



12 octobre 2012

Autorisation d'une protéine structurante de la glace pour la fabrication des glaces alimentairesChapeau

Une préparation de protéine structurante de la glace (ISP) de type III HPLC 12, obtenue à partir d'une levure génétiquement modifiée, peut désormais être utilisée comme auxiliaire technologique dans la fabrication des glaces alimentaires. L'Office fédéral de la santé publique (OFSP) a octroyé l'autorisation à l'entreprise Unilever Suisse Sàrl. Il a rendu sa décision après avoir procédé à des évaluations de la sécurité et consulté d'autres offices fédéraux. L'emploi de cet auxiliaire technologique dans la fabrication des glaces alimentaires ne présente aucun risque pour l'être humain, les animaux ou l'environnement.

La protéine structurante de la glace (ice structuring protein, ISP) de type III HPLC 12 est une protéine qui protège un poisson comestible vivant dans l'Atlantique du nord-ouest, l'anguille de roche (*Macrozoarces americanus*), des dégâts dus au gel dans les eaux glacées.

L'ISP de type III HPLC 12 peut être utilisée comme auxiliaire technologique dans la fabrication des glaces alimentaires parce qu'elle influe sur la formation des cristaux de glace pendant le processus de congélation. Selon le fabricant, elle donne aux glaces une structure fine et agréable, et permet de réduire la quantité de graisses et de sucre. L'ISP, qui est rajoutée au produit à une concentration maximum de 0,01 %, se retrouve dans le produit consommable, mais elle n'y joue plus aucun rôle.

La préparation d'ISP est produite par une souche génétiquement modifiée de levure de boulanger (*Saccharomyces cerevisiae*) contenant un gène qui lui permet de synthétiser l'ISP de type III HPLC 12. La levure est cultivée dans un récipient fermé.

La préparation est obtenue par extraction à partir du liquide de culture ; Elle est ensuite filtrée. Elle ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés (OGM), mais elle est soumise à autorisation en tant que produit OGM.

La préparation d'ISP est produite aux Etats-Unis par l'entreprise Martek et utilisée par Unilever dans la fabrication de glaces alimentaires. Le 14 juillet 2010, Unilever Suisse Sàrl a déposé auprès de l'OFSP, une demande d'autorisation pour utiliser la préparation dans la fabrication des glaces alimentaires et a fourni les informations scientifiques nécessaires.

Ces informations ont été examinées conformément aux critères énoncés à l'annexe 1 de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIGM, RS 817.022.51) ; elles comprennent notamment la description de l'organisme producteur et de la protéine ISP de type III HPLC 12. L'évaluation de la sécurité du point de vue toxicologique et allergologique n'a pas suscité de réserves.

Les offices fédéraux et les commissions fédérales consultés n'ont pas émis d'objections à l'autorisation.

L'OFSP a donc décidé d'autoriser l'emploi de la préparation d'ISP comme auxiliaire technologique dans la fabrication des glaces alimentaires. L'autorisation, limitée à dix ans, a été publiée dans la Feuille officielle suisse du commerce.

La préparation d'ISP est déjà autorisée dans différents pays, notamment dans les Etats membres de l'UE, où des glaces alimentaires en contenant sont déjà commercialisées. Aux Etats-Unis, plus d'un milliard de portions de glaces contenant cette préparation ont été fabriquées depuis 2003.