C/2025/1371

27.2.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/1371)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Kaffeost“

ЕС №: PDO-SE-03014 — 18.10.2023 г.

ЗНП (X) ЗГУ ( )

1. **Наименование/наименования (на ЗНП)**

„Kaffeost“

2. **Държава членка или трета държава**

Швеция

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.3. Сирене

Код по Комбинираната номенклатура

— 04 — МЛЯКО И МЛЕЧНИ ПРОДУКТИ; ПТИЧИ ЯЙЦА; ЕСТЕСТВЕН МЕД; ПРОДУКТИ ОТ ЖИВОТИНСКИ ПРОИЗХОД, ГОДНИ ЗА КОНСУМАЦИЯ, НЕУПОМЕНАТИ, НИТО ВКЛЮЧЕНИ ДРУГАДЕ

0406 — Сирена и извара

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Kaffeost“ е прясно сирене със суха коричка, произведено от пълномаслено мляко от северен елен, козе мляко или краве мляко. Сравнително сухата коричка, получена чрез сушене, опушване или печене, е необходима, за да може „Kaffeost“ да се обработва лесно, да е трайно и да се чупи на парчета. Обикновено теглото на едно сирене „Kaffeost“ е между 150 g и 500 g, но са възможни и отклонения извън този диапазон, тъй като сиренето се продава и на парчета. Обичайно сиренето е плоско, но това може да варира. Формата е от второстепенно значение, тъй като то се консумира нарязано на парчета (вж. по-долу). Дебелината е между 1 cm и 5 cm, но ширината не е толкова добре определена, не и когато сиренето не е изпечено, тъй като то обикновено се разстила. Цветът на коричката може да бъде от млечнобял (планинският вариант) до жълтеникав и пепеляв (опушеният североизточен вариант) или златист с тъмнокафяви петна (печеният на фурна североизточен вариант). Съдържанието на мазнини в „Kaffeost“ е в диапазона 25—50 %, като то е най-ниско в козето мляко, средно в кравето и най-високо в млякото от северен елен. Сиренето е неосолено, като се добавя максимум 1 % сол. Процентът на сухото вещество е в диапазона 40—70 %. Тези диапазони са типични при спазване на рецептата, но предвид разликите в млякото могат да се наблюдават малки отклонения.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Kaffeost“ често има жилава консистенция. Вкусът е мек и плътен, ясно напомнящ на сварено мляко. „Kaffeost“ е прясно сирене, в чийто вкус се усеща и видът на животното, от което е добито суровото мляко (крава, коза или северен елен). Понякога основният вкус се допълва от други вкусове (ароматен вкус на опушено и/или на карамел) в резултат на опушването или реакцията на Майар при процеса на печене. Името на сиренето е свързано с факта, че то е предназначено да се сервира нарязано на малки парченца, които се добавят към кафето и се консумират заедно с него, когато станат топли и с мека консистенция. По-долу са представени по-специфични външни характеристики и органолептични свойства на различните варианти, които се произвеждат понастоящем:

Kaffeost от мляко от северен елен:

Коричка: опушена. Светложълтокафяв основен цвят с по-тъмна повърхност с нотки на пушек и опушено на грил.

Аромат: на опушено

Вкус: мек, безсолен, чист млечен вкус с нотки на опушено.

Консистенция: когато е студено: жилава, гумена; когато е топло: топящо се в устата и с по-гладка консистенция.

Kaffeost от козе мляко:

Коричка: суха/необработена: бяла на цвят с малки вдлъбнатини в сиренето.

Аромат: мек, леко кисел.

Вкус: мек, леко солен и леко кисел, с нотки на козе мляко и кремообразна основа. Когато е топло, се открояват фината киселинност и леката соленост на сиренето.

Консистенция: когато е студено: топящо се; когато е топло: лепливо

Kaffeost от козе мляко — вариант, изпечен на фурна:

Коричка: изпечена на фурна. Бял основен цвят с кафявожълти петна от печенето във фурната, суха, хрупкава коричка.

Аромат: мек, млечен, леко кисел с нотки на масло и карамел.

Вкус: леко солен и леко кисел с нотки на суроватка и карамел и кремообразна основа. Когато е топло, леката киселинност и леко солеият вкус се подчертават заедно с карамеления привкус.

Консистенция: когато е студено: доста твърдо, когато е топло: топящо се, с жилава консистенция.

Kaffeost от козе мляко — вариант с опушена коричка:

Коричка: бял основен цвят с малко по-тъмна външна коричка, нотки на пушек и опушено на грил.

Аромат: мек, леко кисел, на опушено

Вкус: на опушено, леко кисел и леко солен. Когато сиренето е топло, се подчертават неговата лека киселинност, лека соленост и опушеност.

Консистенция: когато е студено: лепкаво, леко жилаво, когато е топло: топящо се.

Kaffeost от краве мляко:

Коричка: препечена. Светложълт основен цвят с тъмни петна от печенето във фурната.

Аромат: ароматът е лек и напомня на чисто мляко.

Вкус: преобладава вкуса на чисто мляко с известна сладост; когато е топло, сладостта на сиренето леко се засилва.

Консистенция: когато е студено: консистенцията е еластична, а коричката е хрупкава с видими сиренни зърна. Консистенцията е зърнеста и жилава, когато е топло: още по-жилава.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

Храната, която се дава на млечните крави, се състои от фураж и концентрати. По закон домашните животни в географския район трябва да бъдат извеждани на паша навън поне 2 месеца в годината. В зависимост от вида те се хранят с треви, дребни растения, кора на дървета или храсти, лишеи и др. Кравите обикновено се отглеждат на закрито през студената част на годината, а козите често се отглеждат навън. Северните елени живеят навън през цялата година. На годишна база поне половината от храната трябва да се състои от фураж (паша, сено, сенаж или силаж) и зърно от географския район. Зърното и другите концентрати могат да бъдат закупени от друг район, ако в географския район липсват естествени условия за тяхното производство. Този концентриран фураж се закупува основно от Южна Швеция.

„Kaffeost“ се произвежда от нехомогенизирано пълномаслено козе мляко, краве мляко или мляко от северен елен от географски район, обхващащ провинциите Lapland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Härjedalen и Ångermanland.

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Производството на млякото, използвано като суровина за „Kaffeost“, и на самото сирене (както подсирването, така и опушването или печенето) трябва да се извършва в рамките на географския район. Сиренето „Kaffeost“ не трябва да се замразява извън географския район, ако се продава с наименованието „Kaffeost“, тъй като по своята същност то трябва да се консумира в прясно състояние. Следователно замразяването следва да се извършва скоро след производството, за да се гарантира качеството на сиренето при продажбата му.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район обхваща най-северните части на страната: Norrbotten, Västerbotten, Lapland, Jämtland, Härjedalen и Ångermanland.

5. **Връзка с географския район**

Връзката между географския район и характеристиките на „Kaffeost“ се основава както на природните условия на района, така и на човешките фактори.

Природните условия включват изобилие от пасища през летните месеци и събиране на фураж за използване през зимата, но също така и наличието на големи площи за паша на северните елени, наличието на лишеи и др. Сред природните условия е и суровият климат, в резултат на който през голяма част от годината храната лесно е замръзвала, поне тази, която са консумирали хората, работещи на открито, или номадите саами. Поради тези причини от незапомнени времена хората са използвали врящ бульон като основа на хранителния си режим, като са добавяли към него каквито съставки са имали под ръка, консумирайки ги заедно, в това число и „Kaffeost“. Когато кафето се появява в региона преди няколко века, вареното кафе се превръща в своеобразна алтернатива на бульона, като и в двете напитки е можело да се поставят парченца сирене. Постепенният преход от традиция на консумиране на бульон към традиция на консумиране на кафе, означава също така, че в региона последната се основава главно на вареното кафе, което е така и днес, докато останалата част от Швеция вече е възприела по-континенталната култура на приготвяне на кафето без кипване. С течение на времето практиката да се слагат парченца сирене в кафето, вместо в бульон, става по-популярна, и така се развива продуктът, което днес познаваме като „Kaffeost“. След като се разтопи и затопли в кафето, „Kaffeost“, което само по себе си е с много неутрален вкус, придобива характерна гладка и приятна консистенция, като същевременно се насища с деликатния вкус на кафето. Суровият климат е изисквал от хората да използват пълноценно всички налични ресурси, за да оцелеят.

Производството на сирене като цяло и на лесно преносимото „Kaffeost“ в частност е ясен отговор на потребността от пестеливо използване през дългата и сурова зима на добитото през изобилното лято. Фактът, че „Kaffeost“ не трябва да има определена форма, също е израз на това традиционно отношение към оцеляването. Средно големият размер на сиренето, който позволява лесното му отчупване, е израз на пестеливост и на използването му в ежедневието.

