



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM, RS 817.022.51)

del 23. febbraio 2022

I. Situazione iniziale

I prodotti OGM che, ai sensi dell'articolo 7 ODerrGM, possono essere immessi sul mercato svizzero senza autorizzazione dell'USAV sono elencati nell'allegato 3 ODerrGM. Questa disposizione si basa sull'articolo 31 capoverso 6 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr, RS 817.02), secondo cui il DFI può determinare quali derrate alimentari di cui all'articolo 31 capoverso 4 ODerr autorizzate da un'autorità estera con una procedura paragonabile a quella dell'articolo 17 ODerr possono essere immesse sul mercato senza autorizzazione dell'USAV.

II. Commento alle singole disposizioni

Allegato 3

L'USAV ha esaminato se le domande per i prodotti OGM soddisfano i requisiti di cui all'articolo 31 capoversi 4 e 6 ODerr e possono quindi essere immessi sul mercato in Svizzera senza autorizzazione.

Sulla base della documentazione presentata dai richiedenti, l'USAV conclude che i requisiti dell'articolo 31 capoversi 4 e 6 ODerr sono soddisfatti e che l'allegato 3 ODerrGM può essere integrato con i seguenti prodotti OGM:

1. 4-alfa-D-glucano glucanoidrolasi (EC 3.2.1.1) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Bacillus subtilis* (ceppo NBA). L'enzima alimentare viene utilizzato per la degradazione dell'amido nei processi di cottura al forno.
2. Alfa-acetolattato decarbossilasi (EC 4.1.1.5) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Bacillus licheniformis* (ceppo NZYM-JB). L'enzima alimentare viene utilizzato nella distillazione di bevande alcoliche e nella produzione di birra. Lo scopo di impiegare la decarbossilasi è migliorare le proprietà organolettiche del prodotto finale riducendo la concentrazione di diacetile.
3. Beta-D-glucosio: ossigeno 1-ossidoreduttasi (EC 1.1.3.4) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Aspergillus oryzae* (ceppo NZYM-KP). L'enzima alimentare viene utilizzato nei processi di cottura al forno. Lo scopo dell'uso dell'ossidoreduttasi è prolungare la durata di conservabilità dell'impasto aumentando la concentrazione di perossido di idrogeno.
4. Beta-D-glucosio: ossigeno 1-ossidoreduttasi (EC 1.1.3.4) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Aspergillus niger* (ceppo ZGL). L'enzima alimentare viene utilizzato nei processi di cottura al forno. Lo scopo dell'uso dell'ossidoreduttasi è prolungare la durata di conservabilità dell'impasto aumentando la concentrazione di perossido di idrogeno.



5. Endo-1,4-beta-xinalasi (EC 3.2.1.8) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Bacillus licheniformis* (ceppo NZYM-CE). L'enzima alimentare viene utilizzato nella trasformazione di amido di derrate alimentari a base di cereali nei processi di cottura al forno. Lo scopo dell'utilizzo della xinalasi è migliorare le proprietà di trasformazione delle derrate alimentari in questione.
6. Endo-1,4-beta-xinalasi (EC 3.2.1.8) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Aspergillus oryzae* (ceppo NZYM-FA). L'enzima alimentare viene utilizzato nella trasformazione di amido di derrate alimentari a base di cereali nei processi di cottura al forno. Lo scopo dell'utilizzo della xinalasi è migliorare le proprietà di trasformazione delle derrate alimentari in questione.
7. Endo-1,4-beta-xinalasi (EC 3.2.1.8) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Aspergillus niger* (ceppo XEA). L'enzima alimentare viene utilizzato per la produzione di birra e nei processi di cottura al forno. Lo scopo dell'utilizzo della xinalasi è la riduzione della viscosità delle derrate alimentari in questione.
8. Glucano-1,4-alfa-maltoidrolasi (EC 3.2.1.133) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Bacillus subtilis* (ceppo NZYM-OC). L'enzima alimentare viene utilizzato nella trasformazione di amido nei processi di cottura al forno. Lo scopo dell'uso dell'idrolasi è la degradazione delle molecole di amido.
9. Glucano-1,4-alfa-maltoidrolasi (EC 3.2.1.133) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Bacillus subtilis* (ceppo NZYM-SO). L'enzima alimentare viene utilizzato nella trasformazione di amido nei processi di cottura al forno. Lo scopo dell'uso dell'idrolasi è la degradazione delle molecole di amido.
10. Glucano-1,4-alfa-maltoidrolasi (EC 3.2.1.133) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Bacillus subtilis* (ceppo ROM). L'enzima alimentare viene utilizzato nella trasformazione di amido nei processi di cottura al forno. Lo scopo dell'uso dell'idrolasi è la degradazione delle molecole di amido.
11. Fosfolipasi C (EC 3.1.4.3) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Komagataella phaffii niger* (ceppo PRF). L'enzima alimentare viene utilizzato nella trasformazione di oli e grassi.
12. Serin proteasi (tripsina) (EC 3.4.21.4) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Fusarium venenatum* (ceppo NZYM-FG). L'enzima alimentare viene utilizzato nella trasformazione di derrate alimentari di origine animale e vegetale contenenti proteine alimentari. Il prodotto viene utilizzato nella fabbricazione di derrate alimentari come coadiuvante tecnologico. Le proteine di origine animale e vegetale vengono parzialmente o ampiamente idrolizzate a seconda delle necessità.
13. Triacilglicerolo lipasi (EC 3.1.1.3) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Aspergillus oryzae* (ceppo NZYM-AL). L'enzima alimentare viene utilizzato nell'idrolisi dei grassi nella produzione di birra e nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura a forno, così come nella trasformazione di oli e grassi. Lo scopo dell'uso della lipasi è l'idrolisi di trigliceroli.
14. Triacilglicerolo lipasi (EC 3.1.1.3) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Aspergillus oryzae* (ceppo NZYM-LH). L'enzima alimentare viene utilizzato nell'idrolisi dei grassi di derrate alimentari a base di cereali nei processi di cottura al forno. Lo scopo dell'uso della lipasi è l'idrolisi di trigliceroli.
15. Triacilglicerolo lipasi (EC 3.1.1.3) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Aspergillus oryzae* (ceppo NZYM-FL). L'enzima alimentare viene utilizzato nell'idrolisi dei grassi nella trasformazione di uova, oli e grassi. Lo scopo dell'uso della lipasi è l'idrolisi di trigliceroli per migliorare la conservabilità e la trasformazione.
16. Triacilglicerolo lipasi (EC 3.1.1.3) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Aspergillus niger* (ceppo LFS). L'enzima alimentare viene utilizzato nei processi di cottura al forno. Lo scopo dell'uso della lipasi è migliorare le proprietà di trasformazione delle derrate alimentari in questione.

Gli enzimi elencati ai n. 1–16 sono stati approvati dalle autorità di Danimarca e Francia. Inoltre, in una valutazione della sicurezza, l'EFSA li ha classificati tutti come sicuri per l'uso nelle derrate alimentari.

17. 4-alfa-D-glucano alfa-maltoidrolasi (EC 3.2.1.133) fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato *Saccharomyces cerevisiae* (ceppo LALL-MA). L'enzima alimentare viene utilizzato per la degradazione dell'amido nel processo di cottura al forno.

L'enzima è stato approvato dall'autorità neozelandese come coadiuvante tecnologico. L'EFSA lo ha anche classificato come sicuro per l'uso nelle derrate alimentari.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni

Non sono da aspettarsi ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni.

2. Ripercussioni per l'economia

Le modifiche rappresentano adeguamenti al diritto europeo. Non si aspettano ripercussioni particolari per l'economia.

IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera

Si tratta di un adeguamento al diritto europeo. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha esaminato la sicurezza di tutti questi enzimi. Su questa base, l'UE li ha autorizzati. Non vi è quindi alcun motivo per cui questi enzimi non debbano essere autorizzati anche in Svizzera. La presente revisione serve anche a ridurre gli ostacoli al commercio.