Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
L-serie

2026/2298

19.10.2026

# VERORDENING (EU) 2026/2298 VAN DE COMMISSIE

## van 16 oktober 2026

## tot wijziging van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad en van de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie wat het gebruik van curdlan betreft

**(Voor de EER relevante tekst)**

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven ([1]), en met name artikel 10, lid 3, en artikel 14,

Gezien Verordening (EG) nr. 1331/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 tot vaststelling van een uniforme goedkeuringsprocedure voor levensmiddelenadditieven, voedingsenzymen en levensmiddelenaroma's ([2]), en met name artikel 7, lid 5,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) In bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 is een EU-lijst vastgesteld van voor gebruik in levensmiddelen goedgekeurde levensmiddelenadditieven en van de desbetreffende gebruiksvoorwaarden.

(2) Bij Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie ([3]) zijn de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 opgenomen levensmiddelenadditieven vastgesteld.

(3) Overeenkomstig artikel 3, lid 1, van Verordening (EG) nr. 1331/2008 kan de EU-lijst van levensmiddelenadditieven en specificaties voor levensmiddelenadditieven hetzij op initiatief van de Commissie, hetzij ingevolge een aanvraag van een lidstaat of een belanghebbende partij worden bijgewerkt.

(4) In september 2016 is bij de Commissie een aanvraag ingediend voor de goedkeuring van het gebruik van curdlan als geleermiddel, verstevigingsmiddel, stabilisator en verdikkingsmiddel in een breed scala aan levensmiddelencategorieën. Die aanvraag is vervolgens overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 1331/2008 toegankelijk gemaakt voor de lidstaten.

(5) Curdlan is een lineaire polysacharide met een hoog molecuulgewicht en thermische geleereigenschappen, geproduceerd door fermentatie met *Rhizobium radiobacter* biovar 1, stam NTK-u. Het vormt onomkeerbare hoogvaste ("high-set") gels bij verhitting in een waterige suspensie bij temperaturen boven 80 °C en omkeerbare laagvaste ("low-set") gels bij verhitting in een waterige suspensie bij temperaturen van 55 °C tot en met 65 °C, gevolgd door koeling tot ≤ 40 °C. Curdlan is bedoeld om te worden gebruikt als verstevigingsmiddel, geleermiddel, stabilisator en verdikkingsmiddel in een breed scala aan levensmiddelen om de texturale eigenschappen, het waterhoudend vermogen en de thermische stabiliteit ervan te verbeteren, zoals noedels, dumplings, verwerkte vleesproducten, vispasta's, gebak, sauzen, soepen, verwerkte tofu en snacks.

(6) In het op 9 september 2024 gepubliceerde advies ([4]) heeft de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) de veiligheid van het voorgestelde gebruik van curdlan als levensmiddelenadditief beoordeeld. Ondanks de in de dataset vastgestelde beperkingen kon de EFSA de veiligheid beoordelen door de blootstellingsmargetechniek toe te passen en concludeerde zij dat er geen veiligheidsrisico bestaat voor het gebruik van curdlan als levensmiddelenadditief bij de voorgestelde toepassingen en gebruiksconcentraties.

(7) Daarom moet het gebruik van curdlan als levensmiddelenadditief worden toegestaan en moet aan dat additief het E-nummer E 424 worden toegekend.

([1]) PB L 354 van 31.12.2008, blz. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) PB L 354 van 31.12.2008, blz. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Verordening (EU) nr. 231/2012 van de Commissie van 9 maart 2012 tot vaststelling van de specificaties van de in de bijlagen II en III bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad opgenomen levensmiddelenadditieven (PB L 83 van 22.3.2012, blz. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) EFSA-panel voor levensmiddelenadditieven en aroma's, 2024, "Safety evaluation of curdlan as a food additive". *EFSA Journal* 2024;22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) De specificaties van curdlan (E 424) moeten derhalve in de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 worden opgenomen aangezien dit additief voor het eerst in de EU-lijst van levensmiddelenadditieven in bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt opgenomen.

(9) De Verordeningen (EG) nr. 1333/2008 en (EU) nr. 231/2012 moeten derhalve dienovereenkomstig worden gewijzigd.

(10) De in deze verordening vervatte maatregelen zijn in overeenstemming met het advies van het Permanent Comité voor planten, dieren, levensmiddelen en diervoeders,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

*Artikel 1*

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

*Artikel 2*

De bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage II bij deze verordening.

*Artikel 3*

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 16 oktober 2026.

*Voor de Commissie*
*De voorzitter*
Ursula VON DER LEYEN

*BIJLAGE I*

Bijlage II bij Verordening (EG) nr. 1333/2008 wordt als volgt gewijzigd:

(1) in deel B, punt 3 “Andere additieven dan kleurstoffen en zoetstoffen”, wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief E 423, octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom, de volgende vermelding ingevoegd:

| | |
|---|---|
| “E 424 | Curdlan” |

(2) deel E wordt als volgt gewijzigd:

(a) in categorie 01.7.5 (Smeltkaas) wordt na de vermelding voor E 338 — E 452, Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | “E 424 | Curdlan | 40 000” | | |

(b) in categorie 02.2.2 (Andere emulsies van oliën en vetten, inclusief smeerbare producten als omschreven in Verordening (EG) nr. 1234/2007 en vloeibare emulsies) wordt na de vermelding voor E 405, Propyleenglycolalginaat, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | “E 424 | Curdlan | 50 000” | | |

(c) in categorie 03 (Consumptie-ijs) wordt na de vermelding voor E 405, Propyleenglycolalginaat, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | “E 424 | Curdlan | 30 000” | | |

(d) in categorie 04.2.1 (Gedroogde groenten en fruit) wordt vóór de vermelding voor E 907, Gehydrogeneerd poly-1-deceen, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | “E 424 | Curdlan | 50 000 | | mag niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname” |

(e) in categorie 04.2.2 (Gedroogde groenten en fruit) wordt vóór de vermelding voor E 579, Gehydrogeneerd poly-1-deceen, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | “E 424 | Curdlan | 50 000” | | |

(f) in categorie 04.2.3 (Groente- en fruitconserven in blik of in glas) wordt vóór de vermelding voor E 415, Xanthaangom, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | “E 424 | Curdlan | 50 000 | | alleen kastanjes in opgietvloeistof” |

(g) in categorie 04.2.4.1 (Groente- en fruitbereidingen, met uitzondering van compote) wordt na de vermelding voor E 405, Propyleenglycolalginaat, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | “E 424 | Curdlan | 50 000” | | |

(h) in categorie 04.2.5.3 (Andere soortgelijke smeerbare groente- en fruitproducten) wordt na de vermelding voor E 418, Gellangom, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 10 000 | (32-)" | |

(i) in categorie 04.2.5.4 (Notenboter en notenpasta) wordt na de vermelding voor E 392, Extracten van rozemarijn, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 50 000" | | |

(j) in categorie 04.2.6 (Verwerkte aardappelproducten) wordt na de vermelding voor E 392, Extracten van rozemarijn, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 50 000" | | |

(k) in categorie 05.1 (Cacao- en chocoladeproducten als omschreven in Richtlijn 2000/36/EG) wordt na de vermelding voor E 422, Glycerol, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 30 000 | | alleen producten met verlaagde energetische waarde of zonder toegevoegde suikers" |

(l) in categorie 05.2 (Ander snoepgoed, inclusief microproducten ter verfrissing van de adem) wordt na de vermelding voor E 405, Propyleenglycolalginaat, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 50 000 | | mag niet worden gebruikt in geleiproducten in minicups waaronder voor de toepassing van deze verordening wordt verstaan: geleiproducten met een vaste consistentie in halfstijve minicups of minicapsules, die bedoeld zijn om in één hap te worden gegeten door in de minicup of minicapsule te knijpen waardoor het product in de mond komt; mag niet worden gebruikt voor de productie van gedehydrateerde levensmiddelen die bedoeld zijn voor rehydratering bij inname" |

(m) in categorie 05.3 (Kauwgom) wordt na de vermelding voor E 416, Karayagom, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 10 000" | | |

(n) in categorie 05.4 (Versieringen, afdeklagen en vullingen, met uitzondering van onder categorie 4.2.4 vallen vullingen op basis van fruit) wordt na de vermelding voor E 423, octenylbarnsteenzuurgemodificeerde Arabische gom, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 5 000" | | |

(o) in categorie 06.3 (Ontbijtgranen) wordt na de vermelding voor E 338 — E 452, Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 20 000" | | |

(p) in categorie 06.4.2 (Droge deegwaren) wordt na de vermelding voor Groep I, Additieven, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 20 000 | | alleen glutenvrije deegwaren (als levensmiddelen die speciaal zijn geproduceerd om het glutengehalte van ingrediënten die gluten bevatten te verlagen of de ingrediënten die gluten bevatten te vervangen) en deegwaren voor diëten met een laag eiwitgehalte" |

(q) in categorie 06.4.4 (Gnocchi van aardappelen) wordt na de vermelding voor E 330, Citroenzuur, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 20 000 | | behalve verse, gekoelde gnocchi van aardappelen" |

(r) in categorie 06.4.5 (Vullingen voor gevulde deegwaren (ravioli en soortgelijke producten)) wordt na de vermelding voor E 392, Rozemarijnextract, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 20 000" | | |

(s) in categorie 06.5 (Noedels) wordt na de vermelding voor E 338 — E 452, Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 20 000" | | |

(t) in categorie 06.6 (Beslag) wordt na de vermelding voor E 338 — E 452, Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 5 000" | | |

(u) in categorie 07.1 (Brood en broodjes) wordt na de vermelding voor E 338 — E 452, Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 20 000 | | behalve de onder 7.1.1 en 7.1.2 vallende producten" |

(v) in categorie 07.2 (Banketbakkerswaren) wordt na de vermelding voor E 338 — E 452, Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 20 000" | | |

(w) in categorie 08.2 (Vleesbereidingen als omschreven in Verordening (EG) nr. 853/2004) wordt na de vermelding voor E 415, Xanthaangom, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 20 000 | | alleen bereidingen die voor consumptie een warmtebehandeling hebben ondergaan en waarin ingrediënten zijn geïnjecteerd; vleesbereidingen die voor consumptie een warmtebehandeling hebben ondergaan en bestaan uit stukken vlees die op verschillende manieren zijn bewerkt (gehakt, gesneden of verwerkt) en die zijn gecombineerd, behalve "bifteki", "soutzoukaki", "kebap", "gyros" en "souvlaki"" |

(x) in categorie 08.3.2 (Warmtebehandelde vleesproducten) wordt na de vermelding voor E 427, Cassiagom, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 20 000 | | behalve "foie gras", "foie gras entier", "blocs de foie gras", "libamáj", "libamáj egészben", "libamáj tömbben"" |

(y) in categorie 08.3.3 (Darmen, afdeklagen en versieringen voor vlees) wordt na de vermelding voor E 339, Natriumfosfaten, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 20 000" | | |

(z) in categorie 09.2 (Verwerkte vis en visserijproducten, inclusief schaal- en weekdieren) wordt vóór de vermelding voor E 450, Difosfaten, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 30 000" | | |

(aa) in categorie 10.2 (Verwerkte eieren en eiproducten) wordt na de vermelding voor E 392, Extracten van rozemarijn, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 20 000" | | |

(bb) in categorie 12.4 (Mosterd) wordt vóór de vermelding voor E 392, Extracten van rozemarijn, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 30 000" | | |

(cc) in categorie 12.5 (Soepen en bouillons) wordt na de vermelding voor E 392, Extracten van rozemarijn, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 10 000" | | |

(dd) in categorie 12.6 (Sauzen) wordt na de vermelding voor E 392, Extracten van rozemarijn, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 30 000" | | |

