2026/2298

19.10.2026

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) 2026/2298

af 16. oktober 2026

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 og af bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 for så vidt angår anvendelsen af curdlan

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR –

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer ([1]), særlig artikel 10, stk. 3, artikel 14,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymer og fødevarearomaer ([2]), særlig artikel 7, stk. 5, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 indeholder en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.

(2) Der er ved Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 ([3]) fastsat specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer, der er opført i bilag II og III til forordning (EF) nr. 1333/2008.

(3) I henhold til artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1331/2008 kan EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer samt deres specifikationer opdateres på Kommissionens initiativ eller som følge af en ansøgning fra en medlemsstat eller en anden interessent.

(4) I september 2016 blev der indgivet en ansøgning til Kommissionen om tilladelse til at anvende curdlan som geleringsmiddel, konsistensmiddel, stabilisator og fortykningsmiddel i en lang række fødevarekategorier. Medlemsstaterne fik efterfølgende adgang til ansøgningen i overensstemmelse med artikel 4 i forordning (EF) nr. 1331/2008.

(5) Curdlan er et lineært polysaccharid med høj molekylvægt og termisk geleringsevne, som fremstilles ved fermentering fra Rhizobium radiobacter biovar 1 stamme NTK-u. Det danner irreversible faste og stabile (high-set) geler ved opvarmning i vandig suspension ved temperaturer på mindst 80 °C og irreversible, smeltbare (low-set) geler, når det opvarmes i vandig suspension ved temperaturer fra 55 °C til 65 °C og derefter afkøles til ≤ 40 °C. Curdlan er bestemt til anvendelse som konsistensmiddel, geleringsmiddel, stabilisator og fortykningsmiddel i en bred vifte af fødevarer med henblik på at forbedre konsistensen, vandbindingsevnen og den termiske stabilitet i fødevarer som f.eks. nudler, dumplings, forarbejdede kødprodukter, fiskepostej, kager, saucer, supper, forarbejdet tofu og snacks.

(6) I en udtalelse den 9. september 2024 ([4]) offentliggjorde Den Europæiske Fødevaresikkerhedsautoritet (»autoriteten«) sin evaluering af sikkerheden af den foreslåede anvendelse af curdlan som et fødevaretilsætningsstof. På trods af de begrænsninger, der blev bemærket i datasættet, var autoriteten i stand til at vurdere sikkerheden ved at anvende tilgangen med eksponeringsmargen (MOE) og konkluderede, at der ikke er nogen sikkerhedsmæssige betænkeligheder ved anvendelsen af curdlan som fødevaretilsætningsstof ved de foreslåede anvendelser og anvendelsesniveauer.

(7) Det bør derfor tillades at anvende curdlan som et fødevaretilsætningsstof og at tildele det E-nummeret E 424.

([1]) EUT L 354 af 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) EUT L 354 af 31.12.2008, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) EFSA's Panel for Fødevaretilsætningsstoffer og Smagsstoffer (2024). *Safety evaluation of curdlan as a food additive*. EFSA Journal, 2024;22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) Specifikationerne for curdlan (E 424) bør derfor indarbejdes i bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012, da dette tilsætningsstof for første gang opføres på EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008.

(9) Forordning (EF) nr. 1333/2008 og (EU) nr. 231/2012 bør derfor ændres.

(10) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder –

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 ændres som angivet i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 2

Bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 ændres som angivet i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 16. oktober 2026.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

BILAG I

I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 foretages følgende ændringer:

1) I punkt 3 i del B, »Andre tilsætningsstoffer end farvestoffer og sødestoffer«, indsættes følgende række efter rækken vedrørende fødevaretilsætningsstoffet E 423, Octenylravsyremodificeret arabisk gummi:

»E 424	Curdlan«.

2) I del E foretages følgende ændringer:

a) I kategori 01.7.5 (Smelteost) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 338-452, Phosphorsyre – phosphater – di-, tri- og polyphosphater:

	»E 424	Curdlan	40 000«.		

b) I kategori 02.2.2 (Andre fedt- og olieemulsioner, herunder smørbare fedtstoffer, jf. Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007, og flydende emulsioner) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 405, Propylenglycolalginat:

	»E 424	Curdlan	50 000«.		

c) I kategori 03. (Konsumis) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 405, Propylenglycolalginat:

	»E 424	Curdlan	30 000«.		

d) I kategori 04.2.1 (Tørrede frugter og grøntsager) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) før rækken vedrørende E 907, Hydrogeneret poly-1-decen:

	»E 424	Curdlan	50 000		Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse«.

e) I kategori 04.2.2 (Frugt og grøntsager i eddike, olie eller saltlage) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) før rækken vedrørende E 579, Ferrogluconat:

	»E 424	Curdlan	50 000«.		

f) I kategori 04.2.3 (Frugt og grøntsager på dåse eller i glas) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 415, Xanthangummi:

	»E 424	Curdlan	50 000		Kun til kastanjer i væske«.

g) I kategori 04.2.4.1 (Tilberedninger af frugt og grøntsager, undtagen kompot) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 405, Propylenglycolalginat:

	»E 424	Curdlan	50 000«.		

h) I kategori 04.2.5.3 (Andre lignende smørbare frugt- eller grøntsagsprodukter) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 418, Gellangummi:

	»E 424	Curdlan	10 000	(32-)«.	

i) I kategori 04.2.5.4 (Nøddesmør og andre smørbare nøddeprodukter) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

	»E 424	Curdlan	50 000«.		

j) I kategori 04.2.6 (Forarbejdede kartoffelprodukter) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

	»E 424	Curdlan	50 000«.		

k) I kategori 05.1 (Kakao- og chokoladevarer, der er omfattet af direktiv 2000/36/EF) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 422, Glycerol:

	»E 424	Curdlan	30 000		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker«.

l) I kategori 05.2 (Andre konfektureprodukter, herunder mikropastiller til at give frisk ånde) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 405, Propylenglycolalginat:

	»E 424	Curdlan	50 000		må ikke anvendes i minibægre med gelé, hvorved der i denne forordning forstås konfektureprodukter af gelé med en fast konsistens i fleksible minibægre eller lignende, der er bestemt til at blive indtaget i én mundfuld, ved at der trykkes på beholderen, og geléen derved kommer ind i munden; Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse«.

m) I kategori 05.3 (Tyggegummi) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 416, Karayagummi:

	»E 424	Curdlan	10 000«.		

n) I kategori 05.4 Pynt, overtræk og fyld, undtagen fyld på basis af frugt omfattet af kategori 4.2.4) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 423, Octenylravsyremodificeret arabisk gummi:

	»E 424	Curdlan	5 000«.		

o) I kategori 06.3 (Morgenmadscerealier) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 338-452, Phosphorsyre – phosphater – di-, tri- og polyphosphater:

	»E 424	Curdlan	20 000«.		

p) I kategori 06.4.2 (Tørpasta) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende Gruppe I Tilsætningsstoffer:

	»E 424	Curdlan	20 000		Kun til glutenfri pasta (som fødevare fremstillet specifikt med henblik på at mindske glutenindholdet i ingredienser, der indeholder gluten, eller erstatte ingredienser, der indeholder gluten) og pasta til kost med lavt proteinindhold«.

q) I kategori 06.4.4 (Kartoffelgnocchi) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 330, Citronsyre:

	»E 424	Curdlan	20 000		Bortset fra friske kølede kartoffelgnocchi«.

r) I kategori 06.4.5 (Fyld til pasta (ravioli og lignende)) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

	»E 424	Curdlan	20 000«.		

s) I kategori 06.5 (Nudler) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 338-452, Phosphorsyre – phosphater – di-, tri- og polyphosphater:

	»E 424	Curdlan	20 000«.		

t) I kategori 06.6 (Flydende dej (battere)) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 338-452, Phosphorsyre – phosphater – di-, tri- og polyphosphater:

	»E 424	Curdlan	5 000«.		

u) I kategori 07.1 (Brød, boller og rundstykker) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 338-452, Phosphorsyre – phosphater – di-, tri- og polyphosphater:

	»E 424	Curdlan	20 000		Bortset fra produkter omfattet af kategori 7.1.1 og 7.1.2«.

v) I kategori 07.2 (Finere bagværk) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 338-452, Phosphorsyre – phosphater – di-, tri- og polyphosphater:

	»E 424	Curdlan	20 000«.		

w) I kategori 08.2 (Tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 415, Xanthangummi:

	»E 424	Curdlan	20 000		kun til tilberedninger, der er varmebehandlet før indtagelse, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød, der er varmebehandlet før indtagelse, og som består af køddele, der er blevet håndteret forskelligt: hakket, skiveskåret eller forarbejdet, og som er blandet sammen. Undtaget er *bifteki, soutzoukaki, kebap gyros* og *souvlaki*«.

x) I kategori 08.3.2 (Varmebehandlede kødprodukter) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) før rækken vedrørende E 427, Cassiagummi:

	»E 424	Curdlan	20 000		Bortset fra *foie gras, foie gras entier* og *blocs de foie gras* samt *libamáj, libamáj egészben* og *libamáj tömbben*«.

y) I kategori 08.3.3 (Tarme samt overtræk og pynt til kød) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 339, Natriumphosphater:

	»E 424	Curdlan	20 000«.		

z) I kategori 09.2 (Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) før rækken vedrørende E 450, Diphosphater:

	»E 424	Curdlan	30 000«.		

aa) I kategori 10.2 (Forarbejdede æg og ægprodukter) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

	»E 424	Curdlan	20 000«.		

bb) I kategori 12.4 (Sennep) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) før rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

	»E 424	Curdlan	30 000«.		

cc) I kategori 12.5 (Suppe og bouillon) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

	»E 424	Curdlan	10 000«.		

dd) I kategori 12.6 (Saucer) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

	»E 424	Curdlan	30 000«.		

ee) I kategori 12.7 (Salater og krydderibaseret smørepålæg) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 334-337 og E 354, Vinsyre – tartrater:

	»E 424	Curdlan	30 000«.		

ff) I kategori 12.9 (Proteinprodukter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1.8) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 338-452, Phosphorsyre – phosphater – di-, tri- og polyphosphater:

	»E 424	Curdlan	80 000«.		

gg) I kategori 15.1 (Snacks på basis af kartofler, cerealier, mel eller stivelse) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 416, Karayagummi:

	»E 424	Curdlan	10 000«.		

hh) I kategori 16 (Desserter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1, 3 og 4) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 416, Karayagummi:

	»E 424	Curdlan	30 000«.		

BILAG II

I bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 indsættes følgende række efter rækken vedrørende fødevaretilsætningsstoffet E 423, OCTENYLRAVSYREMODIFICERET ARABISK GUMMI:

»**E 424 CURDLAN**	
Synonymer	(1 → 3)-ß-d-Glucan
Definition	Curdlan er et polysaccharid med høj molekylvægt bestående af β-1,3-bundne glucoseenheder, der fremstilles ved renkulturfermentering fra en ikke-patogen og ikke-toksikogen *Rhizobium radiobacter biovar* 1 stamme NTK-u. Curdlan består af β-(1,3)-bundne glucoseenheder og har den usædvanlige egenskab, at det danner en elastisk gel ved opvarmning i vandig suspension. Rå curdlan renses i flere trin, som omfatter alkalisk opløsning og krystallisering i methanol. Den krystalliserede opløsning underkastes rensningstrin, dvs. centrifugering, vask og centrifugering endnu en gang. Derefter tørres, formales og sigtes produktet for at opnå det endelige produkt.
CAS-nr.	54724-00-4
Kemisk formel	$H•(C_6H_{10}O_5)_n•OH$
Gennemsnitlig molekylvægt	Ikke under $1,4 \times 10^6$ Da
Assay (beregnet som vandfri glucose)	Ikke under 80 %
Beskrivelse	Lugtfri eller næsten lugtfri, hvidt til næsten hvidt pulver
Identifikation	
Opløselighed	Uopløseligt i vand og ethanol
Opløselighed i alkali	Består testen 0,2 g af prøven opslæmmes i 5 ml vand, hvorefter der tilsættes 1 ml 3 N natriumhydroxid og omrystes. Prøven opløses.
Geldannelse	En 2 % vandig suspension af prøven opvarmes i kogende vandbad i 10 min. og afkøles. Der dannes en fast gel
Dannelse af bundfald med kobbertartrat	Består testen
pH	Mellem 6,0 og 7,5 (1 % vandig suspension)
Gelstyrke	Ikke under 600 g/cm²
Renhed	
Tørringstab	Ikke over 10 %
Gløderest	Ikke over 6 %
Sulfataske	Ikke over 6 %
Nitrogen	Ikke over 0,3 %
Arsen	Ikke over 0,05 mg/kg
Bly	Ikke over 0,2 mg/kg
Methanol	Ikke over 10 mg/kg

Mikrobiologiske kriterier	
Totalkimtal	Ikke over 1 000 CFU/g
Colibakterier	Ingen i 1 g
Escherichia coli	Ingen i 1 g«.