C/2025/6440

1.12.2025 г.

Публикуване на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/6440)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 61 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета [1] в срок от 3 месеца от датата на настоящата публикация.

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„Kräuterhefe / Herbal yeast / Lievito di erbe / Levure d'herbes / Levadura herbaria“

ЕС №: TSG-DE-2814 —12.11.2021 г.

Държава членка или трета държава: Германия

1. **Наименование/наименования за регистрация**

„Kräuterhefe / Herbal yeast / Lievito di erbe / Levure d'herbes / Levadura herbaria“

2. **Вид продукт**

Клас 1.8. Други продукти от приложение I към Договора

3. **Основания за регистрация**

По-нататък (в спецификацията на продукта) наименованието на немски език „Kräuterhefe“ ще се използва за всички варианти на пълното защитено наименование, както е посочено по-горе.

3.1. Продуктът:

☒ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт;

☒ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

а) Описание на метода на производство:

В първоначалното си състояние „Kräuterhefe“ е течен хранителен състав, традиционно произвеждан чрез многоетапния процес „Страт“ с основни етапи „ферментация на растителни суровини“ (етап 1), „култивиране на билкови дрожди (Candida utilis, *синоним Cyberlindnera jadinii*)“ (етап 2) и „разрушаване на дрождовите клетки в условията на плазмолиза по Страт“ (етап 3).

Този метод на производство на „Kräuterhefe“ се използва без промени от 1967 г., т.е. от повече от 50 години. Отделните етапи на процеса „Страт“ отговарят на определени условия на този процес, които по-специално предпазват неустойчивите на топлина съставки на суровините. Целта е да се запази максималното възможно съдържание на хранителни и живи вещества от ферментиралите суровини (дрожди, билки, плодове и зеленчуци) чрез щадящи условия на процеса, като в същото време се разруши бариерата, образувана от дрождовите обвивки, за да се подобри смилаемостта.

„Kräuterhefe“ е плазмолизирана мая с широк набор от съставки. „Kräuterhefe“ е източник на белтъчини.

За подобряване на вкуса може да се добавят подсладители и/или съставки, които уравновесяват пикантния, подобен на Maggi вкус, като например екстракт от ечемичен малц, концентриран сок от плодове, мед и лимон или бананов прах.

[1] Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

б) Информация за традиционно използваните суровини:

1.1 Дрождов щам: *Saccharomyces cerevisae*

1.2 Дрождов щам: *Candida utilis* (историческо наименование), синоним *Cyberlindnera jadinii* съгласно сегашната номенклатура

2. Билки

3. Плодове

4. Зеленчуци

3.2. Наименованието на продукта:

☐ е било използвано традиционно за този специфичен продукт;

☒ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

Немски (DE): Kräuterhefe ist eine plasmolysierte Hefezubereitung, die in biologischen Prozessen mit vergorenen Kräuter- und anderen Pflanzenauszügen hergestellt wird und durch Aufschluss der Hefezellwände für den Verzehr besser verdaulich und verwertbar ist.

Английски (EN): Herbal yeast is a plasmolysed yeast preparation produced in biological processes with fermented herbal and other plant extracts and which is more digestible and suitable for consumption due to the breakdown of the yeast cell walls. (Билковата мая е плазмолизирана мая, произведена посредством биологични процеси с ферментирали билкови и други растителни екстракти, която е по-лесно смилаема и подходяща за консумация благодарение на разрушаването на дрождовите обвивки.)

Италиански (IT) Il lievito di erbe è un preparato di lievito plasmolisato che viene prodotto in processi biologici con estratti di erbe e altre piante fermentate ed è più digeribile e utilizzabile per il consumo grazie alla rottura delle pareti cellulari del lievito.

Френски (FR) La levure d'herbes est une préparation de levure plasmolysée, produite par des processus biologiques avec des extraits fermentés d'herbes et d'autres plantes et qui, grâce à la dégradation des parois cellulaires de la levure, est plus digeste et convient mieux à la consommation.

Испански (ES) La levadura herbaria es un preparado de levadura plasmolizada que se produce en procesos biológicos con extractos fermentados de hierbas y otras plantas y es más digerible y utilizable para el consumo al descomponerse las paredes celulares de la levadura.

4. **Описание**

4.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 668/2014)*

„Kräuterhefe“ притежава следните специфични характеристики:

а) физични

В оригиналния си вид след приключване на плазмолизата „Kräuterhefe“ е основно в течно състояние. Съдържащите се в нея вещества от дрождовите обвивки образуват вискозна течност. Плътност при 20 °C: > 1,07 g/cm³

б) химични:

Сух остатък: > 25,0 % т.

Алкохолно съдържание: 10,0—12,0 % об.

Съдържание на ензими: откриваемо

в) микробиологични:

Брой аеробни мезофилни бактерии: < 5 × 105 CFU/g

Плесени: < 5 × 10^2 CFU/g

Конкурентни микроорганизми: Escherichia coli: < 1 × 10^2 CFU/g; Pseudomonas aeruginosa: < 1 × 10^2 CFU/g; Staphilococcus aureus: < 1 × 10^2 CFU/g; Salmonella: не се открива в 25 g

Култивирани дрождови клетки от дрождови щамове Saccharomyces cerevisiae и Candida utilis (синоним Cyberlindnera jadinii): разрушени, инактивирани

г) органолептични

Бежова, вискозна течност, пикантен вкус и мирис.

4.2. *Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 668/2014)*

„Kräuterhefe“ се произвежда по триетапния процес „Страт“, както е описано по-долу.

Процес „Страт“, етап 1: ферментация на растителни суровини до превръщането им в алкохолни екстракти

Многокомпонентна смес от билки (данни за състава вж. в буква а) се подлага на анаеробна ферментация с добавяне на *Saccharomyces cerevisiae*, захароза и вода (с качество на питейна вода) при стайна температура не по-ниска от 25 °C. Захарозата се превръща във ферментирал алкохол. Процесът приключва, когато захарозата се разгради напълно. След филтриране полученият алкохолен билков екстракт се използва за аеробно култивиране на дрожди *Candida*, както е описано в етап 2. За плазмолизата, която се осъществява в етап 3, се използва ферментирал растителен екстракт, приготвен по същия начин и състоящ се от билкови, плодови и зеленчукови екстракти („ферментирал екстракт за плазмолиза“).

Данни за вида и характеристиките на суровините и за метода в етап 1:

а) Видове и количества билкови смеси, предназначени за приготвяне на алкохолни екстракти за култивиране на дрожди:

За култивирането на дрождите Candida, както е описано в етап 2, се използват седем билкови смеси.

Съгласно традиционния метод на производство от тези седем различни билкови смеси се произвеждат седем самостоятелно ферментирали билкови екстракта, които от своя страна са необходими за производството на седем препарата за култивиране на дрождите *Candida utilis* (синоним Cyberlindnera jadinii). Седемте култивирани дрожди *Candida utilis* (синоним *Cyberlindnera jadinii*) се обединяват по време на етап 3 от процеса „Страт“ (разрушаване на дрождовите клетки).

Състав на билковите смеси:

Билкова смес 1: *Acorus calamus* L., *rhizoma*; *Cichorium intybus* L., *herba*; *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Gentiana lutea* L., *radix*; *Matricaria chamomilla recutita* L., *flos*;

Билкова смес 2: *Betula* L. spec., *folium*; *Equisetum arvense* L., *herba*; *Juniperus communis* L., *fructus*; *Taraxacum officinale*, *herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*;

Билкова смес 3: *Calendula officinalis* L., *flos*; *Hamamelis virginiana* L., *folium*; *Matricaria chamomilla recutita* L., *flos*; *Achillea millefolium* L., *herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *folium*;

Билкова смес 4: *Allium sativum* L., *bulbus*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Achillea millefolium* L., *herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *folium*; *Viscum album* L., *herba*;

Билкова смес 5: *Anethum graveolens* L., *fructus*; *Asperula odorata* L., *herba*; *Lavendula angustifolia* Mill., *flos*; *Matricaria chamomilla recutita* L., *flos*; *Melissa officinalis* L., *folium*;

Билкова смес 6: *Galeopsis tetrahit* L., *herba*; *Inula helenium* L., *rhizoma*; *Nasturtium officinale* R.Br., *herba*; *Rumex acetosa* L., *herba*; *Thymus vulgaris* L., *herba*;

Билкова смес 7: *Equisetum arvense* L., *herba*; *Tussilago farfara* L., *folium*; *Pinus* L. spec., *turiones*; *Plantago lanceolata* L., *folium*; *Viola odorata* L., *herba*.

Билковите смеси се приготвят от изсушени билки. Те се състоят от изброените по-горе билки. Допуска се заменянето на някои билки или добавянето на други. В такива случаи за всеки препарат за култивиране трябва да се използват най-малко пет билки, а общото съдържание на билковата смес в препарата за ферментация трябва да е 2,5 %. Тегловните проценти на отделните билки, използвани в билковата смес, са свързани с броя на използваните билки. Препоръчва се равномерно разпределение на количествата. Например: за билкова смес, съдържаща пет отделни билки, се препоръчва всяка билка да съставлява 20 % от общото количество.

Количества:

Препарат за ферментация (100 %): Билкова смес 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, захароза 16,9 %, вода 79,6 %.

б) Видове билкови и плодово-зеленчукови смеси за ферментиралия екстракт за плазмолиза:

Билкова смес за ферментиралия екстракт за плазмолиза: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale*, *herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*;

(*семената трябва да са покълнали предварително)

Билковата смес за плазмолиза се приготвя от изсушени билки. Тя се състои от изброените по-горе билки. Допуска се заменянето на някои билки или добавянето на други. В такива случаи трябва да се използват най-малко пет билки, а общото съдържание на билковата смес в препарата за ферментация трябва да е 2,5 %. Тегловните проценти на отделните билки, използвани в билковата смес, са свързани с броя на използваните билки. Препоръчва се равномерно разпределение на количествата. Например: за билкова смес, съдържаща пет отделни билки, се препоръчва всяка билка да съставлява 20 % от общото количество.

Плодово-зеленчукова смес за ферментиралия екстракт за плазмолиза:

Бъз, касис, моркови

Плодово-зеленчуковата смес се приготвя от пресни суровини. Съставена е от видовете плодове и зеленчуци, изброени по-горе. Допуска се заменянето на някои видове плодове и зеленчуци или добавянето на други. В такива случаи общото съдържание на плодово-зеленчуковата смес в препарата за ферментация трябва да е 4,8 %. Тегловните проценти на видовете плодове и зеленчуци, използвани в плодово-зеленчуковата смес, са свързани с броя на използваните видове плодове и зеленчуци. Препоръчва се равномерно разпределение на количествата. Например: за плодово-зеленчукова смес, съдържаща три вида плодове и зеленчуци, се препоръчва всеки вид плод и зеленчук да съставлява 33,33 % от общото количество.

Количества:

Препарат за ферментация (100 %): билкова смес 2,4 %, плодово-зеленчукова смес 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, захароза 15,0 %, вода 76,0 %;

Бележка: билковата смес за плазмолиза и плодово-зеленчуковата смес за плазмолиза ферментират заедно в препарат за ферментация.

в) за анаеробната ферментация на растителните суровини трябва да се използва *Saccharomyces cerevisiae*, тъй като с този дрождов щам се постигат по-добри резултати при ферментацията в анаеробни условия.

г) Минимално алкохолно съдържание на ферментиралите билкови и плодово-зеленчукови екстракти: 9 % об.

Процес „Страт“, етап 2: Култивиране на дрожди *Candida utilis* (синоним: *Cyberlindnera jadinii*) и съхранение на същите като закваска

В производството на мая терминът „култивиране“ се отнася до процеса на аеробно размножаване на дрожди. Започва се с активна, съхранявана на студено закваска, чиято маса се увеличава в пъти по контролиран начин в съответствие с подходящи условия за растеж и технологични условия. Условията за култивиране, размножаване и съхранение на хранителни дрожди са установени в общите научни познания на отрасъла за производство на мая. Тези принципи се спазват при култивирането на дрожди *Candida utilis* (синоним: *Cyberlindnera jadinii*) и при съхранението им като закваска.

Добавянето на хранителна среда, контролът на температурата, аерацията, видът на технологичните инсталации и другите условия на процеса са в съответствие с тези общи технически познания на отрасъла. Допускат се промени в технологията за размножаване на дрождите, при условие че промените съответстват на тези общи насоки на отрасъла за производство на мая.

Данни за вида и характеристиките на суровините и за метода в етап 2:

а) Пригодност на дрождовия щам *Candida utilis* (синоним: *Cyberlindnera jadinii*) за култивиране с билкови екстракти:

За култивирането на дрожди с добавяне на билкови екстракти се използва следният щам дрождов щам: *Candida utilis* (синоним: *Cyberlindnera jadinii*

б) По време на култивирането на дрождите *Candida utilis* (синоним: *Cyberlindnera jadinii*) ферментиралите билкови екстракти от етап 1 трябва да се добавят към хранителната среда като съставки, придаващи характер.

Количествено съотношение: билкови екстракти (мин.) 1 %, хранителна среда (макс.) 99 %

в) След първото култивиране на дрождите *Candida utilis* (синоним: *Cyberlindnera jadinii*) и в зависимост от големината на производствените съоръжения подходяща част може да бъде отделена като закваска и съхранявана в хладилни условия (допустим температурен диапазон 2—5 °C) за не повече от 4 седмици. Тази закваска от *Candida utilis* (синоним: *Cyberlindnera jadinii*) трябва да се култивира в рамките на максималния 4-седмичен срок на съхранение, като друга получена от нея част се запази като прясна закваска. Този повтарящ се на всеки 4 седмици цикъл поддържа маята *Candida utilis* (синоним: *Cyberlindnera jadinii*) свежа и гарантира запазването на „билковия характер“.

г) Не се допуска използването на генетично модифицирани дрожди.

Процес „Страт“, етап 3: разрушаване на дрождовите клетки

В производството на мая терминът „плазмолиза“ се отнася до втечняването на маята или освобождаването на вещества от дрождовата клетка. За производството на „Kräuterhefe“ по процеса „Страт“ се изискват определени, щадящи продукта технологични параметри (вж. подробностите за етап 3).

В съответствие с традиционния метод на производство на „Kräuterhefe“ култивираните дрожди *Saccharomyces cerevisiae* и *Candida utilis* (синоним: *Cyberlindnera jadinii*) от раздел 4.2 се подлагат заедно на анаеробно разрушаване на дрождовите клетки.

Друга особеност на плазмолизата по процеса „Страт“ е, че използваните дрожди се плазмолизират с добавяне на ферментирал екстракт от билки, плодове и зеленчуци; вж. раздел 4.2, етап 1 (ферментирал екстракт за плазмолиза).

Данни за вида и характеристиките на суровините и за метода в етап 3:

За извършването на плазмолиза трябва да бъдат спазени следните изисквания по отношение на съставките, количествата и условията на процеса.

а) Количествено съотношение на щамовете дрождови култури от раздел 3.1, буква б) — на база 100 % от общото количество дрожди:

Candida utilis (синоним: *Cyberlindnera jadinii* (мин.) 20 %, *Saccharomyces cerevisiae* (макс.) 80 %

С други думи, целевата стойност по отношение на качеството е: Дрождите *Candida utilis* (синоним: *Cyberlindnera jadinii*) от раздел 4.2 трябва да съставляват най-малко 20 % от общото количество дрожди, използвани за плазмолиза.

Общо съдържание на дрожди в плазмолизата: 80 %

б) Съдържание на захароза в плазмолизата: 12 %

в) Съдържание на билков/плодово-зеленчуков екстракт в плазмолизата: 8 %

г) Условия на процеса:

Забранени са следните стресови фактори, които влияят върху съдържанието на хранителни и живи вещества в съставките: топлина/студ, киселинност/алкалност, високо налягане, ултразвук.

4.3. *Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от Регламент (ЕС) № 668/2014)*

Характеристика 1 — „Kräuterhefe“ е плазмолизирана (= разградена) мая

След култивирането на дрождите с активна билкова среда дрождовите клетки се отварят щадящо посредством биологичен процес (= плазмолиза). По този начин се освобождава клетъчното съдържание (= плазма с дрождови витамини и белтъци), което има висока биологична стойност.

Характеристика 2 — „Kräuterhefe“ е инактивирана мая

След разрушаването на дрождовите клетки чрез плазмолиза подложените на този процес дрожди губят способността си да се размножават и от гледна точка на законодателството в областта на храните продуктът става инактивирана мая.

Характеристика 3 — „Kräuterhefe“ съдържа вещества от клетъчни мембрани и клетъчни обвивки

Разрушените клетъчни мембрани остават в продукта. Веществата от дрождовите обвивки, като глюкани и манани, трябва да бъдат откриваеми.

Характеристика 4 — „Kräuterhefe“ е продукт на ферментация

„Kräuterhefe“ се произвежда чрез биологична ферментация, основана на метаболизма на дрождите.

Течната „Kräuterhefe“ съдържа ферментирал алкохол.

Характеристика 5 — „Kräuterhefe“ съдържа съставки от ферментирали билки, плодове и зеленчуци

„Kräuterhefe“ се произвежда чрез биологична метаболизация на билкови, плодови и зеленчукови съставки в билкови дрожди, т.е. използваните билки, плодове и зеленчуци трябва задължително да бъдат подложени на метаболизация от собствените ензими на дрождите. Ферментиралите екстракти от билки, плодове и зеленчуци са характерни елементи в етапите на култивиране и плазмолиза при производството на „Kräuterhefe“

Характеристика 6 — „Kräuterhefe“ притежава ензимна активност

Показател за извършването на щадяща плазмолиза е откриваемата биологична активност на чувствителни компоненти на билковите дрождови обвивки, като съставки на билковите дрожди, които са неустойчиви на топлина, киселини и основи. Разрушените билкови дрожди трябва да съдържат откриваеми активни ензими.