Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/6440)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 61 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

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

Nr UE: TSG-DE-2814 – 12.11.2021

Państwo członkowskie lub państwo trzecie: Niemcy

1. **Nazwa lub nazwy, które mają być zarejestrowane**

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

2. **Rodzaj produktu**

Klasa 1.8. Inne produkty wymienione w załączniku I do Traktatu

3. **Podstawy do rejestracji**

Niemiecka nazwa „Kräuterhefe" będzie w dalszej części tekstu (w specyfikacji produktu) oznaczała wszystkie warianty chronionej nazwy podanej w całości powyżej.

3.1. Jest to produkt, który:

☒ jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

☒ jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

a) Rodzaj produkcji, opis:

W swoim pierwotnym stanie „Kräuterhefe" jest płynnym preparatem spożywczym tradycyjnie wytwarzanym w wieloetapowym procesie Strath, składającym się z głównych etapów „fermentacji surowców roślinnych" (etap 1), „hodowli drożdży ziołowych (*Candida utilis*, synonim: *Cyberlindnera jadinii*)" (etap 2) i „dezintegracji komórek drożdży w warunkach plazmolizy Strath" (etap 3).

Ta metoda produkcji „Kräuterhefe" jest stosowana bez zmian od 1967 r., czyli od ponad 50 lat. Poszczególne etapy procesu Strath są zgodne z jego określonymi warunkami, które w szczególności chronią wrażliwe na ciepło składniki surowców. Celem procesu jest utrzymanie maksymalnej możliwej zawartości składników odżywczych i istotnych substancji ze sfermentowanych surowców (drożdży, ziół, owoców i warzyw) dzięki łagodnym warunkom procesu, a jednocześnie przerwanie bariery ścian komórkowych drożdży, by poprawić strawność.

„Kräuterhefe" to drożdże plazmolizowane o szerokim spektrum składników. „Kräuterhefe" stanowi źródło białek.

W celu poprawy smaku można dodać składniki słodzące lub składniki modyfikujące pikantny smak przypominający przyprawę Maggi, takie jak ekstrakt słodowy jęczmienia, zagęszczony sok, miód oraz proszek cytrynowy lub bananowy.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Informacje na temat tradycyjnie stosowanych surowców:

1.1 Szczep drożdży: *Saccharomyces cerevisiae*

1.2 Szczep drożdży: *Candida utilis* (nazwa historyczna), synonim: *Cyberlindnera jadinii* zgodnie z obecną nomenklaturą

2. Zioła

3. Owoce

4. Warzywa

3.2. Jest to nazwa, która:

☐ jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

☒ określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Język niemiecki (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.

Język angielski (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.

Język włoski (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.

Język francuski (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.

Język hiszpański (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. **Opis**

4.1. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 668/2014)*

„Kräuterhefe" posiada następujące cechy charakterystyczne:

a) Fizyczne:

„Kräuterhefe" jest zasadniczo płynny w stanie pierwotnym po zakończeniu plazmolizy. Zawarte w nim substancje ze ścian komórkowych drożdży wytwarzają lepki płyn. Gęstość w 20 °C: > 1,07 g/cm^3.

b) Chemiczne:

Sucha pozostałość: > 25,0 % m/m.

Zawartość alkoholu: 10,0–12,0 % (v/v).

Zawartość enzymów: wykrywalne.

c) Mikrobiologiczne:

Liczba bakterii tlenowych mezofilnych: < 5 × 105 jtk/g.

Pleśnie: < 5 × 10^2 jtk/g.

Zarazki wykluczające: *Escherichia coli* < 1 × 10^2 jtk/g; *Pseudomonas aeruginosa*: < 1 × 10^2 jtk/g; *Staphylococcus aureus*: < 1 × 10^2 jtk/g; *Salmonella*: niewykrywalne w 25 g.

Kultury komórek drożdży ze szczepów drożdży *Saccharomyces cerevisiae* i *Candida utilis* (synonim: *Cyberlindnera jadinii*): zdezintegrowane, nieaktywne.

d) Organoleptyczne:

Beżowy, lepki płyn; pikantny smak i zapach.

4.2. *Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 668/2014)*

„Kräuterhefe" produkuje się w trzyetapowym procesie Strath, jak opisano poniżej.

Proces Strath, etap 1: fermentacja surowców roślinnych do ekstraktów alkoholowych

Złożoną mieszankę ziół (informacje na temat składu – zob. szczegóły w lit. a)) poddaje się fermentacji beztlenowej z dodatkiem *Saccharomyces cerevisiae*, sacharozy i wody (o jakości wody pitnej) w temperaturze pokojowej wynoszącej co najmniej 25 °C. Sacharoza ulega przekształceniu w sfermentowany alkohol. Proces ten kończy się, gdy nastąpi całkowity rozkład sacharozy. Otrzymany alkoholowy ekstrakt ziołowy jest stosowany po filtracji do tlenowej hodowli drożdży *Candida*, jak opisano w etapie 2. Do plazmolizy w etapie 3 wykorzystuje się sfermentowany ekstrakt roślinny wytworzony w ten sam sposób i składający się z ekstraktów ziołowych, owocowych i warzywnych („sfermentowany ekstrakt do plazmolizy").

Szczegółowe informacje na temat rodzaju i właściwości surowców oraz metody w etapie 1:

a) Rodzaj mieszanek ziół do ekstraktów alkoholowych do hodowli drożdży oraz ilości:

Do uprawy drożdży *Candida*, jak opisano w etapie 2, należy stosować siedem mieszanek ziół.

Zgodnie z tradycyjną metodą produkcji z tych siedmiu różnych mieszanek ziół produkuje się siedem indywidualnie sfermentowanych ekstraktów ziołowych, które z kolei są potrzebne do wytworzenia siedmiu preparatów do hodowli drożdży *Candida utilis* (synonim: *Cyberlindnera jadinii*). Siedem kultur drożdży *Candida utilis* (synonim: *Cyberlindnera jadinii*) łączy się w trakcie etapu 3 procesu Strath (dezintegracja komórek drożdży).

Skład mieszanek ziół:

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

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

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

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

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

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

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

Mieszanki ziół wytwarza się z suszonych ziół. Składają się one z wyżej wymienionych ziół. Zioła można zastępować lub dodawać inne zioła. W takich przypadkach do preparatu do hodowli należy użyć co najmniej pięciu ziół, a całkowity udział mieszanki ziół w preparacie fermentacyjnym musi wynosić 2,5 %. Procent masy poszczególnych ziół użytych w mieszance jest powiązany z liczbą użytych ziół. Zaleca się równy podział ilości. Na przykład: w przypadku mieszanki ziół zawierającej pięć różnych ziół zaleca się, aby każde zioło stanowiło 20 %.

Ilości:

Preparat fermentacyjny (100 %): mieszanka ziół 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, sacharoza 16,9 %, woda 79,6 %.

b) Rodzaj mieszanki ziół i mieszanki owoców/warzyw do sfermentowanego ekstraktu do plazmolizy:

Mieszanka ziół do sfermentowanego ekstraktu do plazmolizy: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale, herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*.

(* Ziarna muszą być w wstępnie wykiełkowane.)

Mieszankę ziół do „plazmolizy” wytwarza się z suszonych ziół. Mieszanka składa się z wyżej wymienionych ziół. Zioła można zastępować lub dodawać inne zioła. W takich przypadkach należy użyć co najmniej pięciu ziół, a całkowity udział mieszanki ziół w preparacie fermentacyjnym musi wynosić 2,5 %. Procent masy poszczególnych ziół użytych w mieszance jest powiązany z liczbą użytych ziół. Zaleca się równy podział ilości. Na przykład: w przypadku mieszanki ziół zawierającej pięć różnych ziół zaleca się, aby każde zioło stanowiło 20 %.

Mieszanka owoców/warzyw do sfermentowanego ekstraktu do plazmolizy:

bez czarny, porzeczka czarna, marchew.

Mieszankę owoców/warzyw wytwarza się ze świeżych surowców. Składa się ona z wyżej wymienionych rodzajów owoców/warzyw. Rodzaje owoców/warzyw można zastępować lub dodawać inne rodzaje owoców/warzyw. W takich przypadkach całkowity udział mieszanki owoców/warzyw w preparacie fermentacyjnym musi wynosić 4,8 %. Procent masy rodzajów owoców/warzyw użytych w mieszance owoców/warzyw jest powiązany z liczbą użytych rodzajów owoców/warzyw. Zaleca się równy podział ilości. Na przykład: w przypadku mieszanki owoców/warzyw zawierającej trzy rodzaje owoców/warzyw zaleca się, aby każdy rodzaj owoców/warzyw stanowił 33,33 %.

Ilości:

Preparat fermentacyjny (100 %): mieszanka ziół 2,4 %, mieszanka owoców/warzyw 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, sacharoza 15,0 %, woda 76,0 %.

Uwaga: mieszankę ziołową do „plazmolizy” i mieszankę owoców/warzyw do „plazmolizy” fermentuje się razem w preparacie fermentacyjnym.

c) Do fermentacji beztlenowej surowców roślinnych należy stosować *Saccharomyces cerevisiae*, ponieważ ten szczep drożdży osiąga lepszą wydajność fermentacji w warunkach beztlenowych.

d) Minimalna zawartość alkoholu w sfermentowanych ekstraktach ziołowych/owocowych/warzywnych: 9 % (v/v).

Proces Strath, etap 2: hodowla drożdży *Candida utilis* yeast (synonim: *Cyberlindnera jadinii*) i ich utrzymywanie jako drożdży starterowych

W terminologii produkcji drożdży „hodowla” odnosi się do procesu rozmnażania tlenowego drożdży. Począwszy od schłodzonych aktywnych drożdży starterowych, przeprowadza się kontrolowane rozmnażanie ich masy zgodnie z odpowiednimi warunkami wzrostu i warunkami technologicznymi. Warunki hodowli, rozmnażania i utrzymywania drożdży spożywczych determinuje ogólna wiedza naukowa w sektorze produkcji drożdży. Zasady te stosuje się w uprawie drożdży *Candida utilis* (synonim: *Cyberlindnera jadinii*) i ich utrzymywaniu jako drożdży starterowych.

Dodawanie roztworu substancji odżywczej, kontrolę temperatury, napowietrzanie, rodzaj instalacji technologicznych oraz inne warunki procesu wdraża się zgodnie z ogólną wiedzą techniczną sektora. Dopuszcza się różnice w technologii rozmnażania drożdży, pod warunkiem że są one zgodne z ogólnymi wytycznymi sektora produkcji drożdży.

Szczegółowe informacje na temat rodzaju i właściwości surowców oraz metody w etapie 2:

a) Zdatność szczepu drożdży *Candida utilis* (synonim: *Cyberlindnera jadinii*) do hodowli z ekstraktami ziołowymi:

Do hodowli drożdży z dodatkiem ekstraktów ziołowych stosuje się następujący szczep drożdży: *Candida utilis*, synonim: *Cyberlindnera jadinii*.

b) W trakcie hodowania drożdży *Candida utilis* (synonim: *Cyberlindnera jadinii*) sfermentowane ekstrakty ziołowe z etapu 1 należy dodać do roztworu substancji odżywczej jako składniki wpływające na charakter.

Stosunek ilościowy: ekstrakty ziołowe (min.) 1 %, roztwór substancji odżywczej (maks.) 99 %.

c) Po pierwszym wyhodowaniu drożdży *Candida utilis* (synonim: *Cyberlindnera jadinii*) oraz w zależności od wymiarów instalacji produkcyjnej odpowiednią porcję można odłożyć jako drożdże starterowe i przechowywać w warunkach chłodniczych (dopuszczalny zakres temperatur: 2–5 °C) przez maksymalnie 4 tygodnie. Te drożdże starterowe *Candida utilis* (synonim: *Cyberlindnera jadinii*) należy wykorzystać do hodowli w ciągu maksymalnie 4-tygodniowego okresu przechowywania, po czym można z nich odłożyć kolejną porcję jako świeże drożdże starterowe. Ten powtarzany w 4-tygodniowych odstępach cykl utrzymuje drożdże *Candida utilis* (synonim: *Cyberlindnera jadinii*) w stanie świeżym i zapewnia zachowanie ich „ziołowego charakteru”.

d) Stosowanie genetycznie zmodyfikowanych drożdży jest zabronione.

Proces Strath, etap 3: dezintegracja komórek drożdży

W terminologii produkcji drożdży „plazmoliza" odnosi się do upłynniania drożdży lub uwalniania substancji z komórek drożdży. W przypadku produkcji „Kräuterhefe" w procesie Strath wymagane jest zachowanie określonych parametrów procesu technologicznego chroniących produkt (zob. szczegółowe informacje dotyczące etapu 3).

Zgodnie z tradycyjną metodą produkcji Kräuterhefe kultury drożdży *Saccharomyces cerevisiae* i *Candida utilis* (synonim: *Cyberlindnera jadinii*) z pkt 4.2 są wspólnie poddawane dezintegracji komórek drożdży w warunkach beztlenowych.

Inną szczególną cechą plazmolizy w procesie Strath jest to, że stosowane drożdże są plazmolizowane z dodatkiem sfermentowanych ekstraktów ziołowych/owocowych/warzywnych; zob. pkt 4.2, etap 1 (sfermentowany ekstrakt do plazmolizy).

Szczegółowe informacje na temat rodzaju i właściwości surowców oraz metody w etapie 3:

W celu przeprowadzenia plazmolizy należy spełnić następujące wymogi dotyczące składników, ilości i warunków procesu.

a) Stosunek ilościowy szczepów kultur drożdży z pkt 3.1 lit. b) – oparty na 100 % drożdży ogółem:

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

Innymi słowy, celem w zakresie jakości jest, aby drożdże *Candida utilis* (synonim: *Cyberlindnera jadinii*) z pkt 4.2 stanowiły co najmniej 20 % całkowitej ilości drożdży wykorzystanych do plazmolizy.

Odsetek drożdży ogółem w plazmolizie: 80 %.

b) Odsetek sacharozy w plazmolizie: 12 %.

c) Odsetek ekstraktu ziołowego/owocowego/warzywnego w plazmolizie: 8 %.

d) Warunki procesu:

Zabrania się stosowania następujących czynników stresowych wpływających na zawartość składników odżywczych i substancji istotnych w składnikach: ciepło/zimno, kwas/zasada, wysokie ciśnienie, ultradźwięki.

4.3. *Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 rozporządzenia (UE) nr 668/2014)*

Cecha 1 – „Kräuterhefe" to drożdże plazmolizowane (= zdezintegrowane)

Po wyhodowaniu drożdży z wykorzystaniem aktywnej pożywki ziołowej komórki drożdży są delikatnie otwierane w procesie biologicznym (= plazmoliza). Uwolniona w ten sposób zawartość komórek (= cytoplazma z witaminami drożdżowymi i białkami) jest bardzo przydatna biologicznie.

Cecha 2 – „Kräuterhefe" to drożdże nieaktywne

Po dezintegracji komórek drożdży w wyniku plazmolizy drożdże poddawane temu procesowi tracą zdolność do rozmnażania się i stają się drożdżami nieaktywnymi w rozumieniu prawa żywnościowego.

Cecha 3 – „Kräuterhefe" zawiera membrany komórkowe i substancje ścian komórkowych

W produkcie pozostają zdezintegrowane membrany komórkowe. Substancje ścian komórkowych drożdży, takie jak glukany i mannany, muszą być wykrywalne.

Cecha 4 – „Kräuterhefe" to produkt fermentacji

„Kräuterhefe" jest wytwarzany w procesach fermentacji biologicznej opartej na metabolizmie drożdży.

Płynny „Kräuterhefe" zawiera sfermentowany alkohol.

Cecha 5 – „Kräuterhefe” zawiera sfermentowane składniki ziołowe, owocowe i warzywne

„Kräuterhefe” jest wytwarzany w drodze biologicznej metabolizacji ziół, owoców i warzyw w drożdże ziołowe, tj. użyte zioła, owoce i warzywa muszą zostać poddane metabolizacji za pomocą własnych enzymów drożdży. Sfermentowane ekstrakty ziołowe, owocowe i warzywne są charakterystycznymi elementami na etapie hodowli i plazmolizy w produkcji „Kräuterhefe”.

Cecha 6 – „Kräuterhefe” wykazuje aktywność enzymatyczną

Znacznikiem łagodnej plazmolizy, którą należy przeprowadzić, jest wykrywalna bioaktywność wrażliwych składników komórek drożdży ziołowych, takich jak składniki termo-, kwaso- i zasadolabilne. Zdezintegrowane drożdże ziołowe muszą zawierać wykrywalne aktywne enzymy.