



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

15 de junio de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Polonia: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Argentina.....2

Unión Europea: Comisión Europea actualiza vigilancia sobre alimentos importados de alto riesgo.....3

Unión Europea: Actualiza las reglas de certificación para la entrada a la UE de moluscos bivalvos procedentes de Estados Unidos de América.....5

India: Informe de la Federación de Cuidado de Cultivos confirma que mantienen un alto nivel de cumplimiento interno en niveles de residuos de plaguicidas. ....6

### Polonia: Detección de aflatoxinas en cacahuate procedente de Argentina.



Granos de cacahuates.  
Créditos: Istockphoto.

El 12 de junio de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, derivado de una **inspección oficial en la frontera de Polonia**, se detectó la presencia de **aflatoxinas en granos de cacahuate** procedentes de **Argentina**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **110.89 ± 23.29 µg/kg (ppb)** de **aflatoxina B1**, así como de **144.93 ± 32.18 µg/kg (ppb)** de **aflatoxinas totales**, cuando los límites máximos permitidos en la Unión Europea (UE) son de **2 µg/kg (ppb)** para **aflatoxina B1** y **4 µg/kg (ppb)** para **aflatoxinas totales**, respectivamente.

Los hechos fueron clasificados como una **notificación de rechazo en frontera**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue el **redespacho** o la **destrucción del producto**.

En este sentido, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206**, publicado el 9 de junio de 2026, refiere que es necesario **exigir un mayor nivel de controles oficiales sobre el ingreso de cacahuates y productos derivados procedentes de Argentina, debido al riesgo de contaminación por aflatoxinas**. Por tanto, esa mercancía quedó incluida en el Anexo I del Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793, con una frecuencia de comprobaciones de identidad y físicas fijada en el 20% de los envíos que entran en la Unión Europea.

De acuerdo con la NOM-247-SSA1-2008, **en México**, el **límite máximo permitido** de aflatoxinas presentes en alimentos sujetos a esta norma es de **20 µg/kg (ppb)**. En el contexto nacional, **México importa cacahuate de Argentina**. 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) (12 de junio de 2026). Notification 2026.5229 Aflatoxins in groundnuts from Argentina. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/850992>

Diario Oficial de la Unión Europea (2023). *Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos y por el que se deroga el Reglamento (CE) n.º 1881/2006 (Texto pertinente a efectos del EEE)*. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/eng>

Diario Oficial de la Unión Europea (2026). *Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206 de la Comisión de 9 de junio de 2026 que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 en lo relativo al aumento temporal de los controles oficiales y las medidas de emergencia que regulan la entrada en la Unión de ciertos bienes procedentes de determinados terceros países*. Recuperado de: [https://eur-lex.europa.eu/eli/reg\\_impl/2026/1206/oj](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2026/1206/oj)

Diario Oficial de la Federación (DOF) (27 de julio de 2009). *NORMA Oficial Mexicana NOM-247-SSA1-2008, Productos y servicios. Cereales y sus productos. Cereales, harinas de cereales, sémolas o semolinas. Alimentos a base de: cereales, semillas comestibles, de harinas, sémolas o semolinas o sus mezclas. Productos de panificación. Disposiciones y especificaciones sanitarias y nutricionales. Métodos de prueba*. Recuperado de: [https://dof.gob.mx/nota\\_detalle\\_popup.php?codigo=5100356](https://dof.gob.mx/nota_detalle_popup.php?codigo=5100356)

Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos fitosanitarios para la importación de mercancía de origen vegetal. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrfi/ConsultaCatalogos.xhtml>

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: Comisión Europea actualiza vigilancia sobre alimentos importados de alto riesgo.**



El 10 de junio de 2026, la **Comisión Europea** publicó el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206**, mediante el cual se actualizaron los controles oficiales aplicables a la entrada de alimentos y piensos de origen no animal procedentes de terceros países. **La medida tiene como objetivo proteger la salud humana frente a riesgos** asociados con aflatoxinas, residuos de plaguicidas, *Salmonella* spp., óxido de

etileno y otros contaminantes.

