C/2025/6440

2025.12.1.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján

(C/2025/6440)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 61. cikkével összhangban.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

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

EU-szám: TSG-DE-2814 – 2021.11.12.

Tagállam vagy harmadik ország: Németország

1. **Bejegyzendő elnevezés**

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

2. **A termék típusa**

1.8. osztály: A Szerződés I. mellékletében felsorolt egyéb termékek

3. **A bejegyzés indokolása**

A továbbiakban (a termékleírásban) a német „Kräuterhefe" elnevezés áll az oltalom alatt álló elnevezés valamennyi, fent bemutatott változata helyett.

3.1. Olyan termék, amely:

☒ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

☒ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

a) Az előállítás típusa, leírása:

Elsődleges állapotában a „Kräuterhefe" olyan folyékony élelmiszer-készítmény, amelyet hagyományosan a többlépcsős Strath-eljárással állítanak elő, amelynek a következők a fő lépései: „a növényi nyersanyagok fermentálása" (1. lépés), „gyógynövényi élesztő tenyésztése (*Candida utilis*, szinonimája: *Cyberlindnera jadinii*)" (2. lépés) és „az élesztősejtek lebontása a Strath-plazmolízis segítségével" (3. lépés).

A „Kräuterhefe" ezen előállítási módszerét 1967 óta, azaz több mint 50 éve alkalmazzák változatlan formában. A Strath-eljárás egyes lépései megfelelnek a meghatározott eljárási feltételeknek, amelyek különösen a nyersanyagok hőlabilis összetevőinek védelmét szolgálják. A cél a fermentált nyersanyagokból (élesztőből, gyógynövényekből, gyümölcsökből és zöldségekből) származó tápanyagok és létfontosságú anyagok lehető legnagyobb mennyiségének megőrzése kíméletes feldolgozási feltételek mellett, és ezzel egyidejűleg az élesztőhéj gátjának megtörése az emészthetőség javítása érdekében.

A „Kräuterhefe" az összetevők széles skálájával rendelkező, plazmolizált élesztő. A „Kräuterhefe" fehérjeforrás.

Az íz javítása érdekében édesítő összetevőket és/vagy a fűszeres, Maggi-szerű ízt enyhítő összetevőket lehet hozzáadni, például árpamaláta-kivonatot, gyümölcslé-koncentrátumot, mézet és citrom- vagy banánport.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) A hagyományosan felhasznált nyersanyagokra vonatkozó információk:

1.1. Élesztőtörzs: *Saccharomyces cerevisiae*

1.2. Élesztőtörzs: *Candida utilis* (történelmi név), szinonimája: *Cyberlindnera jadinii* a jelenlegi nómenklatúra szerint

2. Gyógynövények

3. Gyümölcsök

4. Zöldségfélék

3.2. Olyan elnevezés, amely:

☐ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

☒ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

Német (DE) nyelven: 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.

Angol (EN) nyelven: 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. (A gyógynövényi élesztő egy plazmolizált élesztőkészítmény, amelyet fermentált gyógynövényi és egyéb növényi kivonatokkal állítanak elő biológiai folyamatok során, és amely az élesztőhéjak lebomlása miatt könnyebben emészthető és alkalmasabb fogyasztásra.)

Olasz (IT) nyelven: 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.

Francia (FR) nyelven: 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.

Spanyol (ES) nyelven: 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. **Leírás**

4.1. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása, beleértve a termék sajátos jellegét alátámasztó főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőket (a 668/2014/EU rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

A „Kräuterhefe" sajátos jellemzői a következők:

a) fizikai:

A „Kräuterhefe" eredeti állapotában alapvetően folyékony a plazmolízis befejeződése után. A benne található élesztőhéj-anyagok viszkózus folyadékot hoznak létre. Sűrűség 20 °C hőmérsékleten: > 1,07 g/cm^3;

b) kémiai:

Szárazmaradék: > 25,0 % m/m;

alkoholtartalom: 10,0–12,0 % (v/v);

enzimtartalom: kimutatható;

c) mikrobiológiai:

Aerob mezofil baktériumok száma: < 5 × 105 CFU/g;

penészgombák: < 5 × 10^2 CFU/g.

Kizárandó baktériumok: *Escherichia coli* < 1 × 10^2 CFU/g; *Pseudomonas aeruginosa*: < 1 × 10^2 CFU/g; *Staphylococcus aureus*: < 1 × 10^2 CFU/g; szalmonella: nem mutatható ki 25 g-ban.

A *Saccharomyces cerevisiae* és a *Candida utilis* (szinonima: *Cyberlindnera jadinii*) élesztőtörzs élesztősejtjeinek tenyészete: lebomlott, nem aktív;

d) érzékszervi jellemzők:

Bézs, viszkózus folyadék; fűszeres íz és illat.

4.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (a 668/2014/EU rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

A „Kräuterhefe” előállítása az alábbiakban ismertetett háromlépcsős Strath-eljárással történik.

A Strath-eljárás 1. lépése: a növényi nyersanyagok alkoholos kivonatokká történő fermentálása

Egy komplex kompozit gyógynövény-keveréket (amelynek az összetételével kapcsolatos részleteket lásd az a) pontban) anaerob fermentációnak vetnek alá *Saccharomyces cerevisiae*, szacharóz és (ivóvíz-minőségű) víz hozzáadásával szobahőmérsékleten (legalább 25 °C-on). A szacharózt fermentált alkohollá alakítják. A folyamat akkor fejeződik be, amikor a szacharóz teljesen lebomlik. Az így kapott alkoholos növényi kivonatot szűrés után a *Candida* élesztő aerob tenyésztéséhez használják fel a 2. lépésben leírtak szerint. A 3. lépésben végrehajtandó plazmolízishez egy azonos módon előállított, gyógynövény-, gyümölcs- és zöldségkivonatokból álló fermentált növényi kivonatot (a továbbiakban: a plazmolízishez használandó fermentált kivonat) használnak.

A nyersanyagok típusának és jellemzőinek, valamint az 1. lépésben szereplő módszernek a részletei:

a) Az élesztőtenyésztéshez használt alkoholos kivonatok gyógynövény-keverékeinek típusa és mennyisége:

A Candida élesztőnek a 2. lépésben leírt módon való tenyésztéséhez hét gyógynövény-keveréket kell használni.

A hagyományos előállítási módszernek megfelelően ebből a hét különböző gyógynövény-keverékből hét külön fermentált gyógynövény-kivonatot állítanak elő, amelyekre aztán a *Candida utilis* (szinonima: *Cyberlindnera jadinii*) élesztő hét tenyésztési készítményének előállításához lesz szükség. A hét *Candida utilis* (szinonima: *Cyberlindnera jadinii*) élesztőkultúrát a Strath-eljárás 3. lépése (az élesztősejtek lebontása) során kombinálják.

A gyógynövény-keverékek összetétele:

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

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

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

4. gyógynövény-keverék: *Allium sativum* L., *bulbus*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Achillea millefolium* L., *herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *folium*; *Viscum album* L., *herba*;

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

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

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

A gyógynövény-keverékek szárított gyógynövényekből készülnek. A fent felsorolt gyógynövényekből állnak. A gyógynövények helyettesíthetők vagy más gyógynövények is hozzáadhatók a keverékekhez. Ilyen esetekben tenyésztési készítményenként legalább öt gyógynövényt kell használni, a gyógynövény-keverék teljes arányának pedig 2,5 %-nak kell lennie a fermentáláshoz használt készítményben. A gyógynövény-keverékben felhasznált egyes gyógynövények tömegszázaléka a felhasznált gyógynövények számától függ. A mennyiségeket egyenlően ajánlott elosztani. Például: ha a gyógynövény-keverék öt különböző gyógynövényt tartalmaz, az az ajánlott, hogy mindegyik gyógynövény 20 %-ot tegyen ki.

Mennyiségek:

A fermentáláshoz használt készítmény (100 %): gyógynövény-keverék: 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae*: 1,0 %, szacharóz: 16,9 %, víz: 79,6 %.

b) A plazmolízishez használandó fermentált kivonathoz szükséges gyógynövény-keverék és gyümölcs-/zöldségkeverék típusa:

A plazmolízishez használandó fermentált kivonathoz szükséges gyógynövény-keverék: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale, herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*.

(*A szemes terményeket elő kell csíráztatni.)

A „plazmolízishez” használt gyógynövény-keverék szárított gyógynövényekből készül. A fent felsorolt gyógynövényekből áll. A gyógynövények helyettesíthetők vagy más gyógynövények is hozzáadhatók a keverékekhez. Ilyen esetekben legalább öt gyógynövényt kell használni, a gyógynövény-keverék teljes arányának pedig 2,5 %-nak kell lennie a fermentáláshoz használt készítményben. A gyógynövény-keverékben felhasznált egyes gyógynövények tömegszázaléka a felhasznált gyógynövények számától függ. A mennyiségeket egyenlően ajánlott elosztani. Például: ha a gyógynövény-keverék öt különböző gyógynövényt tartalmaz, az az ajánlott, hogy mindegyik gyógynövény 20 %-ot tegyen ki.

A plazmolízishez használandó fermentált kivonathoz szükséges gyümölcs-/zöldségkeverék:

bodza, fekete ribiszke, sárgarépa.

A gyümölcs-/zöldségkeverék friss nyersanyagokból készül. A fent felsorolt gyümölcs-/zöldségfajtákból áll. A gyümölcs-/zöldségfajták helyettesíthetők vagy más gyümölcs-/zöldségfajták is hozzáadhatók. Ilyen esetekben a gyümölcs-/zöldségkeverék teljes arányának 4,8 %-nak kell lennie a fermentáláshoz használt készítményben. A gyümölcs-/zöldségkeverékben felhasznált egyes gyümölcs-/zöldségfajták tömegszázaléka a felhasznált gyümölcs-/zöldségfajták számától függ. A mennyiségeket egyenlően ajánlott elosztani. Például: ha a gyümölcs-/zöldségkeverék három különböző gyümölcs-/zöldségfajtát tartalmaz, az az ajánlott, hogy mindegyik gyümölcs-/zöldségfajta 33,33 %-ot tegyen ki.

Mennyiségek:

A fermentáláshoz használt készítmény (100 %): gyógynövény-keverék: 2,4 %, gyümölcs-/zöldségkeverék: 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae*: 1,8 %, szacharóz: 15,0 %, víz: 76,0 %.

Megjegyzés: a „plazmolízishez” használandó gyógynövény-keveréket és a „plazmolízishez” használandó gyümölcs-/zöldségkeveréket együtt fermentálják egy fermentálási készítményben.

c) A növényi nyersanyagok anaerob fermentálásához a *Saccharomyces cerevisiae* törzset kell használni, mivel ez az élesztőtörzs anaerob körülmények között jobb erjedési teljesítményt ér el.

d) A fermentált gyógynövény-/gyümölcs-/zöldség-kivonat minimális alkoholtartalma: 9 % (v/v).

A Strath-eljárás 2. lépése: A *Candida utilis* élesztő (szinonima: *Cyberlindnera jadinii*) tenyésztése és megtartása starter élesztőként

Az élesztőtenyésztés terminológiájában a „tenyésztés” az élesztő aerob szaporításának folyamatára utal. Egy hidegen tárolt aktív starter élesztőből kiindulva annak tömegét a megfelelő növekedési és technológiai feltételeknek megfelelően, ellenőrzött módon megsokszorozzák. Az élesztők tenyésztésének, szaporításának és visszatartásának feltételeit az élesztőipar általános tudományos ismeretei határozzák meg. Ezeket az elveket követik a *Candida utilis* élesztő (szinonima: *Cyberlindnera jadinii*) tenyésztése és starter élesztőként való megtartása során.

A tápanyagoldat hozzáadására, a hőmérséklet-szabályozásra, az oxigén hozzáadására, valamint a technológiai berendezések típusának és más technológiai feltételeknek a megválasztására az iparág ezen általános műszaki ismereteinek megfelelően kerül sor. Az eltérések megengedettek az élesztőszaporítási technológiában, feltéve, hogy megfelelnek az élesztőipar ezen általános iránymutatásainak.

A nyersanyagok típusának és jellemzőinek, valamint a 2. lépésben szereplő módszernek a részletei:

a) A *Candida utilis* élesztőtörzs (szinonima: *Cyberlindnera jadinii*) alkalmassága a gyógynövény-kivonatokkal való tenyésztésre:

A következő élesztőtörzset használják az élesztő gyógynövény-kivonatok hozzáadásával történő tenyésztéséhez: *Candida utilis*, szinonimája: *Cyberlindnera jadinii*.

b) A *Candida utilis* élesztő (szinonima: *Cyberlindnera jadinii*) tenyésztése során az 1. lépésből származó fermentált gyógynövény-kivonatokat jellegzetes összetevőként hozzá kell adni a tápanyagoldathoz.

Mennyiségi arány: gyógynövény-kivonatok (min.) 1 %, tápanyagoldat (max.) 99 %.

c) A *Candida utilis* élesztő (szinonima: *Cyberlindnera jadinii*) első tenyésztését követően és a termelőüzemek méretétől függően egy megfelelő adagot el lehet különíteni starter élesztőként, és hűtött állapotban (elfogadható hőmérséklet-tartomány: 2–5 °C) lehet tárolni legfeljebb 4 hétig. Ennek a *Candida utilis* starter élesztőnek (szinonima: *Cyberlindnera jadinii*) a tenyésztését a legfeljebb 4 hetes tárolási időszakon belül kell elvégezni, és az abból nyert másik adagot el kell különíteni friss starter élesztőként. Ez a 4 hetes időközönként ismétlődő ciklus frissen tartja a *Candida utilis* élesztőt (szinonima: *Cyberlindnera jadinii*), és biztosítja a „gyógynövényi jelleg” megőrzését.

d) Géntechnológiával módosított élesztő használata nem megengedett.

A Strath-eljárás 3. lépése: az élesztősejtek lebontása

Az élesztő előállításának terminológiájában a „plazmolízis” az élesztő cseppfolyósítására vagy az anyagoknak az élesztősejtből történő kiszabadulására utal. A „Kräuterhefe” Strath-eljárással történő előállításához bizonyos, a termék védelmét szolgáló technológiai eljárási paraméterekre van szükség (lásd a 3. lépéssel kapcsolatos részleteket).

A „Kräuterhefe” hagyományos előállítási módszerének megfelelően a 4.2. szakaszban említett *Saccharomyces cerevisiae* és *Candida utilis* (szinonima: *Cyberlindnera jadinii*) élesztőkultúrát együttesen vetik alá az élesztősejtek anaerob lebontásának.

A Strath-eljárásban alkalmazott plazmolízis másik sajátossága, hogy a felhasznált élesztőket fermentált gyógynövény-/gyümölcs-/zöldség-kivonat hozzáadásával plazmolizálják; lásd a 4.2. szakasz 1. lépését (a plazmolízishez használandó fermentált kivonatról).

A nyersanyagok típusának és jellemzőinek, valamint a 3. lépésben szereplő módszernek a részletei:

Ahhoz, hogy el lehessen végezni a plazmolízist, a következő követelményeknek kell megfelelni az összetevők, a mennyiségek és a feldolgozási feltételek tekintetében.

a) A 3.1. szakasz b) pontja szerinti élesztőkultúra-törzsek mennyiségi aránya – az összes élesztő 100 %-a alapján:

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

Más szóval a minőségi cél a következő: a 4.2. szakaszban említett *Candida utilis* (szinonima: *Cyberlindnera jadinii*) élesztőknek a plazmolízishez használt teljes élesztőmennyiség legalább 20 %-át kell kitenniük.

Az összes élesztő százalékos aránya a plazmolízisben: 80 %.

b) A szacharóz százalékos aránya a plazmolízisben: 12 %.

c) A gyógynövény-/zöldség-/gyümölcskivonat százalékos aránya a plazmolízisben: 8 %.

d) Az eljárás körülményei:

Tilos a következő, az összetevők tápanyag- és létfontosságúanyag-tartalmát befolyásoló stresszfaktorok alkalmazása: hő/hideg, sav/lúg, nagy nyomás, ultrahang.

4.3. *A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (a 668/2014/EU rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

1. jellemző: a „Kräuterhefe” plazmolizált (= lebomlott) élesztő

Miután lezajlott az élesztő aktív gyógynövényi közeggel való tenyésztése, az élesztősejteket egy biológiai eljárással (= plazmolízissel) óvatosan felnyitják. Az így felszabaduló sejttartalom (= élesztővitaminokat, fehérjét tartalmazó plazma) biológiai szempontból rendkívül hasznos.

2. jellemző: a „Kräuterhefe” nem aktív élesztő

Az élesztősejtek plazmolízissel történő lebomlását követően az e folyamatnak alávetett élesztő elveszíti szaporodási képességét, és élelmiszerjogi szempontból nem aktív élesztővé válik.

3. jellemző: a „Kräuterhefe” sejtmembránokat és sejtfal-anyagokat tartalmaz

A lebomlott sejtmembránok megmaradnak a termékben. Az élesztő sejtfal-anyagainak (például a glükánoknak és a mannánoknak) kimutathatónak kell lenniük.

4. jellemző: a „Kräuterhefe” fermentációs termék

A „Kräuterhefe” az élesztő anyagcseréjén alapuló biológiai fermentációs eljárásokkal készül.

A folyékony „Kräuterhefe” fermentált alkoholt tartalmaz.

5. jellemző: a „Kräuterhefe” fermentált gyógynövényi, gyümölcs- és zöldség-összetevőket tartalmaz

A „Kräuterhefe” előállítása a gyógynövényi, gyümölcs- és zöldség-összetevők gyógynövényi élesztővé történő biológiai anyagcseréjével zajlik, azaz a felhasznált gyógynövényeket, gyümölcsöket és zöldségeket szükségszerűen metabolizálni kell az élesztő saját enzimeivel. A gyógynövények, gyümölcsök és zöldségek fermentált kivonatai a „Kräuterhefe” tenyésztésének és plazmolízisének jellemző elemei.

6. jellemző: a „Kräuterhefe” termékben enzimaktivitás figyelhető meg

Az elvégzendő enyhe plazmolízis markere az érzékeny gyógynövényi élesztősejt-összetevők (például a hő és savas/lúgos közegben labilis gyógynövényi élesztő-összetevők) kimutatható bioaktivitása. A lebomlott gyógynövényi élesztőknek kimutatható aktív enzimeket kell tartalmazniuk.