



Gobierno de
México

Agricultura

Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural



SENASICA

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD,
INOCUIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA



Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

3 de septiembre de 2026



Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Monitor de Inocuidad Agroalimentaria

Contenido

Italia: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de Estados Unidos.....	2
Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos.	3
Unión Europea: Agencia Europea de Seguridad Alimentaria revisa los límites máximos de residuos vigentes de ácido difluoroacético (DFA).	4

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Italia: Detección de aflatoxinas en pistache procedente de Estados Unidos.



Pistache sin cáscara.
Créditos: iStock/Magone.

El 28 de agosto 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 de control en la frontera de Italia**, se detectó la presencia de **aflatoxinas en pistache sin cáscara** procedente de **Estados Unidos**.

De acuerdo con la notificación, se identificaron concentraciones de **$30.9 \pm 15.4 \mu\text{g/kg}$ (ppb) de aflatoxina B1** y **$32.6 \pm 16.3 \mu\text{g/kg}$ (ppb) de aflatoxinas totales**. El **Reglamento (UE) 2023/915** establece límites máximos

permitidos en la Unión Europea de **$8 \mu\text{g/kg}$ para aflatoxina B1** y **$10 \mu\text{g/kg}$ para la suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2** (aflatoxinas totales), en pistaches comercializados para el consumidor final o como ingredientes alimentarios.

El hecho fue clasificado como una **notificación de rechazo en frontera**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. La medida adoptada fue la **devolución del producto al expedidor**.

En este sentido, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2026/1206**, que modifica el Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1793, incluye en su **anexo II** los pistaches, con o sin cáscara, y determinados productos derivados **originarios de Estados Unidos y expedidos desde Turquía**. En consecuencia, estas mercancías están sujetas a **medidas de emergencia y controles oficiales reforzados**, con una frecuencia del **50% 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 pistaches procedente de Estados Unidos**. 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, cuyo objetivo es disminuir la probabilidad de la presencia de agentes químicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de agosto de 2026). Notification 2026.7627: Aflatoxins in shelled pistachios. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/869588>

2. 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>

3. 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

4. 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>

5. 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>



Países Bajos: Detección de aflatoxinas en cacahuete procedente de Estados Unidos.



Cacahuete.
Créditos: iStock/Vadym Pavlenko.

El 28 de agosto de 2026, a través del Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) de la Unión Europea, se notificó que, como resultado de **controles propios de las empresas en los Países Bajos**, se detectó la presencia de **aflatoxinas en cacahuete** procedente de **Estados Unidos**.

De acuerdo con las notificaciones, se identificaron concentraciones de **13.9 y 18.6 µg/kg (ppb) de aflatoxina B1**, así como de **31.0 y 20.8 µg/kg (ppb) de aflatoxinas totales**, respectivamente. Para el cacahuete destinado al consumidor final o utilizado como ingrediente, el **Reglamento (UE) 2023/915** establece límites máximos de **2 µg/kg para aflatoxina B1** y **4 µg/kg para la suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2** (aflatoxinas totales).

Los hechos fueron clasificados como **notificaciones de información para atención**, y el nivel de riesgo se catalogó como **grave**. En el caso de la notificación 2026.7641, las medidas registradas fueron **informar al expedidor, seleccionar el producto y someterlo a tratamiento térmico**; además, el producto todavía no había sido comercializado. En la notificación 2026.7644 únicamente se registró que se **informó al expedidor** y que no hubo distribución desde los Países Bajos.

Las medidas adoptadas fueron la **notificación al exportador**, así como el **tratamiento físico mediante la selección del producto y un tratamiento térmico**.

En el contexto nacional, **México cuenta con requisitos fitosanitarios aplicables a la importación de cacahuete procedente de Estados Unidos**. 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, cuyo objetivo es disminuir la probabilidad de la presencia de agentes químicos contaminantes en los alimentos.

Referencias: 1. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de agosto de 2026). Notification 2026.7641: Exceedance of aflatoxins in groundnuts, from the USA. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/869649>
2. Sistema de Alerta Rápida para Alimentos y Piensos (RASFF) (28 de agosto de 2026). Notification 2026.7644: Aflatoxine B1 in USA groundnuts. Recuperado de: <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/869579>
3. Comisión Europea (CE) (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. Recuperado de: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2023/915/oj/spa>
4. 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>
5. 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 revisa los límites máximos de residuos vigentes de ácido difluoroacético (DFA).



El 2 de septiembre de 2026, la **Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA)** publicó la revisión específica de los **Límites Máximos de Residuos (LMR)** vigentes para **ácido difluoroacético (DFA)**, realizada a solicitud de la Comisión Europea de conformidad con el **artículo 43 del Reglamento (CE) n.º 396/2005**.

Como contexto, el **ácido difluoroacético (DFA)** es un metabolito de la **flupyradifurone**, insecticida utilizado para controlar insectos que se alimentan de la savia de las plantas, como pulgones, moscas blancas y algunas chicharritas. En la Unión Europea existen definiciones separadas de residuo para el control oficial de la flupyradifurone y del DFA. Para evaluar el riesgo alimentario se considera la suma de ambas sustancias, expresada como flupyradifurone.

La evaluación consideró los **LMR del Codex implementados en la legislación europea para flupyradifurone**, la disponibilidad de datos sobre residuos de DFA, las definiciones de residuo establecidas para la aplicación y evaluación de riesgos, así como una evaluación de exposición del consumidor utilizando la versión 3.1 del **modelo de ingesta de residuos de plaguicidas de la EFSA (PRiMo)**. Entre los principales hallazgos se encuentran los siguientes:

 La EFSA identificó que los **LMR de DFA** podrían verse modificados en determinados productos debido a la incorporación de los **límites máximos del Codex (CXL) para flupyradifurone** en la legislación de la Unión Europea mediante los Reglamentos (UE) 2022/1324 y 2025/581. La EFSA derivó **propuestas de LMR para ácido difluoroacético (DFA)** en los siguientes productos: moras, zarzamoras y frambuesas (0.15 mg/kg); piñas (0.01 mg/kg, corresponde al límite de cuantificación analítica (LOQ); lúpulo (2 mg/kg). Es importante señalar que, **los LMR vigentes de la Unión Europea para flupyradifurone continúan siendo aplicables**.

 La evaluación de riesgo para el consumidor se realizó considerando la exposición crónica y aguda. La exposición aguda máxima estimada correspondió a 31 % de la dosis aguda de referencia (DAR) para niños y 24 % para adultos, asociada al consumo de zarzamoras. La exposición crónica estimada representó hasta 55 % de la ingesta diaria admisible (IDA), correspondiente a la dieta de niños pequeños de Países Bajos. Con base en estos resultados, la EFSA concluyó que **la exposición dietética estimada a flupyradifurone y DFA no representa un riesgo para la salud de los consumidores**.

 Algunas evaluaciones permanecen sujetas a consideración adicional por parte de los gestores de riesgo debido a la disponibilidad limitada de información en determinados aspectos.

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 (SRRC) en la producción primaria, que incluyen el reconocimiento a las unidades de producción por la aplicación del Buen Uso y Manejo de Plaguicidas.

Inocuidad Agroalimentaria

DIRECCIÓN EN JEFE

Referencias:

1. Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) (2 de septiembre de 2026). Statement on MRLs for difluoroacetic acid (DFA). Recuperado de: <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2026.10302>
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. Comisión Europea (CE) (2005). Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 23 de febrero de 2005, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal y que modifica la Directiva 91/414/CEE del Consejo. Recuperado de: <http://data.europa.eu/eli/reg/2005/396/oj>
4. Comisión Europea (CE) (2022). Reglamento (UE) 2022/1324 de la Comisión, de 28 de julio de 2022, por el que se modifican los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo en lo que respecta a los límites máximos de residuos de benzovindiflupir, boscalida, fenazaquina, fluazifop-P, flupyradifurone, fluxapirroxad, fosetil-Al, isofetamida, metaflumizone, piraclostrobina, espirotetramat, tiabendazol y tolclorós-metilo en determinados productos. Recuperado de: <http://data.europa.eu/eli/reg/2022/1324/oj>
5. Comisión Europea (CE) (2025). Reglamento (UE) 2025/581 de la Comisión, de 27 de marzo de 2025, por el que se modifican los anexos II y IV del Reglamento (CE) n.º 396/2005 del Parlamento Europeo y del Consejo por lo que respecta a los límites máximos de residuos de ciclodim, diclorprop-P, flupyradifurone, metilnonilcetona, aceites vegetales/aceite de citronela, sorbato potásico y fosfonato de potasio en determinados productos. Recuperado de: <http://data.europa.eu/eli/reg/2025/581/oj>
6. Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) (2026). Consulta de Registros Sanitarios de Plaguicidas, Nutrientes Vegetales y LMR. Recuperado de: <https://siiipris03.cofepris.gob.mx/Resoluciones/Consultas/ConWebRegPlaguicida.asp>
7. Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA) (16 de enero de 2026). Programa Nacional de Monitoreo de Residuos de Plaguicidas en Vegetales (PNMRPV). Recuperado de: <https://www.gob.mx/senasica/documentos/programa-nacional-de-monitoreo-de-residuos-de-plaguicidas-en-vegetales>
8. 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>
9. 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>