

Bruksela, 23 lipca 2026 r.
(OR. en)

12169/26
ADD 1

DENLEG 83
FOOD 111
SAN 613

PISMO PRZEWODNIE

Od:	Komisja Europejska
Data otrzymania:	23 lipca 2026 r.
Do:	Sekretariat Generalny Rady
Nr dok. Kom.:	D114904/02 annex
Dotyczy:	ZAŁĄCZNIK do rozporządzenia Komisji zmieniającego załącznik do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 ustanawiającego specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do specyfikacji dla glikozydów stewiolowych wytwarzanych enzymatycznie w celu włączenia rebaudiozydu M otrzymywanego w drodze enzymatycznej konwersji wysoko oczyszczonych ekstraktów z liści stewii zawierających rebaudiozyd A (E 960c(ii) przy użyciu genetycznie zmodyfikowanych drożdży K. phaffii CGMCC 7539

Delegacje otrzymują w załączeniu dokument D114904/02 annex.

Załącznik: D114904/02 annex



KOMISJA
EUROPEJSKA

Bruksela, dnia XXX r.
PLAN/2025/2943 EN ANNEX.docx)
[Pool/E2/2025/2943/2943 EN ANNEX]
D114904/02
[...] (2026) XXX draft

ANNEX

ZAŁĄCZNIK

do

rozporządzenia Komisji

zmieniającego załącznik do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 ustanawiającego specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w odniesieniu do specyfikacji dla glikozydów stewiolowych wytwarzanych enzymatycznie w celu włączenia rebaudiozydu M otrzymywanego w drodze enzymatycznej konwersji wysoko oczyszczonych ekstraktów z liści stewii zawierających rebaudiozyd A (E 960c(ii) przy użyciu genetycznie zmodyfikowanych drożdży *K. phaffii* CGMCC 7539

ZAŁĄCZNIK

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 w pozycji dotyczącej E 960c(ii) REBAUDIOZYD M OTRZYMYWANY W DRODZE ENZYMATYCZNEJ KONWERSJI WYSOCE OCZYSZCZONYCH EKSTRAKTÓW Z LIŚCI STEWII ZAWIERAJĄCYCH REBAUDIOZYD A wprowadza się następujące zmiany:

- 1) specyfikacja „Definicja” otrzymuje brzmienie:

”

Definicja	Rebaudiozyd M otrzymywany w drodze enzymatycznej konwersji wysoko oczyszczonych ekstraktów z liści stewii zawierających rebaudiozyd A jest glikozydem stewiolowym składającym się głównie z rebaudiozydu M z niewielkimi ilościami innych glikozydów stewiolowych, takich jak rebaudiozyd A, rebaudiozyd B i rebaudiozyd D. Rebaudiozyd M jest wytwarzany w drodze enzymatycznej konwersji wysoko oczyszczonych ekstraktów glikozydów stewiolowych zawierających rebaudiozyd A (95 % glikozydów stewiolowych) otrzymanych z rośliny <i>Stevia rebaudiana Bertoni</i> przy użyciu enzymów UDP-glukozylotransferaza i syntaza sacharozy wytwarzanych przez genetycznie zmodyfikowane szczepy <i>E. coli</i> (pPM294, pFAF170 i pSK401) lub <i>K. phaffii</i> (CGMCC 7539), które ułatwiają transfer glukozy z sacharozy i UDP-glukozy do glikozydów stewiolowych poprzez wiązania glikozydowe. Po usunięciu enzymów poprzez separację ciała stałe – ciecz i obróbkę termiczną oczyszczanie polega na zagęszczeniu rebaudiozydu M poprzez adsorpcję żywicy, a następnie rekrytalizację glikozydów stewiolowych, w wyniku czego powstaje produkt końcowy zawierający nie mniej niż 95 % rebaudiozydu M. Żywotne komórki <i>E. coli</i> (pPM294, pFAF170 i pSK401) lub <i>K. phaffii</i> (CGMCC 7539) oraz ich DNA nie mogą być wykrywalne w dodatku do żywności.
------------------	--

”;

- 2) w specyfikacji „Czystość” po pozycji „Pozostałości rozpuszczalników” dodaje się pozycję w brzmieniu:

”

Kwas kaurenowy	Nie więcej niż 0,3 mg/kg (pomiar metodą chromatografii cieczowej sprzężonej ze spektrometrią mas)
----------------	---

”.