

Bruselas, 23 de julio de 2026
(OR. en)

12164/26

DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612

NOTA DE TRANSMISIÓN

De:	Comisión Europea
Fecha de recepción:	22 de julio de 2026
A:	Secretaría General del Consejo
N.º doc. Ción.:	D114902/02
Asunto:	REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN de XXX por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere al uso del curdlano

Adjunto se remite a las delegaciones el documento D114902/02.

Adj.: D114902/02



COMISIÓN
EUROPEA

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

REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

de **XXX**

por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere al uso del curdlano

(Texto pertinente a efectos del EEE)

REGLAMENTO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

de **XXX**

por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere al uso del curdlano

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios¹, y en particular su artículo 10, apartado 3, y su artículo 14,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios², y en particular su artículo 7, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos y sus condiciones de utilización.
- (1) En el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión³ se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (2) De conformidad con el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, pueden actualizarse la lista de aditivos alimentarios de la Unión y las especificaciones para aditivos alimentarios a iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud de un Estado miembro o de una parte interesada.
- (3) En septiembre de 2016, se presentó a la Comisión una solicitud de autorización para la utilización del curdlano como agente gelificante, endurecedor, estabilizante y espesante en una amplia variedad de categorías de alimentos. La solicitud se puso seguidamente a disposición de los Estados miembros, conforme a lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1331/2008.
- (4) El curdlano es un polisacárido lineal de alto peso molecular con propiedades gelificantes en caliente que se obtiene de la fermentación que realiza *Rhizobium*

¹ DO L 354 de 31.12.2008, p. 16, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1333/oj>.

² DO L 354 de 31.12.2008, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2008/1331/oj>.

³ Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

radiobacter biovar 1, cepa NTK-u. Asimismo, forma geles irreversibles de fraguado en caliente cuando se somete a temperaturas superiores a 80 °C en suspensión acuosa y geles reversibles de fraguado a bajas temperaturas, cuando se calienta a temperaturas de entre 55 °C y 65 °C en suspensión acuosa y se enfría después a ≤ 40 °C. El curdlano se usa como agente gelificante, endurecedor, estabilizante y espesante en una amplia gama de alimentos para mejorar su textura, su capacidad de retener agua y su estabilidad térmica, tales como *noodles* (fideos orientales), *dumplings* (albondiguillas o rollitos rellenos), productos cárnicos transformados, pastas de pescado, productos de repostería, salsas, sopas, tofu elaborado y productos de aperitivo.

- (5) La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad»), en un dictamen que publicó el 9 de septiembre de 2024⁴, evaluó la seguridad del uso propuesto del curdlano como aditivo alimentario. La Autoridad, a pesar de las limitaciones en el conjunto de datos que constató, pudo evaluar la seguridad aplicando el enfoque del margen de exposición y llegó a la conclusión de que no existe ningún problema de seguridad para utilizar el curdlano como aditivo alimentario en los usos y niveles de uso propuestos.
- (6) Procede, por tanto, autorizar el uso del curdlano como aditivo alimentario y asignar el número E 424 a este aditivo como número E.
- (7) Por consiguiente, las especificaciones relativas al curdlano (E 424) deben incluirse en el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012, ya que este aditivo se incluye por primera vez en la lista de la Unión de aditivos alimentarios que figura en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (8) Procede, por tanto, modificar los Reglamentos (CE) n.º 1333/2008 y (UE) n.º 231/2012 en consecuencia.
- (9) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

Se modifica el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 con arreglo a lo dispuesto en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

⁴ Comisión Técnica de Aditivos y Aromas Alimentarios (FAF) de la EFSA: «Safety evaluation of curdlan as a food additive» («Evaluación de la seguridad del curdlano como aditivo alimentario», documento en inglés) (2024), *EFSA Journal*, 2024;22:e8985, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985>.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN