



Briselē, 2026. gada 11. septembrī
(OR. en)

13069/26

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

PAVADVĒSTULE

Sūtītājs:	Eiropas Komisijas ģenerālsekretāre, parakstījusi direktore <i>Martine DEPREZ</i>
Saņemšanas datums:	2026. gada 10. septembris
Saņēmējs:	Eiropas Savienības Padomes ģenerālsekretāre <i>Thérèse BLANCHET</i>
K-jas dok. Nr.:	C(2026) 6140 final
Temats:	KOMISIJAS DELEĢĒTĀ REGULA (ES) .../.. (10.9.2026), ar ko groza Padomes Direktīvu 2001/112/EK attiecībā uz rauga fermentācijā izmantojamajiem pārstrādes palīg līdzekļiem

Pielikumā ir pievienots dokuments C(2026) 6140 final.

Pielikumā: C(2026) 6140 final



EIROPAS
KOMISIJA

Briselē, 10.9.2026.
C(2026) 6140 final

KOMISIJAS DELEĢĒTĀ REGULA (ES) .../..

(10.9.2026),

**ar ko groza Padomes Direktīvu 2001/112/EK attiecībā uz rauga fermentācijā
izmantojamajiem pārstrādes palīgīdzekļiem**

PASKAIDROJUMA RAKSTS

1. DELEĢĒTĀ AKTA KONTEKSTS

Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīva 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem, atļauj tās I pielikumā definēto produktu tirdzniecību, ja attiecīgie produkti atbilst minētajā direktīvā noteiktajām definīcijām un noteikumiem.

Direktīva 2001/112/EK tika grozīta ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu (ES) 2024/1438, ar kuru tika ieviestas jaunas produktu kategorijas, proti, augļu sulas ar samazinātu cukura saturu. Minētie produkti jāiegūst no augļu sulām, kurās dabīgo cukuru daudzums ir samazināts vismaz par 30 %, vienlaikus saglabājot visas pārējās būtiskās fizikālās, ķīmiskās, organoleptiskās un uzturvērtības īpašības, kas caurmērā raksturīgas to augļu sulām, no kuriem attiecīgie produkti iegūti.

Šīs jaunās produktu kategorijas tika ieviestas saskaņā ar stratēģijas “No lauka līdz galdam” mērķi, kas veicina pārstrādāto produktu sastāva pārveidošanu, jo īpaši brīvo cukuru daudzuma samazināšanu pārtikas produktos, un palīdz patērētājiem izvēlēties veselīgāku uzturu.

Augļu sulas ar samazinātu cukura saturu jārāžo, ievērojot Direktīvā 2001/112/EK atļauto tehnoloģisko procesu. Viens no atļautajiem procesiem ir rauga fermentācija, proti, metode, ko plaši izmanto pārtikas pārstrādē un kas, piemērojot augļu sulām, samazina dabīgo cukuru daudzumu.

Dažu konkrētu pārstrādes palīg līdzekļu izmantošana rauga fermentācijā ir ļāvusi panākt ievērojamu tehnikas attīstību. Dažu pārstrādes palīg līdzekļu izmantošana rauga fermentācijā ļauj būtiski uzlabot procesa norisi un līdz ar to arī galaprodukta kvalitāti. Tādēļ, lai ražotāji varētu izmantot tehnikas attīstības sniegtās iespējas un patērētāji uzturā varētu lietot kvalitatīvus produktus, šie pārstrādes palīg līdzekļi būtu jāiekļauj direktīvā.

Rauga fermentācijā izmantojamo pārstrādes palīg līdzekļu uzdevums ir nodrošināt rauga rehidratāciju un raugu barošanu. Attiecīgās vielas ir nātrijs citrāts, diamonija fosfāts, rauga autolizāts un tiamīna hidrogēnhlorīds.

Direktīvas 7. pants pilnvaro Komisiju pieņemt deleģētos aktus, lai direktīvas pielikumus saskaņotu jaunākajām tendencēm starptautisko standartu attīstības jomā un ņemtu vērā tehnoloģiju attīstību.

2. APSPRIEŠANĀS PIRMS AKTA PIENĒMŠANAS

Diskusijas, kurās piedalījās eksperti no visām 27 dalībvalstīm, notika Lauksaimniecības tirgu kopīgās organizācijas ekspertu grupas Dārzkopības produktu apakšgrupā. 2026. gada 30. marta sanāksmē Komisija iepazīstināja ar deleģētā akta projektu, un tas tika apspriests ar ekspertiem. Eiropas Parlamenta eksperti šajās sanāksmēs varēja piedalīties novērotāju statusā.

Apspriedes notika valdību ekspertu darba grupā par piedevām, un šajā grupā piedalījās visu 27 dalībvalstu eksperti. 2026. gada 26. janvāra un 2026. gada 19. marta sanāksmēs ar ekspertiem tika apspriesti pārstrādes palīg līdzekļi. Ekspertiem bija arī iespēja iesniegt rakstiskas piezīmes.

Eiropas Komisijas tīmekļa vietnes portālā “Izsakiet viedokli” notika vispārēja sabiedriskā apspriešana, kurā bija iespējams sniegt atsauksmes. Iniciatīva tika izziņota 2026. gada 20. februārī, savukārt deleģētās regulas projekts bija publicēts no 2026. gada 28. aprīļa līdz 2026. gada 26. maijam. Atsauksmes tika saņemtas no 9 ieinteresētajām personām, tostarp no

apvienībām un uzņēmumiem, kas darbojas šajā nozarē, kā arī no iedzīvotājiem. Ieinteresētās personas pauda viedokli par to, vai vielas, ko izmanto rauga fermentācijā, lai ražotu augļu sulas ar samazinātu cukura saturu, ir uzskatāmas par piedevām vai pārstrādes palīg līdzekļiem. Atbildēs arī norādīts, ka rauga barošanai varētu izmantot citus pārstrādes palīg līdzekļus, nevis rauga autolizātu, pat tad, ja nav nekādu pierādījumu par šo pārstrādes palīg līdzekļu faktisko izmantošanu augļu sulās. Komisija uzskatīja, ka šajā posmā informācija nav pietiekama, lai deleģētajā regulā ieviestu izmaiņas. Ieinteresētās personas izvirzīja arī jautājumus, kas pārsniedza šīs apspriešanas tvērumu, proti, jautājumu par citu mikroorganismu izmantošanu fermentācijai un jautājumu par enzimatisko procesu iekļaušanu augļu sulu ar samazinātu cukura saturu ražošanā. Ja tiks iesniegti pietiekami apliecinājoši pierādījumi, šīs iespējas varētu apsvērt turpmāku grozījumu kontekstā. PTO partneri ir informēti.

3. DELEĢĒTĀ AKTA JURIDISKIE ASPEKTI

Šā deleģētā akta pamats ir Direktīvas 2001/112/EK 7. panta 1. punkts.

Ar šo deleģēto aktu groza Direktīvas 2001/112/EK I pielikuma II daļas 3. punktu, precizējot pārstrādes palīg līdzekļus un attiecīgus daudzumus, kurus rauga fermentācijas procesā drīkst izmantot, lai ražotu augļu sulu ar samazinātu cukura saturu.

KOMISIJAS DELEĢĒTĀ REGULA (ES) .../..

(10.9.2026),

ar ko groza Padomes Direktīvu 2001/112/EK attiecībā uz rauga fermentācijā izmantojamajiem pārstrādes palīg līdzekļiem

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīvu 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem¹, un jo īpaši tās 7. panta 1. punktu,

tā kā:

- (1) Ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu (ES) 2024/1438² Direktīva 2001/112/EK tika grozīta, ieviešot jaunu kategoriju produktus, kuros tika samazināts dabīgo cukuru saturs un vienlaikus saglabātas pārējās būtiskās fizikālās, ķīmiskās, organoleptiskās un uzturvērtības īpašības, kas caurmērā raksturīgas to augļu sulām, no kuriem attiecīgie produkti iegūti, proti, runa ir par “augļu sulu ar samazinātu cukura saturu”, “no koncentrāta iegūtu augļu sulu ar samazinātu cukura saturu” un “koncentrētu augļu sulu ar samazinātu cukura saturu”.
- (2) Direktīvas 2001/112/EK I pielikuma II daļas 3. punkts attiecībā uz minētā pielikuma I daļā definētajiem produktiem reglamentē atļauto apstrādi un vielas, ko tiem drīkst pievienot. Ar Direktīvu (ES) 2024/1438 minētais noteikums tika grozīts, lai noteiktu dabīgā cukura daudzuma samazināšanai atļautos procesus, proti, membrānfiltrēšanu un raudzēšanu ar raugu (rauga fermentāciju).
- (3) Tehnikas attīstība konkrētu pārstrādes palīg līdzekļu izmantošanā ir ievērojami uzlabojusi rauga fermentācijas procesa norisi un iegūto galaproduktu kvalitāti. Tika konstatēts, ka minētie pārstrādes palīg līdzekļi ir lietderīgi un rauga fermentācijas procesā, ko izmanto, lai samazinātu augļu sulu dabīgo cukuru saturu, palīdz sasniegt rauga rehidratācijas un rauga barošanas tehnoloģiskos mērķus.
- (4) Lai nodrošinātu rauga fermentācijas atļautā procesa efektīvu norisi un veicinātu inovāciju un šā procesa rezultātā ražoto augļu sulu ar samazinātu cukura saturu laišanu tirgū, minēto pārstrādes palīg līdzekļu izmantošana būtu jāatļauj. Turklāt, lai nodrošinātu, ka augļu sulas ar samazinātu cukura saturu saglabā ne vien attiecīgo cukura saturu, bet arī pārējās būtiskās fizikālās, ķīmiskās, organoleptiskās un

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

² Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīva (ES) 2024/1438 (2024. gada 14. maijs), ar ko groza Padomes Direktīvu 2001/110/EK, kas attiecas uz medu, Padomes Direktīvu 2001/112/EK, kas attiecas uz pārtikai paredzētām augļu sulām un dažiem līdzīgiem produktiem, Padomes Direktīvu 2001/113/EK, kas attiecas uz cilvēku uzturam paredzētiem augļu džemiem, želejām un marmelādēm un saldinātu kastaņu biezeni, un Padomes Direktīvu 2001/114/EK, kas attiecas uz dažu veidu daļēji vai pilnīgi dehidrētu konservētu pienu, kurš paredzēts lietošanai pārtikā (OV L, 2024/1438, 24.5.2024., ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj>).

uzturvērtības īpašības, kas caurmērā raksturīgas to augļu sulām, no kuriem attiecīgās sulas iegūtas, būtu jānosaka atļauto pārstrādes palīg līdzekļu maksimālie daudzumi.

- (5) Lai ņemtu vērā minēto tehnikas attīstību, būtu attiecīgi jāgroza Direktīvas 2001/112/EK I pielikuma II daļas 3. punkts,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Direktīvas 2001/112/EK I pielikuma II daļas 3. punktam pievieno šādu ievilkumu:

“— tikai rauga fermentācijas procesa rezultātā ražotajām augļu sulām, proti, augļu sulai ar samazinātu cukura saturu, no koncentrāta iegūtai augļu sulai ar samazinātu cukura saturu un koncentrētai augļu sulai ar samazinātu cukura saturu – tehnoloģiskiem mērķiem un saskaņā ar tabulā norādītajiem maksimālajiem daudzumiem drīkst izmantot šādus pārstrādes palīg līdzekļus:

Tehnoloģiskais mērķis	Pārstrādes palīg līdzeklis	Maksimālais daudzums
Rehidratācija	Nātrijs citrāts	20 ppm
Barošana	Diamonija fosfāts (<i>DAP</i>)	1000 ppm
	Rauga autolizāts	<i>Quantum satis</i>
	Tiamīna hidrogēnhlorīds	0,6 ppm

”.

2. pants

Šī regula stājas spēkā trešajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 10.9.2026

*Komisijas vārdā –
priekšsēdētāja
Ursula VON DER LEYEN*