

KOMISSION ASETUS (EU) 2023/447,**annettu 1 päivänä maaliskuuta 2023,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II ja komission asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteen muuttamisesta makeutusaineena käytettävien glukosyloitujen stevioliglykosidien osalta****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 10 artiklan 3 kohdan ja 14 artiklan,

ottaa huomioon elintarvikelisäaineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1331/2008 ⁽²⁾ ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistetaan unionissa elintarvikkeissa käytettäväksi hyväksytyjen elintarvikelisäaineiden luettelo ja niiden käyttöä koskevat edellytykset.
- (2) Komission asetuksessa (EU) N:o 231/2012 ⁽³⁾ vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmät.
- (3) Kyseiset luettelot voidaan saattaa ajan tasalle asetuksen (EY) N:o 1331/2008 3 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhtenäisen menettelyn mukaisesti joko komission aloitteesta tai asiaa koskevan hakemuksen johdosta.
- (4) Tammikuussa 2019 toimitettiin hakemus, joka koski glukosyloitujen stevioliglykosidien hyväksymistä uudeksi makeutusaineena käytettäväksi elintarvikelisäaineeksi. Hakemus asetettiin jäsenvaltioiden saataville asetuksen (EY) N:o 1331/2008 4 artiklan mukaisesti.
- (5) Glukosyloituja stevioliglykosideja tuotetaan entsyymaattisen biokonversion avulla käyttäen sykломaltodekstriiniglukanotransferaasia, joka katalysoi glukosin siirtymistä tärkkelyksestä seoksiin, jotka on rikastettu yhdellä tai useammalla puhdistetuista *Stevia Rebaudiana* -kasvin lehtiuutteista saatavalla yksittäisellä stevioliglykosidilla. Ne koostuvat glukosyloitujen stevioliglykosidien seoksesta, joka sisältää 1–20 lisättyä glukosyyksikköä, jotka ovat kiinnittyneitä kantastevioliglykosideihin. Niillä on parempi makeusprofiili verrattuna muihin sallittuihin makeutusaineisiin, kuten steviasta saataviin stevioliglykosideihin (E 960a).
- (6) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen, jäljempänä 'elintarviketurvallisuusviranomainen', arvioi glukosyloitujen stevioliglykosidien turvallisuutta ja antoi lausuntonsa 15 päivänä joulukuuta 2021 ⁽⁴⁾. Elintarviketurvallisuusviranomainen katsoi, että glukosyloitujen stevioliglykosidien aineenvaihdunta on riittävän samankaltainen jo sallittujen stevioliglykosidien kanssa, ja tämän vuoksi elintarviketurvallisuusviranomaisen aiemmin arvioimien stevioliglykosidien (E 960a) toksikologisten tietojen katsottiin tukevan niiden turvallisuutta elintarvikelisäaineena. *Anoxybacillus caldiproteolyticus* -bakteerin ei-muuntogeenisestä kannasta johdettu entsyymi sykломaltodekstriiniglukanotransferaasi (EC 2.4.1.19), joka on tarkoitettu käytettäväksi muunnettujen stevioliglykosidien valmistuksessa, ei aiheuta turvallisuusongelmia aiotuissa käyttöolosuhteissa elintarviketurvallisuusviranomaiselle toimitettujen tietojen perusteella ⁽⁵⁾. Elintarviketurvallisuusviranomainen totesi, että glukosyloitujen stevioliglykosidien käyttö elintarvikelisäaineena ei aiheuta turvallisuusongelmia, jos ehdotetut käyttötarkoitukset ja käyttömäärät ovat samat kuin makeutusaineina käytettävillä stevioliglykosideilla (E 960a–960c).

⁽¹⁾ EUVL L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ EUVL L 354, 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Komission asetus (EU) N:o 231/2012, annettu 9 päivänä maaliskuuta 2012, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisäaineiden eritelmien vahvistamisesta (EUVL L 83, 22.3.2012, s. 1).

⁽⁴⁾ EFSA Journal 2022;20(2):7066.

⁽⁵⁾ EFSA Journal 2022;20(1):7004.

- (7) Sen vuoksi on aiheellista sallia elintarvikelisäaineen ”glukosyloidut stevioliglykosidit” (E 960d) käyttö makeutusaineena niissä elintarvikeryhmissä, joissa stevioliglykosidien (E 960a–960c) käyttö on tällä hetkellä sallittu, ja asettaa niille samat enimmäismäärät.
- (8) Elintarvikelisäaineen ”glukosyloidut stevioliglykosidit” eritelmä olisi sisällytettävä asetukseen (EU) N:o 231/2012 silloin, kun se sisällytetään asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistettuun unionissa hyväksytyjen elintarvikelisäaineiden luetteloon ensimmäisen kerran.
- (9) Sen vuoksi asetuksia (EY) N:o 1333/2008 ja (EU) N:o 231/2012 olisi muutettava.
- (10) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite II tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Muutetaan asetuksen (EU) N:o 231/2012 liite tämän asetuksen liitteen II mukaisesti.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 1 päivänä maaliskuuta 2023.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Ursula VON DER LEYEN

LIITE I

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite II seuraavasti:

- a) Lisätään B osassa olevassa 2 kohdassa ”Makeutusaineet” olevan elintarvikelisäainetta E 960c koskevan kohdan jälkeen kohta seuraavasti:

”E 960d	Glukosyloidut stevioliglykosidit”;
---------	------------------------------------

- b) Korvataan C osassa olevan 5 kohdan ”Muut lisäaineet, joiden käyttöä yhdessä voidaan säännellä” v alakohta seuraavasti:

”v) E 960a–960d: Stevioliglykosidit

E-koodi	Nimi
E 960a	Steviasta saatavat stevioliglykosidit
E 960c	Entsymbaattisesti tuotetut stevioliglykosidit
E 960d	Glukosyloidut stevioliglykosidit”;

- c) Muutetaan E osa seuraavasti:

- 1) Korvataan elintarvikeryhmässä 01.4 (Maustetut fermentoidut maitotuotteet, myös lämpökäsitellyt tuotteet) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

”E 960a–960d	Stevioliglykosidit	100	(1) (60)	Ainoastaan tuotteet, joiden energiapitoisuutta on vähennetty tai jotka eivät sisällä lisättyä sokeria”;
--------------	--------------------	-----	----------	---

- 2) Korvataan elintarvikeryhmässä 03 (Jäätelö, mehujää ja niiden kaltaiset valmisteet) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

”E 960a–960d	Stevioliglykosidit	200	(1) (60)	Ainoastaan tuotteet, joiden energiapitoisuutta on vähennetty tai lisättyä sokeria sisältämättömät”;
--------------	--------------------	-----	----------	---

- 3) Korvataan elintarvikeryhmässä 04.2.2 (Hedelmät ja kasvikset etikassa, öljyssä tai suolaliemessä) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

”E 960a–960d	Stevioliglykosidit	100	(1) (60)	Ainoastaan hapanimelät hedelmä- ja kasvissäilykkeet”;
--------------	--------------------	-----	----------	---

- 4) Korvataan elintarvikeryhmässä 04.2.4.1 (Hedelmä- ja kasvisvalmisteet, paitsi hilloke) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

”E 960a–960d	Stevioliglykosidit	200	(1) (60)	Ainoastaan sellaiset, joiden energiapitoisuutta on vähennetty”;
--------------	--------------------	-----	----------	---

- 5) Korvataan elintarvikeryhmässä 04.2.5.1 (Erikoishillot ja -hyytelöt sellaisina kuin ne määritellään direktiivissä 2001/113/EY) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

”E 960a–960d	Stevioliglykosidit	200	(1) (60)	Ainoastaan hillot, hyytelöt ja marmeladit, joiden energiapitoisuutta on vähennetty”;
--------------	--------------------	-----	----------	--

- 6) Korvataan elintarvikeryhmässä 04.2.5.2 (Hillot, hyytelöt ja marmeladit sekä makeutettu kastanjasose sellaisina kuin ne määritellään direktiivissä 2001/113/EY) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	200	(1) (60)	Ainoastaan hillot, hyytelöt ja marmeladit, joiden energiapitoisuutta on vähennetty";
--------------	--------------------	-----	----------	--

