2026/2298

19.10.2026

ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) 2026/2298

z dnia 16 października 2026 r.

zmieniające załącznik II do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do stosowania kurdlanu

(Tekst mający znaczenie dla EOG)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności ([1]), w szczególności jego art. 10 ust. 3 oraz art. 14,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1331/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. ustanawiające jednolitą procedurę wydawania zezwoleń na stosowanie dodatków do żywności, enzymów spożywczych i środków aromatyzujących ([2]), w szczególności jego art. 7 ust. 5,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 ustanowiono unijny wykaz dodatków do żywności dopuszczonych do stosowania w żywności oraz warunki ich stosowania.

(2) W rozporządzeniu Komisji (UE) nr 231/2012 ([3]) ustanowiono specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załączniku II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.

(3) Zgodnie z art. 3 ust. 1 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008 unijny wykaz dodatków do żywności i specyfikacji dla dodatków do żywności może być aktualizowany z inicjatywy Komisji albo na podstawie wniosku państwa członkowskiego lub zainteresowanej strony.

(4) We wrześniu 2016 r. przedłożono Komisji wniosek o zezwolenie na stosowanie kurdlanu jako substancji żelującej, substancji wiążącej, stabilizatora i zagęszczacza w wielu różnych kategoriach żywności. Następnie wniosek ten udostępniono państwom członkowskim na podstawie art. 4 rozporządzenia (WE) nr 1331/2008.

(5) Kurdlan to liniowy polisacharyd o wysokiej masie cząsteczkowej i właściwościach termożelujących wytwarzany w drodze ferementacji z *Rhizobium radiobacter* biowar 1 szczep NTK-u. Tworzy nieodwracalne „mocne" żele po ogrzaniu w zawiesinie wodnej w temperaturze powyżej 80 °C oraz odwracalne „słabe" żele po ogrzaniu w zawiesinie wodnej w temperaturze od 55 °C do 65 °C, a następnie schłodzeniu do temperatury ≤ 40 °C. Kurdlan jest przeznaczony do stosowania jako substancja wiążąca, substancja żelująca, stabilizator i zagęszczacz w wielu różnych kategoriach żywności, takich jak makarony typu noodle, pierogi, przetworzone produkty mięsne, pasty rybne, ciastka, sosy, zupy, przetworzone tofu i przekąski, w celu poprawy właściwości teksturalnych, zdolności wiązania wilgoci i stabilności termicznej.

(6) W opinii opublikowanej w dniu 9 września 2024 r. ([4]) Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności („Urząd") ocenił bezpieczeństwo proponowanego stosowania kurdlanu jako dodatku do żywności. Pomimo ograniczeń odnotowanych w zbiorze danych Urząd był w stanie ocenić bezpieczeństwo, stosując podejście w oparciu o margines narażenia, i stwierdził, że nie ma obaw co do bezpieczeństwa stosowania kurdlanu jako dodatku do żywności w proponowanych zastosowaniach i przy proponowanych poziomach stosowania.

(7) Należy zatem zezwolić na stosowanie kurdlanu jako dodatku do żywności i przypisać temu dodatkowi numer E 424.

([1]) Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) Dz.U. L 354 z 31.12.2008, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Rozporządzenie Komisji (UE) nr 231/2012 z dnia 9 marca 2012 r. ustanawiające specyfikacje dla dodatków do żywności wymienionych w załącznikach II i III do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 Parlamentu Europejskiego i Rady (Dz.U. L 83 z 22.3.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) Panel EFSA ds. dodatków do żywności i środków aromatyzujących, (2024). Safety evaluation of curdlan as a food additive [„Ocena bezpieczeństwa kurdlanu jako dodatku do żywności"]. Dziennik EFSA, 2024; 22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) Specyfikacje kurdlanu (E 424) należy zatem włączyć do załącznika do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, ponieważ dodatek ten jest po raz pierwszy uwzględniany w unijnym wykazie dodatków do żywności ustanowionym w załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008.

(9) Należy zatem odpowiednio zmienić rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 i (UE) nr 231/2012.

(10) Środki przewidziane w niniejszym rozporządzeniu są zgodne z opinią Stałego Komitetu ds. Roślin, Zwierząt, Żywności i Pasz,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się zmiany określone w załączniku I do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 2

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012 wprowadza się zmiany określone w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

Artykuł 3

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 16 października 2026 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN

ZAŁĄCZNIK I

W załączniku II do rozporządzenia (WE) nr 1333/2008 wprowadza się następujące zmiany:

1) w części B pkt 3 „Dodatki inne niż barwniki i substancje słodzące” po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 423 Guma arabska modyfikowana kwasem oktenylo-bursztynowym dodaje się pozycję w brzmieniu:

„E 424	Kurdlan”

2) w części E wprowadza się następujące zmiany:

a) w kategorii 01.7.5 (Sery topione) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	40 000”		

b) w kategorii 02.2.2 (Pozostałe emulsje tłuszczowe i olejowe, w tym tłuszcze do smarowania w rozumieniu rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007, i emulsje ciekłe) po pozycji E 405 Alginian glikolu propylenowego dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	50 000”		

c) w kategorii 03 (Lody spożywcze) po pozycji E 405 Alginian glikolu propylenowego dodaje się pozycję E424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	30 000”		

d) w kategorii 04.2.1 (Owoce i warzywa suszone) przed pozycją E 907 Uwodorniony poli-1-deken dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	50 000		Nie może być stosowany do produkcji odwodnionej żywności, przeznaczonej do uwodnienia w trakcie spożywania”

e) W kategorii 04.2.2 (Owoce i warzywa w occie, oleju lub solance) przed pozycją E 579 Glukonian żelazawy dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	50 000”		

f) w kategorii 04.2.3 (Owoce i warzywa w puszkach lub w słoikach) po pozycji E 415 Guma ksantanowa dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	50 000		Tylko jadalne kasztany w zalewie”

g) w kategorii 04.2.4.1 (Przetwory owocowe i warzywne, z wyłączeniem owoców w wodnym roztworze cukru, poddanych obróbce cieplnej) po pozycji E 405 Alginian glikolu propylenowego dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	50 000”		

h) w kategorii 04.2.5.3 (Inne podobne owocowe lub warzywne produkty do smarowania) po pozycji E 418 Guma gellan dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	10 000	(32-)”	

i) w kategorii 04.2.5.4 (Masła orzechowe i produkty do smarowania z orzechów) po pozycji E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	50 000”		

j) w kategorii 04.2.6 (Przetworzone produkty z ziemniaków) po pozycji E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	50 000”		

k) w kategorii 05.1 (Wyroby kakaowe i czekoladowe objęte dyrektywą 2000/36/WE) po pozycji E 422 Glicerol (gliceryna) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	30 000		Tylko o obniżonej wartości energetycznej lub bez dodatku cukru”

l) w kategorii 05.2 (Pozostałe wyroby cukiernicze, w tym pastylki i drażetki odświeżające oddech) po pozycji E 405 Alginian glikolu propylenowego dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	50 000		Nie może być stosowany w żelowych minikubeczkach zdefiniowanych do celów niniejszego rozporządzenia jako wyroby cukiernicze żelowe o zwartej konsystencji, zawarte w półsztywnych minikubeczkach lub minikapsułkach, przeznaczone do spożycia pojedynczym kęsem przez wywarcie nacisku na minikubeczek lub minikapsułkę, aby ich zawartość znalazła się w jamie ustnej; Nie może być stosowany do produkcji odwodnionej żywności, przeznaczonej do uwodnienia w trakcie spożywania”

m) w kategorii 05.3 (Guma do żucia) po pozycji E 416 Guma Karaya dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	10 000”		

n) w kategorii 05.4 (Dekoracje, powłoki i nadzienia, z wyjątkiem nadzień owocowych objętych kategorią 4.2.4) po pozycji E 423 Guma arabska modyfikowana kwasem oktenylo-bursztynowym dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	5 000”		

o) w kategorii 06.3 (Śniadaniowe przetwory zbożowe) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	20 000”		

p) w kategorii 06.4.2 (Suchy makaron) po pozycji Grupa I Dodatki dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	20 000		Tylko makarony bezglutenowe (jako żywność produkowana specjalnie w celu zmniejszenia zawartości glutenu w składnikach zawierających gluten lub zastąpienia składników zawierających gluten) oraz makarony przeznaczone do diet niskobiałkowych”

q) w kategorii 06.4.4 (Gnocchi ziemniaczane) po pozycji E 330 Kwas cytrynowy dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	20 000		Z wyjątkiem świeżych, chłodzonych gnocchi ziemniaczanych”

r) w kategorii 06.4.5 (Nadzienia do makaronów nadziewanych (pierożków ravioli i produktów podobnych) po pozycji E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	20 000”		

s) w kategorii 06.5 (Makarony typu noodle) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan:

	„E 424	Kurdlan	20 000”		

t) w kategorii 06.6 (Ciasto o luźnej konsystencji) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	5 000”		

u) w kategorii 07.1 (Chleb i bułki) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	20 000		Z wyjątkiem produktów wymienionych w punktach 7.1.1 i 7.1.2”

v) w kategorii 07.2 (Pieczywo cukiernicze i wyroby ciastkarskie) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	20 000”		

w) w kategorii 08.2 (Surowe wyroby mięsne w rozumieniu rozporządzenia (WE) nr 853/2004) po pozycji E 415 Guma ksantanowa dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	20 000		Tylko surowe wyroby mięsne poddane obróbce cieplnej przed spożyciem, do których wstrzyknięto składniki; surowe wyroby mięsne poddane obróbce cieplnej przed spożyciem, które składają się z części mięsnych, które poddane zostały niejednakowej obróbce polegającej na rozdrobnieniu, pokrojeniu na plasterki lub przetworzeniu, a które połączono razem. Z wyjątkiem *bifteki, soutzoukaki, kebap gyros* i *souvlaki*”

x) w kategorii 08.3.2 (Produkty mięsne poddane obróbce cieplnej) przed pozycją E 427 Guma kasja dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

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

y) w kategorii 08.3.3 (Osłonki i powłoki oraz dekoracje mięsa) po pozycji E 339 Fosforany sodu dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	20 000”		

z) w kategorii 09.2 (Przetworzone ryby i produkty rybołówstwa, w tym mięczaki i skorupiaki) przed pozycją E 450 Difosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	30 000”		

aa) w kategorii 10.2 (Przetworzone jaja i produkty jajeczne) po pozycji E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	20 000”		

bb) w kategorii 12.4 (Musztarda) przed pozycją E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	30 000”		

cc) w kategorii 12.5 (Zupy i buliony) po pozycji E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	10 000”		

dd) w kategorii 12.6 (Sosy) po pozycji E 392 Ekstrakty z rozmarynu (wyciągi z rozmarynu) dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	30 000”		

ee) w kategorii 12.7 (Sałatki i produkty smakowe do smarowania pieczywa) po pozycji E 334–337 i E 354 Kwas winowy – winiany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	30 000”		

ff) w kategorii 12.9 (Produkty białkowe, z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1.8) po pozycji E 338–452 Kwas fosforowy – fosforany – di-, tri- i polifosforany dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	80 000”		

gg) w kategorii 15.1 (Przekąski na bazie ziemniaków, zbóż, mąki lub skrobi) po pozycji E 416 Guma karaya dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	10 000”		

hh) w kategorii 16 (Desery z wyłączeniem produktów objętych kategorią 1, 3 i 4) po pozycji E 416 Guma Karaya dodaje się pozycję E 424 Kurdlan w brzmieniu:

	„E 424	Kurdlan	30 000”		

ZAŁĄCZNIK II

W załączniku do rozporządzenia (UE) nr 231/2012, po pozycji dotyczącej dodatku do żywności E 423 GUMA ARABSKA MODYFIKOWANA KWASEM OKTENYLO-BURSZTYNOWYM dodaje się pozycję w brzmieniu:

„**E 424 KURDLAN**	
Nazwy synonimowe	(1 → 3)-β-D-glukan
Definicja	Kurdlan jest polisacharydem o dużej masie cząsteczkowej, składającym się z jednostek glukozy połączonych wiązaniem β-1,3, wytwarzanym w drodze fermentacji czystej kultury z niepatogennego i nietoksycznego *Rhizobium radiobacter* biowar 1 szczep NTK-u. Kurdlan składa się z reszt glukozowych połączonych wiązaniami β-(1,3) i ma nietypową właściwość tworzenia elastycznego żelu po ogrzaniu w zawiesinie wodnej. Surowy kurdlan oczyszcza się w kilku etapach, które obejmują rozpuszczanie w zasadach i krystalizację w metanolu. Skrystalizowany roztwór poddaje się etapom oczyszczania, tj. odwirowaniu, przemywaniu i ponownemu odwirowaniu. Następnie produkt jest suszony, mielony i przesiewany w celu uzyskania produktu końcowego.
Nr CAS	54724-00-4
Wzór chemiczny	$H•(C_6H_{10}O_5)_n.OH$
Średnia masa cząsteczkowa	Nie mniej niż $1,4 \times 10^6$ Da
Oznaczenie zawartości (w przeliczeniu na bezwodną glukozę)	Nie mniej niż 80 %
Opis	Bezwonny lub prawie bezwonny proszek o barwie białej lub prawie białej
Identyfikacja	
Rozpuszczalność	Nierozpuszczalny w wodzie i etanolu.
Rozpuszczalność w zasadach	Wynik dodatni Sporządzić zawiesinę 0,2 g próbki w 5 ml wody, dodać 1 ml 3-normalnego roztworu wodorotlenku sodu i wstrząsnąć. Próbka rozpuszcza się.
Tworzenie się żelu	Ogrzewać 2 % zawiesinę wodną próbki we wrzącej łaźni wodnej przez 10 minut i schłodzić. Tworzy się zwarty żel.
Tworzenie się osadu przy pomocy winianu miedzi	Wynik dodatni
pH	Między 6,0 a 7,5 (1 % zawiesina wodna)
Moc żelu	Nie mniej niż 600 g/cm^2
Czystość	
Strata po suszeniu	Nie więcej niż 10 %
Pozostałości po prażeniu	Nie więcej niż 6 %
Popiół siarczanowy	Nie więcej niż 6 %
Azot	Nie więcej niż 0,3 %
Arsen	Nie więcej niż 0,05 mg/kg
Ołów	Nie więcej niż 0,2 mg/kg
Metanol	Nie więcej niż 10 mg/kg

Kryteria mikrobiologiczne	
Ogólna liczba drobnoustrojów	Nie więcej niż 1 000 jtk/g
Bakterie z grupy coli	Nieobecne w 1 g
Escherichia coli	Nieobecne w 1 g”