



31 gennaio 2020

Autorizzazione della serina proteasi (chimotripsina) come coadiuvante tecnologico nella produzione di derrate alimentari

L'enzima serina proteasi potrà d'ora in poi essere impiegato come coadiuvante tecnologico nella produzione di alimenti proteici. La serina proteasi è prodotta tramite il ceppo geneticamente modificato del microrganismo *Bacillus licheniformis*.

In Svizzera la serina proteasi è un prodotto OGM soggetto a obbligo di autorizzazione. Il 25 luglio 2016 la ditta Novozymes ha presentato in Danimarca una domanda di autorizzazione per la serina proteasi come coadiuvante tecnologico per le derrate alimentari, allegando le informazioni scientifiche necessarie.

Queste informazioni 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). Stando alle attuali conoscenze scientifiche, la valutazione della sicurezza alimentare dell'USAV ha dimostrato che il consumo di derrate alimentari fabbricate con la serina proteasi non rappresenta un pericolo per la salute dei consumatori.

Su questa base, l'USAV ha deciso di autorizzare l'impiego della serina proteasi OGM come coadiuvante tecnologico per le derrate alimentari. L'autorizzazione è limitata a dieci anni.

Coadiuvante tecnologico nella produzione di derrate alimentari

La proteina serina proteasi è un enzima che catalizza l'idrolisi dei legami peptidici. Si prevede di impiegare l'enzima nella trasformazione di alimenti contenenti proteine di origine animale e vegetale, in particolare nella produzione di alimenti per lattanti e di alimenti di proseguimento a base di idrolizzati proteici. Le proteine idrolizzate (peptidi) si differenziano dalle proteine intatte anche per gusto, solubilità, viscosità, digeribilità e allergenicità.

Procedura di fabbricazione

Per produrre la serina proteasi, il gene dell'enzima dell'organismo donatore *Nocardioopsis prasina* del ceppo NRRL18262 deve essere integrato in un organismo ricevente (*Bacillus licheniformis* del ceppo NZYM-RH) mediante una ricombinazione omologa in un punto del genoma. La serina proteasi sarà commercializzata sotto forma di due preparati enzimatici designati come segue: Formea CTL 300 BG e Formea CTL 600 BG (entrambi granulati).