C/2025/6440

1.12.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/6440)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 61 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de 3 luni de la data prezentei publicări.

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

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

Nr. UE: TSG-DE-2814 – 12.11.2021

Statul membru sau țara terță: Germania

1. **Denumirea propusă pentru înregistrare**

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

2. **Tipul de produs**

Clasa 1.8. Alte produse enumerate în anexa I la tratat

3. **Motive pentru înregistrare**

Denumirea în limba germană „Kräuterhefe" se va referi în continuare (în caietul de sarcini) la toate versiunile denumirii protejate, astfel cum sunt prezentate integral mai sus.

3.1. Este un produs care:

☒ rezultă în urma unui proces de producție, de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv;

☒ este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

(a) Tipul de producție, descriere:

În starea sa primară, „Kräuterhefe" este un preparat alimentar lichid, produs în mod tradițional prin procedeul pe mai multe etape numit Strath – constând în etapele principale „fermentarea materiilor prime vegetale" (etapa 1), „cultivarea drojdiei din plante aromatice (*Candida utilis*, sinonim: *Cyberlindnera jadinii*)" (etapa 2) și „dezagregarea celulelor drojdiei în condițiile plasmolizei Strath" (etapa 3).

Această metodă de a produce „Kräuterhefe" se utilizează fără schimbări din anul 1967, adică de peste 50 de ani. Fiecare etapă a procedeului Strath respectă condiții de proces stabilite care, în special, protejează ingredientele termolabile ale materiilor prime. Scopul este de a menține conținutul maxim posibil de nutrienți și de substanțe vitale din materiile prime fermentate (drojdie, plante aromatice, fructe și legume) prin condiții de proces blânde și, în același timp, de a rupe bariera pereților celulari de drojdie pentru a îmbunătăți digestibilitatea.

„Kräuterhefe" este o drojdie plasmolitică, cu un spectru larg de ingrediente. „Kräuterhefe" este o sursă de proteine.

Pentru îmbunătățirea aromei, se pot adăuga ingrediente îndulcitoare și/sau ingrediente care moderează gustul condimentat, ca de Maggi, cum ar fi extractul de malț de orz, concentratul de suc, mierea și pudra de lămâie sau de banană.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

(b) Informații despre materiile prime utilizate în mod tradițional:

1.1 tulpină de drojdie: *Saccharomyces cerevisiae;*

1.2 tulpină de drojdie: *Candida utilis* (denumirea istorică), sinonim: *Cyberlindnera jadinii*, conform nomenclaturii actuale;

2. plante aromatice;

3. fructe;

4. legume.

3.2. Este vorba despre o denumire care:

☐ a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific;

☒ arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

Germană (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.

Engleză (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.

Italiană (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.

Franceză (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.

Spaniolă (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. **Descriere**

4.1. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului, care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 668/2014]*

„Kräuterhefe" prezintă următoarele caracteristici specifice:

(a) fizice:

În starea sa originală de după finalizarea plasmolizei, produsul „Kräuterhefe" este, în esență, lichid. Substanțele din pereții celulari de drojdie conținute formează un lichid vâscos. Densitatea la 20 °C: > 1,07 g/cm^3;

(b) chimice:

reziduu uscat: > 25,0 % m/m;

tărie alcoolică: 10,0-12,0 % (v/v);

conținut de enzime: detectabil;

(c) microbiologice:

totalul bacteriilor mezofile aerobe: < 5 × 105 CFU/g;

mucegaiuri: < 5 × 10^2 CFU/g;

germeni de excludere: Escherichia coli < 1 × 10^2 CFU/g; Pseudomonas aeruginosa: < 1 × 10^2 CFU/g; Staphyilococcus aureus: < 1 × 10^2 CFU/g; Salmonella: nedetectabilă în 25 g;

celule de drojdie de cultură din tulpinile *Saccharomyces cerevisiae* și *Candida utilis* (sinonim: *Cyberlindnera jadinii*): dezagregate, inactive;

(d) organoleptice:

lichid vâscos bej; gust și miros condimentate.

4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 668/2014]*

„Kräuterhefe" se produce prin procedeul Strath pe trei etape, astfel cum este descris mai jos.

Procedeul Strath, etapa 1: fermentarea materiilor prime vegetale pentru obținerea de extracte alcoolice

Un amestec compus complex de plante aromatice [pentru compoziție, a se vedea detaliile de la litera (a)] este supus fermentației anaerobe prin adăugarea de *Saccharomyces cerevisiae*, zaharoză și apă (de calitatea apei potabile) la o temperatură ambiantă de cel puțin 25 °C. Zaharoza se transformă în alcool fermentat. Procesul este finalizat atunci când zaharoza este descompusă complet. Extractul alcoolic de plante aromatice rezultat se utilizează, după filtrare, pentru cultivarea aerobă a drojdiei *Candida*, astfel cum se descrie în etapa 2. Pentru plasmoliza din etapa 3, se utilizează un extract vegetal fermentat, obținut în același mod și compus din extracte de plante aromatice, fructe și legume („extract fermentat pentru plasmoliză").

Detalii despre tipul și caracteristicile materiilor prime și despre metoda din etapa 1:

(a) Tipul de amestecuri de plante aromatice pentru extractele alcoolice destinate cultivării drojdiei și cantitățile:

Pentru cultivarea drojdiei *Candida*, astfel cum este descrisă în etapa 2, trebuie utilizate șapte amestecuri de plante aromatice.

După metoda tradițională de producție, din aceste șapte amestecuri diferite de plante aromatice, se produc șapte extracte de plante aromatice fermentate individual, care, la rândul lor, sunt necesare pentru a produce șapte preparate pentru cultivare din drojdia *Candida utilis* (sinonim: *Cyberlindnera jadinii*). Cele șapte drojdii de cultură *Candida utilis* (sinonim: *Cyberlindnera jadinii*) sunt combinate în timpul etapei 3 a procedeului Strath (dezagregarea celulelor drojdiei).

Compoziția amestecurilor de plante aromatice:

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

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

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

Amestecul de plante aromatice 4: *Allium sativum* L., *bulbus*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Achillea millefolium* L., *herba*; *Rosmarinus officinalis* L., *folium*; *Viscum album* L., *herba*;

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

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

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

Amestecurile de plante aromatice sunt obținute din plante uscate. Sunt alcătuite din plantele aromatice enumerate mai sus. Este permisă înlocuirea unor plante aromatice sau adăugarea de alte plante aromatice. În astfel de cazuri, trebuie să se utilizeze cel puțin cinci plante aromatice pentru fiecare preparat de cultivare, iar ponderea totală a amestecului de plante aromatice în preparatul de fermentare trebuie să fie de 2,5 %. Procentele din greutate ale fiecărei plante aromatice utilizate în amestec se raportează la numărul de plante utilizate. Se recomandă o distribuție egală a cantităților. De exemplu: pentru un amestec de plante aromatice cu cinci plante individuale, se recomandă ca fiecare plantă să reprezinte 20 %.

Cantități:

Preparat de fermentare (100 %): amestec de plante aromatice 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, zaharoză 16,9 %, apă 79,6 %.

(b) Tipul de amestec de plante aromatice și de amestec de fructe/legume pentru extractul fermentat pentru plasmoliză:

Amestecul de plante aromatice pentru extractul fermentat pentru plasmoliză: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale*, *herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*.

(*boabele trebuie să fie pregerminate)

Amestecul de plante aromatice pentru „plasmoliză” este obținut din plante uscate. Este alcătuit din plantele aromatice enumerate mai sus. Este permisă înlocuirea unor plante aromatice sau adăugarea de alte plante aromatice. În astfel de cazuri, trebuie să se utilizeze cel puțin cinci plante aromatice, iar ponderea totală a amestecului de plante aromatice în preparatul de fermentare trebuie să fie de 2,5 %. Procentele din greutate ale fiecărei plante aromatice utilizate în amestec se raportează la numărul de plante utilizate. Se recomandă o distribuție egală a cantităților. De exemplu: pentru un amestec de plante aromatice cu cinci plante individuale, se recomandă ca fiecare plantă să reprezinte 20 %.

Amestecul de fructe/legume pentru extractul fermentat pentru plasmoliză:

Boabe de soc, coacăze negre, morcovi

Amestecul de fructe/legume este obținut din materii prime proaspete. Este alcătuit din tipurile de fructe/legume enumerate mai sus. Este permisă înlocuirea unor tipuri de fructe/legume sau adăugarea unor alte tipuri de fructe/legume. În astfel de cazuri, ponderea totală a amestecului de fructe/legume în preparatul de fermentare trebuie să fie de 4,8 %. Procentele din greutate ale tipurilor de fructe/legume utilizate în amestecul de fructe/legume se raportează la numărul de fructe/legume utilizate. Se recomandă o distribuție egală a cantităților. De exemplu: pentru un amestec de fructe/legume care conține trei tipuri de fructe/legume, se recomandă ca fiecare tip de fructe/legume să reprezinte 33,33 %.

Cantități:

Preparat de fermentare (100 %): amestec de plante aromatice 2,4 %, amestec de fructe/legume 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, zaharoză 15,0 %, apă 76,0 %;

Notă: amestecul de ierburi pentru „plasmoliză” și amestecul de fructe/legume pentru „plasmoliză” sunt fermentate împreună într-un preparat de fermentare.

(c) Pentru fermentarea anaerobă a materiilor prime vegetale, trebuie să se utilizeze *Saccharomyces cerevisiae*, deoarece această tulpină de drojdie are o performanță în materie de fermentare mai bună în condiții anaerobe.

(d) Tăria alcoolică minimă a extractelor fermentate de plante aromatice/fructe/legume: 9 % (v/v)

Procedeul Strath, etapa 2: Cultivarea drojdiei *Candida utilis* (sinonim: *Cyberlindnera jadinii*) și păstrarea ca drojdie starter

În terminologia producției de drojdie, „cultivarea” se referă la procesul de înmulțire aerobă a drojdiei. Pornind de la o drojdie starter activă depozitată la rece, are loc o multiplicare controlată a masei acesteia, în conformitate cu condițiile tehnologice și de dezvoltare adecvate. Condițiile de cultivare, înmulțire și păstrare a drojdiilor alimentare sunt stabilite în cunoștințele științifice generale din industria drojdiei. Aceste principii sunt urmate în cultivarea drojdiei *Candida utilis* (sinonim: *Cyberlindnera jadinii*) și în păstrarea acesteia ca drojdie starter.

Adăugarea unei soluții nutritive, controlul temperaturii, aerarea, tipul de instalații tehnologice și alte condiții de proces se realizează în conformitate cu aceste cunoștințe tehnice generale ale industriei. Sunt permise variații ale tehnologiei de înmulțire a drojdiei, cu condiția să respecte aceste orientări generale ale industriei drojdiei.

Detalii despre tipul și caracteristicile materiilor prime și despre metoda din etapa 2:

(a) Caracterul adecvat al tulpinii de drojdie *Candida utilis* (sinonim: *Cyberlindnera jadinii*) pentru cultivarea cu extracte de plante aromatice:

Pentru cultivarea drojdiei cu adăugarea de extracte de plante aromatice, se utilizează următoarea tulpină de drojdie: *Candida utilis*, sinonim: *Cyberlindnera jadinii*

(b) În timpul cultivării drojdiei *Candida utilis* (sinonim: *Cyberlindnera jadinii*), extractele fermentate de plante aromatice din etapa 1 trebuie adăugate la soluția nutritivă ca ingrediente care conferă caracter produsului.

Raport cantitativ: extracte de plante aromatice (min.) 1 %, soluție nutritivă (max.) 99 %

(c) După prima cultivare a drojdiei *Candida utilis* (sinonim: *Cyberlindnera jadinii*) și în funcție de dimensiunile instalațiilor de producție, o cantitate adecvată poate fi pusă deoparte ca drojdie starter și depozitată în condiții de refrigerare (interval de temperatură admisibil: 2-5 °C) timp de maximum 4 săptămâni. Această drojdie starter *Candida utilis* (sinonim: *Cyberlindnera jadinii*) trebuie să fie cultivată în perioada maximă de depozitare de 4 săptămâni, o altă cantitate obținută din aceasta fiind pusă deoparte ca drojdie starter proaspătă. Repetarea acestui ciclu recurent la intervale de 4 săptămâni menține drojdia *Candida utilis* (sinonim: *Cyberlindnera jadinii*) proaspătă și asigură păstrarea „caracterului vegetal”.

(d) Este interzisă utilizarea de drojdie modificată genetic.

Procedeul Strath, etapa 3: dezagregarea celulelor drojdiei

În terminologia producției de drojdie, „plasmoliza” se referă la lichefierea drojdiei sau la eliberarea de substanțe din celula de drojdie. Pentru producția de „Kräuterhefe” prin procedeul Strath, sunt necesari anumiți parametri ai procesului tehnologic meniți să protejeze produsul (a se vedea detaliile cu privire la etapa 3).

Conform metodei tradiționale de producție a „Kräuterhefe”, drojdiile de cultură *Saccharomyces cerevisiae* și *Candida utilis* (sinonim: *Cyberlindnera jadinii*) din secțiunea 4.2 sunt supuse împreună dezagregării anaerobe a celulelor de drojdie.

O altă caracteristică specială a plasmolizei în procedeul Strath este că drojdiile utilizate sunt supuse plasmolizei prin adăugarea unui extract fermentat de plante aromatice/fructe/legume; a se vedea secțiunea 4.2, etapa 1 (extract fermentat pentru plasmoliză).

Detalii despre tipul și caracteristicile materiilor prime și despre metoda din etapa 3:

Pentru efectuarea plasmolizei, trebuie respectate următoarele cerințe privind ingredientele, cantitățile și condițiile de proces.

(a) Raportul cantitativ al tulpinilor de cultură de drojdie din secțiunea 3.1 litera (b) – din totalul de drojdie de 100 %:

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

Cu alte cuvinte, obiectivul de calitate este: drojdiile *Candida utilis* (sinonim: *Cyberlindnera jadinii*) din secțiunea 4.2 trebuie să reprezinte cel puțin 20 % din cantitatea totală de drojdie utilizată pentru plasmoliză.

Procentul cantității totale de drojdie în plasmoliză: 80 %

(b) Procentul de zaharoză în plasmoliză: 12 %

(c) Procentul extractului de plante aromatice/legume/fructe în plasmoliză: 8 %

(d) Condiții de proces:

Sunt interzișii următorii factori de stres care afectează conținutul de nutrienți și de substanțe vitale al ingredientelor: căldură/frig, aciditate/alcalinitate, presiune ridicată, ultrasunete.

4.3. *Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din Regulamentul (UE) nr. 668/2014]*

Caracteristica 1 – „Kräuterhefe” este o drojdie plasmolitică (= dezagregată)

După cultivarea drojdiei cu o soluție nutritivă activă din plante aromatice, celulele drojdiei se deschid ușor printr-un proces biologic (= plasmoliză). Conținutul celulelor (= plasmă cu vitamine și proteine din drojdie) eliberat astfel este foarte util din punct de vedere biologic.

Caracteristica 2 – „Kräuterhefe” este o drojdie inactivă

După dezagregarea celulelor drojdiei prin plasmoliză, drojdia supusă acestui proces își pierde capacitatea de înmulțire și devine o drojdie inactivă din punctul de vedere al legislației alimentare.

Caracteristica 3 – „Kräuterhefe” conține membrane celulare și substanțe din pereții celulelor

Membranele celulare dezagregate rămân în produs. Substanțele din pereții celulelor drojdiei, cum ar fi glucanii și mananii, trebuie să fie detectabile.

Caracteristica 4 – „Kräuterhefe” este un produs de fermentație

„Kräuterhefe” se produce prin procese de fermentație biologică bazate pe metabolismul drojdiei.

Produsul lichid „Kräuterhefe” conține alcool fermentat.

Caracteristica 5 – „Kräuterhefe” conține ingrediente fermentate din plante aromatice, fructe și legume

„Kräuterhefe” este produs prin metabolizarea biologică a ingredientelor din plante aromatice, fructe și legume în drojdie din plante aromatice. Altfel spus, este necesar ca plantele aromatice, fructele și legumele utilizate să fie supuse metabolizării prin intermediul enzimelor proprii ale drojdiei. Extractele fermentate de plante aromatice, fructe și legume sunt elemente caracteristice în etapele de cultivare și plasmoliză ale producției de „Kräuterhefe”.

Caracteristica 6 – „Kräuterhefe” are activitate enzimatică

Un marker al plasmolizei blânde care urmează să se realizeze este activitatea biologică detectabilă a componentelor sensibile ale celulelor drojdiei din plante aromatice, cum ar fi ingredientele sensibile la căldură și la aciditate/alcalinitate ale drojdiei din plante aromatice. Drojdiile din plante aromatice dezagregate trebuie să conțină enzime active detectabile.