

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

817.022.51

du 27 mai 2020 (État le 1^{er} août 2026)

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu les art. 31, al. 6 et 7, 32, al. 2, 33, al. 4, 34, al. 2, et 37, al. 2 et 3, de l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUs)¹,
arrête:

Art. 1 Objet et champ d'application

La présente ordonnance règle:

- a. la procédure d'autorisation relative aux denrées alimentaires qui sont des organismes génétiquement modifiés (OGM), qui contiennent de tels organismes ou qui en sont issues (produits OGM);
- b. les conditions auxquelles les produits OGM végétaux non autorisés sont tolérés;
- c. quels produits OGM autorisés par une autorité étrangère selon une procédure comparable à celle prévue à l'art. 17 ODAIUs peuvent être mis sur le marché sans autorisation de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV);
- d. les exigences particulières s'appliquant à l'étiquetage des produits OGM et à la publicité pour les produits OGM;
- e. l'obligation de documenter les produits OGM;
- f. la séparation des flux pour les produits qui sont ou qui contiennent des OGM.

Art. 2 Demande d'autorisation

¹ La demande d'autorisation pour un produit OGM doit être soumise à l'OSAV dans une langue officielle ou en anglais.

² Elle doit comporter:

- a. les informations prévues à l'annexe 1;
- b. le cas échéant, les autorisations et évaluations d'autorités étrangères;
- c. les indications visées à l'art. 28 de l'ordonnance du 10 septembre 2008 sur la dissémination dans l'environnement².

RO 2020 2415

¹ RS 817.02

² RS 814.911

³ L'OSAV peut exiger d'autres documents ou se les procurer aux frais du requérant, après accord avec ce dernier.

Art. 3 Examen du dossier

¹ L'OSAV examine le dossier et établit un rapport. Il tient compte des évaluations des autorités étrangères pour autant que celles-ci aient suivi une procédure comparable à celle prévue par l'ODAIU et la présente ordonnance.

² L'Office fédéral de l'environnement (OFEV) évalue la demande, pour autant qu'elle concerne des aspects relevant de son domaine de compétence. Cette évaluation est intégrée au rapport de l'OSAV.

Art. 4 Octroi et retrait de l'autorisation

¹ L'OSAV octroie l'autorisation si le produit OGM satisfait aux exigences fixées à l'art. 31, al. 2, ODAIU.

² L'autorisation est limitée à dix ans. Elle peut être renouvelée sur demande. Elle devient caduque si aucune demande de renouvellement n'a été déposée avant l'expiration de la durée de validité.

³ Elle est renouvelée pour autant que de nouvelles connaissances scientifiques n'exigent pas de réexamen.

⁴ Elle est retirée lorsque les conditions auxquelles elle a été octroyée ne sont plus remplies, notamment:

- a. lorsque le titulaire de l'autorisation contrevient gravement aux charges liées à cette dernière;
- b. lorsqu'on a des raisons fondées de soupçonner que le produit OGM autorisé peut présenter un danger pour la santé ou pour l'environnement.

Art. 5 Obligation de communiquer

Le titulaire d'une autorisation doit communiquer sans délai à l'OSAV tout nouvel élément d'information disponible au sujet des dangers potentiels du produit OGM pour la santé ou pour l'environnement.

Art. 6 Tolérance

¹ Sont tolérées sans autorisation des quantités restreintes de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées, en contiennent ou sont issues de celles-ci, si:

- a. les quantités ne dépassent pas 0,5 % masse, par rapport à l'ingrédient;
- b. le public a accès à des méthodes de détection et à des matériaux de référence appropriés, et que

c. l'une des conditions suivantes est remplie:

1. selon l'évaluation de l'OSAV, tout danger pour la santé humaine peut être exclu en l'état actuel de la science,
2. les quantités de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées, qui en contiennent ou qui sont issues de celles-ci ont été jugées appropriées par une autorité étrangère, lors d'une procédure comparable à celle prévue dans l'ODAIU et la présente ordonnance, pour être utilisées dans les denrées alimentaires.

² S'il s'agit de quantités restreintes de denrées alimentaires qui sont des plantes génétiquement modifiées ou en contiennent, la tolérance présuppose en outre que, selon une évaluation de l'OFEV, tout danger pour l'environnement peut être exclu en l'état actuel de la science. L'OFEV rend son avis à l'OSAV dans un délai de 30 jours.

³ L'OSAV peut limiter ou assortir de charges la tolérance des produits visés aux al. 1 et 2.³

⁴ Les matériels génétiquement modifiés qui sont tolérés dans les denrées alimentaires aux conditions de l'al. 1 sont énumérés à l'annexe 2.

Art. 7 Produits OGM étrangers qui peuvent être mis sur le marché sans autorisation de l'OSAV

Les produits OGM qui peuvent être mis sur le marché en Suisse sans autorisation de l'OSAV sont spécifiés à l'annexe 3.

Art. 8 Étiquetage

¹ Les denrées alimentaires qui sont des produits OGM doivent porter l'indication «produit à partir de X⁴ génétiquement modifié».

² Les auxiliaires technologiques qui sont des produits OGM et qui sont remis comme tels doivent porter l'indication visée à l'al. 1.

³ Les denrées alimentaires qui contiennent des microorganismes génétiquement modifiés employés à des fins technologiques doivent porter l'indication «produit à partir de Y⁵ génétiquement modifié». Si les microorganismes sont remis comme tels, ils doivent porter sur l'étiquette l'indication «génétiquement modifiés».

⁴ L'indication doit figurer dans la liste des ingrédients, entre parenthèses, immédiatement après le nom de l'ingrédient, de la substance ou du microorganisme concernés. S'il n'existe pas de liste des ingrédients, l'indication doit apparaître à proximité de la dénomination spécifique du produit.

⁵ Lorsqu'un ingrédient ou une substance figure déjà dans la liste des ingrédients ou dans la dénomination spécifique comme étant «produit à partir de X», l'indication peut être abrégée en «génétiquement modifié».

³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2023 844).

⁴ X = nom de l'organisme génétiquement modifié

⁵ Y = nom des microorganismes génétiquement modifiés

⁶ Si plusieurs ingrédients ou plusieurs substances doivent être étiquetés comme «génétiquement modifiés», l'indication «génétiquement modifié» ou «génétiquement modifiée» peut figurer en note au bas de la liste des ingrédients. La note doit être imprimée en caractères de taille au moins équivalente à celle utilisée pour la liste des ingrédients.

⁷ En cas de présence de matériel OGM, contenant des OGM ou issu d'OGM, on peut renoncer à l'indication aux conditions suivantes:

- a. aucun ingrédient ne contient plus de 0,9 % masse d'un tel matériel (à l'exception des microorganismes visés à l'al. 3);
- b. il peut être prouvé que les mesures appropriées ont été prises pour prévenir la présence d'un tel matériel dans l'ingrédient.

⁸ On peut renoncer à l'indication pour les denrées alimentaires, si elles ont été obtenues par le procédé visé à l'art. 31, al. 4, ODAIOUs.

⁹ Aucune autre mention que celles visées dans le présent article n'est admise. Est réservée la mention requise à l'art. 13, al. 1, let. b, du règlement (CE) n° 1829/2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés⁶.

Art. 9 Documentation

¹ La documentation visée à l'art. 33 ODAIOUs doit:

- a. déclarer que la denrée alimentaire est un produit OGM;
- b. désigner les OGM présents dans la denrée alimentaire;
- c. indiquer l'identité du lot, pour autant que cette indication soit requise en vertu de l'art. 19 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'information sur les denrées alimentaires⁷, et
- d. indiquer les noms et adresses des personnes qui remettent et reçoivent le produit OGM.

² Les OGM doivent être désignés par leur identificateur unique au sens de l'annexe du règlement (CE) n° 65/2004⁸. Si cet identificateur fait défaut, il faut indiquer l'identité des OGM par leurs propriétés et caractéristiques essentielles.

³ L'OSAV peut préciser, par voie d'ordonnance, les denrées alimentaires devant faire l'objet d'une documentation *ad hoc* ainsi que les modalités de documentation.

⁶ Règlement (CE) n° 1829/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 concernant les denrées alimentaires et les aliments pour animaux génétiquement modifiés; modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 298/2008 JO L 97 du 9.4.2008, p. 64.

⁷ RS 817.022.16

⁸ Règlement (CE) n° 65/2004 de la Commission du 14 janvier 2004 instaurant un système pour l'élaboration et l'attribution d'identificateurs uniques pour les organismes génétiquement modifiés, version du JO L 10 du 16.1.2004, p. 5.

Art. 10 Durée de conservation

Quiconque remet ou reçoit une documentation est tenu de conserver cette dernière pendant cinq ans après la transaction.

Art. 11 Séparation des flux de marchandises

Toute personne utilisant des denrées alimentaires qui sont ou qui contiennent des OGM est tenue de garantir la séparation des flux de marchandises visée à l'art. 34 ODAIOUs et de se doter d'un système d'assurance-qualité adapté propre à garantir notamment:

- a. l'identification des points de la filière d'utilisation de denrées alimentaires, qui sont susceptibles de faire l'objet de mélanges indésirables;
- b. la définition de prescriptions et de mesures visant à prévenir les mélanges indésirables au niveau des points visés à la let. a;
- c. la mise en œuvre des mesures;
- d. le contrôle régulier de l'adéquation du système d'assurance-qualité;
- e. l'instruction appropriée des personnes chargées de la mise en œuvre des mesures;
- f. la documentation des prescriptions et mesures visées aux let. a à e.

Art. 12 Adaptation de l'annexe 2

¹ L'OSAV actualise l'annexe 2 sur la base des évaluations prévues à l'art. 6.

² Il peut prévoir des dispositions transitoires.

Art. 13 Abrogation d'un autre acte

L'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires génétiquement modifiées⁹ est abrogée.

Art. 14¹⁰**Art. 14a**¹¹

⁹ [RO 2005 6353; 2006 4987; 2007 2935; 2008 1057; 2013 4139 ch. I 1; 2016 3685]

¹⁰ Abrogé par le ch. I de l'O de l'OSAV du 26 nov. 2025, avec effet au 1^{er} janv. 2026 (RO 2025 811).

¹¹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023 (RO 2023 844). Abrogé par le ch. I de l'O de l'OSAV du 26 nov. 2025, avec effet au 1^{er} janv. 2026 (RO 2025 811).

Art. 14^{b12} Disposition transitoire relative à la modification du 2 juin 2025

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 2 juin 2025 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2026 remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 14^{c13} Disposition transitoire relative à la modification
du 20 novembre 2025

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 20 novembre 2025 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 1^{er} janvier 2027 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

Art. 15 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 2020.

¹² Introduit par le ch. I de l'O de l'OSAV du 2 juin 2025, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2025 (RO **2025** 394).

¹³ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 20 nov. 2025, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2026 (RO **2025** 823).

Annexe 1
(art. 2, al. 2, let. a)

Contenu de la demande

La demande doit comporter les informations suivantes:

1. Informations d'ordre général

- 1.1 Nom et adresse du requérant;
- 1.2 Nom et adresse du fabricant du produit OGM;
- 1.3 Nom et adresse des laboratoires responsables des analyses requises en vertu de la présente annexe;
- 1.4 Description du produit OGM;
- 1.5 Le cas échéant, destination des produits dérivés;
- 1.6 Informations sur le conditionnement, les conditions d'entreposage, la conservation et sur les mesures particulières à prendre lors de la manipulation des produits OGM;
- 1.7 Étiquetage prévu;
- 1.8 Informations sur la sensibilité, la spécificité et la fiabilité des méthodes d'analyse utilisées pour la détection du produit OGM et indication des méthodes internationales standardisées qui sont appliquées;
- 1.9 Le cas échéant, spécification de l'OGM par son indicateur unique conformément à l'art. 9, al. 2.