- 7) Korvataan elintarvikeryhmässä 04.2.5.3 (Muut vastaavat hedelmä- ja kasvislevitteet) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	200	(1) (60)	Ainoastaan hedelmä- ja kasvislevitteet ja kuivatuista hedelmistä valmistetut levitteet, joiden energiapitoisuutta on vähennetty tai jotka eivät sisällä lisättyä sokeria";
--------------	--------------------	-----	----------	--

- 8) Korvataan elintarvikeryhmässä 05.1 (Kaakao- ja suklaatuotteet, jotka kuuluvat direktiivin 2000/36/EY soveltamisalaan) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	270	(1) (60)	Ainoastaan sellaiset, joiden energiapitoisuutta on vähennetty, tai lisättyä sokeria sisältämättömät";
--------------	--------------------	-----	----------	---

- 9) Korvataan elintarvikeryhmässä 05.2 (Muut makeistuotteet, myös hengityksen raikastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset makeiset) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskevat kohdat seuraavasti:

"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	270	(1) (60)	Ainoastaan kaakaosta tai kuivatuista hedelmistä valmistetut, sellaiset, joiden energiapitoisuutta on vähennetty, tai lisättyä sokeria sisältämättömät.
E 960a–960d	Stevioliglykosidit	330	(1) (60)	Ainoastaan kaakaosta, maidosta, kuivatuista hedelmistä tai rasvoista valmistetut levitteet, joiden energiapitoisuutta on vähennetty tai jotka eivät sisällä lisättyä sokeria.
E 960a–960d	Stevioliglykosidit	350	(1) (60)	Ainoastaan lisättyä sokeria sisältämättömät makeistuotteet Ainoastaan sellaiset kovat makeistuotteet (karamellit ja tikkukaramellit), joiden energiapitoisuutta on vähennetty Ainoastaan sellaiset pehmeät makeistuotteet (sitkeät karamellit, hedelmäkumit ja vaahtosokerituotteet/ vaahtokaramellit), joiden energiapitoisuutta on vähennetty Ainoastaan sellainen lakritsi, jonka energiapitoisuutta on vähennetty Ainoastaan sellainen nougat, jonka energiapitoisuutta on vähennetty Ainoastaan sellainen marsipaani, jonka energiapitoisuutta on vähennetty
E 960a–960d	Stevioliglykosidit	2 000	(1) (60)	Ainoastaan sellaiset hengityksen raikastamiseen käytettävät erityisen pienikokoiset makeiset, joiden energiapitoisuutta on vähennetty tai jotka eivät sisällä lisättyä sokeria
E 960a–960d	Stevioliglykosidit	670	(1) (60)	Ainoastaan sellaiset raikastavat, voimakasmakuiset kurkkupastillit, joiden energiapitoisuutta on vähennetty tai jotka eivät sisällä lisättyä sokeria";

- 10) Korvataan elintarvikeryhmässä 05.3 (Purukumi) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

	”E 960a–960d	Stevioliglykosidit	3300	(1) (60)	Ainoastaan lisättyä sokeria sisältämättömät”;
--	--------------	--------------------	------	----------	---

- 11) Korvataan elintarvikeryhmässä 05.4 (Koristeet, päällysteet ja täytteet, paitsi ryhmään 4.2.4 kuuluvat hedelmäpohjaiset täytteet) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskevat kohdat seuraavasti:

	”E 960a–960d	Stevioliglykosidit	330	(1) (60)	Ainoastaan lisättyä sokeria sisältämättömät makeistuotteet.
	E 960a–960d	Stevioliglykosidit	270	(1) (60)	Ainoastaan kaakaosta tai kuivatuista hedelmistä valmistetut, sellaiset, joiden energiapitoisuutta on vähennetty, tai lisättyä sokeria sisältämättömät”;

- 12) Korvataan elintarvikeryhmässä 06.3 (Aamiaisviljatuotteet) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

	”E 960a–960d	Stevioliglykosidit	330	(1) (60)	Ainoastaan yli 15 % kuitua ja vähintään 20 % lesettä sisältävät aamiaisviljatuotteet, joiden energiapitoisuutta on vähennetty tai jotka eivät sisällä lisättyä sokeria”;
--	--------------	--------------------	-----	----------	--

- 13) Korvataan elintarvikeryhmässä 07.2 (Konditoriatuotteet) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

	”E 960a–960d	Stevioliglykosidit	330	(1) (60)	Ainoastaan Essoblaten-vohvelipaperi”;
--	--------------	--------------------	-----	----------	---------------------------------------

- 14) Korvataan elintarvikeryhmässä 09.2 (Jalostettu kala ja jalostetut kalastustuotteet, myös nilviäiset ja äyriäiset) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

	”E 960a–960d	Stevioliglykosidit	200	(1) (60)	Ainoastaan hapanimelät kalasäilykkeet ja -puolisäilykkeet sekä mausteliemessä olevat kalat, äyriäiset ja nilviäiset”;
--	--------------	--------------------	-----	----------	---

- 15) Korvataan elintarvikeryhmässä 11.4.1 (Pöytämakeuttajat, nesteinä) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

	”E 960a–960d	Stevioliglykosidit	<i>quantum satis</i>	(1) (60)”;	
--	--------------	--------------------	----------------------	------------	--

- 16) Korvataan elintarvikeryhmässä 11.4.2 (Pöytämakeuttajat, jauheena) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

	”E 960a–960d	Stevioliglykosidit	<i>quantum satis</i>	(1) (60)”;	
--	--------------	--------------------	----------------------	------------	--

- 17) Korvataan elintarvikeryhmässä 11.4.3 (Pöytämakeuttajat, tablettin muodossa) elintarvikelisiäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

	"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	<i>quantum satis</i>	(1) (60)";	
--	--------------	--------------------	----------------------	------------	--

- 18) Korvataan elintarvikeryhmässä 12.4 (Sinappi) elintarvikelisiäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

	"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	120	(1) (60)";	
--	--------------	--------------------	-----	------------	--

- 19) Korvataan elintarvikeryhmässä 12.5 (Keitot ja liemet) elintarvikelisiäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

	"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	40	(1) (60)	Ainoastaan keitot, joiden energiapitoisuutta on vähennetty";
--	--------------	--------------------	----	----------	--

- 20) Korvataan elintarvikeryhmässä 12.6 (Kastikkeet) elintarvikelisiäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskevat kohdat seuraavasti:

	"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	120	(1) (60)	Paitsi soijakastike (fermentoitu ja fermentoimaton).
	E 960a–960d	Stevioliglykosidit	175	(1) (60)	Ainoastaan soijakastike (fermentoitu ja fermentoimaton)";

- 21) Korvataan elintarvikeryhmässä 13.2 (Direktiivissä 1999/21/EY määritellyt ruokavaliovalmisteet erityisiin lääkinällisiin tarkoituksiin (paitsi ryhmään 13.1.5 kuuluvat tuotteet) elintarvikelisiäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

	"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	330	(1) (60)";	
--	--------------	--------------------	-----	------------	--

- 22) Korvataan elintarvikeryhmässä 13.3 (Painon hallintaan käytetyt ruokavaliovalmisteet, jotka on tarkoitettu korvaamaan päivän kaikki ateriat tai yksittäinen ateria) elintarvikelisiäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

	"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	270	(1) (60)";	
--	--------------	--------------------	-----	------------	--

- 23) Korvataan elintarvikeryhmässä 14.1.3 (Hedelmänektarit sellaisina kuin ne määritellään direktiivissä 2001/112/EY; kasvisnektarit ja vastaavat tuotteet) elintarvikelisiäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

	"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	100	(1) (60)	Ainoastaan sellaiset, joiden energiapitoisuutta on vähennetty tai jotka eivät sisällä lisättyä sokeria";
--	--------------	--------------------	-----	----------	--

- 24) Korvataan elintarvikeryhmässä 14.1.4 (Maustetut juomat) elintarvikelisiäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

	"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	80	(1) (60)	Ainoastaan sellaiset, joiden energiapitoisuutta on vähennetty, tai lisättyä sokeria sisältämättömät";
--	--------------	--------------------	----	----------	---

- 25) Korvataan elintarvikeryhmässä 14.1.5.2 (Muut) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskevat kohdat seuraavasti:

"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	30	(1) (60) (93)	Ainoastaan kahvi, tee ja yrttiutejuomat, joiden energiapitoisuutta on vähennetty tai joissa ei ole lisättyä sokeria
E 960a–960d	Stevioliglykosidit	30	(1) (60) (93)	Ainoastaan maustetut pikakahvi- ja pikacappuccinotuotteet, joiden energiapitoisuutta on vähennetty tai joissa ei ole lisättyä sokeria
E 960a–960d	Stevioliglykosidit	20	(1) (60) (93)	Ainoastaan mallaspohjaiset ja suklaan tai cappuccinon makuisiksi maustetut juomat, joiden energiapitoisuutta on vähennetty tai joissa ei ole lisättyä sokeria";

- 26) Korvataan elintarvikeryhmässä 14.2.1 (Olut ja mallasjuomat) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	70	(1) (60)	Ainoastaan alkoholiton olut tai olut, jonka alkoholipitoisuus on enintään 1,2 tilavuusprosenttia; "Bière de table / Tafelbier / Table beer" (joka sisältää enintään 6 prosenttia kantavierrettä) lukuun ottamatta "Obergäriges Einfachbier":iä; oluet, joiden vähimmäishappoisuus on 30 milliekvivalenttia NaOH:na ilmoitettuna; oud bruin -tyyppiset tummat oluet";
--------------	--------------------	----	----------	--

- 27) Korvataan ryhmässä 14.2.8 (Muut alkoholijuomat, myös alkoholijuomien ja alkoholittomien juomien sekä väkevien alkoholijuomien sekoitukset, joiden alkoholipitoisuus on alle 15 %) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	150	(1)(60)";	
--------------	--------------------	-----	-----------	--

- 28) Korvataan elintarvikeryhmässä 15.1 (Peruna-, vilja-, jauho- tai tärkkelyspohjaiset välipalat) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	20	(1) (60)";	
--------------	--------------------	----	------------	--

- 29) Korvataan elintarvikeryhmässä 15.2 (Jalostetut pähkinät) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	20	(1) (60)";	
--------------	--------------------	----	------------	--

- 30) Korvataan elintarvikeryhmässä 16 (Jälkiruoat lukuun ottamatta ryhmiin 1, 3 ja 4 kuuluvia tuotteita) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskeva kohta seuraavasti:

"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	100	(1) (60)	Ainoastaan sellaiset, joiden energiapitoisuutta on vähennetty, tai lisättyä sokeria sisältämättömät";
--------------	--------------------	-----	----------	---

- 31) Korvataan elintarvikeryhmässä 17.1 (Ravintolisät kiinteässä muodossa, paitsi imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetut ravintolisät) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskevat kohdat seuraavasti:

	"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	670	(1) (60)	
	E 960a–960d	Stevioliglykosidit	1800	(1) (60)	Ainoastaan pureskeltavassa muodossa olevat ravintolisät”;

- 32) Korvataan elintarvikeryhmässä 17.2 (Ravintolisät nestemäisessä muodossa, paitsi imeväisille ja pikkulapsille tarkoitetut ravintolisät) elintarvikelisäaineita E 960a–960c (Stevioliglykosidit) koskevat kohdat seuraavasti:

	"E 960a–960d	Stevioliglykosidit	200	(1) (60)	
	E 960a–960d	Stevioliglykosidit	1800	(1) (60)	Ainoastaan siirappimaisessa muodossa olevat ravintolisät”.

LIITE II

Lisätään asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteessä olevan elintarvikelisäainetta E 960c(iv) koskevan kohdan jälkeen kohta seuraavasti:

"E 960d GLUKOSYLOIDUT STEVIOLIGLYKOSIDIT

Synonyymit	
Määritelmä	<p><i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni -kasvin lehdistä uutettuja stevioliglykosideja glukosyloimalla saatujen suurempien stevioliglykosidien seos. Seos koostuu glukosyloiduista stevioliglykosideista ja stevian lehdistä saatujen kantastevioliglykosidien jäämistä. Glukosyloitua stevioliglykosideja tuotetaan käsittelemällä stevian lehdistä uutettuja stevioliglykosideja ja ihmisravinnoksi soveltuvaa tärkkelystä sykломaltodekstriiniglukanotransferaasilla (EC 2.4.1.19), joka on johdettu <i>Anoxybacillus caldiproteolyticus</i> St-88 -bakteerin ei-muuntogeenisestä kannasta. Entsyymi siirtää glukoosiyksikköjä tärkkelyksestä stevioliglykosideihin. Saatu aines kuumennetaan ja käsitellään aktiivihieillä entsyymien poistamiseksi ja johdetaan adsorptio-/desorptiohartsin läpi hydrolysoitua tärkkelyksen (dekstriini) jäämien poistamiseksi, minkä jälkeen se puhdistetaan ja lopputuote valmistetaan käyttäen prosesseja, joihin voi sisältyä värinpoistoa, väkevöintiä ja sumutuskuivausta.</p>
Kemiallinen nimi	<p>Steviolibiosidi: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyyli-β-D-glukopyranosyyli)oksi]kaur-16-en-18-iinihappo</p> <p>Rubusosidi: 13-β-D-glukopyranosyylioksikaur-16-en-18-iinihappo, β-D-glukopyranosyyliesteri</p> <p>Dulkosidi A: 13-[(2-O-α-L-ramnopyranosyyli-β-D-glukopyranosyyli)oksi]kaur-16-en-18-iinihappo, β-D-glukopyranosyyliesteri</p> <p>Steviosidi: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyyli-β-D-glukopyranosyyli)oksi]kaur-16-en-18-iinihappo, β-D-glukopyranosyyliesteri</p> <p>Rebaudiosidi A: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyyli-3-O-β-D-glukopyranosyyli-β-D-glukopyranosyyli)oksi]kaur-16-en-18-iinihappo, β-D-glukopyranosyyliesteri</p> <p>Rebaudiosidi B: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyyli-3-O-β-D-glukopyranosyyli-β-D-glukopyranosyyli)oksi]kaur-16-en-18-iinihappo</p> <p>Rebaudiosidi C: 13-[(2-O-α-L-ramnopyranosyyli-3-O-β-D-glukopyranosyyli-β-D-glukopyranosyyli)oksi]kaur-16-en-18-iinihappo, β-D-glukopyranosyyliesteri</p> <p>Rebaudiosidi D: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyyli-3-O-β-D-glukopyranosyyli-β-D-glukopyranosyyli)oksi]kaur-16-en-18-iinihappo, 2-O-β-D-glukopyranosyyli-β-D-glukopyranosyyliesteri</p> <p>Rebaudiosidi E: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyyli-β-D-glukopyranosyyli)oksi]kaur-16-en-18-iinihappo, 2-O-β-D-glukopyranosyyli-β-D-glukopyranosyyliesteri</p> <p>Rebaudiosidi F: 13-[(2-O-β-D-ksylofuranosyyli-3-O-β-D-glukopyranosyyli-β-D-glukopyranosyyli)oksi]kaur-16-en-18-iinihappo, β-D-glukopyranosyyliesteri</p> <p>Rebaudiosidi M: 13-[(2-O-β-D-glukopyranosyyli-3-O-β-D-glukopyranosyyli-β-D-glukopyranosyyli)oksi]kaur-16-en-18-iinihappo, 2-O-β-D-glukopyranosyyli-3-O-β-D-glukopyranosyyli-β-D-glukopyranosyyliesteri</p> <p>Sekä niiden glukosyloidut johdannaiset (1–20 lisättyä glukoosiyksikköä)</p>

Molekyylikaava	Yleisnimi	Kaava	Muuntokerroin
	n-Glukosyloitu steviolibiosidi	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	n-Glukosyloitu rubusosidi	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	n-Glukosyloitu dulkosidi A	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(17+n*5)}$	
	n-Glukosyloitu steviosidi	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi A	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi B	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi C	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi D	$C_{(50+n*6)}H_{(80+n*10)}O_{(28+n*5)}$	
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi E	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi F	$C_{(43+n*6)}H_{(68+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi M	$C_{(56+n*6)}H_{(90+n*10)}O_{(33+n*5)}$	
	n: kantastevioliglykosidiin entsymaattisesti lisättyjen glukoosiyksiköiden lukumäärä (n = 1–20) Tyypillinen muuntokerroin glukosyloiduille stevioliglykosidiseoksille = 0,20 (dekstriinittomasta kuiva-aineesta)		
	Steviola	$C_{20}H_{30}O_3$	1,00
	Steviolibiosidi	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Rubusosidi	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Dulkosidi A	$C_{38}H_{60}O_{17}$	0,40
	Steviosidi	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiosidi A	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiosidi B	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiosidi C	$C_{44}H_{70}O_{22}$	0,34
	Rebaudiosidi D	$C_{50}H_{80}O_{28}$	0,29
	Rebaudiosidi E	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiosidi F	$C_{43}H_{68}O_{22}$	0,34
	Rebaudiosidi M	$C_{56}H_{90}O_{33}$	0,25

Molekyylipaino ja CAS-numero	Yleisnimi	CAS-nro	Molekyylipaino (g/mol)
	n-Glukosyloitu steviolibiosidi	Ei saatavilla	642,73+n*162,15
	n-Glukosyloitu rubusosidi	Ei saatavilla	642,73+n*162,15
	n-Glukosyloitu dulkosidi A	Ei saatavilla	788,87+n*162,15
	n-Glukosyloitu steviosidi	Ei saatavilla	804,88+n*162,15
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi A	Ei saatavilla	967,01+n*162,15
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi B	Ei saatavilla	804,88+n*162,15
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi C	Ei saatavilla	951,02+n*162,15
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi D	Ei saatavilla	1 129,15+n*162,15
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi E	Ei saatavilla	967,01+n*162,15
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi F	Ei saatavilla	936,99+n*162,15
	n-Glukosyloitu rebaudiosidi M	Ei saatavilla	1 291,30+n*162,15
	Stevioli		318,46
	Steviolibiosidi	41093-60-1	642,73
	Rubusosidi	64849-39-4	642,73
	Dulkosidi A	64432-06-0	788,87
	Steviosidi	57817-89-7	804,88
	Rebaudiosidi A	58543-16-1	967,01
	Rebaudiosidi B	58543-17-2	804,88
	Rebaudiosidi C	63550-99-2	951,02
	Rebaudiosidi D	63279-13-0	1 129,15
	Rebaudiosidi E	63279-14-1	967,01
	Rebaudiosidi F	438045-89-7	936,99
	Rebaudiosidi M	1220616-44-3	1 291,30
Pitoisuus	Yhteensä vähintään 95 % stevioliglykosideja, jotka koostuvat edellä mainituista stevioliglykosideista sekä niiden glukosyloiduista johdannaisista (1–20 lisättyä glukoosiyksikköä), dekstriinittomasta kuiva-aineesta.		
Kuvaus	Väriltään valkoisesta vaaleankeltaiseen vaihtelevaa jauhetta, noin 100–200 kertaa niin makeaa kuin sakkaroosi (sakkaroosiekvivalentti 5 %).		

Tunnistaminen

Liukoisuus	Liukoinen veteen
pH	4,5–7,0 (1:100 liuos)

Puhtaus

Kokonaistuhka	Enintään 1 %
Kuivaushäviö	Enintään 6 % (105 °C, 2 h)
Liuotinjäämät	Enintään 200 mg kg:ssa metanolia Enintään 3 000 mg kg:ssa etanolia
Arseeni	Enintään 0,015 mg/kg
Lyijy	Enintään 0,1 mg/kg
Kadmium	Enintään 0,1 mg/kg
Elohopea	Enintään 0,1 mg/kg

Mikrobiologiset vaatimukset

(Aerobisten) pesäkkeiden kokonaismäärä	Enintään 1 000 PMY/g
Hiiva ja homeet	Enintään 200 PMY/g
<i>E. coli</i>	Negatiivinen 1 g:ssa
<i>Salmonella</i>	Negatiivinen 25 g:ssa*.