2026/2298

19.10.2026

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2026/2298

ze dne 16. října 2026,

kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a příloha nařízení Komise (EU) č. 231/2012, pokud jde o použití kurdlanu

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách ([1]), a zejména na čl. 10 odst. 3 a článek 14 uvedeného nařízení,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a potravinářská aromata ([2]), a zejména na čl. 7 odst. 5 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

(1) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 stanoví seznam potravinářských přídatných látek Unie schválených pro použití v potravinách a podmínky jejich použití.

(2) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ([3]) stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení (ES) č. 1333/2008.

(3) Podle čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1331/2008 lze seznam Unie obsahující potravinářské přídatné látky a specifikace pro potravinářské přídatné látky aktualizovat buď z podnětu Komise, nebo na základě žádosti podané členským státem nebo zúčastněnou stranou.

(4) V září 2016 byla Komisi předložena žádost o povolení použití kurdlanu jako želírující látky, zpevňující látky, stabilizátoru a zahušťující látky v široké škále kategorií potravin. Žádost byla následně zpřístupněna členským státům na základě článku 4 nařízení (ES) č. 1331/2008.

(5) Kurdlan je lineární polysacharid s vysokou molekulovou hmotností, který má schopnost želírovat za tepla a vzniká fermentací z *Rhizobium radiobacter* biovaru 1 kmene NTK-u. Tvoří nevratné „vysokoteplotní“ gely při zahřátí ve vodné suspenzi na teplotu převyšující 80 °C a reverzní „nízkoteplotní“ gely při zahřátí ve vodné suspenzi na teplotu od 55 °C do 65 °C a následném ochlazení při teplotě ≤ 40 °C. Kurdlan je určen k použití jako zpevňující látka, želírující látka, stabilizátor a zahušťující látka v široké škále kategorií potravin, kde má zlepšit jejich vlastnosti z hlediska konzistence, schopnost zadržovat vodu a tepelnou stabilitu, jako jsou nudle, knedlíky, zpracované masné výrobky, pasty z ryb, dorty, omáčky, polévky, zpracované tofu a snacky.

(6) Ve stanovisku zveřejněném dne 9. září 2024 ([4]) vyhodnotil Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) bezpečnost navrhovaného použití kurdlanu jako potravinářské přídatné látky. Navzdory omezením uvedeným v souboru údajů byl úřad schopen posoudit bezpečnost použitím přístupu založeného na limitech expozice (MOE) a dospěl k závěru, že při navrhovaném použití a v množství navrhovaném k použití neexistuje žádné bezpečnostní riziko pro použití kurdlanu jako potravinářské přídatné látky.

(7) Je proto vhodné povolit použití kurdlanu jako potravinářské přídatné látky a přidělit této přídatné látce číslo označení E 424.

([1]) Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ze dne 9. března 2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) Komise EFSA pro potravinářské přídatné látky a aromata, (2024). Safety evaluation of curdlan as a food additive. *EFSA Journal*, 2024;22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) Specifikace pro kurdlan (E 424) by proto měly být zahrnuty do přílohy nařízení (EU) č. 231/2012 při prvním zařazení této přídatné látky na seznam potravinářských přídatných látek Unie stanovený v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008.

(9) Nařízení (ES) č. 1333/2008 a (EU) č. 231/2012 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.

(10) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Příloha nařízení (EU) č. 231/2012 se mění v souladu s přílohou II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 16. října 2026.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

PŘÍLOHA I

Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění takto:

1) v části B se v bodě 3 „Potravinářské přídatné látky jiné než barviva a sladidla“ za položku týkající se potravinářské přídatné látky E 423 „Arabská guma modifikovaná oktenyljantarovou kyselinou“ vkládá nová položka, která zní:

„E 424	Kurdlan“

2) část E se mění takto:

a) v kategorii 01.7.5 (Tavené sýry) se za položku pro E 338–452 „kyselina fosforečná – fosforečnany – di-, tri- a polyfosforečnany“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	40 000“		

b) v kategorii 02.2.2 (Jiné tukové a olejové emulze včetně pomazánek definovaných v nařízení Rady (ES) č. 1234/2007 a kapalných emulzí) se za položku pro E 405 „propan-1,2-diol-alginát“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	50 000“		

c) v kategorii 03 (Zmrzliny) se za položku pro E 405 „propan-1,2-diol-alginát“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	30 000“		

d) v kategorii 04.2.1 (Sušené ovoce a zelenina) se před položku pro E 907 „hydrogenovaný poly-1-decen“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	50 000		nesmí být použit k výrobě dehydratovaných potravin určených k rehydrataci při spotřebě“

e) v kategorii 04.2.2 (Ovoce a zelenina v octě, oleji nebo slaném nálevu) se před položku pro E 579 „glukonan železnatý“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	50 000“		

f) v kategorii 04.2.3 (Sterilované ovoce a zelenina v plechovkách nebo sklenicích) se za položku pro E 415 „xanthan“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	50 000		pouze jedlé kaštany v nálevu“

g) v kategorii 04.2.4.1 (Ovocné a zeleninové přípravky kromě kompotů) se za položku pro E 405 „propan-1,2-diol-alginát“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	50 000“		

h) v kategorii 04.2.5.3 (Ostatní obdobné ovocné nebo zeleninové pomazánky) se za položku pro E 418 „guma gellan“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	10 000	32)“	

i) v kategorii 04.2.5.4 (Ořechová másla a ořechové pomazánky) se za položku pro E 392 „výtažky z rozmarýnu“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	50 000“		

j) v kategorii 04.2.6 (Zpracované výrobky z brambor) se za položku pro E 392 „výtažky z rozmarýnu“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	50 000“		

k) v kategorii 05.1 (Kakaové a čokoládové výrobky ve smyslu směrnice 2000/36/ES) se za položku pro E 422 „glycerol“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	30 000		pouze výrobky se sníženým obsahem energie nebo bez přidaného cukru“

l) v kategorii 05.2 (Ostatní cukrovinky včetně drobných cukrovinek na osvěžení dechu) se za položku pro E 405 „propan-1,2-diol-alginát“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	50 000		nesmí být použit v želé cukrovinkách ve tvaru minipohárků, jimiž se pro účely tohoto nařízení rozumějí želé cukrovinky pevné konzistence v polotuhých minipohárcích nebo minitobolkách, které jsou určeny k požití jako jedno sousto tak, že při stlačení minipohárku či minitobolky se cukrovinka vsune do úst; nesmí být použit k výrobě dehydratovaných potravin určených k rehydrataci při spotřebě“

m) v kategorii 05.3 (Žvýkačky) se za položku pro E 416 „guma karaya“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	10 000“		

n) v kategorii 05.4 (Dekorace, polevy a náplně, kromě náplní na bázi ovoce spadajících do kategorie 4.2.4) se za položku pro E 423 „arabská guma modifikovaná oktenyljantarovou kyselinou“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	5 000“		

o) v kategorii 06.3 (Snídaňové cereálie) se za položku pro E 338–452 „kyselina fosforečná – fosforečnany – di-, tri- a polyfosforečnany“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	20 000“		

p) v kategorii 06.4.2 (Sušené těstoviny) se za položku pro přídatné látky skupiny I vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	20 000		pouze bezlepkové těstoviny (jako potraviny speciálně vyrobené s cílem snížit obsah lepku ve složkách obsahujících lepek nebo nahradit složky obsahující lepek) a těstoviny určené pro hypoproteinové diety“

q) v kategorii 06.4.4 (Bramborové gnocchi) se za položku pro E 330 „kyselina citronová“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	20 000		kromě čerstvě zmrazených bramborových gnocchi“

r) v kategorii 06.4.5 (Náplně pro plněné těstoviny (ravioli a podobné výrobky)) se za položku pro E 392 „výtažky z rozmarýnu“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	20 000“		

s) v kategorii 06.5 (Nudle) se za položku pro E 338–452 „kyselina fosforečná – fosforečnany – di-, tri- a polyfosforečnany“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	20 000“		

t) v kategorii 06.6 (Šlehané těsto) se za položku pro E 338–452 „kyselina fosforečná – fosforečnany – di-, tri- a polyfosforečnany“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	5 000“		

u) v kategorii 07.1 (Chléb a pečivo) se za položku pro E 338–452 „kyselina fosforečná – fosforečnany – di-, tri- a polyfosforečnany“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	20 000		kromě výrobků kategorií 7.1.1 a 7.1.2“

v) v kategorii 07.2 (Jemné pečivo) se za položku pro E 338–452 „kyselina fosforečná – fosforečnany – di-, tri- a polyfosforečnany“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	20 000“		

w) v kategorii 08.2 (Masné polotovary ve smyslu nařízení (ES) č. 853/2004) se za položku pro E 415 „xanthan“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	20 000		pouze v polotovarech, do nichž byly složky vstříknuty; masné polotovary tepelně ošetřené před konzumací složené z částí masa, s nimiž bylo manipulováno různým způsobem – byly pomlety, nakrájeny na plátky nebo zpracovány – a které jsou spolu kombinovány. Kromě *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* a *souvlaki*“

x) v kategorii 08.3.2 (Tepelně opracované masné výrobky) se před položku pro E 427 „guma Cassia“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	20 000		kromě *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*“

y) v kategorii 08.3.3 (Střívka a obaly a dekorace na maso) se za položku pro E 339 „fosforečnany sodné“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	20 000“		

z) v kategorii 09.2 (Zpracované ryby a produkty rybolovu včetně měkkýšů a korýšů) se před položku pro E 450 „difosforečnany“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	30 000“		

aa) v kategorii 10.2 (Zpracovaná vejce a vaječné výrobky) se za položku pro E 392 „výtažky z rozmarýnu“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	20 000“		

bb) v kategorii 12.4 (Hořčice) se před položku pro E 392 „výtažky z rozmarýnu“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	30 000“		

cc) v kategorii 12.5 (Polévky a vývary) se za položku pro E 392 „výtažky z rozmarýnu“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	10 000“		

dd) v kategorii 12.6 (Omáčky) se za položku pro E 392 „výtažky z rozmarýnu“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	30 000“		

ee) v kategorii 12.7 (Saláty a lahůdkové pomazánky) se za položku pro E 334–337 a E 354 „kyselina vinná – vinany“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	30 000“		

ff) v kategorii 12.9 (Bílkovinové produkty, kromě produktů spadajících do skupiny 1.8) se za položku pro E 338–452 „kyselina fosforečná – fosforečnany – di-, tri- a polyfosforečnany“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	80 000“		

gg) v kategorii 15.1 (Bramborové, obilné, moučné nebo škrobové snacky) se za položku pro E 416 „guma karaya“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	10 000“		

hh) v kategorii 16 (Dezerty, kromě výrobků spadajících do kategorií 1, 3 a 4) se za položku pro E 416 „guma karaya“ vkládá nová položka pro E 424 (kurdlan), která zní:

	„E 424	Kurdlan	30 000“		

PŘÍLOHA II

V příloze nařízení (EU) č. 231/2012 za položku týkající se potravinářské přídatné látky E 423 „ARABSKÁ GUMA MODIFIKOVANÁ OKTENYLJANTAROVOU KYSELINOU“ vkládá nová položka, která zní:

„**E 424 KURDLAN**	
Synonyma	(1 → 3)-ß-d-glukan
Definice	Kurdlan je polysacharid s vysokou molekulovou hmotností sestávající z glukózových jednotek spojených vazbou β-1,3, vyrobený fermentací čisté kultury z nepatogenního a netoxického biovaru 1 kmene NTK-u *Rhizobium radiobacter*. Kurdlan sestává z glukózových zbytků spojených vazbou β-(1,3) a má neobvyklou vlastnost, že při zahřátí vytváří ve vodné suspenzi elastický gel. Surový kurdlan se čistí několika kroky, mezi něž patří alkalické rozpuštění a krystalizace v methanolu. Krystalizovaný roztok se znovu čistí, tj. odstřeďuje, promývá a znovu odstřeďuje. Poté se produkt usuší, rozemele a prosévá, aby se získal konečný produkt.
Číslo CAS	54724-00-4
Chemický vzorec	$H•(C_6H_{10}O_5)_n.OH$
Průměrná molekulová hmotnost	Ne méně než $1,4 \times 10^6$ Da
Obsah (vypočtený jako bezvodá glukóza)	Ne méně než 80 %
Popis	Bílý až bělavý prášek bez zápachu nebo téměř bez zápachu
Identifikace	
Rozpustnost	Nerozpustný ve vodě a v ethanolu
Rozpustnost v zásadách	Vyhovuje zkoušce Rozpusťte 0,2 g vzorku v 5 ml vody, přidejte 1 ml 3N hydroxidu sodného a protřepejte. Vzorek se rozpustí.
Tvorba gelu	2 % vodná suspenze vzorku se 10 minut zahřeje ve vroucí vodní lázni a ochladí. Vytvoří se pevný gel.
Výsledný útvar se vysráží s vinanem měďnatým	Vyhovuje zkoušce
pH	Mezi 6,0 a 7,5 (1 % vodná suspenze)
Pevnost gelu	Ne méně než 600 g/cm^2
Čistota	
Úbytek hmotnosti sušením	Ne více než 10 %
Zbytek po vyžíhání	Ne více než 6 %
Síranový popel	Ne více než 6 %
Dusík	Ne více než 0,3 %
Arsen	Ne více než 0,05 mg/kg
Olovo	Ne více než 0,2 mg/kg
Metanol	Ne více než 10 mg/kg

Mikrobiologická kritéria	
Celkový počet mikroorganismů	Ne více než 1 000 CFU/g
Koliformní bakterie	Nepřítomny v 1 g
Escherichia coli	Nepřítomná v 1 g“