

Bruxelles, 23 luglio 2026
(OR. en)

12164/26

DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612

NOTA DI TRASMISSIONE

Origine:	Commissione europea
Data:	22 luglio 2026
Destinatario:	Segretariato generale del Consiglio
n. doc. Comm.:	D114902/02
Oggetto:	REGOLAMENTO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE del XXX che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso del curdlano

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento D114902/02.

All.: D114902/02



COMMISSIONE
EUROPEA

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

REGOLAMENTO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE

del **XXX**

**che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e
del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per
quanto riguarda l'uso del curdlano**

(Testo rilevante ai fini del SEE)

REGOLAMENTO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE

del **XXX**

che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso del curdlano

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari¹, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3, e l'articolo 14,

visto il regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari², in particolare l'articolo 7, paragrafo 5,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro uso.
- (1) Il regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione³ stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (2) A norma dell'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008, l'elenco dell'Unione degli additivi alimentari e le specifiche degli additivi alimentari possono essere aggiornati o su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda presentata da uno Stato membro o da una persona interessata.
- (3) Nel settembre 2016 è stata presentata alla Commissione una domanda di autorizzazione dell'uso del curdlano come gelificante, agente di resistenza, stabilizzante e addensante in un'ampia gamma di categorie di alimenti. La domanda è stata successivamente resa accessibile agli Stati membri a norma dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 1331/2008.
- (4) Il curdlano è un polisaccaride lineare a elevato peso molecolare con proprietà gelificanti termiche ottenuto per fermentazione a partire da *Rhizobium radiobacter* biovar 1 ceppo NTK-u. Forma gel irreversibili a presa rapida (*high-set*) quando è riscaldato in sospensione acquosa a temperature superiori a 80 °C e gel reversibili a presa lenta (*low-set*) quando è riscaldato in sospensione acquosa a temperature comprese tra 55 °C e 65 °C e poi raffreddato a una temperatura inferiore o pari a 40 °C. Il curdlano è destinato all'uso come agente di resistenza, gelificante, stabilizzante e addensante in un'ampia

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

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

³ Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

gamma di categorie di alimenti per migliorarne la consistenza, la capacità di ritenzione idrica e la stabilità termica, ad esempio noodles, ravioli, prodotti trasformati a base di carne, paste di pesce, torte, salse, zuppe e minestre, tofu trasformato e snack.

- (5) Nel parere pubblicato il 9 settembre 2024⁴ l'Autorità europea per la sicurezza alimentare ("Autorità") ha valutato la sicurezza dell'uso proposto del curdlano come additivo alimentare. Nonostante i limiti rilevati nella serie di dati, l'Autorità è stata in grado di valutare la sicurezza applicando l'approccio basato sul margine di esposizione (MOE) e ha concluso che non sussistono problemi di sicurezza per l'uso del curdlano come additivo alimentare per gli usi e i livelli d'uso proposti.
- (6) È pertanto opportuno autorizzare l'uso del curdlano come additivo alimentare e assegnare a tale additivo il numero E 424.
- (7) Le specifiche del curdlano (E 424) dovrebbero pertanto essere inserite nell'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012, in quanto tale additivo è incluso per la prima volta nell'elenco UE degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (8) È pertanto opportuno modificare di conseguenza i regolamenti (CE) n. 1333/2008 e (UE) n. 231/2012.
- (9) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato conformemente all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

L'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 è modificato conformemente all'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il

Per la Commissione
La presidente

⁴ Gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sugli additivi alimentari e gli aromatizzanti, (2024). "Safety evaluation of curdlan as a food additive". *EFSA Journal*, 2024;22:e8985, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985>.

Ursula VON DER LEYEN