Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
L serija

2026/2298

2026 10 19

KOMISIJOS REGLAMENTAS (ES) 2026/2298

2026 m. spalio 16 d.

kuriuo dėl kurdlano naudojimo iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas ir Komisijos reglamento (ES) Nr. 231/2012 priedas

(Tekstas svarbus EEE)

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų ([1]), ypač į jo 10 straipsnio 3 dalį ir 14 straipsnį,

atsižvelgdama į 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1331/2008, nustatantį maisto priedų, fermentų ir kvapiųjų medžiagų leidimų suteikimo procedūrą ([2]), ypač į jo 7 straipsnio 5 dalį,

kadangi:

(1) Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede nustatytas Sąjungos maisto priedų, leidžiamų naudoti maisto produktuose, sąrašas ir jų naudojimo sąlygos;

(2) Komisijos reglamente (ES) Nr. 231/2012 ([3]) nustatytos Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II ir III prieduose išvardytų maisto priedų specifikacijos;

(3) pagal Reglamento (EB) Nr. 1331/2008 3 straipsnio 1 dalį Sąjungos maisto priedų sąrašas ir maisto priedų specifikacijos gali būti atnaujinti Komisijos iniciatyva arba gavus valstybės narės ar suinteresuotosios šalies paraišką;

(4) 2016 m. rugsėjo mėn. Komisijai buvo pateikta paraiška dėl leidimo kurdlaną naudoti kaip stingdiklį, kietiklį, stabilizatorių ir tirštiklį įvairių kategorijų maisto produktuose. Vėliau pagal Reglamento (EB) Nr. 1331/2008 4 straipsnį su paraiška buvo supažindintos valstybės narės;

(5) kurdlanas yra didelės molekulinės masės linijinis polisacharidas, turintis šiluminio stingimo savybių, gaunamas fermentuojant su *Rhizobium radiobacter* 1 biotipo NTK-u paderme. Kaitinant jį vandeninėje suspensijoje aukštesnėje kaip 80 °C temperatūroje susidaro negrįžtamą „didelio stingumo“ gelį. o kaitinant vandeninėje suspensijoje 55–65 °C temperatūroje ir ataušinant ≤ 40 °C temperatūroje – grįžtamą „mažo stingumo“ gelį. Kurdlanas skirtas naudoti kaip kietiklis, standiklis, stabilizatorius ir tirštiklis įvairiuose maisto produktuose, siekiant pagerinti jų tekstūrines savybes, vandens sulaikymo gebą ir terminį stabilumą, pavyzdžiui, lakštiniuose, koldūnuose, perdirbtuose mėsos gaminiuose, žuvies paštetuose, pyraguose, padažuose, sriubose, perdirbtoje sojų varškėje ir užkandžiuose;

(6) 2024 m. rugsėjo 9 d. paskelbtoje nuomonėje ([4]) Europos maisto saugos tarnyba (toliau – Tarnyba) įvertino siūlomos kurdlano kaip maisto priedo naudojimo paskirties saugą. Nepaisant duomenų rinkinyje nurodytų apribojimų, Tarnyba galėjo įvertinti saugą taikydama ekspozicijos ribos metodą ir padarė išvadą, kad kurdlano kaip maisto priedo naudojimas pagal siūlomas paskirtis ir laikantis siūlomų naudoti kiekių saugos problemų nekelia;

(7) todėl tikslinga leisti naudoti kurdlaną kaip maisto priedą ir šiam priedui priskirti E 424 numerį;

([1]) OL L 354, 2008 12 31, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) OL L 354, 2008 12 31, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) 2012 m. kovo 9 d. Komisijos reglamentas (ES) Nr. 231/2012, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II ir III prieduose išvardytų maisto priedų specifikacijos (OL L 83, 2012 3 22, p. 1), ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj.
([4]) EFSA maisto priedų ir kvapiųjų medžiagų specialistų grupė, (2024 m.) *SAFEty evaluation of curdlan as a food additive. EFSA Journal* 2024;22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) kurdlaną (E 424) pirmą kartą įtraukus į Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priede nustatytą Sąjungos maisto priedų sąrašą, jo specifikacijos turėtų būti įtrauktos į Reglamentą (ES) Nr. 231/2012;

(9) todėl reglamentai (EB) Nr. 1333/2008 ir (ES) Nr. 231/2012 turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeisti;

(10) šiame reglamente nustatytos priemonės atitinka Augalų, gyvūnų, maisto ir pašarų nuolatinio komiteto nuomonę,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento I priedą.

2 straipsnis

Reglamento (ES) Nr. 231/2012 priedas iš dalies keičiamas pagal šio reglamento II priedą.

3 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2026 m. spalio 16 d.

Komisijos vardu
Pirmininkė
Ursula VON DER LEYEN

I PRIEDAS

Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas iš dalies keičiamas taip:

1) B dalies 3 punkte „Maisto priedai, išskyrus dažiklius ir saldiklius“ po maisto priedui E 423 (oktenilsukcino rūgštimi modifikuotam gumiarabikui) skirto įrašo įterpiamas šis įrašas:

„E 424	Kurdlanas“

2) E dalis iš dalies keičiama taip:

a) 01.7.5 kategorijoje (Lydytas sūris) po E 338–452 (fosforo rūgščiai, fosfatams, di-, tri- ir polifosfatams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	40 000“		

b) 02.2.2 kategorijoje (Kitos riebalų ir aliejų emulsijos, įskaitant tepiuosius pieno riebalus, kaip apibrėžta Reglamente (EB) Nr. 1234/2007, ir skystos emulsijos) po E 405 (propan-1, 2-diolio alginatui) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	50 000“		

c) 03 kategorijoje (Valgomieji ledai) po E 405 (propan-1, 2-diolio alginatui) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	30 000“		

d) 04.2.1 kategorijoje (Džiovinti vaisiai ir daržovės) prieš E 907 (hidrintam poli-1-decenui) skirtą įrašą įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	50 000		Negalima naudoti gaminant dehidratuotus maisto produktus, kurie rehidratuojasi juos nurijus“

e) 04.2.2 kategorijoje (Vaisiai ir daržovės acte, aliejuje arba sūryme) prieš E 579 (geležies gliukonatui) skirtą įrašą įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	50 000“		

f) 04.2.3 kategorijoje (Skardinėse arba stiklainiuose konservuoti vaisiai ir daržovės) po E 415 (ksantano dervai) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	50 000		Tik kaštainiai skystyje“

g) 04.2.4.1 kategorijoje (Vaisių ir daržovių gaminiai, išskyrus kompotą) po E 405 (propan-1, 2-diolio alginatui) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	50 000“		

h) 04.2.5.3 kategorijoje (Kiti panašūs vaisių ar daržovių užtepai) po E 418 (gelano dervai) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	10 000	32)“	

i) 04.2.5.4 kategorijoje (Riešutų kremai ir riešutų užtepai) po E 392 (rozmarinų ekstraktams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	50 000“		

j) 04.2.6 kategorijoje (Perdirbtų bulvių produktai) po E 392 (rozmarinų ekstraktams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	50 000“		

k) 05.1 kategorijoje (Kakavos ir šokolado produktai, kuriems taikoma Direktyva 2000/36/EB) po gliceroliui (E 422) skirto įrašo įterpiamas kurdlanui (E 424) skirtas įrašas

	„E 424	Kurdlanas	30 000		Tik mažiau kalorijų turintys produktai arba produktai, į kuriuos nepridėta cukraus“

l) 05.2 kategorijoje (Kiti konditerijos gaminiai, įskaitant burnos kvapo gaivinamąsias pastiles) po E 405 (propan-1, 2-diolio alginatui) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	50 000		Negalima naudoti želatinintuose mažuose indeliuose, šiame reglamente apibrėžiamuose kaip kietos konsistencijos želatininti konditerijos gaminiai, esantys pusiau standžiuose mažuose indeliuose arba mažose kapsulėse, skirtose nuryti vienu kartu, indelį arba kapsulę spaudžiant, kad konditerijos produktas patektų į burną; negalima naudoti gaminant dehidratuotus maisto produktus, kurie rehidratuojasi juos nurijus“

m) 05.3 kategorijoje (Kramtomoji guma) po E 416 (karajos dervai) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	10 000“		

n) 05.4 kategorijoje (Papuošimai, glajai ir įdarai, išskyrus 4.2.4 kategorijai priskiriamus vaisių pagrindo įdarus) po E 423 (oktenilsukcino rūgštimi modifikuotam gumiarabikui) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	5 000“		

o) 06.3 kategorijoje (Pusryčių javainiai) po E 338–452 (fosforo rūgščiai, fosfatams, di-, tri- ir polifosfatams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	20 000“		

p) 06.4.2 kategorijoje (Sausi makaronai) po I grupės priedams skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	20 000		Tik makaronai be glitimo (kaip maisto produktai, specialiai pagaminti glitimo kiekiui sumažinti glitimo turinčiose sudedamosiose dalyse arba glitimo turinčioms sudedamosioms dalims pakeisti) ir makaronai, skirti sumažinto baltymų kiekio dietai“

q) 06.4.4 kategorijoje (*Potato gnocchi*) po E 330 (citrinų rūgščiai) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	20 000		Išskyrus šviežius šaldytus *potato gnocchi*“

r) 06.4.5 kategorijoje (Makaronų (raviolių ir pan.) įdarai) po E 392 (rozmarinų ekstraktams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	20 000“		

s) 06.5 kategorijoje (Lakštiniai) po E 338–452 (fosforo rūgščiai, fosfatams, di-, tri- ir polifosfatams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	20 000“		

t) 06.6 kategorijoje (Plakta tešla) po E 338–452 (fosforo rūgščiai, fosfatams, di-, tri- ir polifosfatams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	5 000“		

u) 07.1 kategorijoje (Duona ir bandelės) po E 338–452 (fosforo rūgščiai, fosfatams, di-, tri- ir polifosfatams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	20 000		Išskyrus produktus, priskiriamus 7.1.1 ir 7.1.2 kategorijoms“

v) 07.2 kategorijoje (Smulkūs konditerijos kepiniai) po E 338–452 (fosforo rūgščiai, fosfatams, di-, tri- ir polifosfatams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	20 000“		

w) 08.2 kategorijoje (Mėsos pusgaminiai, kaip apibrėžta Reglamente (EB) Nr. 853/2004) po E 415 (ksantano dervai) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	20 000		Tik prieš vartojimą termiškai apdoroti pusgaminiai, į kuriuos buvo įšvirkštos sudedamosios dalys; mėsos pusgaminiai, termiškai apdoroti prieš vartojimą, sudaryti iš mėsos dalių, kurios buvo paruoštos skirtingai (smulkintos, pjaustytos arba perdirbtos) ir sumaišytos. Išskyrus *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* ir *souvlaki*“

x) 08.3.2 kategorijoje (Termiškai apdoroti mėsos gaminiai) prieš E 427 (kasijos dervai) skirtą įrašą įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	20 000		Išskyrus *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*“

y) 08.3.3 kategorijoje (Mėsos apvalkalai, dangalai ir papuošimai) po E 339 (natrio fosfatams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	20 000“		

z) 09.2 kategorijoje (Perdirbtos žuvys ir žuvininkystės produktai, įskaitant moliuskus ir vėžiagyvius) prieš E 450 (difosfatams) skirtą įrašą įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	30 000“		

aa) 10.2 kategorijoje (Perdirbti kiaušiniai ir kiaušinių produktai) po E 392 (rozmarinų ekstraktams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	20 000“		

bb) 12.4 kategorijoje (Garstyčios) po E 392 (rozmarinų ekstraktams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	30 000“		

cc) 12.5 kategorijoje (Sriubos ir sultiniai) po E 392 (rozmarinų ekstraktams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	10 000“		

dd) 12.6 kategorijoje (Padažai) po E 392 (rozmarinų ekstraktams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	30 000“		

ee) 12.7 kategorijoje (Salotos ir pikantiški sumuštinių užtepai) po E 334–337 ir E354 (vyno rūgščiai ir tartratams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	30 000“		

ff) 12.9 kategorijoje (Baltymų produktai, išskyrus 1.8 kategorijai priskiriamus produktus) po E 338–452 (fosforo rūgščiai, fosfatams, di-, tri- ir polifosfatams) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	80 000“		

gg) 15.1 kategorijoje (Bulvių, grūdų, miltų ar krakmolo užkandžiai) po E 416 (karajos dervai) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	10 000“		

hh) 16 kategorijos maisto produktuose (Desertai, išskyrus 1, 3 ir 4 kategorijoms priskiriamus produktus) po E 416 (karajos dervai) skirto įrašo įterpiamas E 424 (kurdlanui) skirtas įrašas:

	„E 424	Kurdlanas	30 000“		

II PRIEDAS

Reglamento (ES) Nr. 231/2012 priede po maisto priedui E 423 (OKTENILSUKCINO RŪGŠTIMI MODIFIKUOTAM GUMIARABIKUI) skirto įrašo įterpiamas šis įrašas:

„**E 424 KURDLANAS**	
Sinonimai	(1 → 3)-ß-d-gliukanas
Apibrėžtis	Kurdlanas yra didelės molekulinės masės polisacharidas, sudarytas iš β-1,3 ryšiu susietų gliukozės vienetų, gaunamas grynos kultūros fermentacijos būdu iš nepatogeninės ir netoksikogeninės *Rhizobium radiobacter* 1 biotipo padermės NTK-u. Kurdlaną sudaro su β-(1,3) ryšiu susietos gliukozės liekanos ir jam būdinga neįprasta savybė – kaitinant vandeninėje suspensijoje suformuoti elastinį gelį. Žaliavinis kurdlanas gryninamas keliais etapais, įskaitant šarminį tirpinimą ir kristalizavimą metanolyje. Kristalizuotas tirpalas išgryninamas, t. y. centrifuguojamas, išplaunamas ir dar kartą centrifuguojamas. Tada produktas išdžiovinamas, sumalamas ir sijojamas, kad būtų gautas galutinis produktas.
CAS numeris	54724-00-4
Cheminė formulė	$H•(C_6H_{10}O_5)_n•OH$
Vidutinis molekulinis svoris	Ne mažesnis nei $1,4 \times 10^6$ Da
Analizės duomenys (apskaičiuota bevandenės gliukozės kiekiu)	Ne mažiau kaip 80 %
Aprašymas	Bekvapiai arba beveik bekvapiai balti arba beveik balti milteliai
Identifikavimas	
Tirpumas	Netirpus vandenyje ir etanolyje
Tirpus šarmuose	Bandymas teigiamas 0,2 g ėminio suspenduojama 5 ml vandens, įpilama 1 ml 3 N natrio hidroksido ir purtoma. Ėminys ištirpsta.
Gelio susidarymas	2 % ėminio vandeninė suspensija 10 min kaitinama verdančio vandens vonioje ir atvėsinama. Susidaro standus gelis.
Nuosėdų susidarymas su vario tartratu	Bandymas teigiamas
pH	6,0–7,5 (1 % vandeninė suspensija)
Gelio stiprumas	Ne mažiau kaip 600 g/cm^2
Grynumas	
Nuodžiūvis	Ne daugiau kaip 10 %
Kaitinimo liekana	Ne daugiau kaip 6 %
Sulfatiniai pelenai	Ne daugiau kaip 6 %
Azotas	Ne daugiau kaip 0,3 %
Arsenas	Ne daugiau kaip 0,05 mg/kg
Švinas	Ne daugiau kaip 0,2 mg/kg
Metanolis	Ne daugiau kaip 10 mg/kg

Mikrobiologiniai kriterijai	
Bendras gyvybingų organizmų skaičius	Ne daugiau kaip 1 000 KSV/g
Koliforminės bakterijos:	Neaptinkama 1 g
Escherichia coli	Neaptinkama 1 g“