

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2023/447**z dnia 1 marca 2023 r.****zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do stosowania glukozylowanych glikozydów stewiolowych jako substancji słodzącej****(Tekst mający znaczenie dla EOG)**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 10 ust. 3 oraz art. 14,uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących ⁽²⁾, w szczególności jego art. 7 ust. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania.
- (2) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 ⁽³⁾ określono specyfikacje dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (3) Wykazy te mogą być aktualizowane z inicjatywy Komisji lub na wniosek zgodnie z jednolitą procedurą, o której mowa w art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (4) W styczniu 2019 r. złożono wniosek o zezwolenie na stosowanie glukozylowanych glikozydów stewiolowych jako nowego dodatku do żywności do stosowania jako substancja słodząca. Wniosek udostępniono państwom członkowskim na podstawie art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.
- (5) Glukozylowane glikozydy stewiolowe są wytwarzane w drodze enzymatycznej biokonwersji przy użyciu glukano-transferazy cyklomaltodekstryny, która katalizuje przenoszenie glukozy ze skrobi do mieszanin wzbogaconych w co najmniej jeden pojedynczy glikozyd stewiolowy z oczyszczonych ekstraktów liści *Stevia Rebaudiana*. Składają się one z mieszaniny glukozylowanych glikozydów stewiolowych, zawierających 1–20 dodatkowych jednostek glukozy związanych z macierzystymi glikozydami stewiolowymi. Mają one lepszy profil słodczy w porównaniu z innymi dozwolonymi substancjami słodzącymi, w tym glikozydami stewiolowymi ze stewii (E 960a).
- (6) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd”) ocenił bezpieczeństwo glukozylowanych glikozydów stewiolowych i wydał opinię w dniu 15 grudnia 2021 r. ⁽⁴⁾ Urząd uznał, że metabolizm glukozylowanych glikozydów stewiolowych jest wystarczająco podobny do już dopuszczonych glikozydów stewiolowych, w związku z czym uznano, że dane toksykologiczne uprzednio ocenione przez Urząd w odniesieniu do glikozydów stewiolowych (E 960a) potwierdzają ich bezpieczeństwo jako dodatku do żywności. Enzym glukano-transferaza cyklomaltodekstryny (EC 2.4.1.19) pochodzący z niezmodyfikowanego genetycznie szczepu *Anoxybacillus caldiproteolyticus* i przeznaczony do stosowania w produkcji zmodyfikowanych glikozydów stewiolowych nie budzi obaw co do bezpieczeństwa w przewidzianych warunkach stosowania na podstawie danych dostarczonych Urzędowi ⁽⁵⁾. Urząd stwierdził, że nie ma obaw co do bezpieczeństwa stosowania glukozylowanych glikozydów stewiolowych jako dodatku do żywności w odniesieniu do takich samych proponowanych zastosowań i poziomów stosowania jak w przypadku glikozydów stewiolowych (E 960a–960c) stosowanych jako substancje słodzące.

⁽¹⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16.⁽²⁾ Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1.⁽³⁾ Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1).⁽⁴⁾ Dziennik EFSA 2022:20(2):7066.⁽⁵⁾ Dziennik EFSA 2022:20(1):7004.

- (7) Należy zatem zezwolić na stosowanie dodatku do żywności „glukozyłowane glikozydy stewiolowe” (E 960d) jako substancji słodzącej w kategoriach żywności, w których glikozydy stewiolowe (E 960a-960c) są obecnie dozwolone i na tych samych najwyższych dopuszczalnych poziomach.
- (8) Specyfikacje dodatku do żywności glukozyłowane glikozydy stewiolowe należy włączyć do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, gdy zostanie on po raz pierwszy włączony do unijnego wykazu dodatków do żywności ustanowionego w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.
- (9) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 i (UE) nr 231/2012.
- (10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 1 marca 2023 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

ZAŁĄCZNIK I

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

- a) w części B pkt 2. „Substancje słodzące” po pozycji dotyczącej E 960c dodaje się pozycję w brzmieniu:

| | |
|---------|-------------------------------------|
| „E 960d | Glukozylowane glikozydy stewiolowe” |
|---------|-------------------------------------|

- b) w części C 5) Inne dodatki, które mogą być uregulowane łącznie, lit. v) otrzymuje brzmienie:

„v) E 960a – 960d: Glikozydy stewiolowe

| Numer E | Nazwa |
|---------|---|
| E 960a | Glikozydy stewiolowe ze stewii |
| E 960c | Glikozydy stewiolowe wytwarzane enzymatycznie |
| E 960d | Glukozylowane glikozydy stewiolowe” |

- c) w części E wprowadza się następujące zmiany:

- 1) w kategorii 01.4 (Fermentowane przetwory mleczne z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, włącznie z produktami poddanymi obróbce cieplnej) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|--------------|----------------------|-----|----------|--|
| „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 100 | (1) (60) | Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru” |
|--------------|----------------------|-----|----------|--|

- 2) w kategorii 03 (Lody spożywcze) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|--------------|----------------------|-----|----------|--|
| „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 200 | (1) (60) | Tylko produkty o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru” |
|--------------|----------------------|-----|----------|--|

- 3) w kategorii 04.2.2 (Owoce i warzywa w occie, oleju lub solance) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|--------------|----------------------|-----|----------|--|
| „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 100 | (1) (60) | Tylko słodko-kwaśne marynaty owocowe i warzywne” |
|--------------|----------------------|-----|----------|--|

- 4) w kategorii 04.2.4.1 (Przetwory owocowe i warzywne, z wyłączeniem owoców w wodnym roztworze cukru, poddanych obróbce cieplnej) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|--------------|----------------------|-----|----------|---|
| „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 200 | (1) (60) | Tylko o obniżonej wartości energetycznej” |
|--------------|----------------------|-----|----------|---|

- 5) w kategorii 04.2.5.1 (Dżemy ekstra i galaretki ekstra w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE) wpis dotyczący 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|--------------|----------------------|-----|----------|--|
| „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 200 | (1) (60) | Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej” |
|--------------|----------------------|-----|----------|--|

- 6) w kategorii 04.2.5.2 (Dżemy, galaretki i marmolady oraz słodzony przecier z kasztanów w rozumieniu dyrektywy 2001/113/WE) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|--|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 200 | (1) (60) | Tylko dżemy, galaretki i marmolady o obniżonej wartości energetycznej” |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|--|

- 7) w kategorii 04.2.5.3 (Inne podobne owocowe lub warzywne produkty do smarowania) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|---|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 200 | (1) (60) | Tylko owocowe lub warzywne produkty do smarowania o obniżonej wartości energetycznej i produkty do smarowania pieczywa na bazie suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru” |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|---|

- 8) w kategorii 05.1 (Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|---|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 270 | (1) (60) | Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru” |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|---|

- 9) w kategorii 05.2 (Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|-------|----------|---|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 270 | (1) (60) | Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru |
| | E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 330 | (1) (60) | Tylko produkty do smarowania pieczywa na bazie kakao, mleka, suszonych owoców lub tłuszczów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru |
| | E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 350 | (1) (60) | Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru Tylko twarde wyroby cukiernicze o obniżonej wartości energetycznej (cukierki i lizaki) Tylko miękkie wyroby cukiernicze o obniżonej wartości energetycznej (cukierki do żucia, gumy owocowe i piankowe produkty cukiernicze/pianki żelowe) Tylko lukrecja o obniżonej wartości energetycznej Tylko nugat o obniżonej wartości energetycznej Tylko marcepan o obniżonej wartości energetycznej |
| | E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 2 000 | (1) (60) | Tylko pastylki i drażetki odświeżające oddech, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru |
| | E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 670 | (1) (60) | Tylko silnie aromatyzowane pastylki odświeżające gardło, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru” |

- 10) w kategorii 05.3 (Guma do żucia) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|------|----------|--------------------------|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 3300 | (1) (60) | Tylko bez dodatku cukru” |
|--|--------------|----------------------|------|----------|--------------------------|

- 11) w kategorii 05.4 (Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4) wpisy dotyczące E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymują brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|---|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 330 | (1) (60) | Tylko wyroby cukiernicze bez dodatku cukru |
| | E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 270 | (1) (60) | Tylko produkty na bazie kakao lub suszonych owoców, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru” |

- 12) w kategorii 06.3 (Śniadaniowe przetwory zbożowe) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|--|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 330 | (1) (60) | Tylko śniadaniowe przetwory zbożowe o zawartości błonnika powyżej 15 % i zawierające co najmniej 20 % otrębów, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru” |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|--|

- 13) w kategorii 07.2 (Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|--|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 330 | (1) (60) | Tylko Essoblaten — cienkie wafle (oblaty)” |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|--|

- 14) w kategorii 09.2 (Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|---|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 200 | (1) (60) | Tylko słodko-kwaśne konserwy i prezerwy rybne, marynaty rybne, skorupiaki i mięczaki” |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|---|

- 15) w kategorii 11.4.1 (Słodziki stołowe w postaci płynnej) wpis dotyczący E 960a – 960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|----------------------|-----------|--|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | <i>quantum satis</i> | (1) (60)” | |
|--|--------------|----------------------|----------------------|-----------|--|

- 16) w kategorii 11.4.2 (Słodziki stołowe w postaci proszku) wpis dotyczący E 960a – 960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|----------------------|-----------|--|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | <i>quantum satis</i> | (1) (60)” | |
|--|--------------|----------------------|----------------------|-----------|--|

- 17) w kategorii 11.4.3 „Słodziki stołowe w tabletkach” wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|----------------------|-----------|--|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | <i>quantum satis</i> | (1) (60)” | |
|--|--------------|----------------------|----------------------|-----------|--|

- 18) w kategorii 12.4 (Musztarda) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|-----|-----------|--|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 120 | (1) (60)” | |
|--|--------------|----------------------|-----|-----------|--|

- 19) w kategorii 12.5 (Zupy i buliony) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|----|----------|--|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 40 | (1) (60) | Tylko zupy o obniżonej wartości energetycznej” |
|--|--------------|----------------------|----|----------|--|

- 20) w kategorii 12.6 (Sosy) wpisy dotyczące E 960a – 960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|---|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 120 | (1) (60) | Oprócz sosu sojowego (sfermentowanego i niesfermentowanego) |
| | E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 175 | (1) (60) | Tylko sos sojowy (sfermentowany i niesfermentowany)” |

- 21) w kategorii 13.2 (Dietetyczne środki spożywcze specjalnego przeznaczenia medycznego w rozumieniu dyrektywy 1999/21/WE (z wyłączeniem produktów z kategorii żywności 13.1.5)) wpis dotyczący 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|-----|-----------|--|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 330 | (1) (60)” | |
|--|--------------|----------------------|-----|-----------|--|

- 22) w kategorii 13.3 (Dietetyczne środki spożywcze stosowane w dietach przeznaczonych do kontrolowania masy ciała, całkowicie zastępujące dzienne posiłki lub poszczególne posiłki (całość lub część całkowitej dziennej diety)) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|-----|-----------|--|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 270 | (1) (60)” | |
|--|--------------|----------------------|-----|-----------|--|

- 23) w kategorii 14.1.3 (Nektary owocowe w rozumieniu dyrektywy 2001/112/WE oraz nektary warzywne i produkty podobne), wpis dotyczący 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|---|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 100 | (1) (60) | Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru” |
|--|--------------|----------------------|-----|----------|---|

- 24) w kategorii 14.1.4 (Napoje z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|----|----------|---|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 80 | (1) (60) | Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru” |
|--|--------------|----------------------|----|----------|---|

25) w kategorii 14.1.5.2 (Inne) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|--------------|----------------------|----|---------------|--|
| „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 30 | (1) (60) (93) | Tylko napoje kawowe i herbaciane oraz napoje z naparów ziołowych, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru |
| E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 30 | (1) (60) (93) | Tylko kawa rozpuszczalna i rozpuszczalna kawa cappuccino, z dodatkami smakowymi lub środkami aromatyzującymi, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru |
| E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 20 | (1) (60) (93) | Tylko napoje na bazie słodcy i napoje o smaku lub aromacie czekolady lub cappuccino, o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru” |

26) w kategorii 14.2.1 (Piwo i napoje słodowe) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|--------------|----------------------|----|----------|--|
| „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 70 | (1) (60) | Tylko piwo bezalkoholowe lub z zawartością alkoholu nieprzekraczającą 1,2 % obj.; »Bière de table/Tafelbier/Table beer« (pierwotna zawartość brzoeczki poniżej 6 %), z wyjątkiem »Obergäriges Einfachbier«; Piwa o kwasowości minimalnej 30 miliekwiwaleatów podanej w przeliczeniu na NaOH Brązowe piwa typu »oud bruin«” |
|--------------|----------------------|----|----------|--|

27) w kategorii 14.2.8 (Inne napoje alkoholowe, w tym mieszanki napojów alkoholowych z bezalkoholowymi i napoje alkoholowe o zawartości alkoholu poniżej 15 %) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|--------------|----------------------|-----|----------|--|
| „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 150 | (1)(60)” | |
|--------------|----------------------|-----|----------|--|

28) w kategorii 15.1 (Przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki lub skrobi) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|--------------|----------------------|----|-----------|--|
| „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 20 | (1) (60)” | |
|--------------|----------------------|----|-----------|--|

29) w kategorii 15.2 (Przetworzone orzechy) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|--------------|----------------------|----|-----------|--|
| „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 20 | (1) (60)” | |
|--------------|----------------------|----|-----------|--|

30) w kategorii 16 (Desery z wyłączeniem produktów objętych kategoriami 1, 3 i 4) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | |
|--------------|----------------------|-----|----------|---|
| „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 100 | (1) (60) | Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru” |
|--------------|----------------------|-----|----------|---|

- 31) w kategorii 17.1 (Suplementy diety w postaci stałej, z wyłączeniem suplementów diety dla niemowląt i małych dzieci) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|------|----------|---|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 670 | (1) (60) | |
| | E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 1800 | (1) (60) | Tylko suplementy diety w postaci dożucia” |

- 32) w kategorii 17.2 (Suplementy diety w postaci płynnej, z wyłączeniem suplementów diety dla niemowląt i małych dzieci) wpis dotyczący E 960a–960c (Glikozydy stewiolowe) otrzymuje brzmienie:

| | | | | | |
|--|--------------|----------------------|------|----------|--|
| | „E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 200 | (1) (60) | |
| | E 960a–960d | Glikozydy stewiolowe | 1800 | (1) (60) | Tylko suplementy diety w postaci syropu” |

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 960c(iv) dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 960d GLUKOZYLOWANE GLIKOZYDY STEWIOLOWE

