

**Bruxelas, 23 de julho de 2026
(OR. en)**

12164/26

**DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612**

NOTA DE ENVIO

de:	Comissão Europeia
data de receção:	22 de julho de 2026
para:	Secretariado-Geral do Conselho
n.º doc. Com.:	D114902/02
Assunto:	REGULAMENTO (UE) .../... DA COMISSÃO de XXX que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho e o anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão no que diz respeito à utilização da curdlana

Envia-se em anexo, à atenção das delegações, o documento D114902/02

Anexo: D114902/02



COMISSÃO
EUROPEIA

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

REGULAMENTO (UE) .../... DA COMISSÃO

de **XXX**

que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho e o anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão no que diz respeito à utilização da curdlana

(Texto relevante para efeitos do EEE)

REGULAMENTO (UE) .../... DA COMISSÃO

de **XXX**

que altera o anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho e o anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão no que diz respeito à utilização da curdlana

(Texto relevante para efeitos do EEE)

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, relativo aos aditivos alimentares¹, nomeadamente o artigo 10.º, n.º 3, e o artigo 14.º,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 1331/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 16 de dezembro de 2008, que estabelece um procedimento de autorização comum aplicável a aditivos alimentares, enzimas alimentares e aromas alimentares², nomeadamente o artigo 7.º, n.º 5,

Considerando o seguinte:

- (1) O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 estabelece uma lista da União de aditivos alimentares autorizados para utilização nos géneros alimentícios e as respetivas condições de utilização.
- (1) O Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão³ estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (2) Nos termos do artigo 3.º, n.º 1, do Regulamento (CE) n.º 1331/2008, a lista da União de aditivos alimentares e as respetivas especificações podem ser atualizadas por iniciativa da Comissão ou na sequência de um pedido de um Estado-Membro ou de uma parte interessada.
- (3) Em setembro de 2016, foi apresentado à Comissão um pedido de autorização da utilização de curdlana como gelificante, agente de endurecimento, estabilizador e espessante numa ampla variedade de categorias de géneros alimentícios. O pedido foi subsequentemente comunicado aos Estados-Membros em conformidade com o artigo 4.º do Regulamento (CE) n.º 1331/2008.
- (4) A curdlana é um polissacárido linear de elevado peso molecular com propriedades de gelificação térmica, produzido através da fermentação por *Rhizobium radiobacter* biovar 1 estirpe NTK-u. Quando aquecida em suspensão aquosa a temperaturas acima

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

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

³ Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão, de 9 de março de 2012, que estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 do Parlamento Europeu e do Conselho (JO L 83 de 22.3.2012, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

dos 80 °C, forma géis «de alta temperatura», irreversíveis, e quando aquecida em suspensão aquosa a temperaturas entre 55 e 65 °C e depois arrefecida a ≤ 40 °C, forma géis «de baixa temperatura», reversíveis. A curdlana destina-se a ser utilizada como agente de endurecimento, gelificante, estabilizador e espessante numa ampla variedade de géneros alimentícios, como massas de tipo chinês (*noodles*), bolinhos de massa (*dumplings*), produtos transformados à base de carne, pastas de peixe, bolos, molhos, sopas, tofu transformado e *snacks*, com vista a melhorar as suas propriedades texturais, a sua capacidade de retenção de água e a sua estabilidade térmica.

- (5) No parecer publicado em 9 de setembro de 2024⁴, a Autoridade Europeia para a Segurança dos Alimentos («Autoridade») avaliou a segurança da utilização proposta da curdlana como aditivo alimentar. Apesar das limitações observadas no conjunto de dados, foi possível à Autoridade avaliar a segurança aplicando a abordagem de margem de exposição (ME), tendo concluído que não existem preocupações de segurança quanto à utilização da curdlana como aditivo alimentar nas utilizações e nos níveis de utilização propostos.
- (6) Por conseguinte, é adequado autorizar a utilização de curdlana como aditivo alimentar e atribuir o número E 424 a esse aditivo.
- (7) Importa, assim, incluir as especificações relativas à curdlana (E 424) no anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012, uma vez que este aditivo é incluído pela primeira vez na lista da União de aditivos alimentares estabelecida no anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (8) Os Regulamentos (CE) n.º 1333/2008 e (UE) n.º 231/2012 deverão, por conseguinte, ser alterados em conformidade.
- (9) As medidas previstas no presente regulamento estão em conformidade com o parecer do Comité Permanente dos Vegetais, Animais e Alimentos para Consumo Humano e Animal,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012 é alterado em conformidade com o anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

⁴ Painel dos Aditivos Alimentares e dos Aromatizantes da EFSA, «Safety evaluation of curdlan as a food additive», *EFSA Journal*, vol. 22, artigo e8985, 2024, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985>.

Feito em Bruxelas, em

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN