



Bruxelles, den 23. juli 2026
(OR. en)

12164/26

DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612

FØLGESKRIVELSE

fra:	Europa-Kommissionen
modtaget:	22. juli 2026
til:	Generalsekretariatet for Rådet
Komm. dok. nr.:	D114902/02
Vedr.:	KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) .../... af XXX om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 og af bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 for så vidt angår anvendelsen af curdlan

Hermed følger til delegationerne dokument D114902/02.

Bilag: D114902/02



EUROPA-
KOMMISSIONEN

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

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) .../...

af XXX

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 og af bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 for så vidt angår anvendelsen af curdlan

(EØS-relevant tekst)

KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) .../...

af **XXX**

om ændring af bilag II til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 og af bilaget til Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 for så vidt angår anvendelsen af curdlan

(EØS-relevant tekst)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 af 16. december 2008 om fødevaretilsætningsstoffer¹, særlig artikel 10, stk. 3, artikel 14,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1331/2008 af 16. december 2008 om en fælles godkendelsesprocedure for fødevaretilsætningsstoffer, fødevareenzymmer og fødevarearomaer², særlig artikel 7, stk. 5, og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 indeholder en EU-liste over fødevaretilsætningsstoffer, der er godkendt til anvendelse i fødevarer, og deres anvendelsesbetingelser.
- (1) Der er ved Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012³ fastsat specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer, der er opført i bilag II og III til forordning (EF) nr. 1333/2008.
- (2) I henhold til artikel 3, stk. 1, i forordning (EF) nr. 1331/2008 kan EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer samt deres specifikationer opdateres på Kommissionens initiativ eller som følge af en ansøgning fra en medlemsstat eller en anden interessent.
- (3) I september 2016 blev der indgivet en ansøgning til Kommissionen om tilladelse til at anvende curdlan som geleringsmiddel, konsistensmiddel, stabilisator og fortykningsmiddel i en lang række fødevarekategorier. Medlemsstaterne fik efterfølgende adgang til ansøgningen i overensstemmelse med artikel 4 i forordning (EF) nr. 1331/2008.
- (4) Curdlan er et lineært polysaccharid med høj molekylvægt og termisk geleringssevne, som fremstilles ved fermentering fra *Rhizobium radiobacter* biovar 1 stamme NTK-u. Det danner irreversible faste og stabile (high-set) geler ved opvarmning i vandig suspension ved temperaturer på mindst 80 °C og irreversible, smeltbare (low-set) geler, når det opvarmes i vandig suspension ved temperaturer fra 55 °C til 65 °C og

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

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

³ Kommissionens forordning (EU) nr. 231/2012 af 9. marts 2012 om specifikationer for fødevaretilsætningsstoffer opført i bilag II og III til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EF) nr. 1333/2008 (EUT L 83 af 22.3.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

derefter afkøles til ≤ 40 °C. Curdlan er bestemt til anvendelse som konsistensmiddel, geleringsmiddel, stabilisator og fortykningsmiddel i en bred vifte af fødevarer med henblik på at forbedre konsistensen, vandbindingsevnen og den termiske stabilitet i fødevarer som f.eks. nudler, dumplings, forarbejdede kødprodukter, fiskepostej, kager, saucer, supper, forarbejdet tofu og snacks.

- (5) I en udtalelse den 9. september 2024⁴ offentliggjorde Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet ("autoriteten") sin evaluering af sikkerheden af den foreslåede anvendelse af curdlan som et fødevaretilsætningsstof. På trods af de begrænsninger, der blev bemærket i datasættet, var autoriteten i stand til at vurdere sikkerheden ved at anvende tilgangen med eksponeringsmargen (MOE) og konkluderede, at der ikke er nogen sikkerhedsmæssige betænkeligheder ved anvendelsen af curdlan som fødevaretilsætningsstof ved de foreslåede anvendelser og anvendelsesniveauer.
- (6) Det bør derfor tillades at anvende curdlan som et fødevaretilsætningsstof og at tildele det E-nummeret E 424.
- (7) Specifikationerne for curdlan (E 424) bør derfor indarbejdes i bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012, da dette tilsætningsstof for første gang opføres på EU-listen over fødevaretilsætningsstoffer i bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008.
- (8) Forordning (EF) nr. 1333/2008 og (EU) nr. 231/2012 bør derfor ændres.
- (9) Foranstaltningerne i denne forordning er i overensstemmelse med udtalelse fra Den Stående Komité for Planter, Dyr, Fødevarer og Foder —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Bilag II til forordning (EF) nr. 1333/2008 ændres som angivet i bilag I til nærværende forordning.

Artikel 2

Bilaget til forordning (EU) nr. 231/2012 ændres som angivet i bilag II til nærværende forordning.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

⁴ EFSA's Panel for Fødevaretilsætningsstoffer og Smagsstoffer (2024). Safety evaluation of curdlan as a food additive. EFSA Journal, 2024;22:e8985, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985>.

Udfærdiget i Bruxelles, den [...].

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand