



REGULAMENTO (UE) 2026/2298 DA COMISSÃO

de 16 de outubro de 2026

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 alimentares ⁽¹⁾, 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 alimentares ⁽²⁾, 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.
- (2) O Regulamento (UE) n.º 231/2012 da Comissão ⁽³⁾ estabelece especificações para os aditivos alimentares enumerados nos anexos II e III do Regulamento (CE) n.º 1333/2008.
- (3) 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.
- (4) 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.
- (5) 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 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.
- (6) No parecer publicado em 9 de setembro de 2024 ⁽⁴⁾, 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.
- (7) Por conseguinte, é adequado autorizar a utilização de curdlana como aditivo alimentar e atribuir o número E 424 a esse aditivo.

⁽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>).

⁽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>.

- (8) 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.
- (9) Os Regulamentos (CE) n.º 1333/2008 e (UE) n.º 231/2012 deverão, por conseguinte, ser alterados em conformidade.
- (10) 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.

Feito em Bruxelas, em 16 de outubro de 2026.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

ANEXO I

O anexo II do Regulamento (CE) n.º 1333/2008 é alterado do seguinte modo:

- 1) Na parte B, ponto 3, «Aditivos alimentares, com exceção dos corantes e dos edulcorantes», após a entrada relativa ao aditivo alimentar E 423, «Goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico», é inserida a seguinte entrada:

«E 424	Curdiana».
--------	------------

- 2) A parte E é alterada do seguinte modo:

- a) Na categoria 01.7.5 (Queijos fundidos), após a entrada relativa aos aditivos E 338-452, «Ácido fosfórico — fosfatos — di, tri e polifosfatos», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

«E 424	Curdiana	40 000»;		
--------	----------	----------	--	--

- b) Na categoria 02.2.2 (Outras emulsões de gorduras e óleos, incluindo pastas de barrar, tal como definidas no Regulamento (CE) n.º 1234/2007, e emulsões líquidas), após a entrada relativa ao aditivo E 405, «Alginato de propilenoglicol», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

«E 424	Curdiana	50 000»;		
--------	----------	----------	--	--

- c) Na categoria 03 (Gelados alimentares), após a entrada relativa ao aditivo E 405, «Alginato de propilenoglicol», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

«E 424	Curdiana	30 000»;		
--------	----------	----------	--	--

- d) Na categoria 04.2.1 (Frutas e produtos hortícolas secos), antes da entrada relativa ao aditivo E 907, «Poli-1-deceno hidrogenado», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

«E 424	Curdiana	50 000		Não pode ser utilizado para produzir géneros alimentícios desidratados que se destinem a ser reidratados após ingestão»;
--------	----------	--------	--	--

- e) Na categoria 04.2.2 (Frutas e produtos hortícolas em vinagre, óleo ou salmoura), antes da entrada relativa ao aditivo E 579, «Gluconato ferroso», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

«E 424	Curdiana	50 000»;		
--------	----------	----------	--	--

- f) Na categoria 04.2.3 (Frutas e produtos hortícolas em lata ou em frasco), após a entrada relativa ao aditivo E 415, «Goma xantana», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

«E 424	Curdiana	50 000		Unicamente castanhas conservadas em líquido»;
--------	----------	--------	--	---

- g) Na categoria 04.2.4.1 (Preparações de frutas e produtos hortícolas, exceto compotas), após a entrada relativa ao aditivo E 405, «Alginato de propilenoglicol», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

«E 424	Curdiana	50 000»;		
--------	----------	----------	--	--

- h) Na categoria 04.2.5.3 (Outras pastas de barrar semelhantes de frutas e produtos hortícolas), após a entrada relativa ao aditivo E 418, «Goma gelana», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	10 000	32);	
--	--------	----------	--------	------	--

- i) Na categoria 04.2.5.4 (Manteigas de frutos de casca rija e pastas de barrar à base de frutos de casca rija), após a entrada relativa ao aditivo E 392, «Extratos de alecrim», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	50 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- j) Na categoria 04.2.6 (Produtos transformados à base de batata), após a entrada relativa ao aditivo E 392, «Extratos de alecrim», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	50 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- k) Na categoria 05.1 (Produtos de cacau e de chocolate abrangidos pela Diretiva 2000/36/CE), após a entrada relativa ao aditivo E 422, «Glicerol», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	30 000		Unicamente produtos com valor energético reduzido ou sem adição de açúcar;
--	--------	----------	--------	--	--

- l) Na categoria 05.2 (Outros produtos de confeitaria, incluindo mini-rebuçados para refrescar o hálito), após a entrada relativa ao aditivo E 405, «Alginato de propilenoglicol», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	50 000		Não pode ser utilizado em mini-embalagens de gelatina definidas, para efeitos do presente regulamento, como produtos de confeitaria à base de gelificantes de consistência firme, embalados em mini-embalagens ou mini-cápsulas semi-rígidas, que se destinam a ser ingeridos de uma só vez exercendo pressão sobre a referida embalagem para projetar a gelatina diretamente na boca; não pode ser utilizado para produzir géneros alimentícios desidratados que se destinem a ser reidratados após ingestão;
--	--------	----------	--------	--	--

- m) Na categoria 05.3 (Gomas de mascar), após a entrada relativa ao aditivo E 416, «Goma *karaya*», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	10 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- n) Na categoria 05.4 (Produtos para decoração, revestimento e recheio, exceto os recheios à base de fruta abrangidos pela categoria 4.2.4), após a entrada relativa ao aditivo E 423, «Goma-arábica modificada por ácido octenilsuccínico», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	5 000»;		
--	--------	----------	---------	--	--

- o) Na categoria 06.3 (Cereais para pequeno-almoço), após a entrada relativa aos aditivos E 338-452, «Ácido fosfórico — fosfatos — di, tri e polifosfatos», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	20 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- p) Na categoria 06.4.2 (Massas alimentícias secas), após a entrada relativa aos aditivos do grupo I, é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	20 000		Unicamente massas alimentícias isentas de glúten (como géneros alimentícios especialmente produzidos para reduzir o teor de glúten dos ingredientes que contêm glúten ou para substituir os ingredientes que contêm glúten) e massas alimentícias destinadas a dietas hipoproteicas»;
--	--------	----------	--------	--	---

- q) Na categoria 06.4.4 (*Gnocchi* de batata), após a entrada relativa ao aditivo E 330, «Ácido cítrico», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	20 000		Exceto <i>gnocchi</i> de batata frescos refrigerados»;
--	--------	----------	--------	--	--

- r) Na categoria 06.4.5 [Recheios para massas alimentícias (*ravioli* e produtos semelhantes)], após a entrada relativa ao aditivo E 392, «Extratos de alecrim», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	20 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- s) Na categoria 06.5 [Massas de tipo chinês (*noodles*)], após a entrada relativa aos aditivos E 338-452, «Ácido fosfórico — fosfatos — di, tri e polifosfatos», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	20 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- t) Na categoria 06.6 (Polmes), após a entrada relativa aos aditivos E 338-452, «Ácido fosfórico — fosfatos — di, tri e polifosfatos», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	5 000»;		
--	--------	----------	---------	--	--

- u) Na categoria 07.1 (Pão), após a entrada relativa aos aditivos E 338-452, «Ácido fosfórico — fosfatos — di, tri e polifosfatos», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	20 000		Exceto produtos das categorias 7.1.1 e 7.1.2»;
--	--------	----------	--------	--	--

- v) Na categoria 07.2 (Produtos de padaria e pastelaria fina), após a entrada relativa aos aditivos E 338-452, «Ácido fosfórico — fosfatos — di, tri e polifosfatos», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	20 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- w) Na categoria 08.2 (Preparados de carne, na aceção do Regulamento (CE) n.º 853/2004), após a entrada relativa ao aditivo E 415, «Goma xantana», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	20 000		Unicamente preparados submetidos a tratamento térmico antes do consumo em que foram injetados ingredientes; preparados de carne submetidos a tratamento térmico antes do consumo compostos por partes de carne que foram tratadas de forma diferente: picados, fatiados ou transformados e que são combinados entre si. Exceto <i>bifteki</i> , <i>soutzoukaki</i> , <i>kebap</i> , <i>gyros</i> e <i>souvlaki</i> ;
--	--------	----------	--------	--	--

- x) Na categoria 08.3.2 (Produtos à base carne submetidos a tratamento térmico), após a entrada relativa ao aditivo E 427, «Goma de cássia», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	20 000		Exceto <i>foie gras</i> , <i>foie gras entier</i> , <i>blocs de foie gras</i> , <i>libamáj</i> , <i>libamáj egészben</i> , <i>libamáj tömbben</i> ;
--	--------	----------	--------	--	---

- y) Na categoria 08.3.3 (Invólucros, revestimentos e elementos decorativos para carne), após a entrada relativa ao aditivo E 339, «Fosfatos de sódio», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	20 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- z) Na categoria 09.2 (Peixe e produtos da pesca transformados, incluindo moluscos e crustáceos), após a entrada relativa ao aditivo E 450, «Difosfatos», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	30 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- aa) Na categoria 10.2 (Ovos e ovoprodutos transformados), após a entrada relativa ao aditivo E 392, «Extratos de alecrim», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	20 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- bb) Na categoria 12.4 (Mostarda), antes da entrada relativa ao aditivo E 392, «Extratos de alecrim», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	30 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- cc) Na categoria 12.5 (Sopas e caldos), após a entrada relativa ao aditivo E 392, «Extratos de alecrim», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	10 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- dd) Na categoria 12.6 (Molhos), após a entrada relativa ao aditivo E 392, «Extratos de alecrim», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	30 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- ee) Na categoria 12.7 (Saladas e pastas de barrar salgadas), após a entrada relativa aos aditivos E 334-337 e E 354, «Ácido tartárico — tartaratos», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	30 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- ff) Na categoria 12.9 (Produtos proteicos, exceto os produtos abrangidos pela categoria 1.8), após a entrada relativa aos aditivos E 338-452, «Ácido fosfórico — fosfatos — di, tri e polifosfatos», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	80 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- gg) Na categoria 15.1 (Aperitivos à base de batata, cereais, farinha ou amido), após a entrada relativa ao aditivo E 416, «Goma *karaya*», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

	«E 424	Curdiana	10 000»;		
--	--------	----------	----------	--	--

- hh) Na categoria 16 (Sobremesas, exceto produtos abrangidos pelas categorias 1, 3 e 4), após a entrada relativa ao aditivo E 416, «Goma *karaya*», é inserida a entrada relativa ao aditivo E 424 (Curdiana):

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

ANEXO II

No anexo do Regulamento (UE) n.º 231/2012, é inserida a seguinte entrada após a entrada relativa ao aditivo alimentar «E 423 GOMA-ARÁBICA MODIFICADA POR ÁCIDO OCTENILSUCCÍNICO»:

«E 424 CURDLANA

Sinónimos	(1 → 3)-β-D-Glucano
Definição	A curdlana é um polissacárido de elevado peso molecular composto por unidades de glucose ligadas entre si por ligações β-1,3, produzido via fermentação em cultura pura por <i>Rhizobium radiobacter</i> biovar 1 estirpe NTK-u não patogénico e não toxicogénico. A curdlana é composta por resíduos de glucose com ligações β-(1,3) e tem a propriedade invulgar de formar um gel elástico após ser aquecida em solução aquosa. A curdlana em bruto é purificada através de várias etapas, que incluem a dissolução alcalina e a cristalização em metanol. A solução cristalizada é submetida a etapas de purificação, ou seja, centrifugação, lavagem e nova centrifugação. Em seguida, o produto é seco, moído e peneirado para obter o produto final.
Número CAS	54724-00-4
Fórmula química	$H \cdot (C_6H_{10}O_5)_n \cdot OH$
Peso molecular médio	Não inferior a $1,4 \times 10^6$ Da
Ensaio (calculado como glucose anidra)	Não inferior a 80 %
Descrição	Pó inodoro ou quase inodoro, de cor branca ou quase branca
Identificação	
Solubilidade	Insolúvel em água e etanol
Solubilidade em álcalis	Ensaio positivo Suspender 0,2 g da amostra em 5 ml de água, adicionar 1 ml de hidróxido de sódio 3 N e agitar. A amostra dissolve-se.
Formação de gel	Aquecer uma suspensão aquosa a 2 % da amostra num banho-maria em ebulição durante 10 minutos e arrefecer. Forma-se um gel firme.
Formação de precipitado com tartarato de cobre	Ensaio positivo
pH	6,0-7,5 (solução aquosa a 1 %)
Força do gel	Não inferior a 600 g/cm ²
Pureza	
Perda por secagem	Não superior a 10 %
Resíduo de incineração	Não superior a 6 %
Cinzas sulfatadas	Teor não superior a 6 %
Nitrogénio	Teor não superior a 0,3 %
Arsénio	Teor não superior a 0,05 mg/kg
Chumbo	Teor não superior a 0,2 mg/kg
Metanol	Teor não superior a 10 mg/kg

Critérios microbiológicos

Contagem total em placa	Não superior a 1 000 UFC/g
Coliformes	Ausente em 1 g
<i>Escherichia coli</i>	Ausente em 1 g».