Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2026/2298

19.10.2026

RÈGLEMENT (UE) 2026/2298 DE LA COMMISSION

du 16 octobre 2026

modifiant l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) nº 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'utilisation du curdlane

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires ([1]), et notamment son article 10, paragraphe 3, et son article 14,

vu le règlement (CE) nº 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires ([2]), et notamment son article 7, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

(1) L'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008 établit la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et énonce les conditions de leur utilisation.

(2) Le règlement (UE) nº 231/2012 de la Commission ([3]) établit les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) nº 1333/2008.

(3) Conformément à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) nº 1331/2008, la liste de l'Union des additifs alimentaires et les spécifications des additifs alimentaires peuvent être mises à jour soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande d'un État membre ou d'une partie intéressée.

(4) En septembre 2016, la Commission a été saisie d'une demande d'autorisation pour l'utilisation du curdlane en tant que gélifiant, affermissant, stabilisant et épaississant dans un large éventail de catégories de denrées alimentaires. La demande a ensuite été rendue accessible aux États membres conformément à l'article 4 du règlement (CE) nº 1331/2008.

(5) Le curdlane est un polysaccharide linéaire de poids moléculaire élevé qui possède des propriétés de gélification thermique; il est produit par fermentation à partir de la souche NTK-u de *Rhizobium radiobacter* biovar 1. Il forme des gels thermiquement irréversibles («high-set») lorsqu'il est chauffé en suspension aqueuse à des températures supérieures à 80 °C, et des gels réversibles («low-set») lorsqu'il est chauffé en suspension aqueuse à des températures comprises entre 55 °C et 65 °C, puis refroidi à une température inférieure ou égale à 40 °C. Le curdlane est destiné à être utilisé en tant qu'affermissant, gélifiant, stabilisant et épaississant dans un large éventail de denrées alimentaires afin d'améliorer leurs propriétés texturales, leur capacité de rétention d'eau et leur stabilité thermique; on le retrouve par exemple dans les nouilles, les boulettes, les produits transformés à base de viande, les pâtes de poisson, les gâteaux, les sauces, les soupes, le tofu transformé et les en-cas.

(6) Dans l'avis publié le 9 septembre 2024 ([4]), l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a évalué la sécurité de l'utilisation proposée du curdlane en tant qu'additif alimentaire. Malgré les limitations relevées dans l'ensemble de données, l'Autorité a pu réaliser son évaluation de la sécurité en appliquant la méthode de la marge d'exposition (ME) et a conclu qu'il n'existait pas de problème de sécurité quant à l'utilisation du curdlane en tant qu'additif alimentaire pour les utilisations et les doses proposées.

(7) Il convient donc d'autoriser l'utilisation du curdlane en tant qu'additif alimentaire et de lui attribuer le numéro E 424.

([1]) JO L 354 du 31.12.2008, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) JO L 354 du 31.12.2008, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Règlement (UE) nº 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) nº 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) Groupe scientifique sur les additifs alimentaires et les arômes (groupe FAF) de l'EFSA (2024), «Safety evaluation of curdlan as a food additive», *EFSA Journal*, 2024;22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985 (en anglais uniquement).

(8) Les spécifications du curdlane (E 424) devraient dès lors être insérées à l'annexe du règlement (UE) nº 231/2012, étant donné que cet additif est inscrit pour la première fois sur la liste de l'Union des additifs alimentaires établie à l'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008.

(9) Il convient donc de modifier les règlements (CE) nº 1333/2008 et (UE) nº 231/2012 en conséquence.

(10) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008 est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

L'annexe du règlement (UE) nº 231/2012 est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 16 octobre 2026.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

ANNEXE I

L'annexe II du règlement (CE) nº 1333/2008 est modifiée comme suit:

1) Dans la partie B, point 3 (Additifs autres que les colorants et les édulcorants), l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 423 [Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)]:

«E 424	Curdlane»

2) La partie E est modifiée comme suit:

a) dans la catégorie 01.7.5 (Fromages fondus), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative aux additifs E 338-452 (Acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates):

	«E 424	Curdlane	40 000»		

b) dans la catégorie 02.2.2 [Autres émulsions de matières grasses et d'huiles, y compris les matières grasses tartinables au sens du règlement (CE) nº 1234/2007 du Conseil, et émulsions liquides], l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 405 (Alginate de propane-1,2-diol):

	«E 424	Curdlane	50 000»		

c) dans la catégorie 03 (Glaces de consommation), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 405 (Alginate de propane-1,2-diol):

	«E 424	Curdlane	30 000»		

d) dans la catégorie 04.2.1 (Fruits et légumes séchés), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée avant l'entrée relative à l'additif E 907 (Poly-1-décène hydrogéné):

	«E 424	Curdlane	50 000		Ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion»

e) dans la catégorie 04.2.2 (Fruits et légumes conservés dans le vinaigre, l'huile ou la saumure), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée avant l'entrée relative à l'additif E 579 (Gluconate ferreux):

	«E 424	Curdlane	50 000»		

f) dans la catégorie 04.2.3 (Fruits et légumes en conserve), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 415 (Gomme xanthane):

	«E 424	Curdlane	50 000		Uniquement châtaignes conservées dans un liquide»

g) dans la catégorie 04.2.4.1 (Préparations de fruits et de légumes, à l'exclusion des compotes), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 405 (Alginate de propane-1,2-diol):

	«E 424	Curdlane	50 000»		

h) dans la catégorie 04.2.5.3 (Autres pâtes à tartiner similaires à base de fruits ou de légumes), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 418 (Gomme Gellane):

	«E 424	Curdlane	10 000	(32-)»	

i) dans la catégorie 04.2.5.4 (Beurres de fruits à coque et pâtes à tartiner à base de fruits à coque), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 392 (Extraits de romarin):

	«E 424	Curdlane	50 000»		

j) dans la catégorie 04.2.6 (Produits de pommes de terre transformés), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 392 (Extraits de romarin):

	«E 424	Curdlane	50 000»		

k) dans la catégorie 05.1 (Produits de cacao et de chocolat visés dans la directive 2000/36/CE), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 422 (Glycérol):

	«E 424	Curdlane	30 000		Uniquement produits à valeur énergétique réduite ou sans sucres ajoutés»

l) dans la catégorie 05.2 (Autres confiseries, y compris les microconfiseries destinées à rafraîchir l'haleine), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 405 (Alginate de propane-1,2-diol):

	«E 424	Curdlane	50 000		Ne peut pas être utilisé dans les produits de gelée en minibarquettes, définis, aux fins du présent règlement, comme des confiseries gélifiées de consistance ferme, contenues dans des minibarquettes ou minicapsules semi-rigides, destinées à être ingérées en une seule bouchée en étant projetées dans la bouche par une pression sur la minibarquette ou la minicapsule. Ne peut pas être employé pour la production de denrées alimentaires déshydratées dont la réhydratation s'effectue au moment de l'ingestion.»

m) dans la catégorie 05.3 (Chewing-gum), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 416 (Gomme Karaya):

	«E 424	Curdlane	10 000»		

n) dans la catégorie 05.4 (Décorations, enrobages et fourrages, à l'exclusion des fourrages à base de fruits relevant de la catégorie 4.2.4), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 423 [Gomme arabique modifiée à l'acide octénylsuccinique (OSA)]:

	«E 424	Curdlane	5 000»		

o) dans la catégorie 06.3 (Céréales pour petit-déjeuner), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative aux additifs E 338-452 (Acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates):

	«E 424	Curdlane	20 000»		

p) dans la catégorie 06.4.2 (Pâtes sèches), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée «Groupe I — Additifs»:

	«E 424	Curdlane	20 000		Uniquement pâtes sans gluten (en tant que denrées alimentaires spécialement produites pour réduire la teneur en gluten des ingrédients contenant du gluten ou pour remplacer des ingrédients contenant du gluten) et pâtes destinées à un régime hypoprotidique»

q) dans la catégorie 06.4.4 (Gnocchi de pomme de terre), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 330 (Acide citrique):

	«E 424	Curdlane	20 000		À l'exception des gnocchi de pomme de terre frais réfrigérés»

r) dans la catégorie 06.4.5 [Farces pour pâtes (raviolis et produits similaires)], l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 392 (Extraits de romarin):

	«E 424	Curdlane	20 000»		

s) dans la catégorie 06.5 (Nouilles), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative aux additifs E 338-452 (Acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates):

	«E 424	Curdlane	20 000»		

t) dans la catégorie 06.6 (Pâte à frire), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative aux additifs E 338-452 (Acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates):

	«E 424	Curdlane	5 000»		

u) dans la catégorie 07.1 (Pain et petits pains), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative aux additifs E 338-452 (Acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates):

	«E 424	Curdlane	20 000		À l'exception des produits relevant des catégories 7.1.1 et 7.1.2»

v) dans la catégorie 07.2 (Produits de boulangerie fine), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative aux additifs E 338-452 (Acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates):

	«E 424	Curdlane	20 000»		

w) dans la catégorie 08.2 [Préparations de viandes au sens du règlement (CE) nº 853/2004], l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 415 (Gomme xanthane):

	«E 424	Curdlane	20 000		Uniquement préparations traitées thermiquement dans lesquelles des ingrédients ont été injectés, préparations de viandes traitées thermiquement avant consommation et composées de morceaux de viande traités différemment (hachés, tranchés ou transformés) et combinés. Sauf *bifteki, soutzoukaki, kebap, gyros* et *souvlaki*»

x) dans la catégorie 08.3.2 (Produits à base de viande traités thermiquement), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée avant l'entrée relative à l'additif E 427 (Gomme cassia):

	«E 424	Curdlane	20 000		Sauf foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, *libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*»

y) dans la catégorie 08.3.3 (Boyaux, enrobages et décorations pour viande), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 339 (Phosphates de sodium):

	«E 424	Curdlane	20 000»		

z) dans la catégorie 09.2 (Poisson et produits de la pêche transformés, y compris mollusques et crustacés), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée avant l'entrée relative à l'additif E 450 (Diphosphates):

	«E 424	Curdlane	30 000»		

aa) dans la catégorie 10.2 (Œufs transformés et ovoproduits), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 392 (Extraits de romarin):

	«E 424	Curdlane	20 000»		

bb) dans la catégorie 12.4 (Moutarde), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée avant l'entrée relative à l'additif E 392 (Extraits de romarin):

	«E 424	Curdlane	30 000»		

cc) dans la catégorie 12.5 (Soupes, potages et bouillons), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 392 (Extraits de romarin):

	«E 424	Curdlane	10 000»		

dd) dans la catégorie 12.6 (Sauces), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 392 (Extraits de romarin):

	«E 424	Curdlane	30 000»		

ee) dans la catégorie 12.7 (Salades et pâtes à tartiner salées), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative aux additifs E 334-337 et E 354 (Acide tartrique — tartrates):

	«E 424	Curdlane	30 000»		

ff) dans la catégorie 12.9 (Produits protéiques, à l'exclusion des produits relevant de la catégorie 1.8), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative aux additifs E 338-452 (Acide phosphorique — phosphates — diphosphates, triphosphates et polyphosphates):

	«E 424	Curdlane	80 000»		

gg) dans la catégorie 15.1 (Amuse-gueules à base de pommes de terre, de céréales, de farine, d'amidon ou de fécule), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 416 (Gomme Karaya):

	«E 424	Curdlane	10 000»		

hh) dans la catégorie 16 (Desserts, à l'exclusion des produits relevant des catégories 1, 3 et 4), l'entrée relative à l'additif E 424 (Curdlane) est insérée après l'entrée relative à l'additif E 416 (Gomme Karaya):

	«E 424	Curdlane	30 000»		

ANNEXE II

Dans l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012, l'entrée suivante est insérée après l'entrée relative à l'additif alimentaire E 423 [GOMME ARABIQUE MODIFIÉE À L'ACIDE OCTÉNYLSUCCINIQUE (OSA)]:

«**E 424 CURDLANE**	
Synonymes	(1 → 3)-ß-D-glucane
Définition	Le curdlane est un polysaccharide de poids moléculaire élevé composé d'unités de glucose reliées par des liaisons β-(1,3), produit par fermentation en culture pure à partir d'une souche NTK-u de *Rhizobium radiobacter* biovar 1 non pathogène et non toxicogène. Le curdlane se compose de résidus de glucose reliés par des liaisons β-(1,3) et a la propriété inhabituelle de former un gel élastique lorsqu'il est chauffé dans sa suspension aqueuse. Le curdlane brut est purifié en plusieurs étapes, comprenant la dissolution alcaline et la cristallisation dans le méthanol. La solution cristallisée est ensuite soumise à des étapes de purification, à savoir la centrifugation, le nettoyage et une nouvelle centrifugation. Par la suite, le produit est séché, broyé et tamisé jusqu'à obtention du produit final.
Numéro CAS	54724-00-4
Formule chimique	$H•(C_6H_{10}O_5)_n•OH$
Poids moléculaire moyen	Pas moins de $1,4 \times 10^6$ Da
Dosage (calculé en glucose anhydre)	Pas moins de 80 %
Description	Poudre inodore ou presque inodore, de couleur blanche à presque blanche
Détermination	
Solubilité	Insoluble dans l'eau et dans l'éthanol
Solubilité dans les alcalis	Satisfait à l'essai Mettre en suspension 0,2 g de l'échantillon dans 5 ml d'eau, ajouter 1 ml d'hydroxyde de sodium 3 N et agiter. L'échantillon se dissout.
Gélification	Chauffer une suspension aqueuse à 2 % de l'échantillon dans un bain-marie d'eau bouillante pendant 10 minutes, puis refroidir. Un gel ferme se forme.
Formation de précipité avec tartrate cuivrique	Satisfait à l'essai
pH	Entre 6,0 et 7,5 (suspension aqueuse à 1 %)
Capacité gélifiante	Pas moins de 600 g/cm²
Pureté	
Perte à la dessiccation	Pas plus de 10 %
Résidu de calcination	Pas plus de 6 %
Cendres sulfuriques	Pas plus de 6 %
Azote	Pas plus de 0,3 %
Arsenic	Pas plus de 0,05 mg/kg
Plomb	Pas plus de 0,2 mg/kg
Méthanol	Pas plus de 10 mg/kg

Critères microbiologiques	
Comptage total sur plaque	Pas plus de 1 000 UFC/g
Coliformes	Absence dans 1 g
Escherichia coli	Absence dans 1 g»