



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

21 de octubre de 2025



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Suiza: Detección de alcaloides pirrolizidina en orégano procedente de Turquía.2

Francia: Detección de óxido de etileno en canela molida procedente de Vietnam. ..3

Canadá: Retiro de productos de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.4

EUA: Investigadores descubren gen que podría triplicar la producción de trigo.5

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE



Suiza: Detección de alcaloides pirrolizidina en orégano procedente de Turquía.



El 17 de octubre de 2025, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una **inspección de control oficial de mercado en Suiza**, se detectó la presencia de **alcaloides pirrolizidina (APs)** en **orégano** procedente de **Turquía**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **29,585 µg/kg - ppb** de **alcaloides pirrolizidina**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Suiza es de 1,000 µg/kg - ppb.

El hecho se clasificó como **notificación para la atención**, y el nivel de riesgo se catalogó como **potencialmente grave**. La medida adoptada fue el **retiro del mercado del producto**.

En el contexto nacional, México ha importado orégano de Turquía. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen la atención a peligros químicos.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (17 de octubre de 2025). Notification 2025.8005 High levels of pyrrolizidine alkaloids (PA) in oregano. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/794122>

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



Francia: Detección de óxido de etileno en canela molida procedente de Vietnam.



Canela.
Créditos: Istockphoto.

El 21 de octubre de 2025, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, con base en una **inspección de una empresa de Francia**, se detectó la presencia de **óxido de etileno** en **canela molida** procedente de **Vietnam**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **0.37 mg/kg – ppm** de **óxido de etileno**, cuando el límite máximo de residuos permisibles en Francia es de 0.1 mg/kg – ppm.

El hecho se clasificó como **notificación de alerta**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue el **retiro del mercado del producto**.

En el contexto nacional, México ha importado canela molida de Vietnam. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC), que incluyen el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (21 de octubre de 2025). Notification 2025.8066 Ethylene oxide in cinnamon. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/797426>

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



Canadá: Retiro de productos de pistaches por su posible contaminación con *Salmonella* spp.



Pistaches.
Créditos: Istockphoto.

El 20 de octubre de 2025, la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) notificó que se están retirando del mercado **productos de pistaches** sin marca y de las marcas **Pegah, Vicinity Mart** y **Premier Nuts**, debido a su posible contaminación con *Salmonella* spp.

Los productos potencialmente afectados se distribuyeron en línea y en las provincias de **Alberta y Columbia Británica** y tienen los siguientes datos:

- ⚠ **Pistache con cáscara Lima & Azafrán** sin marca, en presentación **variable** (venta a granel); vendidos del 5 al 19 de septiembre de 2025 por *Kowsar Holding Ltd.* en Vancouver, Columbia Británica.
- ⚠ **Pistache al estilo persa con azafrán** sin marca, en presentación **variable** (venta a granel); con códigos PLU: #7080 y #7081; vendidos del 28 de agosto al 11 de octubre de 2025 en *Lena Market* y *Aria Market* en Vancouver, Columbia Británica.
- ⚠ **Pistache salado tostado** sin marca, en presentación **variable**; vendidos del 26 de agosto al 11 de octubre de 2025 en *Dizin Inc.* en Calgary, Alberta.
- ⚠ **Pistache tostado con lima y azafrán** sin marca, en presentación **variable** y de **1 lb**; con código UPC: 4055528825; con fecha de caducidad: 26/02/2026; vendidos en *Shiraz Farm Market* en Coquitlam, Columbia Británica.
- ⚠ **Pistache salado y pistache Azafrán Limón** de la marca **Pegah**, en presentación de **1 lb**; con códigos UPC: 0 827372 007358 y 0 827372 007365; con números de lote: 2725, 2925 y 1825; vendidos en Columbia Británica.
- ⚠ **Pistache asado con azafrán** de la marca **Vicinity Mart**, en presentación de **1 lb**; con código UPC: 0 06741 00015 6; con fecha de caducidad: 26/01/2026; vendidos en Columbia Británica.
- ⚠ **Pistache con cáscara salado y pistache con cáscara Lima & Azafrán** de la marca **Premier Nuts**, en presentación de **30 lb**; con códigos UPC: 394255084979 y 360193405123; con números de lote: PR-S01, PR-S02, PR-LS02 y PR-LS03; con fechas de caducidad: 21/02/2026, 03/01/2026, 26/02/2026 y 03/10/2026; vendidos en Alberta y Columbia Británica.

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), que incluyen la atención a peligros microbiológicos.

Referencias: Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (20 de octubre de 2025). Certain pistachios recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/certain-pistachios-recalled-due-salmonella-1>

Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CFIA) (20 de octubre de 2025). Premier Nuts brand Pistachios In-shell recalled due to *Salmonella*. Recuperado de: <https://recalls-rappels.canada.ca/en/alert-recall/premier-nuts-brand-pistachios-shell-recalled-due-salmonella>

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: Investigadores descubren gen que podría triplicar la producción de trigo.



Imagen representativa.
Créditos: OpenAI (2025). ChatGPT.

El 16 de octubre de 2025, el portal *AgNews* informó que científicos de la **Universidad de Maryland** identificaron el **gen WUSCHEL-D1 (WUS-D1)**, cuya activación permite que una variedad rara de trigo desarrolle **tres ovarios por flor en lugar de uno**, lo que podría **triplicar la producción de granos por planta** y aumentar significativamente el rendimiento agrícola mundial.

El equipo descubrió que el **gen WUS-D1**, normalmente inactivo, se activa durante las primeras etapas del desarrollo floral, **ampliando los tejidos** que forman las flores y permitiendo la creación de **pistilos y ovarios adicionales**. Este hallazgo ofrece una nueva ruta para **mejoradores genéticos**, quienes podrían aplicar **técnicas de edición genética** para reproducir el rasgo en **variedades comerciales de trigo** sin requerir más tierra, agua o fertilizantes.

Se precisa que, este descubrimiento abre la posibilidad de **incrementar el rendimiento global del trigo**, uno de los principales cultivos alimentarios del planeta, en un contexto de **cambio climático y aumento de la demanda mundial**.

El trabajo también plantea que el mismo enfoque podría aplicarse a **otros cereales**. La investigación fue financiada por el **Departamento de Agricultura de Estados Unidos**, el **Consejo Australiano de Investigación**, la **Royal Society** y la **Fundación Yitpi**.

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), que incluyen la atención a peligros físicos, químicos y microbiológicos.

Referencias: *AgNews* (16 de octubre de 2025). University of Maryland scientists discover a gene that could triple wheat production. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail---55614.htm>

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>