



Declaración (ES)

Alternaria AG-QM-ST-002.03

Alternaria es un género de hongos filamentosos, cuyas diferentes especies están ampliamente distribuidas como patógenos vegetales. Se han detectado en una gran variedad de cultivos, como cereales (trigo, sorgo, cebada, avena, centeno y maíz), semillas oleaginosas (girasol y colza), hortalizas (tomate, zanahoria y patata), frutas (manzana, uva y cítricos), aceitunas, entre otros. Se estima que al menos el 20% del deterioro de los productos agrícolas está causado por especies del género *Alternaria*. Como consecuencia del cambio climático y el calentamiento global, existe una creciente preocupación por su capacidad de producir micotoxinas (metabolitos secundarios) con diferentes propiedades toxicológicas que pueden ser perjudiciales para la salud humana y animal. Se han identificado alrededor de 70 micotoxinas y fitotoxinas diferentes producidas por especies de *Alternaria*.

Alternaria es responsable del deterioro de productos alimentarios durante el transporte, almacenamiento y procesamiento, lo que puede provocar una reducción de la calidad tecnológica y pérdidas económicas significativas. La ausencia de buenas prácticas agrícolas, junto con condiciones de alta temperatura y humedad, favorece el desarrollo de estos hongos. La actividad fúngica, especialmente durante el almacenamiento, puede dar lugar a un rápido deterioro de los productos y a la contaminación por micotoxinas.

Comprometido con proporcionar a los consumidores de todo el mundo productos seguros y de alta calidad que cumplan todos los requisitos legales, criterios de autenticidad y estándares internacionalmente reconocidos, el Agroproducciones Oleaginosas S.L. aplica las mejores prácticas para monitorizar y minimizar la presencia de toxinas de *Alternaria* en sus aceites vegetales a lo largo de toda la cadena de valor, desde las materias primas hasta los productos finales.

Agroproducciones Oleaginosas S.L. controla la presencia de toxinas de *Alternaria* en sus productos y los resultados obtenidos son sistemáticamente conformes con las disposiciones de la **Recomendación (UE) 2022/553 de la Comisión, de 5 de abril de 2022**, relativa al seguimiento de la presencia de toxinas de *Alternaria* en los alimentos. Esta Recomendación establece niveles indicativos para el alternariol (AOH), el alternariol monometil éter (AME) y el ácido tenuazónico (TeA) en determinados alimentos, basados en los datos de ocurrencia disponibles en la base de datos de la EFSA. Por encima de estos niveles, deben realizarse investigaciones sobre los factores que conducen a la presencia de toxinas de *Alternaria* o sobre los efectos del procesamiento 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

Más recientemente, se dispone de evidencias científicas adicionales a través de la evaluación continua de las toxinas de *Alternaria* llevada a cabo por la EFSA. En su proyecto de dictamen científico, la EFSA reconoce que los niveles de toxinas de *Alternaria* encontrados en el aceite de girasol son generalmente inferiores, o considerablemente inferiores, a los encontrados en las semillas de girasol. Esta observación es coherente con los datos de ocurrencia generados por el sector de los aceites vegetales, incluidos los datos presentados por FEDIOL para aceite de girasol refinado. La Recomendación establece niveles indicativos independientes para las semillas de girasol y para el aceite de girasol. Por lo tanto, un resultado obtenido en semillas debe evaluarse frente a la categoría de semillas y no debe utilizarse por sí solo para extraer conclusiones sobre el resultado, la seguridad o el estado de conformidad del producto final refinado.



La eficacia del refinado en la reducción de los niveles de micotoxinas ha sido documentada para diversos contaminantes, incluidas las aflatoxinas y la ocratoxina A, y las evidencias indican que el mismo principio se aplica a las toxinas de *Alternaria*. Publicaciones científicas recientes han demostrado que el proceso completo de refinado, que normalmente incluye desgomado, neutralización, blanqueo y desodorización, reduce sustancialmente los niveles residuales de toxinas de *Alternaria* en el aceite de girasol refinado en comparación con el aceite crudo. Estos resultados ponen de manifiesto el importante papel del refinado para garantizar la seguridad y la calidad de los aceites vegetales.

Sobre la base de los datos de seguimiento disponibles y de las medidas de control implantadas a lo largo del proceso de producción, Agroproducciones Oleaginosas S.L. puede confirmar la conformidad de sus aceites vegetales con los niveles indicativos establecidos en la Recomendación (UE) 2022/553 de la Comisión. Además, el proceso de refinado constituye una importante medida de mitigación que contribuye a la reducción de los niveles de toxinas de *Alternaria* en el producto final, y una ligera superación detectada en las semillas de entrada no demuestra una superación equivalente en el aceite refinado ni demuestra, por sí sola, que el aceite refinado ya suministrado sea inseguro o no conforme.

Agosto 2026

Agroproducciones Oleaginosas S.L



Statement (EN)

Alternaria AG-QM-ST-002.03

Alternaria is a genus of filamentous fungi, with different species widely distributed as plant pathogens. They have been detected in a variety of crops such as cereals (wheat, sorghum, barley, oats, rye and maize), oilseeds (sunflower and rapeseed), vegetables (tomato, carrot and potato), fruits (apple, grape and citrus fruits), olives, among others. It is estimated that at least 20% of the deterioration of agricultural products is caused by species of the *Alternaria* genus. As a consequence of climate change and global warming, increasing concern exists regarding their ability to produce mycotoxins (secondary metabolites) with different toxicological properties that may be harmful to human and animal health. Around 70 different mycotoxins and phytotoxins produced by *Alternaria* species have been identified.

Alternaria is responsible for the deterioration of food products during transport, storage and processing, which can lead to a reduction in technological quality and significant economic losses. The absence of good agricultural practices, combined with high temperature and moisture conditions, promotes the development of these fungi. Fungal activity, particularly during storage, can result in rapid deterioration of products and contamination with mycotoxins. Committed to providing consumers around the world with safe, high-quality products that meet all legal requirements, authenticity criteria and internationally recognised standards, the Agroproducciones Oleaginosas S.L. applies best practices to monitor and minimise the presence of *Alternaria* toxins in its vegetable oils throughout the entire value chain, from raw materials to final products.

Agroproducciones Oleaginosas S.L. monitors the presence of *Alternaria* toxins in its products and the results obtained are consistently in line with the provisions of **Commission Recommendation (EU) 2022/553 of 5 April 2022** on the monitoring of the presence of *Alternaria* toxins in food. This Recommendation establishes indicative levels for alternariol (AOH), alternariol monomethyl ether (AME) and tenuazonic acid (TeA) in certain foodstuffs, based on the occurrence data available in the EFSA database. Above these levels, investigations should be undertaken into the factors leading to the presence of *Alternaria* toxins or into the effects 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

More recently, additional scientific evidence has become available through EFSA's ongoing assessment of *Alternaria* toxins. In its draft scientific opinion, EFSA recognises that the levels of *Alternaria* toxins found in sunflower oil are generally lower, or considerably lower, than those found in sunflower seeds. This observation is consistent with occurrence data generated by the vegetable oils sector, including data submitted by FEDIOL for refined sunflower oil. The Recommendation establishes separate indicative levels for sunflower seeds and sunflower oil. A result obtained in seeds must therefore be assessed against the seed category and must not, on its own, be used to conclude on the result, safety or compliance status of the refined final product.

The effectiveness of refining in reducing mycotoxin levels has been documented for several contaminants, including aflatoxins and ochratoxin A, and evidence indicates that the same principle applies to *Alternaria* toxins. Recent scientific publications have shown that the complete refining process, typically involving degumming, neutralisation, bleaching and deodorisation, substantially reduces residual levels of *Alternaria* toxins in refined sunflower oil when compared with crude oil. These findings underline the important role of refining in ensuring the safety and quality of vegetable oils.

Based on the monitoring data available and the control measures implemented throughout the production process, Agroproducciones Oleaginosas S.L. can confirm compliance of its vegetable oils with the indicative levels established in Commission Recommendation (EU) 2022/553. Furthermore, the refining process constitutes an important mitigation measure contributing to the reduction of *Alternaria* toxin levels in the final product and a slight exceedance detected in incoming seeds does not demonstrate an equivalent exceedance in the refined oil and does not, on its own, demonstrate that refined oil already supplied is unsafe or non-compliant.

Agosto 2026

Agroproducciones Oleaginosas S.L.