2026/2298

19.10.2026

REGULAMENTUL (UE) 2026/2298 AL COMISIEI

din 16 octombrie 2026

de modificare a anexei II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului și a anexei la Regulamentul (UE) nr. 231/2012 al Comisiei în ceea ce privește utilizarea substanței curdlan

(Text cu relevanță pentru SEE)

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 privind aditivii alimentari ([1]), în special articolul 10 alineatul (3) și articolul 14,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 1331/2008 al Parlamentului European și al Consiliului din 16 decembrie 2008 de instituire a unei proceduri comune de autorizare pentru aditivii alimentari, enzimele alimentare și aromele alimentare ([2]), în special articolul 7 alineatul (5),

întrucât:

(1) Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 stabilește o listă a Uniunii cu aditivii alimentari autorizați pentru utilizare în produsele alimentare și condițiile de utilizare a acestor aditivi.

(2) Regulamentul (UE) nr. 231/2012 al Comisiei ([3]) conține specificațiile pentru aditivii alimentari cuprinși în anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.

(3) În conformitate cu articolul 3 alineatul (1) din Regulamentul (CE) nr. 1331/2008, lista de aditivi alimentari a Uniunii și specificațiile pentru aditivii alimentari pot fi actualizate fie la inițiativa Comisiei, fie în urma unei cereri din partea unui stat membru sau a unei părți interesate.

(4) În septembrie 2016, Comisiei i-a fost transmisă o cerere de autorizare a utilizării curdlanului ca agent gelifiant, agent de întărire, stabilizator și agent de îngroșare într-o gamă largă de categorii de produse alimentare. Cererea a fost pusă ulterior la dispoziția statelor membre în temeiul articolului 4 din Regulamentul (CE) nr. 1331/2008.

(5) Curdlanul este un polizaharid liniar cu greutate moleculară mare cu proprietăți de gelificare termică, produs prin fermentare de tulpina NTK-u a *Rhizobium radiobacter biovar 1*. La încălzire la peste 80 °C în suspensii apoase, formează geluri ireversibile, iar la încălzire între 55 °C și 65 °C, urmată de răcire la ≤ 40 °C, formează geluri reversibile. Curdlanul este destinat utilizării ca agent de întărire, agent gelifiant, stabilizator și agent de îngroșare, într-o gamă largă de alimente, pentru a le ameliora textura, capacitatea de retenție a apei și stabilitatea termică, cum ar fi tăiței, găluștile, produsele din carne procesată, pastele de pește, prăjiturile, sosurile, supele, tofu-ul procesat și gustările.

(6) În avizul publicat la 9 septembrie 2024 ([4]), Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (denumită în continuare „autoritatea”) a evaluat siguranța utilizării propuse a curdlanului ca aditiv alimentar. În pofida limitărilor menționate în setul de date, autoritatea a fost în măsură să evalueze siguranța prin aplicarea abordării bazate pe marja de expunere (MOE) și a concluzionat că nu există nicio problemă de siguranță pentru utilizarea curdlanului ca aditiv alimentar în utilizările și la nivelurile de utilizare propuse.

(7) Prin urmare, este oportun să se autorizeze utilizarea curdlanului ca aditiv alimentar și să se atribuie aditivului respectiv numărul E 424.

([1]) JO L 354, 31.12.2008, p. 16, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj.
([2]) JO L 354, 31.12.2008, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj.
([3]) Regulamentul (UE) nr. 231/2012 al Comisiei din 9 martie 2012 de stabilire a specificațiilor pentru aditivii alimentari enumerați în anexele II și III la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 al Parlamentului European și al Consiliului (JO L 83, 22.3.2012, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj).
([4]) *EFSA Panel on Food Additives and Flavourings* (Grupul pentru aditivi alimentari și arome al EFSA), (2024), „*Safety evaluation of curdlan as a food additive*” (Evaluarea siguranței curdlanului ca aditiv alimentar), în *EFSA Journal*, 2024; 22:e8985, https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985.

(8) Prin urmare, specificațiile pentru curdlan (E 424) trebuie să fie incluse în anexa la Regulamentul (UE) nr. 231/2012 deoarece acest aditiv este inclus pentru prima dată în lista Uniunii cu aditivi alimentari prevăzută în anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008.

(9) Prin urmare, Regulamentele (CE) nr. 1333/2008 și (UE) nr. 231/2012 trebuie modificate în consecință.

(10) Măsurile prevăzute în prezentul regulament sunt conforme cu avizul Comitetului permanent pentru plante, animale, produse alimentare și hrană pentru animale,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Anexa la Regulamentul (UE) nr. 231/2012 se modifică în conformitate cu anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 16 octombrie 2026.

Pentru Comisie
Președinta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXA I

Anexa II la Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 se modifică după cum urmează:

1. În partea B, la punctul 3: „Aditivi alimentari, alții decât coloranții și îndulcitorii”, după rubrica referitoare la aditivul alimentar E 423, gumă arabică modificată cu acid octenilsuccinic, se introduce următoarea rubrică:

„E 424	Curdlan”.

2. Partea E se modifică după cum urmează:

(a) în categoria 01.7.5 (Brânză topită), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 338-452, Acid fosforic – fosfați – di-, tri- și polifosfați:

	„E 424	Curdlan	40 000”;		

(b) în categoria 02.2.2 [Alte emulsii de grăsimi și uleiuri, inclusiv produse tartinabile, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 1234/2007, și emulsii lichide], rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 405, Alginat de propan-1, 2-diol:

	„E 424	Curdlan	50 000”;		

(c) în categoria 03 (Înghețată), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 405, Alginat de propan-1, 2-diol:

	„E 424	Curdlan	30 000”;		

(d) în categoria 04.2.1 (Fructe și legume uscate), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce înainte de rubrica referitoare la E 907, Poli-1-decenă hidrogenată:

	„E 424	Curdlan	50 000		nu poate fi utilizat pentru a produce produse alimentare deshidratate destinate a fi rehidratate la ingerare”;

(e) în categoria 04.2.2 (Fructe și legume în oțet, ulei sau saramură), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce înainte de rubrica referitoare la E 579, Gluconat feros:

	„E 424	Curdlan	50 000”;		

(f) în categoria 04.2.3 (Fructe și legume conservate în cutii sau borcane), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 415, Gumă de xantan:

	„E 424	Curdlan	50 000		numai castane în lichid”;

(g) în categoria 04.2.4.1 (Preparate din fructe și legume, cu excepția compoturilor), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 405, Alginat de propan-1, 2-diol:

	„E 424	Curdlan	50 000”;		

(h) în categoria 04.2.5.3 (Alte paste tartinabile similare din fructe sau legume), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 418, Gumă Gellan:

	„E 424	Curdlan	10 000	(32-)”;	

(i) în categoria 04.2.5.4 (Unt de fructe cu coajă lemnoasă și produse tartinabile din fructe cu coajă lemnoasă), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 392, Extracte de rozmarin:

	„E 424	Curdlan	50 000”;		

(j) în categoria 04.2.6 (Produse din cartofi prelucrați), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 392, Extracte de rozmarin:

	„E 424	Curdlan	50 000”;		

(k) în categoria 05.1 (Produse din cacao și ciocolată, astfel cum sunt reglementate în Directiva 2000/36/CE), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 422, Glicerol:

	„E 424	Curdlan	30 000		numai produse cu valoare energetică mică sau fără adaos de zahăr”;

(l) în categoria 05.2 (Alte produse de cofetărie, inclusiv dropsuri pentru împrospătarea respirației), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 405, Alginat de propan-1, 2-diol:

	„E 424	Curdlan	50 000		nu se poate utiliza în mini jeleuri, definite, în sensul prezentului regulament, ca jeleuri de cofetărie de consistență fermă, conținute în minicupe sau minicapsule semirigide, destinate a fi ingerate printr-o singură înghițitură prin exercitarea unei presiuni pe minicupe sau minicapsule pentru a proiecta produsul de cofetărie în gură; nu poate fi utilizat pentru a produce produse alimentare deshidratate destinate a fi rehidratate la ingerare”;

(m) în categoria 05.3 (Gumă de mestecat), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 416, Gumă Karaya:

	„E 424	Curdlan	10 000”;		

(n) în categoria 05.4 Decorațiuni, învelișuri și umpluturi, cu excepția umpluturilor pe bază de fructe de la categoria 4.2.4), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 423, Gumă arabică modificată cu acid octenilsuccinic:

	„E 424	Curdlan	5 000”;		

(o) în categoria 06.3 (Cereale pentru micul dejun), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 338-452, Acid fosforic – fosfați – di-, tri- și polifosfați:

	„E 424	Curdlan	20 000”;		

(p) în categoria 06.4.2 (Paste făinoase uscate), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la Grupa I Aditivi:

	„E 424	Curdlan	20 000		numai paste făinoase fără gluten (ca alimente produse special pentru a reduce conținutul de gluten al ingredientelor care conțin gluten sau pentru a înlocui ingredientele care conțin gluten) și paste făinoase destinate alimentației hipoproteice”;

(q) în categoria 06.4.4 (Gnocchi din cartofi), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 330, Acid citric:

	„E 424	Curdlan	20 000		cu excepția gnocchi din cartofi proaspeți refrigerați”;

(r) în categoria 06.4.5 [Umpluturi pentru paste umplute (ravioli și alte produse similare)], rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 392, Extracte de rozmarin:

	„E 424	Curdlan	20 000”;		

(s) în categoria 06.5 (Tăiței), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 338-452, Acid fosforic – fosfați – di-, tri- și polifosfați:

	„E 424	Curdlan	20 000”;		

(t) în categoria 06.6 (Aluaturi), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 338-452, Acid fosforic – fosfați – di-, tri- și polifosfați:

	„E 424	Curdlan	5 000”;		

(u) în categoria 07.1 (Pâine și chifle), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 338-452, Acid fosforic – fosfați – di-, tri- și polifosfați:

	„E 424	Curdlan	20 000		cu excepția produselor de la punctele 7.1.1 și 7.1.2”;

(v) în categoria 07.2 (Produse fine de panificație), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 338-452, Acid fosforic – fosfați – di-, tri- și polifosfați:

	„E 424	Curdlan	20 000”;		

(w) în categoria 08.2 (Preparate din carne, astfel cum sunt definite în Regulamentul (CE) nr. 853/2004), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 415, Gumă de xantan:

	„E 424	Curdlan	20 000		numai preparate tratate termic în care ingredientele au fost injectate; preparate din carne tratate termic înainte de consum compuse din bucăți de carne care au fost tratate în mod diferit: tocate, feliate sau prelucrate și care sunt combinate împreună. Cu excepția preparatelor *bifteki*, *soutzoukaki*, *kebap*, *gyros* și *souvlaki*”;

(x) în categoria 08.3.2 (Produse din carne tratate termic), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 427, Gumă cassia:

	„E 424	Curdlan	20 000		cu excepția *foie gras*, *foie gras entier*, *blocs de foie gras*, *Libamáj*, *libamáj egészben*, *libamáj tömbben*”;

(y) în categoria 08.3.3 (Membrane și învelișuri și decorațiuni pentru carne), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 339, Fosfați de sodiu:

	„E 424	Curdlan	20 000”;		

(z) în categoria 09.2 (Pește și produse de pescărie prelucrate, inclusiv moluște și crustacee), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce înainte de rubrica referitoare la E 450, Difosfați:

	„E 424	Curdlan	30 000”;		

(aa) în categoria 10.2 (Ouă și produse din ouă prelucrate), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 392, Extracte de rozmarin:

	„E 424	Curdlan	20 000”;		

(bb) în categoria 12.4 (Muștar), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 392, Extracte de rozmarin:

	„E 424	Curdlan	30 000”;		

(cc) în categoria 12.5 (Supe și ciorbe), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 392, Extracte de rozmarin:

	„E 424	Curdlan	10 000”;		

(dd) în categoria 12.6 (Sosuri), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 392, Extracte de rozmarin:

	„E 424	Curdlan	30 000”;		

(ee) în categoria 12.7 (Salate și produse tartinabile condimentate), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 334-337 și E 354, Acid tartric – tartrați:

	„E 424	Curdlan	30 000”;		

(ff) în categoria 12.9 (Produse proteice, cu excepția produselor de la categoria 1.8), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 338-452, Acid fosforic – fosfați – di-, tri- și polifosfați:

	„E 424	Curdlan	80 000”;		

(gg) în categoria 15.1 (Gustări pe bază de cartofi, cereale, făină sau amidon), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 416, Gumă Karaya:

	„E 424	Curdlan	10 000”;		

(hh) în categoria 16 (Deserturi, cu excepția produselor din categoriile 1, 3 și 4), rubrica referitoare la E 424 (Curdlan) se introduce după rubrica referitoare la E 416, Gumă Karaya:

	„E 424	Curdlan	30 000”.		

ANEXA II

În anexa la Regulamentul (CE) nr. 231/2012, după rubrica referitoare la aditivul alimentar E 423, GUMĂ ARABICĂ MODIFICATĂ CU ACID OCTENILSUCCINIC, se introduce următoarea rubrică:

„**E 424 CURDLAN**	
Sinonime	(1 → 3)-ß-d-Glucan
Definiție	Curdlanul este o polizaharidă cu masă moleculară mare, alcătuită din unități de glucoză legate β-1,3, produsă prin fermentație dintr-o cultură pură de tulpină NTK-u de *Rhizobium radiobacter* biovar 1 nepatogenă și netoxinică. Curdlanul constă din resturi de glucoză legate β-(1,3) și are proprietatea neobișnuită de a forma un gel elastic la încălzire într-o suspensie apoasă. Curdlanul brut este purificat prin mai multe etape, care includ dizolvarea în mediu alcalin și cristalizarea în metanol. Soluția cristalizată este supusă unor etape de purificare, și anume centrifugare, spălare, urmate de o nouă centrifugare. Apoi, produsul este uscat, măcinat și cernut pentru a obține produsul final.
Număr CAS	54724-00-4
Formulă chimică	$H•(C_6H_{10}O_5)_n•OH$
Masă moleculară medie	Minimum $1,4 \times 10^6$ Da
Analiză chimică (calculată ca glucoză anhidră)	Minimum 80 %
Descriere	Pulbere inodoră sau aproape inodoră, albă spre albicioasă
Identificare	
Solubilitate	Insolubil în apă și etanol
Solubilitate în substanțe alcaline	Trece testul Se suspendă 0,2 g de probă în 5 ml de apă, se adaugă 1 ml hidroxid de sodiu 3 N și se agită. Eșantionul se dizolvă.
Formare de gel	Se încălzește o suspensie apoasă de probă 2 % într-o baie de apă care fierbe timp de 10 minute și se răcește. Se formează un gel ferm
Formarea precipitatului cu tartrat cupric	Trece testul
pH	Între 6,0-7,5 (1 % suspensie apoasă)
Rezistența gelului	Minimum 600 g/cm^2
Puritate	
Pierdere prin uscare	Cel mult 10 %
Reziduu la calcinare	Cel mult 6 %
Cenușă sulfatată	Cel mult 6 %
Azot	Cel mult 0,3 %
Arsen	Cel mult 0,05 mg/kg
Plumb	Cel mult 0,2 mg/kg
Metanol	Cel mult 10 mg/kg

Criterii microbiologice	
Număr total de microorganisme	Cel mult 1 000 UFC/g
Coliforme	Absente în 1 g
Escherichia coli	Absente în 1 g”.