



Euroopan unionin
neuvosto

Bryssel, 23. heinäkuuta 2026
(OR. en)

12164/26

DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612

SAATE

Lähettiläjä:	Euroopan komissio
Saapunut:	22. heinäkuuta 2026
Vastaanottaja:	Neuvoston pääsihteeristö
Kom:n asiak. nro:	D114902/02
Asia:	KOMISSIO ASETUS (EU) .../..., annettu XXX, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II ja komission asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteen muuttamisesta curdlanin käytön osalta

Valtuuskunnille toimitetaan oheisena asiakirja D114902/02.

Liite: D114902/02



EUROOPAN
KOMISSIO

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

KOMISSION ASETUS (EU) .../...,

annettu **XXX,**

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II ja
komission asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteen muuttamisesta curdolanin käytön osalta**

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

KOMISSIION ASETUS (EU) .../...,

annettu XXX,

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteen II ja komission asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteen muuttamisesta curdolanin käytön osalta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon elintarvikelisiä aineista 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008¹ ja erityisesti sen 10 artiklan 3 kohdan ja 14 artiklan,

ottaa huomioon elintarvikelisiä aineiden, elintarvike-entsyymien ja elintarvikearomien yhtenäisestä hyväksymismenettelystä 16 päivänä joulukuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1331/2008² ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistetaan unionissa elintarvikkeissa käytettäväksi hyväksytyjen elintarvikelisiä aineiden luettelo ja niiden käyttöä koskevat edellytykset.
- (1) Komission asetuksessa (EU) N:o 231/2012³ vahvistetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisiä aineiden eritelmät.
- (2) Asetuksen (EY) N:o 1331/2008 3 artiklan 1 kohdan mukaisesti unionissa hyväksytyjen elintarvikelisiä aineiden luettelo ja elintarvikelisiä aineiden eritelmät voidaan saattaa ajan tasalle joko komission aloitteesta tai jäsenvaltion tai asianomaisen osapuolen hakemuksen johdosta.
- (3) Komissiolle toimitettiin syyskuussa 2016 hakemus, joka koski curdolanin käytön hyväksymistä hyytelöimisaineena, kiinteyttämisaineena, stabilointiaineena ja sakeuttamisaineena useissa eri elintarvikeryhmissä. Hakemus asetettiin myöhemmin jäsenvaltioiden saataville asetuksen (EY) N:o 1331/2008 4 artiklan mukaisesti.
- (4) Curdolan on molekyylipainoltaan suuri lineaarinen polysakkaridi, jolla on termisiä hyytelöitymisominaisuuksia ja jota saadaan fermentoimalla *Rhizobium radiobacter* -bakteerin biotyypin 1 kannasta NTK-u. Se muodostaa palautumattomia kiinteitä geelejä kuumennettaessa vesisuspensiossa yli 80 °C:n lämpötiloissa ja palautuvia jähmeitä geelejä lämmitettäessä ensin vesisuspensiossa 55–65 °C:n

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

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

³ Komission asetukset (EU) N:o 231/2012, annettu 9 päivänä maaliskuuta 2012, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteissä II ja III lueteltujen elintarvikelisiä aineiden eritelmien vahvistamisesta (EUVL L 83, 22.3.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

lämpötilassa ja jäähdytettäessä sen jälkeen ≤ 40 °C:ssa. Curdlan on tarkoitettu käytettäväksi kiinteyttämisaineena, hyytelöimisaineena, stabilointiaineena ja sakeuttamisaineena useissa eri elintarvikeryhmissä, kuten nuudeleissa, mykyissä, lihajalosteissa, kalatahnoissa, kakuissa, kastikkeissa, keitoissa, jalostetussa tofussa ja välipaloissa, niiden rakenneominaisuuksien, vedensitomiskyvyn ja termisen vakauden parantamiseksi.

- (5) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen, jäljempänä 'elintarviketurvallisuusviranomainen', arvioi 9 päivänä syyskuuta 2024 julkaistussa lausunnossa⁴ curdlanin turvallisuutta ehdotetussa käyttötarkoituksessa eli elintarvikelisiäineena. Tietoaineistossa todetuista rajoitteista huolimatta elintarviketurvallisuusviranomainen pystyi arvioimaan turvallisuuden soveltamalla altistumismarginaaliin (MOE) perustuvaa lähestymistapaa ja totesi, että curdlanin käyttö elintarvikelisiäineena ei aiheuta turvallisuusriskiä ehdotetuissa käyttötarkoituksissa ja ehdotetuilla käyttömäärillä.
- (6) Sen vuoksi on aiheellista hyväksyä curdlanin käyttö elintarvikelisiäineena ja antaa kyseiselle lisäaineelle E-numero E 424.
- (7) Curdlanin (E 424) eritelmät olisi sen vuoksi sisällytettävä asetuksen (EU) N:o 231/2012 liitteeseen, kun kyseinen lisäaine sisällytetään asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liitteessä II vahvistettuun unionissa hyväksyttyjen elintarvikelisiäineiden luetteloon ensimmäisen kerran.
- (8) Asetukset (EY) N:o 1333/2008 ja (EU) N:o 231/2012 olisi sen vuoksi muutettava vastaavasti.
- (9) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat pysyvän kasvi-, eläin-, elintarvike- ja rehukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan asetuksen (EY) N:o 1333/2008 liite II tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Muutetaan asetuksen (EU) N:o 231/2012 liite tämän asetuksen liitteen II mukaisesti.

3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

⁴ EFSA:n elintarvikkeiden lisäaineita ja aromiaineita käsittelevä lautakunta (2024), Safety evaluation of curdlan as a food additive, *EFSA Journal*, 2024;22:e8985, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985>.

Tehty Brysselissä

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Ursula VON DER LEYEN