



SECRETARÍA DE SALUD COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

RESUMEN DE EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ORGANISMOS VIVOS MODIFICADOS

echa de evaluación	
Colla de evaluación	
11/mayo/2008	
1/may0/2000	

Nombre del producto genéticamente modificado y del cultivo receptor:

Maíz (Zea mays) Resistente a insectos lepidópteros y aumento del nivel de lisina Identificador OECD: REN-ØØØ38 x MON-81Ø-6

Información presentada (la documentación deberá presentarse en español y podrá estar contenida en archivo electrónico):

cicoti offico).	
1) Descripción de aplicaciones o usos propuestos del alimento modificado	✓
2) Información concerniente a fuente, identidad y función del material genético introducido, incluyendo pruebas	✓
de estabilidad	
3) Información sobre la descripción de la modificación genética y su caracterización (descripción del método de	✓
transformación genética, caracterización y descripción de los materiales genéticos insertados)	
4) Información concerniente a la identidad y función de la expresión de los productos modificados, incluyendo un	✓
estimado de la concentración de la modificación en el cultivo modificado o su alimento derivado	
5) Información concerniente a cualquier alergenicidad esperada o conocida de la expresión del producto y el	✓
fundamento para concluir que el alimento que la contiene pueda ser consumido con seguridad	
6) Información comparando la composición o características de los alimentos modificados con los alimentos	✓
derivados de la variedad original u otras variedades comúnmente consumidas, con particular énfasis sobre los	
nutrientes importantes y tóxicos que de manera natural puedan presentarse en el alimento	
7) Información adicional (relevante para la seguridad y evaluación nutricional del alimento modificado)	✓
8) Autorizaciones emitidas por otros países del producto para consumo humano (copia)	✓

Usos propuestos:

Para ser procesado y usado en los alimentos de consumo humano y animal, forraje y productos industriales en la misma forma como los productos obtenidos con el maíz convencional.

Descripción del producto de transformación:

El evento fue desarrollado pro cruza convencional de los eventos parentales. Se produce un incremento en los niveles del aminoácido lisina mediante la incorporación de un gen *cordapA*, y resistencia a lepidópteros mediante el gen *cry1Ab* de *Bacillus thuringiensis*.

luacion		

Alergenicidad:		





Los ensayos de digestión simulada y de estabilidad al calor, así como la comparación informática con alérgenos conocidos, demostraron que la probabilidad de alergenicidad de las proteínas insertadas es baja.

Toxicidad:

Los estudios de toxicidad aguda y subcrónica, así como la comparación informática con toxinas conocidas, demostraron que la toxicidad de las proteínas insertadas es baja.

Nutricional:

Los resultados de composición para el maíz REN- $\varnothing\varnothing$ 38 x MON-81 \varnothing -6confirman la equivalencia sustancial entre el maíz genéticamente modificado y el maíz convencional utilizado como control.

Autorizaciones del producto para consumo humano emitidas por otros países:

Autorizado en Filipinas y Japón (2008)

Conclusión:

No se observaron efectos tóxicos, alérgicos o cambios nutrimentales sustanciales en el maíz genéticamente modificado evento REN- $\varnothing\varnothing$ 38 x MON-81 \varnothing -6. Por lo tanto puede asegurarse que el evento es, con base en los conocimientos existentes hasta la fecha, tan inocuo como su homólogo convencional.

