



C/2025/6440

1.12.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/6440)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 61 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«Kräuterhefe / Herbal yeast / Lievito di erbe / Levure d'herbes / Levadura herbaria»

N. UE: TSG-DE-2814 — 12.11.2021

Stato membro o paese terzo: Germania

1. **Nome da registrare**

«Kräuterhefe / Herbal yeast / Lievito di erbe / Levure d'herbes / Levadura herbaria»

2. **Tipo di prodotto**

Classe 1.8. Altri prodotti indicati nell'allegato I del trattato

3. **Motivi della registrazione**

Il nome tedesco «Kräuterhefe» indicherà nel prosieguo (nel disciplinare) tutte le varianti del nome protetto riportato in precedenza nella sua versione completa.

3.1. Si tratta di un prodotto che:

- è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o una composizione che corrispondono a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;
- è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

a) Tipo di produzione, descrizione:

allo stato primario, il «Kräuterhefe» è una preparazione alimentare liquida tradizionalmente prodotta con il processo Strath a più fasi, tra cui le principali sono: la «fermentazione di materie prime vegetali» (fase 1), la «coltura di lievito di erbe (*Candida utilis*, sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*)» (fase 2) e la «disgregazione delle cellule di lievito in condizioni di plasmolisi Strath» (fase 3).

L'uso del metodo di produzione del «Kräuterhefe» è rimasto invariato dal 1967, vale a dire da oltre 50 anni. Le singole fasi del processo Strath sono conformi alle condizioni definite dal processo che, in particolare, proteggono gli ingredienti termicamente instabili delle materie prime. L'obiettivo è mantenere il massimo tenore possibile di nutrienti e sostanze vitali provenienti dalle materie prime fermentate (lieviti, erbe, frutta e verdura) creando condizioni di processo delicate e, al contempo, rompere la barriera delle pareti cellulari del lievito per migliorarne la digeribilità.

Il «Kräuterhefe» è un lievito plasmolizzato con un'ampia gamma di ingredienti, ed è fonte di proteine.

Per migliorare il sapore possono essere aggiunti ingredienti edulcoranti e/o ingredienti che moderano il gusto speziato, simile a quello dei prodotti Maggi, come l'estratto di malto d'orzo, il concentrato di succo, il miele e il limone o la banana in polvere.

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

- b) Informazioni sulle materie prime tradizionalmente utilizzate:
- 1.1 ceppo di lievito: *Saccharomyces cerevisiae*;
 - 1.2 ceppo di lievito: *Candida utilis* (nome storico), sinonimo: *Cyberlindnera jadinii* secondo la nomenclatura attuale;
 2. erbe;
 3. frutta;
 4. verdura.

3.2. Si tratta di un nome che:

- è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto;
- designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Tedesco (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.

Inglese (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.

Italiano (IT): Il lievito di erbe è un preparato di lievito plasmolizzato 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.

Francese (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.

Spagnolo (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. Descrizione

- 4.1. Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto [articolo 7, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 668/2014]

Il «Kräuterhefe» presenta le caratteristiche specifiche seguenti:

- a) caratteristiche fisiche:
nel suo stato originario, dopo il completamento della plasmolisi, il «Kräuterhefe» è fondamentalmente liquido. Le sostanze delle pareti cellulari del lievito che esso contiene producono un liquido viscoso. Densità a 20 °C: > 1,07 g/cm³;
- b) caratteristiche chimiche:
residuo secco: > 25,0 % m/m
titolo alcolometrico: 10,0-12,0 % (v/v)
tenore di enzimi: rilevabile;
- c) caratteristiche microbiologiche:
conteggio dei batteri aerobici mesofili: < 5 × 10⁵ CFU/g
muffe: < 5 × 10² CFU/g;
germi esclusi: *Escherichia coli* < 1 × 10³ CFU/g; *Pseudomonas aeruginosa*: < 1 × 10² CFU/g; *Staphylococcus aureus*: < 1 × 10² CFU/g; *Salmonella*: non rilevabili in 25 g;
cellule di lievito di coltura dei ceppi *Saccharomyces cerevisiae* e *Candida utilis* (sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*): disintegrate, inattive;
- d) caratteristiche organolettiche:
beige, liquido viscoso, sapore e odore speziati.

- 4.2. Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto [articolo 7, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 668/2014]

Il «Kräuterhefe» è prodotto con il processo Strath in tre fasi, come descritto di seguito.

Processo Strath, fase 1: fermentazione di materie prime vegetali per ottenere estratti alcolici

Si sottopone una composita miscela di erbe complessa (per la composizione, cfr. la lettera a)) a fermentazione anaerobica con l'aggiunta di *Saccharomyces cerevisiae*, saccarosio e acqua (potabile) a una temperatura ambiente di almeno 25 °C. Il saccarosio è convertito in alcole fermentato. Il processo si conclude quando il saccarosio è completamente degradato. Dopo la filtrazione l'estratto alcolico di erbe che ne risulta è utilizzato per la coltura aerobica del lievito *Candida*, come descritto nella fase 2. Per la plasmolisi nella fase 3 si utilizza un estratto di piante fermentate prodotto nello stesso modo e costituito da estratti di erbe, frutta e verdura («estratto fermentato per la plasmolisi»).

Informazioni dettagliate sul tipo e le caratteristiche delle materie prime e il metodo nella fase 1:

- a) tipo di miscele di erbe per estratti alcolici per la coltura di lieviti e quantità:

per la coltura del lievito *Candida* di cui alla fase 2 devono essere utilizzate sette miscele di erbe.

Secondo il metodo di produzione tradizionale, dalle sette diverse miscele di erbe si ottengono sette estratti di erbe fermentate singolarmente, che a loro volta sono necessari per produrre sette preparati per la coltura del lievito *Candida utilis* (sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*). Le sette colture per il lievito *Candida utilis* (sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*) sono combinati durante la fase 3 del processo Strath (disintegrazione delle cellule di lievito).

Composizione delle miscele di erbe:

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

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

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

miscela di erbe 4: *Allium sativum* L., bulbus; *Melissa officinalis* L., folium; *Achillea millefolium* L., herba; *Rosmarinus officinalis* L., folium; *Viscum album* L., herba;

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

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

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

Le miscele di erbe sono ottenute da erbe essiccate, che sono costituite dalle erbe indicate in precedenza. È ammessa la sostituzione di erbe o l'aggiunta di altre erbe. In tal caso devono essere utilizzate almeno cinque erbe per preparato di coltura e la percentuale totale della miscela di erbe nel preparato di fermentazione deve essere del 2,5 %. Le percentuali in peso delle singole erbe utilizzate nella miscela sono correlate al numero di erbe utilizzate. Si raccomanda una distribuzione in quantità uguali. Ad esempio: per una miscela di erbe contenente cinque erbe diverse, si raccomanda che ciascuna di esse rappresenti il 20 %.

Quantità:

preparazione della fermentazione (100 %): miscela di erbe 2,5 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,0 %, saccarosio 16,9 %, acqua 79,6 %;

- b) tipo di miscela di erbe e miscela di frutta e verdura per l'estratto fermentato per la plasmolisi:

miscela di erbe per l'estratto fermentato per la plasmolisi: *Cynara cardunculus* L., herba; *Melissa officinalis* L., folium; *Triticum aestivum* L., fructus*; *Taraxacum officinale*, herba cum radice; *Urtica* L. spec., herba;

(*le cariossidi devono essere pregerminate).

La miscela di erbe per la plasmolisi è ottenuta da erbe essiccate ed è costituita dalle erbe indicate in precedenza. È ammessa la sostituzione di erbe o l'aggiunta di altre erbe. In tal caso devono essere utilizzate almeno cinque erbe e la percentuale totale della miscela di erbe nel preparato di fermentazione deve essere del 2,5 %. Le percentuali in peso delle singole erbe utilizzate nella miscela di erbe sono correlate al numero di erbe utilizzate. Si raccomanda una distribuzione in quantità uguali. Ad esempio: per una miscela di erbe contenente cinque erbe diverse, si raccomanda che ciascuna rappresenti il 20 %.

Miscela di frutta/verdura per l'estratto fermentato per la plasmolisi:

bacche di sambuco, ribes nero, carote.

La miscela di frutta/verdura è ottenuta da materie prime fresche. Essa è costituita dalle tipologie di frutta/verdura indicate in precedenza. È ammessa la sostituzione delle tipologie di frutta/verdura o l'aggiunta di altre tipologie. In tali casi la percentuale totale della miscela di frutta/verdura nel preparato di fermentazione deve essere del 4,8 %. Le percentuali in peso delle tipologie di frutta/verdura utilizzate nella miscela sono correlate al numero di tipologie utilizzato. Si raccomanda una distribuzione in quantità uguali. Ad esempio: per una miscela di frutta e verdura contenente tre tipologie di frutta/verdura, si raccomanda che ciascuna di esse rappresenti il 33,33 %.

Quantità:

preparazione della fermentazione (100 %): miscela di erbe 2,4 %, miscela di frutta e verdura 4,8 %, *Saccharomyces cerevisiae* 1,8 %, saccarosio 15,0 %, acqua 76,0 %.

Nota: la miscela di erbe per la plasmolisi e la miscela di frutta e verdura per la plasmolisi sono fermentate insieme in un unico preparato;

- c) il *Saccharomyces cerevisiae* deve essere utilizzato per la fermentazione anaerobica di materie prime vegetali, in quanto il ceppo di lievito fermenta meglio in condizioni anaerobiche;
- d) titolo alcolometrico minimo degli estratti di erbe fermentate/di frutta e verdura fermentati: 9 % (v/v).

Processo Strath, fase 2: coltura del lievito *Candida utilis* (sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*) e conservazione come starter

Nella terminologia della produzione del lievito, per «coltura» si intende il processo di moltiplicazione aerobica del lievito. A partire da uno starter attivo conservato a freddo, si procede a una moltiplicazione controllata della sua massa in condizioni di crescita e tecnologiche adeguate. Le condizioni per la coltura, la moltiplicazione e la conservazione dei lieviti alimentari sono date dalle conoscenze scientifiche generali dell'industria dei lieviti. Si seguono tali principi nella coltura del lievito *Candida utilis* (sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*) e nella sua conservazione come starter di lievito.

L'aggiunta di soluzione nutritiva, il controllo della temperatura, l'aerazione, il tipo di impianti tecnologici e le altre condizioni del processo si svolgono conformemente alle conoscenze tecniche generali del settore. Sono consentite variazioni nella tecnologia di moltiplicazione del lievito, a condizione che siano conformi alle linee guida generali dell'industria dei lieviti.

Informazioni dettagliate sul tipo e le caratteristiche delle materie prime e del metodo nella fase 2:

- a) adeguatezza del ceppo di lievito *Candida utilis* (sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*) per la coltura con estratti di erbe: il seguente ceppo di lievito è utilizzato per coltivare il lievito con l'aggiunta di estratti di erbe: *Candida utilis*, sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*;
- b) durante la coltura del lievito *Candida utilis* (sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*), gli estratti di erbe fermentate della fase 1 devono essere aggiunti alla soluzione nutritiva come ingredienti caratterizzanti.
Rapporto quantitativo: estratti di erbe (minimo) 1 %, soluzione nutritiva (massimo) 99 %;
- c) dopo la prima coltura del lievito *Candida utilis* (sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*) e a seconda delle dimensioni degli impianti di produzione, una porzione adeguata può essere accantonata come starter e conservata in condizioni refrigerate (intervallo di temperatura ammissibile: 2-5 °C) per un massimo di 4 settimane. Lo starter di *Candida utilis* (sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*) deve essere coltivato entro il periodo massimo di conservazione di 4 settimane. Occorre quindi mettere a riposo un'altra porzione di starter fresco ottenuta dal lievito coltivato. Tale ciclo ricorrente, ripetuto a intervalli di 4 settimane, mantiene fresco il lievito *Candida utilis* (sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*) e garantisce il mantenimento del «carattere erbaceo»;

- d) l'uso di lievito geneticamente modificato non è consentito.

Processo Strath, fase 3: disgregazione delle cellule di lievito

Nella terminologia di produzione del lievito, per «plasmolisi» si intende la liquefazione del lievito o il rilascio di sostanze dalla cellula del lievito. Per la produzione di «Kräuterhefe» mediante il processo Strath è necessario rispettare, durante il processo, alcuni parametri tecnologici per proteggere il prodotto (cfr. le informazioni dettagliate relative alla fase 3).

Secondo il metodo tradizionale di produzione del Kräuterhefe, le colture di lieviti di *Saccharomyces cerevisiae* e di *Candida utilis* (sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*) di cui al punto 4.2 sono sottoposti insieme a disgregazione anaerobica delle cellule di lievito.

Un'altra peculiarità della plasmolisi nel processo Strath consiste nel fatto che i lieviti utilizzati sono plasmolizzati con l'aggiunta di un estratto fermentato di erbe/frutta e verdura; cfr. sezione 4.2, fase 1 (estratto fermentato per la plasmolisi).

Informazioni dettagliate sul tipo e le caratteristiche delle materie prime e del metodo nella fase 3:

affinché sia realizzata la plasmolisi, si devono rispettare le seguenti prescrizioni relative agli ingredienti, alle quantità e alle condizioni di processo.

- a) Rapporto quantitativo dei ceppi di coltura di lievito di cui alla sezione 3.1, lettera b) – sulla base del 100 % di lievito totale:
Candida utilis, sinonimo: *Cyberlindnera jadinii* (minimo) 20 %, *Saccharomyces cerevisiae* (massimo) 80 %
In altre parole, l'obiettivo qualitativo è: i lieviti *Candida utilis* (sinonimo: *Cyberlindnera jadinii*) di cui alla sezione 4.2 devono rappresentare almeno il 20 % della quantità totale di lievito utilizzato per la plasmolisi.
Percentuale di lievito totale nella plasmolisi: 80 %
- b) percentuale di saccarosio nella plasmolisi: 12 %
- c) percentuale di estratto di erbe/frutta e verdura nella plasmolisi: 8 %
- d) condizioni del processo:
sono vietati i fattori di stress seguenti che incidono sul tenore di sostanze nutritive e vitali degli ingredienti: caldo/freddo, acido/alcali, alta pressione, ultrasuoni.

4.3. Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto [articolo 7, paragrafo 2, del regolamento (UE) n. 668/2014]

Caratteristica 1 – Il «Kräuterhefe» è un lievito plasmolizzato (= disgregato)

Dopo che il lievito è stato coltivato in un substrato attivo a base di erbe, le cellule di lievito sono aperte delicatamente mediante un processo biologico (= plasmolisi). Il contenuto cellulare (= citoplasma con vitamine del lievito, proteine) così rilasciato è facilmente assimilabile dall'organismo.

Caratteristica 2 – Il «Kräuterhefe» è un lievito inattivo

Dopo la disgregazione delle cellule del lievito mediante la plasmolisi, il lievito sottoposto al processo non è più in grado di moltiplicarsi e diventa un lievito inattivo dal punto di vista della legislazione alimentare.

Caratteristica 3 – Il «Kräuterhefe» contiene membrane cellulari e sostanze delle pareti cellulari

Le membrane cellulari disgregate rimangono nel prodotto. Le sostanze delle pareti cellulari del lievito, come i glucani e i mannani, devono essere rilevabili.

Caratteristica 4 – Il «Kräuterhefe» è un prodotto di fermentazione

Il «Kräuterhefe» è prodotto mediante processi di fermentazione biologica basati sul metabolismo del lievito.

Il «Kräuterhefe» liquido contiene alcole fermentato.

Caratteristica 5 – Il «Kräuterhefe» contiene ingredienti erbacei e ortofrutticoli fermentati

Il «Kräuterhefe» è prodotto mediante metabolizzazione biologica degli ingredienti delle piante, della frutta e della verdura in lievito di erbe, vale a dire le erbe e la frutta e la verdura utilizzati devono necessariamente essere sottoposti a metabolizzazione mediante enzimi del lievito stesso. Gli estratti fermentati di erbe e frutta e verdura sono elementi caratteristici delle fasi di coltura e plasmolisi della produzione del «Kräuterhefe».

Caratteristica 6 – Il «Kräuterhefe» presenta un'attività enzimatica

La bioattività rilevabile dei componenti sensibili nelle cellule del Kräuterhefe, come gli ingredienti termicamente instabili in ambiente acido/alcalino, è un marcatore della plasmolisi leggera effettuata. Il «Kräuterhefe» disgregato deve contenere enzimi attivi rilevabili.
