

PROYECTO DE REGLAMENTO TÉCNICO DE ETIQUETADO DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO QUE SEAN, CONTENGAN O DERIVEN DE ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS

Capítulo I

OBJETO, CAMPO DE APLICACIÓN, DEFINICIONES Y SIGLAS.

ARTICULO 1 (OBJETO). El presente Reglamento tiene por objeto establecer los requisitos técnicos para el etiquetado de todos los alimentos y/o productos destinados al consumo humano de manera directa o indirecta que sean, contengan o deriven de organismos genéticamente modificados, con la finalidad de garantizar el derecho a la información de las/los usuarios y consumidores, para proteger la salud humana.

ARTICULO 2 (AMBITO DE APLICACIÓN).

El presente Reglamento Técnico se aplica al etiquetado de todos los alimentos y/o productos de producción primaria y procesados de origen nacional o importados, destinados al consumo humano, de manera directa o indirecta que sea, contenga, o derive de organismos genéticamente modificados.

ARTICULO 3 (DEFINICIONES Y SIGLAS)

A efectos del presente Reglamento, se entiende por:

Alimento: Toda sustancia elaborada, semielaborada, o en bruto que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas en general, chicles y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de alimentos, pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamento.

Alimento de producción primaria: Materia de origen animal o vegetal fresco que no ha sufrido transformación en sus características o composición, salvo la prescrita para la higiene, transporte, almacenamiento o las necesarias para la separación de las partes no comestibles.

Alimento pre-ensado o ensado: Todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

Alimento ensado no herméticamente: Alimento que se envasa fundamentalmente en la comercialización o como pre empaque y tiene como fin proteger al alimento de la contaminación externa, ya sea del ambiente o de la manipulación. La definición de alimento ensado no incluye a los alimentos que se envasen a solicitud del consumidor en el lugar de la venta o se envasen para su venta inmediata.

Alimento envasado herméticamente: Alimento que ha sido envasado a nivel industrial y mantenga sus características físicas, químicas y nutricionales mientras no sea abierto, si se cumplen las indicaciones de almacenamiento que recomienda el productor.

Alimento a granel: Alimentos sin envasar que entran en contacto directo con la superficie del medio de transporte de alimentos, así como con la atmósfera (por ejemplo, en polvo, granulados o líquidos).

Alimentos procesados: Toda materia alimenticia, natural o artificial, que ha sido sometida a las operaciones tecnológicas necesarias que la transforma, modifica y conserva para el consumo humano. El término alimento procesado se aplica por extensión a bebidas alcohólicas, bebidas no alcohólicas, aguas de mesa, condimentos, especias que se elaboran o envasan bajo el nombre genérico o específico.

Alimento y/o producto genéticamente modificado: Sustancia de consumo humano que es, contiene o deriva de un organismo genéticamente modificado.

Alimentos y/o productos para fines de hostelería: Aquellos destinados a utilizarse en restaurantes, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

Complemento nutricional. Producto en polvo instantáneo, compuesto por macronutrientes (proteínas, grasas, hidratos de carbono) y/o micronutrientes (vitaminas, minerales, factores vitamínicos), cuya finalidad es complementar la alimentación para obtener mayores beneficios en prevenir la enfermedad y, en ocasiones, mejorar la salud.

Consumo humano directo de organismos genéticamente modificados: Ingesta de alimentos y/o productos que sean o contengan organismos genéticamente modificados.

Consumo humano indirecto de organismos genéticamente modificados: Ingesta de alimentos y/o productos que deriven o utilicen en su proceso de producción materia prima originada de organismos genéticamente modificados.

Consumidor: Toda persona natural, colectiva o jurídica que adquiera o utilice productos alimentarios en el mercado nacional como destinatario final de los mismos. No son consumidores quienes sin constituirse en destinatarios finales adquieran, almacenen o utilicen productos y servicios con el fin de integrarlos en procesos de producción, transformación, comercialización o prestación a terceros.

Embalaje (Envase terciario): Es el material utilizado para proteger el envase y/o producto de los daños físicos y agentes exteriores durante su almacenamiento, transporte y manipuleo. El embalaje está destinado a contener uno o varios empaques.

Empaque (Envase secundario): Es todo recipiente destinado a contener envases o envolturas individuales con el fin específico de protegerlos y facilitar su manipulación.

Envase o envoltura (Envase primario): Todo tipo de recipiente que no forma parte de la naturaleza del alimento y/o producto (incluidos paquetes, envolturas y tapas) para venderlos como un sólo artículo con la misión específica de protegerlo de su deterioro, contaminación, adulteración, y de facilitar su manipulación, transporte y comercialización. El envase se encuentra en contacto directo con los alimentos y/o productos.

Etiqueta: Leyenda, marca, inscripción u otra imagen descriptiva o gráfica que está escrita, impresa, marcada en alto o bajo relieve, grabada o adherida en el envase del alimento y/o producto.

Etiquetado: Cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta que acompaña al alimento y/o producto, o que se expone cerca del mismo con el objeto de fomentar su venta o colocación.

Ficha técnica: Documento en forma de sumario que contiene la descripción de las características de un objeto, material, proceso o programa de manera detallada. Los contenidos varían dependiendo del producto, servicio o entidad descrita, pero en general suele contener datos como el nombre, características físicas, el modo de uso o elaboración, propiedades distintivas y especificaciones técnicas.

Ingrediente: Cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, autorizada en la fabricación o en la preparación de un producto alimenticio y que se encuentra presente en el producto acabado eventualmente en una forma modificada.

Organismo Genéticamente Modificado OGM: Cualquier organismo cuyo material genético ha sido alterado por técnicas de biotecnología moderna; también es aquel organismo resultante de un proceso de cruce genética, en el que uno de los progenitores sea un organismo genéticamente modificado.

Proveedor: Cualquier persona natural o jurídica, pública o privada que desarrolla actividades de producción, fabricación, importación, suministro, distribución, comercialización y otras, de alimentos y/o productos o prestación de servicios para hostelería en general destinados a las usuarias y los usuarios, las consumidoras y consumidores finales.

Etiquetado complementario: Etiqueta adicional que se adhiere a los envases de los alimentos y/o productos cuando la etiqueta original se presenta en un idioma diferente al castellano o cuando se requiere incluir leyendas, registros y la información requerida por este Reglamento técnico.

Definiciones aplicadas a alimentos y/o productos para menores de 2 años y grupos de riesgo:

Alimentos complementarios: Todo alimento manufacturado o preparado que pueda ser utilizado como complemento de leche materna o de las preparaciones para lactantes,

cuando aquellas o éstas resulten insuficientes para satisfacer las necesidades nutricionales del lactante.

Formulas especiales: Toda formula infantil comercializada para lactantes hipersensibles a la leche de vaca con intolerancia a la lactosa o con otros trastornos metabólicos.

Formula infantil: Todo producto lácteo de origen animal o vegetal (bebida de origen vegetal) fabricado industrialmente de conformidad con las exigencias de las normas, destinado a alimentar niñas y niños menores a 6 meses.

Fórmula de seguimiento: Todo producto lácteo de origen animal o vegetal (bebida de origen vegetal) fabricado industrialmente de conformidad con las exigencias con las normas, comercializado o de otro modo presentado como adecuado para la alimentación de lactantes de más de 6 meses de edad.

Grupos de riesgo: Se considera a embarazadas, madres en periodo de lactancia, adultos mayores y personas que requieren alimentación especial.

Lactante: Etapa de crecimiento y desarrollo de la vida del ser humano que abarca desde recién nacido hasta los 24 meses de edad.

Producto: Aquello que ha sido elaborado y comercializado para satisfacer las necesidades del consumidor menor de 2 años y grupos de riesgo.

Sucedáneos de la leche materna: Todo producto comercializado (fórmula infantil, de seguimiento y fórmulas especiales) presentado u ofrecido explícita o implícitamente como sustituto parcial o total de la leche materna, sea o no adecuado para este fin.

SIGLAS

GM: Genéticamente Modificado.

INLASA: Instituto Nacional de Laboratorios de Salud.

MMAyA: Ministerio de Medio Ambiente y Agua

MDRyT: Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras.

MS: Ministerio de Salud.

OGM: Organismo Genéticamente Modificado.

RELOAA: Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos.

SENASAG: Servicio Nacional de Sanidad Agropecuaria e Inocuidad Alimentaria

SEDES: Servicio Departamental de Salud.

UNIMED: Unidad de Medicamentos y Tecnología en Salud

VDDUC: Viceministerio de Defensa de los Derechos del Usuarios y del Consumidor

CAPITULO II REQUISITOS

ARTICULO 4. (REQUISITOS GENERALES)

4.1. Los alimentos y/o productos a granel por su naturaleza deberán estar acompañados de una ficha técnica que cumpla los requisitos específicos establecidos en el presente Reglamento técnico, según Anexo N°1.

4.2. Los alimentos y/o productos importados deben contar con la documentación que declare si es, contiene o deriva de organismos genéticamente modificados, con base a los procedimientos del SENASAG o UNIMED según sus atribuciones.

4.3. El contenido de la etiqueta o ficha técnica considerada en el presente Reglamento tendrá carácter de declaración jurada por parte del proveedor.

4.4. La información de la leyenda y el símbolo de los alimentos y/o productos objeto de este Reglamento deben estar redactadas en idioma castellano. En caso de importación de alimentos y/o productos que sean, contengan o deriven de organismos genéticamente modificados, y no contengan la información requerida en el presente Reglamento, el proveedor debe utilizar un etiquetado complementario incluyendo la leyenda y el símbolo requerido por el presente Reglamento

4.5. El símbolo y leyenda de identificación deben realizarse con caracteres claros, visibles, fácilmente legibles e indelebles bajo condiciones de uso normal.

4.6. Los alimentos objeto de este Reglamento no deben describirse ni presentarse con una etiqueta, etiquetado o ficha técnica en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en algún modo alguna impresión errónea respecto a su naturaleza en ningún aspecto.

4.7. La etiqueta, etiquetado o ficha técnica de los alimentos y/o productos objeto de este Reglamento, no deben describirse con palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran o sugieran, de manera directa o indirecta, a cualquier otro producto con el que la/el usuaria/o o consumidora/or pueda confundirse.

ARTÍCULO 5(REQUISITOS ESPECÍFICOS)

Sin perjuicio de otros requisitos establecidos a través de normativa vigente relativa al etiquetado de los alimentos y/o productos por autoridades competentes objeto del presente Reglamento estarán sujetos a:

5.1. El símbolo y leyenda de identificación de alimentos y/o productos OGM, deberán estar ubicados sobre un recuadro de fondo blanco según las siguientes especificaciones:

- a) Ubicación. Debe ubicarse en la parte superior de la cara mayor de la etiqueta del producto.

b) Tamaño. Debe ser igual o mayor al 5% de la cara principal de la etiqueta, no debiendo ser menor a 1 cm². Las dimensiones del símbolo y la leyenda se detallan en la ilustración del Anexo N°2.

c) Color. No deben estar mimetizados por atributos, dibujos ni cualquier otro material escrito, impreso o gráfico.

d) Impresión. Deben estar inscritos de forma gráfica impresa y no manual en la etiqueta y etiquetado complementario cuando corresponda.

5.1.1. Símbolo. Consiste en un triángulo con las siguientes características:

- Tamaño. Según Anexo N°2.
- Color. 100% rojo.
- Texto interno. “OGM” (en la parte central) y “Organismo Genéticamente Modificado” (en la parte inferior), con letra tipo Arial, según las dimensiones especificadas en Anexo N°2.

