Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (b), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/6440)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 61 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

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

EU št.: TSG-DE-2814 – 12. november 2021

Država članica ali tretja država: Nemčija

1. **Ime za registracijo**

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

2. **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.8 Ostali proizvodi iz Priloge I k Pogodbi

3. **Razlogi za registracijo**

Nemško ime „Kräuterhefe" se v nadaljevanju (v specifikaciji proizvoda) nanaša na vse različice zaščitenega imena, kot je v celoti navedeno zgoraj.

3.1 Gre za proizvod:

☒ katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,

☒ ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

(a) Vrsta proizvodnje, opis

V svojem osnovnem stanju je „Kräuterhefe" tekoče živilo, ki se tradicionalno proizvaja po večstopenjskem postopku Strath, katerega glavni koraki so fermentacija rastlinskih surovin (1. korak), gojenje zeliščnega kvasa (*Candida utilis*, sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*) (2. korak) in razgradnja celic kvasovk v pogojih plazmolize Strath (3. korak).

Ta metoda proizvodnje kvasa „Kräuterhefe" se nespremenjeno uporablja od leta 1967, tj. že več kot 50 let. Posamezni koraki postopka Strath potekajo v skladu z opredeljenimi pogoji postopka, s katerimi se zlasti zaščitijo toplotno nestabilne sestavine surovin. Cilj je ohraniti čim večjo vsebnost hranil in vitalnih snovi iz fermentiranih surovin (kvas, zelišča, sadje in zelenjava) z blagimi pogoji postopka ter hkrati razbiti pregrado celičnih sten kvasovk, da se izboljša prebavljivost.

„Kräuterhefe" je plazmolizirani kvas s širokim razponom sestavin. Je vir beljakovin.

Za izboljšanje okusa se lahko dodajo sladila in/ali sestavine, ki omilijo začimben okus, podoben okusu izdelkov Maggi, kot so ekstrakt ječmenovega slada, koncentrat soka, med in limonin ali bananin prah.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

(b) Informacije o surovinah, ki se tradicionalno uporabljajo

1.1 Sev kvasovk: *Saccharomyces cerevisiae*.

1.2 Sev kvasovk: *Candida utilis* (zgodovinsko ime), sopomenka: *Cyberlindnera jadinii* po veljavni nomenklaturi.

2. Zelišča.

3. Sadje.

4. Zelenjava.

3.2 Gre za ime:

☐ ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,

☒ ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Nemško (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.

Angleško (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.

Italijansko (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.

Francosko (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.

Španско (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 proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) Uredbe (EU) št. 668/2014)*

Proizvod „Kräuterhefe“ ima naslednje posebne lastnosti:

(a) fizikalne:

„Kräuterhefe“ je po končani plazmolizi v svojem prvotnem stanju v bistvu tekoč. Snovi celične stene kvasovk, ki jih vsebuje, ustvarjajo viskozno tekočino. Gostota pri 20 °C: > 1,07 g/cm^3;

(b) kemijske:

suhi ostanek: > 25,0 % m/m.

Delež alkohola: 10,0 %–12,0 % (v/v).

Vsebnost encimov: zaznavna;

(c) mikrobiološke:

število aerobnih mezofilnih bakterij: < 5 × 105 CFU/g.

Plesni: < 5 × 10^2 CFU/g.

Izključitveni mikrobi: *Escherichia coli* < 1 × 10^2 CFU/g; *Pseudomonas aeruginosa*: < 1 × 10^2 CFU/g; *Staphylococcus aureus*: < 1 × 10^2 CFU/g; *Salmonella*: nezaznavna v 25 g.

Celice sevov kvasovk *Saccharomyces cerevisiae* in *Candida utilis* (sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*) v kvasni kulturi: razgrajene, neaktivne;

(d) organoleptične:

viskozna tekočina bež barve; začimbna okus in vonj.

4.2 *Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) Uredbe (EU) št. 668/2014)*

„Kräuterhefe“ se proizvaja po tristopenjskem postopku Strath, kot je opisano v nadaljevanju.

Postopek Strath, 1. korak: fermentacija rastlinskih surovin v alkoholne ekstrakte

Kompleksna sestavljena zeliščna mešanica (za sestavo glej podrobnosti pod točko (a)) se izpostavi anaerobni fermentaciji z dodatkom *Saccharomyces cerevisiae*, saharoze in vode (kakovosti pitne vode) pri sobni temperaturi najmanj 25 °C. Saharoza se pretvori v fermentirani alkohol. Postopek je končan, ko je saharoza popolnoma razgrajena. Tako dobljeni alkoholni zeliščni ekstrakt se po filtraciji uporabi za aerobno gojenje kvasovke *Candida*, kot je opisano v 2. koraku. Za plazmolizo v 3. koraku se uporabi fermentirani rastlinski ekstrakt, izdelan na enak način ter sestavljen iz zeliščnih, sadnih in zelenjavnih ekstraktov (v nadaljnjem besedilu: fermentirani ekstrakt za plazmolizo).

Podrobnosti o vrsti in lastnostih surovin ter o metodi v 1. koraku

(a) Vrste zeliščnih mešanic za alkoholne ekstrakte za gojenje kvasovk in količine

Za gojenje kvasovke *Candida*, kot je opisano v 2. koraku, je treba uporabiti sedem zeliščnih mešanic.

V skladu s tradicionalno metodo proizvodnje se iz teh sedmih različnih zeliščnih mešanic proizvede sedem posamezno fermentiranih zeliščnih ekstraktov, ti pa se nato uporabijo za pripravo sedmih pripravkov za gojenje kvasovke *Candida utilis* (sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*). Sedem kultur kvasovke *Candida utilis* (sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*) se v 3. koraku postopka Strath (razgradnja celic kvasovk) združi.

Sestava zeliščnih mešanic:

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

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

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

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

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

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

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

Zeliščne mešanice so pripravljene iz posušenih zelišč. Sestavljene so iz zgoraj navedenih zelišč. Zelišča se lahko zamenjajo ali dopolnijo z drugimi zelišči. V takih primerih je treba za vsak pripravek za gojenje uporabiti vsaj pet zelišč, skupni delež zeliščne mešanice v pripravku za fermentacijo pa mora znašati 2,5 %. Masni deleži posameznih zelišč, uporabljenih v zeliščni mešanici, so povezani s številom uporabljenih zelišč. Priporoča se enakomerna porazdelitev količin. Na primer: za zeliščno mešanico, ki vsebuje pet posameznih zelišč, je priporočljivo, da vsako zelišče predstavlja 20 %.

Količine:

pripravek za fermentacijo (100 %): zeliščna mešanica 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, saharoza 16,9 %, voda 79,6 %.

(b) Vrsta zeliščne mešanice in sadne/zelenjavne mešanice za fermentirani ekstrakt za plazmolizo

Zeliščna mešanica za fermentirani ekstrakt za plazmolizo: *Cynara cardunculus* L., *herba*; *Melissa officinalis* L., *folium*; *Triticum aestivum* L., *fructus**; *Taraxacum officinale, herba cum radice*; *Urtica* L. spec., *herba*.

(* Zrna morajo biti predhodno kaljena.)

Zeliščna mešanica za plazmolizo je pripravljena iz posušenih zelišč. Sestavljena je iz zgoraj navedenih zelišč. Zelišča se lahko zamenjajo ali dopolnijo z drugimi zelišči. V takih primerih je treba uporabiti vsaj pet zelišč, skupni delež zeliščne mešanice v pripravku za fermentacijo pa mora znašati 2,5 %. Masni deleži posameznih zelišč, uporabljenih v zeliščni mešanici, so povezani s številom uporabljenih zelišč. Priporoča se enakomerna porazdelitev količin. Na primer: za zeliščno mešanico, ki vsebuje pet posameznih zelišč, je priporočljivo, da vsako zelišče predstavlja 20 %.

Sadna/zelenjavna mešanica za fermentirani ekstrakt za plazmolizo:

bezgove jagode, črni ribez, korenje.

Sadna/zelenjavna mešanica je pripravljena iz svežih surovin. Sestavljena je iz zgoraj navedenih vrst sadja/zelenjave. Vrste sadja/zelenjave se lahko zamenjajo ali dopolnijo z drugimi vrstami sadja/zelenjave. V takih primerih mora skupni delež sadne/zelenjavne mešanice v pripravku za fermentacijo znašati 4,8 %. Masni deleži vrst sadja/zelenjave, uporabljenih v sadni/zelenjavni mešanici, so povezani s številom uporabljenih vrst sadja/zelenjave. Priporoča se enakomerna porazdelitev količin. Na primer: za sadno/zelenjavno mešanico, ki vsebuje tri vrste sadja/zelenjave, se priporoča, da vsaka vrsta sadja/zelenjave predstavlja 33,33 %.

Količine:

pripravek za fermentacijo (100 %): zeliščna mešanica 2,4 %, sadna/zelenjavna mešanica 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, saharoza 15,0 %, voda 76,0 %.

Opomba: zeliščna mešanica za plazmolizo in sadna/zelenjavna mešanica za plazmolizo se fermentirata skupaj v pripravku za fermentacijo.

(c) Za anaerobno fermentacijo rastlinskih surovin je treba uporabiti *Saccharomyces cerevisiae*, saj ta sev kvasovk dosega boljšo fermentacijsko učinkovitost v anaerobnih pogojih.

(d) Najmanjši delež alkohola fermentiranih zeliščnih/sadnih/zelenjavnih ekstraktov: 9 % (v/v).

Postopek Strath, 2. korak: gojenje kvasovke *Candida utilis* (sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*) in njeno ohranjanje kot starterske kulture kvasovk

V terminologiji za proizvodnjo kvasa se „gojenje“ nanaša na postopek aerobnega razmnoževanja kvasovk. V ustreznih rastnih in tehnoloških pogojih poteka nadzorovana rast mase kvasa, ki izhaja iz aktivne starterske kulture kvasovk, shranjene na hladnem. Pogoji za gojenje, razmnoževanje in ohranjanje živilskih kvasovk so opredeljeni v okviru splošnega strokovnega znanja industrije kvasovk. Ta načela se upoštevajo pri gojenju kvasovke *Candida utilis* (sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*) in njenem ohranjanju kot starterske kulture kvasovk.

Dodajanje hranilne raztopine, nadzor temperature, prezračevanje, vrsta tehnoloških inštalacij in drugi pogoji postopka se izvajajo v skladu s tem splošnim strokovnim znanjem v tej industriji. Dovoljene so spremembe v tehnologiji razmnoževanja kvasovk, če so v skladu s temi splošnimi smernicami industrije kvasovk.

Podrobnosti o vrsti in lastnostih surovin ter o metodi v 2. koraku

(a) Primernost seva kvasovke *Candida utilis* (sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*) za gojenje z zeliščnimi ekstrakti

Za gojenje kvasovk z dodatkom zeliščnih ekstraktov se uporablja naslednji sev kvasovk: *Candida utilis*, sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*.

(b) Med gojenjem kvasovke *Candida utilis* (sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*) je treba hranilni raztopini dodati fermentirane zeliščne ekstrakte iz 1. koraka, saj ti proizvodu dajejo značilne lastnosti.

Količinsko razmerje: zeliščni ekstrakti (najmanj) 1 %, hranilna raztopina (največ) 99 %.

(c) Po prvem gojenju kvasovke *Candida utilis* (sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*) se lahko glede na velikost proizvodnih obratov ustrezen delež nameni za startersko kulturo kvasovk in hrani na hladnem (dovoljeni temperaturni razpon: 2–5 °C) največ štiri tedne. Ta starterska kultura kvasovk *Candida utilis* (sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*) mora biti gojena v največ 4-tedenskem obdobju shranjevanja, pri čemer se del te kulture nameni za svež starterski kvas. Zaradi tega ponavljajočega se cikla, ki se izvaja v 4-tedenskih intervalih, kvasovka *Candida utilis* (sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*) ostane sveža, s tem pa se ohrani „zeliščni značaj“.

(d) Uporaba gensko spremenjenih kvasovk ni dovoljena.

Postopek Strath, 3. korak: razgradnja celic kvasovk

V terminologiji za proizvodnjo kvasa se „plazmoliza“ nanaša na utekočinjanje kvasa oziroma sproščanje snovi iz celice kvasovke. Za proizvodnjo kvasa „Kräuterhefe“ z uporabo postopka Strath so potrebni nekateri parametri tehnološkega postopka za zaščito izdelka (glej podrobnosti v zvezi s 3. korakom).

V skladu s tradicionalno metodo proizvodnje kvasa „Kräuterhefe“ se kulture kvasovk *Saccharomyces cerevisiae* in *Candida utilis* (sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*) iz oddelka 4.2 skupaj izpostavijo anaerobni razgradnji celic kvasovk.

Druga posebnost plazmolize v postopku Strath je, da se uporabljene kvasovke plazmolizirajo z dodatkom fermentiranega zeliščnega/sadnega/zelenjavnega ekstrakta; glej oddelek 4.2, 1. korak (fermentirani ekstrakt za plazmolizo).

Podrobnosti o vrsti in lastnostih surovin ter o metodi v 3. koraku

Za izvedbo plazmolize morajo biti izpolnjene naslednje zahteve glede sestavin, količin in procesnih pogojev.

(a) Količinsko razmerje sevov kultur kvasovk iz oddelka 3.1(b) – na podlagi 100 % skupne količine kvasovk:

Candida utilis, sopomenka: *Cyberlindnera jadinii* (najmanj) 20 %, *Saccharomyces cerevisiae* (največ) 80 %.

Z drugimi besedami, kakovostni cilj je: kvasovka *Candida utilis* (sopomenka: *Cyberlindnera jadinii*) iz oddelka 4.2 mora predstavljati vsaj 20 % skupne količine kvasovk, uporabljenih za plazmolizo.

Delež v skupni količini kvasovk pri plazmolizi: 80 %.

(b) Delež saharoze pri plazmolizi: 12 %.

(c) Delež zeliščnega/zelenjavnega/sadnega ekstrakta pri plazmolizi: 8 %.

(d) Pogoji postopka

Prepovedani so naslednji stresni dejavniki, ki vplivajo na vsebnost hranil in vitalnih snovi v sestavinah: vročina/hlad, kislina/alkalija, visok tlak, ultrazvok.

4.3 *Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) Uredbe (EU) št. 668/2014)*

Lastnost 1 – „Kräuterhefe“ je plazmolizirani (= razgrajeni) kvas

Po gojenju kvasovk v aktivnem zeliščnem gojišču se celice kvasovk nežno odprejo z biološkim procesom (= plazmoliza). Tako sproščena vsebina celic (= plazma z vitamini in beljakovinami kvasovk) je biološko zelo koristna.

Lastnost 2 – „Kräuterhefe“ je neaktivni kvas

Po razgradnji celic kvasovk s plazmolizo kvasovke, izpostavljene temu procesu, izgubijo sposobnost razmnoževanja in z vidika živilske zakonodaje postanejo neaktivni kvas.

Lastnost 3 – „Kräuterhefe“ vsebuje celične membrane in snovi celične stene

Razgrajene celične membrane ostanejo v proizvodu. Snovi celičnih sten kvasovk, kot so glukani in manani, morajo biti zaznavne.

Lastnost 4 – „Kräuterhefe“ je produkt fermentacije

„Kräuterhefe“ se proizvaja z biološkimi fermentacijskimi postopki, ki temeljijo na presnovi kvasovk.

Tekoči kvas „Kräuterhefe“ vsebuje fermentirani alkohol.

Lastnost 5 – „Kräuterhefe“ vsebuje fermentirane zeliščne, sadne in zelenjavne sestavine

„Kräuterhefe“ se proizvaja z biološko presnovo zeliščnih, sadnih in zelenjavnih sestavin v zeliščni kvas, torej morajo biti uporabljeni zelišča, sadje in zelenjava nujno izpostavljeni presnovi z lastnimi encimi kvasovk. Fermentirani ekstrakti zelišč, sadja in zelenjave so značilni elementi v korakih gojenja in plazmolize pri proizvodnji kvasa „Kräuterhefe“.

Lastnost 6 – „Kräuterhefe“ je encimsko aktiven

Znak nežne plazmolize, ki jo je treba izvesti, je zaznavna bioaktivnost občutljivih sestavin celic zeliščnega kvasa, kot so toplotno in kislinsko/alkalno nestabilne sestavine zeliščnega kvasa. Razgrajeni zeliščni kvas mora vsebovati zaznavne aktivne encime.