



Brüsszel, 2026. július 23.
(OR. en)

12164/26

DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612

FEDŐLAP

Küldi:	az Európai Bizottság
Az átvétel dátuma:	2026. július 22.
Címzett:	a Tanács Főtitkársága
Biz. dok. sz.:	D114902/02
Tárgy:	A BIZOTTSÁG (EU) .../... RENDELETE (XXX) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének a curdlan használata tekintetében történő módosításáról

Mellékelten továbbítjuk a delegációknak a következő dokumentumot: D114902/02.

Melléklet: D114902/02



EURÓPAI
BIZOTTSÁG

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

A BIZOTTSÁG (EU) .../... RENDELETE

(XXX)

**az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének és a
231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének a curdlan használata tekintetében történő
módosításáról**

(EGT-vonatkozású szöveg)

A BIZOTTSÁG (EU) .../... RENDELETE

(XXX)

az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. mellékletének és a 231/2012/EU bizottsági rendelet mellékletének a curdlan használata tekintetében történő módosításáról

(EGT-vonatkozású szöveg)

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagokról szóló, 2008. december 16-i 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre¹ és különösen annak 10. cikke (3) bekezdésére és 14. cikkére,

tekintettel az élelmiszer-adalékanyagok, az élelmiszerenzimek és az élelmiszer-aromák egységes engedélyezési eljárásának létrehozásáról szóló, 2008. december 16-i 1331/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendeletre² és különösen annak 7. cikke (5) bekezdésére,

mivel:

- (1) Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete megállapítja az élelmiszerekben használható élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékét és ezen anyagok felhasználási feltételeit.
- (1) A 231/2012/EU bizottsági rendelet³ meghatározza az 1333/2008/EK rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékanyagok specifikációit.
- (2) Az 1331/2008/EK rendelet 3. cikkének (1) bekezdése értelmében az élelmiszer-adalékanyagok uniós jegyzékének és az élelmiszer-adalékanyagok specifikációinak naprakésszé tétele vagy a Bizottság kezdeményezésére, vagy pedig kérelem alapján történhet.
- (3) 2016 szeptemberében kérelmet nyújtottak be a Bizottsághoz a curdlan zselésítőanyagként, szilárdítóanyagként, stabilizátorként és sűrítőanyagként történő felhasználásának engedélyezése iránt számos élelmiszer-kategória esetében. A kérelmet a Bizottság ezután az 1331/2008/EK rendelet 4. cikkének megfelelően hozzáférhetővé tette a tagállamok számára.
- (4) A curdlan egy nagy molekulatömegű, hőre zselésedő lineáris poliszacharid, amelyet a *Rhizobium radiobacter* 1-es biokémiai variánsának NTK-u törzséből fermentációval állítanak elő. 80 °C feletti hőmérsékleten vizes szuszpenzióban hevítve magas viszkozitású, irreverzibilis zselét képez, 55 °C és 65 °C közötti hőmérsékleten vizes szuszpenzióban hevítve, majd ≤ 40 °C-ra lehűtve pedig alacsony viszkozitású, reverzibilis zselét. A curdlant szilárdítóanyagként, zselésítőanyagként, stabilizátorként

¹ HL L 354., 2008.12.31., 16. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>.

² HL L 354., 2008.12.31., 1. o., ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj>.

³ A Bizottság 231/2012/EU rendelete (2012. március 9.) az 1333/2008/EK európai parlamenti és tanácsi rendelet II. és III. mellékletében felsorolt élelmiszer-adalékanyagok specifikációinak meghatározásáról (HL L 83., 2012.3.22., 1. o.), ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>.

és sűrítőanyagként történő felhasználásra szánják élelmiszerek széles körében – például tésztákban, gombócokban, feldolgozott húskészítményekben, halpástétomokban, süteményekben, mártásokban, levesekben, feldolgozott tofuban és rágcslálnivalókban – , hogy javítsa azok textúráját, vízmegtartó képességét és hőstabilitását.

- (5) 2024. szeptember 9-én közzétett véleményében⁴ az Európai Élelmiszerbiztonsági Hatóság (a továbbiakban: Hatóság) értékelte a curdlan élelmiszer-adalékanyagként való javasolt felhasználásának biztonságosságát. Az adatkészlet tekintetében megállapított korlátok ellenére a Hatóság az expozíciós tűréshatáron alapuló megközelítés alkalmazásával értékelni tudta a biztonságosságot, és arra a következtetésre jutott, hogy a curdlan élelmiszer-adalékanyagként történő felhasználása a javasolt felhasználások és felhasználási szintek mellett nem vet fel biztonsági aggályokat.
- (6) Ezért helyénvaló engedélyezni a curdlan élelmiszer-adalékanyagként való felhasználását, és az adalékanyaghoz az E 424 E-számot hozzárendelni.
- (7) A curdlanra (E 424) vonatkozó specifikációkat ezért bele kell foglalni a 231/2012/EU rendelet mellékletébe, mivel ez az élelmiszer-adalékanyag először kerül felvételre az 1333/2008/EK rendelet II. mellékletében az élelmiszer-adalékanyagok tekintetében megállapított uniós jegyzékbe.
- (8) Az 1333/2008/EK és a 231/2012/EU rendeletet ezért ennek megfelelően módosítani kell.
- (9) Az e rendeletben előírt intézkedések összhangban vannak a Növények, Állatok, Élelmiszerek és Takarmányok Állandó Bizottságának véleményével,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

Az 1333/2008/EK rendelet II. melléklete e rendelet I. mellékletének megfelelően módosul.

2. cikk

A 231/2012/EU rendelet melléklete e rendelet II. mellékletének megfelelően módosul.

3. cikk

Ez a rendelet az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, -án/-én.

*a Bizottság részéről
az elnök*

⁴ EFSA Panel on Food Additives and Flavourings (Az EFSA élelmiszer-adalékanyagokkal és aromaanyagokkal foglalkozó testülete) (2024). Safety evaluation of curdlan as a food additive (A curdlan mint élelmiszer-adalékanyag biztonságosságának értékelése). *EFSA Journal*, 2024;22:e8985, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985>.

Ursula VON DER LEYEN