

**Bryssel den 11 september 2026
(OR. en)**

13069/26

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

FÖLJENOT

från:	Europeiska kommissionens generalsekreterare, undertecknat av Martine DEPREZ, direktör
inkom den:	10 september 2026
till:	Thérèse BLANCHET, generalsekreterare för Europeiska unionens råd
Komm. dok. nr:	C(2026) 6140 final
Ärende:	KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) .../... av den 10.9.2026 om ändring av rådets direktiv 2001/112/EG vad gäller processhjälpmedel för jäsning med jäst

För delegationerna bifogas dokument – C(2026) 6140 final.

Bilaga: C(2026) 6140 final



EUROPEISKA
KOMMISSIONEN

Bryssel den 10.9.2026
C(2026) 6140 final

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) .../...

av den 10.9.2026

**om ändring av rådets direktiv 2001/112/EG vad gäller processhjälpmedel för jäsning
med jäst**

MOTIVERING

1. BAKGRUND TILL DEN DELEGERADE AKTEN

Genom rådets direktiv 2001/112/EG av den 20 december 2001 om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel tillåts saluföring av de produkter som definieras i bilaga I, om de överensstämmer med de definitioner och regler som fastställs i det direktivet.

Genom Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2024/1438 ändrades direktiv 2001/112/EG och nya produktkategorier infördes: sockerreducerade fruktjuicer. Dessa produkter erhålls från fruktjuice i vilken halten av naturligt förekommande sockerarter har minskats med minst 30 % samtidigt som man bevarar alla övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av juice av den frukt som den kommer från.

Införandet av dessa nya produktkategorier var i linje med målet i från jord till bord-strategin att omformulera bearbetade produkter, särskilt genom att minska kvantiteten fria sockerarter i livsmedelsprodukter och hjälpa konsumenterna att skaffa sig hälsosammare kostvanor.

Sockerreducerade fruktjuicer bör framställas genom en teknisk process som är tillåten enligt direktiv 2001/112/EG. En av de tillåtna processerna är jäsning med jäst, en metod som främst används vid bearbetning av livsmedel och som, när den används för fruktjuice, minskar halten av naturligt förekommande sockerarter.

Viktiga tekniska framsteg har gjorts när det gäller jäsning med jäst genom användning av vissa processhjälpmedel. Användning av vissa processhjälpmedel förbättrar avsevärt förutsättningarna för jäsning med jäst och som ett resultat slutprodukten kvaliteten. Dessa processhjälpmedel bör därför införas i direktivet för att göra det möjligt för tillverkare att dra nytta av de tekniska framstegen och för konsumenter att åtnjuta produkter av god kvalitet.

Funktionerna för processhjälpmedel som bör användas vid jäsning med jäst är rehydrering av jäst och nutrition av jäst. Ämnena är natriumcitrat, diammoniumfosfat, jästautolysat och tiaminhydroklorid.

Genom artikel 7 i direktivet ges kommissionen befogenhet att anta delegerade akter i syfte att anpassa bilagorna till direktivet till utvecklingen av relevanta internationella standarder och ta hänsyn till de tekniska framstegen.

2. SAMRÅD SOM FÖREGÅTT ANTAGANDET AV AKTEN

Diskussioner med experter från samtliga 27 medlemsstater har förts inom expertgruppen för den gemensamma organisationen av jordbruksmarknaderna – trädgårdsprodukter. Utkastet till delegerad akt lades fram av kommissionen och diskuterades med experter vid mötet den 30 mars 2026. Europaparlamentets experter kunde delta som observatörer vid dessa möten.

Diskussioner med experter från samtliga 27 medlemsstater har också förts inom arbetsgruppen med statliga experter på tillsatser. Processhjälpmedel diskuterades med experterna vid mötet den 26 januari och den 19 mars 2026. Experter hade också möjlighet att lämna skriftliga synpunkter.

Det allmänna offentliga samrådet för återkoppling hölls på portalen Kom med synpunkter på Europeiska kommissionens webbplats. Initiativet tillkännagavs den 20 februari 2026 och utkastet till delegerad förordning offentliggjordes mellan den 28 april 2026 och den 26 maj 2026. Återkoppling mottogs från nio berörda parter, som omfattade organisationer och företag som verkar inom sektorn samt medborgare. De berörda parterna uttryckte sina synpunkter på

huruvida de ämnen som ska användas vid jäsning med jäst för att framställa sockerreducerade fruktjuicer ska betraktas som tillsatser eller processhjälpmedel. Det påpekades också att andra processhjälpmedel än jästautolysat skulle kunna användas för nutrition av jäst, men inga uppgifter lämnades om sådan faktisk användning för fruktjuicer. Kommissionen ansåg att informationen i detta skede inte var tillräcklig för att införa ändringar i den delegerade förordningen. De berörda parterna tog även upp frågor som inte omfattas av detta samråd, särskilt användningen av andra mikroorganismer för jäsning och införandet av enzymatiska processer för att framställa sockerreducerade fruktjuicer. Dessa alternativ skulle kunna övervägas i samband med framtida ändringar, om tillräckliga styrkande underlag lämnas in. WTO-partner har underrättats.

3. DEN DELEGERADE AKTENS RÄTTSLIGA ASPEKTER

Denna delegerade akt grundar sig på artikel 7.1 i direktiv 2001/112/EG.

Genom denna delegerade akt ändras del II punkt 3 i bilaga I till direktiv 2001/112/EG för att ange vilka processhjälpmedel som får användas i processen jäsning med jäst vid framställningen av sockerreducerade fruktjuicer, och i vilka kvantiteter.

KOMMISSIONENS DELEGERADE FÖRORDNING (EU) .../...

av den 10.9.2026

om ändring av rådets direktiv 2001/112/EG vad gäller processhjälpmedel för jäsning med jäst

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av rådets direktiv 2001/112/EG av den 20 december 2001 om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel¹, särskilt artikel 7.1, och

av följande skäl:

- (1) Genom Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2024/1438² ändrades direktiv 2001/112/EG genom införande av nya produktkategorier i vilka halten av naturligt förekommande sockerarter har minskats, samtidigt som övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av juice från den frukt den kommer från bibehållits, nämligen sockerreducerad fruktjuice, sockerreducerad fruktjuice från koncentrat och koncentrerad sockerreducerad fruktjuice.
- (2) Del II punkt 3 i bilaga I till direktiv 2001/112/EG innehåller regler om tillåtna bearbetningsmetoder och ämnen som får tillsättas till de produkter som definieras i del I i den bilagan. Genom direktiv (EU) 2024/1438 ändrades den bestämmelsen för att fastställa vilka processer som får användas för att minska mängden naturligt förekommande sockerarter, nämligen membranfiltrering och jäsning med jäst.
- (3) De tekniska framstegen i användningen av vissa processhjälpmedel har lett till väsentliga förbättringar i processen jäsning med jäst och av kvaliteten på de slutprodukter som framställs. Dessa processhjälpmedel har visat sig vara användbara för de tekniska ändamålen rehydrering av jäst och nutrition av jäst under processen jäsning med jäst som används för att minska halten av naturligt förekommande sockerarter i fruktjuice.
- (4) För att säkerställa en effektiv tillämpning av den tillåtna processen jäsning med jäst och för att underlätta innovation och utsläppande på marknaden av sockerreducerad fruktjuice som framställts genom denna process, bör användningen av dessa processhjälpmedel tillåtas. Dessutom, för att säkerställa att sockerreducerad fruktjuice, utöver sockerhalten, bibehåller övriga väsentliga fysikaliska, kemiska, organoleptiska

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

² Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2024/1438 av den 14 maj 2024 om ändring av rådets direktiv 2001/110/EG om honung, 2001/112/EG om fruktjuice och vissa liknande produkter avsedda som livsmedel, 2001/113/EG om sylt, gelé och marmelad samt sötad kastanjepuré avsedda som livsmedel och 2001/114/EG om vissa former av hållbarhetsbehandlad, helt eller delvis dehydratiserad mjölk avsedd som livsmedel (EUT L, 2024/1438, 24.5.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj>).

och näringsmässiga egenskaper hos en genomsnittlig typ av juice från den frukt den kommer från, bör högsta kvantiteter av processhjälpmedel fastställas.

- (5) För att ta hänsyn till dessa tekniska framsteg bör del II punkt 3 i bilaga I till direktiv 2001/112/EG därför ändras i enlighet med detta.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

I del II punkt 3 i bilaga I till direktiv 2001/112/EG ska följande strecksats läggas till:

”— Endast för sockerreducerad fruktjuice, sockerreducerad fruktjuice från koncentrat och koncentrerad sockerreducerad fruktjuice som framställs genom jäsning med jäst: följande processhjälpmedel för tekniska ändamål och upp till de högsta kvantiteter som anges i tabellen får användas:

Tekniskt ändamål	Processhjälpmedel	Högsta kvantiteter
Rehydrering	natriumcitrat	20 ppm
Nutrition	diammoniumfosfat (DAP)	1 000 ppm
	jästautolysat	<i>quantum satis</i>
	tiaminhydroklorid	0,6 ppm

”

Artikel 2

Denna förordning träder i kraft den tredje dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 10.9.2026

På kommissionens vägnar

Ordförande

Ursula VON DER LEYEN