



18 ottobre 2012

Omologazione della proteina ISP (Ice Structuring Protein) destinata a essere impiegata nella fabbricazione di ghiaccio commestibile

Un preparato contenente la proteina ISP (Ice Structuring Protein) tipo III HPLC 12, ricavata da lievito geneticamente modificato, potrà d'ora in poi essere impiegato come coadiuvante tecnologico per la fabbricazione di ghiaccio commestibile. L'UFSP ha rilasciato la corrispondente omologazione alla ditta Unilever Svizzera sagl. La decisione è stata presa in base alla valutazione della sicurezza che l'UFSP ha svolto consultando altri Uffici federali. L'utilizzo di questo coadiuvante tecnologico per la fabbricazione di ghiaccio commestibile non costituisce un pericolo per le persone, gli animali o l'ambiente.

La proteina ISP (in inglese «Ice Structuring Protein») tipo III HPLC 12, presente nel Blennio viviparo americano (*Macrozoarces americanus*), un pesce commestibile tipico dell'Atlantico nord-occidentale, protegge contro i danni provocati da congelamento in acque gelide.

La proteina ISP tipo III HPLC 12 può essere utilizzata come coadiuvante tecnologico nella fabbricazione di ghiaccio commestibile, poiché è in grado d'influenzare la formazione di cristalli del ghiaccio durante il processo di congelamento. Secondo il fabbricante, tale proprietà conferisce all'alimento una struttura fine e gradevole, inoltre l'aggiunta di grassi e zuccheri è minore. La ISP, aggiunta al prodotto in una quantità che non supera lo 0,01 per cento, si conserva nel prodotto pronto al consumo senza più svolgere alcuna funzione.

Il preparato a base di ISP viene prodotto a partire da un ceppo geneticamente modificato del lievito del pane (*Saccharomyces cerevisiae*) contenente un gene che codifica per la ISP tipo III HPLC 12. Le cellule di lievito sono coltivate a tal scopo in un contenitore ermetico.

Il preparato a base di ISP pronto per l'uso viene estratto dal liquido di coltura che viene in seguito filtrato. Non contiene organismi geneticamente modificati (OGM), ma è sottoposto all'obbligo di omologazione come prodotto geneticamente modificato.

Il preparato a base di ISP è fabbricato negli Stati Uniti dalla ditta Martek ed è impiegato dalla ditta Unilever nella produzione di ghiaccio commestibile. Il 14 luglio 2010, Unilever Svizzera sagl. ha presentato una domanda di omologazione per il preparato a base di ISP, destinato a essere impiegato nella fabbricazione di ghiaccio commestibile, allegando le informazioni scientifiche necessarie.

Le informazioni concernenti il preparato a base di ISP sono state esaminate secondo i criteri di cui all'allegato 1 dell'ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM; RS 817.022.51). L'organismo di produzione e anche la proteina ISP tipo III HPLC 12 sono descritte. La valutazione della sicurezza (secondo criteri tossicologici e allergologici) non ha destato preoccupazioni.

Dalla consultazione di altri Uffici federali e Commissioni federali non sono emerse obiezioni per l'omologazione.

Pertanto, l'UFSP ha deciso di omologare il preparato a base di ISP destinato a essere utilizzato come coadiuvante tecnologico per la fabbricazione di ghiaccio commestibile. L'omologazione è limitata a dieci anni ed è stata pubblicata sul Foglio ufficiale svizzero di commercio.

Il preparato a base di ISP è già omologato in diversi paesi, tra cui negli Stati membri dell'Unione europea, dove il ghiaccio commestibile fabbricato con tale prodotto è già in commercio. Dal 2003, negli Stati Uniti sono stati prodotti più di un miliardo di porzioni di ghiaccio commestibile a base di questo preparato.