C/2025/6440

1.12.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/6440)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 61 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»Kräuterhefe / Herbal yeast / Lievito di erbe / Levure d'herbes / Levadura herbaria«

EU-nr.: TSG-DE-2814 — 12.11.2021

Medlemsstat eller tredjeland: Tyskland

1. **Betegnelse, der skal registreres**

»Kräuterhefe / Herbal yeast / Lievito di erbe / Levure d'herbes / Levadura herbaria«

2. **Produkttype**

Kategori 1.8. Andre produkter i bilag I til traktaten

3. **Begrundelse for registrering**

Den tyske betegnelse »Kräuterhefe« vil herefter (i produktspecifikationen) dække alle varianter af den beskyttede betegnelse, som er vist i sin helhed ovenfor.

3.1. Produktet:

☒ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevare

☒ er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt

a) Produktionstype, beskrivelse:

I sin primære tilstand er »Kräuterhefe« en flydende fødevaretilberedning, der traditionelt fremstilles ved en Strath-proces i flere trin, bestående af hovedtrinnene »gæring af vegetabilske råvarer« (trin 1), »dyrkning af urtegær (*Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii*)« (trin 2) og »gærcellenedbrydning under Strath-plasmolysebetingelser« (trin 3).

Denne metode til fremstilling af »Kräuterhefe« har været anvendt uændret siden 1967, dvs. i over 50 år. De enkelte trin i Strath-processen følger fastlagte procesbetingelser, som især beskytter de varmefølsomme ingredienser i råvarerne. Målet er at bevare det størst mulige indhold af næringsstoffer og vitale stoffer fra de fermenterede råvarer (gær, urter, frugt og grøntsager) gennem skånsomme procesbetingelser og samtidig nedbryde gærcellevæggene for at forbedre fordøjeligheden.

»Kräuterhefe« er en plasmolyseret gær med et bredt spektrum af ingredienser. »Kräuterhefe« er en proteinkilde.

Der kan tilsættes sødende ingredienser og/eller ingredienser, der dæmper den krydrede, »Maggi«-lignende smag, f.eks. bygmaltekstrakt, saftkoncentrat, honning og citron- eller bananpulver, for at forbedre smagen.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Oplysninger om de råvarer, der traditionelt anvendes:

1.1 Gærstamme: *accharomyces cerevisiae*

1.2 Gærstamme: *Candida utilis* (historisk navn), synonym: *Cyberlindnera jadinii* i henhold til den nuværende nomenklatur

2. Urter

3. Frugt

4. Grøntsager

3.2. Betegnelsen:

☐ har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt

☒ udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter

Tysk (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.

Engelsk (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 (urtegær er et plasmolyseret gærpræparat, der fremstilles i biologiske processer med fermenterede urteekstrakter og andre planteekstrakter, og som er mere fordøjeligt og velegnet til konsum på grund af gærcellevæggenes nedbrydning).

Italiensk (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.

Fransk (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.

Spansk (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. **Beskrivelse**

4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

»Kräuterhefe« har følgende særlige kendetegn:

a) fysiske kendetegn:

»Kräuterhefe« er i sin oprindelige tilstand grundlæggende flydende, når plasmolysen er afsluttet. De gærcellevægstoffer, den indeholder, danner en tyktflydende væske. Massefylde ved 20 °C: > 1,07 g/cm^3

b) kemiske kendetegn:

Tør rest: > 25,0 % m/m.

Alkoholindhold: 10,0-12,0 % (v/v).

Enzymindhold: påviseligt

c) mikrobiologiske kendetegn:

Indhold af aerobe mesofile bakterier: < 5 × 105 CFU/g.

Skimmelsvampe: < 5 × 10^2 CFU/g

Udelukkelse af kim: Escherichia coli < 1 × 10^2 CFU/g, Pseudomonas aeruginosa: < 1 × 10^2 CFU/g, Staphylococcus aureus: < 1 × 10^2 CFU/g, Salmonella: ikke påviselig i 25 g

Kulturgærceller af gærstammerne Saccharomyces cerevisiae og Candida utilis (synonym: Cyberlindnera jadinii): nedbrudte, inaktive

d) organoleptiske kendetegn:

Beige, tyktflydende væske, krydret smag og duft.

4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

»Kräuterhefe« fremstilles ved hjælp af den Strath-proces i tre trin, som er beskrevet nedenfor.

Strath-processens trin 1: fermentering af vegetabilske råvarer til alkoholholdige ekstrakter

En kompleks sammensat urteblanding (sammensætningen er beskrevet nærmere i punkt a)) udsættes for anaerob gæring med tilsætning af *Saccharomyces cerevisiae*, saccharose og vand (drikkevandskvalitet) ved en rumtemperatur på mindst 25 °C. Saccharosen omdannes til gæret alkohol. Processen er afsluttet, når saccharosen er fuldstændig nedbrudt. Det alkoholiske urteekstrakt, der er resultatet heraf, anvendes efter filtrering til aerob dyrkning af *Candida*-gær som beskrevet i trin 2. Til plasmolysen i trin 3 anvendes der et fermenteret planteekstrakt, som fremstilles på samme måde og består af urte-, frugt- og grøntsagsekstrakter (»fermenteret ekstrakt til plasmolyse«).

Nærmere oplysninger om typen og egenskaberne ved råvarerne og om metoden i trin 1:

a) Typer af urteblandinger til alkoholiske ekstrakter til gærdyrkning og mængder:

Til dyrkning af *Candida*-gær som beskrevet i trin 2 skal der anvendes syv urteblandinger.

I henhold til den traditionelle fremstillingsmetode fremstilles der af disse syv forskellige urteblandinger syv individuelt fermenterede urteekstrakter, som igen er nødvendige for at fremstille syv dyrkningspræparater af gæren *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*). De syv kulturgærpræparater af *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) kombineres under trin 3 i Strath-processen (gærcellenedbrydning).

Urteblandingernes sammensætning:

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

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

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

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

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

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

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

Urteblandingerne fremstilles af tørrede urter. De består af de urter, der er nævnt ovenfor. Det er muligt at udskifte urter eller tilsætte andre urter. I sådanne tilfælde skal der anvendes mindst fem urter pr. dyrkningspræparat, og den samlede andel af urteblandingen i gæringspræparatet skal være 2,5 %. Vægtprocenterne af de enkelte urter, der anvendes i urteblandingen, afhænger af antallet af anvendte urter. En ligelig fordeling af mængderne anbefales. Eksempel: For en urteblanding, der indeholder fem forskellige urter, anbefales det, at hver urt udgør 20 %.

Mængder:

Gæringspræparat (100 %): urteblanding 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, saccharose 16,9 % og vand 79,6 %.

b) Type af urteblanding og frugt- og grøntsagsblanding til det fermenterede ekstrakt til plasmolyse:

Urteblanding til det fermenterede ekstrakt til plasmolyse: *Cynara cardunculus* L., *herba, Melissa officinalis* L., *folium, Triticum aestivum* L., *fructus**, *Taraxacum officinale, herba cum radice, Urtica* L. spec., *herba*.

(*kornene skal være forspirede)

Urteblandingen til plasmolyse fremstilles af tørrede urter. Den består af de urter, der er nævnt ovenfor. Det er muligt at udskifte urter eller tilsætte andre urter. I sådanne tilfælde skal der anvendes mindst fem urter, og den samlede andel af urteblandingen i gæringspræparatet skal være 2,5 %. Vægtprocenterne af de enkelte urter, der anvendes i urteblandingen, afhænger af antallet af anvendte urter. En ligelig fordeling af mængderne anbefales. Eksempel: For en urteblanding, der indeholder fem forskellige urter, anbefales det, at hver urt udgør 20 %.

Frugt- og grøntsagsblanding til det fermenterede ekstrakt til plasmolyse:

Hyldebær, solbær og gulerødder.

Frugt- og grøntsagsblandingen er fremstillet af friske råvarer. Den består af de frugt- og grøntsagstyper, der er nævnt ovenfor. Det er muligt at udskifte frugt- og grøntsagstyper eller at tilsætte andre frugt- og grøntsagstyper. I sådanne tilfælde skal frugt- og grøntsagsblandingens samlede andel i gæringspræparatet være 4,8 %. Vægtprocenterne af de frugt- og grøntsagstyper, der anvendes i frugt- og grøntsagsblandingen, afhænger af antallet af anvendte frugt- og grøntsagstyper. En ligelig fordeling af mængderne anbefales. Eksempel: For en frugt- og grøntsagsblanding, der indeholder tre typer frugt- og grøntsager, anbefales det, at hver frugt- og grøntsagstype udgør 33,33 %.

Mængder:

Gæringspræparat (100 %): urteblanding 2,4 %, frugt- og grøntsagsblanding 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, saccharose 15,0 % og vand 76,0 %.

Bemærk: Urteblandingen til plasmolyse og frugt-/grøntsagsblandingen til plasmolyse fermenteres sammen i et gæringspræparat.

c) Der anvendes *Saccharomyces cerevisiae* til anaerob gæring af vegetabilske råvarer, eftersom denne gærstamme giver bedre gæringsresultater under anaerobe forhold.

d) Minimalt alkoholindhold for de fermenterede urte-, frugt- og grøntsagsekstrakter: 9 % (v/v).

Strath-processens trin 2: dyrkning af *Candida utilis*-gær (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) og anvendelse som startergær

I terminologien for gærproduktion henviser »dyrkning« til processen med aerob formering af gær. Med udgangspunkt i en koldlagret aktiv startergær foretages der en kontrolleret formering af dens masse under passende vækstforhold og teknologiske forhold. Betingelserne for dyrkning, formering og opbevaring af fødevaregær er fastsat på baggrund af den generelle videnskabelige viden inden for gærindustrien. Disse principper følges ved dyrkning af *Candida utilis*-gær (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) og anvendelse heraf som startergær.

Tilsætning af næringsstofopløsning, temperaturstyring, luftning, typen af teknologiske installationer og andre procesbetingelser fastlægges i overensstemmelse med denne generelle tekniske viden inden for branchen. Variationer i gærformeringsteknologien er tilladt, når blot de overholder disse generelle retningslinjer fra gærindustrien.

Nærmere oplysninger om typen og egenskaberne ved råvarerne og om metoden i trin 2:

a) Egnethed af gærstammen *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) til dyrkning med urteekstrakter:

Følgende gærstamme anvendes til dyrkning af gær med tilsætning af planteekstrakter: *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii*

b) Under dyrkningen af gæren *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) skal de fermenterede urteekstrakter fra trin 1 tilsættes næringsstofopløsningen som karaktergivende ingredienser.

Kvantitativt forhold: urteekstrakter (min.) 1 %, næringsstofopløsning (maks.) 99 %

c) Efter den første dyrkning af gæren *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) og alt efter produktionsanlæggets størrelse kan en passende portion sættes til side som startergær og opbevares på køl (tilladt temperaturinterval: 2-5 °C) i højst 4 uger. Denne startergær *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) skal dyrkes inden for den maksimale opbevaringsperiode på 4 uger, hvorefter en ny portion heraf sættes til side som frisk startergær. Denne tilbagevendende cyklus, der gentages med 4 ugers mellemrum, holder gæren *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) frisk og sikrer, at den »urteagtige karakter« bevares.

d) Anvendelse af genetisk modificeret gær er ikke tilladt.

Strath-processens trin 3: gærcellenedbrydning

I gærproduktionsterminologien henviser »plasmolyse« til flydendegørelse af gær eller frigivelse af stoffer fra gærcellerne. Ved fremstilling af »Kräuterhefe« ved hjælp af Strath-processen er visse produktbeskyttende teknologiske procesparametre påkrævet (se de nærmere oplysninger om trin 3).

I henhold til den traditionelle fremstillingsmetode for »Kräuterhefe« udsættes kulturgæren *Saccharomyces cerevisiae* og *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) fra punkt 4.2 sammen for anaerob nedbrydning af gærcellerne.

Et andet særligt kendetegn ved plasmolysen i Strath-processen er, at de anvendte gærstammer plasmolyseres med tilsætning af et fermenteret urte-, frugt- og grøntsagsekstrakt, se punkt 4.2, trin 1 (fermenteret ekstrakt til plasmolyse).

Nærmere oplysninger om typen og egenskaberne ved råvarerne og om metoden i trin 3:

For at udføre plasmolyse skal følgende krav vedrørende ingredienser, mængder og procesbetingelser være opfyldt.

a) Kvantitativt forhold mellem gærkulturstammer fra punkt 3.1, litra b) – baseret på 100 % samlet gær:

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

Kvalitetsmålet er med andre ord, at *Candida utilis*-gæren (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) fra punkt 4.2 skal udgøre mindst 20 % af den samlede mængde gær, der anvendes til plasmolyse.

Procentdel af den samlede gær i plasmolyse: 80 %

b) Procentdel af saccharose i plasmolyse: 12 %

c) Procentdel af urte-, grøntsags- og frugtekstrakt i plasmolyse: 8 %

d) Procesbetingelser:

Følgende stressfaktorer, der påvirker ingrediensernes indhold af næringsstoffer og vitale stoffer, er forbudt: varme/kulde, syre/base, højt tryk og ultralyd.

4.3. *Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

Kendetegn 1 – »Kräuterhefe« er en plasmolyseret (= nedbrudt) gær

Efter at gæren er blevet dyrket med et aktivt urtemedium, åbnes gærcellerne forsigtigt ved hjælp af en biologisk proces (= plasmolyse). Det dermed frigjorte celleindhold (= plasma med gærvitaminer og proteiner) er meget nyttigt biologisk set.

Kendetegn 2 – »Kräuterhefe« er en inaktiv gær

Efter gærcellenedbrydning ved plasmolyse mister den gær, der udsættes for denne proces, sin evne til at formere sig og bliver en inaktiv gær set ud fra fødevarelovgivningens synspunkt.

Kendetegn 3 – »Kräuterhefe« indeholder cellemembraner og cellevægstoffer

De nedbrudte cellemembraner forbliver i produktet. Gærens cellevægstoffer, såsom glucaner og mannaner, skal kunne påvises.

Kendetegn 4 – »Kräuterhefe« er et fermenteringsprodukt

»Kräuterhefe« fremstilles ved hjælp af biologiske fermenteringsprocesser, som er baseret på gærens metabolisme.

Flydende »Kräuterhefe« indeholder gæret alkohol.

Kendetegn 5 – »Kräuterhefe« indeholder fermenterede urte-, frugt- og grøntsagsingredienser

»Kräuterhefe« fremstilles ved biologisk metabolisering af urte-, frugt- og grøntsagsingredienser til urtegær, dvs. at de anvendte urter, frugter og grøntsager nødvendigvis skal undergå en metabolisering af gærens egne enzymer. Fermenterede ekstrakter af urter, frugter og grøntsager er karakteristiske elementer i dyrknings- og plasmolysetrinnene i produktionen af »Kräuterhefe«.

Kendetegn 6 – »Kräuterhefe« har enzymaktivitet

En markør for den skånsomme plasmolyse, der foretages, er påviselig bioaktivitet af følsomme urtegærcellekomponenter såsom varmefølsomme og syre- og basefølsomme urtegæringredienser. Nedbrudt urtegær skal indeholde påviselige aktive enzymer.