

**Bruxelles, 11 septembrie 2026
(OR. en)**

13069/26

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

NOTĂ DE ÎNSOȚIRE

Sursă:	Secretara Generală a Comisiei Europene, sub semnătura dnei Martine DEPREZ, Directoare
Data primirii:	10 septembrie 2026
Destinatar:	Dna Thérèse BLANCHET, Secretară Generală a Consiliului Uniunii Europene
Nr. doc. Csie:	C(2026) 6140 final
Subiect:	REGULAMENTUL DELEGAT (UE) .../... AL COMISIEI din 10.9.2026 de modificare a Directivei 2001/112/CE a Consiliului în ceea ce privește adjuvanții tehnologici pentru fermentarea cu ajutorul drojdiei

În anexă, se pune la dispoziția delegațiilor documentul C(2026) 6140 final.

Anexă: C(2026) 6140 final



COMISIA
EUROPEANĂ

Bruxelles, 10.9.2026
C(2026) 6140 final

REGULAMENTUL DELEGAT (UE) .../... AL COMISIEI

din 10.9.2026

**de modificare a Directivei 2001/112/CE a Consiliului în ceea ce privește adjuvanții
tehnologici pentru fermentarea cu ajutorul drojdiei**

EXPUNERE DE MOTIVE

1. CONTEXTUL ACTULUI DELEGAT

Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman autorizează comercializarea produselor definite în anexa I, dacă sunt în conformitate cu definițiile și normele prevăzute în directiva respectivă.

Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului a modificat Directiva 2001/112/CE și a introdus noi categorii de produse, sucurile de fructe cu zaharuri reduse. Produsele respective trebuie să fie obținute din suc de fructe în cazul căruia conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus cu cel puțin 30 %, menținându-se toate celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele respective.

Introducerea acestor noi categorii de produse a fost în conformitate cu obiectivul strategiei „De la fermă la consumator” de a reformula produsele prelucrate, în special de a reduce cantitatea de zaharuri libere din produsele alimentare și de a ajuta consumatorii să facă alegeri alimentare mai sănătoase.

Sucurile de fructe cu zaharuri reduse trebuie să fie produse printr-un procedeu tehnologic autorizat prin Directiva 2001/112/CE. Unul dintre procedeele autorizate este fermentarea cu ajutorul drojdiei, o tehnică utilizată la scară largă în prelucrarea alimentelor, care, aplicată în cazul sucurilor de fructe, reduce zaharurile prezente în mod natural.

Prin utilizarea anumitor adjuvanți tehnologici, s-au realizat progrese tehnice importante în utilizarea fermentației cu ajutorul drojdiei. Utilizarea anumitor adjuvanți tehnologici îmbunătățește considerabil condițiile de utilizare a fermentării cu ajutorul drojdiei și, prin urmare, calitatea produsului final. Prin urmare, acești adjuvanți tehnologici trebuie incluși în directivă pentru a le permite producătorilor să profite de oportunitatea oferită de progresele tehnice și pentru a le permite consumatorilor să se bucure de produse de bună calitate.

Funcțiile adjuvanților tehnologici care trebuie să fie utilizați la fermentarea cu ajutorul drojdiei sunt rehidratarea drojdiei și hrănirea drojdiei. Substanțele respective sunt citratul de sodiu, fosfatul de diamoniu, autolizatul de drojdie și clorhidratul de tiamină.

Articolul 7 din directivă împuternicește Comisia să adopte acte delegate pentru a alinia anexele la directivă la evoluțiile standardelor internaționale relevante și pentru a ține seama de progresele tehnologice.

2. CONSULTĂRI ÎNAINTEA ADOPTĂRII ACTULUI

În cadrul Grupului de experți pentru organizarea comună a piețelor agricole, subgrupul privind produsele horticole, au avut loc discuții la care au participat experți din toate cele 27 de state membre. Proiectul de act delegat a fost prezentat de Comisie și discutat cu experții în cadrul reuniunii din 30 martie 2026. Experții din cadrul Parlamentului European au putut participa în calitate de observatori la aceste reuniuni.

Discuțiile au implicat, de asemenea, experți din toate cele 27 de state membre în cadrul Grupului de lucru al experților guvernamentali privind aditivii. Adjuvanți tehnologici au fost discutați cu experții în cadrul reuniunilor din 26 ianuarie 2026 și din 19 martie 2026. Experții au avut, de asemenea, posibilitatea de a prezenta observații în scris.

Consultarea publică generală pentru obținerea de feedback s-a desfășurat prin intermediul portalului „Exprimați-vă părerea” de pe site-ul Comisiei Europene. Inițiativa a fost anunțată la 20 februarie 2026, iar proiectul de regulament delegat a fost publicat în perioada 28 aprilie 2026-26 mai 2026. S-a primit feedback de la 9 părți interesate, inclusiv de la o asociație și de la întreprinderi din sector, precum și de la cetățeni. Părțile interesate și-au exprimat opiniile cu privire la întrebarea dacă substanțele care urmează să fie utilizate la fermentarea cu ajutorul drojdiei pentru a produce sucuri de fructe cu zaharuri reduse trebuie să fie considerate aditivi sau adjuvanți tehnologici. Contribuțiile au indicat, de asemenea, că ar putea fi utilizați alți adjuvanți tehnologici decât autolizatul de drojdie pentru hrănirea drojdiei, chiar dacă nu a fost furnizată nicio dovadă a utilizării lor efective în sucurile de fructe. Comisia a considerat că informațiile nu sunt suficiente în această etapă pentru a introduce modificări în regulamentul delegat. În plus, părțile interesate au ridicat probleme care depășesc domeniul de aplicare al acestei consultări, în special utilizarea altor microorganisme pentru fermentare și includerea proceselor enzimatică pentru producerea sucurilor de fructe cu zaharuri reduse. Aceste opțiuni ar putea fi luate în considerare în contextul modificărilor viitoare, sub rezerva prezentării unor dovezi suficiente. Partenerii OMC au fost informați.

3. ELEMENTELE JURIDICE ALE ACTULUI DELEGAT

Prezentul act delegat se bazează pe articolul 7 alineatul (1) din Directiva 2001/112/CE.

Prezentul act delegat modifică punctul 3 din partea II a anexei I la Directiva 2001/112/CE, specificând adjuvanții tehnologici și cantitățile în care pot fi utilizați în procedeul de fermentare cu ajutorul drojdiei pentru obținerea de suc de fructe cu zaharuri reduse.

REGULAMENTUL DELEGAT (UE) .../... AL COMISIEI

din 10.9.2026

de modificare a Directivei 2001/112/CE a Consiliului în ceea ce privește adjuvanții tehnologici pentru fermentarea cu ajutorul drojdiei

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Directiva 2001/112/CE a Consiliului din 20 decembrie 2001 privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman¹, în special articolul 7 alineatul (1),

întrucât:

- (1) Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului² a modificat Directiva 2001/112/CE prin introducerea unor noi categorii de produse în cazul cărora conținutul de zaharuri prezente în mod natural a fost redus, menținându-se celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele din care este obținut, și anume „suc de fructe cu zaharuri reduse”, „suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat” și „suc concentrat de fructe cu zaharuri reduse”.
- (2) Punctul 3 din partea II a anexei I la Directiva 2001/112/CE reglementează tratamentele autorizate care pot fi utilizate și substanțele care pot fi adăugate în produsele definite în partea I a anexei respective. Directiva (UE) 2024/1438 a modificat dispoziția respectivă în vederea stabilirii procedurilor autorizate de reducere a conținutului de zaharuri prezente în mod natural, și anume filtrarea prin membrane și fermentarea cu ajutorul drojdiei.
- (3) Progresele tehnice în utilizarea anumitor adjuvanți tehnologici au condus la o îmbunătățire substanțială a utilizării procedurii de fermentare cu ajutorul drojdiei și a calității produselor finale obținute. Adjuvanții tehnologici respectivi s-au dovedit utili pentru scopul tehnologic al rehidratării drojdiei și pentru cel al hrănirii drojdiei în timpul procedurii de fermentare cu ajutorul drojdiei utilizat pentru a reduce conținutul de zaharuri prezente în mod natural în sucurile de fructe.
- (4) Pentru a se asigura utilizarea eficace a procedurii autorizat de fermentare cu ajutorul drojdiei și pentru a se facilita inovarea și introducerea pe piață a sucurilor de fructe cu zaharuri reduse produse prin utilizarea procedurii respectiv, trebuie autorizată

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

² Directiva (UE) 2024/1438 a Parlamentului European și a Consiliului din 14 mai 2024 de modificare a Directivei 2001/110/CE a Consiliului privind mierea, a Directivei 2001/112/CE a Consiliului privind sucurile de fructe și anumite produse similare destinate consumului uman, a Directivei 2001/113/CE a Consiliului privind gemurile, jeleurile și marmeladele de fructe și piureul de castane îndulcit destinate alimentației umane și a Directivei 2001/114/CE a Consiliului privind anumite tipuri de lapte conservat, parțial sau integral deshidratat și destinat consumului uman (JO L, 2024/1438, 24.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj>).

utilizarea adjuvanților tehnologici în cauză. În plus, pentru a se asigura faptul că, cu excepția conținutului de zaharuri, sucurile de fructe cu zaharuri reduse mențin celelalte caracteristici fizice, chimice, organoleptice și nutriționale esențiale ale unui tip mediu de suc din fructele din care este obținut, este necesară stabilirea cantităților maxime de adjuvanți tehnologici autorizați.

- (5) Prin urmare, pentru a se ține seama de aceste progrese tehnice, punctul 3 din partea II a anexei I la Directiva 2001/112/CE trebuie modificat în consecință,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

La punctul 3 din partea II a anexei I la Directiva 2001/112/CE, se adaugă următoarea liniuță:

„— numai pentru suc de fructe cu zaharuri reduse, suc de fructe cu zaharuri reduse obținut din concentrat și suc de fructe cu zaharuri reduse, produse folosind procedeul de fermentare cu ajutorul drojdiei: pot fi folosiți următorii adjuvanți tehnologici, în scopurile tehnologice și în limita cantităților maxime indicate în tabel:

Scop tehnologic	Adjuvant tehnologic	Cantități maxime
Rehidratare	citrat de sodiu	20 ppm
Hrănire	fosfat de diamoniu (DAP)	1 000 ppm
	autolizat de drojdie	<i>Quantum satis</i>
	clorhidrat de tiamină	0,6 ppm

”.

Articolul 2

Prezentul regulament intră în vigoare în a treia zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 10.9.2026

Pentru Comisie
Președinta
Ursula VON DER LEYEN