

Bruxelles, 11 settembre 2026
(OR. en)

13069/26

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

NOTA DI TRASMISSIONE

Origine:	Segretaria generale della Commissione europea, firmato da Martine DEPREZ, direttrice
Data:	10 settembre 2026
Destinatario:	Thérèse BLANCHET, segretaria generale del Consiglio dell'Unione europea
n. doc. Comm.:	C(2026) 6140 final
Oggetto:	REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE del 10.9.2026 che modifica la direttiva 2001/112/CE del Consiglio per quanto riguarda i coadiuvanti tecnologici per la fermentazione mediante lievito

Si trasmette in allegato, per le delegazioni, il documento C(2026) 6140 final.

All.: C(2026) 6140 final



COMMISSIONE
EUROPEA

Bruxelles, 10.9.2026
C(2026) 6140 final

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE

del 10.9.2026

che modifica la direttiva 2001/112/CE del Consiglio per quanto riguarda i coadiuvanti tecnologici per la fermentazione mediante lievito

RELAZIONE

1. CONTESTO DELL'ATTO DELEGATO

La direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, autorizza la commercializzazione dei prodotti di cui all'allegato I della stessa purché conformi alle definizioni e alle norme ivi stabilite.

La direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio ha modificato la direttiva 2001/112/CE, introducendo nuove categorie di prodotti, i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri. Tali prodotti devono essere ottenuti da succhi di frutta in cui il tenore di zucchero naturalmente presente sia stato ridotto almeno del 30 %, mantenendo nel contempo tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto.

L'introduzione di queste nuove categorie di prodotti era in linea con l'obiettivo della strategia "Dal produttore al consumatore" di riformulare i prodotti trasformati, in particolare riducendo la quantità di zuccheri liberi nei prodotti alimentari e aiutando i consumatori a passare a regimi alimentari più sani.

I succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri devono essere prodotti utilizzando un processo tecnologico autorizzato dalla direttiva 2001/112/CE. Uno dei processi autorizzati è la fermentazione mediante lievito, una tecnica ampiamente utilizzata nella trasformazione alimentare che, applicata ai succhi di frutta, riduce gli zuccheri che vi sono naturalmente presenti.

Grazie all'impiego di alcuni coadiuvanti tecnologici sono stati realizzati significativi progressi tecnici nell'applicazione della fermentazione mediante lievito. L'uso di determinati coadiuvanti tecnologici migliora notevolmente le condizioni di applicazione della fermentazione mediante lievito e, di conseguenza, la qualità del prodotto finale. Tali coadiuvanti tecnologici dovrebbero pertanto essere inclusi nella direttiva per consentire ai produttori di utilizzare le opportunità offerte dal progresso tecnico e ai consumatori di beneficiare di prodotti di buona qualità.

Le funzioni dei coadiuvanti tecnologici da utilizzare nella fermentazione mediante lievito sono la reidratazione e la nutrizione del lievito. Le sostanze utilizzate sono il citrato di sodio, il fosfato diammonico, l'autolisato di lievito e il cloridrato di tiamina.

L'articolo 7 della direttiva conferisce alla Commissione il potere di adottare atti delegati per adeguare gli allegati della direttiva all'evoluzione delle norme internazionali pertinenti e per tenere conto del progresso tecnologico.

2. CONSULTAZIONI PRECEDENTI L'ADOZIONE DELL'ATTO

Le discussioni, cui hanno partecipato esperti di tutti e 27 gli Stati membri, si sono svolte nell'ambito del gruppo di esperti per l'organizzazione comune dei mercati agricoli, sottogruppo "Prodotti orticoli". Il progetto di atto delegato è stato presentato dalla Commissione e discusso con gli esperti nella riunione del 30 marzo 2026. Gli esperti del Parlamento europeo hanno potuto partecipare alle riunioni in qualità di osservatori.

Alle discussioni hanno partecipato anche esperti di tutti i 27 Stati membri in sede di gruppo di lavoro di esperti governativi in materia di additivi. I coadiuvanti tecnologici sono stati discussi con gli esperti nelle riunioni del 26 gennaio 2026 e del 19 marzo 2026. Gli esperti hanno inoltre avuto la possibilità di presentare osservazioni per iscritto.

La consultazione pubblica generale, finalizzata a raccogliere osservazioni in materia, è stata condotta attraverso il portale "Di' la tua" sul sito web della Commissione europea. L'iniziativa è stata annunciata il 20 febbraio 2026 e il progetto di regolamento delegato è stato pubblicato dal 28 aprile 2026 al 26 maggio 2026. Sono pervenute osservazioni da nove portatori di interessi, tra cui associazioni e imprese operanti nel settore e cittadini. I portatori di interessi si sono pronunciati sulla questione se le sostanze da utilizzare nella fermentazione mediante lievito per produrre succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri vadano considerate additivi o coadiuvanti tecnologici. Dai contributi è emerso altresì che per la nutrizione del lievito possono essere utilizzati coadiuvanti tecnologici diversi dall'autolisato di lievito, anche se non sono state fornite prove di un loro uso effettivo nei succhi di frutta. La Commissione ritiene che, allo stato attuale, questa informazione non sia sufficiente per introdurre modifiche nel regolamento delegato. I portatori di interessi hanno inoltre sollevato questioni che esulano dall'ambito della consultazione, in particolare sull'uso di altri microrganismi per la fermentazione e l'inclusione di processi enzimatici per la produzione di succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri. Tali opzioni potrebbero essere prese in considerazione nel contesto di future modifiche, subordinatamente alla presentazione di sufficienti elementi di prova. I partner dell'OMC sono stati informati.

3. ELEMENTI GIURIDICI DELL'ATTO DELEGATO

L'atto delegato si fonda sull'articolo 7, paragrafo 1, della direttiva 2001/112/CE.

L'atto delegato modifica l'allegato I, parte II, punto 3, della direttiva 2001/112/CE, specificando quali coadiuvanti tecnologici possano essere utilizzati nel processo di fermentazione mediante lievito per produrre succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri e in quali quantitativi.

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) .../... DELLA COMMISSIONE

del 10.9.2026

che modifica la direttiva 2001/112/CE del Consiglio per quanto riguarda i coadiuvanti tecnologici per la fermentazione mediante lievito

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

vista la direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana¹, in particolare l'articolo 7, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

- (1) La direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio² ha modificato la direttiva 2001/112/CE introducendo nuove categorie di prodotti in cui il tenore di zuccheri naturalmente presenti è stato ridotto, mantenendo nel contempo tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto, vale a dire "succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri", "succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri da concentrato" e "succhi di frutta concentrati a tasso ridotto di zuccheri".
- (2) L'allegato I, parte II, punto 3, della direttiva 2001/112/CE disciplina i trattamenti autorizzati che possono essere applicati e le sostanze che possono essere aggiunte ai prodotti definiti nella parte I di tale allegato. La direttiva (UE) 2024/1438 ha modificato tale disposizione al fine di stabilire i processi autorizzati per ridurre la quantità di zucchero naturalmente presente, ossia la filtrazione su membrana e la fermentazione mediante lievito.
- (3) Il progresso tecnico nell'uso di determinati coadiuvanti tecnologici ha permesso di migliorare in modo sostanziale l'applicazione del processo di fermentazione mediante lievito e la qualità dei prodotti finali ottenuti. I coadiuvanti tecnologici si sono dimostrati utili ai fini tecnologici della reidratazione e della nutrizione del lievito durante il processo di fermentazione mediante lievito utilizzato per ridurre la quantità di zuccheri naturalmente presenti nei succhi di frutta.
- (4) Al fine di garantire l'efficace applicazione del processo autorizzato di fermentazione mediante lievito e di agevolare l'innovazione e l'immissione sul mercato di succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri prodotti utilizzando tale processo, è opportuno

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

² Direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 maggio 2024, che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana (GU L, 2024/1438, 24.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj>).

autorizzare l'uso di tali coadiuvanti tecnologici. Inoltre, al fine di garantire che, oltre al tenore di zucchero, i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri mantengano le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto, è opportuno stabilire i quantitativi massimi di coadiuvanti tecnologici autorizzati.

- (5) Al fine di tener conto del progresso tecnico, è pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato I, parte II, punto 3, della direttiva 2001/112/CE,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

All'allegato I della direttiva 2001/112/CE, parte II, punto 3, è aggiunto il trattino seguente:

"— solo per i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri, i succhi di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri e i succhi di frutta concentrati a tasso ridotto di zuccheri prodotti con il processo di fermentazione mediante lievito: possono essere utilizzati i seguenti coadiuvanti a fini tecnologici e nei limiti dei quantitativi massimi indicati nella tabella:

Fini tecnologici	Coadiuvanti tecnologici	Quantitativi massimi
Reidratazione	citrato di sodio	20 ppm
Nutrizione	fosfato diammonico (DAP)	1 000 ppm
	autolisato di lievito	<i>quantum satis</i>
	cloridrato di tiamina	0,6 ppm

".

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 10.9.2026

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN