

REGULAMENTO (UE) 2023/447 DA COMISSÃO**de 1 de março de 2023****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 à utilização de glicosídeos de esteviol glicosilados como edulcorante****(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 as respetivas condições de utilização.
- (2) O 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) Essas listas 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 no seguimento de um pedido.
- (4) Em janeiro de 2019, foi apresentado um pedido de autorização de glicosídeos de esteviol glicosilados como novo aditivo alimentar para utilização como edulcorante. O pedido foi disponibilizado aos Estados-Membros em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1331/2008.
- (5) Os glicosídeos de esteviol glicosilados são produzidos através da bioconversão enzimática utilizando uma ciclomaltodextrina glucanotransferase que catalisa a transferência de glucose do amido para misturas enriquecidas em um ou mais glicosídeos de esteviol individuais provenientes de extratos purificados de folhas de *Stevia Rebaudiana*. Trata-se de uma mistura de glicosídeos de esteviol glicosilados, com 1 a 20 unidades de glucose adicionais ligadas aos glicosídeos de esteviol parentais. Apresentam um perfil de doçura melhorado em comparação com os outros edulcorantes autorizados, incluindo os glicosídeos de esteviol provenientes de estévia (E 960a).
- (6) A Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») avaliou a segurança dos glicosídeos de esteviol glicosilados e emitiu o seu parecer em 15 de dezembro de 2021 ⁽⁴⁾. A Autoridade considerou que o metabolismo dos glicosídeos de esteviol glicosilados é suficientemente semelhante ao dos glicosídeos de esteviol já autorizados, pelo que os dados toxicológicos previamente avaliados pela Autoridade para os glicosídeos de esteviol (E 960a) foram tidos em conta para apoiar a sua segurança enquanto aditivo alimentar. A enzima ciclomaltodextrina glucanotransferase (EC 2.4.1.19) derivada de uma estirpe não geneticamente modificada de *Anoxybacillus caldiproteolyticus* e destinada a ser utilizada no fabrico de glicosídeos de esteviol modificados não suscita preocupações de segurança nas condições de utilização previstas, com base nos dados disponibilizados à Autoridade ⁽⁵⁾. A Autoridade concluiu que não existem preocupações de segurança quanto à utilização de glicosídeos de esteviol glicosilados como aditivo alimentar para as mesmas utilizações propostas e nos mesmos níveis de utilização que os glicosídeos de esteviol (E 960a–960c) utilizados como edulcorantes.

⁽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).

⁽⁴⁾ EFSA Journal vol. 20, n.º 2, artigo 7066, 2022.

⁽⁵⁾ EFSA Journal vol. 20, n.º 1, artigo 7004, 2022.

- (7) Por conseguinte, é adequado autorizar o aditivo alimentar «glicosídeos de esteviol glicosilados» (E 960d) como edulcorante nas categorias de alimentos em que os glicosídeos de esteviol (E 960a–960c) estão atualmente autorizados e com os mesmos teores máximos.
- (8) As especificações para o aditivo alimentar glicosídeos de esteviol glicosilados devem ser incluídas no Regulamento (UE) n.º 231/2012 quando o aditivo for incluído pela primeira vez na lista da União de aditivos alimentares estabelecida no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (9) Os Regulamentos (CE) n.º 1333/2008 e (UE) n.º 231/2012 devem, por conseguinte, ser alterados em conformidade.
- (10) 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.

Artigo 3.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 1 de março de 2023.

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) Na parte B, 2. Edulcorantes, após a entrada relativa ao aditivo E 960c, é inserida a seguinte entrada:

«E 960d	Glicosídeos de esteviol glicosilados»;
---------	--

b) Na parte C, 5. Outros aditivos que podem ser regulados em combinação, a alínea v) passa a ter a seguinte redação:

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

Número E	Designação
E 960a	Glicosídeos de esteviol provenientes de estévia
E 960c	Glicosídeos de esteviol produzidos por via enzimática
E 960d	Glicosídeos de esteviol glicosilados»;

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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	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 aos aditivos E 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	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 mini-rebuçados para refrescar o hálito), as entradas relativas ao aditivo E 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passam a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	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 – 960d	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 – 960d	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/ <i>marshmallows</i>) Unicamente alcaçuz com valor energético reduzido Unicamente nogado com valor energético reduzido Unicamente maçapão com valor energético reduzido
E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	2 000	(1) (60)	Unicamente mini-rebuçados para refrescar o hálito, com valor energético reduzido ou sem adição de açúcares
E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	3300	(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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passam a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	330	(1) (60)	Unicamente produtos de confeitaria sem adição de açúcar
	E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	330	(1) (60)	Unicamente hóstias e obreias (<i>essoblaten</i>)»;
--	----------------	-------------------------	-----	----------	--

