Diario Oficial
de la Unión Europea

ES
Serie L

2026/2597

23.11.2026

REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2026/2597 DE LA COMISIÓN

de 10 de septiembre de 2026

por el que se modifica la Directiva 2001/112/CE del Consejo en lo que respecta a los coadyuvantes tecnológicos para la fermentación con levaduras

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Vista la Directiva 2001/112/CE del Consejo, de 20 de diciembre de 2001, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana ([1]), y en particular su artículo 7, apartado 1,

Considerando lo siguiente:

(1) La Directiva (UE) 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo ([2]) modificó la Directiva 2001/112/CE mediante la introducción de nuevas categorías de productos en las que se ha reducido el contenido de azúcares naturalmente presentes, manteniendo al mismo tiempo las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede, a saber, «zumo de frutas con contenido reducido de azúcar», «zumo de frutas con contenido reducido de azúcar a partir de concentrado» y «zumo de frutas concentrado con contenido reducido de azúcar».

(2) La parte II, punto 3, del anexo I de la Directiva 2001/112/CE regula los tratamientos autorizados que pueden aplicarse y las sustancias que pueden añadirse a los productos definidos en la parte I de dicho anexo. La Directiva (UE) 2024/1438 modificó dicha disposición para establecer los procedimientos autorizados para reducir la cantidad de azúcares naturalmente presentes, a saber, la filtración por membrana y la fermentación con levaduras.

(3) El progreso técnico en el uso de determinados coadyuvantes tecnológicos ha dado lugar a mejoras sustanciales en la aplicación del procedimiento de fermentación con levaduras y en la calidad de los productos finales obtenidos. Estos coadyuvantes tecnológicos han demostrado su utilidad con fines tecnológicos en la rehidratación y la nutrición de las levaduras durante el procedimiento de fermentación con levaduras utilizado para reducir el contenido de azúcares naturalmente presentes en los zumos de frutas.

(4) Con el fin de garantizar la aplicación eficaz del procedimiento de fermentación con levaduras autorizado y facilitar la innovación y la comercialización de zumos de frutas con contenido reducido de azúcar producidos mediante dicho procedimiento, debe autorizarse el uso de tales coadyuvantes tecnológicos. Además, a fin de garantizar que, aparte del contenido de azúcar, los zumos de frutas con contenido reducido de azúcar mantengan las demás características físicas, químicas, organolépticas y nutricionales esenciales de un tipo medio de zumo de la fruta de la que procede, deben establecerse las cantidades máximas autorizadas de coadyuvantes tecnológicos.

(5) Para tener en cuenta este progreso técnico, procede modificar en consecuencia la parte II, punto 3, del anexo I de la Directiva 2001/112/CE.

([1]) DO L 10 de 12.1.2002, p. 58, ELI: http://data.europa.eu/eli/dir/2001/112/oj.

([2]) Directiva (UE) 2024/1438 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 14 de mayo de 2024, por la que se modifican las Directivas 2001/110/CE, relativa a la miel, 2001/112/CE, relativa a los zumos de frutas y otros productos similares destinados a la alimentación humana, 2001/113/CE, relativa a las confituras, jaleas y «marmalades» de frutas, así como a la crema de castañas edulcorada, destinadas a la alimentación humana, y 2001/114/CE, relativa a determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana (DO L, 2024/1438, 24.5.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj).

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

En la parte II, punto 3, del anexo I de la Directiva 2001/112/CE, se añade el siguiente guion:

«— únicamente para los zumos de frutas con contenido reducido de azúcar, los zumos de frutas con contenido reducido de azúcar a partir de concentrado y los zumos de frutas concentrados con contenido reducido de azúcar producidos mediante el procedimiento de fermentación con levaduras: podrán utilizarse los siguientes coadyuvantes tecnológicos con fines tecnológicos, en las cantidades máximas indicadas en el cuadro:

Propósito tecnológico	Coadyuvante tecnológico	Cantidades máximas
Rehidratación	citrato de sodio	20 ppm
Nutrición	fosfato diamónico	1 000 ppm
	autolisados de levadura	*quantum satis*
	clorhidrato de tiamina	0,6 ppm».

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor a los tres días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 10 de septiembre de 2026.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN