C/2025/6440

2025 12 1

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą

(C/2025/6440)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

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

ES Nr.: TSG-DE-2814 – 2021 11 12

Valstybė narė arba trečioji šalis Vokietija

1. **Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai)**

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

2. **Gaminio rūšis**

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priede išvardyti produktai

3. **Registravimo pagrindas**

Vokiškas pavadinimas „Kräuterhefe“ toliau (gaminio specifikacijoje) reiškia visus pirmiau nurodytus saugomo pavadinimo variantus.

3.1. Tai gaminys:

☒ kurio gamybos ar perdirbimo metodas ar sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas;

☒ kuris gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

a) Gamybos rūšis, aprašymas:

Pirminės formos „Kräuterhefe“ – skystas maistinis preparatas, tradiciškai gaminamas taikant daugiapakopį „Strath“ procesą, kurį sudaro pagrindiniai etapai: „augalinių žaliavų fermentacija“ (1 etapas), „žoliniais augalais prisotintų mielių (*Candida utilis*, sinonimas: *Cyberlindnera jadinii*) auginimas“ (2 etapas) ir „mielių ląstelių sienelių plyšimas „Strath“ plazmolizės sąlygomis“ (3 etapas).

Šis maistinio preparato „Kräuterhefe“ gamybos būdas nekeičiamas nuo 1967 m., t. y. jau daugiau kaip 50 metų. Atskiri „Strath“ proceso etapai atitinka apibrėžtas proceso sąlygas, kurios visų pirma apsaugo šilumai jautrias žaliavų sudedamąsias dalis. Siekiama, kad fermentuojamose žaliavose (mielėse, žoliniuose augaluose, vaisiuose ir daržovėse) išliktų kuo daugiau maisto ir gyvybiškai svarbių medžiagų, taikant švelnias proceso sąlygas, ir tuo pat metu suardyti mielių ląstelių sienelių barjerą, kad pagerėtų virškinamumas.

„Kräuterhefe“ yra plazmolizuotos mielės, kurias sudaro platus sudedamųjų dalių spektras. Mielės „Kräuterhefe“ yra baltymų šaltinis.

Siekiant pagerinti skonį, gali būti dedama saldiklių ir (arba) aštrų prieskonius „Maggi“ primenantį skonį švelninančių ingredientų, pavyzdžiui, salyklinių miežių ekstrakto, sulčių koncentrato, medaus, citrinų arba bananų miltelių.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) informacija apie tradiciškai naudojamas žaliavas:

1.1 Mielių padermė: *Saccharomyces cerevisiae*

1.2 Mielių padermė: *Candida utilis* (istorinis pavadinimas), sinonimas: *Cyberlindnera jadinii* pagal dabartinę nomenklatūrą

2. Žoliniai augalai

3. Vaisiai

4. Daržovės

3.2. Tai pavadinimas, kuris:

☐ tradiciškai vartojamas konkrečiam gaminiui pavadinti,

☒ perteikia gaminio tradicinį ar specifinį pobūdį.

Vokiečių (DE) kalba: 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.

Anglų (EN) kalba: 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.

Italų (IT) kalba: 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.

Prancūzų (FR) kalba: 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.

Ispanų (ES) kalba: 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. **Aprašymas**

4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes, kuriomis grindžiamas to produkto specifinis pobūdis (Reglamento (ES) Nr. 668/2014 7 straipsnio 2 dalis)*

Mielės „Kräuterhefe“ pasižymi šiomis specifinėmis savybėmis:

a) fizinės:

„Kräuterhefe“ iš esmės yra pradinės būsenos skystis susidaręs pasibaigus plazmolizės procesui. Iš mielių ląstelių sienelėse esančių medžiagų susidaro klampus skystis. tankis 20 °C temperatūroje: > 1,07 g/cm^3;

b) cheminės:

sausųjų medžiagų kiekis: > 25,0 % m/m;

alkoholio koncentracija: 10,0–12,0 % (tūrio procentais);

fermentų kiekis: aptinkamas;

c) mikrobiologinės:

aerobinių mezofilinių bakterijų skaičius: < 5 × 105 KSV/g;

pelėsių: < 5 × 10^2 KSV/g;

susidariusių bakterijų: *Escherichia coli*: < 1 × 10^2 KSV/g; *Pseudomonas aeruginosa*: < 1 × 10^2 KSV/g; *Staphylococus aureus*: < 1 × 10^2 KSV/g; salmonelių: neaptinkama 25 g medžiagos;

mielių padermių *Saccharomyces cerevisiae* ir *Candida utilis* (sinonimas: *Cyberlindnera jadinii*) mielių kultūrų ląstelės: su plyšusiomis sienelėmis, neaktyvios;

d) juslinės:

smėlio spalvos, klampus skystis; aštraus skonio ir kvapo.

4.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūšį bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (Reglamento (ES) Nr. 668/2014 7 straipsnio 2 dalis)*

Maistinis preparatas „Kräuterhefe“ gaminamas taikant trijų etapų „Strath“ procesą, kaip aprašyta toliau.

„Strath“ proceso 1 etapas: augalinių žaliavų fermentavimas į alkoholinius ekstraktus

Sudėtingas sudėtinis žolinių augalų mišinys (apie sudėtį žr. a punkte) anaerobiškai fermentuojamas, pridedant *Saccharomyces cerevisiae*, sacharozės ir vandens (geriamojo vandens kokybės) ne žemesnėje kaip 25 °C kambario temperatūroje. Sacharozė paverčiama fermentuotu alkoholiu. Procesas baigiamas, kai sacharozė visiškai suskaidoma. Gautas alkoholinis žolinių augalų ekstraktas po filtravimo naudojamas *Candida* mielėms auginti aerobiniu būdu, kaip aprašyta 2 etape. 3 etape vykdomai plazmolizei naudojamas tokiu pat būdu pagamintas fermentuotas žolinių augalų ekstraktas, sudarytas iš žolinių augalų, vaisių ir daržovių ekstraktų (toliau – fermentuotas ekstraktas, skirtas plazmolizei).

Informacija apie žaliavų rūšį ir savybes bei 1 etape taikomą metodą:

a) Alkoholiniams ekstraktams, skirtams mielėms auginti, gaminti skirtų žolinių augalų mišinių rūšis ir kiekiai:

Candida mielėms auginti, kaip aprašyta 2 etape, turi būti naudojami septynių žolinių augalų mišiniai.

Pagal tradicinį gamybos metodą iš šių septynių skirtingų žolinių augalų mišinių gaunami septyni atskirai fermentuoti žolinių augalų ekstraktai, kurie reikalingi septyniems mielių *Candida utilis* (sinonimas: *Cyberlindnera jadinii*) auginimo preparatams paruošti. Septynios mielių *Candida utilis* (sinonimas: *Cyberlindnera jadinii*) kultūros sujungiamos „Strath“ proceso 3 etape (mielių ląstelių sienelių plyšimas).

Žolinių augalų mišinių sudėtis

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

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

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

4 žolinių augalų mišinys: *Allium sativum* L., *bulbus*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Achillea millefolium* L., *herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *folium*; *Viscum album* L., *herba*;

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

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

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

Žolinių augalų mišiniai ruošiami iš džiovintų žolinių augalų. Juos sudaro anksčiau išvardinti žoliniai augalai. Žoliniai augalai gali būti pakeisti arba gali būti dedama kitų žolinių augalų. Tokiais atvejais auginimo preparatui paruošti turi būti naudojamos ne mažiau kaip penki žoliniai augalai, o bendra žolinių augalų mišinio dalis fermentacijos preparate turi būti 2,5 %. Žolinių augalų mišinyje naudojamų atskirų žolinių augalų svorio procentai yra susiję su naudojamų žolinių augalų skaičiumi. Rekomenduojama vienodai paskirstyti kiekius. Pavyzdžiui: rekomenduojama, kad kiekvienas žolinis augalas sudarytų 20 % mišinio, kurį sudaro penki atskiri žoliniai augalai.

Kiekiai:

Fermentacijos preparatas (100 %): žolinių augalų mišinys 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, sacharozė 16,9 %, vanduo 79,6 %.

b) Žolinių augalų mišinio ir vaisių / daržovių mišinio tipas fermentuotam ekstraktui, skirtam plazmolizei, gaminti:

Žolinių augalų mišinys fermentuotam ekstraktui, skirtam plazmolizei, gaminti: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale, herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*;

(*grūdai turi būti iš anksto sudaiginti).

Žolinių augalų mišiniai plazmolizei ruošiami iš džiovintų žolinių augalų. Juos sudaro anksčiau išvardinti žoliniai augalai. Žoliniai augalai gali būti pakeisti arba gali būti dedama kitų žolinių augalų. Tokiais atvejais turi būti naudojamos ne mažiau kaip penkios vaistažolės, o bendra žolinių augalų mišinio dalis fermentacijos preparate turi būti 2,5 %. Žolinių augalų mišinyje naudojamų atskirų žolinių augalų svorio procentai yra susiję su naudojamų žolinių augalų skaičiumi. Rekomenduojama vienodai paskirstyti kiekius. Pavyzdžiui: rekomenduojama, kad kiekvienas žolinis augalas sudarytų 20 % mišinio, kurį sudaro penki atskiri žoliniai augalai.

Vaisių ir daržovių mišinys fermentuotam ekstraktui, skirtam plazmolizei, gaminti:

šeivamedžio uogos, juodieji serbentai, morkos.

Vaisių ir daržovių mišinys ruošiamas iš šviežių žaliavų. Jį sudaro pirmiau išvardytų rūšių vaisiai / daržoviės. Vaisių / daržovių rūšys gali būti pakeistos arba gali būti pridėta kitų vaisių / daržovių rūšių. Tokiais atvejais bendra vaisių /daržovių mišinio dalis fermentacijos preparate turi būti 4,8 %. Vaisių / daržovių mišinyje naudojamų atskirų rūšių vaisių / daržovių masės procentai yra susiję su naudojamų vaisių / daržovių rūšių skaičiumi. Rekomenduojama vienodai paskirstyti kiekius. Pavyzdžiui: rekomenduojama, kad vaisių / daržovių mišinyje, kurį sudaro trijų rūšių vaisiai / daržovės, kiekviena vaisių / daržovių rūšis sudarytų 33,33 %.

Kiekiai:

Fermentacijos preparatas (100 %): žolinių augalų mišinys 2,4 %, vaisių / daržovių mišinys 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, sacharozė 15,0 %, vanduo 76,0 %.

Pastaba. Žolinių augalų mišinys, skirtas plazmolizei, ir vaisių / daržovių mišinys, skirtas plazmolizei, fermentuojami kartu fermentacijos preparate.

c) Augalinių žaliavų anaerobinei fermentacijai turi būti naudojama *Saccharomyces cerevisiae* mielių padermė, nes ji anaerobinėmis sąlygomis pasiekia geresnių fermentacijos rezultatų.

d) Minimali fermentuotų žolinių augalų / vaisių / daržovių ekstraktų alkoholio koncentracija: 9 % (tūrio procentais).

„Strath“ proceso 2 etapas: Mielių *Candida utilis* (sinonimas: *Cyberlindnera jadinii*) auginimas ir jų, kaip pradinių mielių, laikymas

Pagal mielių gamybos terminologiją „auginimas“ reiškia mielių dauginimo aerobiniu būdu procesą. Iš šaltai laikomų aktyvių pradinių mielių, laikantis tinkamų augimo ir technologinių sąlygų, kontroliuojamai dauginama jų masė. Maistinių mielių auginimo, dauginimo ir laikymo sąlygos yra nustatytos bendrosiomis mokslinėmis mielių pramonės žiniomis. Šių principų laikomasi auginant mieles *Candida utilis* (sinonimas: *Cyberlindnera jadinii*) ir laikant jas kaip pradines mieles.

Mitybinio tirpalo įpylimas, temperatūros kontrolė, aeracija, technologinių įrenginių rūšis ir kitos proceso sąlygos nustatomos atsižvelgiant į šias bendrąsias technines pramonės žinias. Leidžiama keisti mielių dauginimo technologiją, jei ji atitinka šias bendrąsias mielių pramonės gaires.

Informacija apie žaliavų rūšį ir savybes bei 2 etape taikomą metodą:

a) mielių padermės *Candida utilis* (sinonimas: *Cyberlindnera jadinii*) tinkamumas auginti maitinant jas žolinių augalų ekstraktais:

šis mielių padermės naudojamos mielėms auginti, pridedant žolinių augalų ekstraktų: *Candida utilis*, sinonimas: *Cyberlindnera jadinii;*

b) auginant mieles *Candida utilis* (sinonimas: Cyberlindnera jadinii), į mitybinį tirpalą turi būti pridedama fermentuotų žolinių augalų ekstraktų iš pirmojo etapo kaip savybes lemiančių ingredientų.

Kiekybinis santykis: žolinių augalų ekstraktai (mažiausiai) 1 %, mitybinis tirpalas (daugiausiai) 99 %;

c) po pirmojo mielių *Candida utilis* (sinonimas: *Cyberlindnera jadinii*) auginimo etapo, atsižvelgiant į gamybos patalpų matmenis, atitinkama dalis gali būti atidėta naudoti kaip pradinės mielės ir laikoma šaldytuve (leistina temperatūra: 2–5 °C) ne ilgiau kaip 4 savaites. Šios pradinės mielės *Candida utilis* (sinonimas: *Cyberlindnera jadinii*) turi būti panaudotos auginimui per ne ilgesnį kaip 4 savaičių laikymo laikotarpį, o kita išaugintų mielių dalis turi būti atidėta kaip šviežios pradinės mielės. Šiuo pasikartojančiu ciklu, kartojamu kas 4 savaites, palaikomas mielių *Candida utilis* (sinonimas: *Cyberlindnera jadinii*) šviežumas ir užtikrinama, kad jos išliktų prisisotinusios žolinių augalų;

d) draudžiama naudoti genetiškai modifikuotas mieles.

„Strath“ proceso 3 etapas: Mielių ląstelių sienelių plyšimas

Mielių auginimo terminologijoje „plazmolizė“ reiškia mielių skystinimą arba medžiagų išsiskyrimą iš mielių ląstelės. Norint gaminti maistinį preparatą „Kräuterhefe“ taikant „Strath“ procesą, būtini tam tikri gaminio saugumą užtikrinantys technologinio proceso parametrai (žr. išsamią informaciją apie 3 etapą).

Pagal tradicinį maistinio preparato „Kräuterhefe“ gamybos metodą 4.2 skirsnyje nurodytų *Saccharomyces cerevisiae* ir *Candida utilis* (sinonimas: *Cyberlindnera jadinii*) kultūrų mielių ląstelių sienelės kartu įplėšiamos anaerobinėmis sąlygomis.

Kitas ypatingas „Strath“ procese taikomos plazmolizės bruožas yra tas, kad naudojamos mielės plazmolizuojamos pridedant fermentuotų žolinių augalų / vaisių / daržovių ekstrakto; žr. 4.2 skirsnį, 1 etapą (fermentuotas ekstraktas, skirtas plazmolizei).

