

Bruxelas, 11 de setembro de 2026
(OR. en)

13069/26

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

NOTA DE ENVIO

de:	Secretária-geral da Comissão Europeia, com a assinatura de Martine DEPREZ, diretora
data de receção:	10 de setembro de 2026
para:	Thérèse BLANCHET, secretária-geral do Conselho da União Europeia
n.º doc. Com.:	C(2026) 6140 final
Assunto:	REGULAMENTO DELEGADO (UE) .../... DA COMISSÃO de 10.9.2026 que altera a Diretiva 2001/112/CE do Conselho no respeitante aos auxiliares tecnológicos para a fermentação por leveduras

Envia-se em anexo, à atenção das delegações, o documento C(2026) 6140 final.

Anexo: C(2026) 6140 final



COMISSÃO
EUROPEIA

Bruxelas, 10.9.2026
C(2026) 6140 final

REGULAMENTO DELEGADO (UE) .../... DA COMISSÃO

de 10.9.2026

**que altera a Diretiva 2001/112/CE do Conselho no respeitante aos auxiliares tecnológicos
para a fermentação por leveduras**

EXPOSIÇÃO DE MOTIVOS

1. CONTEXTO DO ATO DELEGADO

A Diretiva 2001/112/CE do Conselho de 20 de dezembro de 2001, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana, autoriza a comercialização dos produtos definidos no seu anexo I que obedçam às definições e regras previstas na mesma diretiva.

A Diretiva (UE) 2024/1438 do Parlamento Europeu e do Conselho, que altera a Diretiva 2001/112/CE, introduz novas categorias de produtos, a saber, os sumos de frutos com teor de açúcares reduzido. Estes produtos devem ser obtidos a partir de sumos de frutos em que a quantidade de açúcares naturalmente presentes tenha sido reduzida em pelo menos 30 % conservando simultaneamente os valores médios de todas as outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos obtidos a partir dos frutos de que provêm.

A introdução destas novas categorias de produtos estava em consonância com o objetivo da Estratégia do Prado ao Prato de reformular os produtos transformados, nomeadamente reduzindo a quantidade de açúcares livres dos alimentos, e de ajudar os consumidores a adotar hábitos alimentares mais saudáveis.

Os sumos de frutos com teor de açúcares reduzido devem ser produzidos segundo um processo tecnológico autorizado pela Diretiva 2001/112/CE. Um dos processos autorizados é a fermentação por leveduras, técnica amplamente utilizada na transformação de produtos alimentares e que, aplicada aos sumos de frutos, reduz a quantidade de açúcares naturalmente presentes.

O recurso a determinados auxiliares tecnológicos permitiu alcançar importantes progressos técnicos na aplicação da fermentação por leveduras. A utilização de determinados tipos de auxiliares tecnológicos melhora consideravelmente as condições de aplicação da fermentação por leveduras e, consequentemente, a qualidade do produto final. Para que os fabricantes possam tirar partido da oportunidade oferecida pelo progresso técnico e para que os consumidores possam dispor de produtos de qualidade, há, por conseguinte, que incluir esses auxiliares tecnológicos na diretiva.

Os auxiliares tecnológicos a utilizar na fermentação por leveduras visam a reidratação e a nutrição das leveduras. As substâncias em causa são o citrato de sódio, o fosfato diamónico, o autólisato de levedura e o cloridrato de tiamina.

O artigo 7.º da diretiva habilita a Comissão a adotar atos delegados para adaptar os anexos da diretiva à evolução das normas internacionais pertinentes e ter em conta o progresso técnico.

2. CONSULTAS ANTERIORES À ADOÇÃO DO ATO

Os debates contaram com a participação de peritos dos 27 Estados-Membros, no quadro do Grupo de Peritos para a Organização Comum dos Mercados Agrícolas, subgrupo «Produtos hortícolas». O projeto de ato delegado apresentado pela Comissão foi debatido numa reunião de peritos, em 30 de março de 2026. Os peritos do Parlamento Europeu tiveram a possibilidade de participar nas reuniões na qualidade de observadores.

Os debates contaram também com a participação de peritos dos 27 Estados-Membros no âmbito do grupo de trabalho de peritos governamentais em matéria de aditivos. A questão dos auxiliares tecnológicos foi debatida com os peritos nas reuniões de 26 de janeiro e 19 de

março de 2026. Os peritos tiveram igualmente a oportunidade de apresentar observações por escrito.

Foi ainda realizada uma consulta pública geral para recolha de contributos através do portal «Dê a sua opinião», no sítio Web da Comissão Europeia. A iniciativa foi anunciada em 20 de fevereiro de 2026 e o projeto de regulamento delegado, que foi publicado em 28 de abril de 2026, esteve acessível até 26 de maio de 2026. A consulta contou com a participação de nove partes interessadas, incluindo associações e empresas do setor, bem como de cidadãos. As partes interessadas expressaram os seus pontos de vista sobre a questão de saber se as substâncias a utilizar na fermentação por leveduras para produzir sumos de frutos com teor de açúcares reduzido devem ser consideradas aditivos ou auxiliares tecnológicos. As contribuições recebidas apontavam também a possibilidade de utilizar outros auxiliares tecnológicos, que não os autolisados, para a nutrição das leveduras, mesmo na ausência de provas da sua utilização efetiva nos sumos de frutos. A Comissão considerou que, nesta fase, não se dispõe de informação suficiente para introduzir alterações no regulamento delegado. Além disso, as partes interessadas levantaram questões que extravasam o âmbito da consulta, nomeadamente a utilização de outros microrganismos na fermentação e a inclusão de processos enzimáticos para produzir sumos de frutos com teor de açúcares reduzido. Estas opções poderão ser consideradas no contexto de futuras alterações, sob reserva da apresentação de elementos de prova suficientes. Foram notificados os parceiros da OMC.

3. ELEMENTOS JURÍDICOS DO ATO DELEGADO

O presente ato delegado baseia-se no artigo 7.º, n.º 1, da Diretiva 2001/112/CE.

Este ato altera a parte II, ponto 3, do anexo I da Diretiva 2001/112/CE, especificando os auxiliares tecnológicos e as quantidades que podem ser utilizadas no processo de fermentação por leveduras para produzir sumos de frutos com teor de açúcares reduzido.

REGULAMENTO DELEGADO (UE) .../... DA COMISSÃO

de 10.9.2026

que altera a Diretiva 2001/112/CE do Conselho no respeitante aos auxiliares tecnológicos para a fermentação por leveduras

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta a Diretiva 2001/112/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana¹, nomeadamente o artigo 7.º, n.º 1,

Considerando o seguinte:

- (1) A Diretiva (UE) 2024/1438 do Parlamento Europeu e do Conselho² alterou a Diretiva 2001/112/CE introduzindo novas categorias de produtos em que foi reduzido o teor de açúcares naturalmente presentes, conservando simultaneamente os valores médios das outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos de frutos a partir dos quais são obtidos, a saber, os «sumos de frutos com teor de açúcares reduzido», os «sumos de frutos com teor de açúcares reduzido fabricados a partir de um produto concentrado» e os «sumos de frutos concentrados com teor de açúcares reduzido».
- (2) A parte II, ponto 3, do anexo I da Diretiva 2001/112/CE abrange os tratamentos autorizados que podem ser aplicados e as substâncias que podem ser adicionadas aos produtos definidos na parte I do mesmo anexo. A Diretiva (UE) 2024/1438 alterou esta disposição de modo a estabelecer os processos autorizados para reduzir a quantidade de açúcares naturalmente presentes, nomeadamente o processo de filtração por membrana e a fermentação por leveduras.
- (3) O progresso técnico registado na utilização de determinados auxiliares tecnológicos permitiu melhorar substancialmente a aplicação do processo de fermentação por leveduras e a qualidade dos produtos finais obtidos. Estes auxiliares tecnológicos provaram ser úteis para fins de reidratação e de nutrição das leveduras durante o processo de fermentação por leveduras utilizado para reduzir o teor de açúcares naturalmente presentes nos sumos de frutos.
- (4) Para garantir a efetiva aplicação do processo de fermentação por leveduras autorizado e para facilitar a inovação e a colocação no mercado de sumos de frutos com teor de

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

² Diretiva (UE) 2024/1438 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 14 de maio de 2024, que altera a Diretiva 2001/110/CE do Conselho relativa ao mel, a Diretiva 2001/112/CE do Conselho relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana, a Diretiva 2001/113/CE do Conselho relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana e a Diretiva 2001/114/CE do Conselho relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados, destinados à alimentação humana (JO L, 2024/1438, 24.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj>).

açúcares reduzido assim produzidos, importa autorizar a utilização destes auxiliares tecnológicos. Além disso, para garantir que os sumos de frutos com teor de açúcares reduzido conservam os valores médios das outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos de frutos a partir dos quais são obtidos, há que fixar as quantidades máximas de auxiliares tecnológicos autorizadas.

- (5) Para ter em conta este progresso técnico, importa alterar a parte II, ponto 3, do anexo I da Diretiva 2001/112/CE em conformidade,

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Na parte II, ponto 3, do anexo I da Diretiva 2001/112/CE, é aditado o seguinte travessão:

«— só no caso dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido, dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido fabricados a partir de um produto concentrado e dos sumos de frutos concentrados com teor de açúcares reduzido obtidos pelo processo de fermentação por leveduras: poderão ser utilizados os seguintes auxiliares para fins tecnológicos e até às quantidades máximas previstas no quadro:

Fim tecnológico	Auxiliar tecnológico	Quantidades máximas
Reidratação	Citrato de sódio	20 ppm
Nutrição	Fosfato diamónico (DAP)	1 000 ppm
	Autolisados de levedura	<i>Quantum satis</i>
	Cloridrato de tiamina	0,6 ppm

».

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 10.9.2026

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN