Europeiska unionens
officiella tidning

SV
L-serien

2026/2298

19.10.2026

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) 2026/2298

av den 16 oktober 2026

om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 och bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 vad gäller användningen av curdlan

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser ([1]), särskilt artiklarna 10.3 och 14,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer ([2]), särskilt artikel 7.5, och

av följande skäl:

(1) I bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 fastställs en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel samt villkoren för användning av dessa.

(2) I kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 ([3]) fastställs specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till förordning (EG) nr 1333/2008.

(3) Enligt artikel 3.1 i förordning (EG) nr 1331/2008 får unionsförteckningen över livsmedelstillsatser och specifikationerna för livsmedelstillsatser uppdateras på kommissionens initiativ eller till följd av en ansökan från en medlemsstat eller en berörd person.

(4) I september 2016 lämnades en ansökan in till kommissionen om godkännande av användningen av curdlan som geleringsmedel i en rad olika livsmedelskategorier. Ansökan gjordes därefter tillgänglig för medlemsstaterna i enlighet med artikel 4 i förordning (EG) nr 1331/2008.

(5) Curdlan är en linjär polysackarid med hög molekylvikt och termiska geleringsegenskaper. Den framställs genom fermentering av *Rhizobium radiobacter* biovar 1 stam NTK-u. Curdlan bildar irreversibla högtemperaturgeler (”high-set”) vid uppvärmning i vattensuspension vid temperaturer över 80 °C och reversibla lågtemperaturgeler (”low-set”) när den värms upp i vattensuspension vid temperaturer på 55–65 °C och därefter kyls ned till ≤ 40 °C. Curdlan är avsett att användas som konsistensmedel, geleringsmedel, stabiliseringsmedel och förtjockningsmedel i en rad olika livsmedel för att förbättra deras egenskaper i fråga om struktur, vattenbindningsförmåga och termisk stabilitet, t.ex. hos nudlar, dumplingar, bearbetade köttprodukter, fiskpastejer, kakor, såser, soppor bearbetad tofu och snacks.

(6) I ett yttrande som offentliggjordes den 9 september 2024 ([4]) utvärderade Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (*livsmedelsmyndigheten*) säkerheten hos den föreslagna användningen av curdlan som livsmedelstillsats. Trots de begränsningar som noterats i datasetet kunde livsmedelsmyndigheten bedöma säkerheten genom att tillämpa metoden med exponeringsmarginal och drog slutsatsen att användningen av curdlan som livsmedelstillsats vid de föreslagna användningarna och mängderna inte utgör någon säkerhetsrisk.

(7) Det är därför lämpligt att godkänna användningen av curdlan som livsmedelstillsats, och att tilldela tillsatsen E-numret E 424.

([1]) EUT L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) EUT L 354, 31.12.2008, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (EUT L 83, 22.3.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) Efsas panel för näringstillsatser och livsmedelsaromer, ”Safety evaluation of curdlan as a food additive”, *EFSA Journal*, vol. 22(2024), artikelnr e8985 (https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985).

(8) Specifikationerna för curdlan (E 424) bör därför införas i bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 eftersom denna tillsats för första gången upptas i unionsförteckningen över livsmedelstillsatser i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.

(9) Förordningarna (EG) nr 1333/2008 och (EU) nr 231/2012 bör därför ändras i enlighet med detta.

(10) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

Bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 ska ändras i enlighet med bilaga II till den här förordningen.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 16 oktober 2026.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

BILAGA I

Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras på följande sätt:

(1) I del B punkt 3, ”Andra tillsatser än färgämnen och sötningsmedel”, ska följande post införas efter posten för livsmedelstillsats E 423, Gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra:

”E 424	Curdlan”

(2) Del E ska ändras på följande sätt:

a) I kategori 01.7.5 (Smältost) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 338–452, Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater:

	”E 424	Curdlan	40 000”		

b) I kategori 02.2.2 (Andra fett- och oljeemulsioner inklusive bredbara fetter enligt definitionerna i förordning (EG) nr 1234/2007 och flytande emulsioner) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 405, 1,2-Propylenglykolalginat:

	”E 424	Curdlan	50 000”		

c) I kategori 03 (Glassvaror) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 405, 1,2-Propylenglykolalginat:

	”E 424	Curdlan	30 000”		

d) I kategori 04.2.1 (Torkade frukter, bär och grönsaker) ska posten för E 424 (Curdlan) införas före posten för E 907, Hydrogenerat poly-1-deken:

	”E 424	Curdlan	50 000		Får inte användas vid framställning av torkade livsmedel som är avsedda att rehydreras direkt vid intag”

e) I kategori 04.2.2 (Frukter, bär och grönsaker inlagda i ättika, olja eller saltlake) ska posten för E 424 (Curdlan) införas före posten för E 579, Järnglukonat:

	”E 424	Curdlan	50 000”		

f) I kategori 04.2.3 (Frukt, bär och grönsaker på burk eller i glas) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 415, Xantangummi:

	”E 424	Curdlan	50 000		Endast kastanjer i lag”

g) I kategori 04.2.4.1 (Beredningar av frukt, bär och grönsaker utom kompott) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 405, 1,2-Propylenglykolalginat:

	”E 424	Curdlan	50 000”		

h) I kategori 04.2.5.3 (Andra liknande bredbara pålägg baserade på frukt, bär och grönsaker) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 418, Gellangummi:

	”E 424	Curdlan	10 000	(32-)”	

i) I kategori 04.2.5.4 (Nötsmör och nötbaserade bredbara pålägg) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 392, Extrakt av rosmarin:

	”E 424	Curdlan	50 000”		

j) I kategori 04.2.6 (Bearbetade potatisprodukter) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 392, Extrakt av rosmarin:

	”E 424	Curdlan	50 000”		

k) I kategori 05.1 (Kakao- och chokladvaror som omfattas av direktiv 2000/36/EG) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 422, Glycerol:

	”E 424	Curdlan	30 000		Endast produkter som är energireducerade eller utan tillfört socker”

l) I kategori 05.2 (Andra konfektyrvaror inklusive mikrosötsaker för frisk andedräkt) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 405, 1,2-Propylenglykolalginat:

	”E 424	Curdlan	50 000		Får inte användas i gelékonfektyr i minibägare, som i denna förordning definieras som gelékonfektyr av fast konsistens som ligger i halvhårda minibägare eller minikapslar och som är avsett att ätas i en enda tugga genom att man trycker på den halvhårda minibägare eller minikapsel som gelékonfektyren ligger i så att konfektyren skjuts in i munnen Får inte användas vid framställning av torkade livsmedel som är avsedda att rehydreras direkt vid intag”

m) I kategori 05.3 (Tuggummi) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 416, Karayagummi:

	”E 424	Curdlan	10 000”		

n) I kategori 05.4 (Dekorationer, överdrag och fyllningar, utom frukt- och bärbaserade fyllningar som omfattas av kategori 4.2.4) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 423, Gummi arabicum modifierat med oktenylbärnstenssyra:

	”E 424	Curdlan	5 000”		

o) I kategori 06.3 (Frukostcerealier) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 338–452, Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater:

	”E 424	Curdlan	20 000”		

p) I kategori 06.4.2 (Torkad pasta) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för Grupp I, Tillsatser:

	”E 424	Curdlan	20 000		Endast glutenfri pasta (som livsmedel som särskilt framställts för att reducera glutenhalten i gluteninnehållande ingredienser eller ersätta de gluteninnehållande ingredienserna) och pasta som är avsedd för lågproteinkost”

q) I kategori 06.4.4 (Potatisgnocchi) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 330, Citronsyra:

	”E 424	Curdlan	20 000		Utom färska, kylda potatisgnocchi”

r) I kategori 06.4.5 (Fyllningar för fylld pasta (ravioli och liknande)) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 392, Extrakt av rosmarin:

	”E 424	Curdlan	20 000”		

s) I kategori 06.5 (Nudlar) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 338–452, Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater:

	”E 424	Curdlan	20 000”		

t) I kategori 06.6 (Smet) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 338–452, Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater:

	”E 424	Curdlan	5 000”		

u) I kategori 07.1 (Matbröd och portionsbröd) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 338–452, Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater:

	”E 424	Curdlan	20 000		Utom produkterna i 7.1.1 och 7.1.2”

v) I kategori 07.2 (Finare bageriprodukter) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 338–452, Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater:

	”E 424	Curdlan	20 000”		

w) I kategori 08.2 (Köttberedningar enligt definitionen i förordning (EG) nr 853/2004) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 415, Xantangummi:

	”E 424	Curdlan	20 000		Endast beredningar som värmebehandlats före konsumtion och i vilka ingredienser har injicerats Köttberedningar som värmebehandlats före konsumtion och som består av köttdelar som hanterats på olika sätt (malts, skivats eller bearbetats) och som sammanfogats Utom *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* och *souvlaki*”

x) I kategori 08.3.2 (Värmebehandlade köttprodukter) ska posten för E 424 (Curdlan) införas före posten för E 427, Cassiagummi:

	”E 424	Curdlan	20 000		Utom *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*”

y) I kategori 08.3.3 (Naturtarm och ätliga överdrag och dekorationer till kött) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 339, Natriumfosfater:

	”E 424	Curdlan	20 000”		

z) I kategori 09.2 (Bearbetad fisk och bearbetade fiskeriprodukter inklusive blöt- och kräftdjur) ska posten för E 424 (Curdlan) införas före posten för E 450, Difosfater:

	”E 424	Curdlan	30 000”		

aa) I kategori 10.2 (Bearbetade ägg och äggprodukter) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 392, Extrakt av rosmarin:

	”E 424	Curdlan	20 000”		

bb) I kategori 12.4 (Senap) ska posten för E 424 (Curdlan) införas före posten för E 392, Extrakt av rosmarin:

	”E 424	Curdlan	30 000”		

cc) I kategori 12.5 (Soppor och buljonger) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 392, Extrakt av rosmarin:

	”E 424	Curdlan	10 000”		

dd) I kategori 12.6 (Såser) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 392, Extrakt av rosmarin:

	”E 424	Curdlan	30 000”		

ee) I kategori 12.7 (Sallader och smakrika bredbara smörgåspålägg) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 334–337 och E 354, Vinsyra – tartrater:

	”E 424	Curdlan	30 000”		

ff) I kategori 12.9 (Proteinprodukter, utom produkter som omfattas av kategori 1.8) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 338–452, Fosforsyra – fosfater – di-, tri- och polyfosfater:

	”E 424	Curdlan	80 000”		

gg) I kategori 15.1 (Snacks baserade på potatis, spannmål, mjöl eller stärkelse) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 416, Karayagummi:

	”E 424	Curdlan	10 000”		

hh) I kategori 16 (Desserter, utom produkter som omfattas av kategorierna 1, 3 och 4) ska posten för E 424 (Curdlan) införas efter posten för E 416, Karayagummi:

	”E 424	Curdlan	30 000”		

BILAGA II

I bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 ska följande post införas efter posten för livsmedelstillsats E 423 GUMMI ARABICUM MODIFIERAT MED OKTENYLBÄRNSTENSSYRA:

"E 424 CURDLAN	
Synonymer	(1 → 3)-β-d-glukan
Definition	Curdlan är en polysackarid med hög molekylvikt, sammansatt av β-1,3-bundna glukosenheter och framställd genom fermentering i ren kultur från icke-patogen och icke-toxinproducerande *Rhizobium radiobacter* biovar 1 stam NTK-u. Curdlan är sammansatt av β-(1,3)-bundna glukosrester och har den ovanliga egenskapen att den bildar en elastisk gel vid uppvärmning i vattensuspension. Rå curdlan renas i flera steg, bland annat genom upplösning i alkali och kristallisering i metanol. Den kristalliserade lösningen renas, dvs. centrifugeras, tvättas och centrifugeras på nytt. Därefter torkas, mals och siktas produkten för att erhålla slutprodukten.
CAS-nr	54724-00-4
Kemisk formel	$H•(C_6H_{10}O_5)_n•OH$
Genomsnittlig molekylvikt	Minst $1,4 \times 10^6$ Da
Innehåll (beräknat som vattenfri glukos)	Minst 80 %
Beskrivning	Luktfritt eller nästan luktfritt, vitt till nästan vitt pulver
Identifiering	
Löslighet	Olösligt i vatten och etanol
Löslighet i alkali	Positivt test Lös upp 0,2 g av provet i 5 ml vatten, tillsätt 1 ml 3 N natriumhydroxid och skaka. Provet löses upp.
Gelbildning	Värm upp en 2 % vattensuspension av provet i kokande vattenbad i 10 minuter och låt det svalna. En fast gel bildas.
Fäll ut med koppartartrat	Positivt test
pH	6,0–7,5 (1 % vattensuspension)
Gelhållfasthet	Minst 600 g/cm^2
Renhetsgrad	
Viktförlust vid torkning	Högst 10 %
Glödgningsrest	Högst 6 %
Sulfataska	Högst 6 %
Kväve	Högst 0,3 %
Arsenik	Högst 0,05 mg/kg
Bly	Högst 0,2 mg/kg
Metanol	Högst 10 mg/kg

Mikrobiologiska kriterier	
Bakterietal totalt	Högst 1 000 CFU/g
Koliforma bakterier	Ej påvisade i 1 g
Escherichia coli	Ej påvisade i 1 g”