Informacija apie žaliavų rūšį ir savybes bei 3 etape taikomą metodą:

Kad būtų galima atlikti plazmolizę, turi būti laikomasi šių reikalavimų, susijusių su sudedamosiomis dalimis, kiekiais ir proceso sąlygomis.

a) Kiekybinis mielių kultūrų padermių santykis, nurodytas 3.1 skirsnio b punkte – remiantis 100 % bendro mielių kiekio:

Candida utilis, sinonimas: *Cyberlindnera jadinii* (mažiausiai) 20 %, *Saccharomyces cerevisiae* (daugiausiai) 80 %.

Kitaip sakant, siekiama kokybė yra: *Candida utilis* (sinonimas: *Cyberlindnera jadinii*) 4.2 skirsnyje nurodytos mielės turi sudaryti ne mažiau kaip 20 % viso plazmolizei naudojamo mielių kiekio.

mielių kiekio procentinė dalis vykstant plazmolizei: 80 %

b) sacharozės procentinė dalis vykstant plazmolizei: 12 %

c) žilinių augalų / daržovių / vaisių ekstrakto procentinė dalis vykstant plazmolizei: 8 %.

d) Proceso sąlygos:

draudžiami šie nepalankūs veiksniai, turintys įtakos sudedamųjų dalių maisto ir gyvybiškai svarbių medžiagų kiekiui: karštis / šaltis, rūgštis / šarmas, aukštas slėgis, ultragarsas.

4.3. *Pagrindinių produkto tradicinį pobūdį lemiančių elementų aprašymas (Reglamento (ES) Nr. 668/2014 7 straipsnio 2 dalis)*

1 savybė – „Kräuterhefe“ yra plazmolizuotos (su plyšusiomis ląstelių sienelėmis) mielės

Po to, kai mielės išauginamos aktyviojoje žolinių augalų terpėje, mielių ląstelės švelniai atidaromos vykstant biologiniam procesui (plazmolizei). Tokiu būdu išsiskyręs ląstelių turinys (plazma su mielių vitaminais, baltymais) biologiniu požiūriu yra labai naudingas.

2 savybė – „Kräuterhefe“ yra neaktyvios mielės

Vykstant plazmolizei plyšus mielių ląstelės sienelei, mielės, kurioms taikomas šis procesas, praranda gebėjimą daugintis ir maisto produktus reglamentuojančių teisės aktų požiūriu tampa neaktyviomis mielėmis.

3 savybė – „Kräuterhefe“ sudėtyje yra ląstelių membranų ir ląstelių sienelių medžiagų

Plyšusios ląstelių membranos lieka produkte. Gaminyje turi būti aptinkamos mielių ląstelių sienelių medžiagos, tokios kaip gliukanai ir mananai.

4 savybė – „Kräuterhefe“ yra fermentacijos gaminys

„Kräuterhefe“ gaminamas taikant biologinės fermentacijos procesus, pagrįstus mielių medžiagų apykaita.

Skystos formos „Kräuterhefe“ sudėtyje yra fermentuoto alkoholio.

5 savybė – „Kräuterhefe“ sudėtyje yra fermentuotų žolinių augalų, vaisių ir daržovių sudedamųjų dalių

„Kräuterhefe“ gaminamas biologiškai metabolizuojant žolinių augalų, vaisių ir daržovių sudedamąsias dalis ir taip prisotinant mieles žoliniais augalais, t. y. naudojamus žolinius augalus, vaisius ir daržoves būtinai turi metabolizuoti pačių mielių fermentai. Fermentuoti žolinių augalų, vaisių ir daržovių ekstraktai yra būdingi „Kräuterhefe“ gamybos auginimo ir plazmolizės etapų elementai.

6 savybė – „Kräuterhefe“ pasižymi fermentų aktyvumu

Atliktos švelnios plazmolizės rodiklis yra jautrių žolinių augalų prisisotinusių mielių ląstelių komponentų, tokių kaip karščiui ir rūgštims / šarmams neatsparių žolinių augalų prisisotinusių mielių sudedamųjų dalių, bioaktyvumas Žolinių augalų prisotintose mielėse, kurių ląstelių sienelės plyšusios, turi būti aptinkama aktyviųjų fermentų.