C/2025/6440

1.12.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/6440)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 61 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast kõnealuse avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigid või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

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

ELi nr: TSG-DE-2814 – 12.11.2021

Liikmesriik või kolmas riik: Saksamaa

1. **Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

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

2. **Toote liik**

Klass 1.8. Aluslepingu I lisas loetletud muud tooted

3. **Registreerimise alused**

Saksakeelne nimetus „Kräuterhefe" tähistab edaspidi (tootespetsifikaadis) kõiki kaitstud nimetuse variante, nagu on täies ulatuses näidatud eespool.

3.1. Tegemist on tootega, mis:

☒ on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil või selle koostis vastab niisugusele viisile;

☒ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

a) Toote liik, kirjeldus:

oma esmasel kujul on toode „Kräuterhefe" vedel toiduvalmistis, mida toodetakse traditsiooniliselt mitmeastmelise Strathi protsessi abil, mille põhietapid on „taimsete toorainete kääritamine" (1. etapp), „taimse pärmi (*Candida utilis*, sünonüüm *Cyberlindnera jadinii*) kasvatamine" (2. etapp) ja „pärmirakkude lagundamine Strathi plasmolüüsi tingimustes" (3. etapp).

Seda toote „Kräuterhefe" tootmise meetodit on kasutatud muutumatult alates 1967. aastast, st rohkem kui 50 aastat. Strathi protsessi üksikud etapid vastavad määratletud protsessitingimustele, mis kaitsevad eeskätt tooraine termolabiilseid koostisosi. Eesmärk on säilitada õrnade töötlemistingimuste abil kääritatud toorainest pärit toitainete ja oluliste ainete (pärm, maitsetaimed, puu- ja köögiviljad) võimalikult suur sisaldus ning samas lagundada seeditavuse parandamiseks pärmi rakukestade barjäär.

Toode „Kräuterhefe" on plasmolüüsitud pärm, milles on väga erinevad koostisosad. Toode „Kräuterhefe" on valguallikas.

Maitse parandamiseks võib lisada magusaineid ja/või koostisosi, mis pehmendavad vürtsikat Maggi-toodete laadset maitset, näiteks linnaseekstrakti, mahlakontsentraati, mett ja sidruni- või banaanipulbrit.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Teave traditsiooniliselt kasutatud toorainete kohta:

1.1 Pärmitüvi: *Saccharomyces cerevisiae*

1.2 Pärmitüvi: *Candida utilis* (ajalooline nimetus), sünonüüm kehtiva nomenklatuuri kohaselt: *Cyberlindnera jadinii*

2. Maitsetaimed

3. Puuvili

4. Köögivili

3.2. Tegemist on nimetusega, mis:

☐ on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta;

☒ väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

Saksa (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.

Inglise (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.

Itaalia (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.

Prantsuse (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.

Hispaania (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. **Kirjeldus**

4.1. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (määruse (EL) nr 668/2014 artikli 7 lõige 2)*

Tootel „Kräuterhefe" on järgmised omadused:

a) füüsikalised:

toode „Kräuterhefe" on oma algses seisundis pärast plasmolüüsi lõpuleviimist põhiliselt vedelal kujul. Selle pärmirakkude seintes sisalduvad ained tekitavad viskoosset vedelikku. Tihedus temperatuuril 20 °C: > 1,07 g/cm^3;

b) keemilised:

kuivjääk: > 25,0 % m/m;

alkoholisisaldus: 10,0–12,0 % (v/v);

ensüümisisaldus: tuvastatav;

c) mikrobioloogilised:

aeroobsete mesofiilsete bakterite arv: < 5 × 105 CFU/g;

hallitusseened: < 5 × 10^2 CFU/g

Välistatud bakterid: Escherichia coli < 1 × 10^2 CFU/g; *Pseudomonas aeruginosa*: < 1 × 10^2 CFU/g; *Staphylococcus aureus* < 1 × 10^2 CFU/g; Salmonella: ei ole 25 grammis tuvastatav

Pärmitüvede *Saccharomyces cerevisiae* ja *Candida utilis* (sünonüüm *Cyberlindnera jadinii*) kultuurpärmi rakud: lagundatud, mitteaktiivsed;

d) organoleptilised:

beež, viskoosne vedelik; vürtsikas maitse ja lõhn.

4.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (määruse (EL) nr 668/2014 artikli 7 lõige 2)*

Toodet „Kräuterhefe“ toodetakse allpool kirjeldatud kolmeetapilise Strathi protsessi abil:

Strathi protsessi 1. etapp: taimse tooraine kääritamine alkoholekstraktideks

Kompleksne maitsetaimesegu (koostise üksikasjad on esitatud punktis a) läbib anaeroobse kääritamise *Saccharomyces cerevisiae*, sahharoosi ja vee (joogiveekvaliteet) lisamisel toatemperatuuril vähemalt 25 °C. Sahharoos muundatakse kääritatud alkoholiks. Protsess lõppeb, kui sahharoos on täielikult lagundatud. Tulemuseks saadavat alkohoolset taimeekstrakti kasutatakse pärast filtreerimist pärmi *Candida* kasvatamiseks, nagu 2. etapis kirjeldatud. 3. etapis kirjeldatud plasmolüüsiks kasutatakse kääritatud taimeekstrakti, mis on valmistatud samal moel ja mis koosneb maitsetaimede, puu- ja köögiviljade ekstraktidest („kääritatud ekstrakt plasmolüüsi jaoks“).

Toorainete liigi ja omaduste ning 1. etapis kasutatava meetodi üksikasjad:

a) taimesegude tüüp pärmi kasvatamiseks vajaliku alkohoolse ekstrakti jaoks ja kogused:

Candida pärmi kasvatamiseks, nagu on kirjeldatud 2. etapis, tuleb kasutada seitset maitsetaimesegu.

Kooskõlas traditsioonilise tootmismeetodiga valmistatakse neist seitsmest eri taimesegust seitse individuaalselt kääritatud taimeekstrakti, mida omakorda on vaja pärmi *Candida utilis* (sünonüüm *Cyberlindnera jadinii*) seitsme söötme valmistamiseks. Seitse *Candida utilis* (sünonüüm *Cyberlindnera jadinii*) kultuurpärmi segatakse Strathi protsessi 3. sammu ajal (pärmirakkude lagunemine).

Maitsetaimesegude koostis:

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

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

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

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

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

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

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

Taimesegud on valmistatud kuivatatud taimedest. Segud koosnevad eespool loetletud maitsetaimedest. Maitsetaimi võib asendada, lisada võib teisi maitsetaimi. Sellistel juhtudel tuleb ühe kasvatamiseks kasutatava söötme kohta kasutada vähemalt viite taime ning taimesegu koguosakaal kääritises peab olema 2,5 %. Taimesegus kasutatud eri taimede massiprotsent on seotud kasutatud taimede arvuga. Soovitatakse kasutada võrdses koguses taimi. Näiteks: viiest eri taimest koosneva maitsetaimesegu puhul soovitatakse, et iga taim moodustaks 20 %.

Kogused:

kääritise valmistamine (100 %): taimesegu 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, sahharoos 16,9 %, vesi 79,6 %;

b) maitsetaimede segu ja puu- või köögivilja segu plasmolüüsiks vajalikuks kääritatud ekstraktiks:

Taimesegu plasmolüüsiks mõeldud kääritatud ekstrakti jaoks: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale, herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*;

(*terad peavad olema eelnevalt idandatud)

Plasmolüüsiks mõeldud taimesegu on valmistatud kuivatatud maitsetaimedest. See koosneb eelpool loetletud maitsetaimedest. Maitsetaimi võib asendada, lisada võib teisi maitsetaimi. Sellistel juhtudel tuleb kasutada vähemalt viite taime ning taimesegu koguosakaal kääritises peab moodustama 2,5 %. Maitsetaimesegus kasutatud eri taimede massiprotsent on seotud kasutatud taimede arvuga. Soovitatakse kasutada võrdses koguses maitsetaimi. Näiteks: viiest eri taimest koosneva maitsetaimesegu puhul soovitatakse, et iga taim moodustaks 20 %.

Puu- ja köögiviljasegu plasmolüüsiks mõeldud kääritatud ekstrakti jaoks:

leedrimarjad, mustsõstrad, porgandid

Puu- või köögiviljasegu on valmistatud värskest toorainest. See koosneb eespool loetletud puu- või köögiviljadest. Puu- või köögivilju võib asendada, lisada võib muid puu- või köögivilju. Sellistel juhtudel peab puu- ja köögivilja segu koguosakaal kääritises moodustama 4,8 %. Puu- või köögiviljasegus kasutatud eri liikide massiprotsent on seotud kasutatud puu- või köögiviljaliikide arvuga. Soovitatakse kasutada võrdses koguses puu- ja köögivilju. Näiteks: kolme liiki puu- või köögivilju sisaldava segu puhul on soovitatav, et iga puu- ja köögivilja liik moodustab 33,33 %.

Kogused:

kääritise valmistamine (100 %): maitsetaimede segu 2,4 %, puu- või köögiviljasegu 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, sahharoos 15,0 %, vesi 76,0 %;

märkus: „plasmolüüsi“ maitsetaimede segu ja „plasmolüüsi“ puu- või köögiviljasegu kääritatakse kääritise valmistamisel koos;

c) taimse tooraine anaeroobseks kääritamiseks tuleb kasutada pärmseent *Saccharomyces cerevisiae*, sest see pärmitüvi saavutab anaeroobsetes tingimustes parema kääritamistulemuse;

d) kääritatud maitsetaime- või puuvilja- või köögiviljaekstrakti minimaalne alkoholisisaldus: 9 % (v/v).

Strathi protsessi 2. etapp: pärmi *Candida utilis* (sünonüüm *Cyberlindnera jadinii*) kasvatamine ja selle säilitamine starterpärmina

Pärmitootmise terminoloogias viitab „kasvatamine“ pärmi aeroobse paljundamise protsessile. Külmas hoitud aktiivse starterpärmi massi hakatakse kontrollitult mitmekordistama kooskõlas sobivate kasvu- ja tehnoloogiliste tingimustega. Toidupärmide kasvatamise, paljundamise ja säilitamise tingimused on kehtestatud pärmitööstuse üldiste teaduslike teadmiste alusel. Neid põhimõtteid järgitakse pärmi *Candida utilis* (sünonüüm *Cyberlindnera jadinii*) kasvatamisel ja selle säilitamisel starterpärmina.

Toitainelahuse lisamine, temperatuuri kontroll, õhutamine, tehnoloogiliste rajatiste tüüp ja muud protsessiga seotud tingimused on kooskõlas tööstusharu üldiste tehniliste teadmistega. Pärmi paljundamistehnoloogia erinevused on lubatud tingimusel, et need on kooskõlas pärmitööstuse üldiste suunistega.

Toorainete liigi ja omaduste ning 2. etapis kasutatava meetodi üksikasjad:

a) pärmitüve *Candida utilis* (sünonüüm *Cyberlindnera jadinii*) sobilikkus kasvatamiseks taimsete ekstraktidega:

järgmist pärmitüve kasutatakse pärmi kasvatamiseks taimsete ekstraktide lisamisega: *Candida utilis*, sünonüüm *Cyberlindnera jadinii;*

b) pärmi *Candida utilis* (sünonüüm *Cyberlindnera jadinii*) kasvatamise ajal tuleb 1. etapis saadud kääritatud taimeekstraktid lisada toitainelahusele kui toote omapära kujundav koostisosa.

Kvantitatiivne suhtarv: taimsed ekstraktid (minimaalselt) 1 %, toitainelahus (maksimaalselt) 99 %;

c) pärast pärmi *Candida utilis* (sünonüüm *Cyberlindnera jadinii*) esimest kasvatamist ja sõltuvalt tootmisrajatiste mõõtmetest võib sobiva portsjoni panna kõrvale starterpärmina ja hoida seda jahutatult (lubatud temperatuurivahemik: 2–5 °C) kuni neli nädalat. Seda starterpärmi *Candida utilis* (sünonüüm *Cyberlindnera jadinii*) tuleb kasvatada maksimaalselt neljanädalase hoiustamisperioodi vältel, seejuures sellest saadud teine portsjon pannakse kõrvale värske starterpärmina. See neljanädalaste intervallidega korduv tsükkel hoiab pärmi *Candida utilis* (sünonüüm *Cyberlindnera jadinii*) värskena ja tagab, et „taimne olemus“ säilitatakse;

d) geneetiliselt muundatud pärmi kasutamine ei ole lubatud.

Strathi protsessi 3. etapp: pärmirakkude lagundamine

Pärmi tootmise terminoloogias viitab „plasmolüüs“ pärmi vedeldamisele või pärmirakust ainete eraldumisele. Toote „Kräuterhefe“ valmistamine Strathi protsessi abil nõuab teatavaid tehnoloogilise protsessi parameetreid toote kaitsmiseks (vt 3. etapi üksikasjad).

Kooskõlas toote „Kräuterhefe“ traditsioonilise tootmismeetodiga läbivad punktis 4.2 kirjeldatud kultuurpärmseened *Saccharomyces cerevisiae* ja *Candida utilis* (sünonüüm *Cyberlindnera jadinii*) üheskoos anaeroobse pärmirakkude lagundamise.

Plasmolüüsi teine eripära Strathi protsessis on see, et kasutatavad pärmid plasmolüüsitakse kääritatud maitsetaimede või puuvilja- või köögiviljaekstrakti lisamisega; vt punkt 4.2, 1. etapp (kääritatud ekstrakt plasmolüüsiks).

Toorainete liigi ja omaduste ning 3. etapis kasutatava meetodi üksikasjad:

plasmolüüsi tegemiseks tuleb järgida järgmisi nõudeid, mis puudutavad koostisosi, koguseid ja protsessi tingimusi:

a) punkti 3.1 alapunktis b kirjeldatud pärmikultuuri tüvede kvantitatiivne suhtarv – 100 % pärmi kogusisalduse alusel:

Candida utilis, sünonüüm *Cyberlindnera jadinii* (minimaalselt) 20 %, *Saccharomyces cerevisiae* (maksimaalselt) 80 %.

Teisisõnu püüeldakse kvaliteedi puhul järgmise poole: *Candida utilis* (sünonüüm *Cyberlindnera jadinii*) pärmid punktist 4.2 peavad moodustama vähemalt 20 % plasmolüüsiks kasutatud pärmi koguhulgast.

Pärmi koguhulga protsent plasmolüüsis: 80 %;

b) sahharoosi protsent plasmolüüsis: 12 %;

c) maitsetaimede või puuvilja- või köögiviljaekstrakti protsent plasmolüüsis: 8 %;

d) töötlemise tingimused:

keelatud on järgmised stressitegurid, mis mõjutavad toitainete ja oluliste ainete sisaldust koostisosades: kuumus või külmus, hape või leelised, kõrge rõhk, ultraheli.

4.3. *Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (määruse (EL) nr 668/2014 artikli 7 lõige 2)*

1. tunnus – toode „Kräuterhefe“ on plasmolüüsitud (= lagundatud) pärm

Pärast pärmi kasvatamist aktiivse taimse söötmega avatakse pärmirakud õrnalt bioloogilise protsessi (= plasmolüüs) abil. Sel moel eraldatud rakusisu (= plasma koos pärmivitamiinide, valkudega) on bioloogiliselt väga kasulik.

2. tunnus – toode „Kräuterhefe“ on mitteaktiivne pärm

Pärast pärmirakkude lagundamist kaotab selle protsessi läbinud pärm paljunemisvõime ja muutub toiduseaduse vaatenurgast mitteaktiivseks pärmiks.

3. omadus – toode „Kräuterhefe“ sisaldab rakumembraane ja rakuseinas olevaid aineid

Lagundatud rakumembraanid jäävad tootesse. Pärmseente rakukestades sisalduvad ained, näiteks glükaanid ja mannaanid, peavad olema tuvastatavad.

4. omadus – toode „Kräuterhefe“ on kääritustoode

Toodet „Kräuterhefe“ valmistatakse pärmi ainevahetusel põhineva bioloogilise kääritamisprotsessi teel.

Vedel toode „Kräuterhefe“ sisaldab kääritatud alkoholi.

5. omadus – toode „Kräuterhefe“ sisaldab maitsetaimede, puu- ja köögiviljade kääritatud koostisosi

Toodet „Kräuterhefe“ toodetakse taimede, puu- ja köögiviljade koostisosade bioloogilise metaboliseerimise abil taimseks pärmiks, st kasutatud maitsetaimed, puu- ja köögiviljad peavad kindlasti läbima metaboliseerimise pärmi enda ensüümidega. Toote „Kräuterhefe“ valmistamise kasvatamis- ja plasmolüüsietapis on iseloomulikeks elementideks maitsetaimede ning puu- ja köögiviljade kääritatud ekstraktid.

6. omadus – toodet „Kräuterhefe“ iseloomustab ensüümiaktiivsus

Teostatava õrna plasmolüüsi markeriks on tundlike taimsete pärmirakukomponentide, näiteks taimses pärmis sisalduvate kuumuse ja happe või leeliste suhtes labiilsete koostisosade tuvastatav bioaktiivsus. Lagundatud taimsed pärmid peavad sisaldama tuvastatavaid aktiivseid ensüüme.