Gazzetta ufficiale
dell'Unione europea

IT
Serie L

2026/2298

19.10.2026

REGOLAMENTO (UE) 2026/2298 DELLA COMMISSIONE

del 16 ottobre 2026

che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso del curdlano

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari ([1]), in particolare l'articolo 10, paragrafo 3, e l'articolo 14,

visto il regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari ([2]), in particolare l'articolo 7, paragrafo 5,

considerando quanto segue:

(1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.

(2) Il regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione ([3]) stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008.

(3) A norma dell'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008, l'elenco dell'Unione degli additivi alimentari e le specifiche degli additivi alimentari possono essere aggiornati o su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda presentata da uno Stato membro o da una persona interessata.

(4) Nel settembre 2016 è stata presentata alla Commissione una domanda di autorizzazione dell'uso del curdlano come gelificante, agente di resistenza, stabilizzante e addensante in un'ampia gamma di categorie di alimenti. La domanda è stata successivamente resa accessibile agli Stati membri a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.

(5) Il curdlano è un polisaccaride lineare a elevato peso molecolare con proprietà gelificanti termiche ottenuto per fermentazione a partire da Rhizobium radiobacter biovar 1 ceppo NTK-u. Forma gel irreversibili a presa rapida (*high-set*) quando è riscaldato in sospensione acquosa a temperature superiori a 80 °C e gel reversibili a presa lenta (*low-set*) quando è riscaldato in sospensione acquosa a temperature comprese tra 55 °C e 65 °C e poi raffreddato a una temperatura inferiore o pari a 40 °C. Il curdlano è destinato all'uso come agente di resistenza, gelificante, stabilizzante e addensante in un'ampia gamma di categorie di alimenti per migliorarne la consistenza, la capacità di ritenzione idrica e la stabilità termica, ad esempio noodles, ravioli, prodotti trasformati a base di carne, paste di pesce, torte, salse, zuppe e minestre, tofu trasformato e snack.

6) Nel parere pubblicato il 9 settembre 2024 ([4]) l'Autorità europea per la sicurezza alimentare («Autorità») ha valutato la sicurezza dell'uso proposto del curdlano come additivo alimentare. Nonostante i limiti rilevati nella serie di dati, l'Autorità è stata in grado di valutare la sicurezza applicando l'approccio basato sul margine di esposizione (MOE) e ha concluso che non sussistono problemi di sicurezza per l'uso del curdlano come additivo alimentare per gli usi e i livelli d'uso proposti.

(7) È pertanto opportuno autorizzare l'uso del curdlano come additivo alimentare e assegnare a tale additivo il numero E 424.

([1]) GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) GU L 354 del 31.12.2008, pag. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) Gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sugli additivi alimentari e gli aromatizzanti, (2024). «Safety evaluation of curdlan as a food additive». *EFSA Journal*, 2024;22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) Le specifiche del curdlano (E 424) dovrebbero pertanto essere inserite nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012, in quanto tale additivo è incluso per la prima volta nell'elenco UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.

(9) È pertanto opportuno modificare di conseguenza i regolamenti (CE) n. 1333/2008 e (UE) n. 231/2012.

(10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato conformemente all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

L'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 è modificato conformemente all'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 16 ottobre 2026

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN

ALLEGATO I

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è così modificato:

1) nella parte B, punto 3, «Additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti», dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 423, Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico, è inserita la voce seguente:

«E 424	Curdlano»

2) la parte E è così modificata:

a) nella categoria 01.7.5 (Formaggio fuso), dopo la voce relativa a E 338-452, Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	40 000»		

b) nella categoria 02.2.2 (Altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare, quali definite dal regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio ed emulsioni liquide), dopo la voce relativa a E 405, Alginato di propan-1,2-diolo, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	50 000»		

c) nella categoria 03. (Gelati), dopo la voce relativa a E 405, Alginato di propan-1,2-diolo, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	30 000»		

d) nella categoria 04.2.1 (Ortofrutticoli essiccati), prima della voce relativa a E 907, Poli-1-decene idrogenato, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	50 000		Non può essere utilizzato nella fabbricazione di alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione»

e) nella categoria 04.2.2 (Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia), prima della voce relativa a E 579, Gluconato ferroso, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	50 000»		

f) nella categoria 04.2.3 (Ortofrutticoli in recipienti), dopo la voce relativa a E 415, Gomma di xanthan, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	50 000		Solo castagne conservate in liquido»

g) nella categoria 04.2.4.1 (Preparazioni di frutta e ortaggi, tranne la composta), dopo la voce relativa a E 405, Alginato di propan-1,2-diolo, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	50 000»		

h) nella categoria 04.2.5.3 (Altre creme da spalmare analoghe a base di frutta e ortaggi), dopo la voce relativa a E 418, Gomma di gellano, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	10 000	32)»	

i) nella categoria 04.2.5.4 (Burro e crema da spalmare a base di frutta a guscio), dopo la voce relativa a E 392, Estratti di rosmarino, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	50 000»		

j) nella categoria 04.2.6 (Prodotti trasformati a base di patate), dopo la voce relativa a E 392, Estratti di rosmarino, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	50 000»		

k) nella categoria 05.1 (Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE), dopo la voce relativa a E 422, Glicerolo, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	30 000		Solo prodotti a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti»

l) nella categoria 05.2 (Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito), dopo la voce relativa a E 405, Alginato di propan-1,2-diolo, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	50 000		Non può essere utilizzato nella produzione di coppette di gelatina definite, agli effetti del presente regolamento, dolciumi a base di sostanze gelatinose di consistenza solida, contenuti in coppette o minicapsule semirigide, destinati ad essere ingeriti in un unico boccone dopo essere stati proiettati in bocca esercitando una pressione sulla coppetta o sulla minicapsula; non può essere utilizzato nella fabbricazione di alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione»

m) nella categoria 05.3 (Gomme da masticare (*chewing-gum*)], dopo la voce relativa a E 416, Gomma di karaya, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	10 000»		

n) nella categoria 05.4 (Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4), dopo la voce relativa a E 423, Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	5 000»		

o) nella categoria 06.3 (Cereali da colazione), dopo la voce relativa a E 338-452, Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	20 000»		

p) nella categoria 06.4.2 (Pasta secca), dopo la voce relativa a gruppo I Additivi, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	20 000		Solo pasta senza glutine (quale alimento specialmente prodotto per ridurre il tenore di glutine degli ingredienti contenenti glutine o per sostituire gli ingredienti contenenti glutine) e pasta per diete ipoproteiche»

q) nella categoria 06.4.4 (Gnocchi di patate), dopo la voce relativa a E 330, Acido citrico, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	20 000		Ad eccezione di gnocchi di patate freschi refrigerati»

r) nella categoria 06.4.5 (Ripieni di paste alimentari farcite (ravioli e prodotti analoghi)], dopo la voce relativa a E 392, Estratti di rosmarino, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	20 000»		

s) nella categoria 06.5 (Noodles), dopo la voce relativa a E 338-452, Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	20 000»		

t) nella categoria 06.6 (Pastelle), dopo la voce relativa a E 338-452, Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	5 000»		

u) nella categoria 07.1 (Pane e panini), dopo la voce relativa a E 338-452, Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	20 000		Tranne i prodotti di cui alle categorie 7.1.1 e 7.1.2»

v) nella categoria 07.2 (Prodotti da forno fini), dopo la voce relativa a E 338-452, Acido fosforico – fosfati – di-tri- e polifosfati, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	20 000»		

w) nella categoria 08.2 (Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004), dopo la voce relativa a E 415, Gomma di xanthan, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	20 000		Solo preparazioni trattate termicamente prima del consumo sottoposte a iniezioni di ingredienti; preparazioni di carni trattate termicamente prima del consumo composte da tagli di carne sottoposti a trattamenti diversi (macinati, affettati o trasformati) e uniti insieme. Tranne *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *gyros* e *souvlaki*»

x) nella categoria 08.3.2 (Prodotti a base di carne sottoposti –a trattamento termico), prima della voce relativa a E 427, Gomma cassia, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	20 000		Prodotti diversi da *foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras, libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben*»

y) nella categoria 08.3.3 (Involucri e rivestimenti e decorazioni per carni), dopo la voce relativa a E 339, Fosfati di sodio, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	20 000»		

z) nella categoria 09.2 (Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei), prima della voce relativa a E 450, Difosfati, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	30 000»		

aa) nella categoria 10.2 (Uova e ovoprodotti trasformati), dopo la voce relativa a E 392, Estratti di rosmarino, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	20 000»		

bb) nella categoria 12.4 (Senape), prima della voce relativa a E 392, Estratti di rosmarino, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	30 000»		

cc) nella categoria 12.5 (Zuppe, minestre e brodi), dopo la voce relativa a E 392, Estratti di rosmarino, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	10 000»		

dd) nella categoria 12.6 (Salse), dopo la voce relativa a E 392, Estratti di rosmarino, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	30 000»		

ee) nella categoria 12.7 (Insalate e pasta da spalmare a base di aromi), dopo la voce relativa a E 334-337 ed E 354, Acido tartarico – tartrati, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	30 000»		

ff) nella categoria 12.9 (Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8), dopo la voce relativa a E 338-452, Acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	80 000»		

gg) nella categoria 15.1 (Snack a base di patate, cereali, farina o amido), dopo la voce relativa a E 416, Gomma di karaya, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	10 000»		

hh) nella categoria 16 (Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4), dopo la voce relativa a E 416, Gomma di karaya, è inserita la voce relativa a E 424 (Curdlano):

	«E 424	Curdlano	30 000»		

ALLEGATO II

Nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012, dopo la voce relativa all'additivo alimentare E 423 GOMMA ARABICA MODIFICATA CON ACIDO OTTENILSUCCINICO è inserita la voce seguente:

«**E 424 CURDLANO**	
Sinonimi	(1 → 3)-ß-d-glucano
Definizione	Il curdlano è un polisaccaride a elevato peso molecolare costituito da unità di glucosio collegate tramite legami β-1,3 e ottenuto per fermentazione in coltura pura a partire da *Rhizobium radiobacter* biovar 1 ceppo NTK-u non patogeno e non tossicogeno. Il curdlano è costituito da residui di glucosio collegati tramite legami β-(1,3) e possiede l'insolita proprietà di formare un gel elastico quando è riscaldato nella sua sospensione acquosa. La purificazione del curdlano grezzo avviene in diverse fasi, che includono la dissoluzione alcalina e la cristallizzazione in metanolo. La soluzione cristallizzata è sottoposta a fasi di purificazione, ossia centrifugazione, lavaggio e di nuovo centrifugazione. Il prodotto è poi essiccato, macinato e setacciato per ottenere il prodotto finale.
Numero CAS	54724-00-4
Formula chimica	$H•(C_6H_{10}O_5)_n•OH$
Peso molecolare medio	Non meno di $1,4 \times 10^6$ Da
Tenore (calcolato come glucosio anidro)	Non meno dell'80 %
Descrizione	Polvere inodore o quasi inodore, da bianca a quasi bianca
Identificazione	
Solubilità	Insolubile in acqua ed etanolo
Solubilità in alcali	Supera il test Aggiungere 1 ml di idrossido di sodio 3 N a una sospensione di 0,2 g del campione in 5 ml d'acqua e agitare. Il campione si dissolve.
Formazione di gel	Riscaldare una sospensione acquosa al 2 % del campione a bagnomaria per 10 minuti e raffreddare. Si forma un gel compatto.
Formazione di precipitato con tartrato di rame	Supera il test
pH	Tra 6,0 e 7,5 (sospensione acquosa all'1 %)
Resistenza del gel	Non meno di 600 g/cm^2
Purezza	
Perdita all'essiccazione	Non più del 10 %
Residuo alla calcinazione	Non più del 6 %
Ceneri solfatate	Non più del 6 %
Azoto	Non più dello 0,3 %
Arsenico	Non più di 0,05 mg/kg
Piombo	Non più di 0,2 mg/kg
Metanolo	Non più di 10 mg/kg

Criteri microbiologici	
Conta batterica totale	Non più di 1 000 CFU/g
Coliformi	Assenti in 1 g
Escherichia coli	Assente in 1 g»