REGULAMENTO (UE) 2021/1156 DA COMISSÃO

de 13 de julho de 2021

que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho e o anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão no que diz respeito aos glicosídeos de esteviol (E 960) e ao rebaudiósido M produzidos através da modificação enzimática de glicosídeos de esteviol provenientes de estévia

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares ([1]), nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3, e o artigo 14.º,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares ([2]), nomeadamente o artigo 7.º, n.º 5,

Considerando o seguinte:

(1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União dos aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e suas condições de utilização.

(2) O anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão ([3]) estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.

(3) A lista da União de aditivos alimentares e as especificações dos aditivos alimentares podem ser atualizadas em conformidade com o procedimento comum a que se refere o artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, quer por iniciativa da Comissão, quer na sequência de um pedido de um Estado-Membro ou de uma parte interessada.

(4) Em fevereiro de 2018, foi apresentado à Comissão um pedido de alteração das especificações relativas ao aditivo alimentar glicosídeos de esteviol (E 960). A Comissão disponibilizou o pedido aos Estados-Membros em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1331/2008.

(5) As atuais especificações estipulam que os glicosídeos de esteviol (E 960) devem conter pelo menos 95% de onze glicosídeos de esteviol designados: esteviósido, rubusósido, dulcósido A, esteviolbiósido e rebaudiósidos A, B, C, D, E, F e M, numa base seca, em qualquer combinação e proporção. O processo de fabrico deste aditivo alimentar compreende duas fases principais: a primeira envolve a extração de água a partir das folhas da planta *Stevia rebaudiana* Bertoni e a purificação preliminar do extrato, e a segunda envolve a recristalização dos glicosídeos de esteviol.

(6) O requerente solicitou uma alteração das especificações dos glicosídeos de estévia (E 960), a fim de incluir um novo método para a produção de rebaudiósido M. O rebaudiósido M é um glicosídeo menor presente em níveis muito baixos (< 1%) na folha de estévia, com um perfil aromático mais semelhante ao da sacarose em comparação com o dos principais glicosídeos (ou seja, esteviósido e rebaudiósido A).

(7) O novo processo envolve a bioconversão do extrato purificado de folha de estévia (≥ 95% de glicosídeos de esteviol) através de um processo enzimático com várias etapas, sendo as enzimas preparadas na primeira fase do processo. O rebaudiósido M resultante é objeto de uma série de etapas de purificação e isolamento para produzir o rebaudiósido M final (≥ 95%).

([1]) JO L 354 de 31.12.2008, p. 16.
([2]) JO L 354 de 31.12.2008, p. 1.
([3]) Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 83 de 22.3.2012, p. 1).

(8) A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») avaliou a segurança da alteração proposta das especificações do aditivo alimentar glicosídeos de esteviol (E 960) e adotou o seu parecer em 24 de setembro de 2019 ([4]). A Autoridade considerou que o processo enzimático por etapas aplicado para a produção de rebaudiósido M pode resultar em impurezas, diferentes das que podem estar presentes nos glicosídeos de esteviol (E 960) obtidos da extração de água a partir das folhas de *Stevia rebaudiana* seguida de recristalização. Por conseguinte, a Autoridade considerou que são necessárias especificações separadas para o rebaudiósido M produzido com este processo. Além disso, concluiu que a dose diária admissível (DDA) em vigor de 4 mg/kg de peso corporal por dia também pode ser aplicada ao rebaudiósido M produzido através da modificação enzimática dos glicosídeos de esteviol. A Autoridade considerou que a exposição ao rebaudiósido M (expresso em equivalente de esteviol) não será superior à exposição aos glicosídeos de esteviol (E 960) se substituído pelo rebaudiósido M produzido através do processo enzimático por etapas. A Autoridade concluiu igualmente que o rebaudiósido M produzido por modificação enzimática de glicosídeos de esteviol, utilizando enzimas de UDP-glucosiltransferase e de sintase de sacarose produzidas pelas leveduras geneticamente modificadas *K. phaffii* UGT-a e *K. phaffii* UGT-b, não suscitaria preocupações em termos de segurança para as mesmas utilizações propostas e nos mesmos níveis de utilização que os glicosídeos de esteviol (E 960).

(9) Por conseguinte, é adequado autorizar a utilização de rebaudiósido M produzido através do processo enzimático por etapas como edulcorante nas categorias de alimentos em que estão atualmente autorizados glicosídeos de esteviol (E 960).

(10) Tendo em conta o processo em curso para a alteração do sistema internacional de numeração para aditivos alimentares do *Codex Alimentarius*, é adequado incluir o novo aditivo alimentar como «E 960c glicosídeos de esteviol produzidos enzimaticamente» no anexo II, parte B, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 para efeitos de rotulagem. Por razões de clareza e coerência, o aditivo alimentar atualmente autorizado «glicosídeos de esteviol (E 960)» deve passar a designar-se «glicosídeos de esteviol provenientes de estévia (E 960a)». Uma vez que esses aditivos alimentares podem ser regulados em combinação, deve ser inserido um novo grupo de glicosídeos de esteviol, incluindo ambos os aditivos, no anexo II, parte C, do Regulamento (CE) n.º 1333/2008, e todas as entradas relativas aos glicosídeos de esteviol (E 960) no anexo II, parte E, desse regulamento devem ser substituídas em conformidade, mantendo simultaneamente as utilizações atualmente aplicáveis e o teor máximo para as utilizações e os níveis de utilização autorizados.

(11) As especificações do rebaudiósido M produzido através da modificação enzimática de glicosídeos de esteviol provenientes de estévia devem ser incluídas no Regulamento (UE) n.º 231/2012 em paralelo com a inclusão de «E 960c glicosídeos de esteviol produzidos enzimaticamente» na lista da União de aditivos alimentares estabelecida no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.

(12) Os Regulamentos (CE) n.º 1333/2008 e (UE) n.º 231/2012 devem, pois, ser alterados em conformidade.

(13) A fim de permitir que os operadores económicos se adaptem às novas regras, é adequado prever um período de transição durante o qual o aditivo alimentar «glicosídeos de esteviol provenientes de estévia (E 960a)» e os géneros alimentícios que o contenham possam continuar a ser comercializados como «glicosídeos de esteviol (E 960)».

(14) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 é alterado em conformidade com o anexo II do presente regulamento.

([4]) *EFSA Journal* 2019;17(10):5867, 19 pp.

Artigo 3.º

O aditivo alimentar «glicosídeos de esteviol» (E 960) e os géneros alimentícios que o contenham, rotulados ou colocados no mercado até 18 meses após a entrada em vigor do presente regulamento e que cumpram os requisitos do presente regulamento, podem ser comercializados até ao esgotamento das existências.

Artigo 4.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 13 de julho de 2021.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO I

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado do seguinte modo:

a) a parte B, ponto 2, é alterada do seguinte modo:

1) A entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

«E 960a	Glicosídeos de esteviol provenientes de estévia»

2) Após a entrada relativa ao aditivo E 960a, é inserida a seguinte entrada:

«E 960c	Glicosídeos de esteviol produzidos enzimaticamente»

b) na parte C, ponto 5, é inserida a seguinte nova alínea v) após a alínea u) relativa a E 626–635: Ribonucleótidos:

«v) E 960a – 960c: Glicosídeos de esteviol

Número E	Designação
E 960a	Glicosídeos de esteviol provenientes de estévia
E 960c	Glicosídeos de esteviol produzidos enzimaticamente»

c) a parte E é alterada do seguinte modo:

1) Na categoria 01.4 (Produtos lácteos fermentados aromatizados, incluindo os produtos tratados termicamente), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	100	(1) (60)	Unicamente produtos com valor energético reduzido ou sem adição de açúcar»

2) Na categoria 03 (Sorvetes), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	200	(1) (60)	Unicamente produtos com valor energético reduzido ou sem adição de açúcar»

3) Na categoria 04.2.2 (Frutas e produtos hortícolas em vinagre, óleo ou salmoura), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	100	(1) (60)	Unicamente conservas agridoces de fruta e de produtos hortícolas»

4) Na categoria 04.2.4.1 (Preparações de frutas e produtos hortícolas, exceto compotas), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	200	(1) (60)	Unicamente com valor energético reduzido»

5) Na categoria 04.2.5.1 (Doces extra e geleias extra, tal como definidos na Diretiva 2001/113/CE), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	200	(1) (60)	Unicamente doces, geleias e citrinadas com valor energético reduzido»

6) Na categoria 04.2.5.2 (Doces, geleias, citrinadas e creme de castanha, tal como definidos na Diretiva 2001/113/CE), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	200	(1) (60)	Unicamente doces, geleias e citrinadas com valor energético reduzido»

7) Na categoria 04.2.5.3 (Outras pastas de barrar semelhantes de frutas e produtos hortícolas), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	200	(1) (60)	Unicamente pastas de barrar de frutas e produtos hortícolas com baixo valor energético e pastas de barrar à base de fruta seca com baixo valor energético ou sem adição de açúcar»

8) Na categoria 05.1 (Produtos de cacau e de chocolate abrangidos pela Diretiva 2000/36/CE), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	270	(1) (60)	Unicamente produtos com valor energético reduzido ou sem adição de açúcar»

9) Na categoria 05.2 (Outros produtos de confeitaria, incluindo minirrebuçados para refrescar o hálito), as entradas relativas ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passam a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	270	(1) (60)	Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com valor energético reduzido ou sem adição de açúcar
	E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	330	(1) (60)	Unicamente pastas de barrar à base de cacau, leite, fruta seca ou matérias gordas, com valor energético reduzido ou sem adição de açúcar
	E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	350	(1) (60)	Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcares Unicamente produtos de confeitaria duros com valor energético reduzido (rebuçados e chupa-chupas) Unicamente produtos de confeitaria moles com valor energético reduzido (caramelos, gomas de frutos e produtos esponjosos de açúcar/*marshmallows*) Unicamente alcaçuz com valor energético reduzido Unicamente nogado com valor energético reduzido Unicamente maçapão com valor energético reduzido

	E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	2 000	(1) (60)	Unicamente minirrebuçados para refrescar o hálito, com valor energético reduzido ou sem adição de açúcares
	E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	670	(1) (60)	Unicamente pastilhas refrescantes muito aromatizadas para a garganta, com valor energético reduzido ou sem adição de açúcares»

10) Na categoria 05.3 (Gomas de mascar), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	3 300	(1) (60)	Unicamente produtos sem adição de açúcar»

11) Na categoria 05.4 (Produtos para decoração, revestimento e recheio, exceto os recheios à base de fruta abrangidos pela categoria 4.2.4), as entradas relativas ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passam a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	330	(1) (60)	Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	270	(1) (60)	Unicamente produtos à base de cacau ou fruta seca, com valor energético reduzido ou sem adição de açúcar»

12) Na categoria 06.3 (Cereais para pequeno-almoço), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	330	(1) (60)	Unicamente cereais para pequeno-almoço com teor de fibras superior a 15%, contendo pelo menos 20% de farelo, de valor energético reduzido ou sem adição de açúcar»

13) Na categoria 07.2 (Produtos de padaria e pastelaria fina), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	330	(1) (60)	Unicamente hóstias e obreias (*essoblaten*)»

14) Na categoria 09.2 (Peixe e produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	200	(1) (60)	Unicamente conservas e semiconservas agridoces de peixe e marinadas de peixe, crustáceos e moluscos»

15) Na categoria 11.4.1 (Edulcorantes de mesa em forma líquida), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	*quantum satis*	(1) (60)»	

16) Na categoria 11.4.2 (Edulcorantes de mesa em forma de pó), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	*quantum satis*	(1) (60)»	

17) Na categoria 11.4.3 (Edulcorantes de mesa em pastilhas), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	*quantum satis*	(1) (60)»	

18) Na categoria 12.4 (Mostarda), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	120	(1) (60)»	

19) Na categoria 12.5 (Sopas e caldos), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	40	(1) (60)	Unicamente sopas com valor energético reduzido»

20) Na categoria 12.6 (Molhos), as entradas relativas ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passam a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	120	(1) (60)	Exceto molho de soja (fermentado e não fermentado»
	E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	175	(1) (60)	Unicamente molho de soja (fermentado e não fermentado)

21) Na categoria 13.2 [Alimentos dietéticos destinados a fins medicinais específicos, tal como definidos na Diretiva 1999/21/CE (exceto os produtos da categoria 13.1.5)], a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	330	(1) (60)»	

22) Na categoria 13.3 [Alimentos dietéticos para dietas de controlo do peso destinados a substituir a ingestão diária total de alimentos ou uma refeição (a totalidade do regime alimentar diário ou parte dele)], a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	270	(1) (60)»	

23) Na categoria 14.1.3 (Néctares de frutos, tal como definidos na Diretiva 2001/112/CE, néctares de produtos hortícolas e produtos semelhantes), i) a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	100	(1) (60)	Unicamente produtos com valor energético reduzido ou sem adição de açúcar»

24) Na categoria 14.1.4 (Bebidas aromatizadas), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	80	(1) (60)	Unicamente produtos com valor energético reduzido ou sem adição de açúcar»

25) Na categoria 14.1.5.2 (Outros), as entradas relativas ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passam a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	30	(1) (60) 93	Unicamente café, chá e infusões de plantas, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	30	(1) (60) 93	Unicamente produtos aromatizados de café instantâneo e de *cappuccino* instantâneo, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
	E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	20	(1) (60) 93	Unicamente bebidas à base de malte e bebidas aromatizadas com chocolate/*cappuccino*, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar»

26) Na categoria 14.2.1 (Cerveja e bebidas à base de malte), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	70	(1) (60)	Unicamente cerveja sem álcool ou com um teor alcoólico não superior a 1,2% vol.; "Bière de table/Tafelbier/Table Beer" (com um teor original do mosto inferior a 6%) com exclusão da "Obergäriges Einfachbier"; cervejas com uma acidez mínima de 30 miliequivalentes, expressos em NaOH; cervejas pretas do tipo "oud bruin"»

27) Na categoria 14.2.8 (Outras bebidas alcoólicas, incluindo misturas de bebidas alcoólicas com bebidas não alcoólicas e bebidas espirituosas contendo menos de 15% de álcool), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	150	(1) (60)»	

28) Na categoria 15.1 (Aperitivos à base de batata, cereais, farinha ou amido), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	20	(1) (60)»	

29) Na categoria 15.2 (Frutos de casca rija transformados), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	20	(1) (60)»	

30) Na categoria 16 (Sobremesas, exceto produtos abrangidos pelas categorias 1, 3 e 4), a entrada relativa ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	100	(1) (60)	Unicamente produtos com valor energético reduzido ou sem adição de açúcar»

31) Na categoria 17.1 (Suplementos alimentares que se apresentam em forma sólida, exceto suplementos alimentares destinados a lactentes e crianças jovens), as entradas relativas ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passam a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	670	(1) (60)	
	E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	1 800	(1) (60)	Unicamente suplementos alimentares para mastigar»

32) Na categoria 17.2 (Suplementos alimentares que se apresentam em forma líquida, exceto suplementos alimentares destinados a lactentes e crianças jovens), as entradas relativas ao aditivo E 960 (Glicosídeos de esteviol) passam a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	200	(1) (60)	
	E 960a – 960c	Glicosídeos de esteviol	1 800	(1) (60)	Unicamente suplementos alimentares em xarope»

ANEXO II

O anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 é alterado do seguinte modo:

1) Na entrada relativa ao aditivo E 960 Glicosídeos de esteviol, a rubrica passa a ter a seguinte redação:

«**E 960a GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL PROVENIENTES DE ESTÉVIA**»

2) Após a entrada relativa ao aditivo E 960, é inserida a seguinte nova entrada:

«**E 960c(i) REBAUDIÓSIDO M PRODUZIDO ATRAVÉS DA MODIFICAÇÃO ENZIMÁTICA DE GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL PROVENIENTES DE ESTÉVIA**

Sinónimos			
Definição	O rebaudiósido M é um glicosídeo de esteviol composto predominantemente por rebaudiósido M com pequenas quantidades de outros glicosídeos de esteviol, como o rebaudiósido A, o rebaudiósido B, o rebaudiósido D, o rebaudiósido I e o esteviósido. O rebaudiósido M é obtido através da bioconversão enzimática de extratos de folhas purificados de glicosídeos de esteviol (95% de glicosídeos de esteviol) da planta *Stevia rebaudiana* Bertoni utilizando enzimas de UDP-glucosiltransferase e de sintase de sacarose produzidas pelas leveduras geneticamente modificadas *K. phaffi* (anteriormente conhecidas como *Pichia pastoris*) UGT-a e *K. phaffi* UGT-b, que facilitam a transferência de glucose a partir de sacarose e de UDP-glucose para glicosídeos de esteviol através de ligações glicosídicas. Após remoção das enzimas por separação sólido-líquido e tratamento térmico, a purificação envolve a concentração do rebaudiósido M por adsorção em resina, seguida de recristalização do rebaudiósido M de que resulte um produto final que contenha, pelo menos, 95% de rebaudiósido M. As células viáveis das leveduras *K. phaffii* UGT-a e *K. phaffii* UGT-b ou o seu ADN não devem ser detetadas no aditivo alimentar.		
Denominação química	Rebaudiósido M: éster de 2-O-β-D-glucopiranosil-3-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosilo do ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-3-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]caur-16-en-18-oico		
Fórmula molecular	Nome trivial	Fórmula	Fator de conversão
	Rebaudiósido M	$C_{56}H_{90}O_{33}$	0,25
Massa molecular e n.º CAS	Nome trivial	Número CAS	Massa molecular (g/mol)
	Rebaudiósido M	1220616-44-3	1,291.29
Composição	Teor não inferior a 95% de rebaudiósido M, numa base seca.		
Descrição	Produto pulverulento, de cor branca a amarela clara, cerca de 200 a 350 vezes mais doce do que a sacarose (equivalente à sacarose a 5%)		
Identificação			
Solubilidade	Muito solúvel a ligeiramente solúvel em água		
pH	Entre 4,5 e 7,0 (solução 1:100)		
Pureza			
Cinzas totais	Teor não superior a 1%		
Perda por secagem	Não superior a 6% (105 ºC, durante 2 horas)		
Solventes residuais	Teor de etanol não superior a 5 000 mg/kg		

Arsénio	Teor não superior a 0,015 mg/kg
Chumbo	Teor não superior a 0,2 mg/kg
Cádmio	Teor não superior a 0,015 mg/kg
Mercúrio	Teor não superior a 0,07 mg/kg
Proteínas residuais	Teor não superior a 5 mg/kg
Granulometria	Não inferior a 74 μm [utilizando um crivo de malha #200 com um limite de dimensão das partículas de 74 μm]»