

2026/2298

19.10.2026

REGLAMENTO (UE) 2026/2298 DE LA COMISIÓN

de 16 de octubre de 2026

por el que se modifican el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo y el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión por lo que se refiere al uso del curdlano

(Texto pertinente a efectos del EEE)

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 10, apartado 3, y su artículo 14,Visto el Reglamento (CE) n.º 1331/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, por el que se establece un procedimiento de autorización común para los aditivos, las enzimas y los aromas alimentarios ⁽²⁾, y en particular su artículo 7, apartado 5,

Considerando lo siguiente:

- (1) En el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se establece la lista de la Unión de aditivos alimentarios autorizados para su utilización en alimentos y sus condiciones de utilización.
- (2) En el Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión ⁽³⁾ se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (3) De conformidad con el artículo 3, apartado 1, del Reglamento (CE) n.º 1331/2008, pueden actualizarse la lista de aditivos alimentarios de la Unión y las especificaciones para aditivos alimentarios a iniciativa de la Comisión o en respuesta a una solicitud de un Estado miembro o de una parte interesada.
- (4) En septiembre de 2016, se presentó a la Comisión una solicitud de autorización para la utilización del curdlano como agente gelificante, endurecedor, estabilizante y espesante en una amplia variedad de categorías de alimentos. La solicitud se puso seguidamente a disposición de los Estados miembros, conforme a lo dispuesto en el artículo 4 del Reglamento (CE) n.º 1331/2008.
- (5) El curdlano es un polisacárido lineal de alto peso molecular con propiedades gelificantes en caliente que se obtiene de la fermentación que realiza *Rhizobium radiobacter* biovar 1, cepa NTK-u. Asimismo, forma geles irreversibles de fraguado en caliente cuando se somete a temperaturas superiores a 80 °C en suspensión acuosa y geles reversibles de fraguado a bajas temperaturas, cuando se calienta a temperaturas de entre 55 °C y 65 °C en suspensión acuosa y se enfría después a ≤ 40 °C. El curdlano se usa como agente gelificante, endurecedor, estabilizante y espesante en una amplia gama de alimentos para mejorar su textura, su capacidad de retener agua y su estabilidad térmica, tales como *noodles* (fideos orientales), *dumplings* (albondiguillas o rollitos rellenos), productos cárnicos transformados, pastas de pescado, productos de repostería, salsas, sopas, tofu elaborado y productos de aperitivo.
- (6) La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria («la Autoridad»), en un dictamen que publicó el 9 de septiembre de 2024 ⁽⁴⁾, evaluó la seguridad del uso propuesto del curdlano como aditivo alimentario. La Autoridad, a pesar de las limitaciones en el conjunto de datos que constató, pudo evaluar la seguridad aplicando el enfoque del margen de exposición y llegó a la conclusión de que no existe ningún problema de seguridad para utilizar el curdlano como aditivo alimentario en los usos y niveles de uso propuestos.
- (7) Procede, por tanto, autorizar el uso del curdlano como aditivo alimentario y asignar el número E 424 a este aditivo como número E.

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

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

⁽³⁾ Reglamento (UE) n.º 231/2012 de la Comisión, de 9 de marzo de 2012, por el que se establecen especificaciones para los aditivos alimentarios que figuran en los anexos II y III del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo (DO L 83 de 22.3.2012, p. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/231/oj>).

⁽⁴⁾ Comisión Técnica de Aditivos y Aromas Alimentarios (FAF) de la EFSA: «Safety evaluation of curdlan as a food additive» («Evaluación de la seguridad del curdlano como aditivo alimentario», documento en inglés) (2024), *EFSA Journal* 2024;22:e8985, <https://doi.org/10.2903/j.efsa.2024.8985>.

- (8) Por consiguiente, las especificaciones relativas al curdlano (E 424) deben incluirse en el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012, ya que este aditivo se incluye por primera vez en la lista de la Unión de aditivos alimentarios que figura en el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008.
- (9) Procede, por tanto, modificar los Reglamentos (CE) n.º 1333/2008 y (UE) n.º 231/2012 en consecuencia.
- (10) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité Permanente de Vegetales, Animales, Alimentos y Piensos.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Se modifica el anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

Se modifica el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012 con arreglo a lo dispuesto en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 16 de octubre de 2026.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO I

El anexo II del Reglamento (CE) n.º 1333/2008 se modifica como sigue:

- 1) En la parte B, punto 3 «Aditivos distintos de los colorantes y edulcorantes», se inserta la entrada siguiente después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 423 «Goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico»:

«E 424	Curdano».
--------	-----------

- 2) La parte E se modifica como sigue:

- a) En la categoría 01.7.5 «Queso fundido», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 338-452 «Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos»:

«E 424	Curdano	40 000».		
--------	---------	----------	--	--

- b) En la categoría 02.2.2 «Otras emulsiones de grasas y aceites, incluso grasas lácteas para untar, tal como se definen en el Reglamento (CE) n.º 1234/2007 del Consejo, y emulsiones líquidas», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 405 «Alginato de propano-1,2-diol»:

«E 424	Curdano	50 000».		
--------	---------	----------	--	--

- c) En la categoría 03 «Helados», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 405 «Alginato de propano-1,2-diol»:

«E 424	Curdano	30 000».		
--------	---------	----------	--	--

- d) En la categoría 04.2.1 «Frutas y hortalizas secas», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) antes de la entrada correspondiente al número E 907 «Poli-1-deceno hidrogenado»:

«E 424	Curdano	50 000		no podrá utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión».
--------	---------	--------	--	---

- e) En la categoría 04.2.2 «Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) antes de la entrada correspondiente al número E 579 «Gluconato ferroso»:

«E 424	Curdano	50 000».		
--------	---------	----------	--	--

- f) En la categoría 04.2.3 «Frutas y hortalizas en conserva», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 415 «Goma xantana»:

«E 424	Curdano	50 000		solo castañas en líquido».
--------	---------	--------	--	----------------------------

- g) En la categoría 04.2.4.1 «Preparados de frutas y hortalizas, excepto compota», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 405 «Alginato de propano-1,2-diol»:

«E 424	Curdano	50 000».		
--------	---------	----------	--	--

- h) En la categoría 04.2.5.3 «Otras frutas u hortalizas similares para untar», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 418 «Goma gellan»:

	«E 424	Curdano	10 000	(32-)».	
--	--------	---------	--------	-------------	--

- i) En la categoría 04.2.5.4 «Mantequilla de frutos de cáscara y frutos de cáscara para untar», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 392 «Extractos de romero»:

	«E 424	Curdano	50 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- j) En la categoría 04.2.6 «Productos elaborados a base de patata», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 392 «Extractos de romero»:

	«E 424	Curdano	50 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- k) En la categoría 05.1 «Productos de cacao y de chocolate, tal como se definen en la Directiva 2000/36/CE», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 422 «Glicerina»:

	«E 424	Curdano	30 000		solo de valor energético reducido o sin azúcares añadidos».
--	--------	---------	--------	--	---

- l) En la categoría 05.2 «Otros productos de confitería, incluidas las micropastillas para refrescar el aliento», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 405 «Alginato de propano-1,2-diol»:

	«E 424	Curdano	50 000		no podrá utilizarse en minicápsulas de gelatina definidas, a efectos del presente Reglamento, como artículos de confitería a base de gelatina de consistencia firme, contenidos en minicápsulas semirrígidas, destinadas a ser ingeridas de golpe tras haber presionado la minicápsula para proyectar el producto de confitería en la boca; no podrá utilizarse para producir alimentos deshidratados destinados a rehidratarse en la ingestión».
--	--------	---------	--------	--	---

- m) En la categoría 05.3 «Chicle», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 416 «Goma karaya»:

	«E 424	Curdano	10 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- n) En la categoría 05.4 «Adornos, coberturas y rellenos, excepto los rellenos a base de frutas incluidos en la categoría 4.2.4», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 423 «Goma arábica modificada con ácido octenilsuccínico»:

	«E 424	Curdano	5 000».		
--	--------	---------	---------	--	--

- o) En la categoría 06.3 «Cereales de desayuno», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 338-452 «Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos»:

	«E 424	Curdano	20 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- p) En la categoría 06.4.2 «Pastas alimenticias secas», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al «Grupo I | Aditivos»:

	«E 424	Curdano	20 000		solo pasta sin gluten (como alimentos producidos especialmente para reducir el contenido de gluten de los ingredientes que contienen gluten o sustituir los ingredientes que contienen gluten) o la destinada a dietas hipoproteicas».
--	--------	---------	--------	--	--

- q) En la categoría 06.4.4 «Ñoquis de patata», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 330 «Ácido cítrico»:

	«E 424	Curdano	20 000		excepto ñoquis de patata frescos refrigerados».
--	--------	---------	--------	--	---

- r) En la categoría 06.4.5 «Rellenos para pasta (raviolis y similares)», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 392 «Extractos de romero»:

	«E 424	Curdano	20 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- s) En la categoría 06.5 «Noodles» (fideos orientales)», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 338-452 «Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos»:

	«E 424	Curdano	20 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- t) En la categoría 06.6 «Masa para rebozar», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 338-452 «Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos»:

	«E 424	Curdano	5 000».		
--	--------	---------	---------	--	--

- u) En la categoría 07.1 «Panes y panes especiales», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 338-452 «Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos»:

	«E 424	Curdano	20 000		excepto los productos que figuran en 7.1.1 y 7.1.2».
--	--------	---------	--------	--	--

- v) En la categoría 07.2 «Productos de bollería, pastelería, repostería y galletería», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 338-452 «Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos»:

	«E 424	Curdano	20 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- w) En la categoría 08.2 «Preparados de carne, tal como se definen en el Reglamento (CE) n.º 853/2004», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 415 «Goma xantana»:

	«E 424	Curdano	20 000		solo preparados sometidos a tratamiento térmico antes de su consumo en los que se hayan inyectado ingredientes; preparados de carne sometidos a tratamiento térmico antes de su consumo y compuestos por partes de carne tratadas de forma diferente: picadas, cortadas en filetes o transformadas, y combinadas entre sí; excepto <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> y <i>souvlaki</i> ».
--	--------	---------	--------	--	---

- x) En la categoría 08.3.2 «Productos cárnicos sometidos a tratamiento térmico», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) antes de la entrada correspondiente al número E 427 «Goma casia»:

	«E 424	Curdano	20 000		excepto <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> y <i>libamáj tömbben</i> ».
--	--------	---------	--------	--	---

- y) En la categoría 08.3.3 «Tripas, recubrimientos y decoraciones para carne», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 339 «Fosfatos de sodio»:

	«E 424	Curdano	20 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- z) En la categoría 09.2 «Pescado y productos de la pesca elaborados, incluso moluscos y crustáceos», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) antes de la entrada correspondiente al número E 450 «Difosfatos»:

	«E 424	Curdano	30 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- aa) En la categoría 10.2 «Huevos y ovoproducidos elaborados», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 392 «Extractos de romero»:

	«E 424	Curdano	20 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- bb) En la categoría 12.4 «Mostaza», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) antes de la entrada correspondiente al número E 392 «Extractos de romero»:

	«E 424	Curdano	30 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- cc) En la categoría 12.5 «Caldos y sopas», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 392 «Extractos de romero»:

	«E 424	Curdano	10 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- dd) En la categoría 12.6 «Salsas», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 392 «Extractos de romero»:

	«E 424	Curdano	30 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- ee) En la categoría 12.7 «Ensaladas preparadas y productos aromatizados para untar bocadillos», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente a los números E 334-337 y E 354 «Ácido tartárico y tartratos»:

	«E 424	Curdano	30 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- ff) En la categoría 12.9 «Productos proteínicos, excepto los incluidos en la categoría 1.8», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 338-452 «Ácido fosfórico, fosfatos, di-, tri- y polifosfatos»:

	«E 424	Curdano	80 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- gg) En la categoría 15.1 «Productos de aperitivo a base de patatas, cereales, harinas o almidones», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 416 «Goma karaya»:

	«E 424	Curdano	10 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

- hh) En la categoría 16 «Postres, excepto los productos incluidos en las categorías 1, 3 y 4», se inserta la entrada con el número E 424 (Curdano) después de la entrada correspondiente al número E 416 «Goma karaya»:

	«E 424	Curdano	30 000».		
--	--------	---------	----------	--	--

ANEXO II

En el anexo del Reglamento (UE) n.º 231/2012, se inserta la entrada siguiente después de la entrada correspondiente al aditivo alimentario E 423 «GOMA ARABIGA MODIFICADA CON ÁCIDO OCTENILSUCCÍNICO»:

«E 424 CURDLANO

Sinónimos	β -(1,3)-d-glucano
Definición	El curdlano es un polisacárido de alto peso molecular consistente en unidades de glucosa unidas por enlaces glucosídicos β -(1,3) que se obtiene de la fermentación en cultivo puro que realiza la bacteria no patógena y no toxigénica <i>Rhizobium radiobacter</i> biovar 1, cepa NTK-u. El curdlano se compone de residuos de glucosa unidos por enlaces glucosídicos β -(1,3) y tiene la propiedad inusual de formar un gel elástico cuando se calienta en suspensión acuosa. El curdlano bruto se purifica en varias fases que incluyen la disolución en medio alcalino y la cristalización en metanol. La solución cristalizada se somete a fases de purificación, concretamente a un centrifugado y lavado seguido de otro centrifugado. A continuación, el producto resultante se seca, se muele y se filtra para obtener el producto final.
Número CAS	54724-00-4
Fórmula química	$H \cdot (C_6H_{10}O_5)_n OH$
Peso molecular medio	No inferior a $1,4 \times 10^6$ Da
Análisis (calculado como glucosa anhidra)	No inferior al 80 %
Descripción	Polvo blanco o blanquecino inodoro o casi inodoro
Análisis cualitativo	
Solubilidad	Insoluble en agua y en etanol
Solubilidad en álcali	Positivo Suspender 0,2 g de muestras en 5 ml de agua, añadir 1 ml de hidróxido de sodio 3 n y agitar. La muestra se disuelve.
Formación de gel	Calentar una suspensión acuosa de la muestra al 2 % en un baño de agua hirviendo durante 10 minutos y enfriarla después. Se forma un gel firme.
Formación de precipitado con tartrato cúprico	Positivo
pH	6,0-7,5 (suspensión acuosa al 1 %)
Resistencia del gel	No inferior a 600 g/cm ²
Pureza	
Pérdida por desecación	No más del 10 %
Residuo tras calcinación	No más del 6 %
Cenizas sulfatadas	No más del 6 %
Nitrógeno	No más del 0,3 %
Arsénico	No más de 0,05 mg/kg
Plomo	No más de 0,2 mg/kg
Metanol	No más de 10 mg/kg

Criterios microbiológicos

Recuento total en placa	No más de 1 000 ufc/g
Coliformes	Ausentes en 1 g
<i>Escherichia coli</i>	Ausente en 1 g».