Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria L

2026/2298

19.10.2026

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2026/2298

zo 16. októbra 2026,

ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a príloha k nariadeniu Komisie (EÚ) č. 231/2012, pokiaľ ide o používanie kurdlanu

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách ([1]), a najmä na jeho článok 10 ods. 3 a článok 14,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm ([2]), a najmä na jeho článok 7 ods. 5,

keďže:

(1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa uvádza zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách schválené na používanie v potravinách a podmienky ich používania.

(2) V nariadení Komisie (EÚ) č. 231/2012 ([3]) sa stanovujú špecifikácie prídavných látok v potravinách, ktoré sú uvedené v prílohách II a III k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.

(3) V zmysle článku 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1331/2008 možno zoznam Únie obsahujúci prídavné látky a ich špecifikácie aktualizovať buď na podnet Komisie, alebo na základe žiadosti členského štátu či zainteresovanej strany.

(4) Komisii bola v septembri 2016 predložená žiadosť o povolenie používania kurdlanu ako želírujúcej látky, stužovadla, stabilizátora a zahusťovadla v širokej škále kategórií potravín. Žiadosť bola následne sprístupnená členským štátom podľa článku 4 nariadenia (ES) č. 1331/2008.

(5) Kurdlan je lineárny polysacharid s vysokou molekulovou hmotnosťou, ktorý má želírujúce vlastnosti za tepla a vzniká fermentáciou z baktérie *Rhizobium radiobacter* biovar 1 kmeň NTK-u. Pri zahriatí vo vodnej suspenzii pri teplotách nad 80 °C vytvára ireverzibilné „vysokoteplotné“ gély a pri zahriatí vo vodnej suspenzii pri teplotách od 55 °C do 65 °C a následnom ochladení pri teplote ≤ 40 °C vytvára reverzibilné „nízkoteplotné“ gély. Kurdlan je určený na použitie ako stužovadlo, želírujúca látka, stabilizátor a zahusťovadlo v širokej škále potravín, ako sú napríklad rezance, plnené taštičky, spracované mäsové výrobky, rybacie pasty, koláče, omáčky, polievky, spracované tofu a snacky, s cieľom zlepšiť ich textúrne vlastnosti, schopnosť zadržiavať vodu a tepelnú stabilitu.

(6) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) v stanovisku uverejnenom 9. septembra 2024 ([4]) vyhodnotil bezpečnosť navrhovaného používania kurdlanu ako prídavnej látky v potravinách. Napriek obmedzeniam uvedeným v súbore údajov bol úrad schopný posúdiť bezpečnosť uplatnením prístupu založeného na rozpätí expozície (*margin of exposure* – MOE) a dospel k záveru, že pri navrhovaných použitiach a navrhovaných množstvách neexistuje žiadne bezpečnostné riziko, pokiaľ ide o používanie kurdlanu ako prídavnej látky v potravinách.

(7) Je preto vhodné povoliť používanie kurdlanu ako prídavnej látky v potravinách a prideliť tejto prídavnej látke číslo E 424.

([1]) Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) Ú. v. EÚ L 354, 31.12.2008, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Nariadenie Komisie (EÚ) č. 231/2012 z 9. marca 2012, ktorým sa ustanovujú špecifikácie prídavných látok uvedených v prílohách II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Ú. v. EÚ L 83, 22.3.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) Pracovná skupina EFSA pre potravinové prísady a arómy, (2024). *Safety evaluation of curdlan as a food additive* (Hodnotenie bezpečnosti kurdlanu ako prídavnej látky v potravinách). Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2024) 22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) Špecifikácie kurdlanu (E 424) by sa preto mali zahrnúť do prílohy k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012, keďže táto prídavná látka sa prvý raz zapíše do zoznamu Únie obsahujúceho prídavné látky v potravinách stanoveného v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.

(9) Nariadenie (ES) č. 1333/2008 a nariadenie (EÚ) č. 231/2012 by sa preto mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.

(10) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Príloha k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012 sa mení v súlade s prílohou II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 16. októbra 2026

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

PRÍLOHA I

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení takto:

1. V časti B bode 3 „Prídavné látky iné ako farbivá a sladidlá“ sa za zápis týkajúci sa prídavnej látky v potravinách E 423 Arabská guma modifikovaná kyselinou oktenyljantárovou vkladá tento zápis:

„E 424	Kurdlan“

2. Časť E sa mení takto:

a) v kategórii 01.7.5 (Tavený syr) sa za zápis E 338 – 452 Kyselina fosforečná – fosforečnany – di- tri- a polyfosforečnany vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	40 000“		

b) v kategórii 02.2.2 [Iné tukové a olejové emulzie vrátane nátierok v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 1234/2007 a tekutých emulzií] sa za zápis E 405 1,2-Propándiolalginát vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000“		

c) v kategórii 03 (Zmrzliny) sa za zápis E 405 1,2-Propándiolalginát vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000“		

d) v kategórii 04.2.1 (Sušené ovocie a zelenina) sa pred zápis E 907 Hydrogénový poly-1-decén vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000		nesmie sa používať na výrobu dehydrovaných potravín, k rehydratácii ktorých dochádza v momente ich požívania“

e) v kategórii 04.2.2 (Ovocie a zelenina v octe, oleji alebo náleve) sa pred zápis E 579 Glukonan železnatý vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000“		

f) v kategórii 04.2.3 (Ovocie a zelenina v konzervách alebo vo fľašiach) sa za zápis E 415 Xantánová guma vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000		iba tekuté gaštany“

g) v kategórii 04.2.4.1 (Ovocné a zeleninové prípravky okrem kompótov) sa za zápis E 405 1,2-propándiolalginát vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000“		

h) v kategórii 04.2.5.3 (Iné podobné ovocné alebo zeleninové nátierky) sa za zápis E 418 Guma gellan vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	10 000	32.“	

i) v kategórii 04.2.5.4 (Orechové maslá a orechové nátierky) sa za zápis E 392 Extrakty z rozmarínu vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000“		

j) v kategórii 04.2.6 (Spracované zemiakové výrobky) sa za zápis E 392 Extrakty z rozmarínu vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000“		

k) v kategórii 05.1 (Výrobky z kakaa a čokolády zahrnuté v smernici 2000/36/ES) sa za zápis E 422 Glycerol vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000		len so zníženou energetickou hodnotou alebo bez pridaného cukru“

l) v kategórii 05.2 (Iné cukrovinky vrátane drobných cukríkov na osvieženie dychu) sa za zápis E 405 1,2-propándiolalginát vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	50 000		nesmie sa používať v želé kalíškoch, vymedzených na účely tohto nariadenia ako želé cukrovinky pevnej konzistencie, ktoré sa nachádzajú v pružných kalíškoch alebo malých kapsulách; sú určené na konzumáciu na jedno sústo, pričom sa cukrovinka vsúva do úst stlačením kalíška alebo malej kapsule; nesmie sa používať na výrobu dehydrovaných potravín, k rehydratácii ktorých dochádza v momente ich požívania“

m) v kategórii 05.3 (Žuvačky) sa za zápis E 416 Guma karaya vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	10 000“		

n) v kategórii 05.4 (Ozdoby, nátery a náplne okrem náplní na báze ovocia zahrnutých v kategórii 4.2.4) sa za zápis E 423 Arabská guma modifikovaná kyselinou oktenyljantárovou vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	5 000“		

o) v kategórii 06.3 (Cereálne raňajky) sa za zápis E 338 – 452 Kyselina fosforečná – fosforečnany – di- tri- a polyfosforečnany vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000“		

p) v kategórii 06.4.2 (Sušené cestoviny) sa za zápis týkajúci sa prídavných látok skupiny I vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000		iba bezgluténové cestoviny (ako potraviny špeciálne vyrábané na zníženie obsahu gluténu v zložkách obsahujúcich glutén alebo na náhradu zložiek obsahujúcich glutén) a cestoviny, ktoré sú určené na hypoproteínovú diétu“

q) v kategórii 06.4.4 (Zemiakové gnocchi) sa za zápis E 330 Kyselina citrónová vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000		okrem čerstvých chladených zemiakových gnocchov“

r) v kategórii 06.4.5 [Náplne do plnených cestovín (ravioli a podobné cestoviny)] sa za zápis E 392 Extrakty z rozmarínu vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000“		

s) v kategórii 06.5 (Rezance) sa za zápis E 338 – 452 Kyselina fosforečná – fosforečnany – di- tri- a polyfosforečnany vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000“		

t) v kategórii 06.6 [Trené cestá (*batters*)] sa za zápis E 338 – 452 Kyselina fosforečná – fosforečnany – di- tri- a polyfosforečnany vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	5 000“		

u) v kategórii 07.1 (Chlieb a rožky) sa za zápis E 338 – 452 Kyselina fosforečná – fosforečnany – di- tri- a polyfosforečnany vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000		okrem výrobkov v kategóriách 7.1.1 a 7.1.2“

v) v kategórii 07.2 (Jemné pečivo) sa za zápis E 338 – 452 Kyselina fosforečná – fosforečnany – di- tri- a polyfosforečnany vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000“		

w) v kategórii 08.2 [Mäsové prípravky v zmysle vymedzenia v nariadení (ES) č. 853/2004] sa za zápis E 415 Xantánová živica vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000		iba prípravky, ktoré boli pred požitím tepelne ošetrené a do ktorých boli zložky injektované; mäsové prípravky, ktoré boli pred požitím tepelne ošetrené, zložené z kombinácie viacerých kusov mäsa upravených rôznymi spôsobmi: mletím, krájaním alebo spracovaním. Okrem *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* a *souvlaki*“

x) v kategórii 08.3.2 (Tepelne ošetrené mäsové výrobky) sa pred zápis E 427 Kasiová guma vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

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

y) v kategórii 08.3.3 (Obaly, nátery a ozdoby na mäso) sa za zápis E 339 Fosforečnany sodné vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000“		

z) v kategórii 09.2 (Spracované ryby a produkty rybolovu vrátane mäkkýšov a kôrovcov) sa pred zápis E 450 difosforečnany vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000“		

aa) v kategórii 10.2 (Spracované vajcia a vaječné výrobky) sa za zápis E 392 extrakty z rozmarínu vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	20 000“		

bb) v kategórii 12.4 (Horčica) sa pred zápis E 392 extrakty z rozmarínu vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000“		

cc) v kategórii 12.5 (Polievky a vývary) sa za zápis E 392 extrakty z rozmarínu vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	10 000“		

dd) v kategórii 12.6 (Omáčky) sa za zápis E 392 extrakty z rozmarínu vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000“		

ee) v kategórii 12.7 (Šaláty a pikantné nátierky) sa za zápis E 334 – 337 a E 354 Kyselina vínna – vínany vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000“		

ff) v kategórii 12.9 [Proteínové výrobky okrem výrobkov zahrnutých v kategórii 1.8] sa za zápis E 338 – 452 kyselina fosforečná – fosforečnany – di- tri- a polyfosforečnany vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	80 000“		

gg) v kategórii 15.1 (Snacky na báze zemiakov, obilia, múky alebo škrobu) sa za zápis E 416 guma karaya vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	10 000“		

hh) v kategórii 16 (Dezerty okrem výrobkov zahrnutých v kategórii 1, 3 a 4) sa za zápis E 416 guma karaya vkladá zápis E 424 (Kurdlan):

	„E 424	Kurdlan	30 000“		

PRÍLOHA II

V prílohe k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012 sa za zápis týkajúci sa prídavnej látky v potravinách E 423 ARABSKÁ GUMA MODIFIKOVANÁ KYSELINOU OKTENYLJANTÁROVOU vkladá tento zápis:

„**E 424 KURDLAN**	
Synonymá	(1 → 3)-β-d-glukán
Definícia	Kurdlan je lineárny polysacharid s vysokou molekulovou hmotnosťou pozostávajúci z β-1,3-viazaných glukózových jednotiek, ktorý vzniká fermentáciou čistou kultúrou z nepatogénnej a netoxikogénnej baktérie *Rhizobium radiobacter* biovar 1 kmeň NTK-u. Kurdlan pozostáva z β-1,3-viazaných glukózových zvyškov a má nezvyčajnú schopnosť tvoriť pri zahriatí vo vodnej suspenzii elastický gél. Surový kurdlan sa purifikuje viacerými krokmi, medzi ktoré patrí alkalické rozpúšťanie a kryštalizácia v metanole. Kryštalizovaný roztok sa podrobuje krokom postupu purifikácie, t. j. centrifugácii, premývaniu a ďalšej centrifugácii. Potom sa výrobok vysuší, pomelie a preoseje, aby sa získal konečný výrobok.
Číslo CAS	54724-00-4
Chemický vzorec	$H•(C_6H_{10}O_5)_n.OH$
Priemerná molekulová hmotnosť	Najmenej $1,4 \times 10^6$ Da
Rozbor (vypočítaný ako bezvodá glukóza)	Najmenej 80 %
Opis	Biely až takmer biely prášok bez zápachu alebo takmer bez zápachu
Identifikácia	
Rozpustnosť	Nerozpustný vo vode a v etanole
Rozpustnosť v alkáliách	Vyhovuje skúške Suspendovať 0,2 g vzorky v 5 ml vody, pridať 1 ml 3 N hydroxidu sodného a pretrepať. Vzorka sa rozpustí.
Tvorba gélu	Zahrievať 2 % vodnú suspenziu vzorky vo vriacom vodnom kúpeli počas 10 minút a ochladiť. Vytvorí sa tuhý gél.
Tvorba zrazeniny s vínanom meďnatým	Vyhovuje skúške
pH	Medzi 6,0 – 7,5 (1 % vodná suspenzia)
Pevnosť gélu	Najmenej 600 g/cm²
Čistota	
Strata sušením	Najviac 10 %
Zvyšok po žíhaní	Najviac 6 %
Síranový popol	Najviac 6 %
Dusík	Najviac 0,3 %
Arzén	Najviac 0,05 mg/kg
Olovo	Najviac 0,2 mg/kg
Metanol	Najviac 10 mg/kg

Mikrobiologické kritériá	
Celkový počet mikroorganizmov	Najviac 1 000 JTK/g
Koliformné baktérie	Neprítomné v 1 g
Escherichia coli	Neprítomná v 1 g“