

VERORDNUNG (EU) 2023/447 DER KOMMISSION**vom 1. März 2023****zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf glycosylierte Steviolglycoside zur Verwendung als Süßungsmittel****(Text von Bedeutung für den EWR)**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 10 Absatz 3 und Artikel 14,gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen ⁽²⁾, insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthält eine EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung.
- (2) In der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission ⁽³⁾ sind Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe festgelegt.
- (3) Diese Listen können nach dem in Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 festgelegten einheitlichen Verfahren entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag aktualisiert werden.
- (4) Im Januar 2019 wurde die Zulassung von glycosylierten Steviolglycosiden als neuer Lebensmittelzusatzstoff zur Verwendung als Süßungsmittel beantragt. Der Antrag wurde den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 zugänglich gemacht.
- (5) Glycosylierte Steviolglycoside werden durch enzymatische Biokonversion mittels Cyclomaltodextrin-Glucanotransferase hergestellt, die die Überführung von Glucose aus Stärke in mit einem oder mehreren Steviolglycosiden aus gereinigten Blattextrakten von *Stevia rebaudiana* angereicherte Gemische katalysiert. Sie bestehen aus einem Gemisch aus glycosylierten Steviolglycosiden mit 1–20 zusätzlichen Glucoseeinheiten, die an die Ausgangs-Steviolglycoside gebunden sind. Sie haben ein besseres Süßeprofil als andere zugelassene Süßungsmittel, darunter auch Steviolglycoside aus *Stevia* (E 960a).
- (6) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „Behörde“) bewertete die Sicherheit von glycosylierten Steviolglycosiden und nahm am 15. Dezember 2021 Stellung ⁽⁴⁾. Die Behörde ist der Ansicht, dass der Metabolismus von glycosylierten Steviolglycosiden den bereits zugelassenen Steviolglycosiden ausreichend ähnelt und daher die toxikologischen Daten, die die Behörde für Steviolglycoside (E 960a) bereits bewertet hat, die Sicherheit als Lebensmittelzusatzstoff belegen. Das Enzym Cyclomaltodextrin-Glucanotransferase (EC 2.4.1.19) wird aus einem nicht-genetisch modifizierten Stamm von *Anoxybacillus caldiproteolyticus* gewonnen und soll bei der Herstellung von modifizierten Steviolglycosiden verwendet werden; es wirft unter den vorgesehenen Verwendungsbedingungen basierend auf den der Behörde vorgelegten Daten keine Sicherheitsbedenken auf. ⁽⁵⁾ Die Behörde kam zu dem Schluss, dass für die Verwendung von glycosylierten Steviolglycosiden als Lebensmittelzusatzstoff für dieselben vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen wie bei den als Süßungsmittel verwendeten Steviolglycosiden (E 960a–960c) keine Sicherheitsbedenken bestehen.

⁽¹⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16.⁽²⁾ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1.⁽³⁾ Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1).⁽⁴⁾ EFSA Journal 2022;20(2):7066.⁽⁵⁾ EFSA Journal 2022;20(1):7004.

- (7) Daher ist es angezeigt, den Lebensmittelzusatzstoff „glycosylierte Steviolglycoside“ (E 960d) als Süßungsmittel in den Lebensmittelkategorien, in denen Steviolglycoside (E 960a–960c) derzeit zugelassen sind, mit denselben Höchstmengen zuzulassen.
- (8) Die Spezifikationen für den Lebensmittelzusatzstoff glycosylierte Steviolglycoside sollten in die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 aufgenommen werden, da er erstmals in die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen wird.
- (9) Die Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EU) Nr. 231/2012 sollten daher entsprechend geändert werden.
- (10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird gemäß Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 1. März 2023

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG I

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird wie folgt geändert:

a) In Teil B, 2. Süßungsmittel, wird nach dem Eintrag für E 960c folgender Eintrag eingefügt:

„E 960d	Glycosylierte Steviolglycoside“;
---------	----------------------------------

b) in Teil C, 5. Andere Zusatzstoffe, die kombiniert reguliert werden können, wird Buchstabe v durch Folgendes ersetzt:

„v) E 960a-960d Steviolglycoside

E-Nummer	Bezeichnung
E 960a	Steviolglycoside aus Stevia
E 960c	Enzymatisch hergestellte Steviolglycoside
E 960d	Glycosylierte Steviolglycoside“;

c) Teil E wird wie folgt geändert:

(1) In Kategorie 01.4 (Aromatisierte fermentierte Milchprodukte, auch wärmebehandelt) erhält der Eintrag für E 960–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	100	(1) (60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte“
--------------	------------------	-----	----------	--

(2) In Kategorie 03 (Speiseeis) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	200	(1) (60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte“
--------------	------------------	-----	----------	--

(3) In Kategorie 04.2.2 (Obst und Gemüse in Essig, Öl oder Lake) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	100	(1) (60)	Nur süßsaure Obst- und Gemüsekonserven“
--------------	------------------	-----	----------	---

(4) In Kategorie 04.2.4.1 (Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	200	(1) (60)	Nur brennwertvermindert“
--------------	------------------	-----	----------	--------------------------

(5) In Kategorie 04.2.5.1 (Konfitüre extra und Gelee extra gemäß der Richtlinie 2001/113/EG) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	200	(1) (60)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen“
--------------	------------------	-----	----------	---

- (6) In Kategorie 04.2.5.2 (Konfitüren, Gelees, Marmeladen und Maronenkrem gemäß der Richtlinie 2001/113/EG) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	200	(1) (60)	Nur brennwertverminderte Konfitüren, Gelees und Marmeladen“
--------------	------------------	-----	----------	---

- (7) In Kategorie 04.2.5.3 (Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse) erhält der Eintrag für E 960a-960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	200	(1) (60)	Nur brennwertverminderte Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse und brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Trockenfruchtbasis“
--------------	------------------	-----	----------	--

- (8) In Kategorie 05.1 (Kakao- und Schokoladeprodukte im Sinne der Richtlinie 2000/36/EG) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	270	(1) (60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte“
--------------	------------------	-----	----------	--

- (9) In Kategorie 05.2 (Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	270	(1) (60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis
E 960a-960d	Steviolglycoside	330	(1) (60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Brotaufstriche auf Kakao-, Milch-, Trockenfrucht- oder Fettbasis
E 960a-960d	Steviolglycoside	350	(1) (60)	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz Nur brennwertverminderte harte Süßwaren (Bonbons und Lutscher) Nur brennwertverminderte weiche Süßwaren (Kaubonbons, Fruchtgummis und Schaumzuckerwaren/ Marshmallows) Nur brennwertvermindertes Lakritz Nur brennwertvermindertes Nugat Nur brennwertvermindertes Marzipan
E 960a-960d	Steviolglycoside	2 000	(1) (60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Kleinstsüßwaren zur Atemerfrischung
E 960a-960d	Steviolglycoside	670	(1) (60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte, stark aromatisierte Rachenerfrischungspastillen“

(10) In Kategorie 05.3 (Kaugummi) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	3300	(1) (60)	Nur ohne Zuckerzusatz“
--	--------------	------------------	------	----------	------------------------

(11) In Kategorie 05.4 (Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4) erhalten die Einträge für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	330	(1) (60)	Nur Süßwaren ohne Zuckerzusatz
	E 960a-960d	Steviolglycoside	270	(1) (60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte auf Kakao- oder Trockenfruchtbasis“

(12) In Kategorie 06.3 (Frühstücksgetreidekost) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	330	(1) (60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Frühstücksgetreidekost mit einem Faseranteil von mehr als 15 % und einem Kleieanteil von mindestens 20 %“
--	--------------	------------------	-----	----------	--

(13) In Kategorie 07.2 (Feine Backwaren) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	330	(1) (60)	Nur Ess- und Backoblaten“
--	--------------	------------------	-----	----------	---------------------------

(14) In Kategorie 09.2 (Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	200	(1) (60)	Nur süßsaure Konserven und Halbkonserven von Fisch und Marinaden von Fisch, Krustentieren und Weichtieren“
--	--------------	------------------	-----	----------	--

(15) In Kategorie 11.4.1 (Tafelsüßen, flüssig) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	<i>quantum satis</i>	(1) (60)“	
--	--------------	------------------	----------------------	-----------	--

(16) In Kategorie 11.4.2 (Tafelsüßen in Pulverform) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	<i>quantum satis</i>	(1) (60)“	
--	--------------	------------------	----------------------	-----------	--

