



Declaración (ES)

Alternaria AG-QM-ST-002.02

Alternaria es un género de hongo filamentoso, con diferentes especies ampliamente distribuidas y en muchos casos, son patógenas de plantas. Se han detectado en diferentes cultivos tales como cereales (trigo, sorgo, cebada, avena, centeno, maíz), oleaginosas (girasol, colza), vegetales (tomate, zanahoria, patata), frutas (manzana, uva, cítricos) y aceitunas, entre otros. Se sabe que por lo menos el 20% de la deterioración de productos agrícolas es causada por especies del género *Alternaria*. Como consecuencia de las alteraciones climáticas y del calentamiento global existe una preocupación creciente debido a su capacidad de producir micotoxinas (metabolitos secundarios) con diferentes propiedades toxicológicas, perjudiciales para la salud humana y animal. Se conocen cerca de 70 diferentes micotoxinas y fitotoxinas producidas por *Alternaria*.

Alternaria es responsable por la deterioración de los productos alimentarios durante su transporte, almacenamiento y procesamiento, que puede llevar a la reducción de su calidad tecnológica y a graves pérdidas económicas. La ausencia de buenas prácticas agrícolas, así como condiciones de temperatura y humedad elevadas, propician el desarrollo de este tipo de hongos. La actividad fúngica, principalmente durante el almacenamiento, puede llevar a rápido deterioro de los productos y su contaminación con micotoxinas.

Comprometido con ofrecer a sus consumidores de todo el mundo productos seguros y de calidad que cumplan todos los requisitos legales, de autenticidad y las normas reconocidas internacionalmente, Agroproducciones Oleaginosas S.L aplica las mejores prácticas existentes para controlar y reducir la presencia de *Alternaria* en sus aceites vegetales a lo largo de toda la cadena de valor, desde la materia prima hasta el producto final.



Agroproducciones Oleaginosas S.L controla periódicamente la presencia de toxinas de *Alternaria* en sus productos y los resultados obtenidos se ajustan sistemáticamente a lo dispuesto en la **Recomendación (UE) 2022/553, de 5 de abril de 2022**, sobre el control de la presencia de estas toxinas en los productos alimenticios. Esta recomendación establece niveles indicativos de alternariol, éter monometílico de alternariol y ácido tenuazónico en determinados productos alimenticios, a partir de los datos disponibles en la base de datos de la EFSA, por encima de los cuales deben realizarse investigaciones sobre los factores que conducen a la presencia de toxinas de *Alternaria* o el efecto del procesado de los alimentos.

Alimento	Alternariol (µg/kg)	Éter monometílico de alternariol (µg/kg)	Ácido tenuazónico (µg/kg)
Productos transformados a base de tomates	10	5	500
Pimentón en polvo	-	-	10 000
Semillas de sésamo	30	30	100
Semillas de girasol	30	30	1 000
Aceite de girasol	10	10	100
Frutos de cáscara	-	-	100
Higos secos	-	-	1 000
Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños de corta edad	2	2	500

Cabe señalar que los niveles indicativos anteriormente mencionados no constituyen límites de seguridad alimentaria.

Por lo tanto, estamos en condiciones de garantizar el cumplimiento de los límites establecidos en la citada recomendación para los aceites vegetales.

Abril 2026

Agroproducciones Oleaginosas S.L



Statement (EN)

Alternaria AG-QM-ST-002.02

Alternaria is a genus filamentous fungus, with different species widely distributed as plants' pathogens. They have come to be detected in different crops such as cereals (wheat, sorghum, barley, oat, rye, corn), oilseeds (sunflower, rapeseed), vegetables (tomato, carrot, potato), fruits (apple, grape, citrus), olives, among others. It is known that at least 20% of the deterioration of agriculture products is caused by species of the *Alternaria* genus. As a consequence of climate change and global warming there is an increasing worrying due about their ability to produce mycotoxins (secondary metabolites) with different toxicologic properties, harmful to human and animal health. Around 70 different mycotoxins and phytotoxins produced by *Alternaria* are known.

Alternaria is responsible for the deterioration of food products during their transport, storage and processing, which can lead to a reduction in their technological quality and to serious economic losses. The absence of good agricultural practices as well as high temperature and moisture conditions promote the development of these types of fungi. Fungal activity, mainly during storage can lead to the rapid deterioration of the products and their contamination with mycotoxins.

Committed to bringing its consumers around the world safe, quality products that meet all legal requirements, authenticity and internationally recognized standards, Agroproducciones Oleaginosas S.L applies the best existing practices to monitor and reduce the presence of *alternaria* in its vegetable oils throughout the entire value chain, from raw materials to the final product.



Agroproducciones Oleaginosas S.L periodically monitors the presence of Alternaria toxins in its products and the results obtained are consistently in line with the provisions of Recommendation (EU) 2022/553 of April 5, 2022 on the monitoring of the presence of these toxins in foodstuffs. This recommendation establishes indicative levels for alternariol, alternariol monomethyl ether and tenuazonic acid in certain foodstuffs, based on the data available in the EFSA database, above which investigations should be carried out into the factors leading to the presence of Alternaria toxins or the effect of food processing.

Food	Alternariol (AOH) (µg/kg)	Alternariol monomethyl ether (AME) (µg/kg)	Tenuazonic acid (TeA) (µg/kg)
Processed tomato products	10	5	500
Paprika powder	-	-	10 000
Sesame seeds	30	30	100
Sunflower seeds	30	30	1 000
Sunflower oil	10	10	100
Tree nuts	-	-	100
Dried figs	-	-	1 000
Cereal based foods for infants and young children	2	2	500

It should be noted that the indicative levels mentioned above do not constitute food safety limits.

We can therefore guarantee compliance with the limits laid down in the aforementioned recommendation for vegetable oils.

April 2026

Agroproducciones Oleaginosas S.L