2026/2298

2026.10.19.

A BIZOTTSÁG (EU) 2026/2298 RENDELETE

(2026. október 16.)

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének a curdlan használata tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 10. cikke (3) bekezdésére és 14. cikkére,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról szóló, 2008. december 16-i 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([2]) és különösen annak 7. cikke (5) bekezdésére,

mivel:

(1) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete megállapítja az élelmiszerekben használható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és ezen anyagok felhasználási feltételeit.

(2) A 231/2012/EU bizottsági rendelet ([3]) meghatározza az 1333/2008/EK rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékanyagok specifikációit.

(3) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése értelmében az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének és az élelmiszer-adalékanyagok specifikációinak naprakésszé tétele vagy a Bizottság kezdeményezésére, vagy pedig kérelem alapján történhet.

(4) 2016 szeptemberében kérelmet nyújtottak be a Bizottsághoz a curdlan zselésítőanyagként, szilárdítóanyagként, stabilizátorként és sűrítőanyagként történő felhasználásának engedélyezése iránt számos élelmiszer-kategória esetében. A kérelmet a Bizottság ezután az 1331/2008/EK rendelet 4. cikkének megfelelően hozzáférhetővé tette a tagállamok számára.

(5) A curdlan egy nagy molekulatömegű, hőre zselésedő lineáris poliszacharid, amelyet a *Rhizobium radiobacter* 1-es biokémiai variánsának NTK-u törzséből fermentációval állítanak elő. 80 °C feletti hőmérsékleten vizes szuszpenzióban hevítve magas viszkozitású, irreverzibilis zselét képez, 55 °C és 65 °C közötti hőmérsékleten vizes szuszpenzióban hevítve, majd ≤ 40 °C-ra lehűtve pedig alacsony viszkozitású, reverzibilis zselét. A curdlant szilárdítóanyagként, zselésítőanyagként, stabilizátorként és sűrítőanyagként történő felhasználásra szánják élelmiszerek széles körében – például tésztákban, gombócokban, feldolgozott húskészítményekben, halpástétomokban, süteményekben, mártásokban, levesekben, feldolgozott tofuban és rágcsálnivalókban –, hogy javítsa azok textúráját, vízmegtartó képességét és hőstabilitását.

(6) 2024. szeptember 9-én közzétett véleményében ([4]) az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) értékelte a curdlan élelmiszer-adalékanyagként való javasolt felhasználásának biztonságosságát. Az adatkészlet tekintetében megállapított korlátok ellenére a Hatóság az expozíciós tűréshatáron alapuló megközelítés alkalmazásával értékelni tudta a biztonságosságot, és arra a következtetésre jutott, hogy a curdlan élelmiszer-adalékanyagként történő felhasználása a javasolt felhasználások és felhasználási szintek mellett nem vet fel biztonsági aggályokat.

(7) Ezért helyénvaló engedélyezni a curdlan élelmiszer-adalékanyagként való felhasználását, és az adalékanyaghoz az E 424 E-számot hozzárendelni.

([1]) HL L 354., 2008.12.31., 16. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) HL L 354., 2008.12.31., 1. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) A Bizottság 231/2012/EU rendelete (2012. március 9.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékanyagok specifikációinak meghatározásáról (HL L 83., 2012.3.22., 1. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) EFSA Panel on Food Additives and Flavourings (Az EFSA élelmiszer-adalékanyagokkal és aromaanyagokkal foglalkozó testülete) (2024). Safety evaluation of curdlan as a food additive (A curdlan mint élelmiszer-adalékanyag biztonságosságának értékelése). *EFSA Journal*, 2024;22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) A curdlanra (E 424) vonatkozó specifikációkat ezért bele kell foglalni a 231/2012/EU rendelet mellékletébe, mivel ez az élelmiszer-adalékanyag először kerül felvételre az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében az élelmiszer-adalékanyagok tekintetében megállapított uniós jegyzékbe.

(9) Az 1333/2008/EK és a 231/2012/EU rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.

(10) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A 231/2012/EU rendelet melléklete e rendelet II. mellékletének megfelelően módosul.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2026. október 16-án.

a Bizottság részéről
az elnök
Ursula VON DER LEYEN

I. MELLÉKLET

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete a következőképpen módosul:

1. A B. rész 3. pontjában („A színezékektől és édesítőszerektől különböző más adalékanyagok”) az E 423 számú élelmiszer-adalékanyagra (Oktenil-borostyánkősavval módosított gumiarábikum) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az alábbi bejegyzéssel egészül ki:

„E 424	Curdlan”

2. Az E. rész a következőképpen módosul:

a) a 01.7.5 kategóriában (Ömlesztett sajt) az E 338–452 adalékanyagra (Foszforsav – foszfátok – di-, tri- és polifoszfátok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	40 000”		

b) a 02.2.2 kategóriában (Egyéb zsír- és olajemulziók, ideértve a kenhető készítményeket, az 1234/2007/EK tanácsi rendeletben meghatározottak szerint, valamint a folyékony emulziókat) az E 405 adalékanyagra (Propán-1,2-diol-alginát) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	50 000”		

c) a 03 kategóriában (Fagyasztott állapotban fogyasztható készítmények) az E 405 adalékanyagra (Propán-1,2-diol-alginát) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	30 000”		

d) a 04.2.1 kategóriában (Szárított gyümölcs és zöldség) az E 907 adalékanyagra (Hidrogénezett poli-1-decén) vonatkozó bejegyzés előtt a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	50 000		nem használható lenyeléskor rehidratálódó dehidratált élelmiszerek előállítására”

e) a 04.2.2 kategóriában (Gyümölcs és zöldség ecetben, olajban vagy sós lében) az E 579 adalékanyagra (Vas(II)-glükonát) vonatkozó bejegyzés előtt a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	50 000”		

f) a 04.2.3 kategóriában (Dobozos vagy üveges gyümölcs- és zöldségkonzervek) az E 415 adalékanyagra (Xantángumi) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	50 000		kizárólag: gesztenye lében”

g) a 04.2.4.1 kategóriában (Gyümölcs- és zöldségkészítmények, kivéve a befőtteket) az E 405 adalékanyagra (Propán-1,2-diol-alginát) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	50 000”		

h) a 04.2.5.3 kategóriában (Más hasonló kenhető gyümölcs- vagy zöldségkészítmények) az E 418 adalékanyagra (Gellángumi) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	10 000	(32-)”	

i) a 04.2.5.4 kategóriában (Mogyoróvaj és mogyorókrém) az E 392 adalékanyagra (Rozmaringkivonatok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	50 000”		

j) a 04.2.6 kategóriában (Feldolgozott burgonyatermékek), az E 392 adalékanyagra (Rozmaringkivonatok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	50 000”		

k) A 05.1 kategóriában (A 2000/36/EK irányelv hatálya alá tartozó kakaó- és csokoládétermékek) az E 422 adalékanyagra (Glicerin) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	30 000		kizárólag: csökkentett energiatartalmú vagy hozzáadott cukor nélküli termékek”

l) a 05.2 kategóriában (Egyéb édességek, ideértve a leheletfrissítő cukorkákat is) az E 405 adalékanyagra (Propán-1,2-diol-alginát) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	50 000		nem használható fel zselés minicsészékben (Jelly mini-cups), amelyek e rendelet alkalmazásában olyan szilárd konzisztenciájú zselés édességet jelentenek, amelyek félmerev minicsészékben vagy minikapszulákban vannak, és amelyek egy falatban történő elfogyasztásra valók, a minicsészékre vagy minikapszulákra gyakorolt nyomással juttatva őket a szájba; nem használható lenyeléskor rehidratálódó dehidratált élelmiszerek előállítására”

m) A 05.3 kategóriában (Rágógumi) az E 416 adalékanyagra (Karayagumi) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	10 000”		

n) a 05.4 kategóriában (Díszítések, bevonatok és töltelékek, kivéve a 4.2.4 kategóriába tartozó gyümölcsalapú töltelékeket) az E 423 adalékanyagra (Oktenil-borostyánkősavval módosított gumiarábikum) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	5 000”		

o) a 06.3 kategóriában (Reggeli gabonapehely) az E 338–452 adalékanyagra (Foszforsav – foszfátok – di-, tri- és polifoszfátok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	20 000”		

p) a 06.4.2 kategóriában (Száraztészta) az I. csoport Adalékanyagok bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	20 000		kizárólag gluténmentes tészta (mint kifejezetten a gluténtartalmú összetevők gluténtartalmának csökkentése vagy a gluténtartalmú összetevők helyettesítése céljából előállított élelmiszer) és a fehérjeszegény étrendekhez javasolt tészta”

q) A 06.4.4 kategóriában (Burgonyagnocchi) az E 330 adalékanyagra (Citromsav) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	20 000		kivéve a friss, hűtött burgonyagnocchit”

r) a 06.4.5 kategóriában (Töltött tészta töltelékei [ravioli és hasonló termékek]), az E 392 adalékanyagra (Rozmaringkivonatok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	20 000”		

s) a 06.5 kategóriában (Feldolgozott tészták) az E 338–452 adalékanyagra (Foszforsav – foszfátok – di-, tri- és polifoszfátok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	20 000”		

t) a 06.6 kategóriában (Viszkózus vagy félfolyékony tészták) az E 338–452 adalékanyagra (Foszforsav – foszfátok – di-, tri- és polifoszfátok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	5 000”		

u) a 07.1 kategóriában (Kenyér és zsemlefélék) az E 338–452 adalékanyagra (Foszforsav – foszfátok – di-, tri- és polifoszfátok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	20 000		kivéve a 7.1.1 és a 7.1.2 kategóriába tartozó termékeket”

v) a 07.2 kategóriában (Finompékáruk) az E 338–452 adalékanyagra (Foszforsav – foszfátok – di-, tri- és polifoszfátok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	20 000”		

w) a 08.2 kategóriában (Előkészített hús, a 853/2004/EK rendeletben meghatározottak szerint) az E 415 adalékanyagra (Xantángumi) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	20 000		kizárólag: a fogyasztás előtt hőkezelt, befecskendezéssel bejuttatott összetevőket tartalmazó készítmények; különbözőképpen kezelt (darált, szeletelt vagy feldolgozott) húsok összedolgozásával előállított, a fogyasztás előtt hőkezelt előkészített húsok. Kivéve: *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* és *souvlaki*”

x) A 08.3.2 kategóriában (Hőkezelt húskészítmények) az E 427 adalékanyagra (Kassziagumi) vonatkozó bejegyzés előtt a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	20 000		kivéve: *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*”

y) a 08.3.3 kategóriában (Állati belek, bevonatok és díszítések húsokhoz) az E 339 adalékanyagra (Nátrium-foszfátok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	20 000”		

z) A 09.2 kategóriában (Feldolgozott hal és halászati termékek, ideértve a rákféléket és puhatestűeket is) az E 450 adalékanyagra (Difoszfátok) vonatkozó bejegyzés előtt a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	30 000”		

aa) a 10.2 kategóriában (Feldolgozott tojás és tojástermékek) az E 392 adalékanyagra (Rozmaringkivonatok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	20 000”		

bb) a 12.4 kategóriában (Mustár) az E 392 adalékanyagra (Rozmaringkivonatok) vonatkozó bejegyzés előtt a jegyzék az E 424adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	30 000”		

cc) a 12.5 kategóriában (Levesek és erőlevesek) az E 392 adalékanyagra (Rozmaringkivonatok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	10 000”		

dd) a 12.6 kategóriában (Szószok, mártások) az E 392 adalékanyagra (Rozmaringkivonatok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	30 000”		

ee) a 12.7 kategóriában (Saláták és pikáns szendvicskrémek) az E 334–337 és E 354 adalékanyagra (Borkősav – tartarátok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	30 000”		

ff) a 12.9 kategóriában (Fehérjetermékek, kivéve az 1.8. kategóriába tartozó termékeket) az E 338–452 adalékanyagra (Foszforsav – foszfátok – di-, tri- és polifoszfátok) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	80 000”		

gg) a 15.1 kategóriában (Burgonya-, gabona-, liszt- vagy keményítőalapú snackek) az E 416 adalékanyagra (Karayagumi) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	10 000”		

hh) a 16 kategóriában (Desszertek, kivéve az 1., a 3. és a 4. kategóriába tartozó termékeket) az E 416 adalékanyagra (Karayagumi) vonatkozó bejegyzés után a jegyzék az E 424 adalékanyagra (Curdlan) vonatkozó bejegyzéssel egészül ki:

	„E 424	Curdlan	30 000”		

II. MELLÉKLET

A 231/2012/EU rendelet melléklete az E 423 élelmiszer-adalékanyagra (OKTENIL-BOROSTYÁNKŐSAVVAL MÓDOSÍTOTT GUMIARÁBIKUM) vonatkozó bejegyzés után a következő bejegyzéssel egészül ki:

„**E 424 CURDLAN**	
Szinonimák	(1 → 3)-β-D-glükán
Meghatározás	A curdlan egy nagy molekulatömegű, β-1,3 kötésű glükózegységekből álló poliszacharid, amelyet a *Rhizobium radiobacter* 1-es biokémiai variánsának nem patogén és nem méregtermelő NTK-u törzsével végzett tiszta kultúrájú fermentációval állítanak elő. A curdlant β-1,3 kötésű glükózmaradékok alkotják, és azzal a szokatlan tulajdonsággal rendelkezik, hogy vizes szuszpenzióban hevítés hatására elasztikus zselét képez. A nyers curdlant több lépésben tisztítják, többek között lúgos oldással és metanolban történő kristályosítással. A kristályos oldatot tisztítási lépéseknek, azaz centrifugálásnak, mosásnak, majd még egyszer centrifugálásnak vetik alá. Ezután a terméket megszárítják, megőrlik és átszitálják a végtermék előállítása érdekében.
CAS-szám	54724-00-4
Összegképlet	$H•(C_6H_{10}O_5)_n•OH$
Átlagos molekulatömeg	Legalább $1,4 \times 10^6$ Da
Analitika (vízmentes glükózként számítva)	Legalább 80 %
Leírás	Szagtalan vagy majdnem szagtalan, a fehértől a csaknem fehérig terjedő színű por
Azonosítás	
Oldhatóság	Vízben és etanolban nem oldódik
Lúgban való oldhatóság	A teszten megfelel Szuszpendáljunk 0,2 g mintát 5 ml vízben, adjunk hozzá 1 ml 3 N-os nátrium-hidroxidot, és rázzuk össze. A minta feloldódik.
Gélképződés	Hevítsük a minta 2 %-os vizes szuszpenzióját forrásban lévő vizes fürdőben 10 percig, majd hűtsük le. Szilárd gél képződik
Csapadékképződés réz-tartaráttal	A teszten megfelel
pH	6,0–7,5 között (1 %-os vizes oldat)
Gélszilárdság	Legalább 600 g/cm²
Tisztaság	
Szárítási veszteség	Legfeljebb 10 %
Izzítási maradék	Legfeljebb 6 %
Szulfáthamu	Legfeljebb 6 %
Nitrogén	Legfeljebb 0,3 %
Arzén	Legfeljebb 0,05 mg/kg
Ólom	Legfeljebb 0,2 mg/kg
Metanol	Legfeljebb 10 mg/kg

Mikrobiológiai kritériumok	
Összcsíraszám	Legfeljebb 1 000 CFU/g
Kólibaktériumok	Nincs jelen 1 g-ban
Escherichia coli	Nincs jelen 1 g-ban”