

Bruxelles, le 11 septembre 2026
(OR. en)

13069/26

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

NOTE DE TRANSMISSION

Origine:	Pour la secrétaire générale de la Commission européenne, Madame Martine DEPREZ, directrice
Date de réception:	10 septembre 2026
Destinataire:	Madame Thérèse BLANCHET, secrétaire générale du Conseil de l'Union européenne

N° doc. Cion:	C(2026) 6140 final
Objet:	RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION du 10.9.2026 modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil en ce qui concerne les auxiliaires technologiques pour la fermentation à la levure

Les délégations trouveront ci-joint le document C(2026) 6140 final.

p.j.: C(2026) 6140 final



COMMISSION
EUROPÉENNE

Bruxelles, le 10.9.2026
C(2026) 6140 final

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION

du 10.9.2026

**modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil en ce qui concerne les auxiliaires
technologiques pour la fermentation à la levure**

EXPOSÉ DES MOTIFS

1. CONTEXTE DE L'ACTE DÉLÉGUÉ

La directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine autorise la commercialisation des produits définis à son annexe I dès lors qu'ils sont conformes aux définitions et aux règles établies par ladite directive.

La directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil a modifié la directive 2001/112/CE et introduit de nouvelles catégories de produits, à savoir les jus de fruits à teneur réduite en sucres. Ces produits doivent être obtenus à partir de jus de fruits dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite d'au moins 30 %, tout en préservant toutes les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient.

L'introduction de ces nouvelles catégories de produits était conforme aux objectifs de la stratégie «De la ferme à la table» consistant à encourager la reformulation des produits transformés, en particulier la réduction de la quantité de sucres libres dans les produits alimentaires, ainsi qu'à aider les consommateurs à adopter un régime alimentaire plus sain.

Les jus de fruits à teneur réduite en sucres doivent être élaborés selon un procédé technique autorisé par la directive 2001/112/CE. L'un des procédés autorisés est la fermentation à la levure, une technique largement utilisée dans la transformation des denrées alimentaires et qui, appliquée aux jus de fruits, réduit la quantité de sucres naturellement présents.

D'importants progrès techniques dans l'application de la fermentation à la levure ont pu être réalisés grâce au recours à certains auxiliaires technologiques. L'utilisation d'un certain type d'auxiliaires technologiques améliore sensiblement les conditions d'application de la fermentation à la levure et, par conséquent, la qualité du produit final. Dès lors, ces auxiliaires technologiques devraient être inclus dans la directive afin de permettre aux fabricants de tirer parti des possibilités offertes par le progrès technique et aux consommateurs de bénéficier de produits de qualité.

Les auxiliaires technologiques destinés à une utilisation dans la fermentation à la levure ont pour fonction la réhydratation et la nutrition des levures. Les substances concernées sont le citrate de sodium, le phosphate diammonique, l'autolysat de levure et le chlorhydrate de thiamine.

L'article 7 de la directive habilite la Commission à adopter des actes délégués afin d'adapter les annexes de la directive à l'évolution des normes internationales applicables et de tenir compte du progrès technique.

2. CONSULTATION AVANT L'ADOPTION DE L'ACTE

Des discussions, auxquelles ont participé des experts des 27 États membres, ont été menées dans le cadre du groupe d'experts pour l'organisation commune des marchés agricoles (sous-groupe «Produits horticoles»). Le projet d'acte délégué a été présenté par la Commission et examiné avec des experts lors de la réunion qui s'est tenue le 30 mars 2026. Des experts du Parlement européen pouvaient participer à ces réunions en qualité d'observateurs.

Ont également participé aux discussions des experts des 27 États membres réunis au sein du groupe de travail des experts gouvernementaux en matière d'additifs. La question des auxiliaires technologiques a été examinée avec les experts lors des réunions du 26 janvier et

du 19 mars 2026. Les experts ont également eu la possibilité de présenter des observations par écrit.

La consultation publique générale sur la proposition d'initiative a été réalisée par l'intermédiaire du portail «Donnez votre avis», sur le site web de la Commission européenne. L'initiative a été annoncée le 20 février 2026 et le projet de règlement délégué a été publié du 28 avril 2026 au 26 mai 2026. Des contributions ont été reçues de 9 parties prenantes, dont des associations et des entreprises actives dans le secteur ainsi que des citoyens. Ces parties prenantes se sont prononcées sur la question de savoir si les substances à utiliser dans la fermentation de levure pour produire des jus de fruits à teneur réduite en sucres doivent être considérées comme des additifs ou des auxiliaires technologiques. Les contributions indiquaient également que d'autres auxiliaires technologiques que l'autolysat de levure pouvaient être utilisés pour la nutrition des levures, même si aucune preuve de leur utilisation effective dans les jus de fruits n'était fournie. La Commission a estimé que ces informations n'étaient pas suffisantes à ce stade pour apporter des modifications au règlement délégué. En outre, les parties prenantes ont soulevé des questions dépassant le cadre de la consultation, notamment l'utilisation d'autres micro-organismes pour la fermentation et l'inclusion de procédés enzymatiques pour produire des jus de fruits à teneur réduite en sucres. Ces options pourraient être envisagées dans le cadre de futures modifications, sous réserve de la présentation d'éléments de preuve suffisants. Les partenaires de l'OMC ont été informés.

3. ÉLÉMENTS JURIDIQUES DE L'ACTE DÉLÉGUÉ

Le présent acte délégué est fondé sur l'article 7, paragraphe 1, de la directive 2001/112/CE.

Il modifie l'annexe I, partie II, point 3, de la directive 2001/112/CE, en précisant quels auxiliaires technologiques peuvent être utilisés dans le procédé de fermentation à la levure, et dans quelles quantités, afin de produire du jus de fruits à teneur réduite en sucres.

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) .../... DE LA COMMISSION

du 10.9.2026

modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil en ce qui concerne les auxiliaires technologiques pour la fermentation à la levure

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine¹, et notamment son article 7, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

- (1) La directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil² a modifié la directive 2001/112/CE en introduisant de nouvelles catégories de produits dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite tout en préservant les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, à savoir les «jus de fruits à teneur réduite en sucres», les «jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres» et les «jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres».
- (2) L'annexe I, partie II, point 3, de la directive 2001/112/CE porte sur les traitements pouvant être appliqués et les substances pouvant être ajoutées aux produits définis dans la partie I de ladite annexe. La directive (UE) 2024/1438 a modifié cette disposition afin d'établir les procédés autorisés pour réduire la quantité de sucres naturellement présents dans les jus, à savoir la filtration sur membrane et la fermentation à la levure.
- (3) Le progrès technique dans l'utilisation de certains auxiliaires technologiques a permis d'améliorer de manière substantielle l'application du procédé de fermentation à la levure ainsi que la qualité des produits finaux obtenus. L'utilité de ces auxiliaires technologiques pour la réhydratation et la nutrition des levures au cours du procédé de fermentation à la levure utilisé pour réduire la teneur en sucres naturellement présents dans les jus de fruits a pu être établie.
- (4) Afin de garantir une application efficace du procédé de fermentation à la levure autorisé et de faciliter l'innovation et la mise sur le marché des jus de fruits à teneur réduite en sucres produits au moyen de ce procédé, il convient d'autoriser l'utilisation de ces auxiliaires technologiques. En outre, pour garantir que les jus de fruits à teneur

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

² Directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024 modifiant les directives du Conseil 2001/110/CE relative au miel, 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (JO L, 2024/1438, 24.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj>).

réduite en sucres conservent, indépendamment de leur contenu en sucres, les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, il convient de fixer les quantités maximales d'auxiliaires technologiques autorisées.

- (5) Afin de tenir compte de ce progrès technique, il y a donc lieu de modifier l'annexe I, partie II, point 3, de la directive 2001/112/CE en conséquence,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le tiret suivant est ajouté au point 3 de la partie II de l'annexe I de la directive 2001/112/CE:

«— uniquement pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres, les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres et les jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres obtenus par un procédé de fermentation à la levure, l'utilisation des auxiliaires technologiques suivants est autorisée, dans la limite des quantités indiquées dans le tableau:

But technologique	Auxiliaire technologique	Quantités maximales
Réhydratation	Citrate de sodium	20 ppm
Nutrition	Phosphate diammonique (DAP)	1 000 ppm
	Autolysat de levure	<i>quantum satis</i>
	Chlorhydrate de thiamine	0,6 ppm

».

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 10.9.2026

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN