
DIRECTRICES PARA LA REALIZACIÓN DE LA EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS PRODUCIDOS UTILIZANDO MICROORGANISMOS DE ADN RECOMBINANTE

CAC/GL 46-2003

SECCIÓN 1 – ÁMBITO DE APLICACIÓN

1. Estas Directrices apoyan los Principios para el Análisis de Riesgos de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos Modernos, y abordan los aspectos institucionales y de inocuidad de los alimentos producidos mediante la acción de microorganismos de ADN recombinante¹. Los microorganismos de ADN recombinante que se utilizan para producir dichos alimentos se obtienen habitualmente mediante técnicas biotecnológicas modernas, de cepas que tienen un historial de empleo inocuo para fines específicos en la producción de alimentos. No obstante, en los casos en que las cepas receptoras no tengan un historial de utilización inocua, será necesario establecer su inocuidad². Tales alimentos e ingredientes de alimentos contienen microorganismos de ADN recombinante viables o no viables, o pueden haberse producido mediante fermentación con microorganismos de ADN recombinante con posterior extracción de tales microorganismos.

2. Teniendo en cuenta que quizás deban abordarse en otros órganos o instrumentos, el presente documento no trata los siguientes temas:

- La inocuidad de los microorganismos utilizados en la agricultura (para la protección de plantas, como biofertilizantes, en piensos o en alimentos obtenidos de los animales que consumen tales piensos, etc.);
- los riesgos relacionados con la liberación en el medio ambiente de microorganismos de ADN recombinante utilizados en la producción de alimentos;
- la inocuidad de las sustancias producidas por microorganismos que se utilizan como aditivos o coadyuvantes de elaboración, incluidas las enzimas destinadas a utilizarse en la producción de alimentos³;
- los supuestos beneficios específicos para la salud o efectos probióticos que pueden atribuirse al uso de microorganismos en alimentos; y
- los temas relacionados con la ausencia de efectos nocivos para las personas que trabajan en la producción de alimentos y manipulan microorganismos de ADN recombinante.

3. Existen diversos microorganismos utilizados en la producción de alimentos con un largo historial de empleo inocuo anterior a la evaluación científica. Pocos microorganismos han sido objeto de una evaluación científica que caracterice por completo todos los posibles riesgos asociados con los alimentos en cuya producción se emplean, incluyendo, en algunos casos, el consumo de microorganismos viables. Además, los principios de análisis de riesgos del Codex, y en particular los relativos a la evaluación de riesgos, están destinados principalmente a aplicarse a entidades químicas discretas como aditivos alimentarios y residuos de plaguicidas, o a contaminantes químicos o microbianos específicos que suponen peligros y riesgos identificables; no se elaboraron, en un principio, para aplicarse al empleo intencional de microorganismos en la elaboración de alimentos o a los alimentos transformados mediante fermentación microbiana. Las evaluaciones de la inocuidad realizadas se han centrado principalmente en la ausencia de propiedades asociadas a patogenicidad en estos organismos y de casos notificados de eventos adversos atribuidos a la ingestión de los mismos, más bien que en el examen de los resultados de los estudios prescritos. Además, muchos alimentos contienen sustancias que se considerarían nocivas si fueran sometidas a pruebas de inocuidad con criterios convencionales. Se requiere, pues, un enfoque más específico para examinar la inocuidad de un alimento entero.

4. La información considerada en la elaboración de este enfoque incluye:

- A) los usos de microorganismos vivos en la producción de alimentos;
- B) el examen de los tipos de modificaciones genéticas que probablemente se han realizado en los organismos;
- C) las clases de metodologías disponibles para la realización de una evaluación de la inocuidad;

¹ Los microorganismos incluidos en estas aplicaciones son bacterias, levaduras y hongos filamentosos. (Tales usos incluyen, sin limitarse a éstos, la producción de yogurt, queso, salchichas fermentadas, *natto*, *kimchi*, pan, cerveza y vino).

² Los criterios para establecer la inocuidad de los microorganismos utilizados en la producción de alimentos cuando no existe un historial de empleo inocuo exceden el ámbito del presente documento.

³ El Grupo de Trabajo tomó nota de que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Aditivos Alimentarios (JECFA) estaba modificando las directrices relativas a las especificaciones y consideraciones generales sobre los preparados enzimáticos utilizados en la elaboración de alimentos. Estas directrices se han empleado para evaluar los preparados de enzimas derivadas de microorganismos modificados genéticamente.

- D) los aspectos específicos del uso del microorganismo de ADN recombinante en la producción de alimentos, que incluyen su estabilidad genética, su potencial de transferencia de genes, colonización del tracto intestinal y persistencia en el mismo⁴, las interacciones con el microorganismo de ADN recombinante, la flora gastrointestinal y el mamífero huésped, y los efectos sobre el sistema inmunológico.

5. Este enfoque se basa en el principio de que la inocuidad de los alimentos producidos utilizando microorganismos de ADN recombinante se evalúa en relación con sus homólogos convencionales que tienen un historial de empleo inocuo, no solamente del alimento producido utilizando un microorganismo de ADN recombinante, sino también del microorganismo mismo. Este enfoque toma en cuenta los efectos tanto intencionales como no intencionales. En vez de tratar de identificar cada peligro asociado con un alimento en particular o con el microorganismo, la intención es identificar los peligros nuevos o modificados con respecto al homólogo convencional.

6. Este enfoque de evaluación de la inocuidad se coloca en el marco de evaluación de riesgos presentado en la Sección 3 de los Principios para el Análisis de Riesgos de los Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos Modernos. Si la evaluación de inocuidad identifica un peligro nuevo o modificado o una preocupación nutricional o de otra índole relacionada con la inocuidad del alimento, tendría que evaluarse primero el riesgo conexo para determinar su pertinencia para la salud humana. Después de la evaluación de inocuidad y, si es necesario, de otra evaluación de riesgos, el alimento o su componente, como por ejemplo un microorganismo utilizado en la producción, sería objeto de consideraciones de gestión de riesgos de acuerdo con los Principios para el Análisis de Riesgos de Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos Modernos antes de que se examine su distribución comercial.

7. Ciertas medidas de gestión de riesgos, como por ejemplo la vigilancia de los efectos en la salud de los consumidores después de la comercialización, pueden ser de utilidad para el proceso de evaluación de riesgos. Tales medidas se exponen en el párrafo 20 de los Principios para el Análisis de Riesgos de los Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos Modernos.

8. Las Directrices describen los criterios recomendados para la realización de evaluaciones de la inocuidad de alimentos producidos utilizando microorganismos de ADN recombinante, mediante la comparación con un homólogo convencional. La evaluación se centrará en la inocuidad de los microorganismos de ADN recombinante utilizados en la producción de los alimentos, o bien, cuando sea apropiado, en los metabolitos producidos por la acción de dichos microorganismos sobre el alimento. Las Directrices identifican los datos e información que se emplean generalmente para realizar tales evaluaciones. Cuando se compara un microorganismo de ADN recombinante, o el alimento producido utilizando tal microorganismo, con sus respectivos homólogos convencionales, deberán tomarse en cuenta todas las diferencias que se encuentren, ya sea que correspondan a efectos intencionales o no intencionales. Se tendrán en la debida consideración las interacciones entre el microorganismo de ADN recombinante y la matriz alimentaria o la microflora, así como la inocuidad de cualesquiera proteínas de nueva expresión y productos metabólicos secundarios. Aunque estas Directrices se han formulado para los alimentos producidos empleando microorganismos de ADN recombinante o componentes de los mismos, en términos generales el enfoque descrito podría aplicarse también a alimentos producidos utilizando organismos que han sido alterados por medio de otras técnicas.

SECCIÓN 2 – DEFINICIONES

9. Para los fines de las presentes Directrices se adoptarán las siguientes definiciones:

Se entiende por “**microorganismo de ADN recombinante**” – las bacterias, levaduras u hongos filamentosos en los cuales el material genético se ha modificado mediante técnicas de ácidos nucleicos *in vitro*, incluyendo el uso de ácido desoxirribonucleico (ADN) recombinante y la inyección directa de ácido nucleico en células u orgánulos.

Se entiende por “**homólogo convencional**”⁵:

- un microorganismo/cepa con un historial conocido de empleo inocuo en la producción o elaboración del alimento y relacionado con la cepa de ADN recombinante. El microorganismo puede ser viable en el alimento o ser extraído o convertido en no viable durante la elaboración; o bien
- un alimento obtenido utilizando los microorganismos que son tradicionales en la producción de alimentos, para los cuales existe una experiencia que ha establecido su inocuidad sobre la base de su uso común en la producción de alimentos.

⁴ La persistencia supone la supervivencia de los microorganismos en el tracto gastrointestinal por un tiempo mayor que el doble del tiempo de tránsito intestinal (Instituto Internacional de Ciencias de la Vida), *The safety assessment of viable genetically modified microorganisms used as food*, 1999, Bruselas; Consulta Mixta de Expertos sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos.

⁵ Se reconoce que en el futuro previsible no se emplearán como homólogos convencionales microorganismos obtenidos por medios biotecnológicos modernos.

SECCIÓN 3 - INTRODUCCIÓN A LA EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

10. La mayor parte de los alimentos producidos como resultado de la multiplicación intencional de microorganismos tienen su origen en la antigüedad, y se han juzgado inocuos mucho antes de que existieran métodos científicos para evaluar su inocuidad. Los microorganismos poseen propiedades, como la rapidez de crecimiento, que permiten realizar modificaciones genéticas en un tiempo breve, ya sea que se empleen técnicas convencionales o medios biotecnológicos modernos. Los microorganismos utilizados en la producción de alimentos que se obtienen por métodos genéticos convencionales normalmente no se han sometido de manera sistemática a amplias evaluaciones químicas, toxicológicas, epidemiológicas o médicas antes de su comercialización. En cambio, microbiólogos, micólogos y tecnólogos de los alimentos han evaluado las nuevas cepas de bacterias, levaduras y hongos filamentosos a fin de detectar las características fenotípicas de utilidad para la producción de alimentos.

11. Las evaluaciones de la inocuidad de microorganismos de ADN recombinante deben documentar el uso de los microorganismos asociados a los alimentos, la ausencia de las propiedades que se saben características de los gérmenes patógenos en los microorganismos de ADN recombinante o en las cepas receptoras utilizadas en la construcción de dichos microorganismos, y los casos conocidos de efectos adversos en los organismos receptores u otros organismos relacionados. Además, cuando un microorganismo de ADN recombinante afecta directamente al alimento o permanece en el mismo, deberán examinarse los efectos y la inocuidad del producto alimenticio.

12. El uso de modelos animales para evaluar los efectos toxicológicos es un elemento importante en la evaluación de riesgos de muchos compuestos, tales como los plaguicidas. Sin embargo, en la mayoría de los casos la sustancia objeto del ensayo está bien caracterizada, es de pureza conocida, no tiene un valor nutritivo particular, y el nivel de exposición humana a la sustancia en cuestión es generalmente bajo. Por tanto, es relativamente sencillo administrar tales compuestos a los animales en una gama de dosis superiores en varios órdenes de magnitud a los niveles previstos de exposición de los seres humanos, con el fin de identificar cualquier posible efecto nocivo de importancia para la salud de las personas. De esta manera es posible, en la mayoría de los casos, calcular los niveles de exposición en los que no se observará efecto nocivo alguno, y establecer niveles seguros de ingesta mediante la aplicación de los factores de inocuidad apropiados.

13. Los estudios en animales no pueden aplicarse fácilmente al ensayo de los riesgos asociados con alimentos enteros, que son mezclas complejas de compuestos y a menudo se caracterizan por presentar amplias variaciones en su composición y valor nutricional. Debido a su volumen y efecto de saciedad, normalmente sólo se pueden dar a los animales en múltiples bajos de las cantidades que pueden estar presentes en la alimentación humana. Además, un factor clave que debe considerarse al llevar a cabo los estudios en animales sobre alimentos es el valor nutricional y el equilibrio de las dietas empleadas, con el fin de evitar la inducción de efectos adversos que no tienen relación directa con el propio material. Detectar cualesquiera efectos adversos posibles y relacionarlos de manera conclusiva con una característica individual del alimento puede resultar extremadamente difícil. Si la caracterización del alimento indica que los datos disponibles no son suficientes para una evaluación exhaustiva de la inocuidad, se podrían pedir estudios en animales, diseñados adecuadamente, con el alimento entero. Otra consideración necesaria al establecer la necesidad de estudios animales es decidir si es apropiado someter a los animales de laboratorio a tal estudio cuando es improbable que el mismo aporte información significativa.

14. Los estudios en animales empleados normalmente en las evaluaciones toxicológicas tampoco pueden aplicarse fácilmente a ensayos sobre posibles riesgos asociados con la ingestión de los microorganismos que se utilizan en la producción de alimentos. Los microorganismos son entidades vivas que contienen estructuras complejas formadas por muchos componentes bioquímicos, razón por la cual no son comparables con los compuestos puros. En algunos alimentos elaborados, pueden sobrevivir a la elaboración y la ingestión y son capaces de competir y, en algunos casos, ser retenidos en el tracto intestinal por un tiempo considerable. Deberán usarse estudios apropiados en animales para evaluar la inocuidad de los microorganismos de ADN recombinante cuando el donante, o el gen o producto génico, no tengan un historial de empleo inocuo en los alimentos tomando en cuenta la información disponible sobre el donante y la caracterización del material genético modificado y el producto génico. Además, se pueden emplear estudios en animales bien concebidos para evaluar el valor nutricional de los alimentos o la biodisponibilidad de la sustancia de nueva expresión presente en los mismos.

15. Debido a las dificultades para aplicar los procedimientos tradicionales de ensayo toxicológico y evaluación de riesgos a alimentos enteros, se requiere un enfoque alternativo para evaluar la inocuidad de tales productos, incluidos los que se han obtenido con microorganismos de ADN recombinante. Esto se ha abordado mediante la elaboración de un enfoque multidisciplinario para evaluar la inocuidad, el cual toma en cuenta el efecto buscado, la naturaleza de la modificación y los cambios no intencionales que pueden detectarse en el microorganismo, o en su acción sobre el alimento, usando el concepto de *equivalencia sustancial*⁶.

⁶ Concepto de *equivalencia sustancial*, según se describe en el informe de la Consulta FAO/OMS de Expertos sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos – Aspectos de la inocuidad de las plantas modificadas genéticamente, 29 de mayo al 2 de junio de 2000, Ginebra, Suiza, y en la Sección 4.3 del informe la Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre los Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos – Evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de microorganismos modificados genéticamente, 24 al 28 de septiembre de 2001, Ginebra, Suiza.

16. Aunque la evaluación de la inocuidad se centrará en el microorganismo de ADN recombinante, debe tomar en cuenta información adicional sobre su interacción con la matriz alimentaria al aplicar el concepto de equivalencia sustancial, que constituye un paso clave en el proceso de evaluación de la inocuidad. No obstante, el concepto de equivalencia sustancial no constituye en sí mismo una evaluación de la inocuidad, sino que representa el punto de partida para estructurar la evaluación de la inocuidad de un microorganismo de ADN recombinante en relación con su homólogo convencional, así como del alimento producido mediante el microorganismo en cuestión, con respecto al homólogo convencional del alimento. Este concepto se usa para identificar las semejanzas y diferencias entre un microorganismo de ADN recombinante utilizado en la elaboración de alimentos y el alimento producido empleando tal microorganismo, por una parte, y por otra sus homólogos convencionales según se definen en el párrafo 9. Esto ayuda a determinar la inocuidad potencial y las posibles cuestiones nutricionales, y se considera la estrategia más apropiada existente hasta ahora para evaluar la inocuidad de los alimentos producidos utilizando microorganismos de ADN recombinante. La evaluación de inocuidad realizada de esta manera no implica que el nuevo producto sea totalmente inocuo, sino que se centra en la evaluación de cualesquiera diferencias identificadas para analizar la inocuidad del microorganismo de ADN recombinante y el alimento producido con el mismo en relación con sus homólogos convencionales respectivos.

EFFECTOS NO INTENCIONALES

17. Persiguiendo el objetivo de conferir una característica buscada (efecto intencional) a un microorganismo mediante la adición, sustitución, extracción o reorganización de secuencias de ADN definidas, incluyendo las utilizadas para el propósito de la transferencia o mantenimiento del ADN en el organismo receptor, en algunos casos se pueden obtener características adicionales, o bien perderse o modificarse características existentes. La posibilidad de que se produzcan efectos no intencionales no se limita al uso de las técnicas *in vitro* de ácido nucleico, sino que se trata de un fenómeno general e inherente que puede ocurrir también al desarrollar cepas utilizando técnicas y procedimientos genéticos tradicionales, o por la exposición de los microorganismos a presiones selectivas intencionales o no intencionales. Los efectos no intencionales pueden ser perjudiciales, beneficiosos o neutros con respecto a la competencia con otros microorganismos, la aptitud ecológica del microorganismo, los efectos del mismo en los seres humanos después de la ingestión, o la inocuidad de los alimentos producidos utilizando el microorganismo. Efectos no intencionales en los microorganismos de ADN recombinante pueden producirse también como resultado de la modificación intencional de secuencias de ADN, o mediante la recombinación u otros eventos naturales que ocurren en el microorganismo de ADN recombinante. La evaluación de inocuidad debe incluir datos e informaciones para reducir la posibilidad de que los alimentos derivados del microorganismo de ADN recombinante tengan efectos adversos imprevistos en la salud humana.

18. Pueden producirse efectos no intencionales tras la inserción en el genoma microbiano de secuencias de ADN que son nuevas para el microorganismo; tales efectos se pueden comparar con los observados después de la actividad de elementos genéticos naturalmente transponibles. La inserción del ADN puede provocar cambios en la expresión de los genes en el genoma del receptor. Asimismo, la inserción en un gen de ADN de fuentes heterólogas puede determinar la síntesis de una proteína quimérica, también llamada proteína de fusión. Además, han de considerarse la inestabilidad genética y sus consecuencias.

19. Los efectos no intencionales también pueden traducirse en la formación de patrones de metabolitos nuevos o modificados. Por ejemplo, la expresión de enzimas en niveles altos o la expresión de una enzima nueva en el organismo pueden dar lugar a efectos bioquímicos secundarios, cambios en la regulación de las vías metabólicas, o niveles alterados de metabolitos.

20. Los efectos no intencionales debidos a la modificación genética pueden subdividirse en dos grupos: los que podían preverse y los “imprevistos.” Muchos de los efectos no intencionales son sumamente predecibles sobre la base del conocimiento de la característica añadida, de sus consecuencias metabólicas o del lugar de la inserción. Debido al creciente conocimiento de los genomas y la fisiología microbianos, y a la mayor especificidad de las funciones de los materiales genéticos introducidos mediante las técnicas de ADN recombinante en comparación con otras formas de manipulación genética, puede resultar más fácil prever los efectos no intencionales de una modificación particular. También se pueden emplear técnicas de biología y bioquímica molecular para analizar los cambios que se producen en el nivel de la transcripción y traducción y que podrían dar lugar a efectos no intencionales.

21. La evaluación de la inocuidad de los alimentos producidos utilizando microorganismos de ADN recombinante comporta el uso de métodos para identificar y detectar tales efectos no intencionales, los procedimientos para evaluar su importancia biológica y sus posibles consecuencias para la inocuidad de los alimentos. Es necesario contar con una variedad de datos e información para evaluar los efectos no intencionales, puesto que ningún ensayo permite, por sí solo, detectar todos los posibles efectos no intencionales o identificar con certeza aquellos que interesan a la salud humana. Estos datos e información, considerados en su conjunto, deben proporcionar una garantía de que el alimento no tiene probabilidades de resultar nocivo para la salud humana. La evaluación de los efectos no intencionales toma en cuenta las características bioquímicas y fisiológicas del microorganismo, elegidas normalmente para mejorar las cepas con miras a utilizarlas en alimentos o bebidas comerciales. Estos exámenes proporcionan una primera selección de los microorganismos que muestran características no buscadas. Los microorganismos de ADN recombinante que pasan este cribado se someten a una evaluación de inocuidad, según se describe en la Sección 4.

MARCO DE EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

22. La evaluación de la inocuidad de un alimento producido utilizando un microorganismo de ADN recombinante se basa en la determinación de la inocuidad del empleo del microorganismo mediante un procedimiento progresivo que considera los factores pertinentes, a saber:

- A) una descripción del microorganismo de ADN recombinante;
- B) una descripción del microorganismo receptor y su utilización en la producción de alimentos;
- C) una descripción del organismo u organismos donantes;
- D) una descripción de la modificación o modificaciones genéticas, incluyendo el vector y la construcción;
- E) una caracterización de la modificación o modificaciones genéticas;
- F) una evaluación de inocuidad, a saber:
 - a. sustancias expresadas: evaluación de la toxicidad potencial y otras características relacionadas con la patogenicidad;
 - b. análisis de la composición de los componentes esenciales;
 - c. evaluación de los metabolitos;
 - d. efectos de la elaboración de los alimentos;
 - e. evaluación de los efectos inmunológicos;
 - f. evaluación de la viabilidad y residencia de los microorganismos en el intestino humano;
 - g. resistencia a antibióticos y transferencia de genes; y,
 - h. modificación nutricional.

23. En algunos casos, las características de los microorganismos, o de los alimentos producidos o elaborados utilizando tales microorganismos, pueden hacer necesaria la aportación de datos e información adicionales para abordar aquellos aspectos que son peculiares de los microorganismos y/o los productos alimenticios que se están examinando.

24. Los experimentos destinados a generar datos para las evaluaciones de inocuidad deben ser concebidos y realizados de acuerdo con conceptos y principios científicos sólidos, y, cuando proceda, con las buenas prácticas de laboratorio. Los datos primarios deben proporcionarse a las autoridades reglamentarias cuando éstas lo soliciten. Los datos deben obtenerse empleando métodos científicos sólidos y analizarse con técnicas estadísticas apropiadas. Debe documentarse asimismo la sensibilidad de todos los métodos analíticos.

25. El objetivo de toda evaluación de inocuidad es proporcionar la seguridad, a la luz del mejor conocimiento científico disponible, de que el alimento no causará ningún daño si se prepara o se consume conforme con el uso al que está destinado. El organismo mismo tampoco debe causar ningún daño si quedan organismos viables en el alimento. Las evaluaciones de la inocuidad deben abordar los aspectos relacionados con la salud de toda la población, incluidas las personas inmunodeficientes, los lactantes y los ancianos. El producto final esperado de tal evaluación será una conclusión sobre si el nuevo alimento y/o los microorganismos son tan inocuos como sus homólogos convencionales, teniendo en cuenta los efectos dietéticos de cualquier cambio en el contenido o valor nutricional. Si es probable que el microorganismo sea viable cuando se ingiere, su inocuidad deberá compararse con la de un homólogo convencional tomando en cuenta la residencia del microorganismo de ADN recombinante en el tracto gastrointestinal y, si procede, sus interacciones con la flora gastrointestinal de los mamíferos (especialmente los seres humanos) y los efectos del microorganismo de ADN recombinante en el sistema inmunitario. Esencialmente, el resultado del proceso de evaluación de la inocuidad consiste en definir el producto en cuestión de tal manera que permita a los encargados de la gestión de riesgos determinar si es necesario tomar alguna medida para proteger la salud de los consumidores y, si tal es el caso, adoptar decisiones fundadas y apropiadas.

SECCIÓN 4- CONSIDERACIONES GENERALES

DESCRIPCIÓN DEL MICROORGANISMO DE ADN RECOMBINANTE

26. Debe proporcionarse una descripción de la cepa de bacterias, levadura u hongo y del alimento presentados para la evaluación de la inocuidad. Esta descripción debe ser suficiente para ayudar a entender la naturaleza del organismo o alimento producido utilizando el organismo que se somete a la evaluación de inocuidad. De los microorganismos de ADN recombinante deben conservarse cultivos madre identificados de manera apropiada mediante métodos moleculares, preferiblemente en colecciones de cultivos establecidas. Estos cultivos madre deben ponerse a disposición de las autoridades reglamentarias que los soliciten.

DESCRIPCIÓN DEL MICROORGANISMO RECEPTOR Y SU UTILIZACIÓN EN LA PRODUCCIÓN DE LOS ALIMENTOS

27. Debe proporcionarse una descripción exhaustiva del microorganismo receptor o del microorganismo sometido a modificación. Los microorganismos receptores deben tener un historial de uso inocuo en la producción de alimentos, o consumo inocuo en los alimentos. Los organismos que producen toxinas, antibióticos u otras sustancias que no deberían estar presentes en los alimentos, o que contienen elementos genéticos que pueden determinar la inestabilidad genética o resistencia a antibióticos, o aquellos que tienen la probabilidad de contener genes que confieren funciones asociadas a patogenicidad (conocidos también como islas de patogenicidad o factores de virulencia) no deben considerarse para su uso como receptores. Los datos e información requeridos deben incluir, sin limitarse necesariamente a ellos, los siguientes:

- A) Identidad: nombre científico, nombre común u otro(s) usados para referirse al microorganismo, designación de la cepa, información sobre la cepa y su origen, o números de acceso u otra información procedente de un depósito de cultivos reconocido del cual se puede obtener el organismo o sus antecedentes, y si corresponde, información que respalde su asignación taxonómica;
- B) historia de su uso y cultivo, información disponible sobre el desarrollo de la cepa (incluyendo el aislamiento de mutaciones o cepas antecedentes utilizadas en la construcción de la cepa); en particular, identificación de las características que pueden tener un impacto negativo sobre la salud humana;
- C) información sobre el genotipo y fenotipo del microorganismo receptor que sea de interés respecto de su inocuidad, incluyendo cualquier toxina conocida, antibióticos, factores de resistencia a estos u otros factores relacionados con la patogenicidad o impacto inmunológico, e información sobre la estabilidad genética del microorganismo;
- D) historial de uso inocuo en la producción de alimentos o consumo inocuo en éstos; y
- E) información sobre los parámetros de producción pertinentes empleados para el cultivo del microorganismo receptor.

28. Deben proporcionarse los datos pertinentes de fenotipo y genotipo no solamente sobre el microorganismo receptor, sino también para las especies relacionadas y para cualesquiera elementos genéticos extracromosómicos que contribuyan a las funciones de la cepa receptora, especialmente si hay especies relacionadas que se utilicen en alimentos o hayan tenido efectos patogénicos en seres humanos o en otros animales. Deben considerarse los datos sobre la estabilidad genética del microorganismo receptor, incluyendo, si procede, la presencia de elementos móviles del ADN, es decir, secuencias de inserción, transposones, plásmidos y profagos.

29. El historial de uso puede incluir información sobre la manera habitual de cultivar, transportar y almacenar el microorganismo receptor, las medidas de garantía de la calidad que suelen aplicarse, incluyendo las utilizadas para verificar la identidad de la cepa y especificaciones de producción para los microorganismos y alimentos, y la indicación de si los organismos se mantienen viables en el alimento elaborado o si, como consecuencia de la elaboración, éstos se eliminan o se convierten en no viables.

DESCRIPCIÓN DEL ORGANISMO U ORGANISMOS DONANTES

30. Debe proporcionarse información sobre el organismo u organismos donantes y sobre cualesquiera organismos intermedios, cuando proceda, y, si es pertinente, sobre los organismos relacionados. Es de importancia particular determinar si el organismo u organismos donantes o intermedios, u otras especies estrechamente relacionadas, muestran naturalmente características de patogenicidad o de producción de toxinas, o si tienen otras características que afectan a la salud humana. La descripción del organismo u organismos donantes o intermedios debe incluir:

- A) Identidad: nombre científico, nombre común u otros nombres usados para referirse al microorganismo, designación de la cepa, información sobre la cepa y su origen, o números de acceso u otra información procedente de un depósito de cultivos reconocidos del cual se pueda obtener el organismo o sus antecedentes, y si procede, información que respalde su asignación taxonómica;
- B) información sobre el organismo u otros organismos relacionados en lo referente a la inocuidad de los alimentos;
- C) información sobre el genotipo y fenotipo del microorganismo receptor que tenga pertinencia con su inocuidad, incluyendo cualquier toxina conocida, otros factores relacionados con la patogenicidad y su impacto inmunológico;
- D) información sobre el uso pasado y presente, si los hay, en el suministro alimentario y sobre las vías de exposición distintas del uso alimentario (por ejemplo, posible presencia como contaminante); e

DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN O MODIFICACIONES GENÉTICAS, INCLUIDOS EL VECTOR Y LA CONSTRUCCIÓN

31. Debe proporcionarse información suficiente sobre la modificación o modificaciones genéticas, para permitir la identificación de material genético con posibilidad de integrarse al microorganismo receptor o modificarse en él, y a fin de proporcionar la información necesaria para el análisis de los datos que apoyan la caracterización del ADN añadido, insertado, modificado en el genoma microbiano o eliminado del mismo.

32. La descripción del proceso de construcción de la cepa debe incluir:

- A) información sobre el método o métodos específicos utilizados para la modificación genética;
- B) información sobre el ADN utilizado para modificar el microorganismo, incluyendo el origen (por ejemplo, vegetal, microbiano, vírico, sintético), la identidad y función esperada en el microorganismo de ADN recombinante, y el número de copias para los plásmidos; y
- C) los organismos receptores intermedios, incluyendo los utilizados para producir o elaborar el ADN antes de su introducción en el organismo receptor final (por ejemplo, otras bacterias u hongos).

33. Debe proporcionarse información sobre el ADN añadido, insertado, eliminado o modificado, que incluya:

- A) La caracterización de todos los componentes genéticos, incluyendo los genes marcadores, genes vectores, elementos reguladores y otros que afectan la función del ADN;
- B) el tamaño y la identidad;
- C) la localización y orientación de la secuencia en el vector/construcción final; y
- D) la función.

CARACTERIZACIÓN DE LA MODIFICACIÓN O MODIFICACIONES GENÉTICAS

34. Para proporcionar un conocimiento claro del impacto de la modificación genética en la composición y la inocuidad de los alimentos producidos utilizando microorganismos de ADN recombinante, debe hacerse una caracterización molecular y bioquímica exhaustiva de la modificación genética. A fin de facilitar la evaluación de la inocuidad, el ADN que ha de insertarse se limitará preferiblemente a las secuencias necesarias para cumplir las funciones previstas.

35. Debe proporcionarse información sobre las modificaciones del ADN en el microorganismo de ADN recombinante; ésta debe incluir:

- A) La caracterización y descripción de los materiales genéticos añadidos, insertados, eliminados o modificados de otra manera, incluidos los plásmidos u otro ADN portador utilizado para transferir las secuencias genéticas deseadas. Lo anterior debe incluir un análisis de la posibilidad de movilización de cualesquiera plásmidos u otros elementos genéticos empleados, la localización de los materiales genéticos añadidos, insertados, eliminados o modificados de otra manera (el sitio, en una localización cromosómica o extracromosómica); si se ubica en un plásmido de copias múltiples, el número de copias del plásmido;
- B) el número de sitios de inserción;
- C) la organización del material genético modificado en cada sitio de inserción, incluido el número de copias y los datos de secuencia del material insertado, modificado o suprimido, los plásmidos o el ADN portador utilizado para transferir las secuencias genéticas deseadas, y las secuencias circundantes. Esto permitirá identificar cualesquiera sustancias expresadas como consecuencia de la inserción, modificación o supresión del material en cuestión;
- D) la identificación de cualesquiera marcos de lectura abierta dentro del ADN insertado, o creados por las modificaciones del ADN contiguo en el cromosoma o en un plásmido, incluidos aquellos que pueden dar como resultado proteínas de fusión; y
- E) una referencia particular a cualesquiera secuencias que se sabe que codifican funciones potencialmente nocivas o influyen en la expresión de las mismas.

