

Bruxelles, den 23. juli 2026
(OR. en)

12164/26
ADD 1

DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612

FØLGESKRIVELSE

fra:	Europa-Kommissionen
modtaget:	22. juli 2026
til:	Generalsekretariatet for Rådet
Komm. dok. nr.:	D114902/02 annexes
Vedr.:	BILAG til KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) .../...af XXX om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 og af bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 for så vidt angår anvendelsen af curdlan

Hermed følger til delegationerne dokument D114902/02 annexes

Bilag: D114902/02 annexes



EUROPA-
KOMMISSIONEN

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

ANNEXES 1 to 2

BILAG

til

KOMMISSIONENS FORORDNING

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 og af bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 for så vidt angår anvendelsen af curdlan

BILAG I

I bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 foretages følgende ændringer:

- 1) I punkt 3 i del B, "Andre tilsætningsstoffer end farvestoffer og sødestoffer", indsættes følgende række efter rækken vedrørende fødevaretilsætningsstoffet E 423, Octenylravsyremodificeret arabisk gummi:

"

E 424	Curdlan
-------	---------

".

- 2) I del E foretages følgende ændringer:

- a) I kategori 01.7.5 (Smelteost) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 338-452, Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater:

"

	E 424	Curdlan	40 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

- b) I kategori 02.2.2 (Andre fedt- og olieemulsioner, herunder smørbare fedtstoffer, jf. Rådets forordning (EF) nr. 1234/2007, og flydende emulsioner) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 405, Propylenglycolalginat:

"

	E 424	Curdlan	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

- c) I kategori 03. (Konsumis) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 405, Propylenglycolalginat:

"

	E 424	Curdlan	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

- d) I kategori 04.2.1 (Tørrede frugter og grøntsager) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) før rækken vedrørende E 907, Hydrogeneret poly-1-decen:

"

	E 424	Curdlan	50 000		Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at
--	-------	---------	--------	--	---

					rehydreres ved indtagelse.
--	--	--	--	--	----------------------------

".

- e) I kategori 04.2.2 (Frugt og grøntsager i eddike, olie eller saltlage) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) før rækken vedrørende E 579, Ferrogluconat:

"

	E 424	Curdlan	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

- f) I kategori 04.2.3 (Frugt og grøntsager på dåse eller i glas) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 415, Xanthangummi:

"

	E 424	Curdlan	50 000		Kun til kastanjer i væske
--	-------	---------	--------	--	---------------------------

".

- g) I kategori 04.2.4.1 (Tilberedninger af frugt og grøntsager, undtagen kompot) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 405, Propylenglycolalginat:

"

	E 424	Curdlan	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

- h) I kategori 04.2.5.3 (Andre lignende smørbare frugt- eller grøntsagsprodukter) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 418, Gellangummi:

"

	E 424	Curdlan	10 000	32)	
--	-------	---------	--------	-----	--

".

- i) I kategori 04.2.5.4 (Nøddesmør og andre smørbare nøddeprodukter) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

"

	E 424	Curdlan	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

- j) I kategori 04.2.6 (Forarbejdede kartoffelprodukter) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

"

	E 424	Curdlan	50 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

- k) I kategori 05.1 (Kakao- og chokoladevarer, der er omfattet af direktiv 2000/36/EF) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 422, Glycerol:

"

	E 424	Curdlan	30 000		Kun til produkter, der er energireducerede eller uden tilsat sukker
--	-------	---------	--------	--	---

".

- l) I kategori 05.2 (Andre konfekturprodukter, herunder mikropastiller til at give frisk ånde) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 405, Propylenglycolalginat:

"

	E 424	Curdlan	50 000		må ikke anvendes i minibægre med gelé, hvorved der i denne forordning forstås konfekturprodukter af gelé med en fast konsistens i fleksible minibægre eller lignende, der er bestemt til at blive indtaget i én mundfuld, ved at der trykkes på beholderen, og geléen derved kommer ind i munden; Må ikke anvendes til fremstilling af tørrede fødevarer, der er bestemt til at rehydreres ved indtagelse.
--	-------	---------	--------	--	--

".

- m) I kategori 05.3 (Tyggegummi) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 416, Karayagummi:

"

	E 424	Curdlan	10 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

- n) I kategori 05.4 Pynt, overtræk og fyld, undtagen fyld på basis af frugt omfattet af kategori 4.2.4) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 423, Octenylravsyremodificeret arabisk gummi:

"

	E 424	Curdlan	5 000		
--	-------	---------	-------	--	--

".

- o) I kategori 06.3 (Morgenmadscerealier) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 338-452, Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater:

"

	E 424	Curdlan	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

- p) I kategori 06.4.2 (Tørpasta) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende Gruppe I Tilsætningsstoffer:

"

	E 424	Curdlan	20 000		Kun til glutenfri pasta (som fødevare fremstillet specifikt med henblik på at mindske glutenindholdet i ingredienser, der indeholder gluten, eller erstatte ingredienser, der indeholder gluten) og pasta til kost med lavt proteinindhold
--	-------	---------	--------	--	--

".

- q) I kategori 06.4.4 (Kartoffelgnocchi) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 330, Citronsyre:

"

	E 424	Curdlan	20 000		Bortset fra friske kølede kartoffelgnocchi
--	-------	---------	--------	--	--

".

- r) I kategori 06.4.5 (Fyld til pasta (ravioli og lignende)) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

"

	E 424	Curdlan	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

- s) I kategori 06.5 (Nudler) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 338-452, Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater:

"

	E 424	Curdlan	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

- t) I kategori 06.6 (Flydende dej (battere)) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 338-452, Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater:

"

	E 424	Curdlan	5 000		
--	-------	---------	-------	--	--

".

- u) I kategori 07.1 (Brød, boller og rundstykker) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 338-452, Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater:

"

	E 424	Curdlan	20 000		Bortset fra produkter omfattet af kategori 7.1.1 og 7.1.2
--	-------	---------	--------	--	---

".

- v) I kategori 07.2 (Finere bagværk) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 338-452, Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater:

"

	E 424	Curdlan	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

w) I kategori 08.2 (Tilberedt kød som defineret i forordning (EF) nr. 853/2004) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 415, Xanthangummi:

"

	E 424	Curdlan	20 000		kun til tilberedninger, der er varmebehandlet før indtagelse, hvori ingredienser er injiceret; tilberedt kød, der er varmebehandlet før indtagelse, og som består af køddeler, der er blevet håndteret forskelligt: hakket, skiveskåret eller forarbejdet, og som er blandet sammen. Undtaget er <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebab</i> gyros og <i>souvlaki</i>
--	-------	---------	--------	--	--

".

x) I kategori 08.3.2 (Varmebehandlede kødprodukter) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) før rækken vedrørende E 427, Cassiagummi:

"

	E 424	Curdlan	20 000		Bortset fra <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> og <i>blocs de foie gras</i> samt <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> og <i>libamáj tömbben</i>
--	-------	---------	--------	--	---

".

aa) I kategori 08.3.3 (Tarme samt overtræk og pynt til kød) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 339, Natriumphosfater:

"

	E 424	Curdlan	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

bb) I kategori 09.2 (Forarbejdede fisk og fiskevarer, herunder bløddyr og krebsdyr) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) før rækken vedrørende E 450, Diphosphater:

"

	E 424	Curdlan	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

cc) I kategori 10.2 (Forarbejdede æg og ægprodukter) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

"

	E 424	Curdlan	20 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

dd) I kategori 12.4 (Sennep) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) før rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

"

	E 424	Curdlan	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

ee) I kategori 12.5 (Suppe og bouillon) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

"

	E 424	Curdlan	10 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

ff) I kategori 12.6 (Saucer) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 392, Ekstrakter af rosmarin:

"

	E 424	Curdlan	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

gg) I kategori 12.7 (Salater og krydderibaseret smørepålæg) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 334-337 og E 354, Vinsyre – tartrater:

"

	E 424	Curdlan	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

hh) I kategori 12.9 (Proteinprodukter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1.8) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken

vedrørende E 338-452, Phosphorsyre — phosphater — di-, tri- og polyphosphater:

"

	E 424	Curdlan	80 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

ii) I kategori 15.1 (Snacks på basis af kartofler, cerealier, mel eller stivelse) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 416, Karayagummi:

"

	E 424	Curdlan	10 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

jj) I kategori 16 (Desserter, undtagen produkter, der er omfattet af kategori 1, 3 og 4) indsættes rækken vedrørende E 424 (Curdlan) efter rækken vedrørende E 416, Karayagummi:

"

	E 424	Curdlan	30 000		
--	-------	---------	--------	--	--

".

BILAG II

I bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 indsættes følgende række efter rækken vedrørende fødevaretilsætningsstoffet E 423, OCTENYLRAVSYREMODIFICERET ARABISK GUMMI:

"

E 424 CURDLAN	
Synonymer	(1 → 3)-β-d-Glucan
Definition	Curdlan er et polysaccharid med høj molekylvægt bestående af β-1,3-bundne glucoseenheder, der fremstilles ved renkulturfermentering fra en ikke-patogen og ikke-toksikogen <i>Rhizobium radiobacter biovar 1</i> stamme NTK-u. Curdlan består af β-(1,3)-bundne glucoseenheder og har den usædvanlige egenskab, at det danner en elastisk gel ved opvarmning i vandig suspension. Rå curdlan renses i flere trin, som omfatter alkalisk opløsning og krystallisering i methanol. Den krystalliserede opløsning underkastes rensningstrin, dvs. centrifugering, vask og centrifugering endnu en gang. Derefter tørres, formales og sigtes produktet for at opnå det endelige produkt.
CAS-nr.	54724-00-4
Kemisk formel	$H \cdot (C_6H_{10}O_5)_n \cdot OH$
Gennemsnitlig molekylvægt	Ikke under $1,4 \times 10^6$ Da
Assay (beregnet som vandfri glucose)	Ikke under 80 %
Beskrivelse	Lugtfri eller næsten lugtfri, hvidt til næsten hvidt pulver
Identifikation	
Opløselighed	Uopløseligt i vand og ethanol
Opløselighed i alkali	Består testen 0,2 g af prøven opslæmmes i 5 ml vand, hvorefter der tilsættes 1 ml 3 N natriumhydroxid og omrystes. Prøven opløses.
Geldannelse	En 2 % vandig suspension af prøven opvarmes i kogende vandbad i 10 min. og afkøles. Der dannes en fast gel
Dannelse af bundfald med kobbertartrat	Består testen
pH	Mellem 6,0 og 7,5 (1 % vandig suspension)

Gelstyrke	Ikke under 600 g/cm ²
Renhed	
Tørringstab	Ikke over 10 %
Gløderest	Ikke over 6 %
Sulfataske	Ikke over 6 %
Nitrogen	Ikke over 0,3 %
Arsen	Ikke over 0,05 mg/kg
Bly	Ikke over 0,2 mg/kg
Methanol	Ikke over 10 mg/kg
Mikrobiologiske kriterier	
Totalkimtal	Ikke over 1 000 CFU/g
Colibakterier	Ingen i 1 g
<i>Escherichia coli</i>	Ingen i 1 g

".