Gazzetta ufficiale
dell'Unione europea

IT
Serie L

2026/2597

23.11.2026

REGOLAMENTO DELEGATO (UE) 2026/2597 DELLA COMMISSIONE

del 10 settembre 2026

che modifica la direttiva 2001/112/CE del Consiglio per quanto riguarda i coadiuvanti tecnologici per la fermentazione mediante lievito

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

vista la direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana ([1]), in particolare l'articolo 7, paragrafo 1,

considerando quanto segue:

(1) La direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio ([2]) ha modificato la direttiva 2001/112/CE introducendo nuove categorie di prodotti in cui il tenore di zuccheri naturalmente presenti è stato ridotto, mantenendo nel contempo tutte le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto, vale a dire «succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri», «succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri da concentrato» e «succhi di frutta concentrati a tasso ridotto di zuccheri».

(2) L'allegato I, parte II, punto 3, della direttiva 2001/112/CE disciplina i trattamenti autorizzati che possono essere applicati e le sostanze che possono essere aggiunte ai prodotti definiti nella parte I di tale allegato. La direttiva (UE) 2024/1438 ha modificato tale disposizione al fine di stabilire i processi autorizzati per ridurre la quantità di zucchero naturalmente presente, ossia la filtrazione su membrana e la fermentazione mediante lievito.

(3) Il progresso tecnico nell'uso di determinati coadiuvanti tecnologici ha permesso di migliorare in modo sostanziale l'applicazione del processo di fermentazione mediante lievito e la qualità dei prodotti finali ottenuti. I coadiuvanti tecnologici si sono dimostrati utili ai fini tecnologici della reidratazione e della nutrizione del lievito durante il processo di fermentazione mediante lievito utilizzato per ridurre la quantità di zuccheri naturalmente presenti nei succhi di frutta.

(4) Al fine di garantire l'efficace applicazione del processo autorizzato di fermentazione mediante lievito e di agevolare l'innovazione e l'immissione sul mercato di succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri prodotti utilizzando tale processo, è opportuno autorizzare l'uso di tali coadiuvanti tecnologici. Inoltre, al fine di garantire che, oltre al tenore di zucchero, i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri mantengano le altre caratteristiche fisiche, chimiche, organolettiche e nutrizionali essenziali di un succo di tipo medio del frutto da cui è ottenuto, è opportuno stabilire i quantitativi massimi di coadiuvanti tecnologici autorizzati.

(5) Al fine di tener conto del progresso tecnico, è pertanto opportuno modificare di conseguenza l'allegato I, parte II, punto 3, della direttiva 2001/112/CE,

([1]) GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58. ELI: http://data.europa.eu/eli/dir/2001/112/oj.

([2]) Direttiva (UE) 2024/1438 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 14 maggio 2024, che modifica la direttiva 2001/110/CE del Consiglio concernente il miele, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana, la direttiva 2001/113/CE del Consiglio relativa alle confetture, gelatine e marmellate di frutta e alla crema di marroni destinate all'alimentazione umana e la direttiva 2001/114/CE del Consiglio relativa a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana (GU L, 2024/1438, 24.5.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj).

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

All'allegato I della direttiva 2001/112/CE, parte II, punto 3, è aggiunto il trattino seguente:

«— solo per i succhi di frutta a tasso ridotto di zuccheri, i succhi di frutta da concentrato a tasso ridotto di zuccheri e i succhi di frutta concentrati a tasso ridotto di zuccheri prodotti con il processo di fermentazione mediante lievito: possono essere utilizzati i seguenti coadiuvanti a fini tecnologici e nei limiti dei quantitativi massimi indicati nella tabella:

Fini tecnologici	Coadiuvanti tecnologici	Quantitativi massimi
Reidratazione	citrato di sodio	20 ppm
Nutrizione	fosfato diammonico (DAP)	1 000 ppm
	autolisato di lievito	*quantum satis*
	cloridrato di tiamina	0,6 ppm»

Articolo 2

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 10 settembre 2026

Per la Commissione
La presidente
Ursula VON DER LEYEN