Dziennik Urzędowy
Unii Europejskiej

PL
Seria L

2026/2597

23.11.2026

ROZPORZĄDZENIE DELEGOWANE KOMISJI (UE) 2026/2597

z dnia 10 września 2026 r.

zmieniające dyrektywę Rady 2001/112/WE w odniesieniu do substancji pomocniczych w przetwórstwie stosowanych w fermentacji drożdży

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając dyrektywę Rady 2001/112/WE z dnia 20 grudnia 2001 r. odnoszącą się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi ([1]), w szczególności jej art. 7 ust. 1,

a także mając na uwadze, co następuje:

(1) Dyrektywą Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438 ([2]) zmieniono dyrektywę 2001/112/WE i wprowadzono nowe kategorie produktów, w których zawartość naturalnie występujących cukrów została obniżona przy jednoczesnym zachowaniu pozostałych istotnych właściwości fizycznych, chemicznych, organoleptycznych i odżywczych, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju, a mianowicie „soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów", „soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku" i „zagęszczone soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów".

(2) Część II pkt 3 załącznika I do dyrektywy 2001/112/WE reguluje dozwolone procesy obróbki, które można stosować, oraz substancje, które można dodawać do produktów określonych w części I tego załącznika. Dyrektywą (UE) 2024/1438 zmieniono ten przepis, aby określić dozwolone procesy mające na celu obniżenie zawartości naturalnie występujących cukrów, a mianowicie filtrację membranową i fermentację drożdży.

(3) Postęp techniczny w stosowaniu niektórych substancji pomocniczych w przetwórstwie doprowadził do znacznej poprawy procesu fermentacji drożdży oraz jakości uzyskiwanych produktów końcowych. Te substancje pomocnicze w przetwórstwie okazały się przydatne do celów technologicznych uwadniania drożdży i odżywiania drożdży w procesie fermentacji drożdży, który stosuje się, by obniżyć zawartość cukrów naturalnie występujących w sokach owocowych.

(4) Aby zapewnić skuteczne stosowanie dozwolonego procesu fermentacji drożdży oraz ułatwić innowacje i wprowadzanie do obrotu soków owocowych o obniżonej zawartości cukrów wyprodukowanych przy pomocy tego procesu, należy zezwolić na stosowanie tych substancji pomocniczych w przetwórstwie. Ponadto należy określić maksymalne ilości dozwolonych substancji pomocniczych w przetwórstwie w celu zapewnienia, aby soki owocowe o obniżonej zawartości cukrów zachowały nie tylko określony poziom cukrów, ale też pozostałe istotne właściwości fizyczne, chemiczne, organoleptyczne i odżywcze odpowiadające co najmniej właściwościom, jakie posiada przeciętny typ soku otrzymanego z owoców tego samego rodzaju.

(5) W celu uwzględnienia tego postępu technicznego należy zatem odpowiednio zmienić część II pkt 3 załącznika I do dyrektywy 2001/112/WE,

([1]) Dz.U. L 10 z 12.1.2002, s. 58, ELI: http://data.europa.eu/eli/dir/2001/112/oj.

([2]) Dyrektywa Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1438 z dnia 14 maja 2024 r. w sprawie zmiany dyrektywy Rady 2001/110/WE odnoszącej się do miodu, dyrektywy Rady 2001/112/WE odnoszącej się do soków owocowych i niektórych podobnych produktów przeznaczonych do spożycia przez ludzi, dyrektywy Rady 2001/113/WE odnoszącej się do dżemów owocowych, galaretek i marmolady oraz słodzonego przecieru z kasztanów przeznaczonych do spożycia przez ludzi oraz dyrektywy Rady 2001/114/WE odnoszącej się do niektórych rodzajów częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka konserwowanego przeznaczonego do spożycia przez ludzi (Dz.U. L, 2024/1438, 24.5.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj).

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

Artykuł 1

W części II pkt 3 załącznika I do dyrektywy 2001/112/WE dodaje się tiret w brzmieniu:

„– jedynie w odniesieniu do soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów, soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów z zagęszczonego soku i zagęszczonego soku owocowego o obniżonej zawartości cukrów, które produkuje się przy pomocy fermentacji drożdży: do celów technologicznych można stosować następujące substancje pomocnicze w przetwórstwie w ilościach, które nie przekraczają maksymalnych poziomów wskazanych w tabeli:

Cel technologiczny	Substancja pomocnicza w przetwórstwie	Maksymalna ilość
Uwadnianie	cytrynian sodu	20 ppm
Odżywianie	wodorofosforan diamonu (DAP)	1 000 ppm
	autolizat drożdży	*quantum satis*
	chlorowodorek tiaminy	0,6 ppm”

Artykuł 2

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie trzeciego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 10 września 2026 r.

W imieniu Komisji
Przewodnicząca
Ursula VON DER LEYEN