



Nicht löschen bitte " " !!

Schweizerische Bundeskanzlei / Kompetenzzentrum Amtliche Veröffentlichungen
(KAV)

Ordinanza del DFI concernente le derrate alimentari geneticamente modificate (ODerrGM)

Modifica del 14 ottobre 2022

*Il Dipartimento federale dell'interno (DFI)
ordina:*

I

L'allegato 3 dell'ordinanza del DFI del 27 maggio 2020¹ concernente le derrate alimentari geneticamente modificate è modificato secondo la versione qui annessa.

II

La presente ordinanza entra in vigore il 1° novembre 2022.

14 ottobre 2022

Dipartimento federale dell'interno:
Alain Berset

RS

¹ RS 817.022.51

Allegato 3
(art. 7)

Prodotti OGM che possono essere immessi sul mercato senza autorizzazione dell'USAV

Le voci seguenti vengono inserite in ordine alfabetico conformemente alle precisazioni riportate nella tabella:

Prodotto OGM	Prescrizioni da rispettare
--------------	----------------------------

Inserire le due voci seguenti dopo la voce «Fosfolipasi C (EC 3.1.4.3) »

1,4-alfa-D-glucano gluconoidrolasi (EC 3.2.1.1) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus licheniformis</i> (ceppo NZYM-AC).
--	--

1,4-alfa-D-glucano gluconoidrolasi (EC 3.2.1.1) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus licheniformis</i> (ceppo NZYM-BC).
--	--

Inserire la voce seguente dopo la voce «Alfa-acetolattato decarbossilasi»

Asparaginasi (EC 3.5.1.1) <i>Enzima alimentare per l'uso nei processi di cottura al forno e nella fabbricazione di prodotti a base di patate.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus niger</i> (ceppo AGN).
--	---

Inserire le cinque voci seguenti dopo la seconda voce «Beta-D-glucosio: ossigeno 1-ossidoreduttasi»

Beta-galattosidasi (EC 3.2.1.23) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione del latte e dei prodotti a base di latte.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus licheniformis</i> (ceppo NZYM-BT).
---	--

Beta-galattosidasi (EC 3.2.1.23) <i>Enzima alimentare per l'uso nelle derrate alimentari contenenti lattosio.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Kluyveromyces lactis</i> (ceppo KLA).
--	--

Beta-galattosidasi (EC 3.2.1.23) <i>Enzima alimentare per l'uso nelle derrate alimentari contenenti lattosio.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus niger</i> (ceppo TOL).
--	---

Prodotto OGM	Prescrizioni da rispettare
Carbossipeptidasi D (EC 3.4.16.6) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione delle proteine, nella fabbricazione di bevande e nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus oryzae</i> (ceppo NZYM-MK).
Chimosina (EC 3.4.23.4) <i>Enzima alimentare per l'uso nella produzione del latte e dei prodotti a base di latte.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Kluyveromyces lactis</i> (ceppo CIN).
<i>Inserire la voce seguente dopo l'ultima voce «Endo-1,4-beta-xilanasii»</i>	
Endo-1,4-beta-xilanasii (EC 3.2.1.8) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus niger</i> (ceppo XYL).
<i>Inserire la voce seguente dopo la voce «Fosfolipasi C»</i>	
Glucano-1,4-alfa-glucosidasi (EC 3.2.1.3) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande alcoliche a base di cereali, nella fabbricazione di bevande a base di cereali e nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus niger</i> (ceppo NZYM-BE).
<i>Inserire le sette voci seguenti dopo l'ultima voce «Glucano-1,4-alfa-maltoidrolasi»</i>	
Glucano-1,4-alfa-maltoidrolasi (EC 3.2.1.133) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande e nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus licheniformis</i> (ceppo NZYM-FR).
Glucano-1,4-alfa-maltoidrolasi (EC 3.2.1.133) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande e nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus licheniformis</i> (ceppo NZYM-CY).
Glucano-1,4-alfa-maltoidrolasi (EC 3.2.1.133) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido, nella fabbricazione di bevande e nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus licheniformis</i> (ceppo NZYM-SD).
Glucano-1,4-alfa-maltoidrolasi (EC 3.2.1.133) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido e nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus subtilis</i> (ceppo MAM).
Glutaminasi (EC 3.5.1.2) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione delle proteine e nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus licheniformis</i> (ceppo NZYM-JQ).

Prodotto OGM	Prescrizioni da rispettare
Leucina aminopeptidasi (EC 3.4.11.1) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione delle proteine, nella fabbricazione di bevande e nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus oryzae</i> (ceppo NZYM-BU).
Perossidasi (EC 1.11.1.7) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione del siero di latte.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus niger</i> (ceppo MOX).
<i>Inserire la voce seguente dopo la voce «Prodotti OGM che corrispondono alla definizione di cui all'articolo 31 capoverso 4 ODerr e che possono essere immessi sul mercato secondo il regolamento (CE) 2015/2283»</i>	
Pullulanasi (EC 3.2.1.41) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido e nella fabbricazione di bevande.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus licheniformis</i> (ceppo NZYM-LU).
<i>Inserire la voce seguente dopo la voce «Serin proteasi (tripsina)»</i>	
Subtilisina (EC 3.4.21.62) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione delle proteine, nella fabbricazione di bevande e nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus licheniformis</i> (ceppo NZYM-CB).
<i>Inserire la voce seguente dopo l'ultima voce «Triacilglicerolo lipasi»</i>	
Triacilglicerolo lipasi (EC 3.1.1.3) <i>Enzima alimentare per l'uso nei processi di cottura al forno, nella trasformazione delle proteine e nella trasformazione di uova, prodotti a base di uova e prodotti a base di carne.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus oryzae</i> (ceppo NZYM-PH).