Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/6440

1.12.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/6440)

I enlighet med artikel 61 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom 3 månader från dagen för detta offentliggörande.

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

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

EU-nr: TSG-DE-2814 – 12 november 2021

Medlemsstat eller tredjeland: Tyskland

1. **Namn som ska registreras**

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

2. **Produkttyp**

Klass 1.8. Övriga produkter i bilaga I till fördraget

3. **Skäl till registreringen**

Det tyska namnet ”Kräuterhefe” betecknar nedan (i produktspecifikationen) alla varianter av det skyddade namnet så som det visas i sin helhet ovan.

3.1 Det rör sig om en produkt som:

☒ är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga

☒ är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt.

a) Produktionstyp, beskrivning:

I sitt ursprungliga tillstånd är ”Kräuterhefe” en flytande livsmedelsberedning som framställs genom den etappvisa Strath-processen, som består av flera steg: ”fermentering av vegetabiliska råvaror (steg 1), ”odling av örtjäst (*Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii*)” (steg 2) och ”upplösning av jästceller under Strath-processens plasmolysförhållanden” (steg 3).

Denna metod för att framställa ”Kräuterhefe” har använts på samma sätt sedan 1967, det vill säga i över 50 år. De enskilda stegen i Strath-processen följer väldefinierade processförhållanden som särskilt skyddar råvarornas värmekänsliga ingredienser. Syftet är att bevara ett så högt innehåll av näringsämnen och viktiga ämnen som möjligt från de fermenterade råvarorna (jäst, örter, frukt och grönsaker) genom skonsamma processförhållanden och samtidigt bryta ned jästcellernas cellväggar för att förbättra smältbarheten.

”Kräuterhefe” är jäst som genomgått plasmolys och innehåller ett brett spektrum av ingredienser. ”Kräuterhefe” är en proteinkälla.

Ingredienser som tillför sötma och/eller ingredienser som påverkar den kryddiga, buljongliknande smaken, till exempel extrakt av kornmalt, juicekoncentrat och honung samt citron- eller bananpulver, får tillsättas för att förbättra smaken.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

b) Information om råvaror som används traditionellt:

1.1 Jäststam: *Saccharomyces cerevisiae*.

1.2 Jäststam: *Candida utilis* (historiskt namn), synonym: *Cyberlindnera jadinii* enligt gällande nomenklatur.

2. Örter.

3. Frukt.

4. Grönsaker.

3.2 Det rör sig om ett namn som:

☐ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten

☒ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

Tyska (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.

Engelska (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.

Italienska (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.

Franska (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.

Spanska (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. **Beskrivning**

4.1 *Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i förordning (EU) nr 668/2014)*

”Kräuterhefe” har följande särskilda egenskaper:

a) Fysiska:

”Kräuterhefe” är i princip flytande i sitt ursprungliga tillstånd, efter att plasmolysen har slutförts. De cellväggsämnen som produkten innehåller ger en trögflytande vätska. Densitet vid 20 °C > 1,07 g/cm^3.

b) Kemiska:

Torrsubstans > 25,0 % m/m,

alkoholhalt 10,0–12,0 % (v/v),

enzyminnehåll spårbart.

c) Mikrobiologiska:

Antal aeroba mesofila bakterier < 5×10^5 CFU/g,

mögelsvampar < 5×10^2 CFU/g.

Mikroorganismer som inte får förekomma: *Escherichia coli* < 1×10^2 CFU/g, *Pseudomonas aeruginosa* < 1×10^2 CFU/g, *Staphylococcus aureus* < 1×10^2 CFU/g, salmonella ej påvisade i 25 g.

Odlade jästceller av stammarna *Saccharomyces cerevisiae* och *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*): upplösta, inaktiva.

d) Organoleptiska:

beige, trögflytande vätska; kryddig smak och doft.

4.2 *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i förordning (EU) nr 668/2014)*

”Kräuterhefe” framställs med användning av Strath-processen i tre steg, enligt beskrivningen nedan.

Steg 1 i Strath-processen: fermentering av vegetabiliska råvaror till alkoholextrakt

En örtblandning med komplex sammansättning (närmare uppgifter om sammansättningen framgår av led a) utsätts för anaerob fermentering med tillsats av *Saccharomyces cerevisiae*, sackaros och vatten (av dricksvattenkvalitet) vid en rumstemperatur på minst 25 °C. Sackarosen omvandlas till alkohol genom fermentering. Processen är slutförd när sackarosen har brutits ned helt. Det alkoholhaltiga örtextrakt som bildas används efter filtrering för aerob odling av jästen *Candida utilis*, enligt beskrivningen i steg 2. För plasmolysen i steg 3 används ett fermenterat växtextrakt framställt på samma sätt, bestående av extrakt från örter, frukt och grönsaker (”fermenterat extrakt för plasmolys”)

Information om typen av och egenskaperna hos råvarorna och metoden i steg 1:

a) Typ av örtblandningar för alkoholhaltiga extrakt för jästodling samt mängder:

Sju örtblandningar ska användas för odling av jästen *Candida utilis* enligt beskrivningen i steg 2.

Enligt den traditionella produktionsmetoden framställs sju individuellt fermenterade örtextrakt från dessa sju olika örtblandningar. Dessa örtextrakt behövs i sin tur för att framställa sju odlingsberedningar av jästen *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*). De sju jästkulturerna av *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) kombineras i steg 3 av Strath-processen (upplösning av jästceller).

Örtblandningens sammansättning:

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

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

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

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

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

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

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

Örtblandningarna framställs av torkade örter. De framställs av de örter som listas ovan. Örter får ersättas och andra örter får läggas till. I sådana fall måste minst fem örter användas per odlingsberedning, och örtblandningens totala andel av fermenteringsberedningen måste vara 2,5 %. De enskilda örternas andel i viktprocent av örtblandningen beror på hur många olika örter som används. En jämn fördelning av mängderna rekommenderas. Till exempel för en örtblandning som innehåller fem enskilda örter rekommenderas det att varje ört utgör 20 %.

Mängder:

Fermenteringsberedning (100 %): örtblandning 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, sackaros 16,9 %, vatten 79,6 %.

b) Typ av örtblandning och frukt-/grönsaksblandning för det fermenterade extraktet för plasmolys:

Örtblandning för det fermenterade extraktet för plasmolys: *Cynara cardunculus* L., *herba*, *Melissa officinalis* L., *folium*, *Triticum aestivum* L., *fructus**, *Taraxacum officinale*, *herba cum radice*, *Urtica* L. spec., *herba*.

(* Fröna måste vara förgrodda.)

Örtblandningen för plasmolys framställs av torkade örter. Den framställs av de örter som listas ovan. Örter får ersättas och andra örter får läggas till. I sådana fall måste minst fem örter användas, och örtblandningens totala andel av fermenteringsberedningen måste vara 2,5 %. De enskilda örternas andel i viktprocent av örtblandningen beror på hur många olika örter som används. En jämn fördelning av mängderna rekommenderas. Till exempel för en örtblandning som innehåller fem enskilda örter rekommenderas det att varje ört utgör 20 %.

Frukt-/grönsaksblandning för det fermenterade extraktet för plasmolys:

fläderbär, svarta vinbär och morötter.

Frukt-/grönsaksblandningen framställs av färska råvaror. Den utgörs av de typer av frukt/grönsaker som nämns ovan. Typerna av frukt/grönsaker får ersättas med andra och andra typer av frukt/grönsaker får läggas till. I sådana fall måste den totala andelen frukt-/grönsaksblandning i fermenteringsberedningen vara 4,8 %. Viktprocenten av de typer av frukt/grönsaker som används i frukt-/grönsaksblandningen hur många olika typer av frukt/grönsaker som används. En jämn fördelning av mängderna rekommenderas. Till exempel för en frukt-/grönsaksblandning som innehåller tre typer av frukt/grönsaker rekommenderas det att varje typ av frukt/grönsaker utgör 33,33 %.

Mängder:

Fermenteringsberedning (100 %): örtblandning 2,4 %, frukt-/grönsaksblandning 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, sackaros 15,0 %, vatten 76,0 %.

Anmärkning: Örtblandningen och frukt-/grönsaksblandningen för plasmolys fermenteras tillsammans i en fermenteringsberedning.

c) *Saccharomyces cerevisiae* måste användas för den anaeroba fermenteringen av grönsaksråvaror, eftersom den jäststammen ger bättre fermenteringsresultat under anaeroba förhållanden.

d) De fermenterade extrakten av örter/frukt/grönsaker ska ha en lägsta alkoholhalt på 9 volymprocent.

Steg 2 i Strath-processen: odling av jästen *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) och bevarande av denna som startkultur

När det gäller jästproduktion avser *odling* processen att propagera jäst aerobt. Med utgångspunkt i en kylförvarad aktiv startkultur av jäst sker en kontrollerad förökning av jästens massa under lämpliga tillväxtförhållanden och tekniska förhållanden. Förhållandena för odling, propagering och bevarande av livsmedelsjäst grundas på allmänt vedertagen vetenskaplig kunskap inom jästindustrin. Dessa principer tillämpas vid odling av jästen *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) och när denna bevaras som startkultur.

Tillsats av näringslösning, temperaturkontroll, luftning, typ av tekniska installationer och andra processförhållanden tillämpas i enlighet med denna allmänna tekniska kunskap inom jästindustrin. Det är tillåtet med variationer av tekniken för propagering av jäst, förutsatt att de följer dessa allmänna riktlinjer för jästindustrin.

Information om typen av och egenskaperna hos råvarorna och metoden i steg 2:

a) Lämplighet av jäststammen *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) för odling med örtextrakt:

Följande jäststam används för att odla jäst med tillsats av örtextrakt: *Candida utilis*, synonym: *Cyberlindnera jadinii*.

b) Under odlingen av jästen *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) måste de fermenterade örtextrakten från steg 1 tillsättas näringslösningen som ingredienser som ger produkten dess särskilda egenskaper.

