



Gobierno de  
**México**

**Agricultura**

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



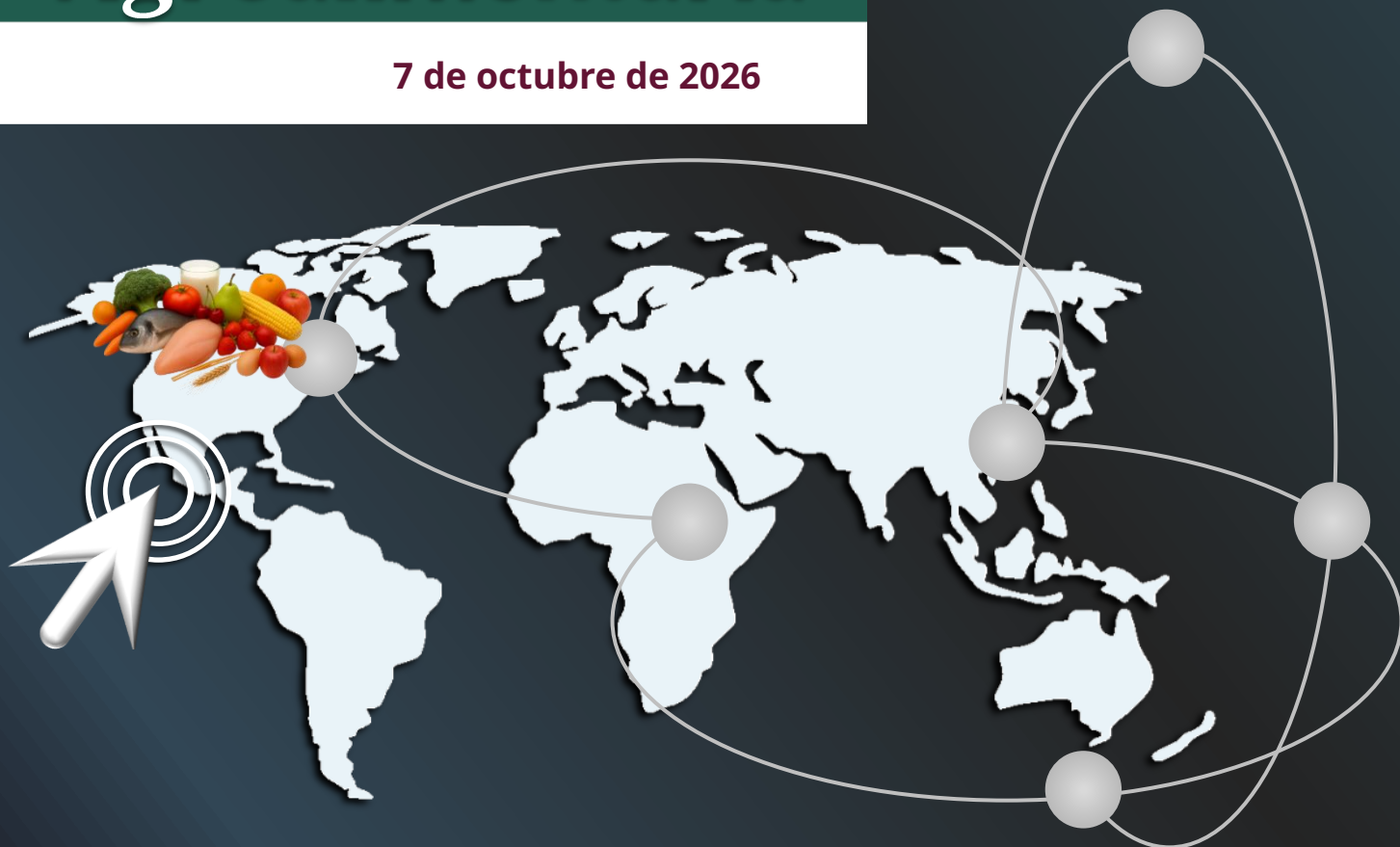
**SENASICA**

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,  
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



# Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

7 de octubre de 2026



# Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

## Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

### Contenido

Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Argentina. ....2

Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en productos de carne de pollo congelados procedentes de Brasil.....3

EE. UU.: FDA publica informe de 2025 sobre investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y eventos adversos en alimentos.....5

China: Revisión de enzimas de diseño para mitigar la contaminación por micotoxinas y reducir pérdidas poscosecha.....6

Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de propizamida en oleaginosas y miel.....8



### Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Argentina.



Cacahuete.  
Créditos: iStock/Vadym Pavelnko.

El 6 de octubre 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 interna de una empresa en los Países Bajos**, se detectó la presencia de **aflatoxinas** en **cacahuete** procedente de **Argentina**. La muestra se tomó el 1 de octubre de 2026.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **19 µg/kg (ppb) de aflatoxina B1** y de **21 µg/kg (ppb) de aflatoxinas totales**. El anexo I, punto 1.1.5, del **Reglamento (UE) 2023/915** establece, para los cacahuates y otras semillas oleaginosas comercializados para el consumidor final o utilizados como ingredientes alimentarios, límites máximos de **2 µg/kg para la aflatoxina B1** y **4 µg/kg para la suma de las aflatoxinas B1, B2, G1 y G2** (aflatoxinas totales).

El evento fue clasificado como **notificación de información para atención**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue **informar al consignador**. Asimismo, la ficha indica que **no hubo distribución desde los Países Bajos**.

Como contexto regulatorio, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206**, que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793, incluye en su **anexo I** los cacahuates y determinados productos derivados procedentes de Argentina. En consecuencia, estas mercancías están **sujetas a un aumento temporal de los controles oficiales en los puntos de control fronterizo de la Unión Europea**, con una frecuencia del **20% de las partidas para los controles de identidad y físicos**, debido al riesgo de contaminación por aflatoxinas.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de cacahuete procedente 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) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes químicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (9 de septiembre de 2026). **Notification 2026.8846:** Aflatoxin B1 in Groundnuts from Argentina [**Ficha pública de la notificación**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/877945>

2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (9 de septiembre de 2026). **Notification 2026.8846:** Aflatoxin B1 in Groundnuts from Argentina [**Registro técnico estructurado**]. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/877945/es/>

3. Diario Oficial de la Unión Europea (25 de abril de 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/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32023R0915>

4. Diario Oficial de la Unión Europea (9 de junio de 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/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:32026R1206>

5. 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>

6. 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



### Países Bajos: Detección de *Salmonella* spp. en productos de carne de pollo congelados procedentes de Brasil.



El 5 de octubre de 2026, los Países Bajos notificaron, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, siete detecciones de *Salmonella* spp. en **productos de carne de pollo congelados procedentes de Brasil**. Los hallazgos se produjeron durante los **controles fronterizos** y las muestras fueron tomadas entre el 15 de julio y el 25 de agosto de 2026.

Los productos involucrados correspondieron a preparados de carne de ave congelados. En tres de las notificaciones (2026.8773, 2026.8784 y 2026.8797), el producto fue identificado específicamente como **medias pechugas de pollo saladas y congeladas**, mientras que en las restantes se describió de manera general como **preparación de carne de ave**. **En cuanto a la presentación**, la notificación 2026.8773 reportó únicamente **cajas**, sin mayor detalle; para la 2026.8779 no se especificó la presentación, el peso ni el tipo de envase; las 2026.8782, 2026.8784 y 2026.8786 indicaron **cajas con bolsas de 7.5 kg**; la 2026.8795, **cajas tipo jumbo**; y la 2026.8797, **cajas de 12 kg con seis bolsas de 2 kg**.

Para seis notificaciones, el análisis se realizó a partir de cinco submuestras de 25 g, integradas en **una muestra compuesta de 125 g**. La detección de *Salmonella* spp. en esta muestra compuesta indica que **una o más de las submuestras analizadas fueron positivas**. En la notificación **2026.8773**, la presencia del microorganismo se reportó directamente en **25 g de muestra**. Conforme al **apartado 1.5 del capítulo 1 del anexo I del Reglamento (CE) n.º 2073/2005**, los **preparados de carne a base de carne de aves de corral destinados a ser consumidos cocinados** deben cumplir, durante su vida útil, el criterio microbiológico de **ausencia de *Salmonella* spp. en 25 g de muestra**.

Los eventos fueron clasificados como **notificaciones de rechazo en frontera**, y los niveles de riesgo se catalogaron como **graves**. La medida adoptada en las siete notificaciones fue **la reexpedición o destrucción de los productos**, los cuales todavía no habían sido puestos en el mercado.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos zoosanitarios aplicables a la importación de productos avícolas procedentes de Brasil**. Cabe señalar que en el país se realizan acciones en materia de Inocuidad Pecuaria, mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes biológicos contaminantes en los alimentos.

### Referencias:

1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8773: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil **[Ficha pública de la notificación]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/870760>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8773: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil **[Registro técnico estructurado]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/870760/es/>
3. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8779: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil **[Ficha pública de la notificación]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/870083>
4. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8779: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil **[Registro técnico estructurado]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/870083/es/>
5. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8782: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil **[Ficha pública de la notificación]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/867577>
6. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8782: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil **[Registro técnico estructurado]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/867577/es/>
7. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8784: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil **[Ficha pública de la notificación]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/865672>
8. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8784: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil **[Registro técnico estructurado]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/865672/es/>
9. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8786: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil **[Ficha pública de la notificación]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/867494>
10. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8786: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil **[Registro técnico estructurado]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/867494/es/>
11. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8795: *Salmonella* spp. present in 125 g in a poultry meat preparation consignment from Brazil **[Ficha pública de la notificación]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/863349>
12. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8795: *Salmonella* spp. present in 125 g in a poultry meat preparation consignment from Brazil **[Registro técnico estructurado]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/863349/es/>
13. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8797: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil **[Ficha pública de la notificación]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/861029>
14. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (5 de octubre de 2026). Notification 2026.8797: *Salmonella* spp. in poultry meat preparation from Brazil **[Registro técnico estructurado]**. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/backend/public/notification/view/id/861029/es/>
15. Comisión Europea (2005). Reglamento (CE) n.º 2073/2005 de la Comisión, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Versión consolidada al 1 de julio de 2026. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=CELEX:02005R2073-20260701>
16. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (2026). Módulo de consulta de requisitos para la importación de mercancías zoonosanitarias. Recuperado de: <https://sistemasssl.senasica.gob.mx/mcrz/moduloConsulta.jsf>
17. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (22 de marzo de 2019). Manual de Buenas Prácticas en producción de pollo de engorda. Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/produccion-de-pollo-de-engorda?state=published>
18. 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>



### EE. UU.: FDA publica informe de 2025 sobre investigaciones de brotes de enfermedades transmitidas por los alimentos y eventos adversos en alimentos.



El 6 de octubre de 2026, la **Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA)** publicó el informe anual 2025 de su Oficina de Respuesta Coordinada a Brotes, Evaluación y Preparación para Emergencias (**CORE+EP**). Durante el periodo reportado, sus equipos **evaluaron 69 incidentes, iniciaron 26 respuestas y emitieron 11 avisos de salud pública**. Las investigaciones derivaron en retiros de productos, cartas de advertencia y alertas de importación, y aportaron información para fortalecer la prevención de enfermedades transmitidas por alimentos.

Los incidentes comprendieron **brotes potenciales, brotes confirmados y determinados eventos adversos**, por lo que la cifra de 69 no representa exclusivamente brotes confirmados ni la totalidad de los eventos de inocuidad registrados en Estados Unidos. La **evaluación integró información epidemiológica, antecedentes de inspección, resultados de muestreo y registros de distribución y abastecimiento**. Entre las investigaciones destacadas figuraron **el brote de Salmonella Montevideo asociado con pepinos**. En comparación con 2024, cuando se evaluaron 72 incidentes, se iniciaron 26 respuestas y se emitieron 10 avisos, la FDA consideró que las cifras se mantuvieron similares.

El informe también documentó productos vinculados con enfermedades para los cuales no se emitieron avisos: **mangos, cilantro, perejil, mezclas de hojas para ensalada y germinados**. La FDA explicó que esto suele ocurrir cuando no existe información suficiente para emitir recomendaciones específicas durante el periodo de riesgo. Por tanto, **la ausencia de un aviso no implica necesariamente que no se haya identificado un alimento asociado**.

En materia de prevención, la FDA desarrolló los **informes FOOD**, que reúnen información sobre combinaciones de alimentos y patógenos relacionadas con brotes recurrentes. Los primeros, publicados en septiembre de 2025, abordaron **el virus de la hepatitis A en frutos rojos y Salmonella spp. en tahini o pasta de sésamo**. Estos documentos integran antecedentes epidemiológicos, análisis de laboratorio, trazabilidad y acciones posteriores a los brotes, para apoyar la identificación de patrones y orientar medidas preventivas. Los casos revisados destacan la necesidad de **integrar vigilancia epidemiológica y microbiológica, mantener registros de trazabilidad, controlar ingredientes y proveedores y comprobar que los productos retirados dejen de comercializarse**.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, Pecuaria, Acuícola y Pesquera mediante la implementación de Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRC) en la producción primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes químicos, físicos y biológicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de octubre de 2026). FDA Releases the CORE+EP 2025 Annual Report: Investigations of Foodborne Outbreaks and Adverse Events in FDA-Regulated Foods. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/hfp-constituent-updates/fda-releases-coreep-2025-annual-report-investigations-foodborne-outbreaks-and-adverse-events-fda>  
2. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (6 de octubre de 2026). CORE+EP 2025 Annual Report. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/coreep-2025-annual-report>  
3. Administración de Alimentos y Medicamentos de Estados Unidos (FDA) (8 de septiembre de 2026). Foodborne Outbreak Overview of Data (FOOD) Reports. Recuperado de: <https://www.fda.gov/food/outbreaks-foodborne-illness/foodborne-outbreak-overview-data-food-reports>  
4. 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: Revisión de enzimas de diseño para mitigar la contaminación por micotoxinas y reducir pérdidas poscosecha.



El 4 de octubre de 2026, investigadores de la Universidad Agrícola de Shenyang, en China, publicaron una revisión sobre el **desarrollo de enzimas de diseño orientadas a la detoxificación de micotoxinas en alimentos y piensos**. El avance de estas tecnologías hacia aplicaciones reales no depende únicamente de aumentar la actividad catalítica de las enzimas, sino de integrar aspectos relacionados con su **eficacia en matrices reales, producción a escala, seguridad de los productos de degradación y viabilidad regulatoria**.

La contaminación por micotoxinas constituye un problema persistente para la **inocuidad de alimentos y piensos**, la **productividad agrícola** y el **aprovechamiento de recursos poscosecha**. La revisión analizó sistemas enzimáticos dirigidos contra **aflatoxinas, deoxinivalenol (DON) y otros tricotecenos, zearalenona (ZEN), ocratoxina A (OTA) y fumonisinas**, considerando evidencia procedente de enzimas naturales, variantes modificadas mediante ingeniería de proteínas, estudios en matrices alimentarias, evaluaciones en animales y sistemas con avances comerciales o regulatorios. A partir de esta evidencia, los autores proponen el concepto de **enzimas de diseño** (*designer enzymes*), basado en **definir primero las condiciones de uso para orientar** posteriormente el **diseño molecular, la producción, formulación, evaluación de seguridad y requisitos regulatorios**. Entre los principales hallazgos, se identificaron los siguientes:

- Las micotoxinas pueden contaminar **cereales, oleaginosas, frutos secos, alimentos para animales y productos procesados** durante la producción, almacenamiento, transporte y comercialización. Entre las de mayor relevancia se encuentran la **aflatoxina B1 (AFB1), DON, ZEN, OTA y fumonisinas**, asociadas con efectos genotóxicos, inmunotóxicos, reproductivos, nefrotóxicos, hepatotóxicos e intestinales, según la micotoxina y la exposición. Señalan que los métodos físicos y químicos de mitigación pueden presentar limitaciones relacionadas con eliminación incompleta, pérdidas de producto, alteraciones nutricionales o generación de residuos, mientras que las estrategias enzimáticas ofrecen mayor especificidad y pueden actuar bajo condiciones relativamente suaves.
- Se propone evaluar las enzimas de diseño mediante cinco dimensiones:** mecanismo de acción, diseño predictivo, optimización, preparación para su aplicación y seguridad/regulación. **Su desarrollo debe partir de la micotoxina y el uso previsto**, avanzar hacia la selección y optimización de la enzima y culminar con su **validación en condiciones reales, la evaluación de seguridad y requisitos regulatorios**.
- Los sistemas enzimáticos presentan **distintos niveles de madurez tecnológica**. Entre ellos, las **esterasas de fumonisinas, como FumD, destacan como las más avanzadas**, al contar con estudios de eficacia y seguridad y con **aplicaciones autorizadas como aditivos para piensos**; mientras que otros sistemas, como los dirigidos contra ZEN, tricotecenos, AFB1 y OTA, aún requieren mayor validación para su aplicación práctica.

# Inocuidad Agroalimentaria

## DIRECCIÓN EN JEFE



La **biología computacional** y la **inteligencia artificial** pueden apoyar el desarrollo de estas enzimas mediante predicción estructural, priorización de mutaciones, optimización de estabilidad y reducción del número de variantes que deben evaluarse experimentalmente. Sin embargo, los autores advierten que estas herramientas no deben utilizarse como un fin en sí mismas, sino cuando permitan resolver un obstáculo concreto. Los ciclos iterativos de **Diseño-Construcción-Prueba-Aprendizaje (DBTL)** pueden complementar este proceso, incorporando gradualmente pruebas en matrices reales de alimentos o piensos y condiciones relevantes para su uso.



La aplicación práctica de estas enzimas requiere **producción escalable, formulaciones estables y validación en condiciones reales**. Además, en casos de contaminación por múltiples micotoxinas podrían emplearse **sistemas multienzimáticos**, pero es indispensable **evaluar la seguridad de los productos de degradación** e incorporar desde etapas tempranas los **requisitos regulatorios**.



Finalmente, se concluyó que el futuro de la detoxificación enzimática de micotoxinas debe avanzar desde la optimización aislada de enzimas hacia el desarrollo de **biocatalizadores diseñados para aplicaciones específicas**. Para lograr su implementación efectiva en alimentos y piensos será necesario integrar evidencia sobre **mecanismo molecular, desempeño en matrices reales, producción escalable, seguridad toxicológica, compatibilidad con los procesos y aceptación regulatoria**. Bajo este enfoque, las enzimas de diseño podrían contribuir no solo a disminuir el riesgo asociado con las micotoxinas, sino también a **reducir pérdidas poscosecha y mejorar el aprovechamiento de los recursos del sistema alimentario**.

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 primaria, cuyos objetivos incluyen la disminución de la probabilidad de presencia de agentes químicos contaminantes en los alimentos.

### Referencias:

1. Zhang, Y., & Long, M. (2026). Designer Enzymes: Food-System-Oriented Biocatalysts for Mitigating Mycotoxin Contamination and Reducing Postharvest Grain Loss. *Foods*, 15(19), 3538. <https://doi.org/10.3390/foods15193538>
2. 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 evalúa modificación de Límites Máximos de Residuos de propizamida en oleaginosas y miel.



El 1 de octubre de 2026, la **Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** publicó una evaluación sobre la modificación de los Límites Máximos de Residuos (LMR) de la **propizamida** en **semillas de canola, mostaza, camelina, linaza, ajonjolí, cáñamo y borraja, así como en miel**, de conformidad con el **Reglamento (CE) n.º 396/2005**. Como resultado, propuso aumentar el LMR vigente de **0.01 a 0.20 mg/kg para las oleaginosas** y de **0.05 a 0.06 mg/kg para la miel**.

Corteva presentó, ante la autoridad nacional competente de Suecia (Estado Miembro Evaluador, EMS), una solicitud para modificar los LMR de la propizamida en oleaginosas y miel. La evaluación permitió obtener las siguientes conclusiones:

-  Se propone aumentar el **LMR de propizamida de 0.01 a 0.20 mg/kg** en **semillas de canola, mostaza, camelina, linaza, ajonjolí, cáñamo y borraja**, con base en ensayos de residuos realizados en canola y su extrapolación a los demás cultivos.
-  Para la **miel**, se propone elevar el LMR de **0.05 a 0.06 mg/kg**, a partir de residuos medidos en flores de canola y de una estimación de su transferencia a la miel.
-  La **ingesta diaria aceptable (IDA)** de propizamida utilizada en la evaluación fue de **0.05 mg/kg de peso corporal por día**, mientras que la **dosis de referencia aguda (ARfD)** fue de **0.13 mg/kg de peso corporal**.
-  La evaluación mediante el **modelo de ingesta de residuos de plaguicidas (PRIMO), versión 3.1**, determinó que la exposición aguda **no supera la ARfD**, mientras que la exposición dietética crónica estimada alcanzó como máximo el **3% de la IDA**.
-  La EFSA concluyó que los usos propuestos **no generarían una exposición superior a los valores toxicológicos de referencia** y, por tanto, **es poco probable que representen un riesgo para la salud de los consumidores**.

Cabe señalar que en México se realizan acciones en materia de Inocuidad Agrícola, mediante la implementación del Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA), así como de los Sistemas de Reducción de Riesgos de Contaminación (SRRRC) en la producción primaria, que incluyen el reconocimiento a las unidades de producción por la aplicación del Buen Uso y Manejo de Plaguicidas.

Referencias: 1. Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (1 de octubre de 2026). Modification of the existing maximum residue levels for propyzamide in oilseeds and honey. Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2026.10324>  
2. Comisión Europea (CE) (2026). Base de datos europea de plaguicidas. Recuperado de: <https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/eu-pesticides-database/start/screen/mrls>  
3. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA). (25 de febrero de 2020). Campo limpio: Programa Nacional de Recolección de Envases Vacíos de Agroquímicos (PNREVA). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/acciones-y-programas/campo-limpio>  
4. 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>