



Briuselis, 2026 m. rugsėjo 11 d.
(OR. en)

13069/26

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

PRIDEDAMAS PRANEŠIMAS

nuo:	Europos Komisijos generalinės sekretorės, kurios vardu pasirašo direktorė Martine DEPREZ
gavimo data:	2026 m. rugsėjo 10 d.
kam:	Europos Sąjungos Tarybos generalinei sekretorei Thérèse BLANCHET
Komisijos dok. Nr.:	C(2026) 6140 final
Dalykas:	KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) .../... 2026 09 10 kuriuo dėl pagalbinių perdirbimo medžiagų mielių fermentacijai iš dalies keičiama Tarybos direktyva 2001/112/EB

Delegacijoms pridedamas dokumentas C(2026) 6140 final.

Priedama: C(2026) 6140 final



EUROPOS
KOMISIJA

Briuselis, 2026 09 10
C(2026) 6140 final

KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) .../...

2026 09 10

**kuriuo dėl pagalbinių perdirbimo medžiagų mielių fermentacijai iš dalies keičiama
Tarybos direktyva 2001/112/EB**

AIŠKINAMASIS MEMORANDUMAS

1. DELEGUOTOJO AKTO BENDROSIOS APLINKYBĖS

2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyva 2001/112/EB dėl žmonių maistui skirtų vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų leidžiama prekiauti jos I priede apibrėžtais produktais, jei jie atitinka toje direktyvoje nustatytas apibrėžtis ir taisykles.

Direktyva 2001/112/EB iš dalies pakeista Europos Parlamento ir Tarybos direktyva (ES) 2024/1438 – nustatytos naujos produktų kategorijos, t. y. – vaisių sultys, kuriose yra mažiau cukraus. Tie produktai turi būti gauti iš vaisių sulčių, kuriose natūralių cukrų kiekis sumažintas bent 30 % ir išlaikytos visos kitos pagrindinės tipinių sulčių iš tų vaisių, iš kurių jos pagamintos, fizinės, cheminės, juslinės ir maistinės savybės.

Šių naujų kategorijų produktų įtraukimas atitiko strategijos „Nuo ūkio iki stalo“ tikslą pakeisti perdirbtų produktų sudėtį, visų pirma sumažinti laisvojo cukraus kiekį maisto produktuose ir padėti vartotojams pereiti prie sveikesnės mitybos.

Vaisių sultys, kuriose yra mažiau cukraus, turi būti gaminamos taikant Direktyva 2001/112/EB leidžiamą technologinį procesą. Vienas iš leidžiamų procesų yra mielių fermentacija, t. y. metodas, kuris daugiausia naudojamas maisto perdirbime ir kurį taikant vaisių sultyse sumažinamas natūralių cukrų kiekis.

Mielių fermentacijos taikymo procese pasiekta didelė technikos pažanga naudojant tam tikras pagalbines perdirbimo medžiagas. Naudojant kai kurias pagalbines perdirbimo medžiagas labai pagerėja mielių fermentacijos taikymo sąlygos, taigi ir galutinio produkto kokybė. Todėl šios pagalbinės perdirbimo medžiagos turėtų būti įtrauktos į direktyvą, kad gamintojai galėtų pasinaudoti technikos pažangos teikiamomis galimybėmis, o vartotojai galėtų mėgautis geros kokybės produktais.

Mielių fermentacijai naudotinų pagalbinių perdirbimo medžiagų funkcijos – mielių rehidratacija ir mielių mityba. Šios medžiagos yra natrio citratas, diamonio fosfatas, mielių autolizatas ir ti amino hidrochloridas.

Direktyvos 7 straipsniu Komisijai suteikiami įgaliojimai priimti deleguotuosius aktus siekiant direktyvos priedus suderinti su atitinkamų tarptautinių standartų pokyčiais ir atsižvelgti į technologijų pažangą.

2. KONSULTACIJOS PRIEŠ PRIIMANT AKTĄ

Bendro žemės ūkio rinkų organizavimo ekspertų grupės sodininkystės produktų pogrupyje vyko diskusijos, kuriose dalyvavo ekspertai iš visų 27 valstybių narių. 2026 m. kovo 30 d. įvykusiame posėdyje Komisija pristatė deleguotojo akto projektą ir aptarė jį su ekspertais. Šiuose posėdžiuose stebėtojų teisėmis galėjo dalyvauti Europos Parlamento ekspertai.

Diskusijose taip pat dalyvavo visų 27 valstybių narių ekspertai, susibūrę į Vyriausybių maisto priedų ekspertų darbo grupę. Pagalbinės perdirbimo medžiagos su ekspertais aptartos 2026 m. sausio 26 d. ir 2026 m. kovo 19 d. posėdžiuose. Ekspertai taip pat turėjo galimybę pateikti pastabas raštu.

Europos Komisijos interneto svetainės portale „Išsakykite savo nuomonę“ vyko bendros viešos konsultacijos, per kurias siekta gauti atsiliepimų. Inicatyva paskelbta 2026 m. vasario 20 d., o deleguotojo reglamento projektas buvo skelbiamas nuo 2026 m. balandžio 28 d. iki 2026 m. gegužės 26 d. Atsiliepimus pateikė 9 suinteresuotieji subjektai, įskaitant sektoriuje veikiančią asociaciją ir bendroves, taip pat piliečius. Suinteresuotieji subjektai išreiškė

nuomonę dėl to, ar medžiagos, kurios turi būti naudojamos mielių fermentacijai gaminant vaisių sultis, kuriose yra mažiau cukraus, turi būti laikomos priedais ar pagalbinėmis perdirbimo medžiagomis. Atsiliepimuose taip pat nurodyta, kad mielių mitybai gali būti naudojamas ne tik mielių autolizatas, bet ir kitos pagalbinės perdirbimo medžiagos, nors įrodymų apie faktinį jų naudojimą vaisių sultyse nepateikta. Komisija nusprendė, kad šiuo etapu informacijos nepakanka, kad būtų galima daryti deleguotojo reglamento pakeitimus. Be to, suinteresuotieji subjektai iškėlė klausimų, nepatenkančių į šių konsultacijų aprėptį, visų pirma dėl kitų mikroorganizmų naudojimo fermentacijai ir fermentinių procesų įtraukimo gaminant vaisių sultis, kuriose yra mažiau cukraus. Šios galimybės galėtų būti svarstomos atliekant būsimus pakeitimus, jei bus pateikta pakankamai pagrindžiančių įrodymų. Apie tai buvo pranešta PPO partneriams.

3. DELEGUOTOJO AKTO TEISINIAI ASPEKTAI

Šis deleguotasis aktas pagrįstas Direktyvos 2001/112/EB 7 straipsnio 1 dalimi.

Šiuo deleguotuoju aktu iš dalies keičiamas Direktyvos 2001/112/EB I priedo II dalies 3 punktas – nurodoma, kokios pagalbinės perdirbimo medžiagos ir kokiais kiekiais gali būti naudojamos mielių fermentacijos procese gaminant vaisių sultis, kuriose yra mažiau cukraus.

KOMISIJOS DELEGUOTASIS REGLAMENTAS (ES) .../...

2026 09 10

kuriuo dėl pagalbinių perdirbimo medžiagų mielių fermentacijai iš dalies keičiama Tarybos direktyva 2001/112/EB

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyvą 2001/112/EB¹ dėl žmonių maistui skirtų vaisių sulčių ir panašių produktų, ypač į jos 7 straipsnio 1 dalį,

kadangi:

- (1) Direktyva 2001/112/EB buvo iš dalies pakeista Europos Parlamento ir Tarybos direktyva (ES) 2024/1438², kuria įtrauktos naujos produktų kategorijos, kurių sudėtyje esančių natūralių cukrų kiekis sumažintas, kartu išlaikant kitas pagrindines tipinių sulčių iš tų vaisių, iš kurių jos pagamintos, fizines, chemines, juslines ir maistines savybes, t. y. kategorijos „vaisių sultys, kuriose yra mažiau cukraus“, „vaisių sultys iš koncentrato, kuriose yra mažiau cukraus“ ir „koncentruotos vaisių sultys, kuriose yra mažiau cukraus“;
- (2) Direktyvos 2001/112/EB I priedo II dalies 3 punkte reglamentuojami leidžiami taikyti apdorojimo būdai ir medžiagos, kurių gali būti pridėdama į to priedo I dalyje apibrėžtus produktus. Ta nuostata iš dalies pakeista Direktyva (ES) 2024/1438, siekiant nustatyti leidžiamus natūralių cukrų kiekio mažinimo procesus, t. y. membraninį filtravimą ir mielių fermentaciją;
- (3) dėl technikos pažangos naudojant tam tikras pagalbines perdirbimo medžiagas labai pagerėjo mielių fermentacijos proceso taikymas ir gautų galutinių produktų kokybė. Paaiškėjo, kad per mielių fermentacijos procesą, kuriuo siekiama sumažinti natūralių cukrų kiekį vaisių sultyse, tos pagalbinės perdirbimo medžiagos naudingos technologiniais mielių rehidratacijos ir mielių mitybos tikslais;
- (4) siekiant užtikrinti veiksmingą leidžiamo mielių fermentacijos proceso taikymą ir palengvinti inovacijų diegimą ir taikant šį procesą pagamintų vaisių sulčių, kuriose yra mažiau cukraus, pateikimą rinkai, reikėtų leisti naudoti tas pagalbines perdirbimo medžiagas. Be to, siekiant užtikrinti, kad, išskyrus cukraus kiekį, vaisių sultyse, kuriose yra mažiau cukraus, būtų išlaikytos kitos pagrindinės tipinių sulčių iš tų vaisių, iš kurių jos pagamintos, fizinės, cheminės, juslinės ir maistinės savybės, reikėtų nustatyti didžiausius leidžiamus pagalbinių perdirbimo medžiagų kiekius;

¹ OL L 10, 2002 1 12, p. 58, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2001/112/oj>.

² 2024 m. gegužės 14 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva (ES) 2024/1438, kuria iš dalies keičiama Tarybos direktyvos 2001/110/EB dėl medaus, 2001/112/EB dėl žmonių maistui skirtų vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų, 2001/113/EB dėl žmonių maistui skirtų vaisių džemų, želė, marmeladų ir saldintos kaštainių tyrės ir 2001/114/EB dėl žmonėms vartoti skirto tam tikro iš dalies arba visiškai dehidratuoto konservuoto pieno, (OL L, 2024/1438, 2024 5 24, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj>).

- (5) siekiant atsižvelgti į šią technikos pažangą, Direktyvos 2001/112/EB I priedo II dalies 3 punktas turėtų būti atitinkamai iš dalies pakeistas,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Direktyvos 2001/112/EB I priedo II dalies 3 punktas papildomas šia įtrauka:

„— tik taikant mielių fermentacijos procesą pagamintų vaisių sulčių, kuriose yra mažiau cukraus, vaisių sulčių iš koncentrato, kuriose yra mažiau cukraus, ir koncentruotų vaisių sulčių, kuriose yra mažiau cukraus, atveju: technologiniais tikslais ir neviršijant lentelėje nurodytų didžiausių kiekių gali būti naudojamos šios pagalbinės perdirbimo medžiagos:

Technologinis tikslas	Pagalbinė perdirbimo medžiaga	Didžiausias kiekis
Rehidracija	Natrio citratas	20 ppm
Mityba	Diamonio fosfatas (DAP)	1 000 ppm
	Mielių autolizatas	<i>Quantum satis</i>
	Tiamino hidrochloridas	0,6 ppm

“.

2 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja trečią dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2026 09 10

Komisijos vardu
Pirmininkė
Ursula VON DER LEYEN