



Ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées

(ODAIGM)

Modification du 8 décembre 2023

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

I

L'ordonnance du DFI du 27 mai 2020 sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées¹ est modifiée comme suit :

Art. 6, al. 3

L'OSAV peut limiter ou assortir de charges la tolérance des produits visés aux al. 1 et 2.

Art. 14a Disposition transitoire de la modification du 8 décembre 2023

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 8 décembre 2023 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 janvier 2025 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

Les annexes 2 et 3 sont remplacées par les versions ci-jointes.

¹ RS 817.022.51

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1 février 2024.

8 décembre 2023

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

Annexe 2
(art. 6, al. 4, et 12)

Liste des matériels tolérés

Désignation	Identificateur unique	Restrictions/charges
Colza GT73	MON-00073-7	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Colza MS8 x RF3 x GT73	ACS-BN005-8 x ACS-BN003-6 x MON-00073-7	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Colza MS8, RF3, MS8 x RF3	ACS-BN005-8, ACS-BN003-6, ACS-BN005-8 x ACS-BN003-6	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Colza MS11	BCS-BN012-7	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Coton GHB119	BCS-GH005-8	aucune
Coton GHB614	BCS-GH002-5	aucune
Coton GHB614 x LLCotton 25	BCS-GH002-5 x ACS-GH001-3	aucune
Coton GHB614 x LLCotton 25 x MON 15895	BCS-GH002-5 x ACS-GH001-3 x MON-15985-7	aucune
Coton GHB614 x T304-40xGHB119	BCS-GH002-5 x BCS-GH004-7 x BCS-GH005-8	aucune
Coton GHB811	BCS-GH811-4	aucune

Désignation	Identificateur unique	Restrictions/charges
Coton LLCotton 25	ACS-GH001-3	aucune
Coton T304-40	BCS-GH004-7	aucune
Maïs 1507	DAS-01507-1	aucune
Maïs 3272	SYN-E3272-5	aucune
Maïs 5307	SYN-05307-1	aucune
Maïs 59122	DAS-59122-7	aucune
Maïs Bt11 x MIR162 x 1507 x GA21	SYN-BT011-1 × SYN-IR162-4 × DAS-01507-1 × MON-00021-9	aucune
Maïs Bt11 x MIR162 x MIR604 x GA21	SYN-BT011-1 × SYN-IR162-4 × SYN-IR604-5 × MON-00021-9	aucune
Maïs GA21	MON-00021-9	aucune
Maïs MIR 162	SYN-IR162-4	aucune
Maïs MIR604	SYN-IR604-5	aucune
Maïs MON 87403	MON-87403-1	aucune

Désignation	Identificateur unique	Restrictions/charges
Maïs MON 87411	MON-87411-9	aucune
Maïs MON 87427	MON-87427-7	aucune
Maïs MON 87427 x MON 89034 x 1507 x MON 88017 x 59122	MON-87427-7 x MON-89034-3 x DAS-01507-1 x MON-88017-3 x DAS-59122-7	aucune
Maïs MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x MON 87411	MON-87427-7 x MON-89034-3 x SYN-IR162-4 x MON-87411-9	aucune
Maïs MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-87427-7 x MON-89034-3 x SYN-IR162-4 x MON-00603-6	aucune
Maïs MON 87427 x MON 89034 x NK603	MON-87427-7 x MON-89034-3 x MON-00603-6	aucune
Maïs MON 87460	MON 87460-4	aucune
Maïs 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	aucune
Maïs MON 88017	MON-88017-3	aucune
Maïs MON 88017 x MON 810	MON-88017-3 x MON-00810-6	aucune
Maïs MON 89034	MON-89034-3	aucune
Maïs MZIR098	SYN-00098-3	aucune

Désignation	Identificateur unique	Restrictions/charges
Maïs NK603	MON-ØØ6Ø3-6	aucune
Maïs NK603 x MON 810	MON-ØØ6Ø3-6 x MON-ØØ81Ø-6	aucune
Maïs NK603 x T25	MON-ØØ6Ø3-6 x ACS-ZMØØ3-2	aucune
Maïs T25	ACS-ZMØØ3-2	aucune
Soja A2704-12	ACS-GMØØ5-3	aucune
Soja A5547-127	ACS-GMØØ6-4	aucune
Soja FG72	MST-FGØ72-2	aucune
Soja FG72 x A5547-127	MST-FGØ72-2 x ACS-GMØØ6-4	aucune
Soja GMB151	BCS-GM151-6	aucune
Soja MON 87701	MON-877Ø1-2	aucune
Soja MON 87701 x MON 89788	MON-877Ø1-2 x MON-89788-1	aucune
Soja MON 87705	MON-877Ø5-6	aucune

Désignation	Identificateur unique	Restrictions/charges
Soja MON 87705 x MON 89788	MON-87705-6 x MON-89788-1	aucune
Soja MON 87708	MON-87708-9	aucune
Soja MON 87708 x MON 89788	MON-87708-9 x MON-89788-1	aucune
Soja MON 87708 x MON 89788 x A5547-127	MON-87708-9 x MON-89788-1 x ACS-GM006-4	aucune
Soja MON 87751	MON-87751-7	aucune
Soja MON 87751 x MON 87701 x MON 89788 x MON 87708	MON-87751-7 x MON-87701-2 x MON-87708-9 x MON-89788-1	aucune
Soja MON 87769	MON-87769-7	aucune
Soja MON 89788	MON-89788-1	aucune
Soja SYHT0H2	SYN-000H2-5	aucune



Annexe 3
(art. 7)

Produits OGM qui peuvent être mis sur le marché sans autorisation de l'OSAV

Partie A Enzymes

Produit OGM	Prescriptions à respecter
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)
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)
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)

Produit OGM	Prescriptions à respecter
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)
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)
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)
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>Aspergillus niger</i> (souche DSM32805)
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)

Produit OGM	Prescriptions à respecter
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)
Endo-1,4 alpha-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 niger</i> (souche XYL)
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)
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)

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 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)
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)
Pectine-lyase (EC 4.2.2.10) <i>Enzyme alimentaire utilisée dans la transformation de denrées alimentaires contenant de la pectine, comme les fruits et légumes, et dans la production de jus, de nectar, de sirop et de sucre de betterave</i>	Produite par le micro-organisme génétiquement modifié <i>Aspergillus niger</i> (souche NZYM-PN)
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)
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)
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)

Produit OGM	Prescriptions à respecter
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)
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)
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)
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)

Partie B Autres produits OGM

Produit OGM	Prescriptions à respecter
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 ²	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.

² 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 JO L 327 du 11.12.2015, p. 1; modifié en dernier lieu par le règlement (EU) 2019/1381, JO L 231 du 6.9.2019, p. 1

