



Verordnung des EDI über gentechnisch veränderte Lebensmittel (VGVL)

Änderung vom 23. Februar 2022

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

I

Anhang 3 der Verordnung des EDI vom 27. Mai 2020¹ über gentechnisch veränderte Lebensmittel erhält die neue Fassung gemäss Beilage.

II

Diese Verordnung tritt am 1. April 2022 in Kraft.

23. Februar 2022

Eidgenössisches Departement des Innern:
Alain Berset

¹ SR 817.022.51

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

GVO-Erzeugnis	Einzuhaltende Vorschriften
4-alpha-D-Glukan alpha-Maltohydrolase (EC 3.2.1.133) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei Back- verarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Saccharomyces cerevisiae</i> (Stamm LALL-MA).
4-alpha-D-Glukan Glukanhydrolase (EC 3.2.1.1) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei Back- verarbeitungsprozessen.</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).
Beta-D-Glucose:Sauerstoff 1-Oxidoreductase (EC 1.1.3.4) <i>Lebensmittelenzym zur Verwendung bei Back- verarbeitungsprozessen.</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 Back- verarbeitungsprozessen.</i>	Hergestellt durch den gentechnisch veränderten Mikroorganismus <i>Aspergillus niger</i> (Stamm ZGL).
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 Le- bensmitteln 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).

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).
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.
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).
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).
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).

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; zuletzt geändert durch Verordnung (EU) 2019/1381, ABl. L 231 vom 6.9.2019, S. 1.

GVO-Erzeugnis	Einzuhaltende Vorschriften
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).
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).
