

Bruselas, 11 de septiembre de 2026
(OR. en)

13069/26

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

NOTA DE TRANSMISIÓN

De:	Por la secretaria general de la Comisión Europea, D. ^a Martine DEPREZ, directora
Fecha de recepción:	10 de septiembre de 2026
A:	D. ^a Thérèse BLANCHET, secretaria general del Consejo de la Unión Europea
N.º doc. Ción.:	C(2026) 6140 final
Asunto:	REGLAMENTO DELEGADO (UE) .../... DE LA COMISIÓN de 10.9.2026 por el que se modifica la Directiva 2001/112/CE del Consejo en lo que respecta a los coadyuvantes tecnológicos para la fermentación con levaduras

Adjunto se remite a las delegaciones el documento C(2026) 6140 final.

Adj.: C(2026) 6140 final



COMISIÓN
EUROPEA

Bruselas, 10.9.2026
C(2026) 6140 final

REGLAMENTO DELEGADO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

de 10.9.2026

**por el que se modifica la Directiva 2001/112/CE del Consejo en lo que respecta a los
coadyuvantes tecnológicos para la fermentación con levaduras**

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

1. CONTEXTO DEL ACTO DELEGADO

La Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, autoriza la comercialización de los productos definidos en su anexo I siempre que se ajusten a las definiciones y normas establecidas en dicha Directiva.

La Directiva (UE) 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo modificó la Directiva 2001/112/CE e introdujo nuevas categorías de productos, a saber, zumos de frutas con contenido reducido de azúcar. Estos productos deben obtenerse a partir de zumo de frutas en el que se haya reducido la cantidad de azúcares naturalmente presentes en al menos un 30 %, manteniendo al mismo tiempo todas las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede.

La introducción de estas nuevas categorías de productos estaba en consonancia con el objetivo de la estrategia De la Granja a la Mesa de reformular los productos transformados, en particular reduciendo la cantidad de azúcares libres en los productos alimenticios y ayudando a los consumidores a elegir dietas más saludables.

Los zumos de frutas con contenido reducido de azúcar deben producirse mediante un procedimiento tecnológico autorizado en virtud de la Directiva 2001/112/CE. Uno de los procedimientos autorizados es la fermentación con levaduras, una técnica ampliamente utilizada en la transformación de alimentos que, aplicada a los zumos de frutas, reduce los azúcares naturalmente presentes.

Se han logrado importantes avances técnicos en la aplicación de la fermentación con levaduras mediante el uso de determinados coadyuvantes tecnológicos. El uso de algunos coadyuvantes tecnológicos mejora considerablemente las condiciones de aplicación de la fermentación con levaduras y, por lo tanto, la calidad del producto final. Por consiguiente, estos coadyuvantes tecnológicos deben incluirse en la Directiva para que los fabricantes puedan aprovechar la oportunidad que brinda el progreso técnico y que los consumidores puedan disfrutar de productos de buena calidad.

La función de los coadyuvantes tecnológicos en la fermentación con levaduras es la rehidratación y la nutrición de las levaduras. Estas sustancias son el citrato de sodio, el fosfato diamónico, los autolisados de levadura y el clorhidrato de tiamina.

El artículo 7 de la Directiva otorga a la Comisión los poderes para adoptar actos delegados a fin de adaptar los anexos de la Directiva a la evolución de las normas internacionales pertinentes y tener en cuenta el progreso tecnológico.

2. CONSULTAS PREVIAS A LA ADOPCIÓN DEL ACTO

Los debates, en los que participaron expertos de los veintisiete Estados miembros, se celebraron en el seno del subgrupo de productos hortícolas del grupo de expertos para la organización común de mercados agrícolas. La Comisión presentó el proyecto de acto delegado y se debatió con los expertos en la reunión celebrada el 30 de marzo de 2026. En estas reuniones, podían participar como observadores expertos del Parlamento Europeo.

En los debates también participaron expertos de los veintisiete Estados miembros del Grupo de Trabajo de Expertos Gubernamentales sobre Aditivos. El uso de coadyuvantes tecnológicos se debatió con los expertos en las reuniones de 26 de enero de 2026 y 19 de

marzo de 2026. Los expertos también tuvieron la oportunidad de presentar observaciones por escrito.

La consulta pública general para recabar observaciones se llevó a cabo a través del portal «Díganos lo que piensa», en el sitio web de la Comisión Europea. La iniciativa se anunció el 20 de febrero de 2026 y el público pudo consultar el proyecto de Reglamento Delegado entre el 28 de abril de 2026 y el 26 de mayo de 2026. Se recibieron comentarios de nueve partes interesadas, entre ellas asociaciones y empresas del sector, así como ciudadanos. Las partes interesadas expresaron sus puntos de vista sobre si las sustancias utilizadas en la fermentación con levaduras para producir zumo de frutas con contenido reducido de azúcar deben considerarse aditivos o coadyuvantes tecnológicos. Las contribuciones también señalaron que se podrían utilizar coadyuvantes tecnológicos distintos de los autolisados de levadura para la nutrición de las levaduras, si bien no se aportaron pruebas de su uso real en zumo de frutas. La Comisión consideró que, por el momento, la información no era suficiente para introducir cambios en el Reglamento Delegado. Además, las partes interesadas plantearon cuestiones ajenas al ámbito de la consulta, en particular el uso de otros microorganismos para la fermentación y la inclusión de procesos enzimáticos para producir zumo de frutas con contenido reducido de azúcar. Estas opciones podrían tenerse en cuenta en el contexto de futuras modificaciones, siempre que se provean suficientes pruebas que lo justifiquen. Los socios de la OMC fueron informados.

3. ASPECTOS JURÍDICOS DEL ACTO DELEGADO

El presente acto delegado se basa en el artículo 7, apartado 1, de la Directiva 2001/112/CE.

El presente acto delegado modifica la parte II, punto 3, del anexo I de la Directiva 2001/112/CE al especificar qué coadyuvantes tecnológicos y en qué cantidades pueden utilizarse en el procedimiento de fermentación con levaduras para producir zumo de frutas con contenido reducido de azúcar.

REGLAMENTO DELEGADO (UE) .../... DE LA COMISIÓN

de 10.9.2026

por el que se modifica la Directiva 2001/112/CE del Consejo en lo que respecta a los coadyuvantes tecnológicos para la fermentación con levaduras

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Vista la Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana¹, y en particular su artículo 7, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

- (1) La Directiva (UE) 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo² modificó la Directiva 2001/112/CE mediante la introducción de nuevas categorías de productos en las que se ha reducido el contenido de azúcares naturalmente presentes, manteniendo al mismo tiempo las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede, a saber, «zumo de frutas con contenido reducido de azúcar», «zumo de frutas con contenido reducido de azúcar a partir de concentrado» y «zumo de frutas concentrado con contenido reducido de azúcar».
- (2) La parte II, punto 3, del anexo I de la Directiva 2001/112/CE regula los tratamientos autorizados que pueden aplicarse y las sustancias que pueden añadirse a los productos definidos en la parte I de dicho anexo. La Directiva (UE) 2024/1438 modificó dicha disposición para establecer los procedimientos autorizados para reducir la cantidad de azúcares naturalmente presentes, a saber, la filtración por membrana y la fermentación con levaduras.
- (3) El progreso técnico en el uso de determinados coadyuvantes tecnológicos ha dado lugar a mejoras sustanciales en la aplicación del procedimiento de fermentación con levaduras y en la calidad de los productos finales obtenidos. Estos coadyuvantes tecnológicos han demostrado su utilidad con fines tecnológicos en la rehidratación y la nutrición de las levaduras durante el procedimiento de fermentación con levaduras utilizado para reducir el contenido de azúcares naturalmente presentes en los zumos de frutas.

¹ DO L 10 de 12.1.2002, p. 58, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2001/112/oj>.

² Directiva (UE) 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de mayo de 2024, por la que se modifican las Directivas 2001/110/CE, relativa a la miel, 2001/112/CE, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, 2001/113/CE, relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana, y 2001/114/CE, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana (DO L, 2024/1438, 24.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj>).

- (4) Con el fin de garantizar la aplicación eficaz del procedimiento de fermentación con levaduras autorizado y facilitar la innovación y la comercialización de zumos de frutas con contenido reducido de azúcar producidos mediante dicho procedimiento, debe autorizarse el uso de tales coadyuvantes tecnológicos. Además, a fin de garantizar que, aparte del contenido de azúcar, los zumos de frutas con contenido reducido de azúcar mantengan las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede, deben establecerse las cantidades máximas autorizadas de coadyuvantes tecnológicos.
- (5) Para tener en cuenta este progreso técnico, procede modificar en consecuencia la parte II, punto 3, del anexo I de la Directiva 2001/112/CE.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

En la parte II, punto 3, del anexo I de la Directiva 2001/112/CE, se añade el siguiente guion:

«— únicamente para los zumos de frutas con contenido reducido de azúcar, los zumos de frutas con contenido reducido de azúcar a partir de concentrado y los zumos de frutas concentrados con contenido reducido de azúcar producidos mediante el procedimiento de fermentación con levaduras: podrán utilizarse los siguientes coadyuvantes tecnológicos con fines tecnológicos, en las cantidades máximas indicadas en el cuadro:

Propósito tecnológico	Coadyuvante tecnológico	Cantidades máximas
Rehidratación	citrato de sodio	20 ppm
Nutrición	fosfato diamónico	1 000 ppm
	autolisados de levadura	<i>quantum satis</i>
	clorhidrato de tiamina	0,6 ppm

».

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los tres 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 10.9.2026

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN