



# Verordnung des EDI über gentechnische veränderte Lebensmittel (VGVL)

Änderung vom 14. Oktober 2022

---

*Das Eidgenössische Departement des Innern (EDI)  
verordnet:*

I

Anhang 3 der Verordnung des EDI vom 27. Mai 2020<sup>1</sup> über gentechnisch veränderte Lebensmittel wird gemäss Beilage geändert.

II

Diese Verordnung tritt am 1. November 2022 in Kraft.

14. Oktober 2022

Eidgenössisches Departement des Innern:

Alain Berset

<sup>1</sup> SR 817.022.51

Anhang 3  
(Art. 7)**GVO-Erzeugnisse, die ohne Bewilligung des BLV in Verkehr gebracht werden dürfen**

Die folgenden Einträge werden in alphabetischer Reihenfolge eingefügt gemäss den Präzisierungen in der Tabelle:

GVO-Erzeugnis	Einzuhaltende Vorschriften
---------------	----------------------------

Die folgenden zwei Einträge einfügen am Anfang der Liste

1,4-alpha-D-Glucan Glucanohydrolase (EC 3.2.1.1) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus licheniformis</i> (Stamm NZYM-AC).
---	---

1,4-alpha-D-Glucan Glucanohydrolase (EC 3.2.1.1) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus licheniformis</i> (Stamm NZYM-BC).
---	---

Den folgenden Eintrag einfügen nach dem Eintrag «Alpha-Acetolactate Decarboxylase»

Asparaginase (EC 3.5.1.1) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei Backverarbeitungsprozessen und bei der Herstellung von Kartoffelprodukten.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm AGN).
---	--

Die folgenden fünf Einträge einfügen nach dem zweiten Eintrag «Beta-D-Glucose:Sauerstoff 1-Oxidoreductase»

Beta-Galactosidase (EC 3.2.1.23) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus licheniformis</i> (Stamm NZYM-BT).
---	---

Beta-Galactosidase (EC 3.2.1.23) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei Lebensmitteln mit Laktose.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Kluyveromyces lactis</i> (Stamm KLA).
--	---

Beta-Galactosidase (EC 3.2.1.23) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei Lebensmitteln mit Laktose.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm TOL).
--	--

GVO-Erzeugnis	Einzuhaltende Vorschriften
Carboxypeptidase D (EC 3.4.16.6) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Verarbeitung von Proteinen, beim Brauen von Getränken und bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus oryzae</i> (Stamm NZYM-MK).
Chymosin (EC 3.4.23.4) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Herstellung von Milch und Milcherzeugnissen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Kluyveromyces lactis</i> (Stamm C1N).
<i>Den folgenden Eintrag einfügen nach dem letzten Eintrag «Endo-1,4-beta-Xylanase»</i>	
Endo-1,4-beta-Xylanase (EC 3.2.1.8) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken auf Getreidebasis, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm
<i>Die folgenden sechs Einträge einfügen nach dem letzten Eintrag «Glukan-1,4-alpha-Maltohydrolase»</i>	
Glukan-1,4-alpha-Glucosidase (EC 3.2.1.3) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung, bei der Herstellung von alkoholischen Getränken, beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm NZYM-BE).
Glukan-1,4-alpha-Maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung, beim Brauen und bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus licheniformis</i> (Stamm NZYM-FR).
Glukan-1,4-alpha-Maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung, beim Brauen und bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus licheniformis</i> (Stamm NZYM-CY).
Glukan-1,4-alpha-Maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung, beim Brauen und bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus licheniformis</i> (Stamm NZYM-SD).
Glukan-1,4-alpha-Maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung und bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus subtilis</i> (Stamm MAM).

GVO-Erzeugnis	Einzuhaltende Vorschriften
Glutaminase (EC 3.5.1.2) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Verarbeitung von Proteinen und bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus licheniformis</i> (Stamm NZYM-JQ).

*Die folgenden zwei Einträge einfügen nach dem letzten Eintrag «GVO-Erzeugnisse, die der Definition nach Artikel 31 Absatz 4 LGV entsprechen und die nach der Verordnung (EG) 2015/2283<sup>10</sup> in Verkehr gebracht werden dürfen.»*

Leucyl Aminopeptidase (EC 3.4.11.1) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Verarbeitung von Proteinen, beim Brauen von Getränken und bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus oryzae</i> (Stamm NZYM-BU).
--	---

Peroxidase (EC 1.11.1.7) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Verarbeitung von Molke.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm MOX).
---	--

*Den folgenden Eintrag einfügen nach dem letzten Eintrag «Phospholipase C»*

Pullulanase (EC 3.2.1.41) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung und beim Brauen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus licheniformis</i> (Stamm NZYM-LU).
--	---

*Den folgenden Eintrag einfügen nach dem Eintrag «Serinprotease (Trypsin)»*

Subtilisin (EC 3.4.21.62) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Verarbeitung von Proteinen, beim Brauen von Getränken und bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus licheniformis</i> (Stamm NZYM-CB).
--	---

*Den folgenden Eintrag einfügen nach dem letzten Eintrag «Triacylglycerol Lipase»*

Triacylglycerol Lipase (EC 3.1.1.3) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei Backverarbeitungsprozessen, bei der Verarbeitung von Proteinen und bei der Verarbeitung von Eiern und Eierprodukten sowie Fleischerzeugnissen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus oryzae</i> (Stamm NZYM-PH).
---	---