

Brusel 11. září 2026
(OR. en)

13069/26

AGRI 661
DELECT 147
AGRIORG 100
AGRILEG 209
FOOD 120
CODEC 1651

PRŮVODNÍ POZNÁMKA

Odesílatel:	Martine DEPREZOVÁ, ředitelka, za generální tajemnici Evropské komise
Datum přijetí:	10. září 2026
Příjemce:	Thérèse BLANCHETOVÁ, generální tajemnice Rady Evropské unie
Č. dok. Komise:	C(2026) 6140 final
Předmět:	NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) .../... ze dne 10.9.2026, kterým se mění směrnice Rady 2001/112/ES, pokud jde o pomocné látky pro kvasinkovou fermentaci

Delegace naleznou v příloze dokument C(2026) 6140 final.

Příloha: C(2026) 6140 final



EVROPSKÁ
KOMISE

V Bruselu dne 10.9.2026
C(2026) 6140 final

NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRAVOMOCI (EU) .../...

ze dne 10.9.2026,

**kterým se mění směrnice Rady 2001/112/ES, pokud jde o pomocné látky pro
kvasinkovou fermentaci**

DŮVODOVÁ ZPRÁVA

1. SOUVISLOSTI AKTU V PŘENESENÉ PRÁVOMOCI

Směrnice Rady 2001/112/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě povoluje uvádět na trh produkty definované v příloze I uvedené směrnice, pokud jsou v souladu s definicemi a pravidly stanovenými v uvedené směrnici.

Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1438 změnila směrnici 2001/112/ES a zavedla nové kategorie produktů, konkrétně ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru. Tyto produkty se získávají z ovocné šťávy, v níž bylo množství přirozeně se vyskytujících cukrů sníženo nejméně o 30 % a byly přitom zachovány všechny ostatní základní fyzikální, chemické, organoleptické a výživové vlastnosti průměrného druhu šťávy z ovoce, z něhož pochází.

Zavedení těchto nových kategorií produktů bylo v souladu s cílem strategie „od zemědělce ke spotřebiteli“, jímž je upravit složení zpracovaných produktů, zejména snížit množství volných cukrů v potravinářských výrobcích a pomoci spotřebitelům přejít na zdravější stravu.

Ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru se mají vyrábět jedním z technologických postupů povolených směrnicí 2001/112/ES. Jedním z těchto povolených postupů je kvasinková fermentace, což je postup, který se při zpracování potravin často používá a který při použití v ovocných šťávách snižuje přirozeně se vyskytující cukry.

Přidání určitých pomocných látek vedlo k významnému technickému pokroku při používání kvasinkové fermentace. Přidání určitých pomocných látek značně zlepšuje podmínky použití kvasinkové fermentace, a v důsledku toho i kvalitu konečného produktu. Tyto pomocné látky by proto měly být zahrnuty do směrnice, aby výrobci mohli využít příležitosti, kterou nabízí technický pokrok, a aby se ke spotřebitelům dostávaly kvalitní výrobky.

Funkcemi pomocných látek, které se mají při kvasinkové fermentaci používat, jsou rehydratace kvasinek a jejich výživa. Pomocnými látkami jsou citronan sodný, hydrogenfosforečnan diamonný, autolyzát kvasnic a thiamin hydrochlorid.

Článek 7 směrnice zmocňuje Komisi k přijímání aktů v přenesené pravomoci s cílem přizpůsobit přílohy směrnice vývoji příslušných mezinárodních norem a zohlednit technický pokrok.

2. KONZULTACE PŘED PŘIJETÍM PRÁVNÍHO AKTU

V rámci odborné skupiny pro společnou organizaci zemědělských trhů, podskupiny pro zahradnické produkty proběhla jednání za účasti odborníků ze všech 27 členských států. Návrh aktu v přenesené pravomoci předložila Komise a projednala jej s odborníky na zasedání konaném dne 30. března 2026. Odborníci Evropského parlamentu se těchto zasedání mohli účastnit jako pozorovatelé.

Do jednání se rovněž zapojili odborníci ze všech 27 členských států v pracovní skupině vládních odborníků pro přídatné látky. Pomocné látky byly projednány s odborníky na zasedáních ve dnech 26. ledna 2026 a 19. března 2026. Odborníci měli rovněž možnost předložit písemné připomínky.

Všeobecná veřejná konzultace za účelem získání zpětné vazby proběhla prostřednictvím portálu „Podělte se o svůj názor“ na internetových stránkách Evropské komise. Iniciativa byla oznámena dne 20. února 2026 a návrh nařízení v přenesené pravomoci byl zveřejněn od 28.

dubna 2006 do 26. května 2006. Zpětnou vazbu zaslalo 9 zúčastněných stran, například sdružení a podniky působící v daném odvětví a občané. Zúčastněné strany vyjádřily svůj názor na to, zda by se látky používané při kvasinkové fermentaci k výrobě ovocných šťáv se sníženým obsahem cukru měly považovat za přísady, nebo za pomocné látky. V příspěvcích bylo rovněž uvedeno, že pro výživu kvasinek je možné využívat i jiné pomocné látky než autolýzát kvasnic, avšak nebyly poskytnuty žádné důkazy o skutečném využívání takových látek při výrobě ovocných šťáv. Komise dospěla k názoru, že v této fázi neexistuje dostatek informací, který by odůvodnil zavedení změn do nařízení v přenesené pravomoci. Zúčastněné strany zmínily témata, která nespádají do rozsahu této konzultace, konkrétně využívání mikroorganismů pro fermentaci a začlenění enzymatických procesů do výroby ovocných šťáv se sníženým obsahem cukru. Tyto možnosti budou zváženy při budoucích změnách, budou-li pro ně předloženy dostatečné důkazy. Byli informováni partneři v rámci WTO.

3. PRÁVNÍ STRÁNKA AKTU V PŘENESENÉ PRÁVOMOCI

Toto rozhodnutí v přenesené pravomoci je založeno na čl. 7 odst. 1 směrnice 2001/112/ES.

Tento akt v přenesené pravomoci mění část II bod 3 přílohy I směrnice 2001/112/ES a upřesňuje, které pomocné látky a v jakém množství mohou být použity při kvasinkové fermentaci k výrobě ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru.

NAŘÍZENÍ KOMISE V PŘENESENÉ PRÁVOMOCI (EU) .../...

ze dne 10.9.2026,

kterým se mění směrnice Rady 2001/112/ES, pokud jde o pomocné látky pro kvasinkovou fermentaci

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na směrnici Rady 2001/112/ES ze dne 20. prosince 2001 o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě¹, a zejména na čl. 7 odst. 1 uvedené směrnice,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1438² změnila směrnici 2001/112/ES zavedením nových kategorií produktů, v nichž byl snížen obsah přirozeně se vyskytujících cukrů při zachování ostatních základních fyzikálních, chemických, organoleptických a výživových vlastností průměrného druhu šťávy z ovoce, z něhož byly tyto produkty získány, a to kategorie „ovocná šťáva se sníženým obsahem cukru“, „ovocná šťáva z koncentrátu se sníženým obsahem cukru“ a „koncentrovaná ovocná šťáva se sníženým obsahem cukru“.
- (2) Bod 3 části II přílohy I směrnice 2001/112/ES upravuje povolené způsoby zpracování, které mohou být použity, a látky, které mohou být přidány do výrobků definovaných v části I uvedené přílohy. Směrnice (EU) 2024/1438 toto ustanovení změnila s cílem stanovit povolené postupy pro snížení množství přirozeně se vyskytujícího cukru, konkrétně membránovou filtraci a kvasinkovou fermentaci.
- (3) Technický pokrok při používání některých pomocných látek vedl k podstatnému zlepšení při používání postupu kvasinkové fermentace a podstatnému zlepšení kvality získaných konečných produktů. Tyto pomocné látky se ukázaly jako užitečné pro technologické účely rehydratace kvasinek a výživy kvasinek během postupu kvasinkové fermentace používaného ke snížení obsahu přirozeně se vyskytujících cukrů v ovocných šťávách.
- (4) Aby se zajistilo účinné uplatňování povoleného postupu kvasinkové fermentace a aby se usnadnily inovace a uvádění ovocných šťáv se sníženým obsahem cukru vyrobených tímto postupem na trh, mělo by být používání těchto pomocných látek povoleno. Aby se zajistilo, že ovocné šťávy se sníženým obsahem cukru si s výjimkou obsahu cukru zachovají ostatní základní fyzikální, chemické, organoleptické a

¹ Úř. věst. L 10, 12.1.2002, s. 58, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2001/112/oj>.

² Směrnice Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1438 ze dne 14. května 2024, kterou se mění směrnice Rady 2001/110/ES o medu, 2001/112/ES o ovocných šťávách a některých podobných produktech určených k lidské spotřebě, 2001/113/ES o ovocných džemech, rosolech a marmeládách a kaštanovém krému určených k lidské spotřebě a 2001/114/ES o některých druzích zahuštěného a sušeného mléka určeného k lidské spotřebě (Úř. věst. L, 2024/1438, 24.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj>).

výživové vlastnosti průměrného druhu šťávy z ovoce, ze kterého byly získány, měla by být stanovena maximální množství povolených pomocných látek.

- (5) V zájmu zohlednění tohoto technického pokroku by proto měl být bod 3 části II přílohy I směrnice 2001/112/ES odpovídajícím způsobem změněn,

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

V příloze I části II bodu 3 směrnice 2001/112/ES se doplňuje nová odrážka, která zní:

„ — pouze pro ovocnou šťávu se sníženým obsahem cukru, ovocnou šťávu z koncentrátu se sníženým obsahem cukru a koncentrovanou ovocnou šťávu se sníženým obsahem cukru vyrobenou procesem kvasinkové fermentace: pro technologické účely a v rámci maximálních množství uvedených v tabulce lze použít tyto pomocné látky:

Technologický účel	Pomocná látka	Maximální množství
Rehydratace	citronan sodný	20 ppm
Výživa	hydrogenfosforečnan diamonný (DAP)	1 000 ppm
	autolyzát kvasnic	<i>Quantum satis.</i>
	thiamin hydrochlorid	0,6 ppm“

Článek 2

Toto nařízení vstupuje v platnost třetím dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 10.9.2026

*Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN*