

CONSULTA PÚBLICA PARA AUTORIZACIÓN DEL EVENTO
Soya DAS-44406-6 X FG72

1. INFORMACIÓN GENERAL

1.1. INTERESADO / SOLICITANTE

	No. RADICADO	20251276741	FECHA (dd/mm/aa)	25/09/2025
COMPAÑÍA SOLICITANTE	SYNGENTA S.A.			
REPRESENTANTE LEGAL	Catalina Santana			
DIRECCIÓN DE CORRESPONDENCIA	Calle 116 # 7-15, Oficina 601B Edificio CUSEZAR		CIUDAD	Bogotá
TELÉFONO	6538777 Ext. 740	CORREO ELECTRÓNICO	catalina.santana@syngenta.com	

1.2. DATOS DE LA SOLICITUD

TITULO	Autorización del evento Soya DAS-44406-6 X FG72.
ALCANCE DE LA SOLICITUD	Autorización Uso como alimento o materia prima para la elaboración de alimentos de consumo humano.
NOMBRE DEL EVENTO	Soya DAS-44406-6 X FG72
IDENTIFICADOR ÚNICO	(DAS-44406-6 × MST-FG072-2)
AUTORIZACIÓN DE EVENTOS PARENTALES	DAS44406-6 Resolución 2021045617 del 12/10/2021 FG72 Resolución 2025063787 del 11/12/2025

2. INFORMACIÓN DE LA PLANTA RECEPTORA

NOMBRE CIENTÍFICO	<i>Glycine max.</i>
NOMBRE COMÚN	Soya
FAMILIA TAXONOMICA	Fabaceae
VARIEDAD, LINEA, CULTIVAR	N/A
HISTORIA DE USO	La soya (<i>Glycine max</i>) cuenta con una extensa historia de consumo seguro que se remonta a más de 5,000 años. Originaria del este de Asia, particularmente China, la soya ha sido un alimento básico en las dietas asiáticas durante milenios, donde se consume tradicionalmente en formas como tofu, tempeh, miso, salsa de soya y edamame. Miles de productos alimentarios, nutraceuticos, cosméticos e industriales dependen actualmente de ingredientes basados en soya. La soya y sus productos procesados no representan riesgo para la salud humana, animales domésticos o especies silvestres cuando se consumen adecuadamente. Históricamente utilizada por las civilizaciones asiáticas como fuente primaria de proteína vegetal, la soya se expandió globalmente y hoy constituye uno de los cultivos más importantes del mundo. Es especialmente valorada en regiones donde representa una fuente económica y accesible de proteína de alta calidad. La soya no presenta patogenicidad, toxicidad significativa o alergenicidad generalizada conocidas, aunque existe un pequeño porcentaje de la población con alergia específica a este cultivo. Más de 5,000 años de historia documentada y uso continuo demuestran que es un alimento seguro para el consumo humano y animal, respaldado por extensos estudios científicos modernos que confirman su perfil de seguridad nutricional.

3. DOCUMENTOS SUMINISTRADOS POR EL SOLICITANTE PARA LLEVAR A CABO EL ANALISIS DE LA EVALUACION DEL RIESGO PRESENTADA

FUNCIÓN PRETENDIDA POR EL EVENTO	La Soya DAS-44406-6 X FG72 tolerante a herbicidas brindará a los productores la opción de usar múltiples modos de acción de herbicidas para controlar un amplio espectro de malezas, incluidos biotipos resistentes a herbicidas.
DESCRIPCIÓN GENERAL DE LA METODOLOGÍA DE TRANSFORMACIÓN	Los métodos de transformación utilizados en los eventos individuales fueron: Evento DAS-44406-6: La soya DAS-44406-6 fue desarrollada utilizando transformación mediada por <i>Agrobacterium tumefaciens</i> y el Evento FG72: La soya FG72 fue desarrollada utilizando transferencia directa de genes (transformación biolística)

DESCRIPCIÓN GENERAL ESTABILIDAD GENÉTICA	Se realizaron análisis proximales (proteína, grasa total y ceniza) en hojas y raíces recolectadas de remolacha azucarera KWS20-1 y un control convencional, obtenidos de cinco sitios en Estados Unidos en 2020.
ANÁLISIS COMPOSICIONAL	De los 55 componentes cuantificables en las muestras de semillas que se compararon estadísticamente, los niveles de 28 componentes en la prueba + TSH no fueron significativamente diferentes de los niveles en el control. Se observaron diferencias estadísticamente significativas en los niveles medios de componentes entre la prueba + TSH y el control para dos proximatos (proteínas y carbohidratos totales), tres minerales (calcio, hierro y magnesio), dos vitaminas (vitamina K1 y ácido fólico), ocho aminoácidos (arginina, ácido aspártico, ácido glutámico, isoleucina, leucina, fenilalanina, prolina y triptófano), nueve ácidos grasos (16:1 palmitoleico, 17:0 heptadecanoico; 18:0 esteárico, 18:1 oleico, 18:2 linoleico, 18:3 linolénico, 20:0 araquídico, 20:1 eicosenoico y 22:0 ácido béhenico), y tres antinutrientes e isoflavonas (lectinas, daidzeína y gliciteína). Sin embargo, todos los niveles medios de los componentes cuantificables en la prueba + semillas de soya TSH, incluidos aquellos que eran significativamente diferentes del control, se encontraban dentro de los rangos de la soya convencional, tal y como se representa en los datos publicados en la base de datos de AFSI.
ALERGENICIDAD Y TOXICIDAD	La evaluación de alergenicidad y toxicidad de proteínas introducidas en cultivos GM se basa en el principio de que las proteínas con historial de uso seguro y características bioquímicas apropiadas presentan bajo riesgo toxicológico. La ausencia de toxicidad aguda en más de dos décadas de uso comercial respalda este enfoque. Las proteínas con extenso historial de exposición humana sin efectos adversos reportados proporcionan evidencia sólida de seguridad toxicológica. Este principio permite evaluaciones basadas en datos acumulados y experiencia regulatoria global.

4. OTRA INFORMACION

PAISES Y USOS EN DONDE ESTA AUTORIZADO	Actualmente el evento no cuenta con aprobación registrada en la base de datos de autorizaciones OGM del ISAAA. Sin embargo, los eventos simples y sus combinaciones ya han sido aprobadas por diferentes países, incluyendo Colombia.
SOLICITUDES EN CURSO O AUTORIZACIONES EN COLOMBIA	N/A.