Kvantitativt förhållande: örtextrakt (minst) 1 %, näringslösning (högst) 99 %.

c) Efter den första odlingen av jästen *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) och beroende på produktionsanläggningarnas storlek kan en lagom stor portion sättas åt sidan som startkultur och kylförvaras (tillåtet temperaturintervall: 2–5 °C) i högst 4 veckor. Denna startkultur av *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) måste odlas inom den längsta tillåtna förvaringsperioden på 4 veckor, och en ny portion tas från den odlade jästen och ställs åt sidan som ny startkultur. Denna återkommande cykel som upprepas med fyra veckors mellanrum håller jästen *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) färsk och säkerställer att ”örtkaraktären” bevaras.

d) Det är inte tillåtet att använda genetiskt modifierad jäst.

Steg 3 i Strath-processen: upplösning av jästcellerna

I jästproduktionssterminologi avser *plasmolys* att jästcellerna upplöses och att ämnen i cellerna frisätts. För framställning av ”Kräuterhefe” med användning av Strath-processen krävs vissa tekniska processparametrar som skyddar produkten (se informationen om steg 3).

I enlighet med den traditionella produktionsmetod för Kräuterhefe som beskrivs i avsnitt 4.2 utsätts odlade jästceller av *Saccharomyces cerevisiae* och *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) gemensamt för anaerob upplösning av cellväggen.

Plasmolysen i Strath-processen kännetecknas också av att de jäster som används plasmolyseras med tillsats av ett fermenterat extrakt av örter/frukt/grönsaker. Se steg 1 i avsnitt 4.2 (fermenterat extrakt för plasmolys).

Information om typen av och egenskaperna hos råvarorna och metoden i steg 3:

För att plasmolys ska ske måste följande krav uppfyllas när det gäller ingredienser, mängder och processförhållanden.

a) Kvantitativt förhållande för jäststammar enligt avsnitt 3.1 b – baserat på 100 % total jäst:

Candida utilis, synonym: *Cyberlindnera jadinii* (minst) 20 %, *Saccharomyces cerevisiae* (högst) 80 %.

Med andra ord gäller följande kvalitetsmål: Jästen *Candida utilis* (synonym: *Cyberlindnera jadinii*) enligt avsnitt 4.2 måste utgöra minst 20 % av den totala mängden jäst som används för plasmolys.

Total andel jäst vid plasmolys: 80 %.

b) Andel sackaros vid plasmolys: 12 %.

c) Andel ört-/grönsaks-/fruktextrakt vid plasmolys: 8 %.

d) Processförhållanden:

Följande stressfaktorer som påverkar innehållet av näringsämnen och viktiga ämnen är förbjudna: värme/kyla, syra/alkalier, högt tryck, ultraljud.

4.3 *Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i förordning (EU) nr 668/2014)*

Kännetecken 1 – ”Kräuterhefe” är plasmolyserad (= upplöst) jäst

Efter att jästen har odlats med ett aktivt örtmedium öppnas jästcellerna varsamt med en biologisk process (= plasmolys). Cellinnehållet (= plasma med vitaminer och proteiner från jästen) som därvid frisätts är biologiskt mycket användbart.

Kännetecken 2 – ”Kräuterhefe” är en inaktiv jäst

Efter att jästcellerna upplösts genom plasmolys förlorar den jäst som utsatts för processen sin förmåga att propagera och blir en inaktiv jäst i livsmedelslagstiftningens mening.

Kännetecken 3 – ”Kräuterhefe” innehåller cellmembran och cellväggsämnen

De upplösta cellmembranen finns kvar i produkten. Cellväggsämnena från jästen, till exempel glukaner och mannaner, måste gå att detektera.

Kännetecken 4 – ”Kräuterhefe” är en fermenteringsprodukt

”Kräuterhefe” framställs genom biologiska jäsningsprocesser som baseras på ämnesomsättningen hos jäst.

Flytande ”Kräuterhefe” innehåller fermenterad alkohol.

Kännetecken 5 – ”Kräuterhefe” innehåller fermenterade ört-, frukt- och grönsaksingredienser

”Kräuterhefe” produceras genom biologisk metabolisering av ört-, frukt- och grönsaksingredienser till örtjäst. En förutsättning för detta är att de örter, frukter och grönsaker som används utsätts för metabolisering med jästens egna enzymer. Fermenterade extrakt av örter, frukter och grönsaker är kännetecknande element i odlings- och plasmolysstegen i framställningen av ”Kräuterhefe”.

Kännetecken 6 – ”Kräuterhefe” har enzymaktivitet

En markör för den skonsamma plasmolys som ska ske är detekterbar bioaktivitet hos känsliga cellväggsämnen från jästceller odlade med örter, till exempel värmekänsliga och syra-/baslabila örtjästingredienser. Upplösta örtjäster måste innehålla detekterbara aktiva enzymer.