



SECRETARÍA DE SALUD COMISIÓN FEDERAL PARA LA PROTECCIÓN CONTRA RIESGOS SANITARIOS

RESUMEN DE EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ORGANISMOS VIVOS MODIFICADOS

Fecha de evaluación 23/septiembre/2001

Nombre del producto genéticamente modificado y del cultivo receptor:

Papa (Solanum tuberosum) resistente al escarabajo colorado (Leptinofarsa decemlineata) y al virus del enrollamiento de la hoja (PLRV)

Papa New Leaf® PLUS RBMT 21-129, 21-350 RBMT 22-082

Identificador OECD: NMK-89648-1 NMK-89185-6; NMK-89896-6

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

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 la papa convencional.

Descripción del producto de transformación:

El evento presenta Resistencia a insectos coleópteros y al virus del enrollamiento de la hoja de la papa, mediante la inclusion del gen cry3A de *Bacillus thuringiensis* que le confiere resistencia a coleópteros, y secuencias de ADN correspondientes a los dominios helicasa y replicasa del virus del enrollamiento de la papa (PLRV) que confieren resistencia a PLRV. El gen *nptII* confiere tolerancia al antibiótico kanamicina, usado como marcador de selección.





Evaluación de la inocuidad:

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 la papa NMK-89648-1 confirman la equivalencia sustancial entre la papa genéticamente modificada y la papa convencional utilizada como control.

Autorizaciones del producto para consumo humano emitidas por otros países:

Autorizada para consumo humano en Canadá y Filipinas

Conclusión:

No se observaron efectos tóxicos, alérgicos o cambios nutrimentales sustanciales en la papa genéticamente modificada evento NMK-89648-1. Por lo tanto puede asegurarse que el evento es, con base en los conocimientos existentes hasta la fecha, tan inocuo como su homólogo convencional.

