



Rat der
Europäischen Union

Brüssel, den 23. Juli 2026
(OR. en)

12164/26

DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612

ÜBERMITTLUNGSVERMERK

Absender:	Europäische Kommission
Eingangsdatum:	22. Juli 2026
Empfänger:	Generalsekretariat des Rates
Nr. Komm.dok.:	D114902/02
Betr.:	VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION vom XXX zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf Curdlan

Die Delegationen erhalten als Anlage das Dokument D114902/02.

Anl.: D114902/02



EUROPÄISCHE
KOMMISSION

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

VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION

vom **XXX**

zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf Curdlan

(Text von Bedeutung für den EWR)

VERORDNUNG (EU) .../... DER KOMMISSION

vom **XXX**

zur Änderung des Anhangs II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates sowie des Anhangs der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission in Bezug auf Curdlan

(Text von Bedeutung für den EWR)

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über Lebensmittelzusatzstoffe¹, insbesondere auf Artikel 10 Absatz 3 und Artikel 14,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 16. Dezember 2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen², insbesondere auf Artikel 7 Absatz 5,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 enthält eine EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe mit den Bedingungen für ihre Verwendung.
- (1) Die Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission³ enthält Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe.
- (2) Gemäß Artikel 3 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 können die EU-Liste der Lebensmittelzusatzstoffe und die Spezifikationen für Lebensmittelzusatzstoffe entweder auf Initiative der Kommission oder auf Antrag eines Mitgliedstaats oder einer betroffenen Person aktualisiert werden.
- (3) Im September 2016 wurde bei der Kommission die Zulassung der Verwendung von Curdlan als Geliermittel, Festigungsmittel, Stabilisator und Verdickungsmittel in einer Vielzahl von Lebensmittelkategorien beantragt. Die Antragsunterlagen wurden anschließend den Mitgliedstaaten gemäß Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 zugänglich gemacht.
- (4) Bei Curdlan handelt es sich um ein lineares Polysaccharid mit hoher Molmasse und thermischen Geliereigenschaften, das durch Fermentation von *Rhizobium radiobacter*, Biovar 1, Stamm NTK-u, erzeugt wird. Es bildet bei Erhitzen in wässriger Suspension

¹ ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>.

² ABl. L 354 vom 31.12.2008, S. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj>.

³ Verordnung (EU) Nr. 231/2012 der Kommission vom 9. März 2012 mit Spezifikationen für die in den Anhängen II und III der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates aufgeführten Lebensmittelzusatzstoffe (ABl. L 83 vom 22.3.2012, S. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

auf Temperaturen über 80 °C unlösliche Hochtemperatur-Gele und bei Erhitzen in wässriger Suspension auf Temperaturen von 55 °C bis 65 °C und anschließender Abkühlung auf ≤ 40 °C lösliche Niedertemperatur-Gele. Curdlan soll als Festigungsmittel, Geliermittel, Stabilisator und Verdickungsmittel in einer Vielzahl von Lebensmitteln verwendet werden, um ihre Textur, die Wasserbindung und die thermale Stabilität zu verbessern, etwa in Noodles (Nudeln asiatischer Art), Gnocchi, verarbeiteten Fleischerzeugnissen, Fischpasten, Kuchen, Soßen, Suppen, verarbeitetem Tofu und Knabbereien.

- (5) Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (im Folgenden „Behörde“) bewertete in ihrem am 9. September 2024 veröffentlichten Gutachten⁴ die Sicherheit der vorgeschlagenen Verwendung von Curdlan als Lebensmittelzusatzstoff. Trotz der festgestellten Einschränkungen im Datensatz war die Behörde in der Lage, die Sicherheit durch Anwendung des Verfahrens der Sicherheitsmarge für die Exposition (margin of exposure, MoE) zu bewerten, und kam zu dem Schluss, dass bei der Verwendung von Curdlan als Lebensmittelzusatzstoff bei den vorgeschlagenen Verwendungen und Verwendungsmengen keine Sicherheitsbedenken bestehen.
- (6) Daher ist es angezeigt, die Verwendung von Curdlan als Lebensmittelzusatzstoff zuzulassen und diesem Zusatzstoff die E-Nummer E 424 zuzuweisen.
- (7) Die Spezifikationen für Curdlan (E 424) sollten in den Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 aufgenommen werden, da der Zusatzstoff erstmals in die EU-Liste der für die Verwendung in Lebensmitteln zugelassenen Zusatzstoffe in Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 aufgenommen wird.
- (8) Die Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EU) Nr. 231/2012 sollten daher entsprechend geändert werden.
- (9) Die in dieser Verordnung vorgesehenen Maßnahmen entsprechen der Stellungnahme des Ständigen Ausschusses für Pflanzen, Tiere, Lebensmittel und Futtermittel —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Anhang II der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 wird gemäß Anhang I der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 2

Der Anhang der Verordnung (EU) Nr. 231/2012 wird gemäß Anhang II der vorliegenden Verordnung geändert.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

⁴ EFSA-Gremium für Lebensmittelzusatzstoffe und Aromastoffe, (2024). Safety evaluation of curdlan as a food additive. *EFSA Journal*, 2024;22:e8985, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985>.

Brüssel, den

Für die Kommission
Die Präsidentin
Ursula VON DER LEYEN