Euroopa Liidu
Teataja

ET
L-seeria

2026/2298

19.10.2026

KOMISJONI MÄÄRUS (EL) 2026/2298,

16. oktoober 2026,

millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa ning komisjoni määruse (EL) nr 231/2012 lisa seoses kurdlaani kasutamisega

(EMPs kohaldatav tekst)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1333/2008 toidu lisaainete kohta, ([1]) eriti selle artikli 10 lõiget 3 ja artiklit 14,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. detsembri 2008. aasta määrust (EÜ) nr 1331/2008, millega kehtestatakse toidu lisaainete, toiduensüümide ning toidu lõhna- ja maitseainete lubade andmise ühtne menetlus, ([2]) eriti selle artikli 7 lõiget 5,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisas on esitatud liidu loetelu toidus kasutada lubatud lisaainetest ja kõnealuste lisaainete kasutamise tingimused.

(2) Komisjoni määruses (EL) nr 231/2012 ([3]) on sätestatud määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisas loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid.

(3) Määruse (EÜ) nr 1331/2008 artikli 3 lõike 1 kohaselt võib liidu loetelu toidu lisaainetest ja toidu lisaainete spetsifikatsioone ajakohastada kas komisjoni algatusel või liikmesriigi või huvitatud isiku taotlusel.

(4) Komisjonile esitati 2016. aasta septembris loataotlus kurdlaani kasutamiseks želeeriva ainena, tardainena, stabilisaatorina ja paksendajana mitmes toidugrupis. See taotlus tehti seejärel määruse (EÜ) nr 1331/2008 artikli 4 kohaselt liikmesriikidele kättesaadavaks.

(5) Kurdlaan on kuumutamisel geelistuv suure molekulmassiga lineaarne polüsahhariid, mida saadakse *Rhizobium radiobacter*'i biotüübi 1 tüvest NTK-u kääritamise teel. Vesisuspensioonis moodustab see enam kui 80 °C-ni kuumutamisel pöördumatu protsessi tulemusena kõrgel temperatuuril tekkiva geeli ning temperatuurini 55–65 °C kuumutamisel ja seejärel temperatuurini ≤ 40 °C jahutamisel pöörduva protsessi tulemusena madalal temperatuuril tekkiva geeli. Kurdlaan on ette nähtud kasutamiseks tardainena, želeeriva ainena, stabilisaatorina ja paksendajana paljudes eri toitudes, et parandada toidu tekstuuri, veesäilitusvõimet ja termilist püsivust, näiteks nuudlite, pelmeenide, töödeldud lihatoodete, kalapasteetide, kookide, kastmete, suppide, töödeldud tofu ja suupistete puhul.

(6) Euroopa Toiduohutusamet (edaspidi „amet") esitas 9. septembril 2024 avaldatud arvamuses ([4]) oma hinnangu kurdlaani kavandatud viisil toidu lisaainena kasutamise ohutuse kohta. Amet suutis asjaomase andmestikuga seotud täheldatud piirangutest hoolimata hinnata selle aine ohutust, kohaldades kokkupuute ohutuspiiril põhinevat lähenemisviisi, ning jõudis järeldusele, et kurdlaani kasutamine toidu lisaainena ei ole kavandatud kasutusviiside ja -koguste korral ohtlik.

(7) Seepärast on asjakohane lubada kasutada kurdlaani toidu lisaainena ja määrata selle lisaaine E-numbriks E 424.

([1]) ELT L 354, 31.12.2008, lk 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) ELT L 354, 31.12.2008, lk 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Komisjoni 9. märtsi 2012. aasta määrus (EL) nr 231/2012, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1333/2008 II ja III lisas loetletud toidu lisaainete spetsifikatsioonid (ELT L 83, 22.3.2012, lk 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) Euroopa Toiduohutusameti toidu lisaainete ning lõhna- ja maitseainete komisjon (2024). „Safety evaluation of curdlan as a food additive" („Kurdlaani kui toidu lisaaine ohutuse hindamine"). EFSA Journal 2024;22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) Sellest lähtuvalt tuleks määruse (EL) nr 231/2012 lisasse lisada kurdlaani (E 424) spetsifikatsioon, kuna see aine lisatakse esimest korda määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisas esitatud liidu loetellu toidu lisaainetest.

(9) Määrusi (EÜ) nr 1333/2008 ja (EL) nr 231/2012 tuleks seepärast vastavalt muuta.

(10) Käesoleva määrusega ette nähtud meetmed on kooskõlas alalise taime-, looma-, toidu- ja söödakomitee arvamusega,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Määruse (EL) nr 231/2012 lisa muudetakse vastavalt käesoleva määruse II lisale.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 16. oktoober 2026

Komisjoni nimel
president
Ursula VON DER LEYEN

I LISA

Määruse (EÜ) nr 1333/2008 II lisa muudetakse järgmiselt.

1) B osa punktis 3 „Toidu lisaained, välja arvatud toiduvärvid ja magusained“ lisatakse toidu lisaainet E 423 (oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiaraabikut) käsitleva kande järele järgmine kanne:

„E 424	Kurdlaan“

2) E osa muudetakse järgmiselt:

a) toidugrupis 01.7.5 „Sulatatud juust“ lisatakse lisaaineid E 338–452 (fosforhapet, fosfaate ning di-, tri- ja polüfosfaate) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	40 000“		

b) toidugrupis 02.2.2 „Muud rasva- ja õliemulsioonid, sealhulgas võided, nagu määratletud määruses (EÜ) nr 1234/2007, ning vedelad emulsioonid“ lisatakse lisaainet E 405 (propaan-1,2-dioolalginaati) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	50 000“		

c) toidugrupis 03 „Toidujää“ lisatakse lisaainet E 405 (propaan-1,2-dioolalginaati) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	30 000“		

d) toidugrupis 04.2.1 „Kuivatatud marjad, puu- ja köögiviljad“ lisatakse lisaainet E 907 (hüdrogeenitud polü-1-detseeni) käsitleva kande ette kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	50 000		Ei tohi kasutada veetustatud toiduainetes, millele lisatakse enne kasutamist vett“

e) toidugrupis 04.2.2 „Marjad, puuviljad ja köögiviljad äädikas, õlis või soolvees“ lisatakse lisaainet E 579 (raud(II) glükonaati) käsitleva kande ette kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	50 000“		

f) toidugrupis 04.2.3 „Konserveeritud marjad, puu- ja köögiviljad“ lisatakse lisaainet E 415 (ksantaankummit) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	50 000		Ainult kastanid vedelikus“

g) toidugrupis 04.2.4.1 „Marja-, puu- ja köögiviljavalmistised, välja arvatud kompotid“ lisatakse lisaainet E 405 (propaan-1,2-dioolalginaati) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	50 000“		

h) toidugrupis 04.2.5.3 „Muud sarnased puuvilja-, marja- ja köögiviljavõided“ lisatakse lisaainet E 418 (gellankummit) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	10 000	(32-)“	

i) toidugrupis 04.2.5.4 „Pähklivõi ja pähklivõided“ lisatakse lisaainet E 392 (rosmariinikstrakti) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	50 000“		

j) toidugrupis 04.2.6 „Töödeldud kartulitooted“ lisatakse lisaainet E 392 (rosmariinikstrakti) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	50 000“		

k) toidugrupis 05.1 „Kakao- ja šokolaaditooted direktiivi 2000/36/EÜ tähenduses“ lisatakse lisaainet E 422 (glütserooli) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	30 000		Ainult vähendatud energiasisaldusega või ilma lisatud suhkruta tooted“

l) toidugrupis 05.2 „Muud kondiitritooted, sealhulgas hingeõhku värskendavad pisimaiustused“ lisatakse lisaainet E 405 (propaan-1,2-dioolalginaati) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	50 000		Ei tohi kasutada želeekapslites, mis on käesolevas määruses määratletud kui pooljäikades minikapslites tiheda konsistentsiga želeetooted, mis on ette nähtud kapslist suhupigistamiseks ja korraga allaneelamiseks; ei tohi kasutada veetustatud toiduainetes, millele lisatakse enne kasutamist vett“

m) toidugrupis 05.3 „Närimiskumm“ lisatakse lisaainet E 416 (karaiakummit) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	10 000“		

n) toidugrupis 05.4 „Kaunistused, vaabad ja täidised, välja arvatud puuvilja- ja marjapõhised täidised, mis kuuluvad gruppi 4.2.4“ lisatakse lisaainet E 423 (oktenüülmerevaikhappega modifitseeritud kummiaraabikut) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	5 000“		

o) toidugrupis 06.3 „Hommikusöögihelbed“ lisatakse lisaaineid E 338–452 (fosforhapet, fosfaate ning di-, tri- ja polüfosfaate) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	20 000“		

p) toidugrupis 06.4.2 „Kuivad makarontooted“ lisatakse I rühma lisaaineid käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	20 000		Ainult gluteenita makarontooted (toiduna, mille tootmisel on spetsiaalselt vähendatud gluteeni sisaldavate koostisosade gluteenisisaldust või asendatud gluteeni sisaldavad koostisosad) ja vähese valgusisaldusega dieediks ette nähtud makarontooted“

q) toidugrupis 06.4.4 „Kartuli*gnocchi*“ lisatakse lisaainet E 330 (sidrunhapet) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	20 000		Välja arvatud värske jahutatud kartuli*gnocchi*“

r) toidugrupis 06.4.5 „Täidisega makarontooted (ravioolid ja sarnased tooted)“ lisatakse lisaainet E 392 (rosmariiniekstrakti) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	20 000“		

s) toidugrupis 06.5 „Nuudlid“ lisatakse lisaaineid E 338–452 (fosforhapet, fosfaate ning di-, tri- ja polüfosfaate) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	20 000“		

t) toidugrupis 06.6 „Tainad“ lisatakse lisaaineid E 338–452 (fosforhapet, fosfaate ning di-, tri- ja polüfosfaate) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	5 000“		

u) toidugrupis 07.1 „Saia-leivatooted“ lisatakse lisaaineid E 338–452 (fosforhapet, fosfaate ning di-, tri- ja polüfosfaate) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	20 000		Välja arvatud toidugruppi 7.1.1 või 7.1.2 kuuluvad tooted“

v) toidugrupis 07.2 „Valikpagaritooted“ lisatakse lisaaineid E 338–452 (fosforhapet, fosfaate ning di-, tri- ja polüfosfaate) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	20 000“		

w) toidugrupis 08.2 „Lihavalmistised, nagu määratletud määruses (EÜ) nr 853/2004“ lisatakse lisainet E 415 (ksantaankummit) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	20 000		Üksnes tarbimiseelselt kuumtöödeldavad valmistised, millesse koostisosad on süstitud; tarbimiseelselt kuumtöödeldavad lihavalmistised, mis koosnevad omavahel ühendatud osadest, mida on erinevalt käideldud: hakitud, viilutatud või töödeldud; välja arvatud *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *gyros* ja *souvlaki*“

x) toidugrupis 08.3.2 „Kuumtöödeldud lihatooted“ lisatakse lisainet E 427 (kassiakummit) käsitleva kande ette kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	20 000		Välja arvatud *foie gras*, *foie gras entier*, *blocs de foie gras*, *libamáj*, *libamáj egészben* ja *libamáj tömbben*“

y) toidugrupis 08.3.3 „Söödavad vorstikestad, lihakatted ja kaunistused“ lisatakse lisainet E 339 (naatriumfosfaate) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	20 000“		

z) toidugrupis 09.2 „Töödeldud kala ja kalatooted, sh molluskid ja vähilaadsed“ lisatakse lisainet E 450 (difosfaate) käsitleva kande ette kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	30 000“		

aa) toidugrupis 10.2 „Töödeldud munad ja munatooted“ lisatakse lisainet E 392 (rosmariiniekstrakti) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	20 000“		

bb) toidugrupis 12.4 „Sinep“ lisatakse lisainet E 392 (rosmariiniekstrakti) käsitleva kande ette kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	30 000“		