2. Informations sur les caractéristiques des organismes donneurs et des organismes récepteurs

- 2.1 Nom scientifique;
- 2.2 Taxonomie;
- 2.3 Autres noms (nom usuel, souche, cultivar, etc.);
- 2.4 Caractéristiques phénotypiques et génétiques;
- 2.5 Degré de parenté entre les organismes donneurs et les organismes récepteurs;
- 2.6 Description des techniques d'identification et de détection;
- 2.7 Évaluation de la possibilité d'un transfert de gènes à la flore intestinale de l'homme;
- 2.8 Vérification de la stabilité génétique de l'organisme et facteurs affectant cette stabilité, notamment:
 - 2.8.1 description des traits pathologiques et physiologiques,

- 2.8.2 classification du risque en rapport avec la protection de la santé humaine,
 - 2.8.3 informations sur la pathogénicité, l'infectivité, la toxigénicité et les facteurs de virulence connus (codés sur le plasmide ou dans le génome), les allergènes connus, les porteurs d'agents pathogènes ainsi que sur les plasmides et leur gamme d'hôtes,
 - 2.8.4 informations concernant les résistances aux antibiotiques introduites et évaluation de l'utilisation potentielle de ces antibiotiques chez les hommes à des fins prophylactiques et thérapeutiques;
- 2.9 Historique des modifications génétiques précédentes ou mention de dossiers déposés antérieurement;
- 2.10 Indication du mode de transformation (cuit ou cru) des organismes donneurs et des organismes récepteurs lorsque ceux-ci sont déjà utilisés en tant que denrées alimentaires avant la modification génétique, et identification des substances potentiellement toxiques qui sont détruites ou qui peuvent apparaître au cours de la transformation.

3. Informations sur les caractéristiques et la détection des vecteurs utilisés

- 3.1 Nature et provenance des vecteurs;
- 3.2 Capacité de transfert génétique à la flore intestinale de l'homme et méthodes de détermination;
- 3.3 Informations sur la possibilité que d'autres séquences ou gènes localisés sur le plasmide soient exprimés;
- 3.4 Évaluation des risques que les protéines exprimées font courir pour la santé de l'homme;
- 3.5 Description des techniques d'identification et de détection.

4. Informations sur l'organisme génétiquement modifié

- 4.1 Informations concernant la modification génétique:
 - 4.1.1 description de la séquence génique insérée et de la construction du vecteur ou du matériel génétique supprimé,
 - 4.1.2 séquence, identité fonctionnelle par rapport à la construction d'origine et localisation des segments d'acide nucléique insérés ou supprimés;
- 4.2 Informations concernant le produit OGM final:
 - 4.2.1 description des nouveaux traits génétiques et des caractéristiques phénotypiques, notamment des nouveaux traits et caractéristiques qui peuvent être exprimés ou qui ne peuvent plus l'être,
 - 4.2.2 stabilité des traits génétiques modifiés et de l'organisme et techniques d'appréciation de cette stabilité;

- 4.3 Taux et niveau d'expression du nouveau matériel génétique (en termes d'acides nucléiques, de protéines ou d'autres molécules obtenues);
- 4.4 Considérations d'ordre sanitaire:
 - 4.4.1 évaluation des effets toxiques et allergéniques des produits OGM et de leurs produits métaboliques,
 - 4.4.2 risques liés au produit,
 - 4.4.3 comparaison entre la pathogénicité et la toxigénicité de l'organisme modifié et celles de l'organisme donneur ou récepteur;
- 4.5 Synthèse de l'équivalence en substance du produit OGM.

5. Informations sur l'assurance-qualité

- 5.1 Informations sur la mise en évidence des produits OGM;
 - 5.1.1 méthodes de détection des produits OGM,
 - 5.1.2 lieu où est disponible le matériel de référence pour la mise en évidence des produits OGM;
- 5.2 Système d'assurance-qualité pour les paramètres suivants:
 - 5.2.1 allergénicité,
 - 5.2.2 modification de l'équivalence en substance, notamment en ce qui concerne les toxines connues,
 - 5.2.3 schémas de résistance aux antibiotiques,
 - 5.2.4 stabilité biologique,
 - 5.2.5 gamme d'hôtes, détection d'altérations,
 - 5.2.6 transfert de gènes à la flore intestinale de l'homme,
 - 5.2.7 effets sur l'environnement;
- 5.3 Durée et fréquence des contrôles;
- 5.4 Plans de protection de la santé humaine en cas d'apparition d'effets indésirables.

Annexe 2¹⁴
(art. 6, al. 4, et 12)

Liste des matériels tolérés

Désignation	Identificateur unique	Restrictions/charges
Colza 73496	DP-Ø73496-4	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Colza GT73	MON-ØØØ73-7	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Colza MS8 x RF3 x GT73	ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6 x MON-ØØØ73-7	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Colza MS8, RF3, MS8 x RF3	ACS-BNØØ5-8, ACS-BNØØ3-6, ACS-BNØØ5-8 x ACS-BNØØ3-6	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Colza MS11	BCS-BNØ12-7	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Colza T45	ACS-BNØØ8-2	seulement ceux qui ne peuvent se multiplier
Coton 281-24-236 x 3006-210-23	DAS-24236-5 x DAS-21Ø23-5	aucune
Coton GHB119	BCS-GHØØ5-8	aucune
Coton GHB614	BCS-GHØØ2-5	aucune

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. II de l’O du DFI du 8 déc. 2023 (RO **2023** 844). Mise à jour par le ch. II des O de l’OSAV du 2 juin 2025 (RO **2025** 394) et du 26 nov. 2025 (RO **2025** 811) et le ch. I de l’O de l’OSAV du 19 juin 2026, en vigueur depuis le 1^{er} août 2026 (RO **2026** 373).

Désignation	Identificateur unique	Restrictions/charges
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
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 4114	DP-004114-3	aucune
Maïs 5307	SYN-05307-1	aucune
Maïs 59122	DAS-59122-7	aucune
Maïs Bt11 x MIR162 x 1507 x GA21	SYN-BT011-1 x SYN-IR162-4 x DAS-01507-1 x MON-00021-9	aucune
Maïs Bt11 x MIR162 x MIR604 x GA21	SYN-BT011-1 x SYN-IR162-4 x SYN-IR604-5 x MON-00021-9	aucune
Maïs Bt11 x MIR162 x MIR604 x 1507 x 5307 x GA21	SYN-BT011-1 x SYN-IR162-4 x SYN-IR604-5 x DAS-01507-1 x SYN-05307-1 x MON-00021-9	aucune
Maïs DAS1131	DAS-01131-3	aucune
Maïs DAS-40278-9	DAS-40278-9	aucune
Maïs DP202216	DP-202216-6	aucune

Désignation	Identificateur unique	Restrictions/charges
Maïs DP51291	DP-Ø51291-2	aucune
Maïs DP910521	DP-91Ø521-2	aucune
Maïs DP915635	DP-915635-4	aucune
Maïs GA21	MON-ØØØ21-9	aucune
Maïs MIR 162	SYN-IR162-4	aucune
Maïs MIR604	SYN-IR6Ø4-5	aucune
Maïs MON 87403	MON-874Ø3-1	aucune
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-89Ø34-3 x DAS-Ø15Ø7-1 x MON-88Ø17-3 x DAS-59122-7	aucune
Maïs 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	aucune
Maïs MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-ØØ6Ø3-6	aucune
Maïs MON 87427 x MON 89034 x NK603	MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x MON-ØØ6Ø3-6	aucune
Maïs MON 87460	MON 8746Ø-4	aucune
Maïs MON 87460 x MON 87427 x MON 89034 x MIR162 x NK603	MON-8746Ø-4 x MON-87427-7 x MON-89Ø34-3 x SYN-IR162-4 x MON-ØØ6Ø3-6	aucune
Maïs MON 88017	MON-88Ø17-3	aucune

Désignation	Identificateur unique	Restrictions/charges
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
Maïs NK603	MON-00603-6	aucune
Maïs NK603 x MON 810	MON-00603-6 x MON-00810-6	aucune
Maïs NK603 x T25	MON-00603-6 x ACS-ZM003-2	aucune
Maïs T25	ACS-ZM003-2	aucune
Soja 305423	DP-305423-1	aucune
Soja A2704-12	ACS-GM005-3	aucune
Soja A5547-127	ACS-GM006-4	aucune
Soja DAS-44406-6	DAS-44406-6	aucune
Soja DAS-81419-2	DAS-81419-2	aucune
Soja FG72	MST-FG072-2	aucune
Soja FG72 x A5547-127	MST-FG072-2 x ACS-GM006-4	aucune
Soja GMB151	BCS-GM151-6	aucune
Soja MON 87701	MON-87701-2	aucune
Soja MON 87701 x MON 89788	MON-87701-2 x MON-89788-1	aucune
Soja MON 87705	MON-87705-6	aucune
Soja MON 87705 x MON 89788	MON-87705-6 x MON-89788-1	aucune

Désignation	Identificateur unique	Restrictions/charges
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

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

Partie A Enzyme

Numéro EC <i>Nom établi (nom accepté)</i> Nom systématique	Organisme producteur Souche	Utilisation
EC 1.1.3.4 <i>Glucose oxydase</i> bêta-D-glucose: oxygène 1-oxydoréductase	<i>Aspergillus niger</i> ZGL	Processus de boulangerie
	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-KP	Processus de boulangerie
EC 1.11.1.7 <i>Peroxydase</i> Donneur phénolique: peroxyde d’hydrogène oxydoréductase	<i>Aspergillus niger</i> MOX	Transformation de lactosérum
EC 3.1.1.3 <i>Triacylglycérol lipase</i> Triacylglycérol acylhydrolase	<i>Aspergillus niger</i> LFS	Processus de boulangerie
	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-AL	Brassage de boissons à base de céréales, processus de boulangerie et transformation d’huiles et de graisses

¹⁵ Nouvelle teneur selon le ch. II de l’O du DFI du 20 nov. 2025, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2026 (RO 2025 823).

Numéro EC Nom établi (nom accepté) Nom systématique	Organisme producteur Souche	Utilisation
	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-FL	Transformation d'œufs, d'huiles et de graisses
	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-LH	Processus de boulangerie et autres processus à base de céréales
	<i>Aspergillus oryzae</i> NYM-PH	Brassage de boissons à base de céréales, processus de boulangerie, transformation de protéines, ainsi que transformation d'œufs, d'ovoproduits et de produits à base de viande
	<i>Komagataella phaffii</i> LALL-LI2	Processus de boulangerie
	<i>Trichoderma reesei</i> RF10625	Processus de boulangerie et autres processus à base de céréales
EC 3.1.1.4 <i>Phospholipase A2</i> Phosphatidylcholine 2-acylhydrolase	<i>Aspergillus niger</i> PLA-54	Transformation des œufs et des huiles et graisses végétales crues, ainsi que processus de boulangerie
EC 3.1.1.5 <i>Lysophospholipase</i> 2-Lysophosphatidylcholine acylhydrolase	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-LP	Transformation de l'amidon utilisé pour produire le sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nyc81	Transformation de l'amidon utilisé pour produire le sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
EC 3.1.1.32 <i>Phospholipase A1</i> Phosphatidylcholine 1-acylhydrolase	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-LJ	Processus de boulangerie

Numéro EC Nom établi (nom accepté) Nom systématique	Organisme producteur Souche	Utilisation
EC 3.1.4.3 <i>Phospholipase C</i> Phosphatidylcholine cholinphosphohydrolase	<i>Komagataella phaffii</i> PRF	Transformation d'huiles et de graisses
EC 3.2.1.1 <i>alpha-amylase</i> 4-alpha-D-glucane glucanohydrolase	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-MC	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-SB	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzb25	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzb45	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzb105	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzb106	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-AC	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-AN	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon

Numéro EC Nom établi (nom accepté) Nom systématique	Organisme producteur Souche	Utilisation
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-AV	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-AY	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales, ainsi que production de sirop de glucose et d'autres hydrolysats d'amidon
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-BC	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Bacillus subtilis</i> NBA	Processus de boulangerie
EC 3.2.1.2 <i>bêta-amylase</i> 4-alpha-D-glucane maltohydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-JA	Transformation de l'amidon et production de sirop de glucose
EC 3.2.1.3 <i>Glucane 1,4-alpha-glucosidase</i> 4-alpha-D-glucane glucanohydrolase	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-BE	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-BF	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-BW	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-BX	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie

Numéro EC Nom établi (nom accepté) Nom systématique	Organisme producteur Souche	Utilisation
	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-DM	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-EE	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
C 3.2.1.4 <i>Cellulase</i> 4-(1,3;1,4)-bêta-D-glucane glucanohydrolase	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nzc36	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales et brassage de boissons à base de céréales
EC 3.2.1.6 <i>Endo 1,3(4)-bêta-glucanase</i> 3-(1→3;1→4)-bêta-D-glucane 3(4)-glucano-hydrolase	<i>Bacillus subtilis</i> DP-Ezm28	Production de boissons alcooliques et brassage de boissons
EC 3.2.1.8 <i>Endo 1,4-bêta-xylanase</i> 4-bêta-D-xylane xylanhydrolase	<i>Aspergillus niger</i> XEA	Brassage de boissons et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus niger</i> XYL	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-FA	Transformation de l'amidon de denrées alimentaires contenant des céréales et processus de boulangerie
	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-FB	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-CE	Transformation de l'amidon de denrées alimentaires contenant des céréales et processus de boulangerie

Numéro EC Nom établi (nom accepté) Nom systématique	Organisme producteur Souche	Utilisation
	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nzd22	Transformation de l'amidon, production de boissons alcooliques à base de céréales, brassage de boissons à base de céréales et processus de boulangerie
	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nzd72	Transformation de l'amidon et production de boissons alcooliques
EC 3.2.1.23 <i>bêta-galactosidase</i> bêta-D-galactoside galactohydrolase	<i>Aspergillus niger</i> TOL	Denrées alimentaires contenant du lactose
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-BT	Transformation du lait et des produits laitiers
	<i>Kluyveromyces lactis</i> KLA	Denrées alimentaires contenant du lactose
EC 3.2.1.41 <i>Pullulanase</i> Pullulane 6-alpha-glucanhydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzp39	Transformation de l'amidon, brassage de boissons, ainsi que production de boissons alcooliques et de sirop de glucose
	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzp107	Brassage de boissons, ainsi que production de boissons alcooliques et de sirop de glucose
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-LU	Transformation de l'amidon et brassage de boissons
	<i>Bacillus subtilis</i> NZYM-AK	Transformation de l'amidon, brassage de boissons, ainsi que production de boissons alcooliques et de sirop de glucose

Numéro EC Nom établi (nom accepté) Nom systématique	Organisme producteur Souche	Utilisation
EC 3.2.1.60 <i>Glucane 1,4-alpha-maltotetrahydrolase</i> 4-alpha-D-glucane maltotétraohydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzf24	Transformation de l'amidon et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzf95	Production de produits de boulangerie et transformation de l'amidon utilisé pour la production de sirop de glucose et d'autres hydrolats d'amidon
EC 3.2.1.133 <i>Glucane 1,4-alpha-maltohydrolase</i> 4-alpha-D-glucane alpha-maltohydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> DP-Dzr50	Production de boissons alcooliques et transformation de l'amidon utilisé dans des processus de boulangerie, le brassage de boissons et la production de sirop de glucose
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-CY	Transformation de l'amidon, brassage de boissons et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-FR	Transformation de l'amidon, brassage de boissons et processus de boulangerie
	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-SD	Transformation de l'amidon, brassage de boissons et processus de boulangerie
	<i>Bacillus subtilis</i> MAM	Transformation de l'amidon et processus de boulangerie
	<i>Bacillus subtilis</i> NZYM-OC	Transformation de l'amidon et processus de boulangerie
	<i>Bacillus subtilis</i> NZYM-SO	Transformation de l'amidon et processus de boulangerie
	<i>Bacillus subtilis</i> ROM	Transformation de l'amidon et processus de boulangerie

