

**Bryssel den 23 juli 2026
(OR. en)**

12164/26

**DENLEG 82
FOOD 110
SAN 612**

FÖLJENOT

från:	Europeiska kommissionen
inkom den:	22 juli 2026
till:	Rådets generalsekretariat
Komm. dok. nr:	D114902/02
Ärende:	KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) .../... av den XXX om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 och bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 vad gäller användningen av curdlan

För delegationerna bifogas dokument – D114902/02.

Bilaga: D114902/02



EUROPEISKA
KOMMISSIONEN

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

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) .../...

av den XXX

om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 och bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 vad gäller användningen av curdlan

(Text av betydelse för EES)

KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) .../...

av den **XXX**

om ändring av bilaga II till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 och bilagan till kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 vad gäller användningen av curdlan

(Text av betydelse för EES)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 av den 16 december 2008 om livsmedelstillsatser¹, särskilt artiklarna 10.3 och 14,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1331/2008 av den 16 december 2008 om fastställande av ett enhetligt förfarande för godkännande av livsmedelstillsatser, livsmedelsenzymer och livsmedelsaromer², särskilt artikel 7.5, och

av följande skäl:

- (1) I bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 fastställs en unionsförteckning över livsmedelstillsatser som godkänts för användning i livsmedel samt villkoren för användning av dessa.
- (1) I kommissionens förordning (EU) nr 231/2012³ fastställs specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till förordning (EG) nr 1333/2008.
- (2) Enligt artikel 3.1 i förordning (EG) nr 1331/2008 får unionsförteckningen över livsmedelstillsatser och specifikationerna för livsmedelstillsatser uppdateras på kommissionens initiativ eller till följd av en ansökan från en medlemsstat eller en berörd person.
- (3) I september 2016 lämnades en ansökan in till kommissionen om godkännande av användningen av curdlan som geleringsmedel i en rad olika livsmedelskategorier. Ansökan gjordes därefter tillgänglig för medlemsstaterna i enlighet med artikel 4 i förordning (EG) nr 1331/2008.
- (4) Curdlan är en linjär polysackarid med hög molekylvikt och termiska geleringsegenskaper. Den framställs genom fermentering av *Rhizobium radiobacter* biovar 1 stam NTK-u. Curdlan bildar irreversibla högtemperaturgeler ("high-set") vid uppvärmning i vattensuspension vid temperaturer över 80 °C och reversibla lågtemperaturgeler ("low-set") när den värms upp i vattensuspension vid temperaturer

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

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

³ Kommissionens förordning (EU) nr 231/2012 av den 9 mars 2012 om fastställande av specifikationer för de livsmedelstillsatser som förtecknas i bilagorna II och III till Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 1333/2008 (EUT L 83, 22.3.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

på 55–65 °C och därefter kyls ned till ≤ 40 °C. Curdlan är avsett att användas som konsistensmedel, geleringsmedel, stabiliseringsmedel och förtjockningsmedel i en rad olika livsmedel för att förbättra deras egenskaper i fråga om struktur, vattenbindningsförmåga och termisk stabilitet, t.ex. hos nudlar, dumplingar, bearbetade köttprodukter, fiskpastejer, kakor, såser, soppor bearbetad tofu och snacks.

- (5) I ett yttrande som offentliggjordes den 9 september 2024⁴ utvärderade Europeiska myndigheten för livsmedelssäkerhet (*livsmedelsmyndigheten*) säkerheten hos den föreslagna användningen av curdlan som livsmedelstillsats. Trots de begränsningar som noterats i datasetet kunde livsmedelsmyndigheten bedöma säkerheten genom att tillämpa metoden med exponeringsmarginal och drog slutsatsen att användningen av curdlan som livsmedelstillsats vid de föreslagna användningarna och mängderna inte utgör någon säkerhetsrisk.
- (6) Det är därför lämpligt att godkänna användningen av curdlan som livsmedelstillsats, och att tilldela tillsatsen E-numret E 424.
- (7) Specifikationerna för curdlan (E 424) bör därför införas i bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 eftersom denna tillsats för första gången upptas i unionsförteckningen över livsmedelstillsatser i bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008.
- (8) Förordningarna (EG) nr 1333/2008 och (EU) nr 231/2012 bör därför ändras i enlighet med detta.
- (9) De åtgärder som föreskrivs i denna förordning är förenliga med yttrandet från ständiga kommittén för växter, djur, livsmedel och foder.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Bilaga II till förordning (EG) nr 1333/2008 ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

Bilagan till förordning (EU) nr 231/2012 ska ändras i enlighet med bilaga II till den här förordningen.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

⁴ Efsas panel för näringstillsatser och livsmedelsaromer, "Safety evaluation of curdlan as a food additive", *EFSA Journal*, vol. 22(2024), artikelnr e8985 (<https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985>).

Utfärdad i Bryssel den

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande