C/2025/6440

1.12.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/6440)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 61 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

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

EU-Nr.: TSG-DE-2814 — 12.11.2021

Mitgliedstaat oder Drittland: Deutschland

1. **Einzutragender Name**

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

2. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.8. Andere unter Anhang I AEUV fallende Erzeugnisse

3. **Gründe für die Eintragung**

Nachfolgend steht der deutsche Name „Kräuterhefe" (in der Produktspezifikation) für alle Formen des oben ausgeschriebenen Schutznamens.

3.1. Es handelt sich um ein Erzeugnis, das:

☒ eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.

☒ aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

a) Herstellungsart, Beschreibung:

„Kräuterhefe" ist im primären Stadium eine flüssige Lebensmittelzubereitung, traditionell hergestellt nach dem mehrstufigen Strath-Verfahren – bestehend aus den Hauptschritten „Vergärung von pflanzlichen Rohstoffen" (Schritt 1), „Kultivierung von Kräuterhefe (*Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii*)" (Schritt 2) und „Hefezellaufschluss unter den Bedingungen der Strath-Plasmolyse" (Schritt 3).

Diese Herstellungsmethode zur Gewinnung der Kräuterhefe wird seit 1967, also seit mehr als 50 Jahren, unverändert angewandt. Die einzelnen Prozessschritte des Strath-Verfahrens halten festgelegte Prozessbedingungen ein, die insbesondere temperaturlabile Inhaltsstoffe der Rohstoffe schonen. Ziel ist es, einen maximal möglichen Nähr- und Vitalstoffgehalt aus den vergorenen Ausgangsstoffen (Hefe, Kräuter, Obst und Gemüse) durch schonende Prozessbedingungen zu bewahren und gleichzeitig die Barriere der Hefezellwände für eine bessere Verdaulichkeit zu durchbrechen.

„Kräuterhefe" ist ein Hefeplasmolysat mit einem breiten Spektrum an Inhaltsstoffen. „Kräuterhefe" ist eine Nährstoffquelle für Proteine.

Zur Geschmacksverbesserung können süßende und/oder den würzigen, maggi-ähnlichen Geschmack abmildernde Zutaten wie z. B. Gerstenmalzextrakt, Saftkonzentrat, Honig, Zitronen- und Bananenpulver zugesetzt werden.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Angaben zu den traditionell verwendeten Rohstoffen:

1.1 Hefekulturstamm: *Saccharomyces cerevisiae*

1.2 Hefekulturstamm: *Candida utilis* (historische Bezeichnung), synonym: *Cyberlindnera jadinii* gemäß heutiger Nomenklatur

2. Kräuter

3. Obst

4. Gemüse

3.2. Es handelt sich um einen Namen, der:

☐ traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.

☒ die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Deutsch (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.

Englisch (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.

Italienisch (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.

Französisch (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.

Spanisch (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. **Beschreibung**

4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)*

Kräuterhefe weist folgende besondere Merkmale auf:

a) Physikalisch:

Kräuterhefe ist im Urzustand nach Abschluss der Plasmolyse grundsätzlich flüssig. Aufgrund der enthaltenen Hefezellwandsubstanzen entsteht eine viskose Flüssigkeit. Dichte bei 20 °C: > 1,07 g/cm^3

b) Chemisch:

Trockenrückstand: > 25,0 % m/m

Alkoholgehalt: 10,0-12,0 % (v/v)

Enzymgehalt: nachweisbar

c) Mikrobiologisch:

Aerobe mesophile Keimzahl: < 5x105 KBE/g

Schimmelpilze: < 5x10^2 KBE/g

Ausschlusskeime: Escherichia coli <1x10^2 KBE/g; *Pseudomonas aeruginosa*: <1x10^2 KBE/g; *Staphylococcus aureus*: <1x10^2 KBE/g; Salmonellen: in 25 g nicht nachweisbar

Kulturhefezellen der Hefestämme *Saccharomyces cerevisiae* und *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii*: aufgeschlossen, nicht lebend

d) Organoleptisch:

beige, viskose Flüssigkeit; würzig schmeckend und riechend

4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Zur Herstellung des Erzeugnisses „Kräuterhefe“ wird das Strath-Verfahren angewandt. Dieses besteht aus 3 Prozessschritten, wie nachfolgend beschrieben.

Strath-Verfahren Schritt 1: Vergärung von pflanzlichen Rohstoffen zu alkoholischen Auszügen

Komplex zusammengesetzte Kräutermischungen (Zusammensetzung siehe besondere Angaben Unterpunkt a) werden unter Zugabe von *Saccharomyces cerevisiae*, Saccharose und Wasser (Trinkwasserqualität) bei mindestens 25 °C Raumtemperatur anaerob vergoren. Dabei wird die Saccharose zu Gäralkohol umgesetzt. Der Prozess ist abgeschlossen, wenn die Saccharose vollständig abgebaut ist. Die so gewonnenen alkoholischen Kräuterauszüge werden nach Filtration für die aerobe Kultivierung der *Candida*-Hefe in Schritt 2 benötigt. Für die Plasmolyse in Schritt 3 wird ein in gleicher Weise hergestellter vergorener pflanzlicher Auszug verwendet, der nicht nur aus Kräutern, sondern auch aus Obst und Gemüse gewonnen wurde (nachfolgend bezeichnet als „vergorener Auszug für Plasmolyse“).

Besondere Angaben zu Art und Merkmalen der Rohstoffe und zur Methode in Schritt 1:

a) Art der Kräutermischungen für alkoholische Auszüge für Hefekultivierung und Mengenverhältnisse:

Für die Kultivierung der Candida-Hefe in Schritt 2 sind 7 Kräutermischungen zu verwenden.

Gemäß der tradierten Herstellungsweise werden aus diesen 7 verschiedenen Kräutermischungen 7 separat vergorene Kräuterauszüge hergestellt, die wiederum zur Herstellung von 7 Kultivierungsansätzen der Hefe *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii* benötigt werden. Die Zusammenführung der 7 Kulturhefen *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii* erfolgt im Strath-Verfahren Schritt 3 (Hefezellaufschluss).

Zusammensetzung der Kräutermischungen:

Kräutermischung 1: *Acorus calamus* L., *Rhizoma*; *Cichorium intybus* L., *Herba*; *Cynara cardunculus* L., *Herba*; *Gentiana lutea* L., *Radix*; *Matricaria chamomilla recutita* L., *Flos*;

Kräutermischung 2: *Betula* L. spec., *Folium*; *Equisetum arvense* L., *Herba*; *Juniperus communis* L., *Fructus*; *Taraxacum officinale*, *Herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *Herba*;

Kräutermischung 3: *Calendula officinalis* L., *Flos*; *Hamamelis virginiana* L., *Folium*; *Matricaria chamomilla recutita* L., *Flos*; *Achillea millefolium* L., *Herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *Folium*;

Kräutermischung 4: *Allium sativum* L., *Bulbus*; *Melissa officinalis* L., *Folium*; *Achillea millefolium* L., *Herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *Folium*; *Viscum album* L., *Herba*;

Kräutermischung 5: *Anethum graveolens* L., *Fructus*; *Asperula odorata* L., *Herba*; *Lavendula angustifolia* Mill., *Flos*; *Matricaria chamomilla recutita* L., *Flos*; *Melissa officinalis* L., *Folium*;

Kräutermischung 6: *Galeopsis tetrahit* L., *Herba*; *Inula helenium* L., *Rhizoma*; *Nasturtium officinale* R.Br., *Herba*; *Rumex acetosa* L., *Herba*; *Thymus vulgaris* L., *Herba*;

Kräutermischung 7: *Equisetum arvense* L., *Herba*; *Tussilago farfara* L., *Folium*; *Pinus* L. spec., *Turiones*; *Plantago lanceolata* L., *Folium*; *Viola odorata* L., *Herba*.

Die Kräutermischungen werden aus getrockneten Kräutern hergestellt. Sie bestehen aus den oben genannten Kräutern. Der Zusatz weiterer oder der Austausch von Kräutern sind erlaubt. In diesen Fällen ist zu beachten, dass die Mindestanzahl von 5 Kräutern pro Kultivierungsansatz nicht unterschritten werden darf und die %-Gesamtmenge der Kräutermischung im Gäransatz von 2,5 % einzuhalten ist. Die Gewichtsanteile der verwendeten Einzelkräuter in der Kräutermischung stehen in Relation zur Anzahl der verwendeten Kräuter. Empfohlen wird eine Mengenverteilung „zu gleichen Teilen“. Beispiel: Empfehlung für Kräutermischung mit 5 Einzelkräutern: Mengenanteil pro Einzelkraut 20 %.

Mengenverhältnisse:

Gäransatz (100 %): Kräutermischung 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, Saccharose 16,9 %, Wasser 79,6 %

b) Art der Kräutermischung und der Obst-/Gemüse-Mischung für den vergorenen Auszug für Plasmolyse:

Kräutermischung für den vergorenen Auszug für Plasmolyse: *Cynara cardunculus* L., *Herba*; *Melissa officinalis* L., *Folium*; *Triticum aestivum* L., *Fructus**; *Taraxacum officinale*, *Herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *Herba*.

(*Die Getreidekörner sind anzukeimen.)

Die Kräutermischung „Plasmolyse“ wird aus getrockneten Kräutern hergestellt. Sie besteht aus den oben genannten Kräutern. Der Zusatz weiterer oder der Austausch von Kräutern sind erlaubt. In diesen Fällen ist zu beachten, dass die Mindestanzahl von 5 Kräutern nicht unterschritten werden darf und die %-Gesamtmenge der Kräutermischung im Gäransatz von 2,5 % einzuhalten ist. Die Gewichtsanteile der verwendeten Einzelkräuter in der Kräutermischung stehen in Relation zur Anzahl der verwendeten Kräuter. Empfohlen wird eine Mengenverteilung „zu gleichen Teilen“. Beispiel: Empfehlung für Kräutermischung mit 5 Einzelkräutern: Mengenanteil pro Einzelkraut 20 %.

Obst-/Gemüse-Mischung für den vergorenen Auszug für Plasmolyse:

Holunderbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Karotten

Die Obst-/Gemüse-Mischung wird aus frischen Rohstoffen hergestellt. Sie besteht aus den oben genannten Obst-/Gemüsesorten. Der Zusatz weiterer Obst-/Gemüsesorten und der Austausch von Obst-/Gemüsesorten sind erlaubt. In diesen Fällen ist zu beachten, dass die %-Gesamtmenge der Obst-/Gemüse-Mischung im Gäransatz von 4,8 % einzuhalten ist. Die Gewichtsanteile der verwendeten Obst-/Gemüsesorten in der Obst-/Gemüse-Mischung stehen in Relation zur Anzahl der verwendeten Obst-/Gemüsesorten. Empfohlen wird eine Mengenverteilung „zu gleichen Teilen“. Beispiel: Empfehlung für Obst-/Gemüse-Mischung mit 3 Obst-/Gemüsesorten: Mengenanteil pro Obst-/Gemüsesorte 33,33 %.

Mengenverhältnisse:

Gäransatz (100 %): Kräutermischung 2,4 %, Obst-/Gemüse-Mischung 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, Saccharose 15,0 %, Wasser 76,0 %.

Hinweis: Die Kräutermischung „Plasmolyse“ und die Obst-/Gemüse-Mischung „Plasmolyse“ werden zusammen in einem Gäransatz vergoren.

c) Zur anaeroben Vergärung von pflanzlichen Rohstoffen ist *Saccharomyces cerevisiae* zu verwenden, da dieser Hefestamm eine bessere Gärleistung unter anaeroben Bedingungen erzielt.

d) Mindest-Alkoholgehalt der vergorenen Kräuter-/Obst-/Gemüse-Auszüge: 9 % (v/v)

Strath-Verfahren Schritt 2: Kultivierung der Hefe *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii* und Rückstellung als Stellhefe

Unter „Kultivierung“ versteht man in der Hefefabrikationssprache den Prozess der aeroben Vermehrung von Hefe. Ausgehend von einer kühl gelagerten, lebenden Stellhefe wird unter Einhaltung von geeigneten Wachstums- und technologischen Prozessbedingungen eine gesteuerte Vervielfachung ihrer Masse erzeugt. Die Bedingungen für die Aufzucht, Vermehrung und Rückstellung von Lebensmittelhefen sind im allgemeinen wissenschaftlichen Erkenntnisstand der Hefeindustrie festgelegt. Die Kultivierung der Hefe *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii* und ihre Rückstellung als Stellhefe folgen diesen Leitsätzen.

Der Zusatz von Nährlösung, Temperaturführung, Belüftung, Art der technologischen Anlagen und andere Prozessbedingungen erfolgen gemäß diesem allgemeinen technischen Erkenntnisstand der Fachkreise. Variierende technologische Vorgehensweisen zur Hefevermehrung sind – solange sie diesen allgemeinen Leitsätzen der Hefeindustrie entsprechen – erlaubt.

Besondere Angaben zu Art und Merkmalen der Rohstoffe und zur Methode in Schritt 2:

a) Eignung des Hefestammes *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii* zur Kultivierung mit Kräuterauszügen:

Zur Kultivierung einer Hefe unter Zusatz von Kräuterauszügen ist folgender Hefestamm zu verwenden: *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii*.

b) Während der Kultivierung der Hefe *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii* müssen als wertgebende Bestandteile die vergorenen Kräuter-Auszüge aus Schritt 1 zur Nährlösung zugesetzt werden.

Mengenverhältnis: Kräuterauszüge (mind.) 1 %, Nährlösung (max.) 99 %

c) Nach der erstmaligen Kultivierung der Hefe *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii* ist eine in Abhängigkeit zur Größe der Produktionsanlage geeignete Menge als Stellhefe zurückzustellen und unter Kühlung (erlaubter Temperaturbereich: 2°-5° C) maximal 4 Wochen zu lagern. Spätestens nach 4 Wochen Lagerzeit ist diese Stellhefe *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii* gemäß den Vorgaben dieser Spezifikation zu kultivieren und daraus erneut eine frisch erzeugte Stellhefe zurückzustellen. Durch diesen wiederkehrenden, sich ständig im 4-wöchigen Abstand wiederholenden Zyklus wird die Hefe *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii* frisch gehalten und erfährt eine „Kräuterprägung“.

d) Die Verwendung gentechnisch abgewandelter Hefe ist nicht erlaubt.

Strath-Verfahren Schritt 3: Hefezellaufschluss

Unter Plasmolyse versteht man in der Hefefabrikationssprache die Verflüssigung der Hefe bzw. den Austritt der Inhaltsstoffe aus der Hefezelle. Zur Herstellung der Kräuterhefe gemäß Strath-Verfahren sind bestimmte produktschonende technologische Prozessparameter vorgeschrieben, s. u. besondere Angaben Schritt 3.

Gemäß der tradierten Herstellungsweise der Kräuterhefe werden die Kulturhefen *Saccharomyces cerevisiae* und *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii* aus 4.2 gemeinsam einem anaeroben Hefezellaufschlussverfahren unterworfen.

Eine weitere Besonderheit der Plasmolyse im Strath-Verfahren ist, dass die eingesetzten Hefen unter Zugabe eines vergorenen Kräuter-/Obst-/Gemüse-Auszuges plasmolysiert werden, siehe 4.2 Schritt 1 (vergorener Auszug für Plasmolyse).

Besondere Angaben zu Art und Merkmalen der Rohstoffe und zur Methode in Schritt 3:

Für die Durchführung der Plasmolyse sind die nachfolgenden Vorgaben zu den Zutaten, Mengenverhältnissen und Prozessbedingungen einzuhalten.

a) Mengenverhältnis der Hefekulturstämme aus 3.1b - bezogen auf 100 % Gesamthefe:

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

Das heißt als Qualitätsvorgabe gilt: Die zur Plasmolyse eingesetzte Hefegesamtmenge muss mindestens 20 % *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii* aus 4.2 enthalten.

Anteil Gesamthefe im Plasmolysat-Ansatz: 80 %

b) Anteil Saccharose im Plasmolysat-Ansatz: 12 %

c) Anteil Kräuter-/Gemüse-/Obstauszug im Plasmolysat-Ansatz: 8 %

d) Prozessbedingungen:

Folgende Stress-Faktoren, die den Nährstoff- und Vitalstoffgehalt der Zutaten beeinträchtigen, sind verboten: Hitze/Kälte, Säure/Base, Hochdruck, Ultraschall.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014)*

Charakteristikum 1 – Kräuterhefe ist eine plasmolysierte (= aufgeschlossene) Hefe

Im Anschluss an die Kultivierung der Hefe mit kräuteraktivem Nährsubstrat werden die Hefezellen auf biologische Weise schonend geöffnet (= Plasmolyse). Der so freigesetzte Zellinhalt (= Plasma mit Hefe-Vitaminen, Proteinen) ist für den Organismus gut verwertbar.

Charakteristikum 2 – Kräuterhefe ist eine Nicht-Lebendhefe

Nach Hefezellaufschluss durch Plasmolyse verliert die diesem Prozess unterworfene Hefe ihre Vermehrungsfähigkeit, sie wird lebensmittelrechtlich zur Nicht-Lebendhefe.

Charakteristikum 3 – Kräuterhefe enthält Zellhüllen und Zellwandsubstanzen

Die aufgebrochenen Zellhüllen verbleiben im Produkt. Die Zellwandsubstanzen der Hefe wie z. B. Glucane und Mannane müssen nachweisbar sein.

Charakteristikum 4 – Kräuterhefe ist ein Vergärungsprodukt

Kräuterhefe entsteht durch Hefestoffwechsel-gestützte, biologische Gärprozesse.

Die flüssige Kräuterhefe enthält Gäralkohol.

Charakteristikum 5 – Kräuterhefe enthält vergorene Kräuter-, Obst- und Gemüsezutaten

Kräuterhefe wird durch biologische Verstoffwechselung von Kräuter-, Obst- und Gemüsezutaten zur Kräuterhefe, d. h. die Rohstoffe Kräuter, Obst und Gemüse müssen zwingend einer Metabolisierung durch hefeeigene Enzyme unterworfen werden. Vergorene Auszüge aus Kräutern, Obst und Gemüse sind prägende Elemente in den Kräuterhefe-Herstellungsschritten Hefekultivierung und Hefeplasmolyse.

Charakteristikum 6 – Kräuterhefe besitzt Enzymaktivität

Ein Marker für die schonend durchzuführende Plasmolyse ist eine nachweisbare Bio-Aktivität von empfindlichen Kräuterhefezellinhaltsstoffen wie z. B. thermo- und säure/base-labile Kräuterhefe-Inhaltsstoffe. Eine aufgeschlossene Kräuterhefe muss nachweisbar aktive Enzyme enthalten.