cc) toidugrupis 12.5 „Supid ja puljongid“ lisatakse lisainet E 392 (rosmariiniekstrakti) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	10 000“		

dd) toidugrupis 12.6 „Kastmed“ lisatakse lisainet E 392 (rosmariiniekstrakti) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	30 000“		

ee) toidugrupis 12.7 „Salatid ja võileivakatted“ lisatakse lisaaineid E 334–337 ja E 354 (viinhapet ja tartraate) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	30 000“		

ff) toidugrupis 12.9 „Valgutooted, välja arvatud gruppi 1.8 kuuluvad tooted“ lisatakse lisaaineid E 338–452 (fosforhapet, fosfaate ning di-, tri- ja polüfosfaate) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	80 000“		

gg) toidugrupis 15.1 „Kartuli-, teravilja-, jahu- ja tärklisepõhised suupisted“ lisatakse lisaainet E 416 (karaiakummit) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	10 000“		

hh) toidugrupis 16 „Magustoidud, välja arvatud gruppide 1, 3 ja 4 tooted“ lisatakse lisaainet E 416 (karaiakummit) käsitleva kande järele kanne E 424 (kurdlaani) kohta:

	„E 424	Kurdlaan	30 000“		

II LISA

Määruse (EL) nr 231/2012 lisas lisatakse toidu lisaainet E 423 „OKTENÜÜLMEREVAIKHAPPEGA MODIFITSEERITUD KUMMIARAABIK“ käsitleva kande järele järgmine kanne:

„**E 424 KURDLAAN**	
Sünonüümid	(1 → 3)-β-D-glükaan
Määratlus	Kurdlaan on β-1,3-sidemega ühendatud glükoosijääkidest koosnev suure molekulmassiga polüsahhariid, mida toodetakse kääritamise teel mittepatogeense ja mittemürgise *Rhizobium radiobacter*'i biotüübi 1 tüve NTK-u puhaskultuuris. Kurdlaan koosneb β-1,3-sidemega ühendatud glükoosijääkidest ja selle ebatavaliseks omaduseks on võime moodustada vesisuspensioonis kuumutamisel elastne geel. Toorkurdlaani puhastamine toimub mitmes etapis, mis hõlmavad leelises lahustamist ja metanoolis kristalliseerimist. Kristalliseerimislahusega viiakse läbi edasised puhastusetapid: tsentrifuugimine, pesu ja uuesti tsentrifuugimine. Seejärel toode kuivatatakse, jahvatatakse ja sõelutakse, et saada lõpptoode.
CASi number	54724-00-4
Keemiline valem	$H•(C_6H_{10}O_5)_n•OH$
Keskmine molekulmass	Vähemalt $1,4 \times 10^6$ Da
Analüüs (sisaldus, arvutatuna veevaba glükoosi sisaldusena)	Vähemalt 80 %
Kirjeldus	Lõhnatu või peaaegu lõhnatu valge kuni peaaegu valge pulber
Määramine	
Lahustuvus	Ei lahustu vees ega etanoolis
Lahustuvus leelises	Vastab nõuetele 0,2 g proovi suspendeeritakse 5 ml vees, lisatakse 1 ml 3 N naatriumhüdroksiidi ja loksutatakse. Proov lahustub.
Geeli teke	Proovi 2 % vesisuspensiooni kuumutatakse keeva vee vannis 10 minutit ja jahutatakse. Moodustub tihke geel.
Sademe teke vask(II) tartraadi toimel	Vastab nõuetele
pH	6,0–7,5 (1 % vesisuspensioon)
Geeli tugevus	Vähemalt 600 g/cm^2
Puhtus	
Massikadu kuivatamisel	Kuni 10 %
Põletusjääk	Kuni 6 %
Sulfaattuhk	Kuni 6 %
Lämmastik	Kuni 0,3 %
Arseen	Kuni 0,05 mg/kg
Plii	Kuni 0,2 mg/kg
Metanool	Kuni 10 mg/kg

Mikrobioloogilised kriteeriumid	
Mikroobide üldarv	Kuni 1 000 PMÜ/g
Kolibakterid	1 grammis ei leidu
Escherichia coli	1 grammis ei leidu“