C/2025/6440

1.12.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/6440)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 61 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

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

Nº UE: TSG-DE-2814 — 12.11.2021

État membre ou pays tiers: Allemagne

1. **Dénomination à enregistrer**

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

2. **Type de produit**

Classe 1.8. Autres produits de l'annexe I du traité

3. **Motifs de l'enregistrement**

La dénomination allemande «Kräuterhefe» désigne ci-après (dans le cahier des charges) toutes les variantes de la dénomination protégée indiquées au complet ci-dessus.

3.1. Il s'agit d'un produit:

☒ qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

☒ qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

a) Mode de production, description:

La «Kräuterhefe» est, au stade primaire, une préparation alimentaire liquide fabriquée traditionnellement selon le procédé Strath, qui comprend plusieurs grandes étapes, à savoir la «fermentation des matières premières végétales» (étape 1), la «culture de levures végétales (*Candida utilis*, synonyme: *Cyberlindnera jadinii*) (étape 2) et l'«ouverture des parois cellulaires dans les conditions de la plasmolyse de Strath» (étape 3).

Cette méthode de production de la «Kräuterhefe» n'a pas été modifiée depuis 1967, soit depuis plus de 50 ans. Chaque étape du procédé Strath respecte des conditions définies qui préservent notamment les substances thermolabiles des matières premières. L'objectif est à la fois de conserver autant que possible la teneur en nutriments et en substances vitales des matières premières fermentées (levure, plantes, fruits et légumes) en créant des conditions plus douces et de rompre la barrière des parois cellulaires de la levure pour une meilleure digestibilité.

La «Kräuterhefe» est une levure plasmolysée, qui contient tout un ensemble d'ingrédients. La «Kräuterhefe» est une source de protéines.

Pour améliorer le goût, il est possible d'ajouter des ingrédients édulcorants et/ou atténuant le goût épicé rappelant celui des produits Maggi, tels que de l'extrait de malt d'orge, du jus concentré, du miel, ou encore de la poudre de citron ou de banane.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Informations concernant les matières premières traditionnelles utilisées:

1.1 Souche de levure: *Saccharomyces cerevisiae*

1.2 Souche de levure: *Candida utilis* (désignation historique), synonyme: *Cyberlindnera jadinii* selon la nomenclature actuelle

2. Plantes

3. Fruits

4. Légumes

3.2. Il s'agit d'une dénomination:

☐ traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;

☒ indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

Allemand (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.

Anglais (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.

Italien (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.

Français (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.

Espagnol (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. **Description**

4.1. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit [article 7, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 668/2014]*

La «Kräuterhefe» se distingue par les caractéristiques suivantes:

a) Caractéristiques physiques:

C'est sous forme liquide que la «Kräuterhefe» originale se présente une fois la plasmolyse réalisée. Les substances contenues dans les parois cellulaires de la levure produisent un liquide visqueux. Densité à 20 °C: > 1,07 g/cm^3

b) Caractéristiques chimiques:

Résidu sec: > 25,0 % m/m

Titre alcoométrique: 10,0 à 12,0 % (v/v)

Teneur en enzymes: détectable

c) Caractéristiques microbiologiques:

Nombre de colonies aérobies mésophiles: < 5 × 105 UFC/g

Moisissures: < 5 × 10^2 UFC/g

Germes indésirables: *Escherichia coli* < 1 × 10^2 UFC/g; *Pseudomonas aeruginosa*: < 1 × 10^2 UFC/g; *Staphylococcus aureus*: < 1 × 10^2 UFC/g; Salmonelles: indétectables dans 25 g

Cellules de levure mises en culture des souches *Saccharomyces cerevisiae* et *Candida utilis* (synonyme: *Cyberlindnera jadinii*): plasmolysées, non vivantes

d) Caractéristiques organoleptiques:

Liquide beige visqueux, au goût et à l'odeur épicés

4.2. *Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit [article 7, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 668/2014]*

La «Kräuterhefe» est élaborée selon le procédé Strath en trois étapes, décrit ci-dessous.

Étape 1 du procédé Strath: fermentation des matières premières végétales en extraits alcooliques

Un mélange complexe de plantes [pour la composition, voir précisions figurant au point a)], auquel on a ajouté de la levure *Saccharomyces cerevisiae*, du saccharose et de l'eau (potable), est soumis à une fermentation anaérobie à une température ambiante d'au moins 25 °C. Le saccharose est alors transformé en alcool fermenté. Le processus est achevé lorsque le saccharose est intégralement décomposé. L'extrait alcoolique de plantes ainsi obtenu est utilisé après filtration pour la culture aérobie de la levure *Candida*, ainsi que décrit à l'étape 2. Pour la plasmolyse à l'étape 3, on utilise un extrait de plantes fermenté obtenu de la même manière et constitué d'extraits de plantes, de fruits et de légumes (ci-après l'«extrait fermenté destiné à la plasmolyse»).

Informations spécifiques concernant la nature et les caractéristiques des matières premières ainsi que la méthode de l'étape 1

a) Nature des mélanges de plantes pour extraits alcooliques destinés à la culture des levures et proportions:

Pour la culture de la levure *Candida* à l'étape 2, il convient d'utiliser 7 mélanges.

Conformément au mode de production traditionnel, ces 7 mélanges de plantes différents sont utilisés pour produire séparément 7 extraits de plantes fermentés, qui sont à leur tour utilisés pour élaborer 7 préparations issues de la culture de la levure *Candida utilis*, synonyme: *Cyberlindnera jadinii*. Les sept levures de culture *Candida utilis* (synonyme: *Cyberlindnera jadinii*) sont associées lors de l'étape 3 du procédé Strath (ouverture des parois cellulaires de la levure).

Composition des mélanges de plantes:

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

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

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

Mélange de plantes 4: *Allium sativum* L., *bulbus*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Achillea millefolium* L., *herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *folium*; *Viscum album* L., *herba*;

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

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

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

Les mélanges de plantes sont élaborés à partir de plantes séchées. Ils sont composés des plantes susmentionnées. L'ajout ou le remplacement de plantes est autorisé. Dans ce cas, au moins cinq plantes doivent être utilisées par préparation destinée à la culture de la levure et la part totale du mélange de plantes dans la préparation pour fermentation doit être de 2,5 %. Les pourcentages en poids des différentes plantes utilisées dans le mélange sont fonction du nombre de plantes utilisé. Il est recommandé de répartir les quantités «à parts égales». Par exemple: pour un mélange contenant cinq plantes différentes, il est recommandé que chaque plante représente 20 %.

Quantités:

Préparation pour fermentation (100 %): mélange de plantes 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, saccharose 16,9 %, eau 79,6 %.

b) Nature des mélanges de plantes et types de fruits/légumes pour l'extrait fermenté destiné à la plasmolyse:

Mélange de plantes pour l'extrait fermenté destiné à la plasmolyse: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale, herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*;

(* les grains de céréales doivent être prégermés)

Le mélange de plantes pour la plasmolyse est élaboré à partir d'herbes séchées. Il est composé des plantes susmentionnées. L'ajout ou le remplacement de plantes est autorisé. Dans ce cas, au moins cinq plantes doivent être utilisées et la part totale du mélange de plantes dans la préparation pour fermentation doit être de 2,5 %. Les pourcentages en poids des différentes plantes utilisées dans le mélange sont fonction du nombre de plantes utilisé. Il est recommandé de répartir les quantités «à parts égales». Par exemple: pour un mélange contenant cinq plantes différentes, il est recommandé que chaque plante représente 20 %.

Mélange de fruits/légumes pour l'extrait fermenté destiné à la plasmolyse:

baies de sureau, cassis, carottes

Le mélange de fruits/légumes est élaboré à partir de matières premières fraîches. Il est composé des fruits/légumes susmentionnés. L'ajout ou le remplacement de fruits/légumes est autorisé. Dans ce cas, la part totale du mélange de fruits/légumes dans la préparation pour fermentation doit être de 4,8 %. Les pourcentages en poids des variétés de fruits/légumes utilisées dans le mélange de fruits/légumes sont fonction du nombre de fruits/légumes utilisé. Il est recommandé de répartir les quantités «à parts égales». Par exemple: pour un mélange de fruits/légumes contenant trois variétés de fruits/légumes, il est recommandé que chaque variété de fruits/légumes représente 33,33 %.

Quantités:

Préparation pour fermentation (100 %): mélange de plantes 2,4 %, mélange de fruits/légumes 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, saccharose 15,0 %, eau 76,0 %.

Remarque: le mélange de plantes pour la plasmolyse et le mélange de fruits/légumes pour la plasmolyse sont fermentés ensemble dans une seule préparation.

c) Pour la fermentation anaérobie des matières premières végétales, il convient d'utiliser *Saccharomyces cerevisiae*, étant donné que cette souche de levure produit une meilleure fermentation en conditions anaérobies.

d) Teneur minimale en alcool des extraits fermentés de plantes/fruits/légumes: 9 % (v/v)

Étape 2 du procédé Strath: culture de la levure *Candida utilis* (synonyme: *Cyberlindnera jadinii*) et mise en réserve de la semence de levure

Dans le vocabulaire technique de la fabrication des levures, on entend par «culture» le processus de multiplication aérobie de la levure. À partir d'une semence de levure vivante conservée au froid, on multiplie la masse de manière contrôlée dans le respect des conditions de croissance et des exigences technologiques. Les conditions de culture, de multiplication et de mise en réserve des levures alimentaires sont définies dans le corpus de connaissances scientifiques générales de l'industrie des levures. La culture de la levure *Candida utilis* (synonyme: *Cyberlindnera jadinii*) et sa mise en réserve comme semence de culture sont effectuées selon ces principes directeurs.

L'ajout d'une solution nutritive, le contrôle de la température, l'aération, le choix du type d'installations technologiques et d'autres conditions du processus sont mis en œuvre conformément à ces connaissances techniques générales des milieux spécialisés. Il est possible d'utiliser différents procédés technologiques de multiplication de la levure, pour autant que ceux-ci respectent les principes directeurs généraux de l'industrie des levures.

Informations spécifiques concernant la nature et les caractéristiques des matières premières ainsi que la méthode de l'étape 2

a) Adéquation de la souche de levure *Candida utilis* (synonyme: *Cyberlindnera jadinii*) pour la culture avec des extraits de plantes:

Pour la culture d'une levure avec ajout d'extraits de plantes, on utilise la souche de levure suivante: *Candida utilis*, synonyme: *Cyberlindnera jadinii*

b) Lors de la culture de la levure *Candida utilis* (synonyme: *Cyberlindnera jadinii*), les extraits de plantes fermentés à l'étape 1, qui sont les ingrédients conférant sa valeur au produit, doivent être ajoutés à la solution nutritive.

Proportions: extraits de plantes (min.) 1 %, solution nutritive (max.) 99 %

c) Après la première culture de la levure *Candida utilis* (synonyme: *Cyberlindnera jadinii*) et selon la taille des installations de production, une quantité adaptée peut être mise en réserve comme semence de levure et stockée dans des conditions réfrigérées (fourchette de températures autorisée: 2 à 5 °C) pendant un maximum de 4 semaines. Au plus tard après 4 semaines de stockage, cette semence de levure *Candida utilis* (synonyme *Cyberlindnera jadinii*) est cultivée selon les prescriptions du présent cahier des charges, puis une nouvelle semence de levure, issue de cette culture fraîchement réalisée, est mise en réserve. Ce cycle récurrent répété à intervalles de 4 semaines permet de conserver une levure *Candida utilis* (synonyme: *Cyberlindnera jadinii*) fraîche et de préserver le «caractère végétal» du produit.

d) L'utilisation de levures génétiquement modifiées n'est pas autorisée.

Étape 3 du procédé Strath: ouverture des parois cellulaires de la levure

Dans le vocabulaire technique de la fabrication des levures, on entend par «plasmolyse» la liquéfaction de la levure ou la libération des substances dans le milieu extracellulaire. Pour la fabrication de la «Kräuterhefe» conformément au procédé Strath, certains paramètres technologiques permettant un traitement doux du produit doivent être respectés (voir les informations spécifiques concernant l'étape 3).

Conformément à la méthode de fabrication traditionnelle de la «Kräuterhefe», les levures de culture *Saccharomyces cerevisiae* et *Candida utilis*, synonyme *Cyberlindnera jadinii*, spécifiées au point 4.2, sont soumises conjointement à une plasmolyse (ouverture des parois cellulaires) en milieu anaérobie.

Une autre particularité de la plasmolyse dans le cadre du procédé Strath réside dans le fait que les levures utilisées sont soumises à une plasmolyse avec ajout d'un extrait fermenté de plantes/fruits/légumes. Voir point 4.2, étape 1 (extrait fermenté destiné à la plasmolyse).

Informations spécifiques concernant la nature et les caractéristiques des matières premières ainsi que la méthode de l'étape 3

Pour la mise en œuvre de la plasmolyse, les exigences suivantes concernant les ingrédients, les proportions et les conditions de procédé doivent être respectées.

a) Quantitative ratio of yeast culture strains from Section 3.1(b) – based on 100 % total yeast:

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

En d'autres termes, les critères de qualité sont les suivants: la quantité totale de levure utilisée pour la plasmolyse doit être constituée d'au moins 20 % de levure *Candida utilis* (synonyme *Cyberlindnera jadinii*), spécifiée au point 4.2.

Proportion de levure totale dans le plasmolysat: 80 %

b) Proportion de saccharose dans le plasmolysat: 12 %

c) Proportion d'extraits de plantes/légumes/fruits dans le plasmolysat: 8 %

d) Conditions de procédé:

Les facteurs de stress suivants, qui influent défavorablement sur la teneur en nutriments et en substances vitales des ingrédients, sont interdits: chaleur/froid, acides/bases, haute pression, ultrasons.

4.3. *Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit [article 7, paragraphe 2, du règlement (UE) nº 668/2014]*

Caractéristique 1 – La «Kräuterhefe» est une levure plasmolysée (= ouverture des parois cellulaires)

Après culture de la levure au moyen d'un substrat nutritif à base d'extraits végétaux, les cellules de la levure sont ouvertes en douceur de manière naturelle (= plasmolyse). Le contenu cellulaire ainsi libéré (= cytoplasme avec levure, vitamines, protéines) est facilement assimilable par l'organisme.

Caractéristique 2 – La «Kräuterhefe» est une levure inactive (ou non vivante)

Après l'ouverture des parois cellulaires de la levure par plasmolyse, la levure soumise à ce processus ne peut plus se multiplier et devient une levure inactive (ou non vivante) au sens de la législation sur les denrées alimentaires.

Caractéristique 3 – La «Kräuterhefe» contient des membranes cellulaires et des substances de la paroi cellulaire

Les membranes cellulaires rompues demeurent dans le produit. Les substances contenues dans les parois cellulaires de la levure, telles que le glucane et le mannane, doivent pouvoir être détectées.

Caractéristique 4 – La «Kräuterhefe» est un produit de la fermentation

La «Kräuterhefe» résulte de processus biologiques de fermentation due au métabolisme des levures.

La «Kräuterhefe» liquide contient de l'alcool fermenté.

Caractéristique 5 – La «Kräuterhefe» contient des ingrédients fermentés à base de plantes, de fruits et de légumes

La «Kräuterhefe» résulte de la métabolisation naturelle de ces ingrédients à base de plantes, de fruits et de légumes par la levure végétale, c'est-à-dire que les plantes, fruits et légumes utilisés doivent nécessairement faire l'objet d'une métabolisation par les propres enzymes de la levure. Les extraits fermentés de plantes, de fruits et de légumes sont des éléments caractéristiques de la fabrication de la «Kräuterhefe» au stade de la culture et de la plasmolyse de la levure.

Caractéristique 6 – La «Kräuterhefe» présente une activité enzymatique

Une activité biologique détectable des substances fragiles contenues dans les cellules de la levure végétale, telles que les substances thermolabiles ou instables en milieu acide/basique, est un marqueur d'une plasmolyse réalisée en douceur. La «Kräuterhefe» plasmolysée doit contenir des enzymes actives détectables.