Numéro EC Nom établi (nom accepté) Nom systématique	Organisme producteur Souche	Utilisation
	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> LALL-MA	Processus de boulangerie
EC 3.4.11.1 <i>Leucyl aminopeptidase</i>	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-BU	Transformation de protéines, brassage de boissons et processus de boulangerie
EC 3.4.16.6 <i>Carboxypeptidase D</i>	<i>Aspergillus oryzae</i> NZYM-MK	Transformation de protéines, brassage de boissons et processus de boulangerie
EC 3.4.21.4 <i>Trypsine</i> Protéase à sérine	<i>Fusarium venenatum</i> NZYM-FG	Transformation de protéines, brassage de boissons et processus de boulangerie
EC 3.4.21.26 Prolyl oligopeptidase	<i>Trichoderma reesei</i> DP-Nyq99	Brassage de boissons
EC 3.4.21.62 Subtilisine	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-CB	Transformation de protéines, brassage de boissons et processus de boulangerie
EC 3.4.23.4 Chymosine	<i>Aspergillus niger</i> DSM29544	Transformation du lait et des produits laitiers
	<i>Aspergillus niger</i> DSM32805	Transformation du lait et des produits laitiers
	<i>Kluyveromyces lactis</i> CIN	Transformation du lait et des produits laitiers

Numéro EC Nom établi (nom accepté) Nom systématique	Organisme producteur Souche	Utilisation
EC 3.5.1.1 <i>Asparaginase</i> L-asparagine amidohydrolase	<i>Aspergillus niger</i> AGN	Processus de boulangerie et fabrication de produits à base de pommes de terre
EC 3.5.1.2 <i>Glutaminase</i> L-glutamine amidohydrolase	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-JQ	Transformation de protéines et processus de boulangerie
EC 4.1.1.5 <i>Acétolactate décarboxylase</i> alpha-acétolactate décarboxylase	<i>Bacillus licheniformis</i> NZYM-JB	Distillation de boissons alcooliques et brassage de boissons
EC 4.2.2.10 <i>Pectine lyase</i> (1→4)-6-O-méthyl-alpha-D-galacturonane lyase	<i>Aspergillus niger</i> NZYM-PN	Transformation de denrées alimentaires contenant de la pectine, comme les fruits et légumes, et production de jus, de nectar, de sirop, et de sucre de betterave
EC 5.3.1.5 <i>Xylose isomérase</i> alpha-D-xylopyranose aldose cétose isomérase	<i>Streptomyces rubiginosus</i> DP-PZn37	Production de sirop à haute teneur en fructose

Partie B Autres produits OGM

Produit OGM	Prescriptions à respecter / Description
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 (UE) 2015/2283 ¹⁶ .	Les prescriptions découlant des décisions d'exécution et des notifications doivent être respectées. La personne mentionnée dans la décision d'exécution ou la notification, à qui la décision ou la notification est destinée, est réputée titulaire de l'autorisation. Le produit cité ne peut être mis sur le marché que par cette personne ou par des personnes ayant obtenu son accord.
Riboflavine Produit à l'aide du microorganisme génétiquement modifié <i>Ashbya gossypii</i> .	Additif alimentaire utilisé comme colorant à des fins d'enrichissement.

¹⁶ Règlement (UE) n° 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.