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

	«E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	200	(1) (60)	Unicamente conservas e semiconservas agrídoces 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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	<i>quantum satis</i>	(1) (60)»;	
--	----------------	-------------------------	----------------------	------------	--

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

	«E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	<i>quantum satis</i>	(1) (60)»;	
--	----------------	-------------------------	----------------------	------------	--

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

	«E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	<i>quantum satis</i>	(1) (60);	
--	----------------	-------------------------	----------------------	-----------	--

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

	«E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	120	(1) (60);	
--	----------------	-------------------------	-----	-----------	--

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

	«E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	40	(1) (60)	Unicamente sopas com valor energético reduzido;
--	----------------	-------------------------	----	----------	---

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

	«E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	120	(1) (60)	Exceto molho de soja (fermentado e não fermentado)
	E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960d	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), a entrada relativa ao aditivo E 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passam a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	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 – 960d	Glicosídeos de esteviol	30	(1) (60) (93)	Unicamente produtos aromatizados de café instantâneo e de <i>cappuccino</i> instantâneo, com baixo valor energético ou sem adição de açúcar
E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	20	(1) (60) (93)	Unicamente bebidas à base de malte e bebidas aromatizadas com chocolate/ <i>cappuccino</i> , 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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	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 mili-equivalentes, 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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	20	(1) (60);	
----------------	-------------------------	----	-----------	--

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

«E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passa a ter a seguinte redação:

«E 960a – 960d	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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passam a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	670	(1) (60)	
	E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	1800	(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 960a – 960c (Glicosídeos de esteviol) passam a ter a seguinte redação:

	«E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	200	(1) (60)	
	E 960a – 960d	Glicosídeos de esteviol	1800	(1) (60)	Unicamente suplementos alimentares em xarope».

ANEXO II

No anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012, após a entrada relativa ao aditivo alimentar E 960c(iv), é inserida a seguinte entrada:

«E 960d GLICOSÍDEOS DE ESTEVIOL GLICOSILADOS

Sinónimos	
Definição	<p>Mistura de glicosídeos maiores de esteviol obtidos por glicosilação de glicosídeos de esteviol extraídos das folhas de <i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni. A mistura é composta por glicosídeos de esteviol glicosilados e glicosídeos de esteviol parentais residuais da folha de estévia. Os glicosídeos de esteviol glicosilados são produzidos através do tratamento dos glicosídeos de esteviol, extraídos da folha de estévia, e de amido adequado para consumo humano com ciclomaltodextrina glucanotransferase (EC 2.4.1.19) derivada de uma estirpe não geneticamente modificada de <i>Anoxybacillus caldiproteolyticus</i> St-88. A enzima transfere as unidades de glucose do amido para os glicosídeos de esteviol. O material resultante é aquecido e tratado com carvão ativado para remover a enzima e, em seguida, é passado através de resina de adsorção/dessorção para remover o amido hidrolisado residual (dextrina), ao que se segue a purificação e preparação do produto final através de processos que podem incluir a descoloração, a concentração e a secagem por pulverização.</p>
Denominação química	<p>Esteviolbiósido: ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]caur-16-en-18-oico</p> <p>Rubusósido: éster de β-D-glucopiranosilo do ácido 13-β-D-glucopiranosiloxicaur-16-en-18-oico</p> <p>Dulcósido A: éster de β-D-glucopiranosilo do ácido 13-[(2-O-α-L-ramnopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]caur-16-en-18-oico</p> <p>Esteviósido: éster de β-D-glucopiranosilo do ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]caur-16-en-18-oico</p> <p>Rebaudiósido A: éster de 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</p> <p>Rebaudiósido B: ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-3-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]caur-16-en-18-oico</p> <p>Rebaudiósido C: éster de β-D-glucopiranosilo do ácido 13-[(2-O-α-L-ramnopiranosil-3-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]caur-16-en-18-oico</p> <p>Rebaudiósido D: éster de 2-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</p> <p>Rebaudiósido E: éster de 2-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosilo do ácido 13-[(2-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]caur-16-en-18-oico</p> <p>Rebaudiósido F: éster de β-D-glucopiranosilo do ácido 13-[(2-O-β-D-xilofurananosil-3-O-β-D-glucopiranosil-β-D-glucopiranosil)oxi]caur-16-en-18-oico</p> <p>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</p> <p>E seus derivados glicosilados (1-20 unidades de glucose adicionadas)</p>

Fórmula molecular	Nome trivial	Fórmula	Fator de conversão
	Esteviolbiósido n-glicosilado	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	Rubusósido n-glicosilado	$C_{(32+n*6)}H_{(50+n*10)}O_{(13+n*5)}$	
	Dulcósido A n-glicosilado	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(17+n*5)}$	
	Esteviósido n-glicosilado	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	Rebaudiósido A n-glicosilado	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	Rebaudiósido B n-glicosilado	$C_{(38+n*6)}H_{(60+n*10)}O_{(18+n*5)}$	
	Rebaudiósido C n-glicosilado	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	Rebaudiósido D n-glicosilado	$C_{(50+n*6)}H_{(80+n*10)}O_{(28+n*5)}$	
	Rebaudiósido E n-glicosilado	$C_{(44+n*6)}H_{(70+n*10)}O_{(23+n*5)}$	
	Rebaudiósido F n-glicosilado	$C_{(43+n*6)}H_{(68+n*10)}O_{(22+n*5)}$	
	Rebaudiósido M n-glicosilado	$C_{(56+n*6)}H_{(90+n*10)}O_{(33+n*5)}$	
	n: número de unidades de glucose adicionadas por via enzimática ao glicosídeo de esteviol parental (n = 1-20) Fator de conversão típico para misturas de glicosídeos de esteviol glicosilados = 0,20 (numa base seca, isenta de dextrina)		
	Esteviol	$C_{20}H_{30}O_3$	1,00
	Esteviolbiósido	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Rubusósido	$C_{32}H_{50}O_{13}$	0,50
	Dulcósido A	$C_{38}H_{60}O_{17}$	0,40
	Esteviósido	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiósido A	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiósido B	$C_{38}H_{60}O_{18}$	0,40
	Rebaudiósido C	$C_{44}H_{70}O_{22}$	0,34
	Rebaudiósido D	$C_{50}H_{80}O_{28}$	0,29
	Rebaudiósido E	$C_{44}H_{70}O_{23}$	0,33
	Rebaudiósido F	$C_{43}H_{68}O_{22}$	0,34
	Rebaudiósido M	$C_{56}H_{90}O_{33}$	0,25

Massa molecular e n.º CAS	Nome trivial	Número CAS	Massa molecular (g/mol)
	Esteviolbíosido n-glicosilado	Não disponível	642,73+n*162,15
	Rubusósido n-glicosilado	Não disponível	642,73+n*162,15
	Dulcósido A n-glicosilado	Não disponível	788,87+n*162,15
	Esteviósido n-glicosilado	Não disponível	804,88+n*162,15
	Rebaudiósido A n-glicosilado	Não disponível	967,01+n*162,15
	Rebaudiósido B n-glicosilado	Não disponível	804,88+n*162,15
	Rebaudiósido C n-glicosilado	Não disponível	951,02+n*162,15
	Rebaudiósido D n-glicosilado	Não disponível	1 129,15+n*162,15
	Rebaudiósido E n-glicosilado	Não disponível	967,01+n*162,15
	Rebaudiósido F n-glicosilado	Não disponível	936,99+n*162,15
	Rebaudiósido M n-glicosilado	Não disponível	1 291,30+n*162,15
	Esteviol		318,46
	Esteviolbíosido	41093-60-1	642,73
	Rubusósido	64849-39-4	642,73
	Dulcósido A	64432-06-0	788,87
	Esteviósido	57817-89-7	804,88
	Rebaudiósido A	58543-16-1	967,01
	Rebaudiósido B	58543-17-2	804,88
	Rebaudiósido C	63550-99-2	951,02
	Rebaudiósido D	63279-13-0	1 129,15
	Rebaudiósido E	63279-14-1	967,01
	Rebaudiósido F	438045-89-7	936,99
	Rebaudiósido M	1220616-44-3	1 291,30
Composição	Teor de glicosídeos de esteviol totais não inferior a 95 %, constituídos pelos glicosídeos de esteviol acima mencionados, juntamente com os seus derivados glicosilados (1-20 unidades de glucose adicionadas), numa base seca, isenta de dextrina.		
Descrição	Produto pulverulento, de cor branca a amarela clara, cerca de 100 a 200 vezes mais doce do que a sacarose (equivalente à sacarose a 5 %)		

Identificação	
Solubilidade	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 °C, durante 2 horas)
Solventes residuais	Teor de metanol não superior a 200 mg/kg Teor de etanol não superior a 3 000 mg/kg
Arsénio	Teor não superior a 0,015 mg/kg
Chumbo	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Cádmio	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Mercúrio	Teor não superior a 0,1 mg/kg
Critérios microbiológicos	
Microrganismos (aeróbios) totais (contagem em placas)	Teor não superior a 1 000 UFC/g
Bolores e leveduras	Não superior a 200 UFC/g
<i>E. coli</i>	Teor não detetável em 1 g
<i>Salmonella</i>	Teor não detetável em 25 g».