2026/2298

19.10.2026 г.

РЕГЛАМЕНТ (ЕС) 2026/2298 НА КОМИСИЯТА

от 16 октомври 2026 година

за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета и на приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията по отношение на употребата на курдлан

(текст от значение за ЕИП)

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. относно добавките в храните ([1]), и по-специално член 10, параграф 3 и член 14 от него,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 1331/2008 на Европейския парламент и на Съвета от 16 декември 2008 г. за установяване на обща разрешителна процедура за добавките в храните, ензимите в храните и ароматизантите в храните ([2]), и по-специално член 7, параграф 5 от него,

като има предвид, че:

(1) В приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се установява списък на Съюза на добавките в храните, одобрени за употреба в храни, и условията за тяхната употреба.

(2) С Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията ([3]) се определят спецификациите на добавките в храните, включени в списъците в приложения II и III към Регламент (ЕО) № 1333/2008.

(3) Съгласно член 3, параграф 1 от Регламент (ЕО) № 1331/2008 списъкът на Съюза на добавките в храните и спецификациите на добавките в храните може да бъде актуализиран по инициатива на Комисията или при постъпване на заявление от държава членка или от заинтересована страна.

(4) През септември 2016 г. до Комисията беше подадено заявление за разрешаване на употребата на курдлан като желиращ агент, втвърдител, стабилизатор и сгъстител а в широк спектър от категории храни. Впоследствие на държавите членки беше предоставен достъп до заявлението в съответствие с член 4 от Регламент (ЕО) № 1331/2008.

(5) Курдлан е линеен полизахарид с високо молекулно тегло с термични желиращи свойства, получен чрез ферментация от *Rhizobium radiobacter* биовар 1 щам NTK-u. Той образува нереверсивен „високотемпературен“ гел при загряване във водна суспензия на температури над 80 °C и реверсивен „нискотемпературен“ гел при загряване във водна суспензия на температури между 55 °C и 65 °C и последващо охлаждане под ≤ 40 °C. Курдлан е предназначен за употреба като втвърдител, желиращ агент, стабилизатор и сгъстител в широк спектър от храни за подобряване на тяхната текстура, водозадържащи свойства и термична стабилност, като например фиде, кнедли, продукти от преработено месо, рибни пасти, сладкарски изделия, сосове, супи, преработено тофу и закуски.

(6) В становището, публикувано на 9 септември 2024 г. ([4]), Европейският орган за безопасност на храните („Органът“) направи оценка на безопасността на предложената употреба на курдлан като добавка в храните. Въпреки ограниченията, отбелязани в набора от данни, Органът оцени безопасността, като приложи подход с използване на граница на експозиция (MOE), и стигна до заключението, че при предложените видове и нива на употреба няма опасения във връзка с безопасността при употребата на курдлан като добавка в храните.

(7) Поради това е целесъобразно да се разреши употребата на курдлан като добавка в храните и на тази добавка да се определи Е-номер: Е 424.

([1]) ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) ОВ L 354, 31.12.2008 г., стр. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията от 9 март 2012 г. за определяне на спецификации на добавките в храните, включени в списъците в приложения II и III към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета (ОВ L 83, 22.3.2012 г., стр. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) Експертна група на ЕОБХ по добавките в храните и ароматизантите (2024 г.); Safety evaluation of curdlan as a food additive (Оценка на безопасността на курдлан като добавка в храните). *EFSA Journal* (Бюлетин на ЕОБХ), 2024; 22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) Поради това приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 следва да бъдат включени спецификациите на курдлан (Е 424), тъй като тази добавка се включва за пръв път в списъка на Съюза на добавките в храните, съдържащ се в приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008.

(9) Поради това регламенти (ЕО) № 1333/2008 и (ЕС) № 231/2012 следва да бъдат съответно изменени.

(10) Мерките, предвидени в настоящия регламент, са в съответствие със становището на Постоянния комитет по растенията, животните, храните и фуражите,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 се изменя в съответствие с приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 16 октомври 2026 година.

За Комисията
Председател
Ursula VON DER LEYEN

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се изменя, както следва:

1) В част Б, точка 3 „Добавки, различни от оцветители и подсладители“, след вписването за добавка в храните Е 423, Гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина, се вмъква следното вписване:

„Е 424	Курдлан“

2) Част Д се изменя, както следва:

а) в категория 01.7.5 (Топени сирена) след вписването за Е 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	40 000“		

б) в категория 02.2.2 (Други емулсии на мазнини и масла, включително продукти за мазане, съгласно определението от Регламент (ЕО) № 1234/2007, както и течни емулсии) след вписването за Е 405, Пропан-1,2-диол алгинат, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	50 000“		

в) в категория 03 (Лед за ядене) след вписването за Е 405, Пропан-1,2-диол алгинат, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	30 000“		

г) в категория 04.2.1 (Сушени плодове и зеленчуци) преди вписването за Е 907, Хидрогениран поли-1-децен, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	50 000		Не може да се използва за производство на дехидратирани храни, предназначени да се рехидратират при поглъщане.“

д) в категория 04.2.2 (Плодове и зеленчуци в оцет, мазнина или саламура) преди вписването за Е 579, Феро глюконат, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	50 000“		

е) в категория 04.2.3 (Плодове и зеленчуци, консервирани в консервени кутии или стъклен амбалаж) след вписването за Е 415, Ксантова гума, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	50 000		само кестени в течност“

ж) в категория 04.2.4.1 (Продукти от плодове и зеленчуци, с изключение на компоти) след вписването за Е 405, Пропан-1,2-диол алгинат, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	50 000“		

з) в категория 04.2.5.3 (Други сходни плодови или зеленчукови пасти за мазане) след вписването за E 418, Гума джелан, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	10 000	32)“	

и) в категория 04.2.5.4 (Масла от ядки и пасти за мазане от ядки) след вписването за E 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	50 000“		

й) в категория 04.2.6 (Продукти от преработени картофи) след вписването за E 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	50 000“		

к) в категория 05.1 (Какаови и шоколадови продукти, обхванати от Директива 2000/36/ЕО) след вписването за E 422, Глицерол, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	30 000		само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар“

л) в категория 05.2 (Други сладкарски изделия, включително сладки дражета за освежаване на дъха) след вписването за E 405, Пропан-1,2-диол алгинат, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	50 000		не могат да се използват в желирани бонбони в мини капсули — „mini cups“, които за целите на настоящия регламент се определят като желеобразни бонбони с твърда консистенция, съдържащи се в полутвърди миничашки или миникапсули, предназначени за поглъщане с едно движение чрез упражняване на натиск върху миничашката или миникапсулата с цел изстискване на бонбона в устата; Не може да се използва за производство на дехидратирани храни, предназначени да се рехидратират при поглъщане.“

м) в категория 05.3 (Дъвки) след вписването за E 416, Гума карая, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	10 000“		

н) в категория 05.4 (Декорации, глазури и пълнежи, с изключение на пълнежите на основата на плодове, обхванати от категория 4.2.4) след вписването за E 423, Гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	5 000“		

о) в категория 06.3 (Зърнени закуски) след вписването за Е 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	20 000“		

п) в категория 06.4.2 (Сухи макаронени изделия) след вписването за група I „Добавки“ се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	20 000		само безглутенови макаронени изделия (като храни, специално произведени за намаляване на съдържанието на глутен в съставки, съдържащи глутен, или за заместване на съставки, съдържащи глутен) и макаронени изделия, предназначени за хипопротеинови диети“

р) в категория 06.4.4 (Картофени gnocchi) след вписването за Е 330, Лимонена киселина, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	20 000		с изключение на прясно охладени картофени gnocchi“

с) в категория 06.4.5 (Пълнежи за пълнени макаронени изделия (ravioli и други подобни) след вписването за Е 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	20 000“		

т) в категория 06.5 (Фиде) след вписването за Е 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	20 000“		

у) в категория 06.6 (Течливи теста) след вписването за Е 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	5 000“		

ф) в категория 07.1 (Хляб и хлебчета) след вписването за Е 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	20 000		с изключение на продуктите от 7.1.1 и 7.1.2“

х) в категория 07.2 (Фини печива) след вписването за Е 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

	„Е 424	Курдлан	20 000“		

ц) в категория 08.2 (Месни заготовки, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004) след вписването за E 415, Ксантова гума, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	20 000		само заготовки, преминали термична обработка преди консумация, в които съставките са инжектирани; месни заготовки, преминали термична обработка преди консумация, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* и *souvlaki*“

ч) в категория 08.3.2 (Месни продукти, преминали термична обработка) след вписването за E 427, Гума касия, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	20 000		с изключение на *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*“

ш) в категория 08.3.3 (Обвивки, покрития и декорации за меса) след вписването за E 339, Натриеви фосфати, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	20 000“		

щ) в категория 09.2 (Преработена риба и преработени продукти от рибарството, включително мекотели и ракообразни) преди вписването за E 450, Дифосфати, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	30 000“		

аа) в категория 10.2 (Преработени яйца и яйчни продукти) след вписването за E 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	20 000“		

бб) в категория 12.4 (Горчица) преди вписването за E 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	30 000“		

вв) в категория 12.5 (Супи и бульони) след вписването за E 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	10 000“		

гг) в категория 12.6 (Сосове) след вписването за E 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	30 000“		

дд) в категория 12.7 (Салати и солени пасти за мазане на сандвичи) след вписването за E 334—337 и E 354, Винена киселина — тартарати, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	30 000“		

ее) в категория 12.9 (Протеинови продукти, с изключение на продуктите, обхванати от категория 1.8) след вписването за E 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	80 000“		

жж) в категория 15.1 (Снаксове на картофена, зърнена, брашнена или нишестена основа) след вписването за E 416, Гума карая, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	10 000“		

зз) в категория 16 (Десерти, с изключение на продуктите, обхванати в категории 1, 3 и 4) след вписването за E 416, Гума карая, се вмъква вписването за E 424 (Курдлан):

	„E 424	Курдлан	30 000“		

ПРИЛОЖЕНИЕ II

В приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 след вписването за добавка в храните E 423, Гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина, се вмъква следното вписване:

„**E 424 КУРДЛАН**	
Синоними	(1 → 3)-ß-d-глюкан
Определение	Курдлан е полизахарид с високо молекулно тегло, състоящ се от β-1,3-свързани глюкозни единици, получени чрез ферментация с чиста култура от непатогенен и нетоксикогенен *Rhizobium radiobacter* biovar 1 щам NTK-u. Курдлан се състои от β-1,3-свързани глюкозни остатъци и притежава необичайното свойство да образува еластичен гел при нагряване във водната му суспензия. Суровият курдлан се пречиства на няколко етапа, които включват разтваряне в основа и кристализация в метанол. Кристализиралият разтвор преминава през етапите на пречистване, т.е. центрофугиране, измиване и още веднъж центрофугиране. След това продуктът се изсушава, смила и пресява, за да се получи крайният продукт.
CAS номер	54724-00-4
Химична формула	$H•(C_6H_{10}O_5)_n.OH$
Средно молекулно тегло	Не по-малко от $1,4 \times 10^6$ Da
Изследване (изчислено като безводна глюкоза)	Не по-малко от 80 %
Описание	Без мирис или почти без мирис, бял до почти бял прах
Идентификация	
Разтворимост	Неразтворим във вода и етанол
Разтворимост в основа	Издържа теста Суспендира се 0,2 g от пробата в 5 mL вода, добавя се 1 mL 3 N натриев хидроксид и се разклаща. Пробата се разтваря.
Образуване на гел	Нагрява се 2 % водна суспензия от пробата във вряща водна баня за 10 минути и се охлажда. Образува се твърд гел.
Образува се утайка с меден тартрат	Издържа теста
pH	Между 6,0 — 7,5 (1 % водна суспензия)
Сила на желиране	Не по-малко от 600 g/cm^2
Чистота	
Загуба при сушене	Не повече от 10 %
Остатък при накаляване	Не повече от 6 %
Сулфатна пепел	Не повече от 6 %
Азот	Не повече от 0,3 %
Арсен	Не повече от 0,05 mg/kg
Олово	Не повече от 0,2 mg/kg
Метанол	Не повече от 10 mg/kg

Микробиологични критерии	
Общ брой на микроорганизмите	Не повече от 1 000 CFU/g
Колиформи:	Да не се открива в 1 g
Escherichia coli	Да не се открива в 1 g“