2026/2298

19.10.2026.

UREDBA KOMISIJE (EU) 2026/2298

od 16. listopada 2026.

o izmjeni Priloga II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća i Priloga Uredbi Komisije (EU) br. 231/2012 u pogledu upotrebe kurdlana

(Tekst značajan za EGP)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o prehrambenim aditivima ([1]), a posebno njezin članak 10. stavak 3. i članak 14.,

uzimajući u obzir Uredbu (EZ) br. 1331/2008 Europskog parlamenta i Vijeća od 16. prosinca 2008. o uspostavi zajedničkog postupka odobravanja prehrambenih aditiva, prehrambenih enzima i prehrambenih aroma ([2]), a posebno njezin članak 7. stavak 5.,

budući da:

(1) U Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 utvrđen je Unijin popis prehrambenih aditiva odobrenih za uporabu u hrani i uvjeti njihove uporabe.

(2) U Uredbi Komisije (EU) br. 231/2012 ([3]) utvrđene su specifikacije za prehrambene aditive navedene u prilozima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.

(3) U skladu s člankom 3. stavkom 1. Uredbe (EZ) br. 1331/2008 Unijin popis prehrambenih aditiva i specifikacije za prehrambene aditive mogu se ažurirati na inicijativu Komisije ili na temelju zahtjeva države članice ili zainteresirane strane.

(4) U rujnu 2016. Komisiji je podnesen zahtjev za odobrenje uporabe kurdlana kao sredstva za želiranje, učvršćivača, stabilizatora i zgušnjivača u raznim kategorijama hrane. Zahtjev je zatim stavljen na raspolaganje državama članicama u skladu s člankom 4. Uredbe (EZ) br. 1331/2008.

(5) Kurdlan je linearni polisaharid visoke molekulske mase sa svojstvima toplinskog želiranja koji se dobiva fermentacijom iz *Rhizobium radiobacter* biovar 1 soj NTK-u. Stvara termoireverzibilne *visokotemperaturne* gelove kad se zagrijava u vodenoj suspenziji na temperaturama iznad 80 °C i termoreverzibilne *niskotemperaturne* gelove kad se zagrijava u vodenoj suspenziji na temperaturama od 55 °C do 65 °C i zatim hladi na ≤ 40 °C. Kurdlan je namijenjen za uporabu kao učvršćivač, sredstvo za želiranje, stabilizator i zgušnjivač u raznim vrstama hrane radi poboljšanja teksture, sposobnosti zadržavanja vode i toplinske stabilnosti, kao što su rezanci, okruglice, proizvodi od prerađenog mesa, riblje paštete, kolači, umaci, juhe, prerađeni tofu i grickalice.

(6) U mišljenju objavljenom 9. rujna 2024. ([4]) Europska agencija za sigurnost hrane („Agencija”) ocijenila je sigurnost predložene uporabe kurdlana kao prehrambenog aditiva. Unatoč ograničenjima u podacima Agencija je uspjela ocijeniti sigurnost primjenom pristupa na temelju granice izloženosti te je zaključila da ne postoji sigurnosni rizik za uporabu kurdlana kao prehrambenog aditiva u predloženim uporabama i količinama uporabe.

(7) Stoga je primjereno odobriti uporabu kurdlana kao prehrambenog aditiva i dodijeliti mu E-broj E 424.

([1]) SL L 354, 31.12.2008., str. 16., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) SL L 354, 31.12.2008., str. 1., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Uredba Komisije (EU) br. 231/2012 od 9. ožujka 2012. o utvrđivanju specifikacija za prehrambene aditive navedene u prilozima II. i III. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 Europskog parlamenta i Vijeća (SL L 83, 22.3.2012., str. 1., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) Znanstveni odbor EFSA-e za prehrambene aditive i arome (2024.). *Safety evaluation of curdlan as a food additive*. *EFSA Journal* 2024.;22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) Specifikacije za kurdlan (E 424) trebalo bi uvrstiti u Prilog Uredbi (EU) br. 231/2012 jer se taj aditiv prvi put uvrštava na Unijin popis prehrambenih aditiva utvrđen u Prilogu II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008.

(9) Uredbe (EZ) br. 1333/2008 i (EU) br. 231/2012 trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti.

(10) Mjere predviđene u ovoj Uredbi u skladu su s mišljenjem Stalnog odbora za bilje, životinje, hranu i hranu za životinje,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 mijenja se u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Prilog Uredbi (EU) br. 231/2012 mijenja se u skladu s Prilogom II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 16. listopada 2026.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOG I.

Prilog II. Uredbi (EZ) br. 1333/2008 mijenja se kako slijedi:

(1) u dijelu B točki 3. „Aditivi, osim bojila i sladila”, iza unosa za prehrambeni aditiv E 423, Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom, umeće se sljedeći unos:

„E 424	Kurdlan”

(2) dio E mijenja se kako slijedi:

(a) u kategoriji 01.7.5. (Topljeni sir), iza unosa za E 338-452, Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	40 000”		

(b) u kategoriji 02.2.2. (Ostale emulzije masti i ulja, uključujući namaze kako su definirani Uredbom Vijeća (EZ) br. 1234/2007 i tekuće emulzije), iza unosa za E 405, Propan-1,2-diol alginat, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000”		

(c) u kategoriji 03. (Smrznuti deserti), iza unosa za E 405, Propan-1,2-diol alginat, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000”		

(d) u kategoriji 04.2.1. (Suho voće i povrće), ispred unosa za E 907, Hidrogenirani poli-1-decen, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000		ne smije se upotrebljavati za proizvodnju dehidrirane hrane koja se rehidrira prilikom unosa.”

(e) u kategoriji 04.2.2. (Voće i povrće u octu, ulju ili salamuri), ispred unosa za E 579, Željezov glukonat, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000”		

(f) u kategoriji 04.2.3. (Voće i povrće u konzervama ili staklenkama), iza unosa za E 415, Ksantan guma, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000		samo kesteni u tekućini”

(g) u kategoriji 04.2.4.1. (Pripravci od voća i povrća, osim kompota), iza unosa za E 405, Propan-1,2-diol alginat, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000”		

(h) u kategoriji 04.2.5.3. (Ostali slični namazi od voća i povrća), iza unosa za E 418, Gellan guma, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	10 000	(32-)”	

(i) u kategoriji 04.2.5.4. (Maslac i namazi od orašastog voća), iza unosa za E 392, Ekstrakti ružmarina, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000”		

(j) u kategoriji 04.2.6. (Prerađeni proizvodi od krumpira), iza unosa za E 392, Ekstrakti ružmarina, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000”		

(k) u kategoriji 05.1. (Kakao i čokoladni proizvodi obuhvaćeni Direktivom 2000/36/EZ), iza unosa za E 422, Glicerol, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000		samo proizvodi sa smanjenom energetskom vrijednosti ili bez dodanog šećera”

(l) u kategoriji 05.2. (Ostali konditorski proizvodi, uključujući mikrobombone za osvježenje daha), iza unosa za E 405, Propan-1,2-diol alginat, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000		ne smije se upotrebljavati u žele bombonima koji su u smislu ove Uredbe definirani kao žele bombon čvrste konzistencije u obliku polutvrdih bombona ili mini-kapsula namijenjenih za konzumaciju u jednom zalogaju pritiskom na bombon ili mini-kapsulu iz koje se istisne u usta; ne smije se upotrebljavati za proizvodnju dehidrirane hrane koja se rehidrira prilikom unosa.”

(m) u kategoriji 05.3. (Žvakaće gume), iza unosa za E 416, Karaja guma, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	10 000”		

(n) u kategoriji 05.4. (Ukrasi, premazi i nadjevi, osim nadjeva na bazi voća kategorije 4.2.4.), iza unosa za E 423, Guma arabika modificirana oktenilsukcinskom kiselinom, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	5 000”		

(o) u kategoriji 06.3. (Žitne pahuljice za doručak), iza unosa za E 338-452, Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000”		

(p) u kategoriji 06.4.2. (Suha tjestenina), iza unosa za Skupinu I., Aditivi, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000		samo tjestenina bez glutena (kao hrana posebno proizvedena kako bi se smanjio sadržaj glutena u sastojcima koji sadržavaju gluten ili kako bi se zamijenili sastojci koji sadržavaju gluten) te tjestenina namijenjena hipoproteinskoj prehrani”

(q) u kategoriji 06.4.4. (Njoki od krumpira), iza unosa za E 330, Limunska kiselina, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000		osim svježih rashlađenih njoka od krumpira”

(r) u kategoriji 06.4.5. (Nadjevi za punjenu tjesteninu (ravioli i slično)), iza unosa za E 392, Ekstrakti ružmarina, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000”		

(s) u kategoriji 06.5. (Rezanci), iza unosa za E 338-452, Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000”		

(t) u kategoriji 06.6. (Tijesto), iza unosa za E 338-452, Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	5 000”		

(u) u kategoriji 07.1. (Kruh i žemlje), iza unosa za E 338-452, Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000		osim proizvoda iz 7.1.1. i 7.1.2.”

(v) u kategoriji 07.2. (Fini pekarski proizvodi), iza unosa za E 338-452, Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000”		

(w) u kategoriji 08.2. (Mesni pripravci kako su definirani Uredbom (EZ) br. 853/2004), iza unosa za E 415, Ksantan guma, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000		samo pripravci koji se toplinski obrađuju prije konzumiranja i u koje su ubrizgani sastojci; mesni pripravci koji se toplinski obrađuju prije konzumiranja i koji se sastoje od međusobno pomiješanih dijelova mesa s kojima se postupalo na različite načine: mljevenjem, rezanjem ili preradom. Osim sljedećih proizvoda: bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros i souvlaki”

(x) u kategoriji 08.3.2. (Toplinski obrađeni mesni proizvodi), ispred unosa za E 427, Kasija guma, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000		osim *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*”

(y) u kategoriji 08.3.3. (Crijeva i ovici i ukrasi za meso), iza unosa za E 339, Natrijevi fosfati, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000”		

(z) u kategoriji 09.2. (Prerađena riba i ribarski proizvodi, uključujući mekušce i rakove), ispred unosa za E 450, Difosfati, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000”		

(aa) u kategoriji 10.2. (Prerađena jaja i proizvodi od jaja), iza unosa za E 392, Ekstrakti ružmarina, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000”		

(bb) u kategoriji 12.4. (Gorušica (senf)), ispred unosa za E 392, Ekstrakti ružmarina, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000”		

(cc) u kategoriji 12.5. (Juhe i mesne juhe), iza unosa za E 392, Ekstrakti ružmarina, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	10 000”		

(dd) u kategoriji 12.6. (Umaci), iza unosa za E 392, Ekstrakti ružmarina, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000”		

(ee) u kategoriji 12.7. (Salate i začinjeni namazi za sendviče), iza unosa za E 334-337 i E 354, Vinska kiselina – tartarati, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000”		

(ff) u kategoriji 12.9. (Proizvodi od bjelančevina, osim proizvoda iz kategorije 1.8.), iza unosa za E 338-452, Fosforna kiselina - fosfati - di-, tri- i polifosfati, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	80 000”		

(gg) u kategoriji 15.1. (Grickalice na bazi krumpira, žitarica, brašna ili škroba), iza unosa za E 416, Karaja guma, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	10 000”		

(hh) u kategoriji 16. (Deserti, osim proizvoda iz kategorija 1., 3. i 4.), iza unosa za E 416, Karaja guma, umeće se unos za E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000”		

PRILOG II.

U Prilogu Uredbi (EU) br. 231/2012 iza unosa za prehrambeni aditiv E 423 GUMA ARABIKA MODIFICIRANA OKTENILSUKCINSKOM KISELINOM umeće se sljedeći unos:

„**E 424 KURDLAN**	
Sinonimi	(1 → 3)-ß-d-glukan
Definicija	Kurdlan je polisaharid visoke molekulske mase koji se sastoji od β-1,3-vezanih jedinica glukoze, a dobiva se fermentacijom s čistom kulturom iz nepatogenog i netoksikogenog soja NTK-u bakterije *Rhizobium radiobacter* biovar 1. Kurdlan se sastoji od β-(1,3)-vezanih glukoznih ostataka i ima neuobičajeno svojstvo stvaranja elastičnog gela pri zagrijavanju u vodenoj otopini. Sirovi kurdlan pročišćava se u nekoliko faza, uključujući fazu otapanja u lužini i kristalizacije u metanolu. Kristalizirana otopina podvrgava se postupcima pročišćavanja, tj. centrifugiranju, pranju i ponovnom centrifugiranju. Potom se proizvod suši, melje i prosijava radi dobivanja konačnog proizvoda.
CAS broj	54724-00-4
Kemijska formula	$H•(C_6H_{10}O_5)_n•OH$
Prosječna molekulska masa	Najmanje $1,4 \times 10^6$ Da
Analiza (računano kao bezvodna glukoza)	Najmanje 80 %
Opis	Bijeli do gotovo bijeli prah, bez mirisa ili gotovo bez mirisa
Identifikacija	
Topljivost	Netopljiv u vodi i etanolu
Topljivost u lužinama	Prolazi test Suspendirati 0,2 g uzorka u 5 ml vode, dodati 1 ml 3 N natrijeva hidroksida i protresti. Uzorak se otapa.
Stvaranje gela	Zagrijavati 2 %-tnu vodenu suspenziju uzorka 10 min. u kipućoj vodenoj kupki pa ohladiti. Nastaje čvrst gel.
Stvaranje taloga pomoću bakrova tartarata	Prolazi test
pH	Između 6,0 i 7,5 (1 %-tna vodena suspenzija)
Jačina gela	Najmanje 600 g/cm^2
Čistoća	
Gubitak pri sušenju	Najviše 10 %
Ostatak pri spaljivanju	Najviše 6 %
Sulfatni pepeo	Najviše 6 %
Dušik	Najviše 0,3 %
Arsen	Najviše 0,05 mg/kg
Olovo	Najviše 0,2 mg/kg
Metanol	Najviše 10 mg/kg

Mikrobiologija	
Ukupan broj živih mikroorganizama	Najviše 1 000 CFU/g
Koliformi	Odsutni u 1 g
Escherichia coli	Odsutna u 1 g”