Uradni list
Evropske unije

SL
Serija L

2026/2298

19.10.2026

UREDBA KOMISIJE (EU) 2026/2298

z dne 16. oktobra 2026

o spremembi Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta ter Priloge k Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 glede uporabe kurdlana

(Besedilo velja za EGP)

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o aditivih za živila ([1]) ter zlasti člena 10(3) in člena 14 Uredbe,

ob upoštevanju Uredbe (ES) št. 1331/2008 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 16. decembra 2008 o vzpostavitvi skupnega postopka odobritve za aditive za živila, encime za živila in arome za živila ([2]) ter zlasti člena 7(5) Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V Prilogi II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 so določeni seznam Unije aditivov za živila, odobrenih za uporabo v živilih, in pogoji njihove uporabe.

(2) V Uredbi Komisije (EU) št. 231/2012 ([3]) so določene specifikacije za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008.

(3) Unijski seznam aditivov za živila in specifikacije za aditive za živila se lahko v skladu s členom 3(1) Uredbe (ES) št. 1331/2008 na pobudo Komisije ali na podlagi zahtevka države članice ali zainteresirane strani posodobijo.

(4) Septembra 2016 je bil Komisiji predložen zahtevek za odobritev uporabe kurdlana kot želirnega sredstva, utrjevalca, stabilizatorja in sredstva za zgostitev (gostila) v najrazličnejših kategorijah živil. Zahtevek je bil nato v skladu s členom 4 Uredbe (ES) št. 1331/2008 dan na voljo državam članicam.

(5) Kurdlan je visokomolekularni linearni polisaharid z lastnostmi termalnega želiranja, pridobljen s fermentacijo iz seva 1 NTK-u biovarja bakterije *Rhizobium radiobacter*. Če se segreva v vodni suspenziji pri temperaturah nad 80 °C tvori ireverzibilen „visoko utrjen“ gel, če se segreva v vodni suspenziji pri temperaturah med 55 °C in 65 °C in nato ohladi na ≤ 40 °C pa reverzibilen „nizko utrjen“ gel. Kurdlan je namenjen za uporabo kot utrjevalec, želirno sredstvo, stabilizator in sredstvo za zgostitev (gostilo) v najrazličnejših živilih, kot so rezanci, cmoki, predelani mesni proizvodi, ribje paste, slaščice, omake, juhe, predelan tofu in prigrizki, da bi se izboljšale njihove teksturne lastnosti, sposobnost zadrževanja vode in toplotna stabilnost.

(6) Evropska agencija za varnost hrane (v nadaljnjem besedilu: Agencija) je v mnenju, objavljenem 9. septembra 2024 ([4]), ocenila varnost predlagane uporabe kurdlana kot aditiva za živila. Kljub omejitvam, navedenim v naboru podatkov, je Agencija lahko ocenila varnost z uporabo pristopa stopnje izpostavljenosti (MOE) in ugotovila, da uporaba kurdlana kot aditiva za živila pri predlaganih načinih in ravneh uporabe ne pomeni varnostnega tveganja.

(7) Zato je primerno odobriti uporabo kurdlana kot aditiva za živila in mu dodeliti številko E 424.

([1]) UL L 354, 31.12.2008, str. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) UL L 354, 31.12.2008, str. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Uredba Komisije (EU) št. 231/2012 z dne 9. marca 2012 o določitvi specifikacij za aditive za živila, navedene v prilogah II in III k Uredbi (ES) št. 1333/2008 Evropskega parlamenta in Sveta (UL L 83, 22.3.2012, str. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) Panel EFSA za živilske aditive in arome, (2024). Ocena varnosti kurdlana kot aditiva za živila. *EFSA Journal* 2024;22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) V Prilogo k Uredbi (EU) št. 231/2012 bi bilo treba vključiti specifikacije za kurdlan (E 424), saj se ta aditiv prvič vključuje na unijski seznam aditivov za živila iz Priloge II k Uredbi (ES) št. 1333/2008.

(9) Uredbi (ES) št. 1333/2008 in (EU) št. 231/2012 bi bilo zato treba ustrezno spremeniti.

(10) Ukrepi iz te uredbe so v skladu z mnenjem Stalnega odbora za rastline, živali, hrano in krmo –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni v skladu s Prilogo I k tej uredbi.

Člen 2

Priloga k Uredbi (EU) št. 231/2012 se spremeni v skladu s Prilogo II k tej uredbi.

Člen 3

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 16. oktobra 2026

Za Komisijo
predsednica
Ursula VON DER LEYEN

PRILOGA I

Priloga II k Uredbi (ES) št. 1333/2008 se spremeni:

(1) v delu B se v točki 3 „Aditivi razen barvil in sladil“ za vnosom za aditiv za živila E 423, gumi arabikum, modificiran z oktenil sukcinsko kislino, vstavi naslednji vnos:

„E 424	kurdlan“;

(2) del E se spremeni:

(a) v kategoriji 01.7.5 (Topljeni sir) se za vnosom za E 338–452, fosforjeva (V) kislina – fosfati – di-, tri- in polifosfati, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	40 000“;		

(b) v kategoriji 02.2.2 (Druge emulzije masti in olj, vključno z namazi, kakor so opredeljeni v Uredbi Sveta (ES) št. 1234/2007, ter tekoče emulzije) se za vnosom za E 405, propan-1, 2-diol alginat, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	50 000“;		

(c) v kategoriji 03 (Sladoledi) se za vnosom za E 405, propan-1,2-diol alginat, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	30 000“;		

(d) v kategoriji 04.2.1 (Sušeno sadje in posušena zelenjava) se pred vnosom za E 907, hidrogenirani poli-1-decen, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	50 000		se ne smejo uporabljati za proizvodnjo dehidriranih živil, ki se rehidrirajo ob zaužitju“;

(e) v kategoriji 04.2.2 (Sadje in zelenjava v kisu, olju ali slanici) se pred vnosom za E 579, železov (II) glukonat, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	50 000“;		

(f) v kategoriji 04.2.3 (Sadje in zelenjava v pločevinkah ali kozarcih) se za vnosom za E 415, ksantan gumi, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	50 000		samo kostanj v tekočini“;

(g) v kategoriji 04.2.4.1 (Pripravki iz sadja in zelenjave, razen kompota) se za vnosom za E 405, propan-1,2-diol alginat, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	50 000“;		

(h) v kategoriji 04.2.5.3 (Drugi podobni sadni in zelenjavni namazi) se za vnosom za E 418, gelanski gumi, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	10 000	(32-)“;	

(i) v kategoriji 04.2.5.4 (Namazi iz oreščkov) se za vnosom za E 392, izvlečki rožmarina, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	50 000“;		

(j) v kategoriji 04.2.6 (Predelani proizvodi iz krompirja) se za vnosom za E 392, izvlečki rožmarina, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	50 000“;		

(k) v kategoriji 05.1 (Kakavovi in čokoladni proizvodi, ki jih zajema Direktiva 2000/36/ES) se za vnosom za E 422, glicerol, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	30 000		samo proizvodi z zmanjšano energijsko vrednostjo ali brez dodanega sladkorja“;

(l) v kategoriji 05.2 (Drugi slaščičarski izdelki, vključno z mikro sladkornimi izdelki za osvežitev daha) se za vnosom za E 405, propan-1,2-diol alginat, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	50 000		se ne smejo uporabljati v žele dražejih, ki so v tej uredbi opredeljeni kot žele sladkorni izdelki iz želeja čvrste konsistence, v obliki poltrdih bonbonov ali mini kapsul, ki se jih zaužije z enim grižljajem s pritiskom na bonbon ali mini kapsulo, ki sladkorni izdelek iztisne v usta; se ne smejo uporabljati za proizvodnjo dehidriranih živil, ki se rehidrirajo ob zaužitju“;

(m) v kategoriji 05.3 (Žvečilni gumi) se za vnosom za E 416, karaja gumi, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	10 000“;		

(n) v kategoriji 05.4 (Dekoracije, premazi in nadevi, razen nadevov na osnovi sadja, ki jih zajema kategorija 4.2.4) se za vnosom za E 423, gumi arabikum, modificiran z oktenil sukcinsko kislino, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	5 000“;		

(o) v kategoriji 06.3 (Žitni kosmiči za zajtrk) se za vnosom za E 338–452, fosforjeva (V) kislina – fosfati – di-, tri- in polifosfati, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	20 000“;		

(p) v kategoriji 06.4.2 (Suhe testenine) se za vnosom za skupino I, aditivi, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	20 000		samo testenine brez glutena (kot živila, posebej proizvedena za zmanjšanje vsebnosti glutena v sestavinah, ki vsebujejo gluten, ali za nadomestitev sestavin, ki vsebujejo gluten) in testenine, namenjene hipoproteinskim dietam“;

(q) v kategoriji 06.4.4 (Krompirjevi njoki) se za vnosom za E 330, citronska kislina, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	20 000		razen svežih ohlajenih krompirjevih njokov“;

(r) v kategoriji 06.4.5 (Nadevi za polnjene testenine (ravioli in podobno)), se za vnosom za E 392, izvlečki rožmarina, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	20 000“;		

(s) v kategoriji 06.5 (Rezanci) se za vnosom za E 338–452, fosforjeva (V) kislina – fosfati – di-, tri- in polifosfati, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	20 000“;		

(t) v kategoriji 06.6 (Testo) se za vnosom za E 338–452, fosforjeva (V) kislina – fosfati – di-, tri- in polifosfati, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	5 000“;		

(u) v kategoriji 07.1 (Kruh in štručke) se za vnosom za E 338–452, fosforjeva (V) kislina – fosfati – di-, tri- in polifosfati, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	20 000		razen proizvodov iz 7.1.1 in 7.1.2“;

(v) v kategoriji 07.2 (Fini pekovski izdelki) se za vnosom za E 338–452, fosforjeva (V) kislina – fosfati – di-, tri- in polifosfati, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	20 000“;		

(w) v kategoriji 08.2 (Mesni pripravki, kot so opredeljeni v Uredbi (ES) št. 853/2004) se za vnosom za E 415, ksantan gumi, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	20 000		samo pripravki, toplotno obdelani pred zaužitjem, ki so jim bile sestavine vbrizgane; mesni pripravki, toplotno obdelani pred zaužitjem, sestavljeni iz mesnih delov, ki so bili različno obdelani: zmleti, zrezani ali predelani in so združeni. Razen *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* in *souvlaki*“;

(x) v kategoriji 08.3.2 (Toplotno obdelani mesni proizvodi) se pred vnosom za E 427, gumi kasijevca, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	20 000		razen *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*“;

(y) v kategoriji 08.3.3 (Čreva, ovoji za meso in podobno) se za vnosom za E 339, natrijevi fosfati, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	20 000“;		

(z) v kategoriji 09.2 (Predelani ribe in ribiški proizvodi, vključno z mehkužci in raki) se pred vnosom za E 450, difosfati, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	30 000“;		

(aa) v kategoriji 10.2 (Predelani jajca in jajčni proizvodi) se za vnosom za E 392, izvlečki rožmarina, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	20 000“;		

(bb) v kategoriji 12.4 (Gorčica) se pred vnosom za E 392, izvlečki rožmarina, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	30 000“;		

(cc) v kategoriji 12.5 (Juhe in mesne juhe (bujoni)) se za vnosom za E 392, izvlečki rožmarina, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	10 000“;		

(dd) v kategoriji 12.6 (Omake) se za vnosom za E 392, izvlečki rožmarina, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	30 000“;		

(ee) v kategoriji 12.7 (Solate in začinjeni namazi za sendviče) se za vnosom za E 334–337 in E 354, vinska kislina – tartrati, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	30 000“;		

(ff) v kategoriji 12.9 (Beljakovinski proizvodi, razen proizvodov, zajetih v kategoriji 1.8) se za vnosom za E 338–452, fosforjeva (V) kislina – fosfati – di-, tri- in polifosfati, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	80 000“;		

(gg) v kategoriji 15.1 (Prigrizki na osnovi krompirja, žit, moke in škroba) se za vnosom za E 416, karaja gumi, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	10 000“;		

(hh) v kategoriji 16 (Deserti, razen proizvodov, zajetih v kategorijah 1, 3 in 4) se za vnosom za E 416, karaja gumi, vstavi vnos za E 424 (kurdlan):

	„E 424	kurdlan	30 000“.		

PRILOGA II

V Prilogi k Uredbi (EU) št. 231/2012 se za vnosom za aditiv za živila E 423 GUMI ARABIKUM, MODIFICIRAN Z OKTENIL SUKCINSKO KISLINO vstavi naslednji vnos:

„**E 424 KURDLAN**	
Sinonimi	(1 → 3)-ß-d-glukan
Opredelitev	Kurdlan je visokomolekularni polisaharid, sestavljen iz glukoznih enot z β-1,3-vezavami, pridobljen s fermentiranjem s čisto kulturo iz nepatogenega in nestrupenega seva 1 NTK-u biovarja bakterije *Rhizobium radiobacter*. Kurdlan je sestavljen iz glukoznih ostankov z β-(1,3)-vezavami in ima nenavadno lastnost tvorjenja elastičnega gela pri segrevanju v vodni suspenziji. Surovi kurdlan se prečisti v več korakih, ki vključujejo alkalno raztapljanje in kristalizacijo v metanolu. Kristalizirana raztopina se prečisti, tj. centrifugira, izpere in ponovno centrifugira. Proizvod se nato posuši, zmelje in preseje, da se dobi končni proizvod.
Številka CAS	54724-00-4
Kemijska formula	$H•(C_6H_{10}O_5)_n.OH$
Povprečna molekulska masa	ne manj kot $1,4 \times 10^6$ Da
Analiza (računano kot anhidridna glukoza)	ne manj kot 80 %
Opis	bel do skoraj bel prah brez vonja ali skoraj brez vonja
Identifikacija	
Topnost	netopen v vodi in etanolu
Topnost v alkalijah	prestane preskus 0,2 g vzorca suspendiramo v 5 ml vode, dodamo 1 ml 3 N natrijevega hidroksida in stresamo. Vzorec se raztopi.
Tvorba gela	2-odstotno vodno suspenzijo vzorca 10 minut segrevamo v vreli vodni kopeli in nato ohladimo. Nastane čvrst gel.
Tvorba usedline z bakrovim tartratom	prestane preskus
pH	med 6,0 in 7,5 (1-odstotna vodna suspenzija)
Jakost gela	ne manj kot 600 g/cm^2
Čistost	
Izguba pri sušenju	ne več kot 10 %
Ostanek po žarenju	ne več kot 6 %
Sulfatni pepel	ne več kot 6 %
Dušik	ne več kot 0,3 %
Arzen	ne več kot 0,05 mg/kg
Svinec	ne več kot 0,2 mg/kg
Metanol	ne več kot 10 mg/kg

Mikrobiološka merila	
Skupno število mikroorganizmov	ne več kot 1 000 CFU/g
Koliformne bakterije	V 1 g jih ni.
Escherichia coli	V 1 g je ni.“