

Brusel 23. července 2026
(OR. en)

12164/26

DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612

PRŮVODNÍ POZNÁMKA

Odesílatel:	Evropská komise
Datum přijetí:	22. července 2026
Příjemce:	Generální sekretariát Rady
Č. dok. Komise:	D114902/02
Předmět:	NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) .../... ze dne XXX, kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a příloha nařízení Komise (EU) č. 231/2012, pokud jde o použití kurdlanu

Delegace naleznou v příloze dokument D114902/02.

Příloha: D114902/02



EVROPSKÁ
KOMISE

V Bruselu dne **XXX**
PLAN/2025/2946
[POOL/E2/2025/2946/2946 EN.docx]
D114902/02
[...](2026) **XXX** draft

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) .../...

ze dne **XXX,**

**kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008
a příloha nařízení Komise (EU) č. 231/2012, pokud jde o použití kurdlanu**

(Text s významem pro EHP)

Delegace naleznou v příloze dokument D114902/02.

Příloha: D114902/02

NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) .../...

ze dne **XXX**,

kterým se mění příloha II nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a příloha nařízení Komise (EU) č. 231/2012, pokud jde o použití kurdlanu

(Text s významem pro EHP)

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 ze dne 16. prosince 2008 o potravinářských přídatných látkách¹, a zejména na čl. 10 odst. 3 a článek 14 uvedeného nařízení,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 ze dne 16. prosince 2008, kterým se stanoví jednotné povolovací řízení pro potravinářské přídatné látky, potravinářské enzymy a potravinářská aroma², a zejména na čl. 7 odst. 5 uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 stanoví seznam potravinářských přídatných látek Unie schválených pro použití v potravinách a podmínky jejich použití.
- (1) Nařízení Komise (EU) č. 231/2012³ stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení (ES) č. 1333/2008.
- (2) Podle čl. 3 odst. 1 nařízení (ES) č. 1331/2008 lze seznam Unie obsahující potravinářské přídatné látky a specifikace pro potravinářské přídatné látky aktualizovat buď z podnětu Komise, nebo na základě žádosti podané členským státem nebo zúčastněnou stranou.
- (3) V září 2016 byla Komisi předložena žádost o povolení použití kurdlanu jako želírující látky, zpevňující látky, stabilizátoru a zahušťující látky v široké škále kategorií potravin. Žádost byla následně zpřístupněna členským státům na základě článku 4 nařízení (ES) č. 1331/2008.
- (4) Kurdlan je lineární polysacharid s vysokou molekulovou hmotností, který má schopnost želírovat za tepla a vzniká fermentací z *Rhizobium radiobacter* biovaru 1 kmene NTK-u. Tvoří nevratné „vysokoteplotní“ gely při zahřátí ve vodné suspenzi na teplotu převyšující 80 °C a reverzní „nizkoteplotní“ gely při zahřátí ve vodné suspenzi na teplotu od 55 °C do 65 °C a následném ochlazení při teplotě ≤ 40 °C. Kurdlan je určen k použití jako zpevňující látka, želírující látka, stabilizátor a zahušťující látka v široké škále kategorií potravin, kde má zlepšit jejich vlastnosti z hlediska konzistence,

¹ Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>.

² Úř. věst. L 354, 31.12.2008, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj>.

³ Nařízení Komise (EU) č. 231/2012 ze dne 9. března 2012, kterým se stanoví specifikace pro potravinářské přídatné látky uvedené v přílohách II a III nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Úř. věst. L 83, 22.3.2012, s. 1), ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>.

schopnost zadržovat vodu a tepelnou stabilitu, jako jsou nudle, knedlíky, zpracované masné výrobky, pasty z ryb, dorty, omáčky, polévky, zpracované tofu a snacky.

- (5) Ve stanovisku zveřejněném dne 9. září 2024⁴ vyhodnotil Evropský úřad pro bezpečnost potravin (dále jen „úřad“) bezpečnost navrhovaného použití kurdlanu jako potravinářské přídatné látky. Navzdory omezením uvedeným v souboru údajů byl úřad schopen posoudit bezpečnost použitím přístupu založeného na limitech expozice (MOE) a dospěl k závěru, že při navrhovaném použití a v množství navrhovaném k použití neexistuje žádné bezpečnostní riziko pro použití kurdlanu jako potravinářské přídatné látky.
- (6) Je proto vhodné povolit použití kurdlanu jako potravinářské přídatné látky a přidělit této přídatné látce číslo označení E 424.
- (7) Specifikace pro kurdlan (E 424) by proto měly být zahrnuty do přílohy nařízení (EU) č. 231/2012 při prvním zařazení této přídatné látky na seznam potravinářských přídatných látek Unie stanovený v příloze II nařízení (ES) č. 1333/2008.
- (8) Nařízení (ES) č. 1333/2008 a (EU) č. 231/2012 by proto měla být odpovídajícím způsobem změněna.
- (9) Opatření stanovená tímto nařízením jsou v souladu se stanoviskem Stálého výboru pro rostliny, zvířata, potraviny a krmiva,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Příloha II nařízení (ES) č. 1333/2008 se mění v souladu s přílohou I tohoto nařízení.

Článek 2

Příloha nařízení (EU) č. 231/2012 se mění v souladu s přílohou II tohoto nařízení.

Článek 3

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.
V Bruselu dne

*Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN*

⁴ Komise EFSA pro potravinářské přídatné látky a aroma, (2024). Safety evaluation of curdlan as a food additive. *EFSA Journal*, 2024;22:e8985, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985>.