

Bruxelles, le 23 juillet 2026
(OR. en)

12164/26

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
Objet:	RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION du XXX 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.

p.j.: D114902/02



COMMISSION
EUROPÉENNE

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

RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION

du **XXX**

**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**

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

RÈGLEMENT (UE) .../... DE LA COMMISSION

du **XXX**

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

(Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE)

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires¹, et notamment son article 10, paragraphe 3, et son article 14,

vu le règlement (CE) n° 1331/2008 du Parlement européen et du Conseil du 16 décembre 2008 établissant une procédure d'autorisation uniforme pour les additifs, enzymes et arômes alimentaires², et notamment son article 7, paragraphe 5,

considérant ce qui suit:

- (1) L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 établit la liste de l'Union des additifs alimentaires autorisés dans les denrées alimentaires et énonce les conditions de leur utilisation.
- (1) Le règlement (UE) n° 231/2012³ de la Commission établit les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (2) Conformément à l'article 3, paragraphe 1, du règlement (CE) n° 1331/2008, la liste de l'Union des additifs alimentaires et les spécifications des additifs alimentaires peuvent être mises à jour soit à l'initiative de la Commission, soit à la suite d'une demande d'un État membre ou d'une partie intéressée.
- (3) En septembre 2016, la Commission a été saisie d'une demande d'autorisation pour l'utilisation du curdlane en tant que gélifiant, affermissant, stabilisant et épaississant dans un large éventail de catégories de denrées alimentaires. La demande a ensuite été rendue accessible aux États membres conformément à l'article 4 du règlement (CE) n° 1331/2008.
- (4) Le curdlane est un polysaccharide linéaire de poids moléculaire élevé qui possède des propriétés de gélification thermique; il est produit par fermentation à partir de la souche NTK-u de *Rhizobium radiobacter* biovar 1. Il forme des gels thermiquement irréversibles («high-set») lorsqu'il est chauffé en suspension aqueuse à des températures supérieures à 80 °C, et des gels réversibles («low-set») lorsqu'il est chauffé en suspension aqueuse à des températures comprises entre 55 °C et 65 °C, puis refroidi à

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

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

³ Règlement (UE) n° 231/2012 de la Commission du 9 mars 2012 établissant les spécifications des additifs alimentaires énumérés aux annexes II et III du règlement (CE) n° 1333/2008 du Parlement européen et du Conseil (JO L 83 du 22.3.2012, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

une température inférieure ou égale à 40 °C. Le curdlane est destiné à être utilisé en tant qu'affermissant, gélifiant, stabilisant et épaississant dans un large éventail de denrées alimentaires afin d'améliorer leurs propriétés texturales, leur capacité de rétention d'eau et leur stabilité thermique; on le retrouve par exemple dans les nouilles, les boulettes, les produits transformés à base de viande, les pâtes de poisson, les gâteaux, les sauces, les soupes, le tofu transformé et les en-cas.

- (5) Dans l'avis publié le 9 septembre 2024⁴, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (ci-après l'«Autorité») a évalué la sécurité de l'utilisation proposée du curdlane en tant qu'additif alimentaire. Malgré les limitations relevées dans l'ensemble de données, l'Autorité a pu réaliser son évaluation de la sécurité en appliquant la méthode de la marge d'exposition (ME) et a conclu qu'il n'existait pas de problème de sécurité quant à l'utilisation du curdlane en tant qu'additif alimentaire pour les utilisations et les doses proposées.
- (6) Il convient donc d'autoriser l'utilisation du curdlane en tant qu'additif alimentaire et de lui attribuer le numéro E 424.
- (7) Les spécifications du curdlane (E 424) devraient dès lors être insérées à l'annexe du règlement (UE) n° 231/2012, étant donné que cet additif est inscrit pour la première fois sur la liste de l'Union des additifs alimentaires établie à l'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008.
- (8) Il convient donc de modifier les règlements (CE) n° 1333/2008 et (UE) n° 231/2012 en conséquence.
- (9) Les mesures prévues par le présent règlement sont conformes à l'avis du comité permanent des végétaux, des animaux, des denrées alimentaires et des aliments pour animaux,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

L'annexe II du règlement (CE) n° 1333/2008 est modifiée conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

L'annexe du règlement (UE) n° 231/2012 est modifiée conformément à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

⁴ Groupe scientifique sur les additifs alimentaires et les arômes (groupe FAF) de l'EFSA (2024), «Safety evaluation of curdlan as a food additive», *EFSA Journal*, 2024;22:e8985, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985> (en anglais uniquement).

Fait à Bruxelles, le

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN