



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

**Modification du 23 février 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 remplacée par la version ci-jointe.

II

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

23 février 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

Produit OGM	Prescriptions à respecter
4-alpha-D-glucane alpha-maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (souche LALL-MA)
4 alpha-D-glucane glucanohydrolase (EC 3.2.1.1) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus subtilis</i> (souche NBA)
Alpha-acétolactate décarboxylase (EC 4.1.1.5) <i>Enzyme alimentaire utilisée pour la distillation de boissons alcooliques et le brassage</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus licheniformis</i> (souche NZYM-JB)
Bêta-D-glucose : oxygène 1-oxydoréductase (EC 1.1.3.4) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus oryzae</i> (souche NZYM-KP)
Bêta-D-glucose : oxygène 1-oxydoréductase (EC 1.1.3.4) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus niger</i> (souche ZGL)
Endo-1,4-bêta-xylanase (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 oryzae</i> (souche NZYM-FB)
Endo-1,4-bêta-xylanase (EC 3.2.1.8) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule de denrées alimentaires contenant des céréales, dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus licheniformis</i> (souche NZYM-CE)
Endo-1,4-bêta-xylanase (EC 3.2.1.8) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule de denrées alimentaires contenant des céréales, dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus oryzae</i> (souche NZYM-FA)
Endo-1,4-bêta-xylanase (EC 3.2.1.8) <i>Enzyme alimentaire utilisée pour le brassage et dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus niger</i> (souche XEA)

Produit OGM	Prescriptions à respecter
Glucane 1,4-alpha-maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus subtilis</i> (souche NZYM-OC)
Glucane 1,4-alpha-maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus subtilis</i> (souche NZYM-SO)
Glucane 1,4-alpha-maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de la fécule dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Bacillus subtilis</i> (souche ROM)
Produits OGM qui correspondent à la définition de l'art. 31, al. 4, ODAIOUs et qui peuvent être mis sur le marché en vertu du règlement (CE) 2015/2283 <sup>2</sup>	Les prescriptions découlant des décisions d'exécution et des notifications doivent être respectées. La personne figurant dans la décision d'exécution ou la notification, à qui la décision ou la notification est destinée, est considérée comme le titulaire de l'autorisation. Le produit cité ne peut être mis sur le marché que par cette personne ou, avec son accord, par d'autres personnes.
Phospholipase A2 (EC 3.1.1.43) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation des œufs et des huiles et graisses végétales crues ainsi que dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus niger</i> (souche PLA-54).
Phospholipase C (EC 3.1.4.3) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation d'huiles et de graisses</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Komagataella phaffii</i> (souche PRF)
Protéase à sérine (trypsine) (EC 3.4.21.4) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation d'aliments d'origine animale et végétale contenant des protéines</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Fusarium venenatum</i> (souche NZYM-FG)
Triacylglycérol lipase (EC 3.1.1.3) <i>Enzyme alimentaire utilisée pour l'hydrolyse des graisses dans le brassage de boissons à base de céréales et dans des processus de boulangerie, ainsi que pour la transformation d'huiles et de graisses.</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus oryzae</i> (souche NZYM-AL)

<sup>2</sup> Règlement (UE) 2015/2283 du Parlement européen et du Conseil du 25 novembre 2015 relatif aux nouveaux aliments, modifiant le règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant le règlement (CE) n° 258/97 du Parlement européen et du Conseil et le règlement (CE) n° 1852/2001 de la Commission; modifié en dernier lieu par le règlement (EU) 2019/1381, JO L 231 du 6.9.2019, p. 1.

---

Produit OGM	Prescriptions à respecter
Triacylglycérol lipase (EC 3.1.1.3) <i>Enzyme alimentaire utilisée pour l'hydrolyse des graisses de denrées alimentaires contenant des céréales dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus oryzae</i> (souche NZYM-LH)
Triacylglycérol lipase (EC 3.1.1.3) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation d'œufs, d'huiles et de graisses</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus oryzae</i> (souche NZYM-FL)
Triacylglycérol lipase (EC 3.1.1.3) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans des processus de boulangerie</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus niger</i> (souche LFS)

---