

Bruxelles, 11. rujna 2026.
(OR. en)

13069/26

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

POP RATNA BILJEŠKA

Od:	Glavna tajnica Europske komisije, potpisala direktorica Martine DEPREZ
Datum primitka:	10. rujna 2026.
Za:	Thérèse BLANCHET, glavna tajnica Vijeća Europske unije
Br. dok. Kom.:	C(2026) 6140 final
Predmet:	DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) .../... od 10.9.2026. o izmjeni Direktive Vijeća 2001/112/EZ u pogledu pomoćnih tvari u procesu proizvodnje za fermentaciju kvasca

Za delegacije se u prilogu nalazi dokument C(2026) 6140 final.

Priloženo: C(2026) 6140 final



EUROPSKA
KOMISIJA

Bruxelles, 10.9.2026.
C(2026) 6140 final

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) .../...

od 10.9.2026.

**o izmjeni Direktive Vijeća 2001/112/EZ u pogledu pomoćnih tvari u procesu proizvodnje
za fermentaciju kvasca**

OBRAZLOŽENJE

1. KONTEKST DELEGIRANOG AKTA

Direktivom Vijeća 2001/112/EZ od 20. prosinca 2001. o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim prehrani ljudi odobrava se stavljanje na tržište proizvoda definiranih u njezinu Prilogu I. ako su u skladu s definicijama i pravilima utvrđenima u toj direktivi.

Direktivom (EU) 2024/1438 Europskog parlamenta i Vijeća izmijenjena je Direktiva 2001/112/EZ i uvedene su nove kategorije proizvoda, voćni sokovi sa smanjenim sadržajem šećera. Ti se proizvodi dobivaju od voćnog soka u kojem je količina prirodnih šećera smanjena za najmanje 30 % uz zadržavanje svih ostalih bitnih fizikalnih, kemijskih, organoleptičkih i prehrambenih svojstava uobičajene vrste soka od voća od kojeg je napravljen.

Uvođenje tih novih kategorija proizvoda bilo je u skladu s ciljem strategije „od polja do stola” da se reformuliraju prerađeni proizvodi, a posebno da se smanji količina slobodnih šećera u prehrambenim proizvodima i potrošačima pomogne da se zdravije hrane.

Voćni sokovi sa smanjenim sadržajem šećera proizvode se tehnološkim postupkom odobrenim u Direktivi 2001/112/EZ. Jedan od odobrenih postupaka jest fermentacija kvascem, tehnika koja se u velikoj mjeri upotrebljava u preradi hrane i kojom se, ako se primjenjuje na voćne sokove, smanjuje količina prirodnih šećera.

Primjenom određenih pomoćnih tvari u procesu proizvodnje postignut je znatan tehnički napredak u primjeni fermentacije kvascem. Upotrebom nekih pomoćnih tvari u procesu proizvodnje znatno se poboljšavaju uvjeti primjene fermentacije kvascem, a time i kvaliteta konačnog proizvoda. Stoga bi te pomoćne tvari u procesu proizvodnje trebalo uključiti u Direktivu kako bi se proizvođačima omogućilo da iskoriste priliku koju nudi tehnički napredak, a potrošačima da uživaju u kvalitetnim proizvodima.

Funkcije pomoćnih tvari u procesu proizvodnje koje će se upotrebljavati u fermentaciji kvascem su rehidracija kvasca i hranjenje kvasca. Te su tvari natrijev citrat, diamonijev fosfat, autolizat kvasca i tiamin hidroklorid.

Člankom 7. Direktive Komisija se ovlašćuje za donošenje delegiranih akata kako bi se prilozima Direktivi uskladili s razvojem relevantnih međunarodnih normi i uzeo u obzir tehnološki napredak.

2. SAVJETOVANJA PRIJE DONOŠENJA AKTA

U okviru Stručne skupine za zajedničku organizaciju poljoprivrednih tržišta, podskupine za hortikulture proizvode, održane su rasprave u kojima su sudjelovali stručnjaci iz svih 27 država članica. Na sastanku održanom 30. ožujka 2026. Komisija je predstavila nacrt delegiranog akta i o njemu raspravljala sa stručnjacima. Stručnjaci iz Europskog parlamenta mogli su na tim sastancima sudjelovati kao promatrači.

U okviru radne skupine vladinih stručnjaka za aditive u raspravama su sudjelovali stručnjaci iz svih 27 država članica. O pomoćnim tvarima u procesu proizvodnje raspravljalo se sa stručnjacima na sastancima 26. siječnja 2026. i 19. ožujka 2026. Stručnjaci su također imali priliku dostaviti primjedbe u pisanom obliku.

Kako bi se prikupile povratne informacije, provedeno je opće javno savjetovanje putem portala „Iznesite svoje mišljenje” na internetskim stranicama Europske komisije. Inicijativa je

najavljena 20. veljače 2026., a nacrt delegirane uredbe objavljen je u razdoblju od 28. travnja do 26. svibnja 2026. Povratne informacije dostavilo je devet dionika, uključujući udruge i poduzeća koja rade u tom sektoru te građane. Dionici su očitovali o tome trebaju li se tvari koje se upotrebljavaju u fermentaciji kvasca za proizvodnju voćnih sokova sa smanjenim sadržajem šećera smatrati aditivima ili pomoćnim sredstvima u preradi. U očitovanjima je navedeno i da se za prehranu kvasca mogu upotrebljavati druga pomoćna sredstva u preradi osim autolizata kvasca, čak i ako nisu dostavljeni dokazi o njihovoj stvarnoj upotrebi u voćnim sokovima. Komisija je ocijenila da informacije u ovoj fazi nisu dovoljne za izmjene Delegirane uredbe. Osim toga, dionici su postavili pitanja koja nisu obuhvaćena ovim savjetovanjem, prije svega o upotrebi drugih mikroorganizama za fermentaciju i uključivanju enzimskih procesa za proizvodnju voćnih sokova sa smanjenim sadržajem šećera. Te bi se mogućnosti mogle razmotriti u kontekstu budućih izmjena, pod uvjetom da se dostave dostatni popratni dokazi. Obaviješteni su partneri u WTO-u.

3. PRAVNI ELEMENTI DELEGIRANOG AKTA

Delegirani akt temelji se na članku 7. stavku 1. Direktive 2001/112/EZ.

Ovim delegiranim aktom mijenja se dio II. točka 3. Priloga I. Direktivi 2001/112/EZ tako što se određuje koje se pomoćne tvari u procesu proizvodnje i u kojim količinama mogu upotrebljavati u postupku fermentacije kvascem za proizvodnju voćnog soka sa smanjenim sadržajem šećera.

DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) .../...

od 10.9.2026.

o izmjeni Direktive Vijeća 2001/112/EZ u pogledu pomoćnih tvari u procesu proizvodnje za fermentaciju kvasca

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Direktivu Vijeća 2001/112/EZ od 20. prosinca 2001. o voćnim sokovima i sličnim proizvodima namijenjenim prehrani ljudi¹, a posebno njezin članak 7. stavak 1.,

budući da:

- (1) Direktivom (EU) 2024/1438 Europskog parlamenta i Vijeća² izmijenjena je Direktiva 2001/112/EZ uvođenjem novih kategorija proizvoda u kojima je sadržaj prirodnih šećera smanjen, a zadržana su druga bitna fizikalna, kemijska, organoleptička i prehrambena svojstva uobičajene vrste soka od voća od kojeg je dobiven, odnosno „voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera”, „voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka” i „koncentrirani voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera”.
- (2) Točkom 3. dijela II. Priloga I. Direktivi 2001/112/EZ uređeni su dopušteni postupci koji se mogu primjenjivati i tvari koje se mogu dodati proizvodima definiranim u dijelu I. tog priloga. Direktivom (EU) 2024/1438 ta je odredba izmijenjena kako bi se utvrdili odobreni postupci za smanjenje količine prirodnih šećera, odnosno membranska filtracija i fermentacija kvascem.
- (3) Tehnički napredak u upotrebi određenih pomoćnih tvari u procesu proizvodnje doveo je do znatnog poboljšanja u primjeni procesa fermentacije kvascem i u kvaliteti konačnih proizvoda. Te pomoćne tvari u procesu proizvodnje pokazale su se korisnima za tehnološke svrhe rehidracije i hranjenja kvasca tijekom postupka fermentacije kvascem koji se upotrebljava za smanjenje sadržaja prirodnih šećera u voćnim sokovima.
- (4) Kako bi se osigurala djelotvorna primjena odobrenog postupka fermentacije kvascem te olakšale inovacije i stavljanje na tržište voćnih sokova sa smanjenim sadržajem šećera proizvedenih tim postupkom, trebalo bi odobriti upotrebu tih pomoćnih tvari u procesu proizvodnje. Nadalje, kako bi se osiguralo da voćni sokovi sa smanjenim sadržajem šećera, osim sadržaja šećera zadrže ostala bitna fizikalna, kemijska, organoleptička i prehrambena svojstva uobičajene vrste soka od voća od kojeg je

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

² Direktiva (EU) 2024/1438 Europskog parlamenta i Vijeća od 14. svibnja 2024. o izmjeni direktiva Vijeća 2001/110/EZ o medu, 2001/112/EZ o voćnim sokovima i određenim sličnim proizvodima namijenjenim prehrani ljudi, 2001/113/EZ o voćnim džemovima, želeima i marmeladama te zaslađenom kesten pireu namijenjenim prehrani ljudi i 2001/114/EZ o određenim vrstama ugušćenog (kondenziranog) mlijeka i mlijeka u prahu za prehranu ljudi (SL L, 2024/1438, 24.5.2024., ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj>).

dobiven, trebalo bi utvrditi najveće dopuštene količine pomoćnih tvari u procesu proizvodnje.

- (5) Kako bi se uzeo u obzir taj tehnički napredak, točku 3. dijela II. Priloga I. Direktivi 2001/112/EZ trebalo bi stoga na odgovarajući način izmijeniti,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

U točki 3. dijelu II. Priloga I. Direktivi 2001/112/EZ dodaje se sljedeća alineja:

„— samo za voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera, voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera od koncentriranog voćnog soka i koncentrirani voćni sok sa smanjenim sadržajem šećera koji su proizvedeni postupkom fermentacije kvascem: mogu se, u tehnološke svrhe, upotrebljavati sljedeće pomoćne tvari u procesu proizvodnje do najvećih količina navedenih u tablici:

Tehnološka svrha	Pomoćna tvar u procesu proizvodnje	Najveće količine
Rehidracija	natrijev citrat	20 ppm
Hranjenje	diamonijev fosfat (DAP)	1000 ppm
	autolizat kvasca	<i>Quantum satis</i>
	tiamin hidroklorid	0,6 ppm

”.

Članak 2.

Ova Uredba stupa na snagu trećeg dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 10.9.2026.

Za Komisiju
Predsjednica
Ursula VON DER LEYEN