Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2026/2597

23.11.2026

RÈGLEMENT DÉLÉGUÉ (UE) 2026/2597 DE LA COMMISSION

du 10 septembre 2026

modifiant la directive 2001/112/CE du Conseil en ce qui concerne les auxiliaires technologiques pour la fermentation à la levure

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu la directive 2001/112/CE du Conseil du 20 décembre 2001 relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine ([1]), et notamment son article 7, paragraphe 1,

considérant ce qui suit:

(1) La directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil ([2]) a modifié la directive 2001/112/CE en introduisant de nouvelles catégories de produits dont la quantité de sucres naturellement présents a été réduite tout en préservant les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, à savoir les «jus de fruits à teneur réduite en sucres», les «jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres» et les «jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres».

(2) L'annexe I, partie II, point 3, de la directive 2001/112/CE porte sur les traitements pouvant être appliqués et les substances pouvant être ajoutées aux produits définis dans la partie I de ladite annexe. La directive (UE) 2024/1438 a modifié cette disposition afin d'établir les procédés autorisés pour réduire la quantité de sucres naturellement présents dans les jus, à savoir la filtration sur membrane et la fermentation à la levure.

(3) Le progrès technique dans l'utilisation de certains auxiliaires technologiques a permis d'améliorer de manière substantielle l'application du procédé de fermentation à la levure ainsi que la qualité des produits finaux obtenus. L'utilité de ces auxiliaires technologiques pour la réhydratation et la nutrition des levures au cours du procédé de fermentation à la levure utilisé pour réduire la teneur en sucres naturellement présents dans les jus de fruits a pu être établie.

(4) Afin de garantir une application efficace du procédé de fermentation à la levure autorisé et de faciliter l'innovation et la mise sur le marché des jus de fruits à teneur réduite en sucres produits au moyen de ce procédé, il convient d'autoriser l'utilisation de ces auxiliaires technologiques. En outre, pour garantir que les jus de fruits à teneur réduite en sucres conservent, indépendamment de leur contenu en sucres, les autres caractéristiques physiques, chimiques, organoleptiques et nutritionnelles essentielles d'un type moyen de jus des fruits dont il provient, il convient de fixer les quantités maximales d'auxiliaires technologiques autorisées.

(5) Afin de tenir compte de ce progrès technique, il y a donc lieu de modifier l'annexe I, partie II, point 3, de la directive 2001/112/CE en conséquence,

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

([2]) Directive (UE) 2024/1438 du Parlement européen et du Conseil du 14 mai 2024 modifiant les directives du Conseil 2001/110/CE relative au miel, 2001/112/CE relative aux jus de fruits et à certains produits similaires destinés à l'alimentation humaine, 2001/113/CE relative aux confitures, gelées et marmelades de fruits, ainsi qu'à la crème de marrons, destinées à l'alimentation humaine, et 2001/114/CE relative à certains laits de conserve partiellement ou totalement déshydratés destinés à l'alimentation humaine (JO L, 2024/1438, 24.5.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj).

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le tiret suivant est ajouté au point 3 de la partie II de l'annexe I de la directive 2001/112/CE:

«— uniquement pour les jus de fruits à teneur réduite en sucres, les jus de fruits à base de concentré à teneur réduite en sucres et les jus de fruits concentrés à teneur réduite en sucres obtenus par un procédé de fermentation à la levure, l'utilisation des auxiliaires technologiques suivants est autorisée, dans la limite des quantités indiquées dans le tableau:

But technologique	Auxiliaire technologique	Quantités maximales
Réhydratation	Citrate de sodium	20 ppm
Nutrition	Phosphate diammonique (DAP)	1 000 ppm
	Autolysat de levure	*quantum satis*
	Chlorhydrate de thiamine	0,6 ppm»

Article 2

Le présent règlement entre en vigueur le troisième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 10 septembre 2026.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN