C/2025/6440

1.12.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni ta' isem skont l-Artikolu 50(2), il-punt (b) tar-Regolament (UE) 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(C/2025/6440)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 61 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

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

Nru tal-UE: TSG-DE-2814 – 12.11.2021

Stat Membru jew pajjiż terz: Il-Ġermanja

1. **Isem għar-reġistrazzjoni**

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

2. **Tip ta' prodott**

Klassi 1.8. Prodotti oħrajn elenkati fl-Anness I tat-Trattat

3. **Raġunijiet għar-reġistrazzjoni**

L-isem Ġermaniż "Kräuterhefe" minn hawn 'il quddiem (fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott) ifisser il-varjanti kollha tal-isem protett kif muri sħiħ iktar 'il fuq.

3.1. Huwa prodott li:

☒ jirriżulta minn mod ta' produzzjoni, proċessar jew kompożizzjoni li jikkorrispondi għal prattika tradizzjonali għal dak il-prodott jew l-oġġett tal-ikel;

☒ huwa magħmul minn materja prima jew minn ingredjenti li huma dawk użati tradizzjonalment.

(a) Tip ta' produzzjoni, deskrizzjoni:

Fl-istat primarju tagħha, il-"Kräuterhefe" hija preparazzjoni tal-ikel likwida tradizzjonalment prodotta mill-proċess ta' Strath fuq diversi stadji – li jikkonsisti mill-istadji ewlenin "fermentazzjoni tal-materja prima veġetali" (l-ewwel stadju), "kultivazzjoni tal-ħmira erbali (*Candida utilis*, sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*)" (it-tieni stadju) u "tkissir ċellulari tal-ħmira taħt il-kundizzjonijiet tal-plażmoliżi ta' Strath" (it-tielet stadju).

Dan il-metodu ta' produzzjoni tal-"Kräuterhefe" ilu jintuża mill-1967, jiġifieri għal aktar minn 50 sena, u qatt ma nbidel. L-istadji individwali tal-proċess ta' Strath jikkonformaw ma' kundizzjonijiet tal-proċess definiti li, b'mod partikolari, jipproteġu l-ingredjenti tal-materja prima sensittivi għas-sħana. L-għan huwa li jinżamm kontenut massimu possibbli ta' nutrijenti u ta' sustanzi vitali mill-materja prima ffermentata (ħmira, ħxejjex aromatiċi, frott u ħxejjex) permezz ta' kundizzjonijiet tal-proċess ġentili u fl-istess ħin li jitkisser l-ilqugħ tal-qxur tal-ħmira biex tittejjeb id-diġestibbiltà.

Il-"Kräuterhefe" hija ħmira soġġetta għall-plażmoliżi bi spettru wiesa' ta' ingredjenti. Il-"Kräuterhefe" hija sors ta' proteini.

Jistgħu jiżdiedu ingredjenti dolċifikanti u/jew li jimmoderaw il-pikkanza li tixbah dik tal-Maggi, bħall-estratt tal-malt tax-xgħir, il-konċentrat tal-meraq, l-għasel, u t-trab tal-lumi jew tal-banana, ħalli titjieb it-togħma.

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

(b) Informazzjoni dwar il-materja prima użata tradizzjonalment:

1.1 Razza tal-ħmira: *Saccharomyces cerevisiae*

1.2 Razza tal-ħmira: *Candida utilis* (isem storiku), sinonimu: *Cyberlindnera jadinii* skont in-nomenklatura kurrenti

2. Ħxejjex aromatiċi

3. Frott

4. Ħxejjex

3.2. Huwa isem li:

☐ intuża tradizzjonalment biex jirreferi għall-prodott speċifiku;

☒ jidentifika l-karattru tradizzjonali jew speċifiku tal-prodott.

Ġermaniż (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.

Ingliż (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.

Taljan (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.

Franċiż (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.

Spanjol (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. **Deskrizzjoni**

4.1. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1, inkluż il-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi ewlenin tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament (UE) 668/2014)*

Il-"Kräuterhefe" għandha l-karatteristiċi speċifiċi li ġejjin:

(a) fiżiċi:

Il-"Kräuterhefe" hija bażikament likwida fl-istat oriġinali tagħha wara li tkun tlestiet il-plażmoliżi. Is-sustanzi tal-qxur tal-ħmira li fiha, jipproduċu likwidu viskuż. Densità f'temperatura ta' 20 °C: > 1,07 g/cm^3

(b) kimiċi:

Residwu niexef: > 25,0 % m/m

Qawwa alkoħolika: 10,0-12,0 % (v/v)

Kontenut ta' enzimi: identifikabbli

(c) mikrobijoloġiċi:

Għadd ta' batterji meżofiliċi aerobiċi: < 5 × 105 CFU/g

Moffa: < 5 × 10^2 CFU/g

Mikrobi ta' esklużjoni: *Escherichia coli* < 1 × 10^2 CFU/g; *Pseudomonas aeruginosa*: < 1 × 10^2 CFU/g; *Staphylococcus aureus*: < 1 × 10^2 CFU/g; Salmonella: mhux identifikabbli f'25 g

Koltura ta' ċelloli tal-ħmira tar-razez tal-ħmira *Saccharomyces cerevisiae* u *Candida utilis* (sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*): imkissra, inattivi

(d) organolettiċi:

Likwidu viskuż ta' lewn beige; togħma u riħa pikkanti;

4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem fil-punt 1 li l-produtturi jridu jsegwu, inkluż, jekk rilevanti, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti użati, kif ukoll il-metodu li permezz tiegħu jitħejja l-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament (UE) Nru 668/2014)*

Il-"Kräuterhefe" tiġi prodotta permezz tal-proċess ta' Strath fuq tliet stadji, kif deskritt hawn taħt.

Il-proċess ta' Strath, l-ewwel stadju: il-fermentazzjoni tal-materja prima veġetali f'estratti alkoħoliċi

Taħlita kumplessa ta' ħxejjex aromatiċi komposti (għall-kompożizzjoni, ara d-dettalji taħt il-punt (a)) tiġi soġġetta għall-fermentazzjoni anaerobika biż-żieda tas-*Saccharomyces cerevisiae*, tas-sukrożju u tal-ilma (ta' kwalità tajba għax-xorb) f'temperatura ambjentali ta' mill-inqas 25 °C. Is-sukrożju jiġi kkonvertit f'alkoħol iffermentat. Il-proċess jitlesta meta s-sukrożju jiddegrada kompletament. L-estratt erbali alkoħoliku li jirriżulta jintuża wara l-filtrazzjoni għall-kultivazzjoni aerobika tal-ħmira *Candida*, kif deskritt fit-tieni stadju. Għall-plażmoliżi fit-tielet stadju, jintuża estratt tal-pjanti ffermentat magħmul bl-istess mod u li jikkonsisti minn estratti erbali, tal-frott u tal-ħxejjex ("estratt iffermentat għall-plażmoliżi").

Dettalji tat-tip u l-karatteristiċi tal-materja prima u tal-metodu fl-ewwel stadju:

(a) Tip ta' taħlitiet ta' ħxejjex aromatiċi għall-estratti alkoħoliċi għall-kultivazzjoni tal-ħmira u l-kwantitajiet:

Għall-kultivazzjoni tal-ħmira *Candida* kif deskritta fit-tieni stadju, għandhom jintużaw seba' taħlitiet ta' ħxejjex aromatiċi.

F'konformità mal-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali, minn dawn is-seba' taħlitiet ta' ħxejjex aromatiċi differenti, jiġu prodotti seba' estratti erbali ffermentati individwalment, li min-naħa tagħhom huma meħtieġa biex jipproduċu seba' preparazzjonijiet tal-kultivazzjoni tal-ħmira *Candida utilis* (sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*). Is-seba' tipi ta' ħmira tal-koltura ta' *Candida utilis* (sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*) jingħaqdu fit-tielet stadju tal-proċess ta' Strath (tkissir ċellulari tal-ħmira).

Kompożizzjoni tat-taħlitiet ta' ħxejjex aromatiċi:

Taħlita ta' ħxejjex aromatiċi 1: *Acorus calamus* L., *rhizoma*; *Cichorium intybus* L., *herba*; *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Gentiana lutea* L., *radix*; *Matricaria chamomilla recutita* L., *flos*;

Taħlita ta' ħxejjex aromatiċi 2: *Betula* L. spec., *folium*; *Equisetum arvense* L., *herba*; *Juniperus communis* L., *fructus*; *Taraxacum officinale*, *herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*;

Taħlita ta' ħxejjex aromatiċi 3: *Calendula officinalis* L., *flos*; *Hamamelis virginiana* L., *folium*; *Matricaria chamomilla recutita* L., *flos*; *Achillea millefolium* L., *herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *folium*;

Taħlita ta' ħxejjex aromatiċi 4: *Allium sativum* L., *bulbus*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Achillea millefolium* L., *herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *folium*; *Viscum album* L., *herba*;

Taħlita ta' ħxejjex aromatiċi 5: *Anethum graveolens* L., *fructus*; *Asperula odorata* L., *herba*; *Lavendula angustifolia* Mill., *flos*; *Matricaria chamomilla recutita* L., *flos*; *Melissa officinalis* L., *folium*;

Taħlita ta' ħxejjex aromatiċi 6: *Galeopsis tetrahit* L., *herba*; *Inula helenium* L., *rhizoma*; *Nasturtium officinale* R.Br., *herba*; *Rumex acetosa* L., *herba*; *Thymus vulgaris* L., *herba*;

Taħlita ta' ħxejjex aromatiċi 7: *Equisetum arvense* L., *herba*; *Tussilago farfara* L., *folium*; *Pinus* L. spec., *turiones*; *Plantago lanceolata* L., *folium*; *Viola odorata* L., *herba*.

It-taħlitiet ta' ħxejjex aromatiċi huma magħmula minn ħxejjex aromatiċi mnixxfa. Huma magħmula mill-ħxejjex aromatiċi elenkati hawn fuq. Il-ħxejjex aromatiċi jistgħu jiġu sostitwiti jew jistgħu jiżdiedu ħxejjex aromatiċi oħra. F'każijiet bħal dawn, iridu jintużaw mill-inqas ħames ħxejjex aromatiċi għal kull preparazzjoni tal-kultivazzjoni, u s-sehem totali tat-taħlita ta' ħxejjex aromatiċi fil-preparazzjoni tal-fermentazzjoni jrid ikun ta' 2,5 %. Il-perċentwali skont il-piż tal-ħxejjex aromatiċi individwali użati fit-taħlita ta' ħxejjex aromatiċi huma relatati mal-għadd ta' ħxejjex aromatiċi użati. Hija rrakkomandata distribuzzjoni ugwali tal-kwantitajiet. Pereżempju: għal taħlita ta' ħxejjex aromatiċi li jkun fiha ħames ħxejjex aromatiċi individwali, huwa rrakkomandat li kull ħaxixa aromatika tammonta għal 20 %.

Kwantitajiet:

Preparazzjoni tal-fermentazzjoni (100 %): Taħlita ta' ħxejjex aromatiċi 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, sukrożju 16,9 %, ilma 79,6 %.

(b) Tip ta' taħlita ta' ħxejjex aromatiċi u taħlita ta' frott/ħaxix għall-estratt iffermentat għall-plażmoliżi:

Taħlita ta' ħxejjex aromatiċi għall-estratt iffermentat għall-plażmoliżi: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale*, *herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*;

(*il-ħbub iridu jiġu ġġerminati minn qabel)

It-taħlita ta' ħxejjex aromatiċi tal-"plażmoliżu" hija magħmula minn ħxejjex aromatiċi mnixxfin. Hija magħmula mill-ħxejjex aromatiċi elenkati hawn fuq. Il-ħxejjex aromatiċi jistgħu jiġu sostitwiti jew jistgħu jiżdiedu ħxejjex aromatiċi oħra. F'każijiet bħal dawn, iridu jintużaw mill-inqas ħames ħxejjex aromatiċi, u s-sehem totali tat-taħlita ta' ħxejjex aromatiċi fil-preparazzjoni tal-fermentazzjoni jrid ikun ta' 2,5 %. Il-perċentwali skont il-piż tal-ħxejjex aromatiċi individwali użati fit-taħlita ta' ħxejjex aromatiċi huma relatati mal-għadd ta' ħxejjex aromatiċi użati. Hija rrakkomandata distribuzzjoni ugwali tal-kwantitajiet. Pereżempju: għal taħlita ta' ħxejjex aromatiċi li jkun fiha ħames ħxejjex aromatiċi individwali, huwa rrakkomandat li kull ħaxixa aromatika tammonta għal 20 %.

Taħlita ta' frott/ħaxix għall-estratt iffermentat għall-plażmoliżi:

Tut tas-sebuqa, ribes iswed, karrotti

It-taħlita ta' frott/ħaxix hija magħmula minn materja prima friska. Hija magħmula mit-tipi ta' frott/ħaxix elenkati hawn fuq. It-tipi ta' frott/ħaxix jistgħu jiġu sostitwiti jew jistgħu jiżdiedu tipi oħra ta' frott/ħxejjex. F'każijiet bħal dawn, is-sehem totali tat-taħlita ta' frott/ħaxix fil-preparazzjoni tal-fermentazzjoni jrid ikun ta' 4,8 %. Il-perċentwali skont il-piż tat-tipi ta' frott/ħaxix użati fit-taħlita tal-frott/ħaxix huma relatati mal-għadd ta' frott/ħaxix użati. Hija rrakkomandata distribuzzjoni ugwali tal-kwantitajiet. Pereżempju: għal taħlita ta' frott/ħaxix li jkun fiha tliet tipi ta' frott/ħxejjex, huwa rrakkomandat li kull tip ta' frott/ħxejjex jammonta għal 33,33 %.

Kwantitajiet:

Preparazzjoni tal-fermentazzjoni (100 %): taħlita ta' ħxejjex aromatiċi 2,4 %, taħlita ta' frott/ħaxix 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, sukrożju 15,0 %, ilma 76,0 %;

Nota: it-taħlita ta' ħxejjex aromatiċi tal-"plażmoliżi" u t-taħlita ta' frott/ħaxix tal-"plażmoliżi" jiġu ffermentati flimkien fi preparazzjoni tal-fermentazzjoni.

(c) Trid tintuża s-*Saccharomyces cerevisiae* għall-fermentazzjoni anaerobika tal-materja prima veġetali, peress li dik ir-razza tal-ħmira tilħaq prestazzjoni aħjar tal-fermentazzjoni f'kundizzjonijiet anaerobiċi.

(d) Qawwa alkoħolika minima tal-estratti ffermentati tal-ħxejjex aromatiċi/tal-frott/tal-ħaxix: 9 % (v/v)

Il-proċess ta' Strath, it-tieni stadju: Il-kultivazzjoni tal-ħmira *Candida utilis* (sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*) u ż-żamma bħala ħmira starter

Fit-terminoloġija tal-produzzjoni tal-ħmira, "kultivazzjoni" tirreferi għall-proċess tal-propagazzjoni aerobika tal-ħmira. Il-proċess jibda bi ħmira starter attiva maħżuna fil-kesħa, u ssir multiplikazzjoni kkontrollata tal-massa tagħha f'konformità mal-kundizzjonijiet xierqa tat-tkabbir u teknoloġiċi. Il-kundizzjonijiet għall-kultivazzjoni, għall-propagazzjoni u għaż-żamma tal-ħmira tal-ikel huma stabbiliti fl-għarfien xjentifiku ġenerali tal-industrija tal-ħmira. Dawn il-prinċipji jiġu segwiti fil-kultivazzjoni tal-ħmira *Candida utilis* (sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*) u ż-żamma tagħha bħala ħmira starter.

Iż-żieda tas-soluzzjoni nutrittiva, il-kontroll tat-temperatura, l-arjazzjoni, it-tip ta' installazzjonijiet teknoloġiċi u kundizzjonijiet oħra tal-proċess jitwettqu f'konformità ma' dan l-għarfien tekniku ġenerali tal-industrija. Huma permessi varjazzjonijiet fit-teknoloġija tal-propagazzjoni tal-ħmira, dment li jikkonformaw ma' dawn il-linji gwida ġenerali tal-industrija tal-ħmira.

Dettalji tat-tip u l-karatteristiċi tal-materja prima u tal-metodu fit-tieni stadju:

(a) L-idoneità tar-razza tal-ħmira *Candida utilis* (sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*) għall-kultivazzjoni b'estratti erbali:

Ir-razza tal-ħmira li ġejja tintuża biex tiġi kkultivata l-ħmira biż-żieda ta' estratti erbali: *Candida utilis*, sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*

(b) Waqt il-kultivazzjoni tal-ħmira *Candida utilis* (sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*), l-estratti erbali ffermentati mill-ewwel stadju jridu jiżdiedu mas-soluzzjoni nutrittiva bħala ingredjenti li jagħtu l-karattru.

Proporzjon kwantitattiv: estratti erbali (min.) 1 %, soluzzjoni nutrittiva (mass.) 99 %

(c) Wara l-ewwel kultivazzjoni tal-ħmira *Candida utilis* (sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*) u skont il-qisien tal-faċilitajiet tal-produzzjoni, jista' jitwarrab porzjon xieraq bħala ħmira starter u jinħażen f'kundizzjonijiet imkessħa (medda ta' temperatura ammissibbli: 2-5 °C) għal massimu ta' 4 ġimgħat. Din il-ħmira starter *Candida utilis* (sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*) trid tiġi kkultivata fi żmien il-perjodu massimu ta' ħżin ta' 4 ġimgħat, filwaqt li jitwarrab porzjon ieħor miksub minnha bħala ħmira starter friska. Dan iċ-ċiklu rikorrenti ripetut f'intervalli ta' 4 ġimgħat iżomm il-ħmira *Candida utilis* (sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*) friska u jiżgura li jinżamm il-"karattru erbali".

(d) L-użu ta' ħmira ġenetikament modifikata ma huwiex permess.

Il-proċess ta' Strath, it-tielet stadju: tkissir ċellulari tal-ħmira

Fit-terminoloġija tal-produzzjoni tal-ħmira, "plażmolisi" tirreferi għal-likwefazzjoni tal-ħmira jew għar-rilaxx ta' sustanzi miċ-ċellola tal-ħmira. Għall-produzzjoni tal-"Kräuterhefe" permezz tal-proċess ta' Strath, huma meħtieġa ċerti parametri tal-proċess teknoloġiċi li jipproteġu l-prodott (ara d-dettalji dwar it-tielet stadju).

F'konformità mal-metodu ta' produzzjoni tradizzjonali tal-"Kräuterhefe", is-*Saccharomyces cerevisiae* u l-ħmira tal-koltura *Candida utilis* (sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*) mit-Taqsima 4.2 jiġu soġġetti b'mod konġunt għal tkissir ċellulari anaerobiku tal-ħmira.

Karatteristika partikolari oħra tal-plażmoliżi fil-proċess ta' Strath hija li l-ħmira użata tiġi soġġetta għall-plażmoliżi biż-żieda ta' estratt iffermentat tal-ħxejjex aromatiċi/tal-frott/tal-ħxejjex; ara t-Taqsima 4.2, l-ewwel stadju (estratt iffermentat għall-plażmoliżi).

Dettalji tat-tip u l-karatteristiċi tal-materja prima u tal-metodu fit-tielet stadju:

Biex titwettaq il-plażmoliżi, irid ikun hemm konformità mar-rekwiżiti li ġejjin li jikkonċernaw l-ingredjenti, il-kwantitajiet u l-kundizzjonijiet tal-proċess.

(a) Proporzjon kwantitattiv tar-razez tal-koltura tal-ħmira mit-Taqsima 3.1(b) – ibbażat fuq 100 % ħmira totali:

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

Fi kliem ieħor, il-mira tal-kwalità hija: il-ħmira *Candida utilis* (sinonimu: *Cyberlindnera jadinii*) mit-Taqsima 4.2 trid tirrappreżenta mill-inqas 20 % tal-ammont totali ta' ħmira użata għall-plażmoliżi.

Perċentwal tal-ħmira totali fil-plażmoliżi: 80 %

(b) Perċentwali ta' sukrożju fil-plażmoliżi: 12 %

(c) Perċentwal ta' estratt tal-ħxejjex aromatiċi/tal-frott/tal-ħxejjex fil-plażmoliżi: 8 %

(d) Kundizzjonijiet tal-proċess:

Il-fatturi ta' stress li ġejjin li jaffettwaw il-kontenut tan-nutrijenti u tas-sustanzi vitali tal-ingredjenti huma pprojbiti: sħana/kesħa, aċidu/alkali, pressjoni għolja, ultrasound.

4.3. *Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) tar-Regolament (UE) Nru 668/2014)*

Karatteristika 1 – Il-"Kräuterhefe" hija ħmira soġġetta għall-plażmoliżi (= imkissra)

Wara li l-ħmira tkun ġiet ikkultivata b'mezz erbali attiv, iċ-ċelloli tal-ħmira jinfetħu bil-galbu permezz ta' proċess bijoloġiku (= plażmoliżi). Il-kontenut taċ-ċellula (= il-plażma b'vitamini tal-ħmira, proteini) li jinħareġ b'dan il-mod huwa bijoloġikament utli ħafna.

Karatteristika 2 – Il-"Kräuterhefe" hija ħmira inattiva

Wara t-tkissir ċellulari tal-ħmira permezz tal-plażmoliżi, il-ħmira soġġetta għal dan il-proċess titlef il-kapaċità tagħha li tippropaga u ssir ħmira inattiva mill-perspettiva tal-liġi dwar l-ikel.

Karatteristika 3 – Il-"Kräuterhefe" fiha l-membrani taċ-ċelloli u s-sustanzi taqxur tal-ħmira

Il-membrani taċ-ċelloli mkissra jibqgħu fil-prodott. Is-sustanzi tal-qxur tal-ħmira, bħall-glukani u l-mannani, iridu jkunu identifikabbli.

Karatteristika 4 – Il-"Kräuterhefe" hija prodott tal-fermentazzjoni

Il-"Kräuterhefe" tiġi prodotta bi proċessi tal-fermentazzjoni bijoloġika bbażati fuq il-metaboliżmu tal-ħmira.

Il-"Kräuterhefe" likwida fiha alkoħol iffermentat.

Karatteristika 5 – Il-“Kräuterhefe” fiha ingredjenti ta’ ħxejjex aromatiċi, ta’ frott u ta’ ħxejjex iffermentati

Il-“Kräuterhefe” tiġi prodotta permezz tal-metabolizzazzjoni bijoloġika tal-ingredjenti ta’ ħxejjex aromatiċi, ta’ frott u ta’ ħxejjex fi ħmira erbali, jiġifieri l-ħxejjex aromatiċi, il-frott u l-ħxejjex użati jeħtieġ li jkunu soġġetti għall-metabolizzazzjoni mill-enzimi tal-ħmira stess. L-estratti ffermentati ta’ ħxejjex aromatiċi, ta’ frott u ta’ ħxejjex huma elementi karatteristiċi fl-istadji tal-kultivazzjoni u tal-plażmoliżi tal-produzzjoni tal-“Kräuterhefe”.

Karatteristika 6 – Il-“Kräuterhefe” għandha attività enzimatika

Markatur tal-plażmoliżi ġentili li għandha titwettaq hija l-bijoattività identifikabbli ta’ komponenti taċ-ċelloli tal-ħmira erbali sensittivi bħall-ingredjenti tal-ħmira erbali sensittivi għas-sħana u għall-aċidi/alkali. Il-ħmira erbali mkissra jrid ikun fiha enzimi attivi li jistgħu jiġu identifikati.