

V Bruseli 23. júla 2026
(OR. en)

12164/26

DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612

SPRIEVODNÁ POZNÁMKA

Od:	Európska komisia
Dátum doručenia:	22. júla 2026
Komu:	Generálny sekretariát Rady
Č. dok. Kom.:	D114902/02
Predmet:	NARIADENIE KOMISIE (EÚ) .../... z XXX, ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a príloha k nariadeniu Komisie (EÚ) č. 231/2012, pokiaľ ide o používanie kurdlanu

Delegáciám v prílohe zasielame dokument D114902/02.

Príloha: D114902/02



EURÓPSKA
KOMISIA

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

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) .../...

z **XXX,**

**ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES)
č. 1333/2008 a príloha k nariadeniu Komisie (EÚ) č. 231/2012, pokiaľ ide o používanie
kurdlanu**

(Text s významom pre EHP)

NARIADENIE KOMISIE (EÚ) .../...

z **XXX**,

ktorým sa mení príloha II k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 a príloha k nariadeniu Komisie (EÚ) č. 231/2012, pokiaľ ide o používanie kurdlanu

(Text s významom pre EHP)

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 zo 16. decembra 2008 o prídavných látkach v potravinách¹, a najmä na jeho článok 10 ods. 3 a článok 14,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1331/2008 zo 16. decembra 2008, ktorým sa ustanovuje spoločný postup schvaľovania prídavných látok v potravinách, potravinárskych enzýmov a potravinárskych aróm², a najmä na jeho článok 7 ods. 5,

keďže:

- (1) V prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa uvádza zoznam Únie obsahujúci prídavné látky v potravinách schválené na používanie v potravinách a podmienky ich používania.
- (1) V nariadení Komisie (EÚ) č. 231/2012³ sa stanovujú špecifikácie prídavných látok v potravinách, ktoré sú uvedené v prílohách II a III k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.
- (2) V zmysle článku 3 ods. 1 nariadenia (ES) č. 1331/2008 možno zoznam Únie obsahujúci prídavné látky a ich špecifikácie aktualizovať buď na podnet Komisie, alebo na základe žiadosti členského štátu či zainteresovanej strany.
- (3) Komisii bola v septembri 2016 predložená žiadosť o povolenie používania kurdlanu ako želirujúcej látky, stužovadla, stabilizátora a zahusťovadla v širokej škále kategórií potravín. Žiadosť bola následne sprístupnená členským štátom podľa článku 4 nariadenia (ES) č. 1331/2008.
- (4) Kurdlan je lineárny polysacharid s vysokou molekulovou hmotnosťou, ktorý má želirujúce vlastnosti za tepla a vzniká fermentáciou z baktérie *Rhizobium radiobacter* biovar 1 kmeň NTK-u. Pri zahriatí vo vodnej suspenzii pri teplotách nad 80 °C vytvára ireverzibilné „vysokoteplotné“ gély a pri zahriatí vo vodnej suspenzii pri teplotách od 55 °C do 65 °C a následnom ochladení pri teplote ≤ 40 °C vytvára reverzibilné „nízkoteplotné“ gély. Kurdlan je určený na použitie ako stužovadlo, želirujúca látka, stabilizátor a zahusťovadlo v širokej škále potravín, ako sú napríklad rezance, plnené taštičky, spracované mäsové výrobky, rybacie pasty, koláče, omáčky, polievky,

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

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

³ Nariadenie Komisie (EÚ) č. 231/2012 z 9. marca 2012, ktorým sa ustanovujú špecifikácie prídavných látok uvedených v prílohách II a III k nariadeniu Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1333/2008 (Ú. v. EÚ L 83, 22.3.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

spracované tofu a snacky, s cieľom zlepšiť ich textúrne vlastnosti, schopnosť zadržiavať vodu a tepelnú stabilitu.

- (5) Európsky úrad pre bezpečnosť potravín (ďalej len „úrad“) v stanovisku uverejnenom 9. septembra 2024⁴ vyhodnotil bezpečnosť navrhovaného používania kurdlanu ako prídavnej látky v potravinách. Napriek obmedzeniam uvedeným v súbore údajov bol úrad schopný posúdiť bezpečnosť uplatnením prístupu založeného na rozpätí expozície (*margin of exposure* – MOE) a dospel k záveru, že pri navrhovaných použitíach a navrhovaných množstvách neexistuje žiadne bezpečnostné riziko, pokiaľ ide o používanie kurdlanu ako prídavnej látky v potravinách.
- (6) Je preto vhodné povoliť používanie kurdlanu ako prídavnej látky v potravinách a prideliť tejto prídavnej látke číslo E 424.
- (7) Špecifikácie kurdlanu (E 424) by sa preto mali zahrnúť do prílohy k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012, keďže táto prídavná látka sa prvý raz zapíše do zoznamu Únie obsahujúceho prídavné látky v potravinách stanoveného v prílohe II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008.
- (8) Nariadenie (ES) č. 1333/2008 a nariadenie (EÚ) č. 231/2012 by sa preto mali zodpovedajúcim spôsobom zmeniť.
- (9) Opatrenia stanovené v tomto nariadení sú v súlade so stanoviskom Stáleho výboru pre rastliny, zvieratá, potraviny a krmivá,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Príloha II k nariadeniu (ES) č. 1333/2008 sa mení v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Príloha k nariadeniu (EÚ) č. 231/2012 sa mení v súlade s prílohou II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

⁴ Pracovná skupina EFSA pre potravinové prísady a arómy, (2024). *Safety evaluation of curdlan as a food additive* (Hodnotenie bezpečnosti kurdlanu ako prídavnej látky v potravinách). Vestník EFSA (*EFSA Journal*) (2024) 22:e8985, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985>.