Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe L

2026/2298

19.10.2026

VERORDNUNG (EU) 2026/2298 DER KOMMISSION

vom 16. Oktober 2026

zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf Curdlan

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe ([1]), insbesondere auf Artikel 10 Absatz 3 und Artikel 14,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen ([2]), insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

(1) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthält eine EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung.

(2) Die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission ([3]) enthält Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe.

(3) Gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 können die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe und die Spezifikationen für Lebensmittelzusatzstoffe entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag eines Mitgliedstaats oder einer betroffenen Person aktualisiert werden.

(4) Im September 2016 wurde bei der Kommission die Zulassung der Verwendung von Curdlan als Geliermittel, Festigungsmittel, Stabilisator und Verdickungsmittel in einer Vielzahl von Lebensmittelkategorien beantragt. Die Antragsunterlagen wurden anschließend den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 zugänglich gemacht.

(5) Bei Curdlan handelt es sich um ein lineares Polysaccharid mit hoher Molmasse und thermischen Geliereigenschaften, das durch Fermentation von *Rhizobium radiobacter*, Biovar 1, Stamm NTK-u, erzeugt wird. Es bildet bei Erhitzen in wässriger Suspension auf Temperaturen über 80 °C unlösliche Hochtemperatur-Gele und bei Erhitzen in wässriger Suspension auf Temperaturen von 55 °C bis 65 °C und anschließender Abkühlung auf ≤ 40 °C lösliche Niedertemperatur-Gele. Curdlan soll als Festigungsmittel, Geliermittel, Stabilisator und Verdickungsmittel in einer Vielzahl von Lebensmitteln verwendet werden, um ihre Textur, die Wasserbindung und die thermale Stabilität zu verbessern, etwa in Noodles (Nudeln asiatischer Art), Gnocchi, verarbeiteten Fleischerzeugnissen, Fischpasten, Kuchen, Soßen, Suppen, verarbeitetem Tofu und Knabbereien.

(6) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „Behörde“) bewertete in ihrem am 9. September 2024 veröffentlichten Gutachten ([4]) die Sicherheit der vorgeschlagenen Verwendung von Curdlan als Lebensmittelzusatzstoff. Trotz der festgestellten Einschränkungen im Datensatz war die Behörde in der Lage, die Sicherheit durch Anwendung des Verfahrens der Sicherheitsmarge für die Exposition (margin of exposure, MoE) zu bewerten, und kam zu dem Schluss, dass bei der Verwendung von Curdlan als Lebensmittelzusatzstoff bei den vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen keine Sicherheitsbedenken bestehen.

(7) Daher ist es angezeigt, die Verwendung von Curdlan als Lebensmittelzusatzstoff zuzulassen und diesem Zusatzstoff die E-Nummer E 424 zuzuweisen.

([1]) ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) EFSA-Gremium für Lebensmittelzusatzstoffe und Aromastoffe, (2024). Safety evaluation of curdlan as a food additive. *EFSA Journal* 2024;22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) Die Spezifikationen für Curdlan (E 424) sollten in den Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 aufgenommen werden, da der Zusatzstoff erstmals in die EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen wird.

(9) Die Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EU) Nr. 231/2012 sollten daher entsprechend geändert werden.

(10) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird gemäß Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 16. Oktober 2026

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN

ANHANG I

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird wie folgt geändert:

1. In Teil B Nummer 3 „Andere Zusatzstoffe als Farbstoffe und Süßungsmittel“ wird nach dem Eintrag für den Lebensmittelzusatzstoff E 423 (Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum) folgender Eintrag eingefügt:

„E 424	Curdlan“

2. Teil E wird wie folgt geändert:

a) In der Kategorie 01.7.5 (Schmelzkäse) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	40 000“		

b) in der Kategorie 02.2.2 (Andere Fett- und Ölemulsionen, einschließlich Streichfetten gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 des Rates und flüssige Emulsionen) wird nach dem Eintrag für E 405 (Propylenglycolalginat) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	50 000“		

c) In der Kategorie 03 (Speiseeis) wird nach dem Eintrag für E 405 (Propylenglycolalginat) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	30 000“		

d) In der Kategorie 04.2.1 (Obst und Gemüse, getrocknet) wird vor dem Eintrag für E 907 (Hydriertes Poly-1-decen) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	50 000		Darf nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen.“

e) In der Kategorie 04.2.2 (Obst und Gemüse in Essig, Öl oder Lake) wird vor dem Eintrag für E 579 (Eisen(II)-gluconat) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	50 000“		

f) In der Kategorie 04.2.3 (Obst- und Gemüsekonserven) wird nach dem Eintrag für E 415 (Xanthan) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	50 000		Nur Kastanien in Flüssigkeit“

g) In der Kategorie 04.2.4.1 (Zubereitungen aus Obst und Gemüse, ausgenommen Kompott) wird nach dem Eintrag für E 405 (Propylenglycolalginat) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	50 000“		

h) In der Kategorie 04.2.5.3 (Sonstige ähnliche Brotaufstriche aus Obst oder Gemüse) wird nach dem Eintrag für E 418 (Gellan) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	10 000	(32-)“	

i) In der Kategorie 04.2.5.4 (Nut butters und Brotaufstriche auf Nussbasis) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	50 000“		

j) In der Kategorie 04.2.6 (Verarbeitete Kartoffelprodukte) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	50 000“		

k) In der Kategorie 05.1 (Kakao- und Schokoladeprodukte im Sinne der Richtlinie 2000/36/EG) wird nach dem Eintrag für E 422 (Glycerin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	30 000		Nur brennwertverminderte oder ohne Zuckerzusatz hergestellte Produkte“

l) In der Kategorie 05.2 (Sonstige Süßwaren, auch der Atemerfrischung dienende Kleinstsüßwaren) wird nach dem Eintrag für E 405 (Propylenglycolalginat) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	50 000		Darf in Gelee-Süßwaren in Minibechern nicht verwendet werden; im Sinne dieser Verordnung bezeichnet der Ausdruck „Gelee-Süßwaren in Minibechern“ in halbstarren Minibechern oder Minikapseln verpackte Gelee-Süßwaren von fester Konsistenz, die dazu bestimmt sind, mittels Druck auf den Minibecher oder die Minikapsel auf einmal in den Mund ausgedrückt und in einem Bissen aufgenommen zu werden. Darf nicht zur Herstellung künstlich getrockneter Lebensmittel verwendet werden, die beim Verzehr aufquellen sollen.“

m) In der Kategorie 05.3 (Kaugummi) wird nach dem Eintrag für E 416 (Karayagummi) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	10 000“		

n) In der Kategorie 05.4 (Verzierungen, Überzüge und Füllungen, ausgenommen Füllungen auf Fruchtbasis der Kategorie 4.2.4) wird nach dem Eintrag für E 423 (Octenylbernsteinsäuremodifiziertes Gummi arabicum) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	5 000“		

o) In der Kategorie 06.3 (Frühstücksgetreidekost) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	20 000“		

p) In der Kategorie 06.4.2 (Trockene Teigwaren) wird nach dem Eintrag für „Gruppe I Zusatzstoffe“ folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	20 000		Nur glutenfreie Teigwaren (als Lebensmittel, die eigens dazu produziert werden, den Glutengehalt der glutenhaltigen Zutaten zu verringern oder die glutenhaltigen Zutaten zu ersetzen) und/oder Teigwaren, die für eine eiweißarme Ernährung bestimmt sind“

q) In der Kategorie 06.4.4 (Kartoffelgnocchi) wird nach dem Eintrag für E 330 (Citronensäure) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	20 000		Ausgenommen frische gekühlte Kartoffelgnocchi“

r) In der Kategorie 06.4.5 (Füllungen für Teigwaren (Ravioli u. Ä.)) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	20 000“		

s) In der Kategorie 06.5 (Noodles (Nudeln asiatischer Art)) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	20 000“		

t) In der Kategorie 06.6 (Rührteig) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	5 000“		

u) In der Kategorie 07.1 (Brot und Brötchen) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	20 000		Ausgenommen die Produkte unter 7.1.1 und 7.1.2“

v) In der Kategorie 07.2 (Feine Backwaren) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	20 000“		

w) In der Kategorie 08.2 (Fleischzubereitungen gemäß der Verordnung (EG) Nr. 853/2004) wird nach dem Eintrag für E 415 (Xanthan) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	20 000		Nur vor dem Verzehr wärmebehandelte Zubereitungen, in die Zutaten eingespritzt wurden; vor dem Verzehr wärmebehandelte Fleischzubereitungen aus Fleischteilen, die unterschiedlich bearbeitet (zerkleinert, in Scheiben geschnitten oder verarbeitet) wurden und miteinander kombiniert sind. Ausgenommen *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* und *souvlaki*“

x) In der Kategorie 08.3.2 (Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse) wird vor dem Eintrag für E 427 (Cassia-Gummi) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

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

y) In der Kategorie 08.3.3 (Därme und sonstige Produkte für die Umhüllung von Fleisch) wird nach dem Eintrag für E 339 (Natriumphosphate) der Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	20 000“		

z) In der Kategorie 09.2 (Fisch und Fischereiprodukte, einschließlich Weich- und Krebstieren, verarbeitet) wird nach dem Eintrag für E 450 (Diphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	30 000“		

aa) In der Kategorie 10.2 (Eier und Eiprodukte, verarbeitet) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	20 000“		

bb) In der Kategorie 12.4 (Senf) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	30 000“		

cc) In der Kategorie 12.5 (Suppen und Brühen) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	10 000“		

dd) In der Kategorie 12.6 (Soßen) wird nach dem Eintrag für E 392 (Extrakt aus Rosmarin) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	30 000“		

ee) In der Kategorie 12.7 (Salate und würzige Brotaufstriche) wird nach dem Eintrag für E 334-337 und E 354 (Weinsäure — Tartrate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	30 000“		

ff) In der Kategorie 12.9 (Eiweißprodukte, ausgenommen Produkte der Kategorie 1.8) wird nach dem Eintrag für E 338-452 (Phosphorsäure — Phosphate — Di-, Tri- und Polyphosphate) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	80 000“		

gg) In der Kategorie 15.1 (Knabbereien auf Kartoffel-, Getreide-, Mehl- oder Stärkebasis) wird nach dem Eintrag für E 416 (Karayagummi) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	10 000“		

hh) In der Kategorie 16 (Dessertspeisen, ausgenommen Produkte der Kategorien 1, 3 und 4) wird nach dem Eintrag für E 416 (Karayagummi) folgender Eintrag für E 424 (Curdlan) eingefügt:

	„E 424	Curdlan	30 000“		

ANHANG II

Im Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird nach dem Eintrag für den Lebensmittelzusatzstoff E 423 (OCTENYLBERNSTEINSÄUREMODIFIZIERTES GUMMI ARABICUM) folgender Eintrag eingefügt:

„**E 424 CURDLAN**	
Synonyme	(1 → 3)-β-d-Glucan
Definition	Bei Curdlan handelt es sich um ein Polysaccharid mit hoher Molmasse, bestehend aus mit β-(1,3)-Bindungen verknüpften Glucoseeinheiten, das durch Fermentation mit einer Reinkultur von nicht pathogenem und nicht toxikogenem *Rhizobium radiobacter*, Biovar 1, Stamm NTK-u, erzeugt wird. Curdlan besteht aus β-1-3-verknüpften Glucoseresten und hat die ungewöhnliche Eigenschaft, beim Erhitzen in seiner wässrigen Suspension ein elastisches Gel zu bilden. Rohes Curdlan wird in mehreren Schritten gereinigt, u. a. durch alkalisches Lösen und Kristallisieren in Methanol. Die kristallisierte Lösung durchläuft mehrere Reinigungsschritte, d. h. sie wird zentrifugiert, gewaschen und erneut zentrifugiert. Anschließend wird das Erzeugnis getrocknet, gemahlen und gesiebt, bis das Enderzeugnis entsteht.
CAS-Nummer	54724-00-4
Chemische Formel	$H•(C_6H_{10}O_5)_n.OH$
Durchschnittliche Molmasse	mindestens $1,4 \times 10^6$ Da
Gehalt (berechnet als wasserfreie Glucose)	mindestens 80 %
Beschreibung	geruchloses oder nahezu geruchloses, fast weißes bis weißes Pulver
Merkmale	
Löslichkeit	nicht löslich in Wasser und Ethanol
Alkalilöslichkeit	besteht Test 0,2 g der Probe in 5 ml Wasser suspendieren, 1 ml 3-N-Natronlauge zugeben und schütteln. Die Probe löst sich auf.
Gel-Bildung	Eine 2%ige wässrige Suspension der Probe in einem kochenden Wasserbad 10 min lang erhitzen und abkühlen. Es bildet sich ein Gel.
Ausfällung mit Kupfertartrat	besteht Test
pH-Wert	6,0-7,5 (1%ige wässrige Lösung)
Gallertfestigkeit	Mindestens 600 g/cm^2
Reinheit	
Trocknungsverlust	höchstens 10 %
Glührückstand	höchstens 6 %
Sulfatasche	höchstens 6 %
Stickstoff	höchstens 0,3 %
Arsen	höchstens 0,05 mg/kg
Blei	höchstens 0,2 mg/kg
Methanol	höchstens 10 mg/kg

Mikrobiologische Kriterien	
Gesamtkeimzahl	höchstens 1 000 KBE/g
Coliforme	in 1 g nicht nachweisbar
Escherichia coli;	in 1 g nicht nachweisbar“