C/2025/6440

1.12.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/6440)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 61 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

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

EU-nr.: TSG-DE-2814 — 12.11.2021

Lidstaat of derde land: Duitsland

1. Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd

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

2. Productcategorie

Categorie 1.8. Andere in bijlage I bij het Verdrag genoemde producten

3. Grond voor registratie

De Duitse benaming “Kräuterhefe” wordt hierna (in het productdossier) gebruikt voor alle varianten van de beschermde benaming zoals hierboven voluit weergegeven.

3.1. Het is een product dat:

☒ het resultaat is van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;

☒ vervaardigd is uit de traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

a) Productiewijze, beschrijving:

In zijn primaire vorm is “Kräuterhefe” een vloeibaar levensmiddelenpreparaat dat traditioneel wordt bereid volgens het meerfasige Strath-proces, dat bestaat uit de hoofdfasen “fermentatie van plantaardige grondstoffen” (stap 1), “opkweken van kruidengist (*Candida utilis*, synoniem: *Cyberlindnera jadinii*)” (stap 2) en “afbraak van gistcellen overeenkomstig de Strath-plasmolyse” (stap 3).

Deze methode voor de productie van “Kräuterhefe” wordt al sinds 1967, dus al meer dan vijftig jaar, ongewijzigd gebruikt. De afzonderlijke stappen van het Strath-proces voldoen aan vastgelegde procesomstandigheden die, met name, de hittelabiele bestanddelen van de grondstoffen beschermen. Het doel is om een zo hoog mogelijk gehalte aan voedingsstoffen en essentiële stoffen uit de gefermenteerde grondstoffen (gist, kruiden, fruit en groenten) te behouden door middel van voorzichtige procesomstandigheden en tegelijkertijd de barrière van de gistcelwanden te doorbreken om de verteerbaarheid te verbeteren.

“Kräuterhefe” is een geplasmolyseerde gist met een breed spectrum aan ingrediënten. “Kräuterhefe” is een bron van eiwitten.

Zoetstoffen en/of ingrediënten die de pittige, Maggi-achtige smaak verzachten, zoals gerstemoutextract, sapconcentraat, honing en citroen- of bananenpoeder, kunnen worden toegevoegd om de smaak te verbeteren.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Informatie over de grondstoffen die traditioneel gebruikt worden:

1.1 Giststam: *Saccharomyces cerevisiae*

1.2 Giststam: *Candida utilis* (historische naam), synoniem: *Cyberlindnera jadinii* volgens de huidige nomenclatuur

2. Kruiden

3. Fruit

4. Groenten

3.2. Het is een naam die:

☐ van oudsher wordt gebruikt om het specifieke product aan te duiden;

☒ een verwijzing is naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

Duits (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.

Engels (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.

Italiaans (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.

Frans (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.

Spaans (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. **Beschrijving**

4.1. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van Verordening (EU) nr. 668/2014)*

"Kräuterhefe" heeft de volgende specifieke eigenschappen:

a) fysiek:

"Kräuterhefe" is in zijn oorspronkelijke staat in feite een vloeistof nadat de plasmolyse is voltooid. De gistcelwandstoffen die het bevat, produceren een viskeuze vloeistof. Dichtheid bij 20 °C: > 1,07 g/cm^3

b) chemisch:

Droog residu: > 25,0 % m/m;

Alcoholgehalte: 10,0-12,0 % (v/v);

Enzymgehalte: detecteerbaar

c) microbiologisch:

Aantal aerobe mesofiele bacteriën: < 5 × 105 kve/g;

Schimmels: < 5 × 10^2 kve/g

Uitgesloten kiemen: *Escherichia* coli < 1 × 10^2 kve/g; *Pseudomonas aeruginosa*: < 1 × 10^2 kve/g; *Stafylococcus aureus*: < 1 × 10^2 kve/g; Salmonella: niet detecteerbaar in 25 g.

Cultuurgistcellen van giststammen *Saccharomyces cerevisiae* en *Candida utilis* (synoniem: *Cyberlindnera jadinii*): afgebroken, inactief

d) organoleptisch:

beige, viskeuze vloeistof; pittige smaak en geur.

4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van Verordening (EU) nr. 668/2014)*

"Kräuterhefe" wordt geproduceerd volgens het Strath-proces in drie fasen, zoals hieronder beschreven.

Strath-proces, stap 1: fermentatie van plantaardige grondstoffen tot alcoholische extracten

Een complex samengesteld kruidenmengsel (zie punt a) voor details over de samenstelling) wordt onderworpen aan anaerobe fermentatie door de toevoeging van *Saccharomyces cerevisiae*, sacharose en water (drinkwaterkwaliteit) bij een kamertemperatuur van ten minste 25 °C. De sacharose wordt omgezet in gefermenteerde alcohol. Het proces is voltooid wanneer de sacharose volledig is afgebroken. Het resulterende alcoholische kruidenextract wordt na filtratie gebruikt voor de aerobe opkweek van de *Candida*-gist, zoals beschreven in stap 2. Voor de plasmolyse in stap 3 wordt een gefermenteerd plantenextract gebruikt dat op dezelfde manier gemaakt is en uit kruiden-, fruit- en groente-extracten bestaat ("gefermenteerd extract voor plasmolyse").

Details van het type en de kenmerken van de grondstoffen en van de methode in stap 1:

a) Type kruidenmengsels voor alcoholische extracten voor het opkweken van gist en hoeveelheden:

Voor het opkweken van de *Candida*-gist, zoals beschreven in stap 2, moeten zeven kruidenmengsels gebruikt worden.

Volgens de traditionele productiemethode worden uit deze zeven verschillende kruidenmengsels zeven afzonderlijk gefermenteerde kruidenextracten geproduceerd, die op hun beurt nodig zijn om zeven opkweekpreparaten van de gist *Candida utilis* (synoniem: *Cyberlindnera jadinii*) te produceren. De zeven cultuurgisten van *Candida utilis* (synoniem: *Cyberlindnera jadinii*) worden samengevoegd tijdens stap 3 van het Strath-proces (afbraak van gistcellen).

Samenstelling van de kruidenmengsels:

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

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

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

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

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

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

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

De kruidenmengsels worden gemaakt van gedroogde kruiden. Ze zijn samengesteld uit de bovenstaande kruiden. Kruiden kunnen worden vervangen en er kunnen andere kruiden worden toegevoegd. In dat geval moeten er minstens vijf kruiden per cultuurpreparaat worden gebruikt en moet het totale aandeel van het kruidenmengsel in het gistingspreparaat 2,5 % zijn. De gewichtspercentages van de afzonderlijke kruiden in het kruidenmengsel houden verband met het aantal gebruikte kruiden. Een gelijke verdeling van de hoeveelheden wordt aanbevolen. Bijvoorbeeld: voor een kruidenmengsel dat vijf afzonderlijke kruiden bevat, wordt aanbevolen dat elk kruid 20 % uitmaakt.

Hoeveelheden:

Gistingspreparaat (100 %): kruidenmengsel 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, sacharose 16,9 %, water 79,6 %.

b) Type kruidenmengsel en fruit-/groentemengsel voor het gefermenteerde extract voor plasmolyse:

Kruidenmengsel voor het gefermenteerde extract voor plasmolyse: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale*, *herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*.

(*de korrels moeten voorgekiemd zijn)

Het kruidenmengsel voor plasmolyse wordt gemaakt van gedroogde kruiden. Het is samengesteld uit de bovenstaande kruiden. Kruiden kunnen worden vervangen en er kunnen andere kruiden worden toegevoegd. In dat geval moeten er minstens vijf kruiden worden gebruikt, en moet het totale aandeel van het kruidenmengsel in het gistingspreparaat 2,5 % zijn. De gewichtspercentages van de afzonderlijke kruiden in het kruidenmengsel houden verband met het aantal gebruikte kruiden. Een gelijke verdeling van de hoeveelheden wordt aanbevolen. Bijvoorbeeld: voor een kruidenmengsel dat vijf afzonderlijke kruiden bevat, wordt aanbevolen dat elk kruid 20 % uitmaakt.

Fruit-/groentemengsel voor het gefermenteerde extract voor plasmolyse:

Vlierbessen, zwarte bessen, wortelen

Het fruit-/groentemengsel wordt gemaakt van verse grondstoffen. Het is samengesteld uit de bovenstaande fruit-/groentesoorten. Fruit-/groentesoorten kunnen worden vervangen of er kunnen andere fruit-/groentesoorten worden toegevoegd. In dat geval moet het totale aandeel van het fruit-/groentemengsel in het gistingspreparaat 4,8 % zijn. De gewichtspercentages van de afzonderlijke fruit-/groentesoorten in het fruit-/groentemengsel zijn gerelateerd aan het aantal gebruikte fruit-/groentesoorten. Een gelijke verdeling van de hoeveelheden wordt aanbevolen. Bijvoorbeeld: voor een fruit-/groentemengsel dat drie soorten fruit/groente bevat, wordt aanbevolen dat elke soort fruit/groente 33,33 % uitmaakt.

Hoeveelheden:

Gistingspreparaat (100 %): kruidenmengsel 2,4 %, fruit-/groentemengsel 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, sacharose 15,0 %, water 76,0 %.

Opmerking: het kruidenmengsel voor plasmolyse en het fruit-/groentemengsel voor plasmolyse worden samen gefermenteerd in een gistingspreparaat.

c) *Saccharomyces cerevisiae* moet worden gebruikt voor de anaerobe fermentatie van plantaardige grondstoffen, omdat die giststam betere fermentatieprestaties onder anaerobe omstandigheden levert.

d) Minimale alcoholgehalte van de gefermenteerde kruiden-/fruit-/groente-extracten: 9 % (v/v).

Strath-proces, stap 2: opkweken van *Candida utilis*-gist (synoniem: *Cyberlindnera jadinii*) en bewaren als giststarter

In de terminologie van de gistproductie verwijst “opkweken” naar het proces van aerobe vermeerdering van gist. Uitgaande van een koud opgeslagen actieve giststarter vindt er een gecontroleerde vermeerdering van de massa plaats in overeenstemming met de juiste groei- en technologische omstandigheden. De omstandigheden voor het opkweken, vermeerderen en bewaren van voedingsgisten zijn vastgelegd in de algemene wetenschappelijke kennis van de gistindustrie. Deze beginselen worden gevolgd bij het opkweken van *Candida utilis*-gist (synoniem: *Cyberlindnera jadinii*) en de bewaring als giststarter.

De toevoeging van een voedingsoplossing, temperatuurregeling, beluchting, type technologische installaties en andere procesomstandigheden worden uitgevoerd in overeenstemming met deze algemene technische kennis van de industrie. Variaties in de technologie voor gistvermeerdering zijn toegestaan, op voorwaarde dat ze voldoen aan deze algemene richtlijnen van de gistindustrie.

Details van het type en de kenmerken van de grondstoffen en van de methode in stap 2:

a) Geschiktheid van de giststam *Candida utilis* (synoniem: *Cyberlindnera jadinii*) voor het opkweken met kruidenextracten:

De volgende giststam wordt gebruikt om gist op te kweken met toevoeging van kruidenextracten: *Candida utilis*, synoniem: *Cyberlindnera jadinii*.

b) Tijdens het opkweken van de gist *Candida utilis* (synoniem: *Cyberlindnera jadinii*), moeten de gefermenteerde kruidenextracten uit stap 1 aan de voedingsoplossing worden toegevoegd als ingrediënten die zorgen voor de kenmerkende eigenschappen ervan.

Kwantitatieve verhouding: kruidenextracten (min.) 1 %, voedingsoplossing (max.) 99 %.

c) Na de eerste opkweek van de gist *Candida utilis* (synoniem: *Cyberlindnera jadinii*) en afhankelijk van de afmetingen van de productiefaciliteiten, kan een geschikt deel apart worden gezet als giststarter en gekoeld worden bewaard (toelaatbaar temperatuurbereik: 2-5 °C) gedurende maximaal vier weken. Deze giststarter *Candida utilis* (synoniem: *Cyberlindnera jadinii*) moet binnen de maximale opslagperiode van vier weken worden opgekweekt, waarbij een ander deel dat daaruit wordt verkregen, apart wordt gezet als verse giststarter. Deze terugkerende cyclus, die met tussenpozen van vier weken wordt herhaald, zorgt ervoor dat de gist *Candida utilis* (synoniem: *Cyberlindnera jadinii*) vers blijft en dat het “kruidige karakter” behouden blijft.

d) Het gebruik van genetisch gemodificeerde gist is niet toegestaan.

Strath-proces, stap 3: afbraak van gistcellen

In de terminologie van de gistproductie verwijst "plasmolyse" naar het vloeibaar worden van gist of het vrijkomen van stoffen uit de gistcel. Voor de productie van "Kräuterhefe" met behulp van het Strath-proces zijn bepaalde productbeschermende technologische procesparameters vereist (zie de details betreffende stap 3).

Volgens de traditionele productiemethode van "Kräuterhefe" worden de cultuurgisten *Saccharomyces cerevisiae* en *Candida utilis* (synoniem: *Cyberlindnera jadinii*) uit punt 4.2 gezamenlijk onderworpen aan anaerobe gistcelafbraak.

Een ander bijzonder kenmerk van de plasmolyse in het Strath-proces is dat de gebruikte gisten worden geplasmolyseerd met toevoeging van een gefermenteerd kruiden-/fruit-/groente-extract; zie punt 4.2, stap 1 (gefermenteerd extract voor plasmolyse).

Details van het type en de kenmerken van de grondstoffen en van de methode in stap 3:

Voor het uitvoeren van plasmolyse moet aan de volgende eisen met betrekking tot ingrediënten, hoeveelheden en procesomstandigheden worden voldaan.

a) Kwantitatieve verhouding van gistcultuurstammen uit punt 3.1, b), gebaseerd op 100 % totale gist:

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

In andere woorden geldt dus dat de doelstelling voor de kwaliteit is dat de gisten van de soort *Candida utilis* (synoniem: *Cyberlindnera jadinii*) uit punt 4.2 ten minste 20 % moeten uitmaken van de totale hoeveelheid gist die voor plasmolyse gebruikt wordt.

Percentage van de totale gist in plasmolyse: 80 %.

b) Percentage sacharose in plasmolyse: 12 %.

c) Percentage kruiden-/groente-/fruitextract in plasmolyse: 8 %.

d) Procesomstandigheden:

De volgende stressfactoren die het gehalte aan voedingsstoffen en essentiële stoffen van de ingrediënten beïnvloeden, zijn verboden: hitte/koude, zuur/base, hoge druk, ultrageluid.

4.3. *Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen (artikel 7, lid 2, van Verordening (EU) nr. 668/2014)*

Kenmerk 1 — "Kräuterhefe" is een geplasmolyseerd (= afgebroken) gist

Nadat de gist is opgekweekt met een actief kruidenmedium, worden de gistcellen voorzichtig geopend door een biologisch proces (= plasmolyse). De aldus vrijgekomen celinhoud (= plasma met gistvitaminen, eiwitten) is biologisch zeer nuttig.

Kenmerk 2 — "Kräuterhefe" is een inactieve gist

Na de afbraak van de gistcellen door plasmolyse, verliest de gist die dit proces ondergaat zijn vermogen om zich voort te planten en wordt het een inactieve gist vanuit het oogpunt van de levensmiddelenwetgeving.

Kenmerk 3 — "Kräuterhefe" bevat celmembranen en celwandstoffen

De afgebroken celmembranen blijven in het product achter. De celwandstoffen van de gist, zoals glucanen en mannanen, moeten detecteerbaar zijn.

Kenmerk 4 — "Kräuterhefe" is een fermentatieproduct

"Kräuterhefe" wordt geproduceerd door biologische gistingsprocessen op basis van het metabolisme van gist.

Vloeibare "Kräuterhefe" bevat gefermenteerde alcohol.

Kenmerk 5 — “Kräuterhefe” bevat gefermenteerde kruiden-, fruit- en groentebestanddelen

“Kräuterhefe” wordt geproduceerd door middel van de biologische metabolisering van kruiden-, fruit- en groentebestanddelen in kruidengist, d.w.z. de gebruikte kruiden, fruitsoorten en groenten moeten noodzakelijkerwijs worden gemetaboliseerd door de eigen enzymen van de gist. Gefermenteerde extracten van kruiden, fruit en groenten zijn kenmerkende elementen in de opkweek- en plasmolysestappen van de productie van “Kräuterhefe”.

Kenmerk 6 — “Kräuterhefe” heeft enzymactiviteit

Een marker van de uit te voeren voorzichtige plasmolyse is detecteerbare bioactiviteit van gevoelige kruidengistcelbestanddelen zoals hitte- en zuur/baselabiele kruidengistbestanddelen. Afgebroken kruidengisten moeten detecteerbare actieve enzymen bevatten.