5.1.2. Leyenda.

- Tamaño. Según dimensiones especificadas en Anexo N°2.
- Tipo de letra. Arial cursiva.
- Color. 100% negro.
- Ubicación. Debajo de la base del triángulo y redactado en doble fila según las dimensiones especificadas en Anexo N° 2.
- Texto. “Este producto contiene material genéticamente modificado”. En el caso de productos de origen animal deberá constar el siguiente texto complementario: “Este producto deriva de animales cuyo alimento contiene material genéticamente modificado”

5.2. Información de los ingredientes. Los alimentos y/o productos procesados deberán incluir la siguiente información sobre los ingredientes que sean, contengan o deriven de un organismo genéticamente modificado: “Producido a partir de (nombre del ingrediente) genéticamente modificado”.

Ejemplo 1: Una bebida a base de soya genéticamente modificada, la lista de ingredientes debería indicar: “producida a partir de soya genéticamente modificada”.

Ejemplo 2: Una galleta que contenga lecitina de soya genéticamente modificada, la lista de ingredientes debería indicar: “producida con lecitina a partir de soya genéticamente modificada”.

5.3. Requisitos adicionales.

(a) Para alimentos y/o productos pre-envasados o envasados cuya superficie del envase sea inferior a 25 cm², la información solicitada en el presente Reglamento técnico deberá declararse en el embalaje que contenga varias unidades del producto.

(b) Cuando el alimento y/o producto sea presentado según lo indicado en (a) o a granel, los requisitos específicos deberán exhibirse en un anuncio de forma visible y permanente, en el punto de comercialización o bien junto al producto, en un tipo de letra lo suficientemente grande para su fácil identificación y lectura.

(c) La etiqueta y etiquetado de sucedáneos de la leche materna, alimentos complementarios, alimentos para grupos de riesgo y complementos nutricionales (suplementos nutricionales) deberán aplicar lo dispuesto en los puntos 5.1. y 5.2.

(d) Las etiquetas pueden presentar cualquier información o representación grafica adicional siempre y cuando no contradigan los requisitos de la normativa vigente en cuanto a etiquetado y los del presente Reglamento.

CAPITULO III PROCEDIMIENTOS TECNICOS ADMINISTRATIVOS Y EXCLUSION.

ARTÍCULO 6 (PROCEDIMIENTO Y EVALUACIÓN DE CONFORMIDAD)

6.1. Base técnica y administrativa

a) SENASAG: De acuerdo a sus procedimientos internos operativos administrativos vigentes.

b) UNIMED: De acuerdo a sus procedimientos internos operativos administrativos vigentes, para productos destinados a menores de 2 años y grupos de riesgo.

6.2. Métodos de evaluación de la conformidad. Son:

a. Método de verificación. Consistente en la verificación de la trazabilidad mediante fichas técnicas de la materia prima y productos primarios.

b. Método cuantitativo. Consiste en la verificación de un contenido máximo admisible, sin obligación de etiquetado, de 0,9% de material genéticamente modificado de los ingredientes del alimento y/o producto considerados individualmente, o alimentos y/o productos con un sólo ingrediente.

6.3. Ensayos para la evaluación cuantitativa de la conformidad.

Amplificación de ADN del alimento y/o productos, objeto del presente Reglamento, mediante Reacción en Cadena de la Polimerasa (RCP) en tiempo real u otro ensayo con sensibilidad y especificidad similar.

6.4. Muestreo y envío a laboratorio.

De acuerdo a normativa vigente y en el marco de sus competencias, el MDRyT a través del SENASAG y Ministerio de Salud a través de UNIMED, serán las encargadas de realizar el muestreo y el envío al laboratorio.

6.5. Comprobante de cumplimiento del Reglamento técnico.(a) SENASAG otorgará una carta de aprobación de las etiqueta de los alimentos objeto de este Reglamento.(b) UNIMED otorgara copia legalizada del registro sanitario aprobado.

6.6. Entidades encargadas de la evaluación y certificación de la conformidad son el MDRyT a través del SENASAG y Ministerio de Salud a través de UNIMED.

ARTICULO 7 (EXCLUSION DE ETIQUETADO)

Se excluye del etiquetado de OGMs a todos los alimentos y/o productos que no sean, no contengan ni deriven de organismos genéticamente modificados los mismos que hubiesen podido contaminarse de forma accidental o técnicamente inevitable, estableciéndose hasta un máximo de 0,9% de OGM.

Para demostrar que la presencia de este material es accidental o técnicamente inevitable, los proveedores deben proporcionar pruebas a las autoridades competentes que les demuestren de manera satisfactoria que han adoptado las medidas apropiadas para evitar la presencia de dicho material.

ARTÍCULO 8 (FISCALIZACIÓN Y SUPERVISIÓN)

8.1. Aspectos generales

8.1.1. El MDRyT a través del SENASAG y el Ministerio de Salud través de UNIMED se constituyen en autoridades competentes fiscalizadoras de la verificación del etiquetado de los alimentos y/o productos objeto del presente Reglamento.

8.1.2. El MMAyA en su calidad de autoridad nacional competente en bioseguridad a través del Viceministerio de Medio Ambiente, Biodiversidad, Gestión y Desarrollo Forestal y Cambio Climático, es responsable de elaborar y actualizar de manera semestral la lista de organismos genéticamente modificados autorizados a nivel nacional e internacional para su producción como alimento humano o animal. En el caso de OGMs aprobados a nivel internacional, también se especificara el país de aprobación.

8.1.3. El Ministerio de Salud a través del INLASA como coordinador de la Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos (RELOAA), autoriza a los laboratorios miembros de la Red que demuestren competencia técnica para la prestación de servicios en la identificación de alimentos genéticamente modificados. De acuerdo a sus procedimientos técnicos y operativos vigentes.

8.2. Fiscalización y/o vigilancia

La fiscalización y/o vigilancia se realizará por el MDRyT a través del SENASAG y Ministerio de Salud a través de UNIMED de los alimentos y/o productos objeto de este Reglamento de acuerdo a planes y programación del ente fiscalizador establecidos, según sus competencias, al menos una vez al año. En caso necesario se realizará la coordinación con otras instituciones involucradas en el marco de sus competencias.

8.3. Coordinación interinstitucional

Las autoridades competentes coordinarán la información generada para cumplir con el objetivo del presente Reglamento.

ARTÍCULO 9 (INFRACCIONES Y RÉGIMEN DE SANCIONES).

9.1. Son infracciones las transgresiones a todos los artículos del presente Reglamento técnico.

9.2. Régimen de sanciones. En el marco de sus competencias establecidas por normativa legal vigente las instancias autorizadas establecerán las sanciones correspondientes al incumplimiento del presente Reglamento.

- a) El SENASAG aplicará el régimen sancionatorio por incumplimiento del etiquetado de alimentos importados y nacionales objeto de este Reglamento según normativa vigente.
- b) UNIMED aplicará el régimen sancionatorio por incumplimiento del etiquetado de productos nacionales e importados destinados a menores de 2 años y otros grupos de riesgo, objeto de este Reglamento según normativa vigente.

ARTÍCULOS 10 (PROGRESIVIDAD). El presente Reglamento se aplicará de manera progresiva de la siguiente manera:

- a) Alimentos y/o productos procesados a partir del 2 de enero de 2016 según cronograma especificado en el Anexo N°3, debiendo alcanzar su totalidad hasta el 31 de diciembre de 2017.
- b) Alimentos y/o productos primarios a partir del 2 de enero de 2017 según cronograma especificado en el Anexo N°4, debiendo alcanzar su totalidad hasta el 31 de diciembre de 2019. Para tal efecto el SENASAG implementará mediante normativa técnica los mecanismos necesarios de trazabilidad de la materia prima genéticamente modificada, desde su producción, utilizada en los procesos de producción de alimentos y/o productos de consumo humano directo e indirecto a través del uso de una ficha técnica que cumpla los requisitos establecidos en el anexo N°1 del presente Reglamento.

ANEXO 1.

FICHA TÉCNICA

PARA PRODUCTOS PRIMARIOS Y PRODUCTOS A GRANEL
QUE SEAN, CONTENGAN O DERIVEN DE
ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS



NOMBRE DEL PRODUCTO

DATOS DEL/A PRODUCTOR/A (INDIVIDUAL)

Nombre	
Documento de identidad	
Dirección	
Teléfono	

DATOS DE LA ASOCIACIÓN, EMPRESA U OTRO

Nombre	
NIT	
Persona de contacto	
Dirección	
Teléfono	

DATOS DEL TRANSPORTISTA

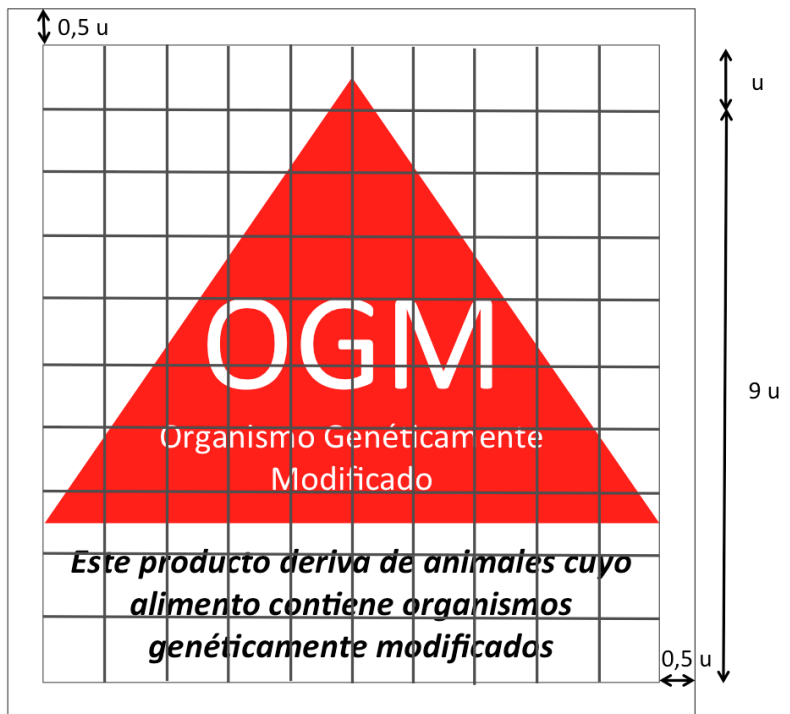
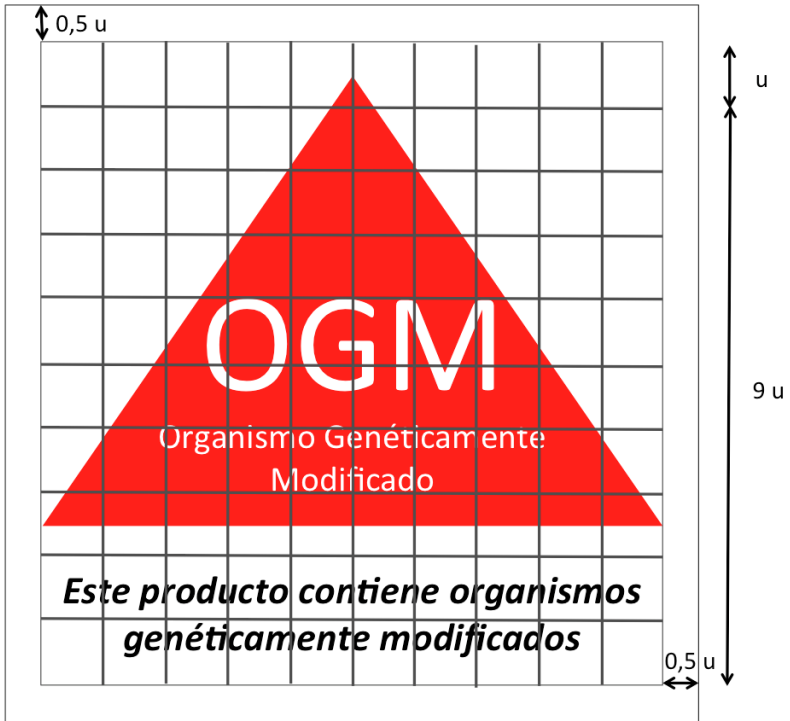
Nombre	
Documento de identidad	
Dirección	

