Jornal Oficial
da União Europeia

PT
Série L

2026/2597

23.11.2026

REGULAMENTO DELEGADO (UE) 2026/2597 DA COMISSÃO

de 10 de setembro de 2026

que altera a Diretiva 2001/112/CE do Conselho no respeitante aos auxiliares tecnológicos para a fermentação por leveduras

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta a Diretiva 2001/112/CE do Conselho, de 20 de dezembro de 2001, relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana ([1]), nomeadamente o artigo 7.º, n.º 1,

Considerando o seguinte:

(1) A Diretiva (UE) 2024/1438 do Parlamento Europeu e do Conselho ([2]) alterou a Diretiva 2001/112/CE introduzindo novas categorias de produtos em que foi reduzido o teor de açúcares naturalmente presentes, conservando simultaneamente os valores médios das outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos de frutos a partir do quais são obtidos, a saber, os «sumos de frutos com teor de açúcares reduzido», os «sumos de frutos com teor de açúcares reduzido fabricados a partir de um produto concentrado» e os «sumos de frutos concentrados com teor de açúcares reduzido».

(2) A parte II, ponto 3, do anexo I da Diretiva 2001/112/CE abrange os tratamentos autorizados que podem ser aplicados e as substâncias que podem ser adicionadas aos produtos definidos na parte I do mesmo anexo. A Diretiva (UE) 2024/1438 alterou esta disposição de modo a estabelecer os processos autorizados para reduzir a quantidade de açúcares naturalmente presentes, nomeadamente o processo de filtração por membrana e a fermentação por leveduras.

(3) O progresso técnico registado na utilização de determinados auxiliares tecnológicos permitiu melhorar substancialmente a aplicação do processo de fermentação por leveduras e a qualidade dos produtos finais obtidos. Estes auxiliares tecnológicos provaram ser úteis para fins de reidratação e de nutrição das leveduras durante o processo de fermentação por leveduras utilizado para reduzir o teor de açúcares naturalmente presentes nos sumos de frutos.

(4) Para garantir a efetiva aplicação do processo de fermentação por leveduras autorizado e para facilitar a inovação e a colocação no mercado de sumos de frutos com teor de açúcares reduzido assim produzidos, importa autorizar a utilização destes auxiliares tecnológicos. Além disso, para garantir que os sumos de frutos com teor de açúcares reduzido conservam os valores médios das outras características físicas, químicas, organoléticas e nutricionais essenciais dos sumos de frutos a partir dos quais são obtidos, há que fixar as quantidades máximas de auxiliares tecnológicos autorizadas.

(5) Para ter em conta este progresso técnico, importa alterar a parte II, ponto 3, do anexo I da Diretiva 2001/112/CE em conformidade,

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

([2]) Diretiva (UE) 2024/1438 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 14 de maio de 2024, que altera a Diretiva 2001/110/CE do Conselho relativa ao mel, a Diretiva 2001/112/CE do Conselho relativa aos sumos de frutos e a determinados produtos similares destinados à alimentação humana, a Diretiva 2001/113/CE do Conselho relativa aos doces e geleias de frutos, citrinadas e creme de castanha destinados à alimentação humana e a Diretiva 2001/114/CE do Conselho relativa a determinados leites conservados parcial ou totalmente desidratados, destinados à alimentação humana (JO L, 2024/1438, 24.5.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/dir/2024/1438/oj).

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

Na parte II, ponto 3, do anexo I da Diretiva 2001/112/CE, é aditado o seguinte travessão:

«— só no caso dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido, dos sumos de frutos com teor de açúcares reduzido fabricados a partir de um produto concentrado e dos sumos de frutos concentrados com teor de açúcares reduzido obtidos pelo processo de fermentação por leveduras: poderão ser utilizados os seguintes auxiliares para fins tecnológicos e até às quantidades máximas previstas no quadro:

Fim tecnológico	Auxiliar tecnológico	Quantidades máximas
Reidratação	Citrato de sódio	20 ppm
Nutrição	Fosfato diamónico (DAP)	1 000 ppm
	Autolisados de levedura	*Quantum satis*
	Cloridrato de tiamina	0,6 ppm»

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no terceiro dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 10 de setembro de 2026.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN