C/2025/6440

1.12.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/6440)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 61. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

“Kräuterhefe / Herbal yeast / Lievito di erbe / Levure d’herbes / Levadura herbaria”

ES Nr.: TSG-DE-2814 – 12.11.2021.

Dalībvalsts vai trešā valsts: Vācija

1. **Reģistrējamais nosaukums**

“Kräuterhefe / Herbal yeast / Lievito di erbe / Levure d’herbes / Levadura herbaria”

2. **Produkta veids**

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti

3. **Reģistrācijas pamatojums**

Visu iepriekš norādīto aizsargātā nosaukuma variantu vietā turpmāk (produkta specifikācijā) tiks lietots vācu valodas nosaukums “Kräuterhefe”.

3.1. Tas ir produkts, kas:

☒ iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;

☒ ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

a) Ražošanas veida apraksts

Sākotnējā stāvoklī “Kräuterhefe” ir šķidrs pārtikas produkts, ko tradicionāli ražo daudzpakāpju *Strath* procesā, kurš ietver trīs galvenos posmus: augu izejvielu fermentāciju (1. posms), aromātisko augu rauga (*Candida utilis*, sinonīms: *Cyberlindnera jadinii*) audzēšanu (2. posms) un rauga šūnu noārdīšanu *Strath* plazmolīzes apstākļos (3. posms).

Šī “Kräuterhefe” ražošanas metode tiek izmantota nemainītā veidā kopš 1967. gada, t. i., vairāk nekā 50 gadus. *Strath* procesa atsevišķie posmi atbilst noteiktiem procesa nosacījumiem, kas īpaši nodrošina izejvielu termolabilo sastāvdaļu aizsardzību. Mērķis ir saglabāt pēc iespējas vairāk uzturvielu un bioloģiski aktīvo vielu, ko satur fermentētās izejvielas (raugs, aromātiskie augi, augļi un dārzeņi), nodrošinot saudzīgus procesa apstākļus, bet tai pašā laikā noārdīt rauga šūnapvalkus, lai uzlabotu produkta sagremojamību.

“Kräuterhefe” ir plazmolizēts raugs ar plašu sastāvdaļu klāstu. “Kräuterhefe” ir proteīna avots.

Garšas uzlabošanai var pievienot saldinātājas sastāvdaļas un/vai sastāvdaļas, kas mīkstina pikanto *Maggi* tipa garšu, piemēram, miežu iesala ekstraktu, sulas koncentrātu, medu un citronu vai banānu pulveri.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Informācija par tradicionāli izmantotajām izejvielām

1.1. Rauga celms: *Saccharomyces cerevisiae*

1.2. Rauga celms: *Candida utilis* (vēsturiskais nosaukums), sinonīms: *Cyberlindnera jadinii* saskaņā ar pašreizējo nomenklatūru

2. Aromātiskie augi

3. Augļi

4. Dārzeņi

3.2. Tas ir nosaukums, kas:

☐ ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;

☒ identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

Vācu valodā (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*.

Latviešu valodā (LV): Aromātisko augu raugs ir plazmolizēta rauga preparāts, kas ražots bioloģiskos procesos, izmantojot fermentētus aromātisko augu un citu augu ekstraktus, un kas rauga šūnapvalku noārdīšanās dēļ ir vieglāk sagremojams un piemērotāks lietošanai uzturā.

Itāļu valodā (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*.

Franču valodā (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*.

Spāņu valodā (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. **Apraksts**

4.1. *Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifikas pamatā (Regulas (ES) Nr. 668/2014 7. panta 2. punkts)*

"Kräuterhefe" ir šādas specifiskas īpašības:

a) fizikālās:

sākotnējā stāvoklī pēc plazmolīzes pabeigšanas "Kräuterhefe" būtībā ir šķidrs. Tajā esošās rauga šūnapvalku vielas veido viskozu šķidrumu. Blīvums 20 °C temperatūrā: > 1,07 g/cm³;

b) ķīmiskās:

sausais atlikums: > 25,0 % m/m;

spirta koncentrācija: 10,0–12,0 % (V/V);

fermentu saturs: konstatējams;

c) mikrobioloģiskās:

aerobo mezofilo baktēriju skaits: < 5 × 105 KVV/g;

pelējuma sēnītes: < 5×10^2 KVV/g;

izslēdzamie mikroorganismi: *Escherichia coli* < 1×10^2 KVV/g; *Pseudomonas aeruginosa*: < 1×10^2 KVV/g; *Staphylococcus aureus*: < 1×10^2 KVV/g; *Salmonella*: nav konstatējama 25 g paraugā;

pie rauga celmiem *Saccharomyces cerevisiae* un *Candida utilis* (sinonīms: *Cyberlindnera jadinii*) piederīgo rauga kultūru šūnas: noārdītas, neaktīvas;

d) organoleptiskās:

viskozs smilškrāsas šķidrums; asa garša un smarža.

4.2. *Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (Regulas (ES) Nr. 668/2014 7. panta 2. punkts)*

"Kräuterhefe" ražo, izmantojot tālāk aprakstīto trīspakāpju *Strath* procesu.

Strath process, 1. posms: augu izejvielu fermentācija spirta ekstraktos

Kompleksam vairāku aromātisko augu maisījumam (sastāvu sīkāk skatīt a) apakšpunktā) veic anaerobo fermentāciju, pievienojot *Saccharomyces cerevisiae*, saharozi un ūdeni (dzeramā ūdens kvalitātes) istabas temperatūrā, kas ir vismaz 25 °C. Saharozi pārvērš fermentētā spirtā. Process tiek pabeigts, kad saharoze ir pilnīgi noārdījusies. Iegūto spirta aromātisko augu ekstraktu pēc filtrācijas izmanto *Candida* rauga aerobajai audzēšanai, kā aprakstīts 2. posmā. Plazmolīzei 3. posmā izmanto līdzīgā veidā iegūtu fermentētu augu ekstraktu, kas sastāv no aromātisko augu, augļu un dārzeņu ekstraktiem ("fermentētais ekstrakts plazmolīzei").

Dati par 1. posmā izmantoto izejvielu veidu un īpašībām un izmantoto metodi

a) To aromātisko augu maisījumu veids, kas paredzēti spirta ekstraktu iegūšanai rauga audzēšanai, un to daudzumi

Candida rauga audzēšanai, kas aprakstīta 2. posmā, jāizmanto septiņi aromātisko augu maisījumi.

Saskaņā ar tradicionālo ražošanas metodi no šiem septiņiem dažādajiem aromātisko augu maisījumiem iegūst septiņus atsevišķi fermentētus aromātisko augu ekstraktus, kas savukārt ir vajadzīgi, lai ražotu septiņus rauga *Candida utilis* (sinonīms: *Cyberlindnera jadinii*) kultivēšanas preparātus. Septiņas *Candida utilis* (sinonīms: *Cyberlindnera jadinii*) rauga kultūras apvieno *Strath* procesa 3. posmā (rauga šūnu noārdīšanās).

Aromātisko augu maisījumu sastāvs:

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

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

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

4. aromātisko augu maisījums: *Allium sativum* L., *bulbus*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Achillea millefolium* L., *herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *folium*; *Viscum album* L., *herba*;

5. aromātisko augu maisījums: *Anethum graveolens* L., *fructus*; *Asperula odorata* L., *herba*; *Lavandula angustifolia* Mill., *flos*; *Matricaria chamomilla recutita* L., *flos*; *Melissa officinalis* L., *folium*;

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

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

Aromātisko augu maisījumus gatavo no kaltētiem aromātiskajiem augiem. Tie sastāv no iepriekš uzskaitītajiem aromātiskajiem augiem. Aromātiskos augus var aizstāt vai papildināt ar citiem aromātiskajiem augiem. Šādos gadījumos katram kultivēšanas preparātam jāizmanto vismaz pieci aromātiskie augi un kopējai aromātisko augu maisījuma daļai fermentācijas preparātā jābūt 2,5 %. Aromātisko augu maisījumā izmantoto atsevišķo aromātisko augu masas procentuālais īpatsvars ir atkarīgs no izmantoto aromātisko augu skaita. Ieteicams daudzumus sadalīt vienādi. Piemēram, aromātisko augu maisījumā, kas satur piecus atsevišķus aromātiskos augus, ieteicams, lai katra aromātiskā auga īpatsvars būtu 20 %.

Daudzumi:

fermentācijas preparāts (100 %): aromātisko augu maisījums – 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* – 1,0 %, saharoze – 16,9 %, ūdens – 79,6 %.

b) Aromātisko augu maisījuma un augļu un dārzeņu maisījuma veids fermentētajam ekstraktam plazmolīzei

Aromātisko augu maisījums fermentētajam ekstraktam plazmolīzei: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale, herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*.

(* Graudiem jābūt iepriekš diedzētiem.)

"Plazmolīzes" aromātisko augu maisījumu gatavo no kaltētiem aromātiskajiem augiem. Tas sastāv no iepriekš uzskaitītajiem aromātiskajiem augiem. Aromātiskos augus var aizstāt vai papildināt ar citiem aromātiskajiem augiem. Šādos gadījumos jāizmanto vismaz pieci aromātiskie augi un kopējai aromātisko augu maisījuma daļai fermentācijas preparātā jābūt 2,5 %. Aromātisko augu maisījumā izmantoto atsevišķo aromātisko augu masas procentuālais īpatsvars ir atkarīgs no izmantoto aromātisko augu skaita. Ieteicams daudzumus sadalīt vienādi. Piemēram, aromātisko augu maisījumā, kas satur piecus atsevišķus aromātiskos augus, ieteicams, lai katra aromātiskā auga īpatsvars būtu 20 %.

Augļu un dārzeņu maisījums fermentētajam ekstraktam plazmolīzei:

plūškoka ogas, upenes, burkāni.

Augļu un dārzeņu maisījumu gatavo no svaigām izejvielām. Tas sastāv no iepriekš uzskaitīto veidu augļiem un dārzeņiem. Augļu un dārzeņu veidus var aizstāt vai papildināt ar citiem augļu un dārzeņu veidiem. Šādos gadījumos augļu un dārzeņu maisījuma kopējai daļai fermentācijas preparātā jābūt 4,8 %. Augļu un dārzeņu maisījumā izmantoto augļu un dārzeņu veidu masas procentuālais īpatsvars ir atkarīgs no izmantoto augļu un dārzeņu veidu skaita. Ieteicams daudzumus sadalīt vienādi. Piemēram, augļu un dārzeņu maisījumā, kas satur trīs dažādus augļu un dārzeņu veidus, ieteicams, lai katra augļu un dārzeņu veida īpatsvars būtu 33,33 %.

Daudzumi:

fermentācijas preparāts (100 %): aromātisko augu maisījums – 2,4 %, augļu un dārzeņu maisījums – 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* – 1,8 %, saharoze – 15,0 %, ūdens – 76,0 %.

Piezīme. "Plazmolīzes" aromātisko augu maisījumu un "plazmolīzes" augļu un dārzeņu maisījumu fermentē kopā fermentācijas preparātā.

c) Augu izejvielu anaerobajai fermentācijai jāizmanto *Saccharomyces cerevisiae*, jo šis rauga celms anaerobos apstākļos nodrošina labāku fermentācijas efektivitāti.

d) Fermentēto aromātisko augu, augļu un dārzeņu ekstraktu minimālā spirta koncentrācija: 9 % (V/V).

Strath process, 2. posms: *Candida utilis* rauga (sinonīms: *Cyberlindnera jadinii*) audzēšana un saglabāšana ar mērķi to izmantot kā ieraugu

Rauga ražošanas terminoloģijā "audzēšana" nozīmē rauga aerobo pavairošanu. Sākot no aukstumā uzglabāta aktīva ieraugа, kontrolētos apstākļos notiek tā masas vairošanās atbilstoši noteiktiem augšanas un tehnoloģiskajiem nosacījumiem. Pārtikas raugu audzēšanas, pavairošanas un saglabāšanas nosacījumi ir noteikti saskaņā ar vispārpieņemtām zinātniskām atziņām rauga ražošanas nozarē. Šie principi tiek ievēroti, audzējot *Candida utilis* raugu (sinonīms: *Cyberlindnera jadinii*) un saglabājot to kā ieraugu.

Barotnes pievienošana, temperatūras regulēšana, aerācija, tehnoloģisko iekārtu veids un citi procesa apstākļi tiek nodrošināti saskaņā ar šīm nozares vispārīgajām tehniskajām zināšanām. Rauga pavairošanas tehnoloģijas variācijas ir atļautas, ja tās atbilst šīm rauga ražošanas nozares vispārīgajām pamatnostādnēm.

Dati par 2. posmā izmantoto izejvielu veidu un īpašībām un izmantoto metodi

a) Rauga celma *Candida utilis* (sinonīms: *Cyberlindnera jadinii*) piemērotība audzēšanai ar aromātisko augu ekstraktiem:

rauga audzēšanai ar aromātisko augu ekstraktu pievienošanu izmanto šādu rauga celmu: *Candida utilis*, sinonīms – *Cyberlindnera jadinii*.

b) Rauga *Candida utilis* (sinonīms: *Cyberlindnera jadinii*) audzēšanas laikā barotnei kā īpašības nosakošās sastāvdaļas jāpievieno 1. posmā iegūtie fermentētie aromātisko augu ekstrakti.

Kvantitatīvā attiecība: aromātisko augu ekstrakti (min.) – 1 %, barotne (maks.) – 99 %.

c) Pēc pirmās rauga *Candida utilis* (sinonīms: *Cyberlindnera jadinii*) audzēšanas un atkarībā no ražošanas iekārtu izmēriem piemērotu daļu var atdalīt kā ieraugu un uzglabāt dzesēšanas apstākļos (pieļaujamais temperatūras diapazons: 2–5 °C) ne ilgāk kā četras nedēļas. Šis *Candida utilis* (sinonīms: *Cyberlindnera jadinii*) ieraugs jāaudzē maksimālajā četru nedēļu uzglabāšanas laikā, un no iegūtās kultūras atkal jāatdala daļa, ko izmanto kā svaigu ieraugu. Šis cikls, ko atkārto ik pēc četrām nedēļām, nodrošina *Candida utilis* (sinonīms: *Cyberlindnera jadinii*) rauga svaigumu un saglabā tam piemītošās "aromātisko augu īpašības".

d) Ģenētiski modificēta rauga izmantošana nav atļauta.

Strath process, 3. posms: rauga šūnu noārdīšana

Rauga ražošanas terminoloģijā "plazmolīze" nozīmē rauga sašķidrināšanu jeb vielu izdalīšanos no rauga šūnām. Lai ražotu "Kräuterhefe" saskaņā ar *Strath* procesu, ir jāievēro noteikti produkta īpašības saglabājoši tehnoloģiskie procesa parametri (skatīt datus par 3. posmu).

Saskaņā ar tradicionālo "Kräuterhefe" ražošanas metodi *Saccharomyces cerevisiae* un *Candida utilis* (sinonīms: *Cyberlindnera jadinii*) rauga kultūras, kas minētas 4.2. punktā, kopā pakļauj anaerobai rauga šūnu noārdīšanai.

Vēl viena *Strath* procesa plazmolīzes īpatnība ir tā, ka izmantotie raugi tiek pakļauti plazmolīzei, pievienojot fermentētu aromātisko augu, augļu un dārzeņu ekstraktu; sk. 1. posma aprakstu 4.2. punktā (fermentētais ekstrakts plazmolīzei).

Dati par 3. posmā izmantoto izejvielu veidu un īpašībām un izmantoto metodi

Lai veiktu plazmolīzi, jāievēro tālāk norādītās prasības attiecībā uz sastāvdaļām, daudzumiem un procesa nosacījumiem.

a) 3.1. punkta b) apakšpunktā minēto rauga kultūru celmu kvantitatīvā attiecība, pamatojoties uz kopējo rauga daudzumu (100 %):

Candida utilis, sinonīms: *Cyberlindnera jadinii* (min.) – 20 %, *Saccharomyces cerevisiae* (maks.) – 80 %.

Citiem vārdiem sakot, kvalitātes mērķis ir nodrošināt, lai 4.2. punktā minētā rauga *Candida utilis* (sinonīms: *Cyberlindnera jadinii*) daļa veidotu vismaz 20 % no kopējā plazmolīzei izmantotā rauga daudzuma.

Kopējā rauga procentuālais daudzums plazmolīzes procesā: 80 %.

b) Saharozes procentuālais daudzums plazmolīzes procesā: 12 %.

c) Aromātisko augu, dārzeņu un augļu ekstrakta procentuālais daudzums plazmolīzes procesā: 8 %.

d) Procesa nosacījumi:

šādi stresa faktori, kas var negatīvi ietekmēt sastāvdaļu uzturvielu un bioloģiski aktīvo vielu saturu, ir aizliegti: karstums un aukstums, skābe un sārmi, augsts spiediens, ultraskaņa.

4.3. *Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (Regulas (ES) Nr. 668/2014 7. panta 2. punkts)*

1. īpašība – "Kräuterhefe" ir plazmolizēts (noārdīts) raugs

Pēc tam, kad raugs ir audzēts aktīvā aromātisko augu barotnē, rauga šūnas ar bioloģiska procesa palīdzību (plazmolīzi) tiek saudzīgi atvērtas. Tādējādi izdalītais šūnas saturs (plazma ar rauga vitamīniem, proteīniem) ir bioloģiski ļoti noderīgs.

2. īpašība – "Kräuterhefe" ir neaktīvs raugs

Pēc rauga šūnu noārdīšanas plazmolīzē šim procesam pakļautais raugs zaudē spēju vairoties un kļūst par neaktīvu raugu no pārtikas aprites tiesību aktu viedokļa.

3. īpašība – "Kräuterhefe" satur šūnu membrānas un šūnapvalku vielas

Noārdītās šūnu membrānas paliek produktā. Rauga šūnapvalku vielām, piemēram, glikāniem un mannāniem, jābūt konstatējamām.

4. īpašība – "Kräuterhefe" ir fermentācijas produkts

"Kräuterhefe" iegūst bioloģiskās fermentācijas procesos, kuru pamatā ir rauga metabolisms.

Šķidrais "Kräuterhefe" satur fermentētu spirtu.

5. īpašība – “Kräuterhefe” satur fermentētas aromātisko augu, augļu un dārzeņu sastāvdaļas

“Kräuterhefe” ražo, bioloģiski metabolizējot aromātisko augu, augļu un dārzeņu sastāvdaļas aromātisko augu raugā, t. i., obligāti jānotiek izmantoto aromātisko augu, augļu un dārzeņu metabolismam paša rauga enzīmu ietekmē. Fermentētie aromātisko augu, augļu un dārzeņu ekstrakti ir raksturīgi elementi gan rauga audzēšanas, gan plazmolīzes posmā “Kräuterhefe” ražošanā.

6. īpašība – “Kräuterhefe” piemīt fermentu aktivitāte

Saudzīgas plazmolīzes indikators ir konstatējama bioloģiskā aktivitāte jutīgajās augu rauga šūnu sastāvdaļās, piemēram, aromātisko augu rauga sastāvdaļās, kas ir jutīgas pret karstumu un skābes vai sārmu iedarbību. Noārdītajos aromātisko augu raugos jābūt konstatējamiem aktīviem fermentiem.