INFORMACIÓN SOBRE EL PRODUCTO	
Descripción del producto	
Lugar de producción / elaboración	
Fecha de cosecha / elaboración	
Presentación	
Normativa	

CARACTERÍSTICAS DE BIOSEGURIDAD	
<input type="checkbox"/> Es genéticamente modificado	
<input type="checkbox"/> Contiene un organismo genéticamente modificado	
<input type="checkbox"/> Deriva de un organismo genéticamente modificado	
Nombre del organismo genéticamente modificado	
Evento	
Característica inserta	

Nombre		Firma
Fecha		

ANEXO 2.



u = Unidad de medida.

ANEXO 3

CRONOGRAMA DE APLICACIÓN DE ALIMENTOS Y PRODUCTOS PROCESADOS.

A los alimentos y productos de la presente lista que sean, contengan o deriven de organismo (s) genéticamente modificado, debe regirse al reglamento técnico del cual este anexo es parte

Nombre común	Otros nombres	Nombre científico	2 DE ENERO DE 2016
Achicoria	escarola, achicoria común o radicheta	<i>Cichorium intybus</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Alfalfa	Afalte, afarfa, alfal, alfalce, alfalce bordo, alfalfa, alfalfa brava, alfalfa mansa, alfalfa silvestre, alfalfe, alfalz, alfance, alfange, alfarfa, alfauce, alfaz, alfás, alholva, almierca, amelca, amielcas, arfarfa, carretón, carretón borde, ervaye, falfa, farfa, melga, merga, miajera, mielca, mielcón, mielga , mielgas, mierga, miergas, mierpes, nielga, probayernos, trebolillo, trébol de España, zarza.	<i>Medicago sativa</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Algodón	algodão, cotton	<i>Gossypium spp</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Arroz	arroz	<i>Oryza sativa</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Berenjena	huevo del diablo, terong, berenjena oriental, berenjena del jardín, melanzana, nasu, ngagwa, brinjal, melongene, calabaza de Guinea, planta-huevo	<i>Solanum melongena</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Caña de azúcar	caña de azúcar	<i>Saccharum officinarum</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Canola	raps	<i>Brassica napus var. oleifera</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Calabacín	calabacines, Zapallito italiano	<i>Cucurbita pepo</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Ciruelo	ciruela, Ciruelas, Ciruelos, Cirolero, Niso, Ciruelo europeo	<i>Prunus spp</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Frijol	judías, alubias, habichuelas, balas, balines,	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Linaza	lino	<i>Linum usitatissimum</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Maíz	millo, oroña, panizo o borona	<i>Zea mays</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Manzana	maza, sagar, poma, maca, mela, ponme, apple	<i>Malus domestica</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Melón	Melones, meloncillo, albudeca, alficos de Valencia, alficoso, alpicoz, badea, cedraso, cogombro.	<i>Cucumis melo</i>	ENTRADA EN VIGENCIA

Nombre común	Otros nombres	Nombre científico	2 DE ENERO DE 2016
Papa	Patata, patate, patatis, potato, potet, batata, pataca, patana, práta, potatis.	<i>Solanum tuberosum</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Papaya	papayón, papayo en Canarias, mamón, melón papaya, lechosa, melón de árbol o fruta bomba.	<i>Carica papaya</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Pimentón	papikra	<i>Capsicum spp</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Remolacha	beterrada, betarraga, betabel, acelga blanca, beteraba y betarava	<i>Beta vulgaris</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Soya	soja	<i>Glycine max</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Tomate	jitomate, tomatara, tomato	<i>Solanum lycopersicum</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Trigo	trigo	<i>Triticum spp</i>	ENTRADA EN VIGENCIA

ANEXO 4

CRONOGRAMA DE APLICACIÓN DE ALIMENTOS DE PRODUCCION PRIMARIA.

A los alimentos de la presente lista que sean organismo genéticamente modificado, debe regirse al reglamento técnico del cual este anexo es parte

Nombre común	Otros nombres	Nombre científico	2 DE ENERO DE 2017
Achicoria	escarola, achicoria común o radicheta	<i>Cichorium intybus</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Alfalfa	Afalfa, afarfa, alfal, alfalce, alfalce bordo, alfalfa, alfalfa brava, alfalfa mansa, alfalfa silvestre, alfalfe, alfalz, alfance, alfange, alfarfa, alfauce, alfaz, alfás, alholva, almierca, amelca, amielcas, arfarfa, carretón, carretón borde, ervaye, falfa, farfa, melga, merga, miajera, mielca, mielcón, mielga , mielgas, mierga, miergas, mierpes, nielga, probayernos, trebolillo, trébol de España, zarza.	<i>Medicago sativa</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Algodón	algodão, cotton	<i>Gossypium spp</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Arroz	arroz	<i>Oryza sativa</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Berenjena	huevo del diablo, terong, berenjena oriental, berenjena del jardín, melanzana, nasu, ngagwa, brinjal, melongene, calabaza de Guinea, planta-huevo	<i>Solanum melongena</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Caña de azúcar	caña de azúcar	<i>Saccharum officinarum</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Canola	raps	<i>Brassica napus var. oleifera</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Calabacín	calabacines, Zapallito italiano	<i>Cucurbita pepo</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Ciruelo	ciruela, Ciruelas, Ciruelos, Cirolero, Niso, Ciruelo europeo	<i>Prunus spp</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Frijol	judías, alubias, habichuelas, balas, balines,	<i>Phaseolus vulgaris</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Linaza	lino	<i>Linum usitatissimum</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Maíz	millo, oroña, panizo o borona	<i>Zea mays</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Manzana	maza, sagar, poma, maca, mela, ponme, apple	<i>Malus domestica</i>	ENTRADA EN VIGENCIA

Nombre común	Otros nombres	Nombre científico	2 DE ENERO DE 2017
Melón	Melones, meloncillo, albudeca, alficos de Valencia, alficoso, alpicoz, badea, cedraso, cogombro.	<i>Cucumis melo</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Papa	Patata, patate, patatis, potato, potet, batata, pataca, patana, práta, potatis.	<i>Solanum tuberosum</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Papaya	papayón, papayo en Canarias, mamón, melón papaya, lechosa, melón de árbol o fruta bomba.	<i>Carica papaya</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Pimentón	papikra	<i>Capsicum spp</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Remolacha	beterrada, betarraga, betabel, acelga blanca, beteraba y betarava	<i>Beta vulgaris</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Soya	soja	<i>Glycine max</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Tomate	jitomate, tomatara, tomato	<i>Solanum lycopersicum</i>	ENTRADA EN VIGENCIA
Trigo	trigo	<i>Triticum spp</i>	ENTRADA EN VIGENCIA