**, del Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), ambos actualizados al 31 de mayo de 2025.

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) en la producción y procesamiento primario, incluyendo la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (24 de junio de 2025). Import Alert 22-01. Detention Without Physical Examination of Cantaloupes from Mexico. Recuperado de: https://www.accessdata.fda.gov/cms_ia/importalert_67.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

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria publica revisión de la evaluación del riesgo del pidiflumetofen en plaguicidas.



Hortalizas de *Brassica*.
Créditos: Istockphoto.

El 25 de junio de 2025, la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) publicó las conclusiones de la revisión inter pares de la evaluación del riesgo respecto a la nueva sustancia activa pidiflumetofen, de conformidad con el Reglamento (CE) n.º 1107/2009 y el Reglamento (CE) n.º 396/2005.

Como antecedente, se refiere que el Estado miembro ponente (RMS, Francia) recibió una solicitud de aprobación y establecimiento de Límites Máximos de Residuos (LMR) para la sustancia activa pidiflumetofen. Por lo anterior, la EFSA publicó sus primeras conclusiones sobre la revisión inter pares de la evaluación del riesgo de esta sustancia activa. Posteriormente, a petición de la Comisión Europea (CE), la EFSA publicó una conclusión actualizada sobre la revisión inter pares de la evaluación anterior, resolviendo lo siguiente:

- **Eficacia:** El pidiflumetofen es eficaz como fungicida en cultivos como frutas de pepita, uvas, papas, hortalizas, frutas, cucurbitáceas y hortalizas de *Brassica*; sin embargo, existen importantes lagunas de datos y evaluaciones no finalizadas en toxicología, residuos, medio ambiente y ecotoxicología que impiden una evaluación completa del riesgo.
- **Identidad y propiedades físico-químicas:** No se detectaron preocupaciones críticas, aunque hay lagunas de datos en métodos analíticos y validación.
- **Ecotoxicología:** Se observaron riesgos para lombrices de tierra y posibles riesgos para mamíferos que se alimentan de ellas, con lagunas de datos sobre efectos en abejas.
- **Criterios de alteradores endocrinos (ED):** Con los datos actuales, no se cumplen los criterios de ED para humanos y organismos no objetivo.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (25 de junio de 2025). Updated peer review of the pesticide risk assessment of the active substance pydiflumetofen. Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2025.9471>

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>