La medida se sustenta en notificaciones recientes del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF), así como en los resultados de controles documentales, de identidad y físicos realizados por los Estados miembros durante el segundo semestre de 2025. Con base en esta información, la Comisión Europea **identificó productos con nuevos riesgos sanitarios, altos niveles de incumplimiento de la legislación europea o, en algunos casos,** mejoras sostenidas que permitieron reducir la frecuencia de las inspecciones. Entre los principales cambios destacan:

- ⚠ **Argentina:** Los **cacahuates y productos derivados del cacahuete** se incorporan al anexo de productos sujetos a controles de identidad y físicos con una frecuencia del 20%, **por posible contaminación con aflatoxinas.**
- ⚠ **Burkina Faso:** Las **berenjenas (*Solanum aethiopicum*)** quedan sujetas a controles de identidad y físicos con una frecuencia del 30%, **por residuos de plaguicidas.**
- ⚠ **China:** La **goma xantana** permanece bajo **controles oficiales reforzados** por riesgo de óxido de etileno; sin embargo, **la frecuencia de controles de identidad y físicos se reduce del 20% al 10%**, debido a una mejora en el cumplimiento.
- ⚠ **Egipto:** La **anona (*Annona squamosa*)** queda sujeta a **controles de identidad y físicos con una frecuencia del 30%**, por residuos de plaguicidas.
- ⚠ **India:** Los **pimientos del género *Capsicum*** dejan de estar sujetos a **controles reforzados por aflatoxinas**, debido a que los controles oficiales mostraron un cumplimiento satisfactorio.
- ⚠ **India:** Las **semillas de comino** quedan sujetas a **controles de identidad y físicos con una frecuencia del 50%**, por residuos de plaguicidas.
- ⚠ **India:** La **canela y las flores de canela** dejan de estar sujetas a **condiciones especiales de importación por óxido de etileno**, como la exigencia de

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE

certificados oficiales por cada envío; no obstante, **permanecerán bajo controles de identidad y físicos con una frecuencia del 20%.**

- △ **Indonesia:** La **nuez moscada** (*Myristica fragrans*) **permanece bajo controles de identidad y físicos por riesgo de aflatoxinas**, aunque la **frecuencia** se reduce del 50% **al 30%**, debido a una mejora en el cumplimiento.
- △ **México:** La **papaya verde** (*Carica papaya*) **permanece en el anexo de productos sujetos a controles de identidad y físicos con una frecuencia del 20%**, por residuos de plaguicidas.
- △ **Siria:** El **tahini y el halva elaborados con semillas de ajonjolí** **quedan sujetos a controles de identidad y físicos con una frecuencia del 50%**, por riesgo de contaminación con *Salmonella* spp.
- △ **Sri Lanka:** El frijol caupí (*Vigna unguiculata*) **queda sujeto a control de identidad y físicos con una frecuencia del 50%**, por residuos de plaguicidas.

El reglamento entrará en vigor 20 días después de su publicación en el Diario Oficial de la Unión Europea y será obligatorio y directamente aplicable en todos los Estados miembros.

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

### Referencias:

Diario Oficial de la Unión Europea (10 de junio de 2026). Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206 de la Comisión, de 9 de junio de 2026, por el que se modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793 en lo que respecta al aumento temporal de los controles oficiales y las medidas de emergencia que rigen la entrada en la Unión de determinadas mercancías procedentes de determinados terceros países. Recuperado de: [https://eur-lex.europa.eu/eli/reg\\_impl/2026/1206/oj](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2026/1206/oj)

*Food Safety Magazine* (15 de junio de 2026). La UE modifica las certificaciones para las importaciones de moluscos estadounidenses y aumenta los controles para otros alimentos de alto riesgo. Recuperado de: <https://www.food-safety.com/articles/11517-eu-changes-certifications-for-us-mollusk-imports-increases-checks-for-other-high-risk-foods>

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: Actualiza las reglas de certificación para la entrada a la UE de moluscos bivalvos procedentes de Estados Unidos de América.



El 12 de junio de 2026, se publicó en el **Diario Oficial de la Unión Europea** el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1305**, mediante el cual se actualizan las reglas de certificación para la entrada a la Unión Europea de **moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos marinos**, vivos, refrigerados, congelados o procesados, destinados al consumo humano y procedentes de **Estados Unidos de América**. Su objetivo principal es sustituir el certificado oficial previsto en el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1641 para incorporar una **declaración de cumplimiento sobre el uso de medicamentos antimicrobianos**.

La modificación responde a la necesidad de **ajustar el certificado oficial a las obligaciones establecidas** en el **Reglamento (UE) 2019/6** y el **Reglamento Delegado (UE) 2023/905**, que prohíben el uso de medicamentos antimicrobianos en animales para promover el crecimiento o aumentar el rendimiento, así como el uso de antimicrobianos reservados para tratar determinadas infecciones humanas en animales o productos de origen animal exportados a la Unión Europea. Por ello, el nuevo modelo de certificado deberá acreditar que las mercancías cumplen con estas disposiciones sanitarias.

Además, el Reglamento reemplaza el anexo del Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1641 por un nuevo modelo de certificado, actualizando referencias, notas y elementos estructurales para dar mayor claridad y coherencia a las normas aplicables a las importaciones desde Estados Unidos. Se precisa que se establece un periodo transitorio: hasta el **3 de diciembre de 2026** podrán seguir utilizándose certificados emitidos conforme al modelo anterior, siempre que hayan sido expedidos a más tardar el **3 de septiembre de 2026**. El Reglamento **será aplicable a partir del 2 de julio de 2026**.

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

Diario Oficial de la Unión Europea (2026). *Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1305 de la Comisión de 11 de junio de 2026 que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2020/1641 relativo a las importaciones de moluscos bivalvos vivos, refrigerados, congelados o procesados para consumo humano desde Estados Unidos de América*. Recuperado de: [https://eur-lex.europa.eu/eli/reg\\_impl/2026/1305/oj](https://eur-lex.europa.eu/eli/reg_impl/2026/1305/oj)

Diario Oficial de la Unión Europea (4 de junio de 2026). Commission Implementing Regulation (EU) 2026/1189 of 4 June 2026 amending Implementing Regulation (EU) 2021/405 as regards the application of the restrictions on the use of certain antimicrobial medicinal products and repealing Implementing Regulation (EU) 2024/2598. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?qid=1781027689526&uri=CELEX:32026R1189>

Diario Oficial de la Unión Europea (27 de febrero de 2023). Reglamento Delegado (UE) 2023/905 de la Comisión de 27 de febrero de 2023 por el que se completa el Reglamento (UE) 2019/6 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a la aplicación de la prohibición de utilizar determinados medicamentos antimicrobianos en animales o productos de origen animal exportados desde terceros países a la Unión. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX:32023R0905>

Diario Oficial de la Unión Europea (11 de diciembre de 2018). Reglamento (UE) 2019/6 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de diciembre de 2018, sobre medicamentos veterinarios y por el que se deroga la Directiva 2001/82/CE. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/ALL/?uri=CELEX:32019R0006>

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



**India: Informe de la Federación de Cuidado de Cultivos confirma que mantienen un alto nivel de cumplimiento interno en niveles de residuos de plaguicidas.**



Imagen representativa.  
Créditos: OpenAI (2026). ChatGPT.

El 12 de junio de 2026, el portal *AgNews* informó que la Federación de Cuidado de Cultivos de la India (CCFI) reportó que, con base en datos gubernamentales de nueve años, **el 97.18% de los productos agrícolas analizados en India cumplió con los Límites Máximos de Residuos (LMR) de plaguicidas**, lo que refuerza la percepción de inocuidad de cereales, frutas, hortalizas, leche y otros alimentos destinados al consumo humano.

Como contexto, India cuenta con lineamientos de la **Autoridad de Normas y Seguridad Alimentaria de la India (FSSAI)** para establecer LMR de plaguicidas, los cuales se alinean con criterios internacionales, como los utilizados por la **Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas (JMPR)** y la **Comisión del Codex Alimentarius**.

El análisis consideró **209,899 muestras** de una amplia variedad de productos, entre ellos **trigo, arroz, legumbres, repollo, okra, chiles, granadas, manzanas, mangos, uvas, hojas de curry, huevos, carne, pescado, productos marinos, agua, semillas oleaginosas, especias y té**. Estas fueron analizadas por el **Proyecto de la Red de Toda la India sobre Residuos de Plaguicidas (AINPPR)**, con sede en el **Instituto Indio de Investigación Agrícola (IARI)**, el cual monitorea residuos en alimentos, suelo y agua. Entre los principales hallazgos destacan:

- 📄 **5,939 muestras superaron los LMR establecidos**, lo que equivale al 2.82% del total. Los resultados indican que el nivel de **cumplimiento de India es comparable con el observado en otros mercados desarrollados**, donde las superaciones de residuos se ubican, según la CCFI, entre 3% y 6%.
- 📄 Las **muestras de leche** analizadas **no presentaron residuos de plaguicidas detectables por encima de los límites establecidos**.
- 📄 La CCFI advierte que, aunque los productos cumplan con los LMR nacionales de India, podrían enfrentar rechazos en mercados de exportación con umbrales más estrictos, especialmente cuando se aplican límites generales de 0.01 ppm. Esta **heterogeneidad de estándares internacionales representa un reto para el comercio agroalimentario y para la armonización global de los LMR**.

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 el buen uso y manejo de plaguicidas.

Referencias: *AgNews* (12 de junio de 2026). Indian food is safe from agrochemical residues: CCFI report. Recuperado de: <https://news.agropages.com/News/NewsDetail--57932.htm>

Indian Chemical News (12 de junio de 2026). CCFI: Datos gubernamentales de 9 años demuestran que los alimentos indios están libres de residuos químicos. Recuperado de: <https://www.indianchemicalnews.com/general/ccfi-9-year-govt-data-proves-indian-food-is-safe-from-chemical-residues-30753>

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>