| | |
|-------------------------|---|
| Nazwy synonimowe | |
| Definicja: | <p>Mieszanina większych glikozydów stewiolowych otrzymanych w wyniku glikozylacji glikozydów stewiolowych ekstrahowanych z liści rośliny <i>Stevia rebaudiana Bertonii</i>. Mieszanina składa się z glikozylowanych glikozydów stewiolowych i pozostałości macierzystych glikozydów stewiolowych z liści stewii. Glikozylowane glikozydy stewiolowe są wytwarzane przez obróbkę glikozydów stewiolowych, ekstrahowanych z liści stewii, oraz skrobi nadającej się do spożycia przez ludzi za pomocą glukano transferazy cyklomaltodekstryny (EC 2.4.1.19) pochodzącej ze szczepu niemodyfikowanego genetycznie <i>Anoxybacillus caldiproteolyticus St-88</i>. Enzym przenosi jednostki glukozy ze skrobi do glikozydów stewiolowych. Powstały materiał jest podgrzewany i poddawany działaniu węgla aktywnego w celu usunięcia enzymu, a następnie przepuszczany przez żywicę adsorpcyjną/desorpcyjną w celu usunięcia pozostałości hydrolizatu skrobiowego (dekstryny), a następnie oczyszczany i przygotowany jest produkt końcowy przy zastosowaniu procesów, które mogą obejmować odbarwianie, stężanie i suszenie rozpyłowe.</p> |
| Nazwa chemiczna | <p>Stewiolobiozyd: kwas 13-[(2-O-β-D-glukopiranozylo-β-D-glukopiranozylo)oksy]kaur-16-en-18-oidowy</p> <p>Rubusozyd: kwas 13-β-D-glukopiranozylooksykaur-16-en-18-oidowy, ester β-D-glukopiranozylowy</p> <p>Dulkozyd A: kwas 13-[(2-O-α-L-ramnopiranozylo-β-D-glukopiranozylo)oksy]kaur-16-en-18-oidowy, ester β-D-glukopiranozylowy</p> <p>Stewiozyd: kwas 13-[(2-O-β-D-glukopiranozylo-β-D-glukopiranozylo)oksy]kaur-16-en-18-oidowy, ester β-D-glukopiranozylowy</p> <p>Rebaudiozyd A: kwas 13-[(2-O-β-D-glukopiranozylo-3-O-β-D-glukopiranozylo-β-D-glukopiranozylo)oksy]kaur-16-en-18-oidowy, ester β-D-glukopiranozylowy</p> <p>Rebaudiozyd B: kwas 13-[(2-O-β-D-glukopiranozylo-3-O-β-D-glukopiranozylo-β-D-glukopiranozylo)oksy]kaur-16-en-18-oidowy</p> <p>Rebaudiozyd C: kwas 13-[(2-O-α-L-ramnopiranozylo-3-O-β-D-glukopiranozylo-β-D-glukopiranozylo)oksy]kaur-16-en-18-oidowy, ester β-D-glukopiranozylowy</p> <p>Rebaudiozyd D: kwas 13-[(2-O-β-D-glukopiranozylo-3-O-β-D-glukopiranozylo-β-D-glukopiranozylo)oksy]kaur-16-en-18-oidowy, ester 2-O-β-D-glukopiranozylo-β-D-glukopiranozylowy</p> <p>Rebaudiozyd E: kwas 13-[(2-O-β-D-glukopiranozylo-β-D-glukopiranozylo)oksy]kaur-16-en-18-oidowy, ester 2-O-β-D-glukopiranozylo-β-D-glukopiranozylowy</p> <p>Rebaudiozyd F: kwas 13-[(2-O-β-D-ksylofurananozylo-3-O-β-D-glukopiranozylo-β-D-glukopiranozylo)oksy]kaur-16-en-18-oidowy, ester β-D-glukopiranozylowy</p> <p>Rebaudiozyd M: kwas 13-[(2-O-β-D-glukopiranozylo-3-O-β-D-glukopiranozylo-β-D-glukopiranozylo)oksy]kaur-16-en-18-oidowy, ester 2-O-β-D-glukopiranozylo-3-O-β-D-glukopiranozylo-β-D-glukopiranozylowy</p> <p>oraz ich glikozylowane pochodne (1–20 dodanych jednostek glukozy)</p> |

| Wzór cząsteczkowy | Nazwa potoczna | Wzór | Współczynnik przeliczeniowy |
|--|--------------------------------|---|-----------------------------|
| | N-glukozylowany stewiolobiozyd | $C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$ | |
| | N-glukozylowany rubusozyd | $C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$ | |
| | N-glukozylowany dulkozyd A | $C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(17+n*5)}$ | |
| | N-glukozylowany stewiozyd | $C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$ | |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd A | $C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$ | |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd B | $C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$ | |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd C | $C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(22+n*5)}$ | |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd D | $C_{(50+n*6)}H_{(80+n*10)}O_{(28+n*5)}$ | |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd E | $C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$ | |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd F | $C_{(43+n*6)}H_{(68+n*10)}O_{(22+n*5)}$ | |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd M | $C_{(56+n*6)}H_{(90+n*10)}O_{(33+n*5)}$ | |
| <p>n: liczba jednostek glukozy dodanych enzymatycznie do macierzystego glikozydu stewiowego (n = 1-20) Typowy współczynnik przeliczeniowy dla mieszanin glukozylowanych glikozydów stewiowych = 0,20 (na bazie suchej, wolnej od dekstryny)</p> | | | |
| | Stewiol | $C_{20}H_{30}O_3$ | 1,00 |
| | Stewiolobiozyd | $C_{32}H_{50}O_{13}$ | 0,50 |
| | Rubusozyd | $C_{32}H_{50}O_{13}$ | 0,50 |
| | Dulkozyd A | $C_{38}H_{60}O_{17}$ | 0,40 |
| | Stewiozyd | $C_{38}H_{60}O_{18}$ | 0,40 |
| | Rebaudiozyd A | $C_{44}H_{70}O_{23}$ | 0,33 |
| | Rebaudiozyd B | $C_{38}H_{60}O_{18}$ | 0,40 |
| | Rebaudiozyd C | $C_{44}H_{70}O_{22}$ | 0,34 |
| | Rebaudiozyd D | $C_{50}H_{80}O_{28}$ | 0,29 |
| | Rebaudiozyd E | $C_{44}H_{70}O_{23}$ | 0,33 |
| | Rebaudiozyd F | $C_{43}H_{68}O_{22}$ | 0,34 |
| | Rebaudiozyd M | $C_{56}H_{90}O_{33}$ | 0,25 |

| Masa cząsteczkowa i nr CAS | Nazwa potoczna | Numer CAS | Masa cząsteczkowa (g/mol) |
|----------------------------|---|--------------|---------------------------|
| | N-glukozylowany stewiolobiozyd | Brak danych | 642,73+n*162,15 |
| | N-glukozylowany rubusozyd | Brak danych | 642,73+n*162,15 |
| | N-glukozylowany dulkozyd A | Brak danych | 788,87+n*162,15 |
| | N-glukozylowany stewiozyd | Brak danych | 804,88+n*162,15 |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd A | Brak danych | 967,01+n*162,15 |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd B | Brak danych | 804,88+n*162,15 |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd C | Brak danych | 951,02+n*162,15 |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd D | Brak danych | 1 129,15+n*162,15 |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd E | Brak danych | 967,01+n*162,15 |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd F | Brak danych | 936,99+n*162,15 |
| | N-glukozylowany rebaudiozyd M | Brak danych | 1 291,30+n*162,15 |
| | Stewiol | | 318,46 |
| | Stewiolobiozyd | 41093-60-1 | 642,73 |
| | Rubusozyd | 64849-39-4 | 642,73 |
| | Dulkozyd A | 64432-06-0 | 788,87 |
| | Stewiozyd | 57817-89-7 | 804,88 |
| | Rebaudiozyd A | 58543-16-1 | 967,01 |
| | Rebaudiozyd B | 58543-17-2 | 804,88 |
| | Rebaudiozyd C | 63550-99-2 | 951,02 |
| | Rebaudiozyd D | 63279-13-0 | 1 129,15 |
| | Rebaudiozyd E | 63279-14-1 | 967,01 |
| | Rebaudiozyd F | 438045-89-7 | 936,99 |
| | Rebaudiozyd M | 1220616-44-3 | 1 291,30 |
| Oznaczenie zawartości | Nie mniej niż 95 % wszystkich glikozydów stewiolowych, składających się z wyżej wymienionych glikozydów stewiolowych wraz z ich glukozylowanymi pochodnymi (1–20 dodanych jednostek glukozy), na bazie suchej, wolnej od dekstryny. | | |
| Opis | Proszek o barwie białej do jasnożółtej, około 100 do 200 razy słodszy od sacharozy (przy 5 % ekwiwalencji sacharozy). | | |

| Identyfikacja | |
|---|---|
| Rozpuszczalność | Rozpuszczalny w wodzie |
| pH | Między 4,5 a 7,0 (roztwór 1:100) |
| Czystość | |
| Popiół całkowity | Nie więcej niż 1 % |
| Strata przy suszeniu | Nie więcej niż 6 % (105 °C, 2 godz.) |
| Pozostałości rozpuszczalników | Metanol – nie więcej niż 200 mg/kg Etanol – nie więcej niż 3 000 mg/kg |
| Arsen | Nie więcej niż 0,015 mg/kg |
| Ołów | Nie więcej niż 0,1 mg/kg |
| Kadm | Nie więcej niż 0,1 mg/kg |
| Rtęć | Nie więcej niż 0,1 mg/kg |
| Kryteria mikrobiologiczne | |
| Całkowita liczba drobnoustrojów tlenowych | Nie więcej niż 1 000 jtk/g |
| Drożdże i pleśń | Nie więcej niż 200 jtk/g |
| <i>E. coli</i> | Wynik ujemny w 1 g |
| <i>Salmonella</i> | Wynik ujemny w 25 g” |