(ee) in categorie 12.7 (Salades en hartige broodsmeersels) wordt na de vermelding voor E 334—E 337 en E 354, Wijnsteenzuur — Tartraten, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 30 000" | | |

(ff) in categorie 12.9 (Eiwitproducten, met uitzondering van producten die onder categorie 1.8 vallen) wordt na de vermelding voor E 338 — E 452, Fosforzuur — Fosfaten — Di-, tri- en polyfosfaten, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 80 000" | | |

(gg) in categorie 15.1 (Snacks op basis van aardappelen, granen, meel of zetmeel) wordt na de vermelding voor E 416, Karayagom, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 10 000" | | |

(hh) in categorie 16 (Desserts, met uitzondering van producten die onder de categorieën 1, 3 en 4 vallen) wordt na de vermelding voor E 416, Karayagom, de vermelding voor E 424 (Curdlan) ingevoegd:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | "E 424 | Curdlan | 30 000" | | |

*BIJLAGE II*

In de bijlage bij Verordening (EU) nr. 231/2012 wordt na de vermelding voor levensmiddelenadditief "E 423 OCTENYLBARNSTEENZUURGEMODIFICEERDE ARABISCHE GOM" de volgende vermelding ingevoegd:

| "**E 424 CURDLAN** | |
|---|---|
| **Synoniemen** | (1 → 3)-ß-d-Glucan |
| **Definitie** | Curdlan is een polysacharide met een hoog molecuulgewicht, bestaande uit β-1,3-gekoppelde glucose-eenheden, geproduceerd door fermentatie met een reincultuur uit een niet-pathogene en niet-toxicogene *Rhizobium radiobacter* biovar 1, stam NTK-u. Curdlan bestaat uit β-(1,3)-gekoppelde glucoseresiduen en heeft de ongebruikelijke eigenschap dat het bij verhitting in de waterige suspensie een elastische gel vormt. Ruw curdlan wordt gezuiverd door middel van verschillende stappen, waaronder alkalische oplossing en kristallisatie in methanol. De gekristalliseerde oplossing wordt aan zuiveringsstappen onderworpen, d.w.z. gecentrifugeerd, gewassen en nogmaals gecentrifugeerd. Vervolgens wordt het product gedroogd, gemalen en gezeefd om het eindproduct te verkrijgen. |
| CAS-nummer | 54724-00-4 |
| Molecuulformule | $H•(C_6H_{10}O_5)_n.OH$ |
| Gemiddelde molecuulmassa | Minimaal $1,4 \times 10^6$ Da |
| Gehalte (berekend als watervrije glucose) | Minimaal 80 % |
| **Beschrijving** | Reukloos of vrijwel reukloos, wit tot bijna wit poeder |
| **Identificatie** | |
| Oplosbaarheid | Onoplosbaar in water en ethanol |
| Oplosbaarheid in alkali | Voldoet aan test<br>Suspendeer 0,2 g monster in 5 ml water, voeg 1 ml 3 N natriumhydroxide toe en schud. Het monster lost op. |
| Gelvorming | Verwarm een 2 %-suspensie in water van het monster gedurende 10 minuten in een kokendwaterbad en koel af. Er ontstaat een stevige gel. |
| Neerslagvorming met koper(II)tartraat | Voldoet aan test |
| pH | 6,0-7,5 (1 %-oplossing in water) |
| Gelsterkte | Minimaal 600 g/cm$^2$ |
| **Zuiverheid** | |
| Gewichtsverlies bij drogen | Maximaal 10 % |
| Gloeirest | Maximaal 6 % |
| Sulfaatas | Maximaal 6 % |
| Stikstof | Maximaal 0,3 % |
| Arseen | Maximaal 0,05 mg/kg |
| Lood | Maximaal 0,2 mg/kg |
| Methanol | Maximaal 10 mg/kg |

| **Microbiologische criteria** | |
|---|---|
| Totaal kiemgetal | Maximaal 1 000 kve/g |
| Coliformen | Afwezig in 1 g |
| *Escherichia coli* | Afwezig in 1 g” |