



Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL)

Änderung vom 8. Dezember 2023

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

I

Die Verordnung des EDI vom 27. Mai 2020¹ über gentechnisch veränderte Lebensmittel wird wie folgt geändert:

Art. 6 Abs. 3

³ Das BLV kann die Tolerierung von Erzeugnissen nach den Absätzen 1 und 2 einschränken oder mit Auflagen versehen.

Art. 14a Übergangsbestimmung zur Änderung vom 8. Dezember 2023

Lebensmittel, die der Änderung vom 8. Dezember 2023 nicht entsprechen, dürfen noch bis zum 31. Januar 2025 nach bisherigem Recht eingeführt, hergestellt und gekennzeichnet und noch bis zum Abbau der Bestände an Konsumentinnen und Konsumenten abgegeben werden.

II

Die Anhänge 2 und 3 erhalten die neue Fassung gemäss Beilage.

III

Diese Verordnung tritt am 1. Februar 2024 in Kraft.

8. Dezember 2023

Eidgenössisches Departement des Innern:

SR ...

¹ SR 817.022.51

Alain Berset

Liste der tolerierten Materialien

Bezeichnung	Erkennungsmarker	Einschränkungen/Auflagen
Baumwolle GHB119	BCS-GHØØ5-8	keine
Baumwolle GHB614	BCS-GHØØ2-5	keine
Baumwolle GHB614 x LLCotton 25	BCS-GHØØ2-5 x ACS-GHØØ1-3	keine
Baumwolle GHB614 x LLCotton 25 x MON 15895	BCS-GHØØ2-5 x ACS-GHØØ1-3 x MON-15985-7	keine
Baumwolle GHB614 x T304-40xGHB119	BCS-GHØØ2-5 x BCS-GHØØ4-7 x BCS-GHØØ5-8	keine
Baumwolle GHB811	BCS-GH811-4	keine
Baumwolle LLCotton 25	ACS-GHØØ1-3	keine
Baumwolle T304-40	BCS-GHØØ4-7	keine
Mais 1507	DAS-Ø15Ø7-1	keine

Bezeichnung	Erkennungsmarker	Einschränkungen/Auflagen
Mais 3272	SYN-E3272-5	keine
Mais 5307	SYN-Ø53Ø7-1	keine
Mais 59122	DAS-59122-7	keine
Mais Bt11 x MIR162 x 1507 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-ØØØ21-9	keine
Mais Bt11 x MIR162 x MIR604 x GA21	SYN-BTØ11-1 × SYN-IR162-4 × SYN-IR6Ø4-5 × MON-ØØØ21-9	keine
Mais GA21	MON-ØØØ21-9	keine
Mais MIR 162	SYN-IR162-4	keine
Mais MIR 604	SYN-IR6Ø4-5	keine
Mais MON 87403	MON-874Ø3-1	keine
Mais MON 87411	MON-87411-9	keine
Mais MON 87427	MON-87427-7	keine
Mais MON 87427 x MON 89034 x 1507 x MON 88017 x 59122	MON-87427-7 × MON-89Ø34-3 × DAS-Ø15Ø7-1 × MON-88Ø17-3 × DAS-59122-7	keine
Mais MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x MON 87411	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-87411-9	keine

Bezeichnung	Erkennungsmarker	Einschränkungen/Auflagen
Mais MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-87427-7 x MON-89034-3 x SYN-IR162-4 x MON-00603-6	keine
Mais MON 87427 x MON 89034 x NK603	MON-87427-7 x MON-89034-3 x MON-00603-6	keine
Mais MON 87460	MON 87460-4	keine
Mais MON 87460 x MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-87460-4 x MON-87427-7 x MON-89034-3 x SYN-IR162-4 x MON-00603-6	keine
Mais MON 88017	MON-88017-3	keine
Mais MON 88017 x MON 810	MON-88017-3 x MON-00810-6	keine
Mais MON 89034	MON-89034-3	keine
Mais MZIR098	SYN-00098-3	keine
Mais NK603	MON-00603-6	keine
Mais NK603 x MON 810	MON-00603-6 x MON-00810-6	keine
Mais NK603 x T25	MON-00603-6 x ACS-ZM003-2	keine

Bezeichnung	Erkennungsmarker	Einschränkungen/Auflagen
Mais T25	ACS-ZM003-2	keine
Raps GT73	MON-00073-7	nur vermehrungsunfähig
Raps MS8 x RF3 x GT73	ACS-BN005-8 x ACS-BN003-6 x MON-00073-7	nur vermehrungsunfähig
Raps MS8, RF3, MS8 x RF3	ACS-BN005-8, ACS-BN003-6, ACS-BN005-8 x ACS-BN003-6	nur vermehrungsunfähig
Raps MS11	BCS-BN012-7	nur vermehrungsunfähig
Soja A2704-12	ACS-GM005-3	keine
Soja A5547-127	ACS-GM006-4	keine
Soja FG72	MST-FG072-2	keine
Soja FG72 x A5547-127	MST-FG072-2 x ACS-GM006-4	keine
Soja GMB151	BCS-GM151-6	keine
Soja MON 87701	MON-87701-2	keine

Bezeichnung	Erkennungsmarker	Einschränkungen/Auflagen
Soja MON 87701 x MON 89788	MON-877Ø1-2 x MON-89788-1	keine
Soja MON 87705	MON-877Ø5-6	keine
Soja MON 87705 x MON 89788	MON-877Ø5-6 x MON-89788-1	keine
Soja MON 87708	MON-877Ø8-9	keine
Soja MON 87708 x MON 89788	MON-877Ø8-9 x MON-89788-1	keine
Soja MON 87708 x MON 89788 x A5547-127	MON-877Ø8-9 x MON-89788-1 x ACS-GMØØ6-4	keine
Soja MON 87751	MON-87751-7	keine
Soja MON 87751 x MON 87701 x MON 89788 x MON 87708	MON-87751-7 x MON-877Ø1-2 x MON-877Ø8-9 x MON-89788-1	keine
Soja MON 87769	MON-87769-7	keine
Soja MON 89788	MON-89788-1	keine
Soja SYHTØH2	SYN-ØØØH2-5	keine

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

GVO-Erzeugnis	Einzuhaltende Vorschriften
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).
4-alpha-D-Glucan alpha-Maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (Stamm LALL-MA).
4-alpha-D-Glucan Glukanhydrolase (EC 3.2.1.1) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus subtilis</i> (Stamm NBA).
Alpha-Acetolactate Decarboxylase (EC 4.1.1.5) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Destillation von alkoholischen Getränken und beim Brauen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus licheniformis</i> (Stamm NZYM-JB).
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).
Beta-D-Glucose:Sauerstoff 1-Oxidoreductase (EC 1.1.3.4) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus oryzae</i> (Stamm NZYM-KP).
Beta-D-Glucose:Sauerstoff 1-Oxidoreductase (EC 1.1.3.4) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm ZGL).

GVO-Erzeugnis	Einzuhaltende Vorschriften
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).
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 Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Kluyveromyces lactis</i> (Stamm CIN).
Chymosin (EC 3.4.23.4) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Verarbeitung von Milch und Milcherzeugnissen</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm DSM32805).
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 oryzae</i> (Stamm NZYM-FB).
Endo-1,4-beta-Xylanase (EC 3.2.1.8) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung von getreidehaltigen Lebensmitteln bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus licheniformis</i> (Stamm NZYM-CE).
Endo-1,4-beta-Xylanase (EC 3.2.1.8) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung von getreidehaltigen Lebensmitteln bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus oryzae</i> (Stamm NZYM-FA).
Endo-1,4-beta-Xylanase (EC 3.2.1.8) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung beim Brauen und bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm XEA).
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 XYL).

GVO-Erzeugnis	Einzuhaltende Vorschriften
Glukan-1,4-alpha-Maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus subtilis</i> (Stamm NZYM-OC).
Glukan-1,4-alpha-Maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus subtilis</i> (Stamm NZYM-SO).
Glukan-1,4-alpha-Maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Stärkeverarbeitung bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Bacillus subtilis</i> (Stamm ROM).
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).
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).

GVO-Erzeugnis	Einzuhaltende Vorschriften
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).
Pektinlyase (EC 4.2.2.10) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Verarbeitung von pektinhaltigen Lebensmitteln, wie Obst und Gemüse, bei der Herstellung von Saft, Nektar, Sirup und Rübenzucker.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm NZYM-PN).
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).
Phospholipase A2 (EC 3.1.1.43) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Verarbeitung von Eiern und rohen Pflanzenölen und -fetten sowie bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm PLA-54).
Phospholipase C (EC 3.1.4.3) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Verarbeitung von Ölen und Fetten.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Komagataella phaffii</i> (Stamm PRF).
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).
Serinprotease (Trypsin) (EC 3.4.21.4) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Verarbeitung von proteinhaltigen Lebensmitteln tierischen und pflanzlichen Ursprungs.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Fusarium venenatum</i> (Stamm NZYM-FG).
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).
Triacylglycerol Lipase (EC 3.1.1.3) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Fetthydrolyse beim Brauen von Getränken auf Getreidebasis und bei Backverarbeitungsprozessen, sowie bei der Verarbeitung von Ölen und Fetten.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus oryzae</i> (Stamm NZYM-AL).
Triacylglycerol Lipase (EC 3.1.1.3) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Fetthydrolyse von getreidehaltigen Lebensmitteln bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus oryzae</i> (Stamm NZYM-LH).
Triacylglycerol Lipase (EC 3.1.1.3) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei der Verarbeitung von Eiern, Ölen und Fetten.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus oryzae</i> (Stamm NZYM-FL).

GVO-Erzeugnis	Einzuhaltende Vorschriften
Triacylglycerol Lipase (EC 3.1.1.3) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei Backverarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm LFS).
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).

Teil B: übrige GVO-Erzeugnisse

GVO-Erzeugnis	Einzuhaltende Vorschriften
GVO-Erzeugnisse, die der Definition nach Artikel 31 Absatz 4 LGV entsprechen und die nach der Verordnung (EG) 2015/2283 ² in Verkehr gebracht werden dürfen.	Die Vorschriften gemäss den einzelnen Durchführungsbeschlüssen und Meldungen sind einzuhalten. Die im Durchführungsbeschluss oder in der Meldung genannte Person, an die sich der Beschluss oder die Meldung richtet, gilt als BewilligungsinhaberIn oder -inhaber. Das genannte Produkt darf nur durch diese Person oder mit deren Einverständnis durch andere Personen in Verkehr gebracht werden.

² Verordnung (EU) 2015/2283 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. November 2015 über neuartige Lebensmittel, zur Änderung der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 258/97 des Europäischen Parlaments und des Rates und der Verordnung (EG) Nr. 1852/2001 der Kommission, ABl. L 327 vom 11.12.2015, S. 1; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2019/1381, ABl. L 231 vom 6.9.2019, S. 1.