



Euroopan unionin
neuvosto

Bryssel, 23. heinäkuuta 2026
(OR. en)

12169/26
ADD 1

DENLEG 83
FOOD 111
SAN 613

SAATE

Lähettiläjä:	Euroopan komissio
Saapunut:	23. heinäkuuta 2026
Vastaanottaja:	Neuvoston pääsihteeristö
Kom:n asiak. nro:	D114904/02 liite
Asia:	LIITE asiakirjaan KOMMISSION ASETUS Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisiä aineiden eritelmien vahvistamisesta annetun asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteen muuttamisesta entsyymaattisesti tuotettujen stevioliglykosidien eritelmien osalta sisällyttämällä niihin rebaudiosidi M, joka on tuotettu hyvin puhdistetusta stevianlehtiutuksesta saatavasta rebaudiosidi A:sta entsyymaattisen konversion avulla (E 960c(ii)) käyttäen muuntogeenistä hiivaa <i>K. phaffii</i> CGMCC 7539

Valtuuskunnille toimitetaan oheisena asiakirja D114904/02 liite.

Liite: D114904/02 liite



EUROOPAN
KOMISSIO

Bryssel XXX
PLAN/2025/2943 EN ANNEX.docx)
[Pool/E2/2025/2943/2943 EN ANNEX]
D114904/02
[...](2026) XXX draft

ANNEX

LIITE

asiakirjaan

KOMISSION ASETUS

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisiäaineiden eritelmien vahvistamisesta annetun asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteen muuttamisesta entsyymaattisesti tuotettujen stevioliglykosidien eritelmien osalta sisällyttämällä niihin rebaudiosidi M, joka on tuotettu hyvin puhdistetusta stevianlehtiutteesta saatavasta rebaudiosidi A:sta entsyymaattisen konversion avulla (E 960c(ii)) käyttäen muuntogeenistä hiivaa *K. phaffii* CGMCC 7539

LIITE

Muutetaan asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteessä oleva lisäainetta E 960c(ii) HYVIN PUHDISTETUISTA STEVIANLEHTIUUTTEISTA SAATAVASTA REBAUDIOSIDI A:STA ENTSYMAATTISEN KONVERSION AVULLA TUOTETTU REBAUDIOSIDI M koskeva kohta seuraavasti:

- (1) korvataan eritelmän kohta ”Määritelmä” seuraavasti:

”

Määritelmä	Rebaudiosidi M on hyvin puhdistetuista stevianlehtiuutteista saatavasta rebaudiosidi A:sta entsyymaattisen konversion avulla tuotettu stevioliglykosidi, joka koostuu pääasiassa rebaudiosidi M:stä sekä pienistä määristä muita stevioliglykosideja, kuten rebaudiosidi A:ta, rebaudiosidi B:tä ja rebaudiosidi D:tä. Rebaudiosidi M:ää tuotetaan <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni -kasvista peräisin olevista hyvin puhdistetuista stevioliglykosidiuutteista saatavasta rebaudiosidi A:sta (stevioliglykosidipitoisuus 95 %) entsyymaattisen konversion avulla käyttäen UDP-glukosyyli transferaasi- ja sakkaroosisyntaasi-entsyymejä, jotka on tuotettu muuntogeenisillä <i>E. coli</i> -kannoilla (pPM294, pFAF170 ja pSK401) tai <i>K. phaffii</i>-kannalla (CGMCC 7539), jotka helpottavat glukoosin siirtymistä sakkaroosista ja UDP-glukoosista stevioliglykosideihin glykosididisidosten kautta. Kun entsyymit on poistettu neste-kiinteä-erotuksella ja lämpökäsittelyllä, puhdistuksessa rebaudiosidi M väkevöidään hartsiin imeyttämällä, minkä jälkeen stevioliglykosidit kiteytetään uudelleen, jolloin saadaan lopputuote, joka sisältää rebaudiosidi M:ää vähintään 95 %. Elintarvikelisiä aineissa ei saa olla havaittavissa <i>E. coli</i> (pPM294, pFAF170 ja pSK401) eikä <i>K. phaffii</i> (CGMCC 7539) elinkelpoisia soluja eikä DNA:ta.
-------------------	---

”;

- (2) lisätään eritelmän kohdassa ”Puhtaus” kohdan ”Liuotinjäämät” jälkeen kohta seuraavasti:

”

Kaureniinihappo	Enintään 0,3 mg/kg (nestekromatografia-massaspektrometrialla mitattuna)
-----------------	---

”.