- (17) In Kategorie 11.4.3 (Tafelsüßen in Tablettenform) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	<i>quantum satis</i>	(1) (60)“	
--	--------------	------------------	----------------------	-----------	--

- (18) In Kategorie 12.4 (Senf) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	120	(1) (60)“	
--	--------------	------------------	-----	-----------	--

- (19) In Kategorie 12.5 (Suppen und Brühen) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	40	(1) (60)	Nur brennwertverminderte Suppen“
--	--------------	------------------	----	----------	----------------------------------

- (20) In Kategorie 12.6 (Soßen) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	120	(1) (60)	Ausgenommen Sojabohnensoße (fermentierte und nicht fermentierte)
	E 960a-960d	Steviolglycoside	175	(1) (60)	Nur Sojabohnensoße (fermentierte und nicht fermentierte)“

- (21) In Kategorie 13.2 (Diätetische Lebensmittel für besondere medizinische Zwecke gemäß der Richtlinie 1999/21/EG (ausgenommen Produkte der Lebensmittelkategorie 13.1.5)) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	330	(1) (60)“	
--	--------------	------------------	-----	-----------	--

- (22) In Kategorie 13.3 (Lebensmittel für eine gewichtskontrollierende Ernährung, die eine gesamte Tagesration oder eine Mahlzeit ersetzen sollen (ganz oder teilweise)) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	270	(1) (60)“	
--	--------------	------------------	-----	-----------	--

- (23) In Kategorie 14.1.3 (Fruchtnektare gemäß der Richtlinie 2001/112/EG und Gemüsenektare und gleichartige Produkte) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	100	(1) (60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte“
--	--------------	------------------	-----	----------	--

- (24) In Kategorie 14.1.4 (Aromatisierte Getränke) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	80	(1) (60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte“
--	--------------	------------------	----	----------	--

(25) In Kategorie 14.1.5.2 (Sonstige) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	30	(1) (60) (93)	Nur Kaffee-, Tee- und Kräuterteegetränke, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz
E 960a-960d	Steviolglycoside	30	(1) (60) (93)	Nur aromatisierter Instantkaffee und aromatisierte Instant-Cappuccinoprodukte, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz
E 960a-960d	Steviolglycoside	20	(1) (60) (93)	Nur Getränke auf Malzbasis und aromatisierte Schokolade-/Cappuccinogetränke, brennwertvermindert oder ohne Zuckerzusatz“

(26) In Kategorie 14.2.1 (Bier und Malzgetränke) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	70	(1) (60)	Nur alkoholfreies Bier bzw. Bier mit einem Alkoholgehalt von höchstens 1,2 Vol.-%; „Bière de table/Tafelbier/Table Beer“ (mit einem Stammwürzegehalt von weniger als 6 %), ausgenommen obergäriges Einfachbier; Bier mit einem Mindestsäuregehalt von 30 Milliäquivalenten, ausgedrückt in NaOH; dunkles Bier der Art „oud bruin““
--------------	------------------	----	----------	--

(27) In Kategorie 14.2.8 (Sonstige alkoholische Getränke einschließlich Mischgetränken aus alkoholischen und nichtalkoholischen Getränken und Spirituosen mit einem Alkoholgehalt von weniger als 15 %) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	150	(1)(60)“	
--------------	------------------	-----	----------	--

(28) In Kategorie 15.1 (Knabberereien auf Kartoffel-, Getreide-, Mehl- oder Stärkebasis) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	20	(1) (60)“	
--------------	------------------	----	-----------	--

(29) In Kategorie 15.2 (Verarbeitete Nüsse) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	20	(1) (60)“	
--------------	------------------	----	-----------	--

(30) In Kategorie 16 (Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4) erhält der Eintrag für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

„E 960a-960d	Steviolglycoside	100	(1) (60)	Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte“
--------------	------------------	-----	----------	--

- (31) In Kategorie 17.1 (Nahrungsergänzungsmittel in fester Form, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder) erhalten die Einträge für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	670	(1) (60)	
	E 960a-960d	Steviolglycoside	1800	(1) (60)	Nur Nahrungsergänzungsmittel in kaubarer Form“

- (32) In Kategorie 17.2 (Nahrungsergänzungsmittel in flüssiger Form, ausgenommen Nahrungsergänzungsmittel für Säuglinge und Kleinkinder) erhalten die Einträge für E 960a–960c (Steviolglycoside) folgende Fassung:

	„E 960a-960d	Steviolglycoside	200	(1) (60)	
	E 960a-960d	Steviolglycoside	1800	(1) (60)	Nur Nahrungsergänzungsmittel in Form von Sirup“ .

ANHANG II

Im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird nach dem Eintrag für den Lebensmittelzusatzstoff E 960c(iv) folgender neuer Eintrag eingefügt:

„E 960d GLYCOSYLIERTE STEVIOLGLYCOSIDE

Synonyme	
Definition	<p>Gemisch größerer Glycoside von Steviol, gewonnen durch Glycosylierung von aus den Blättern der Pflanze <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni extrahierten Steviolglycosiden. Das Gemisch besteht aus glycosylierten Steviolglycosiden und Restmengen der Ausgangs-Steviolglycoside aus Stevia-Blättern. Man erhält glycosylierte Steviolglycoside, indem aus Stevia-Blättern extrahierte Steviolglycoside und genusstaugliche Stärke mit Cyclomaltodextrin-Glucanotransferase (EC 2.4.1.19) behandelt wird, die aus einem nicht-genetisch modifizierten Stamm von <i>Anoxybacillus caldiproteolyticus</i> St-88 gewonnen wird. Das Enzym wandelt die Glucoseeinheiten aus der Stärke in Steviolglycoside um. Das gewonnene Material wird erhitzt und mit Aktivkohle behandelt, um das Enzym zu entfernen, und danach durch Adsorptions-/Desorptionsharz passiert, um Restmengen an hydrolisierter Stärke (Dextrin) zu entfernen; anschließend wird das Endprodukt mit Verfahren gereinigt und aufbereitet, die u. U. Entfärbung, Konzentration und Sprühtrocknung umfassen.</p>
Chemische Bezeichnung	<p>Steviolbiosid: 13-[(2-O-β-D-Glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]-kaur-16-en-18-säure Rubusosid: 13-β-D-Glucopyranosyloxykaur-16-en-18-säure, β-D-Glucopyranosylester Dulcosid A: 13-[(2-O-α-L-Rhamnopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]-kaur-16-en-18-säure, β-D-Glucopyranosylester Steviosid: 13-[(2-O-β-D-Glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]-kaur-16-en-18-säure, β-D-Glucopyranosylester Rebaudiosid A: 13-[(2-O-β-D-Glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]-kaur-16-en-18-säure, β-D-Glucopyranosylester Rebaudiosid B: 13-[(2-O-β-D-Glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]-kaur-16-en-18-säure Rebaudiosid C: 13-[(2-O-α-L-Rhamnopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]-kaur-16-en-18-säure, β-D-Glucopyranosylester Rebaudiosid D: 13-[(2-O-β-D-Glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]-kaur-16-en-18-säure, 2-O-β-D-Glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylester Rebaudiosid E: 13-[(2-O-β-D-Glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]-kaur-16-en-18-säure, 2-O-β-D-Glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylester Rebaudiosid F: 13-[(2-O-β-D-Xylofuranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]-kaur-16-en-18-säure, β-D-Glucopyranosylester Rebaudiosid M: 13-[(2-O-β-D-Glucopyranosyl-3-O-β-D-Glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]-kaur-16-en-18-säure, 2-O-β-D-Glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylester Und ihre glycosylierten Derivate (1–20 zusätzliche Glucoseeinheiten)</p>

Chemische Formel	Trivialname	Formel	Konversionsfaktor
	n-glycosyliertes Steviolbiosid	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	n-glycosyliertes Rubusosid	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	n-glycosyliertes Dulcosid A	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(17+n*5)}$	
	n-glycosyliertes Steviosid	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	n-glycosyliertes Rebaudiosid A	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	n-glycosyliertes Rebaudiosid B	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	n-glycosyliertes Rebaudiosid C	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	n-glycosyliertes Rebaudiosid D	$C_{(50+n*6)}H_{(80+n*10)}O_{(28+n*5)}$	
	n-glycosyliertes Rebaudiosid E	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	n-glycosyliertes Rebaudiosid F	$C_{(43+n*6)}H_{(68+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	n-glycosyliertes Rebaudiosid M	$C_{(56+n*6)}H_{(90+n*10)}O_{(33+n*5)}$	
	n: Anzahl der Glucoseeinheiten, die dem Ausgangs-Steviolglycosid enzymatisch hinzugefügt werden (n = 1–20) Konversionsfaktor für Gemische von glycosylierten Steviolglycosiden in der Regel = 0,20 (in der dextrinfreien Trockenmasse)		
	Steviol	$C_{20}H_{30}O_3$	1,00
	Steviolbiosid	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Rubusosid	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Dulcosid A	$C_{38}H_{60}O_{17}$	0,40
	Steviosid	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiosid A	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiosid B	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiosid C	$C_{44}H_{70}O_{22}$	0,34
	Rebaudiosid D	$C_{50}H_{80}O_{28}$	0,29
	Rebaudiosid E	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiosid F	$C_{43}H_{68}O_{22}$	0,34
	Rebaudiosid M	$C_{56}H_{90}O_{33}$	0,25

Molmasse und CAS-Nr.	Trivialname	CAS-Nummer	Molmasse (g/mol)
	n-glycosyliertes Steviolbiosid	Nicht verfügbar	642,73+n*162,15
	n-glycosyliertes Rubusosid	Nicht verfügbar	642,73+n*162,15
	n-glycosyliertes Dulcosid A	Nicht verfügbar	788,87+n*162,15
	n-glycosyliertes Steviosid	Nicht verfügbar	804,88+n*162,15
	n-glycosyliertes Rebaudiosid A	Nicht verfügbar	967,01+n*162,15
	n-glycosyliertes Rebaudiosid B	Nicht verfügbar	804,88+n*162,15
	n-glycosyliertes Rebaudiosid C	Nicht verfügbar	951,02+n*162,15
	n-glycosyliertes Rebaudiosid D	Nicht verfügbar	1 129,15+n*162,15
	n-glycosyliertes Rebaudiosid E	Nicht verfügbar	967,01+n*162,15
	n-glycosyliertes Rebaudiosid F	Nicht verfügbar	936,99+n*162,15
	n-glycosyliertes Rebaudiosid M	Nicht verfügbar	1 291,30+n*162,15
	Steviol		318,46
	Steviolbiosid	41093-60-1	642,73
	Rubusosid	64849-39-4	642,73
	Dulcosid A	64432-06-0	788,87
	Steviosid	57817-89-7	804,88
	Rebaudiosid A	58543-16-1	967,01
	Rebaudiosid B	58543-17-2	804,88
	Rebaudiosid C	63550-99-2	951,02
	Rebaudiosid D	63279-13-0	1 129,15
	Rebaudiosid E	63279-14-1	967,01
	Rebaudiosid F	438045-89-7	936,99
	Rebaudiosid M	1220616-44-3	1 291,30
Gehalt	Mindestens 95 % der Steviolglycoside insgesamt, bestehend aus den oben genannten Steviolglycosiden mit ihren glycosylierten Derivaten (1–20 zusätzliche Glucoseeinheiten), in der dextrinfreien Trockenmasse.		
Beschreibung	weißes bis hellgelbes Pulver, etwa 100- bis 200-mal süßer als Saccharose (bei 5 % Sucroseäquivalent).		

Merkmale	
Löslichkeit	wasserlöslich
pH-Wert	4,5-7,0 (Lösung 1 zu 100)
Reinheit	
Asche insgesamt	höchstens 1 %
Trocknungsverlust	höchstens 6 % (105 °C, 2 Stunden)
Lösungsmittelreste	höchstens 200 mg/kg Methanol höchstens 3 000 mg/kg Ethanol
Arsen	höchstens 0,015 mg/kg
Blei	höchstens 0,1 mg/kg
Cadmium	höchstens 0,1 mg/kg
Quecksilber	höchstens 0,1 mg/kg
Mikrobiologische Kriterien	
Gesamtzahl der (aeroben) Keime	höchstens 1 000 KBE/g
Hefen und Schimmelpilze	höchstens 200 KBE/g
<i>E. coli</i>	in 1 g nicht nachweisbar
<i>Salmonella</i>	in 25 g nicht nachweisbar“.