

Bruksela, 11 września 2026 r.
(OR. en)

13069/26

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

PISMO PRZEWODNIE

Od:	Sekretarz generalna Komisji Europejskiej (podpisała dyrektor Martine DEPREZ)
Data otrzymania:	10 września 2026 r.
Do:	Thérèse BLANCHET, sekretarz generalna Rady Unii Europejskiej
Nr dok. Kom.:	C(2026) 6140 final
Dotyczy:	ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) .../... z dnia 10.9.2026 r. zmieniające dyrektywę Rady 2001/112/WE w odniesieniu do substancji pomocniczych w przetwórstwie stosowanych w fermentacji drożdży

Delegacje otrzymują w załączeniu dokument C(2026) 6140 final.

Załącznik: C(2026) 6140 final



KOMISJA
EUROPEJSKA

Bruksela, dnia 10.9.2026 r.
C(2026) 6140 final

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) .../...

z dnia 10.9.2026 r.

**zmieniające dyrektywę Rady 2001/112/WE w odniesieniu do substancji pomocniczych
w przetwórstwie stosowanych w fermentacji drożdży**

UZASADNIENIE

1. KONTEKST AKTU DELEGOWANEGO

Dyrektywa Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnosząca się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi zezwala na wprowadzanie do obrotu produktów określonych w załączniku I, jeżeli są one zgodne z definicjami i przepisami ustanowionymi w tej dyrektywie.

Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438 zmieniono dyrektywę 2001/112/WE i wprowadzono nowe kategorie produktów, tj. soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów. Produkty te uzyskuje się z soku owocowego, w którym zawartość naturalnie występujących cukrów została obniżona o co najmniej 30 % przy jednoczesnym zachowaniu wszystkich pozostałych istotnych właściwości fizycznych, chemicznych, organoleptycznych i odżywczych, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju.

Wprowadzenie tych nowych kategorii produktów było zgodne z celem strategii „Od pola do stołu”, jakim jest zmiana składu produktów przetworzonych, a zwłaszcza obniżenie ilości wolnych cukrów w produktach spożywczych i pomoc konsumentom w przejściu na zdrowszą dietę.

Soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów muszą być produkowane w procesie technologicznym dopuszczonym dyrektywą 2001/112/WE. Jednym z dozwolonych procesów jest fermentacja drożdży – technika używana głównie w przetwórstwie spożywczym, która zastosowana w sokach owocowych obniża zawartość naturalnie występujących cukrów.

Dzięki wykorzystaniu określonych substancji pomocniczych w przetwórstwie osiągnięto znaczny postęp techniczny w stosowaniu fermentacji drożdży. Wykorzystanie takich substancji pomocniczych w przetwórstwie znacznie poprawia warunki stosowania fermentacji drożdży, a tym samym jakość produktu końcowego. W związku z tym te substancje pomocnicze w przetwórstwie należy włączyć do dyrektywy, aby umożliwić producentom korzystanie z możliwości, jakie oferuje postęp techniczny, a konsumentom – spożywanie produktów dobrej jakości.

Funkcje substancji pomocniczych w przetwórstwie, które mają być stosowane w fermentacji drożdży, to uwalnianie drożdży i odżywianie drożdży. Substancje, o których mowa, to cytrynian sodu, wodorofosforan diamonu, autolizat drożdży i chlorowodorek tiaminy.

W art. 7 dyrektywy upoważniono Komisję do przyjmowania aktów delegowanych w celu dostosowania załączników do dyrektywy do zmian w odpowiednich normach międzynarodowych oraz uwzględnienia postępu technologicznego.

2. KONSULTACJE PRZEPROWADZONE PRZED PRZYJĘCIEM AKTU

W ramach grupy ekspertów ds. wspólnej organizacji rynków rolnych (podgrupa: produkty ogrodnicze) przeprowadzono dyskusje z udziałem ekspertów ze wszystkich 27 państw członkowskich. Projekt aktu delegowanego został przedstawiony przez Komisję i omówiony z ekspertami na posiedzeniu, które odbyło się w dniu 30 marca 2026 r. Eksperci Parlamentu Europejskiego mogli uczestniczyć w tych posiedzeniach w charakterze obserwatorów.

W dyskusjach wzięli również udział eksperci ze wszystkich 27 państw członkowskich w ramach grupy roboczej ekspertów rządowych ds. dodatków. Substancje pomocnicze w przetwórstwie omówiono z ekspertami na posiedzeniach w dniach 26 stycznia 2026 r. i 19 marca 2026 r. Eksperci mieli również możliwość przedstawienia uwag na piśmie.

Ogólne konsultacje publiczne w celu uzyskania informacji zwrotnych przeprowadzono za pośrednictwem portalu „Wyraż swoją opinię” na stronie internetowej Komisji Europejskiej. Inicjatywę ogłoszono dnia 20 lutego 2026 r., a projekt rozporządzenia delegowanego był opublikowany od 28 kwietnia 2026 r. do 26 maja 2026 r. Otrzymano informacje zwrotne od 9 zainteresowanych stron, w tym od stowarzyszeń i przedsiębiorstw działających w tym sektorze, a także od obywateli. Zainteresowane strony wyraziły swoje opinie na temat tego, czy substancje, które mają być stosowane w fermentacji drożdży do produkcji soków owocowych o obniżonej zawartości cukru, należy uznać za dodatki czy substancje pomocnicze w przetwórstwie. W odpowiedziach wskazano również, że do odżywiania drożdży można by stosować inne substancje pomocnicze w przetwórstwie niż autolizat drożdży, nawet jeżeli nie przedstawiono dowodów na ich faktyczne stosowanie w sokach owocowych. Komisja uznała, że na tym etapie informacje nie są wystarczające do wprowadzenia zmian w rozporządzeniu delegowanym. Ponadto zainteresowane strony poruszyły kwestie wykraczające poza zakres przedmiotowych konsultacji, w szczególności wykorzystanie innych mikroorganizmów do fermentacji oraz włączenie procesów enzymatycznych do produkcji soków owocowych o obniżonej zawartości cukru. Kwestie te można rozważyć w kontekście przyszłych zmian, pod warunkiem przedłożenia wystarczających dowodów potwierdzających. Powiadomiono partnerów z WTO.

3. ASPEKTY PRAWNE AKTU DELEGOWANEGO

Podstawą niniejszego aktu delegowanego jest art. 7 ust. 1 dyrektywy 2001/112/WE.

Niniejszy akt delegowany zmienia część II pkt 3 załącznika I do dyrektywy 2001/112/WE i określa, które substancje pomocnicze w przetwórstwie i w jakich ilościach można stosować w procesie fermentacji drożdży do produkcji soków owocowych o obniżonej zawartości cukrów.

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) .../...

z dnia 10.9.2026 r.

zmieniające dyrektywę Rady 2001/112/WE w odniesieniu do substancji pomocniczych w przetwórstwie stosowanych w fermentacji drożdży

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając dyrektywę Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącą się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi¹, w szczególności jej art. 7 ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438² zmieniono dyrektywę 2001/112/WE i wprowadzono nowe kategorie produktów, w których zawartość naturalnie występujących cukrów została obniżona przy jednoczesnym zachowaniu pozostałych istotnych właściwości fizycznych, chemicznych, organoleptycznych i odżywczych, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju, a mianowicie „soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów”, „soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku” i „zagęszczone soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów”.
- (2) Część II pkt 3 załącznika I do dyrektywy 2001/112/WE reguluje dozwolone procesy obróbki, które można stosować, oraz substancje, które można dodawać do produktów określonych w części I tego załącznika. Dyrektywą (UE) 2024/1438 zmieniono ten przepis, aby określić dozwolone procesy mające na celu obniżenie zawartości naturalnie występujących cukrów, a mianowicie filtrację membranową i fermentację drożdży.
- (3) Postęp techniczny w stosowaniu niektórych substancji pomocniczych w przetwórstwie doprowadził do znacznej poprawy procesu fermentacji drożdży oraz jakości uzyskiwanych produktów końcowych. Te substancje pomocnicze w przetwórstwie okazały się przydatne do celów technologicznych uwadniania drożdży i odżywiania drożdży w procesie fermentacji drożdży, który stosuje się, by obniżyć zawartość cukrów naturalnie występujących w sokach owocowych.
- (4) Aby zapewnić skuteczne stosowanie dozwolonego procesu fermentacji drożdży oraz ułatwić innowacje i wprowadzanie do obrotu soków owocowych o obniżonej

¹ Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 58, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2001/112/oj>.

² Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. w sprawie zmiany dyrektywy Rady 2001/110/WE odnoszącej się do miodu, dyrektywy Rady 2001/112/WE odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, dyrektywy Rady 2001/113/WE odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz dyrektywy Rady 2001/114/WE odnoszącej się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz.U. L, 2024/1438, 24.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj>).

zawartości cukrów wyprodukowanych przy pomocy tego procesu, należy zezwolić na stosowanie tych substancji pomocniczych w przetwórstwie. Ponadto należy określić maksymalne ilości dozwolonych substancji pomocniczych w przetwórstwie w celu zapewnienia, aby soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów zachowały nie tylko określony poziom cukrów, ale też pozostałe istotne właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju.

- (5) W celu uwzględnienia tego postępu technicznego należy zatem odpowiednio zmienić część II pkt 3 załącznika I do dyrektywy 2001/112/WE,

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W części II pkt 3 załącznika I do dyrektywy 2001/112/WE dodaje się tiret w brzmieniu:

„– jedynie w odniesieniu do soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów, soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku i zagęszczonego soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów, które produkuje się przy pomocy fermentacji drożdży: do celów technologicznych można stosować następujące substancje pomocnicze w przetwórstwie w ilościach, które nie przekraczają maksymalnych poziomów wskazanych w tabeli:

Cel technologiczny	Substancja pomocnicza w przetwórstwie	Maksymalna ilość
Uwadnianie	cytrynian sodu	20 ppm
Odżywanie	wodorofosforan diamonu (DAP)	1 000 ppm
	autolizat drożdży	<i>quantum satis</i>
	chlorowodorek tiaminy	0,6 ppm

”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 10.9.2026 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN