



## **Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées (ODAIGM)**

**Modification du 14 octobre 2022**

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)  
arrête :*

I

L'annexe 3 de l'ordonnance du DFI du 27 mai 2020 sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées<sup>1</sup> est modifiée conformément au texte ci-joint.

II

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> novembre 2022.

14 octobre 2022

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

<sup>1</sup> RS 817.022.51

Annexe 3  
(art. 7)**Produits OGM qui peuvent être mis sur le marché sans autorisation de l'OSAV**

Les entrées suivantes sont ajoutées dans l'ordre alphabétique conformément aux précisions figurant dans le tableau :

Produit OGM	Prescriptions à respecter
-------------	---------------------------

Insérer les deux entrées suivantes au début de la liste

1,4 alpha-D-glucane glucanohydrolase (EC 3.2.1.1) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule, dans la production de boissons alcooliques à base de céréales, dans le brassage de boissons à base de céréales et dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus licheniformis</i> (souche NZYM-AC)
--	--

1,4 alpha-D-glucane glucanohydrolase (EC 3.2.1.1) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule, dans la production de boissons alcooliques à base de céréales, dans le brassage de boissons à base de céréales et dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus licheniformis</i> (souche NZYM-BC)
--	--

Insérer l'entrée suivante après l'entrée « Alpha-acétolactate décarboxylase »

Asparaginase (EC 3.5.1.1) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans des processus de boulangerie et dans la fabrication de produits à base de pommes de terre</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus niger</i> (souche AGN)
--	---

Insérer les cinq entrées suivantes après la deuxième entrée « Bêta-D-glucose : oxygène 1-oxydoréductase »

Bêta-galactosidase (EC 3.2.1.23) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation du lait et des produits laitiers</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus licheniformis</i> (souche NZYM-BT)
--	--

Bêta-galactosidase (EC 3.2.1.23) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans les denrées alimentaires contenant du lactose</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Kluyveromyces lactis</i> (souche KLA)
---	--

Bêta-galactosidase (EC 3.2.1.23) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans les denrées alimentaires contenant du lactose</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus niger</i> (souche TOL)
---	---

Produit OGM	Prescriptions à respecter
Carboxypeptidase D (EC 3.4.16.6) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de protéines, dans le brassage et dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus oryzae</i> (souche NZYM-MK)
Chymosine (EC 3.4.23.4) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation du lait et des produits laitiers</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Kluyveromyces lactis</i> (souche CIN)

*Insérer l'entrée suivante après la dernière entrée « Endo-1,4-bêta-xylanase »*

Endo-1,4 alpha-xynalase (EC 3.2.1.8) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule, dans la production de boissons alcooliques à base de céréales, dans le brassage de boissons à base de céréales et dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus niger</i> (souche XYL)
---	---

*Insérer les huit entrées suivantes après la dernière entrée « Glucane 1,4-alpha-maltohydrolase »*

Glucane 1,4-alpha-glucosidase (EC 3.2.1.3) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule, dans la production de boissons alcooliques à base de céréales, dans le brassage de boissons à base de céréales et dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus niger</i> (souche NZYM-BE)
---	---

Glucane -1,4-alpha-maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule, dans le brassage et dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus licheniformis</i> (souche NZYM-FR)
---	--

Glucane -1,4-alpha-maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule, dans le brassage et dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus licheniformis</i> (souche NZYM-CY)
---	--

Glucane -1,4-alpha-maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule, dans le brassage et dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus licheniformis</i> (souche NZYM-SD)
---	--

Glucane -1,4alpha-maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule et dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus subtilis</i> (souche MAM)
--	---

Produit OGM	Prescriptions à respecter
Glutaminase (EC 3.5.1.2) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de protéines et dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus licheniformis</i> (souche NZYM-JQ)
Leucyl-aminopeptidase (EC 3.4.11.1) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de protéines, dans le brassage et dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus oryzae</i> (souche NZYM-BU)
Peroxydase (EC 1.11.1.7) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de lactosérum</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus niger</i> (souche MOX)

*Insérer les deux entrées suivantes après l'entrée « Protéase à sérine (trypsine) »*

Pullulanase (EC 3.2.1.41) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule et dans le brassage</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus licheniformis</i> (souche NZYM-LU)
Subtilisine (EC 3.4.21.62) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de protéines, dans le brassage et dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus licheniformis</i> (souche NZYM-CB)

*Insérer l'entrée suivante après la dernière entrée « Triacylglycérol lipase »*

Triacylglycérol lipase (EC 3.1.1.3) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans des processus de boulangerie et dans la transformation de protéines, d'œufs, d'ovoproduits et de produits à base de viande</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus oryzae</i> (souche NZYM-PH)
---	--