

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2023/447**z 1. marca 2023,****ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a príloha k nariadeniu Komisie (EÚ) č. 231/2012, pokiaľ ide o používanie glukozylovaných glykozidov steviolu ako sladidla****(Text s významom pre EHP)**

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách ⁽¹⁾, a najmä na jeho článok 10 ods. 3 a článok 14,so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm ⁽²⁾, a najmä na jeho článok 7 ods. 5,

keďže:

- (1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa stanovuje zoznam Únie obsahujúci prídavné látky schválené na používanie v potravinách a podmienky ich používania.
- (2) Nariadením Komisie (EÚ) č. 231/2012 ⁽³⁾ sa stanovujú špecifikácie prídavných látok v potravinách uvedených v prílohách II a III k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.
- (3) Uvedené zoznamy sa môžu aktualizovať v súlade so spoločným postupom uvedeným v článku 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1331/2008 buď na podnet Komisie, alebo na základe žiadosti.
- (4) V januári 2019 bola predložená žiadosť o povolenie glukozylovaných glykozidov steviolu ako novej prídavnej látky v potravinách na použitie ako sladidlo. Podľa článku 4 nariadenia (ES) č. 1331/2008 bola žiadosť sprístupnená členským štátom.
- (5) Glukozylované glykozidy steviolu sa vyrábajú enzymatickou biokonverziou s použitím cyklomaltodextrín glukano transferázy, ktorá katalyzuje prenos glukózy zo škrobu do zmesi obohatených o jeden alebo viacero jednotlivých glykozidov steviolu z purifikovaných extraktov listov rastliny *Stevia Rebaudiana*. Pozostávajú zo zmesi glukozylovaných glykozidov steviolu, ktorá obsahuje 1 – 20 ďalších jednotiek glukózy viazaných na materské glykozidy steviolu. Majú zlepšený profil sladkosti v porovnaní s ostatnými povolenými sladidlami vrátane glykozidov steviolu zo stévie (E 960a).
- (6) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) vyhodnotil bezpečnosť glukozylovaných glykozidov steviolu a 15. decembra 2021 vyjadril svoje stanovisko ⁽⁴⁾. Úrad usúdil, že metabolizmus glukozylovaných glykozidov steviolu je v dostatočnej miere podobný už povoleným glykozidom steviolu, a preto sa toxikologické údaje, ktoré úrad predtým posudzoval v prípade glykozidov steviolu (E 960a), považovali za údaje podporujúce ich bezpečnosť ako prídavnej látky v potravinách. Na základe údajov poskytnutých úradu ⁽⁵⁾ enzým cyklomaltodextrín glukano transferáza (EC 2.4.1.19) odvodený z geneticky nemodifikovaného kmeňa *Anoxybacillus caldiproteolyticus* a určený na použitie pri výrobe modifikovaných glykozidov steviolu nevyvoláva za zamýšľaných podmienok použitia obavy z hľadiska bezpečnosti. Úrad dospel k záveru, že pri rovnakých navrhovaných použitíach a prípustných množstvách ako v prípade glykozidov steviolu (E 960a – 960c) používaných ako sladidlá neexistuje žiadna obava z hľadiska bezpečnosti v súvislosti s používaním glukozylovaných glykozidov steviolu ako prídavnej látky v potravinách.

⁽¹⁾ Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16.

⁽²⁾ Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 1.

⁽³⁾ Nariadenie Komisie (EÚ) č. 231/2012 z 9. marca 2012, ktorým sa ustanovujú špecifikácie prídavných látok uvedených v prílohách II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Ú. v. EÚ L 83, 22.3.2012, s. 1).

⁽⁴⁾ Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2022) 20(2):7066.

⁽⁵⁾ Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2022) 20(1):7004.

- (7) Preto je vhodné povoliť prídavnú látku v potravinách „glukozylované glykozidy steviolu“ (E 960d) ako sladidlo v kategóriách potravín, v ktorých sú v súčasnosti povolené glykozidy steviolu (E 960a – 960c), a v rovnakých najvyšších množstvách.
- (8) Špecifikácie prídavnej látky v potravinách glukozylované glykozidy steviolu by sa mali zahrnúť do nariadenia (EÚ) č. 231/2012, keďže táto látka sa do zoznamu Únie obsahujúceho prídavné látky stanoveného v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 zaraďuje po prvý raz.
- (9) Nariadenie (ES) č. 1333/2008 a nariadenie (EÚ) č. 231/2012 by sa preto mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (10) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Príloha k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012 sa mení v súlade s prílohou II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 1. marca 2023

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA I

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení takto:

a) V časti B bode 2 Sladidlá sa za zápis týkajúci sa E 960c vkladá tento zápis:

„E 960d	glukozylované glykozidy steviolu“;
---------	------------------------------------

b) V časti C bode 5 Iné prídavné látky, ktoré sa môžu regulovať v kombinácii, sa písmeno v) nahrádza takto:

„v) E 960a – 960d: Glykozidy steviolu

Číslo E	Názov
E 960a	Glykozidy steviolu zo stévie
E 960c	Enzymaticky vyrobené glykozidy steviolu
E 960d	glukozylované glykozidy steviolu“;

c) Časť E sa mení takto:

1. V kategórii 01.4 (Ochutené fermentované mliečne výrobky vrátane výrobkov, ktoré boli tepelne ošetrované) sa zápis týkajúci sa E 960a – E 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	100	(1) (60)	iba výrobky so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru“;
----------------	--------------------	-----	----------	--

2. V kategórii 03 (Zmrzliny) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	200	(1) (60)	iba výrobky so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru“;
----------------	--------------------	-----	----------	--

3. V kategórii 04.2.2 (Ovocie a zelenina v octe, oleji alebo náleve) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	100	(1) (60)	iba sladkokyslé nakladané ovocie a zelenina“;
----------------	--------------------	-----	----------	---

4. V kategórii 04.2.4.1 (Ovocné a zeleninové prípravky okrem kompótov) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	200	(1) (60)	iba prípravky so zníženou energetickou hodnotou“;
----------------	--------------------	-----	----------	---

5. V kategórii 04.2.5.1 (Extra džem a extra rôsol v zmysle vymedzenia v smernici 2001/113/ES) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	200	(1) (60)	iba džemy, rôsoly a marmelády so zníženou energetickou hodnotou“;
----------------	--------------------	-----	----------	---

6. V kategórii 04.2.5.2 (Džemy, rôsoly, marmelády a sladené gaštanové pyrė v zmysle vymedzenia v smernici 2001/113/ES) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	200	(1) (60)	iba džemy, rôsoly a marmelády so zníženou energetickou hodnotou“;
--	----------------	--------------------	-----	----------	---

7. V kategórii 04.2.5.3 (Iné podobné ovocné alebo zeleninové nátierky) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	200	(1) (60)	iba ovocné alebo zeleninové nátierky so zníženou energetickou hodnotou a nátierky na báze sušeného ovocia, so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru“;
--	----------------	--------------------	-----	----------	---

8. V kategórii 05.1 (Výrobky z kakaa a čokolády zahrnuté v smernici 2000/36/ES) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	270	(1) (60)	iba výrobky so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukrov“;
--	----------------	--------------------	-----	----------	---

9. V kategórii 05.2 (Iné cukrovinky vrátane drobných cukríkov na osvieženie dychu) sa zápisy týkajúce sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádzajú takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	270	(1) (60)	iba cukrovinky na báze kakaa alebo sušeného ovocia, so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru
	E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	330	(1) (60)	iba nátierky na báze kakaa, mlieka, sušeného ovocia alebo tukov, so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru
	E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	350	(1) (60)	iba cukrovinky bez prídavku cukru iba tvrdé cukrovinky so zníženou energetickou hodnotou (cukríky a lízanky) iba mäkké cukrovinky so zníženou energetickou hodnotou (žuvacie cukríky, ovocné žuvačky a penové výrobky z cukru/marshmallows) iba sladké drievko so zníženou energetickou hodnotou iba nugát so zníženou energetickou hodnotou iba marcipán so zníženou energetickou hodnotou
	E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	2 000	(1) (60)	iba drobné cukríky na osvieženie dychu so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru
	E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	670	(1) (60)	iba silne ochutené osviežujúce pastilky na hrdlo so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru“;

10. V kategórii 05.3 (Žuvačky) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	3300	(1) (60)	iba bez prídavku cukru“;
--	----------------	--------------------	------	----------	--------------------------

11. V kategórii 05.4 (Dekorácie, povlaky a náplne okrem náplní na báze ovocia zahrnutých v kategórii 4.2.4) sa zápisy týkajúce sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádzajú takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	330	(1) (60)	iba cukrovinky bez prídavku cukru
	E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	270	(1) (60)	iba cukrovinky na báze kakaa alebo sušeného ovocia, so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru“;

12. V kategórii 06.3 (Cereálne raňajky) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	330	(1) (60)	iba cereálie na prípravu raňajok s obsahom vlákniny vyšším ako 15 % a s obsahom otrúb najmenej 20 %, so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru“;
--	----------------	--------------------	-----	----------	---

13. V kategórii 07.2 (Jemné pečivo) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	330	(1) (60)	iba <i>essoblaten</i> (jedlé oblátky)“;
--	----------------	--------------------	-----	----------	---

14. V kategórii 09.2 (Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	200	(1) (60)	iba rybie výrobky v sladkokyslom náleve v konzervách a polokonzervách, marinády z rýb, kôrovcov a mäkkýšov“;
--	----------------	--------------------	-----	----------	--

15. V kategórii 11.4.1 (Stolové sladidlá v tekutej forme) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	<i>quantum satis</i>	(1) (60)“;	
--	----------------	--------------------	----------------------	------------	--

16. V kategórii 11.4.2 (Stolové sladidlá vo forme prášku) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	<i>quantum satis</i>	(1) (60)“;	
--	----------------	--------------------	----------------------	------------	--

17. V kategórii 11.4.3 (Stolové sladidlá vo forme tabliet) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	<i>quantum satis</i>	(1) (60)“;	
--	----------------	--------------------	----------------------	------------	--

18. V kategórii 12.4 (Horčica) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	120	(1) (60)“;	
--	----------------	--------------------	-----	------------	--

19. V kategórii 12.5 (Polievky a vývary) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	40	(1) (60)	len polievky so zníženou energetickou hodnotou“;
--	----------------	--------------------	----	----------	--

20. V kategórii 12.6 (Omáčky) sa zápisy týkajúce sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádzajú takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	120	(1) (60)	okrem omáčky zo sójových bôbov (fermentovaných a nefermentovaných)
	E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	175	(1) (60)	len omáčka zo sójových bôbov (fermentovaných a nefermentovaných)“;

21. V kategórii 13.2 [Dietetické potraviny na osobitné medicínske účely v zmysle vymedzenia v smernici 1999/21/ES (okrem produktov zahrnutých v kategórii potravín 13.1.5)] sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	330	(1) (60)“;	
--	----------------	--------------------	-----	------------	--

22. V kategórii 13.3 [Dietetické potraviny na regulovanie telesnej hmotnosti ako náhrada celodenného príjmu stravy alebo jedného denného jedla (celok alebo časť celkovej dennej stravy)] sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	270	(1) (60)“;	
--	----------------	--------------------	-----	------------	--

23. V kategórii 14.1.3 (Ovocné nektáre v zmysle vymedzenia v smernici 2001/112/ES a zeleninové nektáre a podobné produkty) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	100	(1) (60)	iba výrobky so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru“;
--	----------------	--------------------	-----	----------	--

24. V kategórii 14.1.4 (Ochutené nápoje) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	80	(1) (60)	iba výrobky so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru“;
--	----------------	--------------------	----	----------	--

25. V kategórii 14.1.5.2 (Iné) sa zápisy týkajúce sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádzajú takto:

„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	30	(1) (60) (93)	iba káva, čaj a nápoje z bylinných nálevov, so zníženou energetickou hodnotou alebo bez pridaných cukrov
E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	30	(1) (60) (93)	iba ochutené instantné kávové a instantné kapučínové výrobky so zníženou energetickou hodnotou alebo bez pridaných cukrov
E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	20	(1) (60) (93)	iba nápoje na báze sladu a čokoládové/ kapučínové ochutené nápoje so zníženou energetickou hodnotou alebo bez pridaných cukrov“;

26. V kategórii 14.2.1 (Pivo a sladové nápoje) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	70	(1) (60)	iba nealkoholické pivo alebo pivo s obsahom alkoholu neprekračujúcim 1,2 obj. %; ľahké pivo „Bière de table/ Tafelbier/ Table beer“ (obsah pôvodnej mladiny nižší než 6 %) s výnimkou jednoduchého piva získaného vrchným kvasením „Obergäriges Einfachbier“; pívá s minimálnou kyslosťou 30 miliekvivalentov vyjadrených ako NaOH; tmavé pívá typu „oud bruin“;
----------------	--------------------	----	----------	--

27. V kategórii 14.2.8 (Iné alkoholické nápoje vrátane zmesí alkoholických nápojov s nealkoholickými nápojmi a liehovinami s obsahom alkoholu nižším ako 15 %) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	150	(1)(60)“;	
----------------	--------------------	-----	-----------	--

28. V kategórii 15.1 (Snacky na báze zemiakov, obilia, múky alebo škrobu) sa zápis týkajúci sa 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	20	(1) (60)“;	
----------------	--------------------	----	------------	--

29. V kategórii 15.2 (Spracované orechy) sa zápis týkajúci sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	20	(1) (60)“;	
----------------	--------------------	----	------------	--

30. V kategórii 16 (Dezerty okrem výrobkov zahrnutých v kategórii 1, 3 a 4) sa zápis týkajúci sa 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádza takto:

„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	100	(1) (60)	iba výrobky so zníženou energetickou hodnotou alebo bez prídavku cukru“;
----------------	--------------------	-----	----------	--

31. V kategórii 17.1 (Výživové doplnky dodávané v tuhej forme okrem výživových doplnkov pre dojčatá a malé deti) sa zápisy týkajúce sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádzajú takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	670	(1) (60)	
	E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	1800	(1) (60)	len výživové doplnky v žuvacej forme“;

32. V kategórii 17.2 (Výživové doplnky dodávané v tekutej forme okrem výživových doplnkov pre dojčatá a malé deti) sa zápisy týkajúce sa E 960a – 960c (Glykozidy steviolu) nahrádzajú takto:

	„E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	200	(1) (60)	
	E 960a – 960d	Glykozidy steviolu	1800	(1) (60)	len výživové doplnky vo forme sirupu“.

PRÍLOHA II

V prílohe k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012 sa za zápis týkajúci sa prídavnej látky 960civ) vkladá tento nový zápis:

„E 960d GLUKOZYLOVANÉ GLYKOZIDY STEVIOLU

Synonymá	
Definícia	<p>Zmes väčších glykozidov steviolu získaných glukozyláciou glykozidov steviolu extrahovaných z listov rastliny <i>Stevia rebaudiana Bertoni</i>. Zmes pozostáva z glukozylovaných glykozidov steviolu a zvyškových materských glykozidov steviolu z listu stévie. Glukozylované glykozidy steviolu sa vyrábajú úpravou glykozidov steviolu extrahovaných z listov stévie a škrobu vhodného na ľudskú spotrebu použitím cyklomaltodextrín glukanotransferázy (EC 2.4.1.19) získanej z kmeňa <i>Anoxybacillus caldiproteolyticus</i> St-88bez GMO pôvodu. Enzým prenáša glukózové jednotky zo škrobu do glykozidov steviolu. Výsledný materiál sa zahrieva a ošetruje aktívnym uhlím na odstránenie enzýmu, potom sa nechá prejsť adsorpčnou/desorpčnou živicom na odstránenie reziduálneho hydrolyzovaného škrobu (dextrínu), po čom nasleduje purifikácia a príprava konečného produktu použitím procesov, ktoré môžu zahŕňať odfarbovanie, zahustenie a sušenie rozprašovaním.</p>
Chemický názov	<p>Steviolbiozid: kyselina 13-[(2-O-β-D-glukopyranozyl-β-D-glukopyranozyl)oxy]kaur-16-en-18-octová</p> <p>Rubusozid: β-D-glukopyranozylester kyseliny 13-β-D-glukopyranozyl-16-en-18-octovej</p> <p>Dulcozid A: β-D-glukopyranozylester kyseliny 13-[(2-O-α-L-ramnopyranozyl-β-D-glukopyranozyl)oxy]kaur-16-en-18-octovej</p> <p>Steviozid: β-D-glukopyranozylester kyseliny 13-[(2-O-β-D-glukopyranozyl-β-D-glukopyranozyl)oxy]kaur-16-en-18-octovej</p> <p>Rebaudiozid A: β-D-glukopyranozylester kyseliny 13-[(2-O-β-D-glukopyranozyl-3-O-β-D-glukopyranozyl-β-D-glukopyranozyl)oxy]kaur-16-en-18-octovej</p> <p>Rebaudiozid B: kyselina 13-[(2-O-β-D-glukopyranozyl-3-O-β-D-glukopyranozyl-β-D-glukopyranozyl)oxy]kaur-16-en-18-octová</p> <p>Rebaudiozid C: β-D-glukopyranozylester kyseliny 13-[(2-O-α-L-ramnopyranozyl-3-O-β-D-glukopyranozyl-β-D-glukopyranosyl)oxy]kaur-16-en-18-octovej</p> <p>Rebaudiozid D: 2-O-β-D-glukopyranozyl-β-D-glukopyranozylester kyseliny 13-[(2-O-β-D-glukopyranozyl-3-O-β-D-glukopyranozyl-β-D-glukopyranozyl)oxy]kaur-16-en-18-octovej</p> <p>Rebaudiozid E: 2-O-β-D-glukopyranozyl-β-D-glukopyranozylester kyseliny 13-[(2-O-β-D-glukopyranozyl-β-D-glukopyranozyl)oxy]kaur-16-en-18-octovej</p> <p>Rebaudiozid F: β-D-glukopyranozylester kyseliny 13[(2-O-β-D-xylofuranozyl-3-O-β-D-glukopyranozyl-β-D-glucopyranozyl)oxy]kaur-16-en-18-octovej</p> <p>Rebaudiozid M: 2-O-β-D-glukopyranozyl-3-O-β-D-glukopyranozyl-β-D-glukopyranozylester kyseliny 13-[(2-O-β-D-glukopyranozyl-3-O-β-D-glukopyranozyl-β-D-glukopyranozyl)oxy]kaur-16-en-18-ovej</p> <p>A ich glukozylované deriváty (1 – 20 pridaných glukózových jednotiek)</p>

Molekulový vzorec	Triviálny názov	Vzorec	Konverzný faktor
	N-glukozylovaný steviolbiozid	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	N-glukozylovaný rubusozid:	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	N-glukozylovaný dulkozid A	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(17+n*5)}$	
	N-glukozylovaný steviozid	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	N-glukozylovaný rebaudiozid A	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	N-glukozylovaný rebaudiozid B	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	N-glukozylovaný rebaudiozid C	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	N-glukozylovaný rebaudiozid D	$C_{(50+n*6)}H_{(80+n*10)}O_{(28+n*5)}$	
	N-glukozylovaný rebaudiozid E	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	N-glukozylovaný rebaudiozid F	$C_{(43+n*6)}H_{(68+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	N-glukozylovaný rebaudiozid M	$C_{(56+n*6)}H_{(90+n*10)}O_{(33+n*5)}$	
	N: počet glukózových jednotiek enzymaticky pridaných do materského glykozidu steviolu (n = 1 – 20) Typický konverzný faktor pre zmesi glukozylovaných glykozidov steviolu = 0,20 (na sušenom základe bez dextrínu)		
	Steviol	$C_{20}H_{30}O_3$	1,00
	Steviolbiozid	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Rubusozid	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Dulcozid A	$C_{38}H_{60}O_{17}$	0,40
	Steviozid	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiozid A	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiozid B	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiozid C	$C_{44}H_{70}O_{22}$	0,34
	Rebaudiozid D	$C_{50}H_{80}O_{28}$	0,29
	Rebaudiozid E	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiozid F	$C_{43}H_{68}O_{22}$	0,34
	Rebaudiozid M	$C_{56}H_{90}O_{33}$	0,25

Molekulová hmotnosť a číslo CAS	Triviálny názov	Číslo CAS	Molekulová hmotnosť (g/mol)
	N-glukozylovaný steviolbiozid	nie je k dispozícii	642,73 + n*162,15
	N-glukozylovaný rubusozid:	nie je k dispozícii	642,73 + n*162,15
	N-glukozylovaný dulkozid A	nie je k dispozícii	788,87 + n*162,15
	N-glukozylovaný steviozid	nie je k dispozícii	804,88 + n*162,15
	N-glukozylovaný rebaudiozid A	nie je k dispozícii	967,01 + n*162,15
	N-glukozylovaný rebaudiozid B	nie je k dispozícii	804,88 + n*162,15
	N-glukozylovaný rebaudiozid C	nie je k dispozícii	951,02 + n*162,15
	N-glukozylovaný rebaudiozid D	nie je k dispozícii	1 129,15 + n*162,15
	N-glukozylovaný rebaudiozid E	nie je k dispozícii	967,01 + n*162,15
	N-glukozylovaný rebaudiozid F	nie je k dispozícii	936,99 + n*162,15
	N-glukozylovaný rebaudiozid M	nie je k dispozícii	1 291,30 + n*162,15
	Steviol		318,46
	Steviolbiozid	41093-60-1	642,73
	Rubusozid	64849-39-4	642,73
	Dulcozid A	64432-06-0	788,87
	Steviozid	57817-89-7	804,88
	Rebaudiozid A	58543-16-1	967,01
	Rebaudiozid B	58543-17-2	804,88
	Rebaudiozid C	63550-99-2	951,02
	Rebaudiozid D	63279-13-0	1 129,15
	Rebaudiozid E	63279-14-1	967,01
	Rebaudiozid F	438045-89-7	936,99
	Rebaudiozid M	1220616-44-3	1 291,30
Rozbor	Najmenej 95 % celkových glykozidov steviolu, ktoré pozostávajú z uvedených glykozidov steviolu spolu s ich glukozylovanými derivátmi (1 – 20 pridaných glukózových jednotiek) na sušenom základe bez dextrínu.		
Opis	Biely až svetložltý prášok, približne 100 až 200-krát sladší ako sacharóza (pri 5 % ekvivalencii sacharózy)		

Identifikácia	
Rozpustnosť	rozpustný vo vode
pH	medzi 4,5 a 7,0 (roztok 1:100)
Čistota	
Celkový popol	najviac 1 %
Strata sušením	najviac 6 % (105 °C, 2 hodiny)
Reziduálne rozpúšťadlo	najviac 200 mg/kg metanolu najviac 3 000 mg/kg etanolu
Arzén	najviac 0,015 mg/kg
Olovo	najviac 0,1 mg/kg
Kadmium	najviac 0,1 mg/kg
Ortuť	najviac 0,1 mg/kg
Mikrobiologické kritériá:	
Celkový počet aeróbných mikroorganizmov	najviac 1 000 JTK/g
Kvasinky a plesne	najviac 200 JTK/g
<i>E. coli</i>	Negatívna v 1 g
<i>Salmonella</i>	Negatívna v 25 g“.