



Съвет на
Европейския съюз

Брюксел, 23 юли 2026 г.
(OR. en)

12164/26
ADD 1

DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612

ПРИДРУЖИТЕЛНО ПИСМО

От:	Европейската комисия
Дата на получаване:	22 юли 2026 г.
До:	Генералния секретариат на Съвета
№ док. Ком.:	D114902/02 ANNEXES 1 to 2
Относно:	ПРИЛОЖЕНИЯ към РЕГЛАМЕНТ НА КОМИСИЯТА за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета и на приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията по отношение на употребата на курдлан

Приложено се изпраща на делегациите документ D114902/02 ANNEXES 1 to 2.

Приложение: D114902/02 ANNEXES 1 to 2



ЕВРОПЕЙСКА
КОМИСИЯ

Брюксел, **XXX** г.
PLAN/2025/2946 ANNEX
[POOL/E2/2025/2946/2946 EN
ANNEX.docx] D114902/02
[...](2026) **XXX** draft

ANNEXES 1 to 2

ПРИЛОЖЕНИЯ

към

РЕГЛАМЕНТ НА КОМИСИЯТА

за изменение на приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 на Европейския парламент и на Съвета и на приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 на Комисията по отношение на употребата на курдлан

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Приложение II към Регламент (ЕО) № 1333/2008 се изменя, както следва:

- 1) В част Б, точка 3 „Добавки, различни от оцветители и подсладители“, след вписването за добавка в храните Е 423, Гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина, се вмъква следното вписване:

”

Е 424	Курдлан
-------	---------

“;

- 2) Част Д се изменя, както следва:

- а) в категория 01.7.5 (Топени сирена) след вписването за Е 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	40 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;

- б) в категория 02.2.2 (Други емулсии на мазнини и масла, включително продукти за мазане, съгласно определението от Регламент (ЕО) № 1234/2007, както и течни емулсии) след вписването за Е 405, Пропан-1,2-диол алгинат, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;

- в) в категория 03 (Лед за ядене) след вписването за Е 405, Пропан-1,2-диол алгинат, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;

- г) в категория 04.2.1 (Сушени плодове и зеленчуци) преди вписването за Е 907, Хидрогениран поли-1-децен, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	50 000		Не може да се използва за производство на дехидратирани
--	-------	---------	--------	--	---

					храни, предназначени да се рехидратират при поглъщане.
--	--	--	--	--	--

“;,”

- д) в категория 04.2.2 (Плодове и зеленчуци в оцет, мазнина или саламура) преди вписването за Е 579, Феро глюконат, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;,”

- е) в категория 04.2.3 (Плодове и зеленчуци, консервирани в консервени кутии или стъклен амбалаж) след вписването за Е 415, Ксантова гума, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	50 000		само кестени в течност
--	-------	---------	--------	--	------------------------

“;,”

- ж) в категория 04.2.4.1 (Продукти от плодове и зеленчуци, с изключение на компоти) след вписването за Е 405, Пропан-1,2-диол алгинат, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;,”

- з) в категория 04.2.5.3 (Други сходни плодови или зеленчукови пасти за мазане) след вписването за Е 418, Гума джелан, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	10 000	32)	
--	-------	---------	--------	-----	--

“;,”

- и) в категория 04.2.5.4 (Масла от ядки и пасти за мазане от ядки) след вписването за Е 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;,”

- й) в категория 04.2.6 (Продукти от преработени картофи) след вписването за Е 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;

- к) в категория 05.1 (Какаови и шоколадови продукти, обхванати от Директива 2000/36/ЕО) след вписването за Е 422, Глицерол, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	30 000		само нискоенергийни продукти или продукти без добавена захар
--	-------	---------	--------	--	---

“;

- л) в категория 05.2 (Други сладкарски изделия, включително сладки дражета за освежаване на дъха) след вписването за Е 405, Пропан-1,2-диол алгинат, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	50 000		не могат да се използват в желирани бонбони в мини капсули — „mini cups“, които за целите на настоящия регламент се определят като желеобразни бонбони с твърда консистенция, съдържащи се в полутвърди миничашки или миникапсули, предназначени за поглъщане с едно движение чрез упражняване на натиск върху миничашката или миникапсулата с цел изстискване на
--	-------	---------	--------	--	--

					бонбона в устата; Не може да се използва за производство на дехидратирани храни, предназначени да се рехидратират при поглъщане.
--	--	--	--	--	--

“;

- м) в категория 05.3 (Дъвки) след вписването за Е 416, Гума карая, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	10 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;

- н) в категория 05.4 (Декорации, глазури и пълнежи, с изключение на пълнежите на основата на плодове, обхванати от категория 4.2.4) след вписването за Е 423, Гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	5 000		
--	-------	---------	-------	--	--

“;

- о) в категория 06.3 (Зърнени закуски) след вписването за Е 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;

- п) в категория 06.4.2 (Сухи макаронени изделия) след вписването за група I „Добавки“ се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	20 000		само безглутенови макаронени изделия (като храни, специално произведени за намаляване на съдържанието на
--	-------	---------	--------	--	--

					глутен в съставки, съдържащи глутен, или за заместване на съставки, съдържащи глутен) и макаронени изделия, предназначени за хипопротеинови диети
--	--	--	--	--	---

“;

- р) в категория 06.4.4 (Картофени gnocchi) след вписването за Е 330, Лимонена киселина, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	20 000		с изключение на прясно охладени картофени gnocchi
--	-------	---------	--------	--	---

“;

- с) в категория 06.4.5 (Пълнежи за пълнени макаронени изделия (ravioli и други подобни) след вписването за Е 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;

- т) в категория 06.5 (Фиде) след вписването за Е 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;

- у) в категория 06.6 (Течливи теста) след вписването за Е 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	5 000		
--	-------	---------	-------	--	--

“;

- ф) в категория 07.1 (Хляб и хлебчета) след вписването за Е 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	20 000		с изключение на продуктите от 7.1.1 и 7.1.2
--	-------	---------	--------	--	---

“;

- х) в категория 07.2 (Фини печива) след вписването за Е 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;

- ц) в категория 08.2 (Месни заготовки, както са определени в Регламент (ЕО) № 853/2004) след вписването за Е 415, Ксантова гума, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	20 000		само заготовки, преминали термична обработка преди консумация, в които съставките са инжектирани; месни заготовки, преминали термична обработка преди консумация, съставени от части от месо, които са били обработвани по различен начин: смлени, нарязани или преработени и комбинирани. С изключение на <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> и <i>souvlaki</i>
--	-------	---------	--------	--	--

“;

- ч) в категория 08.3.2 (Месни продукти, преминали термична обработка) след вписването за Е 427, Гума касия, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	E 424	Курдлан	20 000		с изключение на <i>foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
--	-------	---------	--------	--	--

“;

аа) в категория 08.3.3 (Обвивки, покрития и декорации за меса) след вписването за Е 339, Натриеви фосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	E 424	Курдлан	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;

бб) в категория 09.2 (Преработена риба и преработени продукти от рибарството, включително мекотели и ракообразни) преди вписването за Е 450, Дифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	E 424	Курдлан	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;

вв) в категория 10.2 (Преработени яйца и яйчни продукти) след вписването за Е 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	E 424	Курдлан	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;

гг) в категория 12.4 (Горчица) преди вписването за Е 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	E 424	Курдлан	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;

дд) в категория 12.5 (Супи и бульони) след вписването за Е 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	E 424	Курдлан	10 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;”

ее) в категория 12.6 (Сосове) след вписването за Е 392, Екстракти от розмарин, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;”

жж) в категория 12.7 (Салати и солени пасти за мазане на сандвичи) след вписването за Е 334—337 и Е 354, Винена киселина — тартарати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;”

зз) в категория 12.9 (Протеинови продукти, с изключение на продуктите, обхванати от категория 1.8) след вписването за Е 338—452, Фосфорна киселина — фосфати — ди-, три- и полифосфати, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	80 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;”

йй) в категория 15.1 (Снаксове на картофена, зърнена, брашнена или нишестена основа) след вписването за Е 416, Гума карая, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	10 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“;”

йй) в категория 16 (Десерти, с изключение на продуктите, обхванати в категории 1, 3 и 4) след вписването за Е 416, Гума карая, се вмъква вписването за Е 424 (Курдлан):

”

	Е 424	Курдлан	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

“.”

ПРИЛОЖЕНИЕ II

В приложението към Регламент (ЕС) № 231/2012 след вписването за добавка в храните Е 423, Гума арабика, модифицирана с октенилсукцинилова киселина, се вмъква следното вписване:

”

Е 424 КУРДЛАН	
Синоними	(1 → 3)-β-d-глюкан
Определение	Курдлан е полизахарид с високо молекулно тегло, състоящ се от β-1,3-свързани глюкозни единици, получени чрез ферментация с чиста култура от непатогенен и нетоксикогенен <i>Rhizobium radiobacter</i> biovar 1 щам НТК-и. Курдлан се състои от β-1,3-свързани глюкозни остатъци и притежава необичайното свойство да образува еластичен гел при нагряване във водната му суспензия. Суровият курдлан се пречиства на няколко етапа, които включват разтваряне в основа и кристализация в метанол. Кристализираният разтвор преминава през етапите на пречистване, т.е. центрофугиране, измиване и още веднъж центрофугиране. След това продуктът се изсушава, смила и пресява, за да се получи крайният продукт.
CAS номер	54724-00-4
Химична формула	$\text{H} \cdot (\text{C}_6\text{H}_{10}\text{O}_5)_n \cdot \text{OH}$
Средно молекулно тегло	Не по-малко от 1.4×10^6 Da
Изследване (изчислено като безводна глюкоза)	Не по-малко от 80 %
Описание	Без мирис или почти без мирис, бял до почти бял прах
Идентификация	
Разтворимост	Неразтворим във вода и етанол
Разтворимост в основа	Издържа теста Суспендира се 0,2 g от пробата в 5 mL вода, добавя се 1 mL 3 N натриев хидроксид и се разклаща. Пробата се разтваря.
Образуване на гел	Нагрява се 2 % водна суспензия от пробата във вряща водна баня за 10 минути и се охлажда. Образува се твърд гел.

Образува се утайка с меден тарtrat	Издържа теста
pH	Между 6,0 — 7,5 (1 % водна суспензия)
Сила на желиране	Не по-малко от 600 g/cm ²
Чистота	
Загуба при сушене	Не повече от 10 %
Остатък при наляване	Не повече от 6 %
Сульфатна пепел	Не повече от 6 %
Азот	Не повече от 0,3 %
Арсен	Не повече от 0,05 mg/kg
Олово	Не повече от 0,2 mg/kg
Метанол	Не повече от 10 mg/kg
Микробиологични критерии	
Общ брой на микроорганизмите	Не повече от 1000 CFU/g
Колиформи:	Да не се открива в 1 g
<i>Escherichia coli</i>	Да не се открива в 1 g

“.