

VERORDENING (EU) 2021/1156 VAN DE COMMISSIE**van 13 juli 2021****tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad en van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie wat betreft steviolglycosiden (E 960) en rebaudioside M geproduceerd via enzymmodificatie van steviolglycosiden uit Stevia****(Voor de EER relevante tekst)**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven ⁽¹⁾, en met name artikel 10, lid 3, en artikel 14,Gezien Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's ⁽²⁾, en met name artikel 7, lid 5,

Overwegende hetgeen volgt:

- (1) In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is een EU-lijst vastgesteld van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en de desbetreffende gebruiksvoorwaarden.
- (2) In de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie ⁽³⁾ zijn de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 opgenomen levensmiddelenadditieven vastgesteld.
- (3) De EU-lijst van levensmiddelenadditieven en de specificaties van levensmiddelenadditieven kunnen worden bijgewerkt volgens de uniforme procedure van artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008, hetzij op initiatief van de Commissie, hetzij op aanvraag van een lidstaat of een belanghebbende partij.
- (4) In februari 2018 is bij de Commissie een aanvraag tot wijziging van de specificaties van het levensmiddelenadditief steviolglycosiden (E 960) ingediend. De Commissie heeft de aanvraag vervolgens overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 toegankelijk gemaakt voor de lidstaten.
- (5) Volgens de huidige specificaties moeten steviolglycosiden (E 960) voor minimaal 95 % uit elf in de specificaties genoemde steviolglycosiden bestaan: stevioside, rubusoside, dulcoside A, steviolbioside en de rebaudiosiden A, B, C, D, E, F en M, in elke combinatie en verhouding. Het productieproces van dit levensmiddelenadditief bestaat uit twee hoofd fasen, namelijk de extractie van water uit de bladeren van de plant *Stevia rebaudiana* Bertoni met de voorafgaande zuivering van het extract, en de tweede fase met herkristallisatie van de steviolglycosiden.
- (6) De indiener van het verzoek heeft verzocht om een wijziging van de specificaties van steviolglycosiden (E 960), om daarin een nieuwe methode voor de productie van rebaudioside M op te nemen. Rebaudioside M is een glycoside die slechts in zeer lage concentraties (< 1 %) voorkomt in het steviabladd, met een smaakprofiel dat sucrose meer benadert dan dat van de in hogere concentraties aanwezige glycosiden (nl. stevioside en rebaudioside A).
- (7) Het nieuwe proces omvat de bioconversie van gezuiverd steviabladdextract (≥ 95 % steviolglycosiden) door middel van een meerstaps enzymatisch proces dat in de eerste fase van het proces wordt bereid. De hieruit resulterende rebaudioside M ondergaat een reeks zuiverings- en isolatiestappen om de uiteindelijke rebaudioside M (≥ 95 %) te produceren.

⁽¹⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16.⁽²⁾ PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1.⁽³⁾ Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven (PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1).

- (8) De Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) heeft de veiligheid van de voorgestelde wijziging van de specificaties van het levensmiddelenadditief steviolglycosiden (E 960) beoordeeld en op 24 september 2019 advies uitgebracht (*). De EFSA was van oordeel dat het stapsgewijze enzymatische proces dat voor de productie van rebaudioside M wordt toegepast, kan leiden tot onzuiverheden die verschillen van die welke kunnen voorkomen in steviolglycosiden (E 960) die worden verkregen door extractie van water uit de bladeren van de *Stevia rebaudiana*, gevolgd door herkristallisatie. Daarom was de EFSA van oordeel dat er behoefte is aan afzonderlijke specificaties voor rebaudioside M die via dit proces wordt geproduceerd. Voorts concludeerde zij dat de bestaande aanvaardbare dagelijkse inname (ADI) van 4 mg/kg lichaamsgewicht per dag ook kan worden toegepast op rebaudioside M die via enzymmodificatie van steviolglycosiden wordt geproduceerd. De EFSA was van oordeel dat de blootstelling aan rebaudioside M (uitgedrukt als steviol-equivalent) niet hoger zal zijn dan de blootstelling aan steviolglycosiden (E 960) indien deze worden vervangen door rebaudioside M die via het stapsgewijze enzymatische proces wordt geproduceerd. De EFSA heeft ook geconcludeerd dat rebaudioside M die wordt geproduceerd via enzymmodificatie van steviolglycosiden, met behulp van UDP-glucosyltransferase en sacharosesynthase-enzymen die worden geproduceerd door de genetisch gemodificeerde gisten *K. phaffii* UGT-a en *K. phaffii* UGT-b, geen veiligheidsrisico zou opleveren voor dezelfde voorgestelde toepassingen en bij dezelfde gebruikconcentraties als steviolglycosiden (E 960).
- (9) Daarom moet het gebruik van via het stapsgewijze enzymatische proces geproduceerde rebaudioside M als zoetstof worden toegestaan in de levensmiddelen categorieën waarvoor momenteel steviolglycosiden (E 960) zijn toegelaten.
- (10) Met inachtneming van het lopende proces voor de wijziging van het internationale nummeringssysteem voor levensmiddelenadditieven van de Codex Alimentarius, is het passend het nieuwe levensmiddelenadditief voor etiketteringsdoeleinden op te nemen als “E 960c enzymatisch geproduceerd steviolglycosiden” in deel B van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008. Ter wille van de duidelijkheid en de samenhang moet de naam van het momenteel toegestane levensmiddelenadditief “steviolglycosiden (E 960)” worden gewijzigd in “steviolglycosiden uit *Stevia* (E 960a)”. Aangezien die levensmiddelenadditieven gecombineerd kunnen worden, moet in deel C van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 een nieuwe groep voor steviolglycosiden, waaronder beide bovengenoemde, worden opgenomen en moeten alle vermeldingen voor steviolglycosiden (E 960) in deel E van bijlage II bij die verordening dienovereenkomstig worden vervangen, met behoud van het momenteel geldende gebruik en het maximumgehalte voor toegelaten toepassingen en gebruikconcentraties.
- (11) De specificaties voor rebaudioside M die via enzymmodificatie van steviolglycosiden uit *Stevia* wordt geproduceerd, moeten in Verordening (EU) nr. 231/2012 worden opgenomen, parallel met de opneming van “E 960c enzymatisch geproduceerde steviolglycosiden” in de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008.
- (12) De Verordeningen (EG) nr. 1333/2008 en (EU) nr. 231/2012 moeten derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd.
- (13) Om de marktdeelnemers in staat te stellen zich aan de nieuwe voorschriften aan te passen, moet worden voorzien in een overgangperiode waarin het levensmiddelenadditief “steviolglycosiden uit *Stevia* (E 960a)” en levensmiddelen die dit additief bevatten verder als “steviolglycosiden (E 960)” in de handel mogen worden gebracht.
- (14) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze verordening.

(*) EFSA Journal 2019;17(10):5867, blz. 19.

Artikel 3

Het levensmiddelenadditief “steviolglycosiden” (E 960) en levensmiddelen die het bevatten, die tot 18 maanden na de inwerkingtreding van deze verordening zijn geëtiketteerd of in de handel worden gebracht en die aan de voorschriften van deze verordening voldoen, mogen in de handel worden gebracht totdat de voorraden zijn uitgeput.

Artikel 4

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 13 juli 2021.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

BIJLAGE I

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt als volgt gewijzigd:

a) Deel B, punt 2, wordt als volgt gewijzigd:

1) de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) wordt vervangen door:

“E 960a	Steviolglycosiden uit Stevia”
---------	-------------------------------

2) de volgende vermelding wordt ingevoegd na de vermelding voor E 960a:

“E 960c	Enzymatisch geproduceerde steviolglycosiden”
---------	--

b) In deel C, punt 5, wordt na punt u) “E 626 – E 635: Ribonucleotiden” het volgende nieuwe punt v) ingevoegd:

“v) E 960a – E 960c: Steviolglycosiden

E-nummer	Naam
E 960a	Steviolglycosiden uit Stevia
E 960c	Enzymatisch geproduceerde steviolglycosiden”

c) Deel E wordt als volgt gewijzigd:

