



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

Modifica del 23 febbraio 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 sostituito dalla versione qui annessa.

II

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

23 febbraio 2022

Dipartimento federale dell'interno:
Alain Berset

¹ RS 817.022.51

Allegato 3
(art. 7)

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

Prodotto OGM	Prescrizioni da rispettare
4-alfa-D-glucano alfa-maltoidrolasi (EC 3.2.1.133) <i>Enzima alimentare per l'uso nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (ceppo LALL-MA).
4-alfa-D-glucano glucanoidrolasi (EC 3.2.1.1) <i>Enzima alimentare per l'uso nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus subtilis</i> (ceppo NBA).
Alfa-acetolattato decarbossilasi (EC 4.1.1.5) <i>Enzima alimentare per l'uso nella distillazione e nella produzione di bevande alcoliche.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus licheniformis</i> (ceppo NZYM-JB).
Beta-D-glucano: ossigeno 1-ossidoreduttasi (EC 1.1.3.4) <i>Enzima alimentare per l'uso nei processi di cottura al forno</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus oryzae</i> (ceppo NZYM-KP).
Beta-D-glucano: ossigeno 1-ossidoreduttasi (EC 1.1.3.4) <i>Enzima alimentare per l'uso nei processi di cottura al forno</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus niger</i> (ceppo ZGL).
Endo-1,4-beta-xinalasi (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 nonché nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus oryzae</i> (ceppo NZYM-FB).
Endo-1,4-beta-xinalasi (EC 3.2.1.8) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido di derrate alimentari a base di cereali nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus licheniformis</i> (ceppo NZYM-CE).
Endo-1,4-beta-xinalasi (EC 3.2.1.8) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido di derrate alimentari a base di cereali nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus oryzae</i> (ceppo NZYM-FA).
Endo-1,4-beta-xinalasi (EC 3.2.1.8) <i>Enzima alimentare per l'uso nella fabbricazione di bevande e nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus niger</i> (ceppo XEA).
Glucano-1,4-alfa-maltoidrolasi (EC 3.2.1.133) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus subtilis</i> (ceppo NZYM-OC).

Prodotto OGM	Prescrizioni da rispettare
Glucano-1,4-alfa-maltoidrolasi (EC 3.2.1.133) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus subtilis</i> (ceppo NZYM-SO).
Glucano-1,4-alfa-maltoidrolasi (EC 3.2.1.133) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione dell'amido nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Bacillus subtilis</i> (ceppo ROM).
Fosfolipasi A2 (EC 3.1.1.43) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione di uova e oli e grassi vegetali crudi nonché nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus niger</i> (ceppo PLA-54).
Fosfolipasi C (EC 3.1.4.3) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione di oli e grassi.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Komagataella phaffii</i> (ceppo PRF).
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 ²	Devono essere rispettate le prescrizioni di cui alle singole decisioni di esecuzione e alle notifiche. La persona menzionata nella decisione di esecuzione o nella notifica e alla quale si rivolge la decisione o la notifica è considerata titolare dell'autorizzazione. Il prodotto menzionato può essere immesso sul mercato solo da questa persona oppure, con il suo consenso, da altre persone.
Serin proteasi (tripsina) (EC 3.4.21.4) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione di derrate alimentari di origine animale e vegetale contenenti proteine.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Fusarium venenatum</i> (ceppo NZYM-FG).
Triacilglicerolo lipasi (EC 3.1.1.3) <i>Enzima alimentare per l'uso nell'idrolisi dei grassi per la fabbricazione di bevande a base di cereali, nei processi di cottura al forno nonché nella trasformazione di oli e grassi.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus oryzae</i> (ceppo NZYM-AL).
Triacilglicerolo lipasi (EC 3.1.1.3) <i>Enzima alimentare per l'uso nell'idrolisi dei grassi di derrate alimentari a base di cereali nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus oryzae</i> (ceppo NZYM-LH).
Triacilglicerolo lipasi (EC 3.1.1.3) <i>Enzima alimentare per l'uso nella trasformazione di uova, oli e grassi.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus oryzae</i> (ceppo NZYM-FL).

² Regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 novembre 2015, relativo ai nuovi alimenti e che modifica il regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1852/2001 della Commissione; modificato da ultimo dal regolamento UE 2019/1381, GU L 231 del 6.9.2019, pag. 1.

Prodotto OGM	Prescrizioni da rispettare
Triacilglicerolo lipasi (EC 3.1.1.3) <i>Enzima alimentare per l'uso nei processi di cottura al forno.</i>	Fabbricato con il microorganismo geneticamente modificato <i>Aspergillus niger</i> (ceppo LFS).
