

Bruxelles, le 23 juillet 2026
(OR. en)

12164/26
ADD 1

DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Commission européenne
Date de réception:	22 juillet 2026
Destinataire:	Secrétariat général du Conseil
N° doc. Cion:	D114902/02 annexes
Objet:	ANNEXES du règlement de la Commission modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne l'utilisation du curdlane

Les délégations trouveront ci-joint le document D114902/02 annexes.

p.j.: D114902/02 annexes



COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le **XXX**
PLAN/2025/2946 ANNEX
[POOL/E2/2025/2946/2946 EN
ANNEX.docx] D114902/02
[...](2026) **XXX** draft

ANNEXES 1 to 2

ANNEXES

du

règlement de la Commission

**modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du
Conseil et l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission en ce qui concerne
l'utilisation du curdlane**

ANNEXE I

L'annexe II du règlement (CE) n° 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) n° 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) n° 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
--	-------	----------	--------	--	--

					<i>bifteki, soutzoukaki, kebab, gyros et souvlaki.</i>
--	--	--	--	--	--

”;

- (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, <i>libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben</i>
--	-------	----------	--------	--	---

”;

- aa) 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		
--	-------	----------	--------	--	--

”;

- bb) 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		
--	-------	----------	--------	--	--

”;

- cc) 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		
--	-------	----------	--------	--	--

”;

- dd) 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		
--	-------	----------	--------	--	--

”;

ee) 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		
--	-------	----------	--------	--	--

”;

ff) 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		
--	-------	----------	--------	--	--

”;

gg) 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		
--	-------	----------	--------	--	--

”;

hh) 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		
--	-------	----------	--------	--	--

”;

ii) 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		
--	-------	----------	--------	--	--

”;

jj) 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)-β-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 <i>Rhizobium radiobacter</i> biovar 1 non pathogène et non toxigène. 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	$H \cdot (C_6H_{10}O_5)_n \cdot OH$
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/cm ²
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
<i>Escherichia coli</i>	Absence dans 1 g

".