1) in categorie 01.4 (Gearomatiseerde, gefermenteerde melkproducten, met inbegrip van producten die een warmtebehandeling hebben ondergaan) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	100	(1) (60)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers”
---------------------	-------------------	-----	-------------	---

2) in categorie 03 (Consumptie-ijs) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	200	(1) (60)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers”
---------------------	-------------------	-----	-------------	---

3) in categorie 04.2.2 (Groenten en fruit in azijn, olie of pekel) wordt de rubriek E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	100	(1) (60)	alleen zoetzure groente- en fruitconserven”
---------------------	-------------------	-----	-------------	---

4) in categorie 04.2.4.1 (Groente- en fruitbereidingen, met uitzondering van compote) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	200	(1) (60)	alleen bereidingen met verlaagde energetisch waarde”
---------------------	-------------------	-----	-------------	--

- 5) in categorie 04.2.5.1 (Extra jam of extra confituur en extra gelei, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	200	(1) (60)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde”
--	---------------------	-------------------	-----	-------------	--

- 6) in categorie 04.2.5.2 (Jam of confituur, gelei en marmelade alsmede kastanjepasta, als omschreven in Richtlijn 2001/113/EG) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	200	(1) (60)	alleen jam of confituur, gelei en marmelade met verlaagde energetische waarde”
--	---------------------	-------------------	-----	-------------	--

- 7) in categorie 04.2.5.3 (Andere soortgelijke smeerbare groente- en fruitproducten) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	200	(1) (60)	alleen smeerbare fruit- en groenteproducten met verlaagde energetische waarde en broodsmersels op basis van gedroogde vruchten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers”
--	---------------------	-------------------	-----	-------------	---

- 8) in categorie 05.1 (Cacao- en chocoladeproducten als omschreven in Richtlijn 2000/36/EG) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	270	(1) (60)	alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers”
--	---------------------	-------------------	-----	-------------	---

- 9) in categorie 05.2 (Ander snoepgoed, inclusief microproducten ter verfrissing van de adem) worden de vermeldingen voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	270	(1) (60)	alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	330	(1) (60)	alleen boterhampasta op basis van cacao, melk, gedroogde vruchten of vet, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers
	E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	350	(1) (60)	alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers alleen hard snoepgoed met verminderde verbrandingswaarde (snoepjes en lolly's) alleen zacht snoepgoed met een lage energiewaarde (kauwsnoep, gomsnoep met vruchtensmaak en schuimachtig suikerwerk/spekken) alleen drop met verminderde verbrandingswaarde alleen nougat met verminderde verbrandingswaarde alleen marsepein met verminderde verbrandingswaarde

E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	2 000	(1) (60)	alleen microproducten van suikerwerk ter verfrissing van de adem, met verminderde verbrandingswaarde of zonder toegevoegde suikers
E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	670	(1) (60)	alleen verfrissende sterk gearomatiseerde keelpastilles, met verminderde verbrandingswaarde of zonder toegevoegde suikers”

10) in categorie 05.3 (Kauwgom) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	3 300	(1) (60)	alleen zonder toegevoegde suikers”
---------------------	-------------------	-------	-------------	------------------------------------

11) in categorie 05.4 (Versieringen, afdeklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallende vullingen op basis van fruit) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	330	(1) (60)	alleen snoepgoed zonder toegevoegde suikers
E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	270	(1) (60)	alleen snoepgoed op basis van cacao of gedroogde vruchten, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers”

12) in categorie 06.3 (Ontbijtgranen) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	330	(1) (60)	alleen ontbijtgranen met een vezelgehalte van meer dan 15 % en ten minste 20 % zemelen, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers”
---------------------	-------------------	-----	-------------	--

13) in categorie 07.2 (Banketbakkerswaren) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	330	(1) (60)	alleen “Essoblatten” – eetpapier”
---------------------	-------------------	-----	-------------	-----------------------------------

14) in categorie 09.2 (Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

“E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	200	(1) (60)	alleen zoetzure conserven en halfconserven van vis, alsmede marinades van vis, schaal- en weekdieren”
---------------------	-------------------	-----	-------------	---

- 15) in categorie 11.4.1 (Tafelzoetstoffen in vloeibare vorm) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	<i>quantum satis</i>	(1) (60)"	
--	---------------------	-------------------	--------------------------	--------------	--

- 16) in categorie 11.4.2 (Tafelzoetstoffen in poedervorm) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	<i>quan- tum satis</i>	(1) (60)"	
--	---------------------	-------------------	--------------------------------	--------------	--

- 17) in categorie 11.4.3 (Tafelzoetstoffen in tabletvorm) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	<i>quantum satis</i>	(1) (60)"	
--	---------------------	-------------------	--------------------------	--------------	--

- 18) in categorie 12.4 (Mosterd) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	120	(1) (60)"	
--	---------------------	-------------------	-----	--------------	--

- 19) in categorie 12.5 (Soepen en bouillons) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	40	(1) (60)	alleen soep met verlaagde energetische waarde"
--	---------------------	-------------------	----	-------------	--

- 20) in categorie 12.6 (Sauzen) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	120	(1) (60)	met uitzondering van sojasaus (gefermenteerd en niet-gefermenteerd)
	E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	175	(1) (60)	alleen sojasaus (gefermenteerd en niet-gefermenteerd)"

- 21) in categorie 13.2 (Dieetvoeding voor medisch gebruik als omschreven in Richtlijn 1999/21/EG (met uitzondering van producten die onder categorie 13.1.5 vallen)) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	330	(1) (60)"	
--	---------------------	-------------------	-----	--------------	--

- 22) in categorie 13.3 (Dieetvoeding voor gewichtsbeperving ter vervanging van de totale dagelijkse voedselinname of van een maaltijd (gehele of gedeeltelijke vervanging van de volledige dagelijkse voeding)) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	270	(1) (60)"	
--	---------------------	-------------------	-----	--------------	--

- 23) in categorie 14.1.3 (Vruchtennectars als omschreven in Richtlijn 2001/112/EG, groentedranken en soortgelijke producten) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	100	(1) (60)	alleen met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers"
--	---------------------	-------------------	-----	-------------	---

- 24) in categorie 14.1.4 (Gearomatiseerde dranken), wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	80	(1) (60)	alleen met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers"
--	---------------------	-------------------	----	-------------	---

- 25) in categorie 14.1.5.2 (Overige) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	30	(1) (60) (93)	enkel koffie, thee en kruidenthee met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers"
	E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	30	(1) (60) (93)	enkel gearomatiseerde oploskoffie en instantcappuccino met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers"
	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	20	(1) (60) (93)	enkel dranken op basis van mout en dranken met de smaak van chocolade/cappuccino, met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers"

26) in categorie 14.2.1 (Bier en moutdranken) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	70	(1) (60)	alleen alcoholvrij bier of bier met een alcoholgehalte van ten hoogste 1,2 % vol, "Tafelbier/Bière de table/Table beer" (met een extractgehalte van de stamwort van minder dan 6 %) met uitzondering van "Obergäriges Einfachbier", bier met een zuurgraad van ten minste 30 milli-equivalent NaOH, donker bier van het type "oud bruin"
--	---------------------	-------------------	----	-------------	--

27) in categorie 14.2.8 (Andere alcoholhoudende dranken, inclusief mengsels van alcoholhoudende dranken met niet-alcoholhoudende dranken, en gedistilleerde dranken met een alcoholgehalte van minder dan 15 %) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	150	(1) (60)"	
--	---------------------	-------------------	-----	--------------	--

28) in categorie 15.1 (Snacks op basis van aardappelen, granen, meel of zetmeel) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	20	(1) (60)"	
--	---------------------	-------------------	----	--------------	--

29) in categorie 15.2 (Verwerkte noten) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	20	(1) (60)"	
--	---------------------	-------------------	----	--------------	--

30) in categorie 16 (Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen) wordt de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	100	(1) (60)	alleen met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers"
--	---------------------	-------------------	-----	-------------	---

31) in categorie 17.1 (Voedingssupplementen in vaste vorm, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters) worden de vermeldingen voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	670	(1) (60)	
	E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	1 800	(1) (60)	alleen voedingssupplementen in kauwtabletten"

- 32) in categorie 17.2 (Voedingssupplementen in vloeibare vorm, met uitzondering van voedingssupplementen voor zuigelingen en peuters) worden de vermeldingen voor E 960 (Steviolglycosiden) vervangen door:

	"E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	200	(1) (60)	
	E 960a – E 960c	Steviolglycosiden	1 800	(1) (60)	alleen voedingssupplementen in de vorm van siroop"

BIJLAGE II

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt als volgt gewijzigd:

- 1) In de vermelding voor E 960 (Steviolglycosiden) wordt de titel vervangen door:

“E 960a STEVIOLGLYCOSIDEN UIT STEVIA”.

- 2) De volgende nieuwe vermelding wordt ingevoegd na de vermelding voor E 960:

“E 960c(i) REBAUDIOSIDE M GEPRODUCEERD VIA ENZYMMODIFICATIE VAN STEVIOLGLYCOSIDEN UIT STEVIA

Synoniemen			
Definitie	<p>Rebaudioside M is een steviolglycoside die voornamelijk bestaat uit rebaudioside M met kleine hoeveelheden andere steviolglycosiden zoals rebaudioside A, rebaudioside B, rebaudioside D, rebaudioside I en stevioside.</p> <p>Rebaudioside M wordt verkregen via enzymatische bioconversie van gezuiverde steviolglycoside-bladextracten (95 % steviolglycosiden) van de plant <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni met UDP-glucosyltransferase en saccharosesyntase-enzymen die worden geproduceerd door de genetisch gemodificeerde gisten <i>K. phaffii</i> (voorheen bekend als <i>Pichia pastoris</i>) UGT-a en <i>K. phaffii</i> UGT-b, die de overdracht van glucose uit sucrose en UDP-glucose naar steviolglycosiden via glycosidische bindingen vergemakkelijken.</p> <p>Na verwijdering van de enzymen door middel van vast-vloeistof scheiding en warmtebehandeling, omvat de zuivering de concentratie van de rebaudioside M door harsadsorptie, gevolgd door herkristallisatie van rebaudioside M, resulterend in een eindproduct dat minimaal 95 % rebaudioside M bevat. Levensvatbare cellen van de gist <i>K. phaffini</i> UGT-a en <i>K. phaffii</i> UGT-b of hun DNA worden niet gedetecteerd in het levensmiddelenadditief.</p>		
Chemische benaming	Rebaudioside M: 13-[(2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosyl)oxy]kaur-16-een-18-zuur, 2-O-β-D-glucopyranosyl-3-O-β-D-glucopyranosyl-β-D-glucopyranosylester		
Molecuulformule	Triviale naam	Formule	Omrekeningsfactor
	Rebaudioside M	C ₅₆ H ₉₀ O ₃₃	0,25
Relatieve molecuulmassa en CAS-nummer	Triviale naam	CAS-nummer	Relatieve molecuulmassa (g/mol)
	Rebaudioside M	1220616-44-3	1 291,29
Gehalte	Minimaal 95 % rebaudioside M van de droge stof		
Beschrijving	Wit tot lichtgeel poeder, ongeveer 200 à 350 maal zo zoet als sucrose (bij 5 % sucrose-equivalent)		
Identificatie			
Oplosbaarheid	Gemakkelijk oplosbaar tot moeilijk oplosbaar in water		
pH	4,5-7,0 (1:100-oplossing)		
Zuiverheid			
As (totaal)	Maximaal 1 %		
Gewichtsverlies bij drogen	Maximaal 6 % (twee uur bij 105 °C)		
Oplosmiddelresten	Ethanol maximaal 5 000 mg/kg		

Arseen	Maximaal 0,015 mg/kg
Lood	Maximaal 0,2 mg/kg
Cadmium	Maximaal 0,015 mg/kg
Kwik	Maximaal 0,07 mg/kg
Resterende eiwitten	Maximaal 5 mg/kg
Deeltjesgrootte	Minimaal 74 µm [gebruikmakend van een 200 mesh zeef met een deeltjesgroottelimiet van 74 µm]"