36. Debe proporcionarse información sobre cualesquiera sustancias expresadas en el microorganismo de ADN recombinante, lo que incluirá:

- A) El producto o productos génicos (por ejemplo, una proteína o un ARN no traducido) u otra información, tal como el análisis de las transcripciones o de los productos expresados para identificar cualesquiera sustancias nuevas que puedan estar presentes en el alimento;
- B) la función del producto génico;

- C) la descripción fenotípica de la característica o características nuevas;
- D) el nivel y sitio de expresión (intracelular, periplásmico – para las bacterias Gram-negativas organular, – en microorganismos eucarióticos, secretados) en el microorganismo del producto o los productos génicos expresados, y, cuando corresponda, los niveles de sus metabolitos en el organismo;
- E) la cantidad del producto o productos génicos insertados, si la función de la secuencias/los genes expresados es alterar el nivel de un ARN endógeno o proteína particular; y
- F) la ausencia de un producto génico, o de alteraciones en metabolitos relacionados con productos génicos, si corresponde a las funciones previstas de las modificaciones genéticas.

37. Además de lo mencionado, debe proporcionarse información:

- A) que demuestre si la organización del material genético modificado se ha conservado⁷ o bien se ha producido una reorganización significativa después de la introducción en la célula y la propagación de la cepa recombinante, en la medida requerida para su uso en la producción de los alimentos, incluso los que puedan darse durante su almacenamiento conforme a la técnicas actuales;
- B) que demuestre si las modificaciones intencionales efectuadas en la secuencia de aminoácidos de la proteína expresada determinan cambios en su modificación después de la traducción o afectan a sitios críticos por su estructura o función;
- C) que demuestre si se ha logrado el efecto buscado con la modificación, y si todas las características expresadas se expresan y se heredan de una manera estable en la cantidad de propagación necesaria para su uso en la producción de los alimentos, y conforme a las leyes de herencia. Puede ser necesario examinar la herencia del ADN insertado o modificado o la expresión del ARN correspondiente, si no se pueden medir directamente las características fenotípicas⁸;
- D) que demuestre si la nueva característica o características expresadas se expresan así como se previó y se centran en la localización celular apropiada, o son secretadas de una manera y en niveles que concuerdan con las secuencias reguladoras asociadas que guían la expresión del gen correspondiente;
- E) que indique si existen datos que sugieran que uno o más genes del microorganismo receptor han sido afectados por las modificaciones o por el proceso de intercambio genético; y
- F) que confirme la identidad y el modelo de expresión de cualesquiera nuevas proteínas de fusión.

EVALUACIÓN DE LA INOCUIDAD

38. La evaluación de la inocuidad del microorganismo modificado deberá realizarse caso por caso, teniendo en cuenta la naturaleza y el alcance de los cambios introducidos. Puede que no se considere necesario llevar a cabo estudios toxicológicos si la sustancia, u otra sustancia estrechamente relacionada con ella, han tenido un consumo alimentario inocuo considerando la función y la exposición. En otros casos quizás sea preciso someter la sustancia a estudios toxicológicos convencionales u otros estudios apropiados. En caso de que la caracterización del alimento indique que los datos disponibles no son suficientes para una evaluación exhaustiva de la inocuidad, quizás se considere necesario que el microorganismo de ADN recombinante y/o el alimento producido sean objeto de estudios en animales o *in vitro* adecuadamente concebidos.

Sustancias expresadas: evaluación de la toxicidad potencial y otras características relacionadas con la patogenicidad

39. Cuando una sustancia es nueva en los alimentos o en la elaboración de los mismos, será necesario emplear estudios convencionales de toxicología u otros estudios aplicables a la nueva sustancia. Esto puede requerir que la nueva sustancia se aísle del microorganismo de ADN recombinante, o del producto alimenticio si la sustancia es secretada, o exigir la síntesis o producción de la sustancia de una fuente alternativa, caso en el cual debe demostrarse que el material es equivalente desde el punto de vista estructural, funcional y bioquímico al producido en el microorganismo de ADN recombinante. Debe proporcionarse información sobre la exposición prevista de los consumidores a la sustancia y sobre la posible ingestión y efecto de la sustancia en la dieta.

40. La evaluación de la inocuidad de la sustancia expresada debe tomar en cuenta su función y concentración en el alimento. El número de microorganismos viables que permanecen en el mismo también debe determinarse y compararse con el de un homólogo convencional. Todas las mediciones cuantitativas deben analizarse usando técnicas

⁷ Los genomas microbianos son más fluidos que los de los eucariotas superiores; es decir, los organismos crecen más rápidamente, se adaptan en ambientes cambiantes y son más propensos al cambio. Es frecuente la reorganización de cromosomas. La plasticidad genética general de los microorganismos puede afectar el ADN recombinante en los microorganismos, por lo que ha de considerarse cuando se evalúa la estabilidad de los microorganismos de ADN recombinante.

⁸ Las cepas modificadas deberían mantenerse de una manera que permita verificar la estabilidad genética.

estadísticas apropiadas. También deben tomarse en consideración la exposición actual en la dieta y los posibles efectos en subgrupos de la población.

- En el caso de las proteínas, la evaluación de la posible toxicidad debe tener en cuenta la estructura y función de las mismas, y centrarse en la semejanza de la secuencia de aminoácidos entre la proteína examinada y toxinas proteicas y antinutrientes conocidos (por ejemplo, inhibidores de proteasas, sideroforos) además de la estabilidad térmica, así como en la elaboración y la degradación en modelos representativos apropiados de los sistemas gástrico e intestinal. Pueden llevarse a cabo estudios apropiados de toxicidad oral⁹ en los casos en que la proteína esté presente en el alimento pero no sea similar a proteínas que han tenido un consumo inocuo, ni se haya consumido anteriormente en los alimentos demostrándose inocua. Se deberá tomar en cuenta su función biológica, si se conoce.
- La posible toxicidad de sustancias que no son proteínas y no han tenido un consumo inocuo en los alimentos debe evaluarse caso por caso, dependiendo de su identidad, concentración y función biológica y de la exposición en la dieta. Las clases de estudios realizados pueden incluir evaluaciones del metabolismo, toxicocinética, toxicidad/carcinogenicidad crónica, efectos en la función reproductiva y teratogenicidad.

41. Para las propiedades de nueva expresión o alteradas debe demostrarse que no guardan relación con características de los organismos donantes que pueden ser nocivas para la salud humana. Debe proporcionarse información para asegurar que los genes que codifican toxinas o antinutrientes conocidos presentes en los organismos donantes no se transfieran a los microorganismos de ADN recombinante que normalmente no expresan estas características tóxicas y antinutritivas.

- Puede resultar necesario llevar a cabo estudios adicionales *in vivo* o *in vitro*, dependiendo del caso individual, para evaluar la toxicidad de las sustancias expresadas, tomando en cuenta la posible acumulación de cualesquiera sustancias, metabolitos tóxicos o antibióticos que puedan resultar de la modificación genética.

Análisis de la composición de los componentes esenciales

42. Los análisis de las concentraciones de los componentes esenciales¹⁰ de los alimentos producidos por microorganismos de ADN recombinante deben compararse con un análisis equivalente de un homólogo convencional producido en las mismas condiciones. El significado estadístico de cualquier diferencia observada debe evaluarse en el contexto de la gama de variaciones naturales del parámetro a fin de determinar su significado biológico. Lo ideal sería que los términos de comparación utilizados en esta evaluación fueran los alimentos producidos usando la cepa parental casi isogénica. El propósito de esta comparación, que de ser necesario irá acompañada de una evaluación de la exposición, es establecer que las sustancias que pueden afectar la inocuidad del alimento no hayan sido alteradas de tal manera que puedan tener un efecto nocivo para la salud humana.

Evaluación de los metabolitos

43. Algunos microorganismos de ADN recombinante pueden modificarse de una manera que podría quizás determinar niveles nuevos o alterados de varios metabolitos en los alimentos producidos utilizando dichos organismos. Cuando se identifican niveles alterados de residuos o metabolitos en los alimentos, deben examinarse los posibles efectos sobre la salud humana, empleando procedimientos convencionales para determinar la inocuidad de tales metabolitos (por ejemplo, procedimientos para evaluar la inocuidad para los seres humanos de las sustancias químicas presentes en los alimentos).

44. Los niveles nuevos o alterados de metabolitos producidos por un microorganismo de ADN recombinante pueden cambiar la población de microorganismos en un cultivo mixto, eventualmente incrementando el riesgo de proliferación de organismos nocivos o acumulación de sustancias nocivas. Deben evaluarse los efectos que la modificación genética de un microorganismo puede tener sobre otros cuando se utiliza un cultivo mixto de microorganismos para la elaboración de alimentos, por ejemplo en la producción de quesos naturales, miso, salsa de soja, etc.

Efectos de la elaboración de los alimentos

45. También deben considerarse los posibles efectos de la elaboración de los alimentos, incluyendo la preparación en el hogar, sobre los alimentos producidos utilizando los microorganismos de ADN recombinante. Por ejemplo, pueden producirse alteraciones de la estabilidad térmica de una sustancia tóxica endógena o de la disponibilidad biológica de un

⁹ Se han elaborado directrices para los estudios de toxicidad oral en foros internacionales; véanse, por ejemplo, las Directrices de la OCDE para el ensayo de productos químicos.

¹⁰ Los nutrientes o antinutrientes esenciales son aquellos componentes de un alimento particular que pueden tener un impacto sustancial en la dieta global. Pueden ser constituyentes nutricionales principales (grasas, proteínas, carbohidratos), inhibidores de enzimas como los antinutrientes, o compuestos menores (minerales, vitaminas). Las sustancias tóxicas esenciales son aquellos compuestos toxicológicamente importantes que se sabe que produce el microorganismo, concretamente compuestos cuya potencia y nivel tóxico pueden ser importantes para la salud. Por lo general, de los microorganismos utilizados tradicionalmente en la elaboración de alimentos no se sabe que produzcan tales compuestos en las condiciones normales de producción.

nutriente importante después de la elaboración. Por consiguiente, debe proporcionarse información que describa las condiciones de elaboración empleadas en la producción de un alimento. En el caso del yogurt, por ejemplo, se requerirán datos sobre el crecimiento del organismo y las condiciones del cultivo.

Evaluación de los efectos inmunológicos

46. Cuando la proteína o proteínas resultantes de un gen insertado están presentes en el alimento, debe evaluarse su potencial alergénico. Debe considerarse la probabilidad de que ciertas personas puedan ya ser sensibles a una proteína, y habría que establecer si una proteína nueva en el suministro alimentario inducirá o no reacciones alérgicas. El Anexo de las presentes Directrices contiene una lista detallada de los temas que han de examinarse.

47. Debe suponerse que los genes derivados de fuentes alergénicas conocidas codifican un alérgeno, por lo que habrán de evitarse salvo que pruebas científicas demuestren lo contrario. Asimismo se deberá evitar la transferencia de genes de organismos que se sabe que producen enteropatía sensible al gluten en los individuos que pueden sufrirla, a menos que se haya documentado que el gen transferido no codifica alérgenos o proteínas que intervengan en dicha enteropatía.

48. Los microorganismos de ADN recombinante que se mantienen viables en los alimentos pueden interactuar con el sistema inmunológico en el tracto intestinal. La necesidad de un examen más cuidadoso de dichas interacciones dependerá de las clases de diferencias entre el microorganismo de ADN recombinante y su homólogo convencional.

Evaluación de la viabilidad y residencia de los microorganismos en el intestino humano

49. En algunos de los alimentos producidos utilizando microorganismos de ADN recombinante, la ingestión de dichos microorganismos y su residencia¹¹ pueden tener un efecto en el tracto intestinal humano. La necesidad de más ensayos con estos microorganismos debe basarse en la presencia de su homólogo convencional en los alimentos, y en la naturaleza de los efectos intencionales y no intencionales de las modificaciones genéticas. Si la elaboración del producto alimenticio final elimina los microorganismos viables (mediante el tratamiento térmico en la cocción de pan, por ejemplo), o si la acumulación de productos finales que son tóxicos para el microorganismo (tales como alcohol o ácidos) elimina la viabilidad, entonces no será necesario examinar la viabilidad y residencia de los microorganismos en el sistema alimentario.

50. Para las aplicaciones en las cuales los microorganismos de ADN recombinante utilizados en la producción permanecen viables en el producto alimenticio final, (por ejemplo, organismos presentes en algunos productos lácteos), puede ser conveniente demostrar en sistemas apropiados la viabilidad (o tiempo de residencia) del microorganismo, solo y en la respectiva matriz alimentaria, en el tracto digestivo, así como sus efectos en la microflora intestinal. La naturaleza de los efectos intencionales y no intencionales de modificación genética y el grado de diferencias respecto de la contraparte convencional determinará la magnitud de tales ensayos.

RESISTENCIA A LOS AGENTES ANTIMICROBIANOS Y TRANSFERENCIA DE GENES

51. En general, las cepas tradicionales de microorganismos desarrolladas para la elaboración de alimentos no han sido evaluadas para establecer su resistencia a los antibióticos. Muchos microorganismos utilizados en la producción de alimentos poseen una resistencia intrínseca a antibióticos específicos. Tales propiedades no necesariamente impedirán que ciertas cepas se consideren como posibles receptores en la construcción de microorganismos de ADN recombinantes. No obstante, no deberán utilizarse cepas en que la resistencia a antibióticos esté codificada por elementos genéticos transmisibles en caso de que dichas cepas, o los elementos genéticos en cuestión, estén presentes en el alimento final. Debe abordarse específicamente toda indicación de presencia de plásmidos, transposones e integrones que contengan tales genes de resistencia a antibióticos.

52. Para la selección de microorganismos de ADN recombinante deben usarse tecnologías alternativas que hayan demostrado ser inocuas y que no dependan de genes marcadores de resistencia a antibióticos en los microorganismos viables presentes en los alimentos. En general, el uso de marcadores de resistencia a antibióticos para la construcción de cepas intermedias no debería presentar peligros significativos que excluirían el uso de las cepas finales en la producción de los alimentos, siempre y cuando los genes marcadores de resistencia a antibióticos se hayan eliminado de la construcción final.

53. Puede producirse una transferencia de plásmidos y genes entre la microflora intestinal residente y los microorganismos de ADN recombinante ingeridos. También debe contemplarse la posibilidad, y las consecuencias, de que se transfieran genes de microorganismos de ADN recombinante y productos alimenticios obtenidos con éstos a los microorganismos del intestino o células humanas. El ADN transferido tendría pocas probabilidades de mantenerse en

¹¹

La colonización permanente por los microorganismos ingeridos es rara. Algunos microorganismos administrados oralmente han sido recuperados en las heces o la mucosa del colon semanas después de haber cesado su consumo alimentario. Ya sea que el microorganismo modificado se establezca o no en el tracto gastrointestinal, existe la posibilidad de que influya en la microflora del mamífero huésped (Consulta Mixta FAO/OMS de Expertos sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos – *Evaluación de la inocuidad de los alimentos obtenidos de microorganismos modificados genéticamente*, Ginebra, Suiza, 24 al 28 de septiembre de 2001).

ausencia de presiones selectivas. Sin embargo, no se puede descartar por completo la posibilidad de que tales eventos se produzcan.

54. Para reducir al mínimo la posibilidad de transferencia de genes, deben considerarse los siguientes elementos:

- A) La integración cromosómica del material genético insertado puede ser preferible a la ubicación en un plásmido;
- B) en caso de que el microorganismo de ADN recombinante haya de mantenerse viable en el tracto gastrointestinal, en la construcción deberán evitarse aquellos genes que podrían proporcionar una ventaja selectiva a los organismos receptores a los que se transfiera involuntariamente el material genético; y
- C) en la construcción del material genético introducido deben evitarse secuencias que medien la integración en otros genomas.

MODIFICACIÓN NUTRICIONAL

55. La evaluación de posibles cambios en la composición de nutrientes esenciales, la cual debe realizarse para todos los alimentos producidos utilizando microorganismos de ADN recombinante, ya se ha tratado en “Análisis de la composición de los componentes esenciales.” Si tales modificaciones se han aplicado, el alimento debe someterse a más ensayos para evaluar las consecuencias de las modificaciones y determinar si la ingestión de nutrientes tiene probabilidades de ser alterada por la introducción de tales alimentos en el suministro alimentario.

56. Deben utilizarse los datos sobre los patrones conocidos de uso y consumo de un alimento y sus derivados para calcular la ingesta probable del alimento producido utilizando el microorganismo de ADN recombinante. La ingesta prevista del alimento debe emplearse para evaluar las consecuencias nutricionales de la alteración del perfil nutricional a los niveles usuales y máximos de consumo. Basando el cálculo en el consumo probable más alto se obtiene una garantía de que se detectará la posibilidad de cualesquiera efectos nutricionales no deseables. Se debe prestar atención a las características fisiológicas y requisitos metabólicos particulares de grupos específicos de la población, tales como lactantes, niños, mujeres embarazadas y que amamantan, ancianos y personas con enfermedades crónicas o un sistema inmunológico deficiente. Sobre la base del análisis de los efectos nutricionales y las necesidades dietéticas de subgrupos específicos de la población, puede hacerse necesario realizar evaluaciones adicionales. También es importante verificar en qué medida el nutriente modificado está disponible biológicamente y se mantiene estable con el tiempo, la elaboración y el almacenamiento.

57. El uso de la biotecnología moderna para cambiar los niveles de nutrientes de los alimentos utilizando microorganismos puede determinar grandes modificaciones del perfil de nutrientes. La modificación buscada del microorganismo podría alterar el perfil global de nutrientes del producto, lo que a su vez podría afectar el estado nutricional de las personas que consumen los alimentos. Debe determinarse el impacto de los cambios que podrían afectar el perfil global de nutrientes.

58. Cuando la modificación da como resultado un producto alimenticio con una composición significativamente distinta de la del homólogo convencional, puede ser apropiado utilizar alimentos o componentes alimenticios convencionales adicionales (o sea, alimentos cuya composición nutricional es más cercana a la del alimento producido utilizando el ADN recombinante) como términos de comparación apropiados para evaluar el impacto nutricional del alimento.

59. Algunos alimentos pueden requerir ensayos adicionales. Por ejemplo, puede estar justificada la realización de estudios de alimentación en animales con los alimentos producidos utilizando microorganismos de ADN recombinante si se prevén cambios en la biodisponibilidad de los nutrientes, o si la composición no es comparable con la de alimentos convencionales. Además, los alimentos pensados para aportar beneficios a la salud pueden requerir una evaluación que vaya más allá del ámbito de las presentes directrices, por ejemplo, estudios específicos apropiados, ya sea nutricionales, toxicológicos o de otra índole. Si la caracterización del alimento indica que los datos disponibles son insuficientes para llevar a cabo una evaluación minuciosa de la inocuidad, puede solicitarse la realización de estudios animales, debidamente concebidos, con el alimento entero.

REVISIÓN DE LAS EVALUACIONES DE INOCUIDAD

60. El objetivo de la evaluación de inocuidad es llegar a una conclusión sobre si el alimento producido utilizando un microorganismo de ADN recombinante es tan inocuo como su homólogo convencional, teniendo en cuenta los efectos dietéticos de cualquier cambio en el contenido o valor nutricional. No obstante, la evaluación de la inocuidad deberá revisarse a la luz de nuevos datos científicos que pongan en tela de juicio las conclusiones de la evaluación de inocuidad original.

ANEXO: EVALUACIÓN DE LA POSIBLE ALERGENICIDAD

SECCIÓN 1 – INTRODUCCIÓN

1. Para todas las proteínas de nueva expresión¹² producidas por microorganismos de ADN recombinante que pudieran estar presentes en el alimento final, se debe evaluar la posibilidad de que causen reacciones alérgicas. Esto incluye considerar si la nueva proteína expresada es una proteína a las que ciertos individuos puedan ya ser sensibles, y también si una proteína que es nueva para el suministro alimentario, tiene probabilidades de inducir reacciones alérgicas en ciertas personas.
2. Actualmente no existe un ensayo definitivo en el que se pueda confiar para predecir una respuesta alérgica de los seres humanos a una proteína de nueva expresión, recomendándose por lo tanto que en la evaluación de la posible alergenidad de tales proteínas se utilice un enfoque integrado y progresivo aplicado caso por caso tal como se describe más abajo. Este enfoque toma en consideración las pruebas aportadas por varios tipos de información y datos, ya que no hay un criterio que sea suficientemente predictivo por sí solo.
3. El producto final de la evaluación es una conclusión sobre la posibilidad de que la proteína sea un alérgeno alimentario.

SECCIÓN 2 – ESTRATEGIA DE EVALUACIÓN

4. Los pasos iniciales para la evaluación de la posible alergenidad de cualquier proteína de nueva expresión consisten en determinar: la fuente de la proteína introducida; cualquier similitud significativa entre la secuencia de aminoácidos de la proteína y la de alérgenos conocidos; y sus propiedades estructurales, incluyendo, pero sin limitarse a ellas, la sensibilidad a la degradación enzimática así como la estabilidad térmica y en el tratamiento ácido y enzimático.
5. Al no existir un ensayo que pueda predecir la probabilidad de una respuesta de IgE a la exposición oral en los seres humanos, el primer paso para caracterizar las proteínas de nueva expresión debería ser la comparación de la secuencia de aminoácidos, y de ciertas características físico-químicas de la nueva proteína, con las de alérgenos ya conocidos, en un enfoque de ponderación de las pruebas disponibles. Esto requerirá que se aísle toda proteína de nueva expresión producida por microorganismos de ADN recombinante o bien se proceda a la síntesis o producción de la misma a partir de una fuente alternativa, en cuyo caso se deberá demostrar que el material es equivalente, desde el punto de vista estructural, funcional y bioquímico al producido por los microorganismos de ADN recombinante. Se debería dar atención especial a la selección del huésped de la expresión, puesto que las modificaciones posteriores a la traducción que pueden producirse en los diferentes huéspedes (por ejemplo: sistema eucariótico vs. sistema procariótico) pueden tener consecuencias para el potencial alérgico de la proteína.
6. Es importante establecer si se sabe que la fuente sea causa de reacciones alérgicas. Debe suponerse que los genes derivados de fuentes alérgicas conocidas codifican un alérgeno, a no ser que los datos científicos demuestren lo contrario.

SECCIÓN 3 – EVALUACIÓN INICIAL

SECCIÓN 3.1 – FUENTE DE LA PROTEÍNA

7. Como parte de los datos que sostienen la inocuidad de los alimentos derivados de plantas de ADN recombinante, la información debe describir todo informe de alergenidad asociado con el organismo donante. Las fuentes alérgicas de genes se definirían como aquellos organismos para los que hay pruebas razonables de alergia medida por IgE, sea oral, respiratoria o de contacto. El conocimiento de la fuente de la proteína introducida permite identificar herramientas y de datos pertinentes que han de considerarse en la evaluación de alergenidad. Estos incluyen: la disponibilidad de suero para propósitos de selección; tipo, gravedad y frecuencia documentadas de las reacciones alérgicas; características estructurales y secuencia de aminoácidos; propiedades fisicoquímicas e inmunológicas (si están disponibles) de las proteínas de la fuente en cuestión conocidas como alérgicas.

SECCIÓN 3.2 – HOMOLOGÍA DE LAS SECUENCIAS DE AMINOÁCIDOS

8. El propósito de la comparación de homología de secuencia es establecer en qué medida la estructura de la proteína de nueva expresión es similar a la de un alérgeno conocido. Esta información puede sugerir si dicha proteína tiene potencial alérgico. Se deben efectuar búsquedas de homología de secuencia comparando la estructura de todas las

¹²

Esta estrategia de evaluación no es aplicable para determinar si nuevas proteínas expresadas son capaces de inducir sensibilidad al gluten u otras enteropatías. El tema de las enteropatías ya se ha abordado en la evaluación de los efectos inmunológicos, párrafo 47 de las Directrices para la Realización de la Evaluación de la Inocuidad de los Alimentos Producidos Utilizando Microorganismos de ADN Recombinante. Además, la estrategia no es aplicable a la evaluación de alimentos en los que los productos génicos se regulan a la baja con fines hipoalérgicos.

nuevas proteínas expresadas con la de todos los alérgenos conocidos. Las búsquedas deben realizarse utilizando varios algoritmos, tales como FASTA o BLASTP, para predecir las semejanzas estructurales generales. También pueden aplicarse estrategias como la búsqueda progresiva de segmentos contiguos idénticos de aminoácidos para identificar secuencias que puedan representar epítomos lineales. El tamaño de la secuencia de aminoácidos contiguos debería basarse en una justificación científicamente fundada para reducir al mínimo las posibilidades de obtener falsos resultados negativos o positivos¹³. Se deben utilizar procedimientos validados de búsqueda y evaluación para producir resultados biológicamente significativos.

9. La reactividad cruzada de IgE entre una proteína de nueva expresión y un alérgeno conocido debe considerarse posible cuando hay más de 35% de identidad en un segmento de 80 o más aminoácidos (FAO/OMS 2001) o se cumplen otros criterios científicamente fundados. Deberán notificarse todas las informaciones obtenidas como resultado de la comparación de homología de secuencia entre una proteína de nueva expresión y alérgenos conocidos, para permitir una evaluación caso por caso con base científica.

10. Las búsquedas de homología de secuencia tienen ciertas limitaciones. En particular, las comparaciones se limitan a las secuencias de alérgenos conocidos que figuran en bases de datos públicamente disponibles y en la literatura científica. También existen limitaciones a la capacidad de tales comparaciones para detectar epítomos no contiguos capaces de unirse específicamente con los anticuerpos IgE.

11. Un resultado negativo de homología de secuencia indica que una proteína de nueva expresión no es un alérgeno conocido y que es poco probable que tenga una reacción cruzada con alérgenos conocidos. Un resultado que indique la ausencia de una homología de secuencia significativa debería considerarse junto con los otros datos reseñados en esta estrategia para evaluar el potencial alérgico de una nueva proteína expresada. Deberían llevarse a cabo estudios adicionales cuando proceda (véanse también las secciones 4 y 5). Un resultado positivo de homología de secuencia indica que es probable que la nueva proteína expresada sea alérgica. Si el producto se va a seguir examinando, debería evaluarse utilizando suero de individuos sensibles a la fuente alérgica identificada.

SECCIÓN 3.3 – RESISTENCIA A LA PEPSINA

12. En varios alérgenos alimentarios, se ha observado resistencia a la digestión por pepsina; existe por lo tanto una correlación entre la resistencia a la digestión por pepsina y el potencial alérgico¹⁴. Por consiguiente, la resistencia de una proteína a la degradación en presencia de pepsina, en condiciones apropiadas, indica que se deben realizar nuevos análisis para determinar la probabilidad de que una nueva proteína expresada sea alérgica. El establecimiento de un protocolo coherente y adecuadamente validado de degradación por pepsina podría aumentar la utilidad de este método. Sin embargo, se debería tomar en cuenta que la ausencia de resistencia a la pepsina no excluye el hecho de que la nueva proteína expresada pueda ser un alérgeno de interés.

13. Aunque se recomienda firmemente el protocolo de resistencia a la pepsina, hay que tener en cuenta que existen otros protocolos de susceptibilidad a enzimas. Se pueden utilizar protocolos alternativos si se proporciona una justificación adecuada¹⁵.

SECCIÓN 4 – SELECCIÓN MEDIANTE SUERO ESPECÍFICO

14. Para aquellas proteínas que se originan de una fuente que se sabe que es alérgica o tiene una homología de secuencia con un alérgeno conocido, se recomienda efectuar ensayos de inmunología si hay sueros disponibles. El suero de individuos con una alergia clínicamente validada a la fuente de la proteína puede ser utilizado para probar la unión específica a los anticuerpos del tipo IgE de la proteína en ensayos *in vitro*. Un elemento crucial para el ensayo será la disponibilidad de suero de un número suficiente de personas¹⁶. Además, la calidad del suero y del procedimiento de ensayo deberá uniformarse para que el ensayo produzca un resultado válido. Para las proteínas de fuentes que no se sepa que sean alérgicas y no presenten homología de secuencia con el alérgeno conocido, podría considerarse la selección mediante suero específico si se dispone de pruebas como las descritas en el párrafo 17.

¹³ Se tiene en cuenta que la Consulta FAO/OMS de 2001 sugirió que las búsquedas pasaran de 8 a 6 secuencias de aminoácidos. Mientras más pequeña sea la secuencia peptídica utilizada en la comparación progresiva, más alta será la probabilidad de obtener resultados positivos falsos, e inversamente, mientras más alta sea la secuencia peptídica utilizada, mayor será la probabilidad de obtener resultados negativos falsos, lo que reducirá la utilidad de la comparación.

¹⁴ Para establecer la correlación se utilizó el método delineado en la *United States Pharmacopoeia* (1995) (Astwood et al. 1996)

¹⁵ Referencia a la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS de 2001.

¹⁶ De acuerdo con el informe de la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS sobre la alergenidad de los alimentos obtenidos por medios biotecnológicos (22 al 25 de enero de 2001, Roma, Italia) se requieren como mínimo 8 sueros pertinentes para obtener un 99% de certeza de que la nueva proteína no es un alérgeno, en el caso de alérgenos mayores. Igualmente, se requiere un mínimo de 24 sueros pertinentes para lograr el mismo nivel de certeza en el caso de alérgenos menores. Se reconoce que estas cantidades de suero no están disponibles para fines de ensayo.

15. En caso de una proteína de nueva expresión derivada de una fuente alérgica conocida, un resultado negativo en ensayos de inmunidad *in vitro* no se considerará suficiente, sino que debe impulsar a realizar pruebas adicionales tales como el posible uso de ensayos dérmicos y protocolos *ex vivo*¹⁷. El resultado positivo en estos ensayos indicaría la presencia de un alérgeno potencial.

SECCIÓN 5 – OTRAS CONSIDERACIONES

16. La exposición absoluta de la nueva proteína expresada y los efectos de la elaboración a que se somete el alimento en cuestión ayudarán a sacar una conclusión general sobre el potencial de riesgo para la salud humana. En este sentido, también debería considerarse la naturaleza del producto alimentario que se destina al consumo para determinar los tipos de elaboración que deberían aplicarse y sus efectos sobre la presencia de la proteína en el producto alimentario final.

17. A medida que evolucionen el conocimiento científico y la tecnología se podrán examinar otros métodos e instrumentos para evaluar la alergenidad potencial de las nuevas proteínas expresadas, como parte de la estrategia de evaluación. Estos métodos deberán ser científicamente sólidos y pueden incluir la selección mediante suero específico (por ejemplo, la unión específica a los anticuerpos del tipo IgE en suero de personas con respuestas alérgicas clínicamente validadas a categorías de alimentos que están relacionados de una manera general con el alimento en cuestión); la creación de bancos internacionales de suero; el uso de modelos animales; y el examen de las proteínas de nueva expresión para detectar epítomos de células T y motivos estructurales asociados a los alérgenos.

¹⁷

Referencia a la Consulta Mixta de Expertos FAO/OMS (2001) en lo relativo a la descripción *ex vivo*.