C/2025/6440

1.12.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/6440)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 61 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

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

EU č.: TSG-DE-2814 – 12.11.2021

Členský stát nebo třetí země: Německo

1. **Název, který má být zapsán**

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

2. **Druh produktu**

Třída 1.8 Ostatní produkty přílohy I Smlouvy

3. **Důvody zápisu do rejstříku**

Německý název „Kräuterhefe" bude dále (ve specifikaci produktu) označovat všechny varianty chráněného názvu, který je uveden výše v plném znění.

3.1 Jedná se o produkt, který:

☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu;

☒ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

a) Typ produkce, popis:

Produkt „Kräuterhefe" je v prvotní podobě tekutý potravinářský přípravek, který se tradičně vyrábí vícefázovým Strathovým procesem – skládá se z hlavních kroků „fermentace rostlinných surovin" (fáze 1), „kultivace bylinných kvasinek (*Candida utilis*, synonymum: *Cyberlindnera jadinii*)" (fáze 2) a „narušení kvasinkových buněk za podmínek Strathovy plazmolýzy" (fáze 3).

Tato metoda produkce produktu „Kräuterhefe" se v nezměněné podobě používá od roku 1967, tedy již více než 50 let. Jednotlivé kroky Strathova procesu splňují definované podmínky zpracování, které chrání zejména teplotně nestabilní složky surovin. Cílem je zachovat maximální možný obsah živin a životně důležitých látek z fermentovaných surovin (kvasnic, bylin, ovoce a zeleniny) díky šetrným podmínkám zpracování a zároveň prolomit bariéru buněčných stěn kvasinek, aby se zlepšila stravitelnost.

Produkt „Kräuterhefe" jsou plazmolyzované kvasinky s širokým spektrem složek. Produkt „Kräuterhefe" je zdrojem bílkovin.

Pro zlepšení chuti mohou být přidány sladidla a/nebo přísady zmírňující pikantní chuť podobnou chuti Maggi, jako je ječný sladový extrakt, koncentrovaná šťáva, med a citronový nebo banánový prášek.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Informace o tradičně používaných surovinách:

1.1 Kmen kvasinek: *Saccharomyces cerevisiae*

1.2 Kmen kvasinek: *Candida utilis* (historický název), synonymum: *Cyberlindnera jadinii* podle současné nomenklatury

2. Byliny

3. Ovoce

4. Zelenina

3.2 Jedná se o název, který:

☐ byl tradičně používán jako název konkrétního produktu,

☒ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

Němčina (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.

Angličtina (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.

Italština (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.

Francouzština (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.

Španělština (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. **Popis**

4.1 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 nařízení (EU) č. 668/2014)*

Produkt „Kräuterhefe" má tyto typické vlastnosti:

a) fyzikální:

Produkt „Kräuterhefe" je v podstatě kapalina v původním stavu po dokončení plazmolýzy. Látky obsažené v buněčných stěnách kvasinek vytvářejí viskózní tekutinu. Hustota při 20 °C: > 1,07 g/cm^3

b) chemické:

Suchý zbytek: > 25,0 % m/m

Obsah alkoholu: 10,0–12,0 % (v/v)

Obsah enzymů: zjištěn

c) mikrobiologické:

Aerobní mesofilní bakterie: < 5 × 105 CFU/g

Plísně: < 5 × 10^2 CFU/g

Vyloučení bakterií: Escherichia coli < 1 × 10^2 CFU/g; Pseudomonas aeruginosa: < 1 × 10^2 CFU/g; Staphylococcus aureus: < 1 × 10^2 CFU/g; Salmonella: nezjištěn v 25 g

Buňky kvasinkových kultur v případě kmenů kvasinek Saccharomyces cerevisiae a Candida utilis (synonymum: Cyberlindnera jadinii): narušené, neaktivní

d) organoleptické:

béžová viskózní kapalina; kořeněná chuť a vůně.

4.2 *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 nařízení (EU) č. 668/2014)*

Produkt „Kräuterhefe“ se vyrábí třífázovým Strathovým procesem, který je popsán níže.

Strathův proces, fáze 1: fermentace rostlinných surovin na alkoholové extrakty

Směs bylin (složení viz podrobné informace v písmenu a)) se podrobí anaerobní fermentaci s přídavkem *Saccharomyces cerevisiae*, sacharózy a vody (v kvalitě pitné vody) při pokojové teplotě nejméně 25 °C. Sacharóza se přemění na fermentovaný alkohol. Proces je ukončen v okamžiku, kdy je sacharóza zcela rozložena. Výsledný bylinný alkoholový extrakt se po filtraci použije k aerobní kultivaci kvasinek *Candida*, jak je popsáno ve fázi 2. K plazmolýze ve fázi 3 se použije fermentovaný rostlinný extrakt vyrobený stejným způsobem a sestávající z bylinných, ovocných a zeleninových extraktů (dále jen „fermentovaný extrakt pro plazmolýzu“).

Podrobné informace o druhu a vlastnostech surovin a o metodě ve fázi 1:

a) Typ směsí bylin pro alkoholové extrakty ke kultivaci kvasinek a jejich množství:

Ke kultivaci kvasinky Candida, jak je popsáno ve fázi 2, se použije sedm směsí bylin.

V souladu s tradiční metodou produkce se z těchto sedmi různých směsí bylin vyrábí sedm samostatně fermentovaných bylinných extraktů, které jsou následně potřebné k výrobě sedmi kultivačních přípravků kvasinky *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*). Těchto sedm kultur kvasinky *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) je kombinováno během fáze 3 Strathova procesu (narušení kvasinkových buněk).

Složení směsí bylin:

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

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

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

Směs bylin č. 4: *Allium sativum* L., *bulbus*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Achillea millefolium* L., *herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *folium*; *Viscum album* L., *herba*;

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

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

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

Směsi bylin se vyrábějí ze sušených bylin. Skládají se z výše uvedených bylin. Byliny lze nahradit jinými bylinami nebo lze jiné byliny přidat. V těchto případech musí být na jeden kultivační přípravek použito nejméně pět bylin a celkový podíl směsi bylin ve fermentačním přípravku musí být 2,5 %. Hmotnostní procentní podíly jednotlivých bylin použitých ve směsi bylin se vztahují k počtu použitých bylin. Doporučuje se rovnoměrné rozdělení množství. Například: u směsi bylin obsahující pět jednotlivých bylin se doporučuje, aby každá bylina tvořila 20 %.

Množství:

Příprava fermentace (100 %): Směs bylin 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, sacharóza 16,9 %, voda 79,6 %.

b) Typ směsi bylin a směsi ovoce/zeleniny pro fermentovaný extrakt k plazmolýze:

Směs bylin pro fermentovaný extrakt k plazmolýze: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale, herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*;

(*zrna musí být předem vyklíčená)

Směs bylin k „plazmolýze“ se vyrábí ze sušených bylin. Skládá se z výše uvedených bylin. Byliny lze nahradit jinými bylinami nebo lze jiné byliny přidat. V těchto případech musí být použito nejméně pět bylin a celkový podíl směsi bylin ve fermentačním přípravku musí být 2,5 %. Hmotnostní procentní podíly jednotlivých bylin použitých ve směsi bylin se vztahují k počtu použitých bylin. Doporučuje se rovnoměrné rozdělení množství. Například: u směsi bylin obsahující pět jednotlivých bylin se doporučuje, aby každá bylina tvořila 20 %.

Směs ovoce/zeleniny pro fermentovaný extrakt k plazmolýze:

bezinky, černý rybíz, mrkev

Směs ovoce/zeleniny se vyrábí z čerstvých surovin. Skládá se z výše uvedených druhů ovoce/zeleniny. Druhy ovoce/zeleniny lze nahradit jinými druhy ovoce/zeleniny nebo lze jiné druhy ovoce/zeleniny přidat. V těchto případech musí být celkový podíl směsi ovoce/zeleniny ve fermentačním přípravku 4,8 %. Hmotnostní procentní podíly druhů ovoce/zeleniny použitých ve směsi ovoce/zeleniny se vztahují k počtu použitých druhů ovoce/zeleniny. Doporučuje se rovnoměrné rozdělení množství. Například: u směsi ovoce/zeleniny obsahující tři druhy ovoce/zeleniny se doporučuje, aby každý druh ovoce/zeleniny tvořil 33,33 %.

Množství:

Příprava fermentace (100 %): směs bylin 2,4 %, směs ovoce/zeleniny 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, sacharóza 15,0 %, voda 76,0 %;

Pozn.: směs bylin k „plazmolýze“ a směs ovoce/zeleniny k „plazmolýze“ se společně fermentují ve fermentačním přípravku.

c) Pro anaerobní fermentaci rostlinných surovin je třeba použít *Saccharomyces cerevisiae*, protože tento kmen kvasinek dosahuje lepších fermentačních výsledků v anaerobních podmínkách.

d) Minimální obsah alkoholu fermentovaných bylinných/ovocných/zeleninových extraktů: 9 % (v/v)

Strathův proces, fáze 2: Kultivace kvasinky *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) a uchovávání jako startovací kvasinky

V terminologii produkce kvasinek se „kultivací“ rozumí proces aerobního množení kvasinek. Z aktivních startovacích kvasinek skladovaných v chladu se za vhodných růstových a technologických podmínek řízeně rozmnožuje jejich hmota. Podmínky pro kultivaci, množení a uchovávání potravinářských kvasinek jsou stanoveny na základě obecných vědeckých poznatků v odvětví kvasinek. Tyto zásady se dodržují při kultivaci kvasinky *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) a uchovávání jako startovací kvasinky.

Přídavek živného roztoku, regulace teploty, provzdušňování, typ technologického zařízení a další podmínky procesu se uplatňují v souladu s těmito obecnými technickými poznatky v odvětví kvasinek. Změny v technologii množení kvasinek jsou povoleny za předpokladu, že jsou v souladu s těmito obecnými zásadami v odvětví kvasinek.

Podrobné informace o druhu a vlastnostech surovin a o metodě ve fázi 2:

a) vhodnost kmene kvasinek *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) ke kultivaci s bylinnými extrakty:

ke kultivaci kvasinek s přídavkem bylinných extraktů se používá následující kmen kvasinek: *Candida utilis*, synonymum: *Cyberlindnera jadinii;*

b) při kultivaci kvasinky *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) musí být fermentované bylinné extrakty z fáze 1 přidány do živného roztoku jako složky, které mu dodávají charakter.

Kvantitativní poměr: bylinné extrakty (min.) 1 %, živný roztok (max.) 99 %;

c) po první kultivaci kvasinky *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) a v závislosti na velikosti výrobního zařízení lze vhodnou část vyčlenit jako startovací kvasinku a skladovat v chladu (přípustné rozmezí teplot: 2–5 °C) po dobu maximálně čtyř týdnů. Tato startovací kvasinka *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) musí být kultivována během maximálně čtyřtýdenní doby skladování, přičemž další část získaná z této kultivace se vyčlení jako čerstvá startovací kvasinka. Tento cyklus opakující se ve čtyřtýdenních intervalech udržuje kvasinku *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) čerstvou a zajišťuje zachování „bylinného charakteru“;

d) použití geneticky modifikovaných kvasinek není povoleno.

Strathův proces, fáze 3: narušení kvasinkových buněk

V terminologii produkce kvasinek se „plazmolýzou“ rozumí zkapalnění kvasinek nebo uvolnění látek z kvasinkové buňky. K produkci produktu „Kräuterhefe“ Strathovým procesem jsou nutné určité technologické parametry procesu chránící produkt (viz podrobné informace týkající se fáze 3).

V souladu s tradiční metodou produkce produktu „Kräuterhefe“ jsou kultury kvasinek *Saccharomyces cerevisiae* a *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) z oddílu 4.2 společně vystaveny anaerobnímu narušení kvasinkových buněk.

Dalším zvláštním rysem plazmolýzy v rámci Strathova procesu je, že použité kvasinky jsou podrobeny plazmolýze s přídavkem fermentovaného bylinného/ovocného/zeleninového extraktu; viz oddíl 4.2, fáze 1 (fermentovaný extrakt pro plazmolýzu).

Podrobné informace o druhu a vlastnostech surovin a o metodě ve fázi 3:

Aby mohla být provedena plazmolýza, musí být splněny následující požadavky týkající se složek, množství a podmínek procesu.

a) Kvantitativní poměr kmenů kvasinkových kultur z oddílu 3.1 písm. B) – na základě 100 % celkového množství kvasinek:

Candida utilis, synonymum: *Cyberlindnera jadinii* (min.) 20 %, *Saccharomyces cerevisiae* (max.) 80 %.

Jinými slovy, cílem kvality je: kvasinky *Candida utilis*, synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) z oddílu 4.2 musí tvořit nejméně 20 % celkového množství kvasinek použitých k plazmolýze.

Procentní podíl celkového množství kvasinek při plazmolýze: 80 %

b) Procentní podíl sacharózy při plazmolýze: 12 %

c) Procento bylinného/zeleninového/ovocného extraktu při plazmolýze: 8 %

d) Podmínky procesu:

Následující zátěžové faktory ovlivňující obsah živin a životně důležitých látek ve složkách jsou zakázány: teplo/chlad, kyselina/zásada, vysoký tlak, ultrazvuk.

4.3 *Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 nařízení (EU) č. 668/2014)*

Vlastnost 1 – produkt „Kräuterhefe“ je plazmolyzovaná (= narušená) kvasinka

Po kultivaci kvasinek v aktivním rostlinném médiu se kvasinkové buňky jemně otevřou biologickým procesem (= plazmolýzou). Takto uvolněný buněčný obsah (= plazma s vitamíny a bílkovinami kvasinek) je biologicky velmi přínosný.

Vlastnost 2 – produkt „Kräuterhefe“ je neaktivní kvasinka

Po narušení kvasinkové buňky plazmolýzou ztrácí kvasinka, která je tomuto procesu podrobena, schopnost množení a stává se z hlediska potravinového práva neaktivní kvasinkou.

Vlastnost 3 – produkt „Kräuterhefe“ obsahuje buněčné membrány a látky buněčné stěny

Narušené buněčné membrány zůstávají v produktu. Látky buněčné stěny kvasinek, jako jsou glukany a manany, musí být zjistitelné.

Vlastnost 4 – produkt „Kräuterhefe“ je produkt fermentace

Produkt „Kräuterhefe“ se vyrábí biologickou fermentací na základě metabolismu kvasinek.

Tekutý produkt „Kräuterhefe“ obsahuje fermentovaný alkohol.

Vlastnost 5 – produkt „Kräuterhefe“ obsahuje fermentované bylinné, ovocné a zeleninové složky

Produkt „Kräuterhefe“ se vyrábí biologickou přeměnou bylinných, ovocných a zeleninových složek na bylinné kvasinky, tj. použité byliny, ovoce a zelenina musí být nutně podrobeny přeměně vlastními enzymy kvasinek. Fermentované extrakty z bylin, ovoce a zeleniny jsou charakteristickými prvky při kultivaci a plazmolýze při produkci produktu „Kräuterhefe“.

Vlastnost 6 – produkt „Kräuterhefe“ má enzymovou aktivitu

Znakem šetrné plazmolýzy, která má být provedena, je zjistitelná bioaktivita citlivých buněčných složek bylinných kvasinek, jako jsou teplotně a kyselinotvorně/zásadotvorně nestabilní složky bylinných kvasinek. Narušené bylinné kvasinky musí obsahovat zjistitelné aktivní enzymy.