C/2025/6440

1.12.2025

# Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/6440)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 61 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

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

**EÚ č.: TSG-DE-2814 – 12.11.2021**

**Členský štát alebo tretia krajina: Nemecko**

1. **Názov na zápis do registra**

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

2. **Druh výrobku**

Trieda 1.8. Iné výrobky prílohy I k zmluve

3. **Dôvody zápisu do registra**

Nemecký názov „Kräuterhefe“ bude ďalej (v špecifikácii výrobku) označovať všetky varianty chráneného názvu, ako sú uvedené v plnom znení.

3.1. Výrobok:

☒ je výsledkom spôsobu výroby, spracovania alebo zloženia zodpovedajúceho tradičnému postupu pre daný výrobok alebo danú potravinu;

☒ sa vyrába zo surovín alebo zložiek, ktoré sa používajú tradične.

a) Typ výroby, opis:

Výrobok „Kräuterhefe“ je v primárnej podobe tekutý potravinový prípravok, ktorý sa tradične vyrába viacstupňovým procesom Strath, ktorý pozostáva z hlavných krokov „fermentácia rastlinných surovín“ (krok 1), „kultivácia bylinných kvasiniek (*Candida utilis*, synonymum: *Cyberlindnera jadinii*)“ (krok 2) a „narušenie bunkovej steny kvasiniek za podmienok plazmolýzy Strath“ (krok 3).

Tento spôsob výroby výrobku „Kräuterhefe“ sa používa v nezmenenej podobe od roku 1967, teda už viac ako 50 rokov. Jednotlivé kroky procesu Strath sú v súlade s definovanými podmienkami procesu, ktoré chránia najmä tepelne nestabilné zložky surovín. Cieľom je zachovať maximálny možný obsah živín a životne dôležitých látok z fermentovaných surovín (kvasníc, bylín, ovocia a zeleniny) prostredníctvom šetrných podmienok procesu a zároveň narušiť bariéru bunkovej steny kvasiniek, aby sa zlepšila stráviteľnosť.

Výrobok „Kräuterhefe“ sú plazmolyzované kvasinky so širokým spektrom zložiek. Výrobok „Kräuterhefe“ je zdrojom bielkovín.

Na zlepšenie chuti sa môžu pridávať sladidlá a/alebo zložky zmierňujúce pikantnú chuť podobnú chuti korenia maggi, ako je výťažok z jačmenného sladu, koncentrovaná šťava, med a citrónový alebo banánový prášok.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Informácie o tradične používaných surovinách:

1.1. Kmeň kvasiniek: *Saccharomyces cerevisiae*

1.2. Kmeň kvasiniek: *Candida utilis* (historický názov), synonymum: *Cyberlindnera jadinii* podľa súčasnej nomenklatúry

2. Byliny

3. Ovocie

4. Zelenina

3.2. Názov:

☐ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku;

☒ identifikuje tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

Nemčina (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.

Angličtina (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.

Taliančina (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.

Francúzština (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.

Španielčina (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 výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku [článok 7 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 668/2014]*

Výrobok „Kräuterhefe" má tieto špecifické vlastnosti:

a) fyzikálne:

Výrobok „Kräuterhefe" je v podstate kvapalina v pôvodnom stave po ukončení plazmolýzy. Látky v bunkovej stene kvasiniek, ktoré výrobok obsahuje, vytvárajú viskóznu tekutinu. Hustota pri 20 °C: > 1,07 g/cm$^3$

b) chemické:

Sušina: > 25,0 % m/m

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

Obsah enzýmov: zistiteľný

c) mikrobiologické:

Počet aeróbnych mezofilných baktérií: < 5 × 105 JTK/g

Plesne: < 5 × $10^2$ JTK/g

Vylúčenie mikroorganizmov: Escherichia coli < 1 × $10^2$ JTK/g; Pseudomonas aeruginosa: < 1 × $10^2$ JTK/g; Staphylococus aureus: < 1 × $10^2$ JTK/g; Salmonela: nie je zistiteľné v 25 g.

Bunky kultúry kvasiniek kmeňov Saccharomyces cerevisiae a Candida utilis (synonymum: Cyberlindnera jadinii): narušené, neaktívne

d) organoleptické:

Béžová, viskózna kvapalina; pikantná chuť a vôňa.

4.2. *Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku [článok 7 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 668/2014]*

Výrobok „Kräuterhefe“ sa vyrába trojstupňovým procesom Strath, ktorý je opísaný ďalej.

Proces Strath, krok 1: fermentácia rastlinných surovín na alkoholové extrakty

Komplexná zmes bylín [zloženie, pozri podrobnosti v písmene a)] sa podrobí anaeróbnej fermentácii s prídavkom *Saccharomyces cerevisiae*, sacharózy a vody (v kvalite pitnej vody) pri izbovej teplote najmenej 25 °C. Sacharóza sa mení na kvasný alkohol. Proces je ukončený, keď je sacharóza úplne rozložená. Výsledný alkoholický bylinný extrakt sa po filtrácii použije na aeróbnu kultiváciu kvasiniek *Candida* opísanú v kroku 2. Na plazmolýzu v kroku 3 sa používa fermentovaný rastlinný extrakt vyrobený rovnakým spôsobom a pozostávajúci z bylinných, ovocných a zeleninových extraktov (ďalej len „fermentovaný extrakt na plazmolýzu“).

Podrobnosti o druhu a vlastnostiach surovín a o metóde v kroku 1:

a) Typ bylinných zmesí pre alkoholové extrakty na kultiváciu kvasiniek a ich množstvo:

Na kultiváciu kvasiniek Candida, ako je opísané v kroku 2, sa má použiť sedem bylinných zmesí.

V súlade s tradičnou metódou výroby sa z týchto siedmich rôznych bylinných zmesí vyrába sedem samostatne fermentovaných bylinných extraktov, ktoré sú následne potrebné na výrobu siedmich prípravkov na kultiváciu kvasiniek *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*). Sedem kultúr kvasiniek *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) sa kombinuje v kroku 3 procesu Strath (narušenie bunkovej steny kvasiniek).

Zloženie bylinných zmesí:

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

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

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

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

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

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

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

Bylinné zmesi sa vyrábajú zo sušených bylín. Tvoria ich uvedené byliny. Byliny možno nahradiť alebo pridať iné byliny. V takýchto prípadoch sa musí na jeden kultivačný prípravok použiť najmenej päť bylín a celkový podiel bylinnej zmesi vo fermentačnom prípravku musí byť 2,5 %. Hmotnostný percentuálny podiel jednotlivých bylín použitých v bylinnej zmesi súvisí s počtom použitých bylín. Odporúča sa rovnomerné rozdelenie množstiev. Napríklad: v prípade bylinnej zmesi obsahujúcej päť rôznych bylín sa odporúča, aby každá bylina tvorila 20 %.

Množstvá:

Fermentačný prípravok (100 %): Zmes bylín 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, sacharóza 16,9 %, voda 79,6 %.

b) Typ bylinnej zmesi a zmesi ovocia a zeleniny pre fermentovaný extrakt na plazmolýzu:

Bylinná zmes pre fermentovaný extrakt na plazmolýzu: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale*, *herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*;

(*zrná musia byť predklíčené)

Bylinná zmes na „plazmolýzu“ sa vyrába zo sušených bylín. Tvoria ju uvedené byliny. Byliny možno nahradiť alebo pridať iné byliny. V takýchto prípadoch sa musí použiť najmenej päť bylín a celkový podiel bylinnej zmesi vo fermentačnom prípravku musí byť 2,5 %. Hmotnostný percentuálny podiel jednotlivých bylín použitých v bylinnej zmesi súvisí s počtom použitých bylín. Odporúča sa rovnomerné rozdelenie množstiev. Napríklad: v prípade bylinnej zmesi obsahujúcej päť rôznych bylín sa odporúča, aby každá bylina tvorila 20 %.

Zmes ovocia/zeleniny pre fermentovaný extrakt na plazmolýzu:

Plody bazy čiernej, čierne ríbezle, mrkva

Zmes ovocia/zeleniny sa vyrába z čerstvých surovín. Tvoria ju uvedené druhy ovocia/zeleniny. Druhy ovocia/zeleniny možno nahradiť alebo pridať iné druhy ovocia/zeleniny. V takýchto prípadoch musí byť celkový podiel zmesi ovocia/zeleniny vo fermentačnom prípravku 4,8 %. Hmotnostný percentuálny podiel druhov ovocia/zeleniny použitých v zmesi ovocia/zeleniny súvisí s počtom použitých druhov ovocia/zeleniny. Odporúča sa rovnomerné rozdelenie množstiev. Napríklad: v prípade zmesi ovocia/zeleniny obsahujúcej tri druhy ovocia/zeleniny sa odporúča, aby každý druh ovocia/zeleniny tvoril 33,33 %.

Množstvá:

Fermentačný prípravok (100 %): bylinná zmes 2,4 %, zmes ovocia/zeleniny 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, sacharóza 15,0 %, voda 76,0 %.

Poznámka: bylinná zmes na „plazmolýzu“ a zmes ovocia/zeleniny na „plazmolýzu“ sa fermentujú spoločne vo fermentačnom prípravku.

c) Na anaeróbnu fermentáciu rastlinných surovín sa musí použiť *Saccharomyces cerevisiae*, pretože tento kmeň kvasiniek má v anaeróbnych podmienkach lepšie fermentačné vlastnosti.

d) Minimálny obsah alkoholu vo fermentovaných bylinných/ovocných/zeleninových extraktoch: 9 obj. %.

Proces Strath, krok 2: Kultivácia kvasinky *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) a uchovanie ako štartovacej kvasinkovej kultúry

V terminológii výroby kvasiniek pojem „kultivácia“ označuje proces aeróbneho množenia kvasiniek. Z aktívnych štartovacích kvasiniek uskladnených v chlade sa vo vhodných rastových a technologických podmienkach uskutočňuje riadené rozmnožovanie ich hmoty. Podmienky kultivácie, množenia a uchovávania potravinárskych kvasiniek sú uznávané všeobecné vedecké vedomosti odvetvia výroby kvasiniek. Tieto zásady sa dodržiavajú pri kultivácii kvasiniek *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) a ich uchovávaní ako štartovacej kvasinkovej kultúry.

Pridávanie živného roztoku, regulácia teploty, prevzdušňovanie, typ technologických zariadení a ďalšie podmienky procesu sa vykonávajú v súlade s týmito všeobecnými technickými vedomosťami odvetvia. Varianty technológie množenia kvasiniek sú povolené za predpokladu, že sú v súlade s týmito všeobecnými usmerneniami odvetvia výroby kvasiniek.

Podrobnosti o druhu a vlastnostiach surovín a o metóde v kroku 2:

a) Vhodnosť kmeňa kvasiniek *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) na pestovanie s bylinnými extraktmi:

Na kultiváciu kvasiniek s prídavkom bylinných extraktov sa používa tento kmeň kvasiniek: *Candida utilis*, synonymum: *Cyberlindnera jadinii*.

b) Počas kultivácie kvasiniek *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) fermentované bylinné extrakty z kroku 1 sa musia pridať do živného roztoku ako zložky, ktoré ovplyvňujú charakter.

Kvantitatívny pomer: bylinné extrakty (min.) 1 %, živný roztok (max.) 99 %.

c) Po prvej kultivácii kvasiniek *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) a v závislosti od rozmerov výrobných priestorov sa môže vhodná časť odložiť ako štartovacia kvasinková kultúra a skladovať v chladenom stave (prípustný rozsah teplôt: 2 – 5 °C) počas maximálne 4 týždňov. Táto štartovacia kvasinková kultúra *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) sa musí kultivovať počas maximálne 4-týždňového obdobia skladovania, pričom ďalšia časť získaná z tohto množstva sa odloží ako čerstvá štartovacia kvasinková kultúra. Tento cyklus opakujúci sa v štvortýždňových intervaloch udržiava kvasinky *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) čerstvé a zabezpečuje, že sa zachová ich „bylinný charakter“.

d) Použitie geneticky modifikovaných kvasiniek nie je povolené.

Proces Strath, krok 3: narušenie bunkovej steny kvasiniek

V terminológii výroby kvasiniek pojem „plazmolýza“ označuje skvapalňovanie kvasiniek alebo uvoľňovanie látok z kvasinkovej bunky. Na výrobu výrobku „Kräuterhefe“ procesom Strath sú potrebné určité parametre technologického procesu, ktoré chránia výrobok (pozri podrobnosti týkajúce sa kroku 3).

V súlade s tradičnou metódou výroby výrobku „Kräuterhefe“ sa kultúra kvasiniek *Saccharomyces cerevisiae* a *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) z časti 4.2 sa spoločne podrobia anaeróbnemu narušeniu bunkovej steny kvasiniek.

Ďalšou osobitosťou plazmolýzy v procese Strath je, že použité kvasinky sa plazmolyzujú s prídavkom fermentovaného bylinného/ovocného/zeleninového extraktu; pozri časť 4.2, krok 1 (fermentovaný extrakt na plazmolýzu).

Podrobnosti o druhu a vlastnostiach surovín a o metóde v kroku 3:

Na vykonanie plazmolýzy musia byť splnené tieto požiadavky týkajúce sa zložiek, množstiev a podmienok procesu.

a) Kvantitatívny pomer kmeňov kvasinkových kultúr z časti 3.1 písm. b) – na základe celkového množstva kvasiniek 100 %:

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

   Inými slovami, cieľom kvality je: Kvasinky *Candida utilis* (synonymum: *Cyberlindnera jadinii*) z oddielu 4.2 musia tvoriť najmenej 20 % celkového množstva kvasiniek použitých na plazmolýzu.

   Percentuálny podiel celkového množstva kvasiniek pri plazmolýze: 80 %

b) Percentuálny podiel sacharózy pri plazmolýze: 12 %

c) Percentuálny podiel bylinného/zeleninového/ovocného extraktu pri plazmolýze: 8 %

d) Podmienky procesu

   Nasledujúce stresové faktory ovplyvňujúce obsah živín a životne dôležitých látok v zložkách sú zakázané: teplo/chlad, kyselina/zásada, vysoký tlak, ultrazvuk.

4.3. *Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku [článok 7 ods. 2 nariadenia (EÚ) č. 668/2014]*

Vlastnosť 1 – Výrobok „Kräuterhefe“ sú plazmolyzované kvasinky (t. j. s narušenou bunkovou stenou)

Po kultivácii kvasiniek pomocou aktívneho bylinného média sa bunky kvasiniek šetrným spôsobom otvoria biologickým procesom (t. j. plazmolýzou). Takto uvoľnený obsah buniek (t. j. plazma s kvasinkovými vitamínmi, bielkovinami) je biologicky veľmi užitočný.

Vlastnosť 2 – Výrobok „Kräuterhefe“ sú neaktívne kvasinky

Po narušení bunkovej steny kvasinky plazmolýzou stráca kvasinka, ktorá je vystavená tomuto procesu, schopnosť množenia a stáva sa z hľadiska potravinového práva neaktívnou kvasinkou.

Vlastnosť 3 – Výrobok „Kräuterhefe“ obsahuje bunkové membrány a látky bunkovej steny

Narušené bunkové membrány zostávajú vo výrobku. Látky bunkovej steny kvasiniek, ako sú glukány a manány, musia byť zistiteľné.

Vlastnosť 4 – Výrobok „Kräuterhefe“ je produkt fermentácie

Výrobok „Kräuterhefe“ sa vyrába biologickým procesom fermentácie založeným na metabolizme kvasiniek.

Tekutý výrobok „Kräuterhefe“ obsahuje kvasný alkohol.

Vlastnosť 5 – Výrobok „Kräuterhefe“ obsahuje fermentované bylinné, ovocné a zeleninové zložky

Výrobok „Kräuterhefe“ sa vyrába pomocou biologickej metabolizácie bylinných, ovocných a zeleninových zložiek na bylinné kvasinky, t. j. použité byliny, ovocie a zelenina musia byť nevyhnutne podrobené metabolizácii enzýmami samotných kvasiniek. Fermentované výťažky z bylín, ovocia a zeleniny sú charakteristickými prvkami krokov výroby výrobku „Kräuterhefe“ týkajúcich sa kultivácie a plazmolýzy.

Vlastnosť 6 – Výrobok „Kräuterhefe“ sa vyznačuje enzymatickou aktivitou

Markerom šetrnej plazmolýzy, ktorá sa má vykonať, je zistiteľná bioaktivita citlivých zložiek buniek bylinných kvasiniek, ako sú zložky bylinných kvasiniek, ktoré sa vplyvom tepla a kyslého/zásaditého prostredia stávajú nestabilné. Narušené bylinné kvasinky musia obsahovať zistiteľné aktívne enzýmy.