В миналото „Kaffeost“ се е произвеждало само през безснежната част на годината, т.е. от около май до септември/октомври, тъй като през пролетта животните са раждали малки и след това започвал периодът на лактация. „Kaffeost“ от мляко от северен елен или от козе мляко остава сезонен продукт, докато вариантът от краве мляко вече се предлага целогодишно. Точно на Северния полярен кръг, който преминава през географския район, броят на часовете слънцегреене годишно е най-голям в света, като тези часове слънцегреене са главно през лятото. Поради това вегетационният период е изключително интензивен, което осигурява на тревата и другите пасищни растения особено високо съдържание на хранителни вещества, например водоразтворими въглехидрати. В резултат на това млякото на животните също е изключително хранително, което допринася за специфичния характер на „Kaffeost“ и неговия плътен и деликатен вкус. Особено често в района се среща теснолистната върбовка (*Chamaenerion angustifolium*). Тя е активно растяща многогодишна билка с добре познати ползи. Листата ѝ се ценят в изсушен вид за приготвяне на ароматен чай, а шведското ѝ общоприето име *Mjölkört* („млечна билка“) е свързано със способността ѝ да увеличава лактацията при селскостопанските животни. Тревопасните животни могат да пасат теснолистната върбовка от момента на покълването ѝ до първата слана. Тя съдържа нитрати и абсорбира от почвата свободно разтворими азотсъдържащи съединения. Буйнорастяща по своята същност, тя расте особено активно през интензивните летни месеци в северната част на Швеция. Където има възможност, на животните се предоставя паша от теснолистна върбовка, за да се стимулира добивът на мляко с особено добро качество.

Човешките фактори включват експертния опит на млекодобивните стопанства в определянето например на това кога, как и колко фино да се разбие изварата, за да се получат желаните характеристики на „Kaffeost“, както и продължителността на разбъркване след това. Сред човешките фактори са и определянето на точния момент, в който повърхността на „Kaffeost“ е надлежно изсушена и кога е опушена или изпечена достатъчно, за да се получи най-добрият резултат.

Стопанствата в географския район обикновено са малки и хората са принудени да живеят с оскъдни икономически ресурси. Поради тази причина в региона се отглеждат повече кози, отколкото в южната част на страната. Освен това запасите на мляко във всяко стопанство са били ограничени, а разстоянието между отделните стопанства — голямо; в миналото то е било твърде голямо, за да могат земеделските стопани да се сдружават за целите на колективното производство на сирене, както това е ставало в Южна Швеция. В резултат на това производството на сирене е трябвало да се ограничи до производството на малки по размер сирена, а не на големи пресовани сирена. Ако количеството на произведеното сирене е малко, отделните парчета сирена не могат да бъдат големи. Формата не е от значение, тъй като преди консумация сиренето така или иначе се нарязва на по-малки парчета, преди да се постави в кафето.

Еленовъдството, което осигурява условия за доене на опитомени северни елени и по този начин дава възможност за производството на „Kaffeost“ от млякото на северни елени, е традиция на саамите и като такава е свързана с голяма част от географския район.

„Kaffeost“, което е следвало да се консумира бързо, не е било повърхностно обработвано, а по-скоро изсушавано/оставяно необработено по традиционния начин на приготвяне. В случай че сиренето е трябвало да зрее малко по-дълго преди консумация, то е било опушвано или изпичано в зависимост от културния контекст. Традиционното за номадите (главно саами) „Kaffeost“ се е окачвало в димника на покрива на палатката лавву. Димът от разположения в центъра огън се е издигал нагоре, изсушавайки и опушвайки сиренето. Този вид „Kaffeost“ се е приготвял от мляко на северен елен или коза, тъй като тези животни са били адаптирани към номадския начин на живот. В „Kaffeost“, произвеждан от уседнали земеделски стопани, като суровина се е използвало краве или козе мляко, тъй като тези животни са адаптирани специално към уседналото селско стопанство. Този вид „Kaffeost“ е бил изпичан във фурна, освен ако не е бил предназначен за директна консумация. В този културен контекст естествено е имало и все още има по-голям достъп до фурни, докато опушването е по-малко очевидният избор. Тези различни начини на обработка на повърхността на сиренето, първоначално основани на различните условия на живот, са оцелели като форми на културно изразяване, дори и някои от условията, които ги обуславят, да са се променили. Например дълбокото замразяване е въведено като алтернатива за съхранение на „Kaffeost“, което не е предназначено за директна консумация, докато опушването и печенето във фурна днес са предимно израз на вкусови предпочитания, като се има предвид въздействието на обработката на повърхността върху продукта. Днес всеки вид „Kaffeost“ може да бъде дълбоко замразен.

Освен ниската гъстота на населението, характерни черти на този район са обширните гори и блатистите местности. През зимата климатът е изключително студен, с продължителна снежна покривка и температури, които падат под -20 °C за период от няколко седмици.

Северното разположение оказва влияние и върху продължителността на светлата част от денонощието, като разликата между лятото и зимата е значителна. В най-северната част, отвъд Полярния кръг, слънцето не залязва в продължение на няколко дни в средата на лятото и не изгрява през най-тъмните зимни дни. Тези големи разлики в продължителността на светлата част на денонощието през годината определя както природата, така и човешката култура в региона. През лятото светлите нощи допринасят за силен растеж на растенията. Условията за отглеждане на крави като цяло са добри в източните части на географския район, но също така и в голяма част от Härjedalen и Jämtland. Условията за отглеждане на кози като цяло са добри. В голяма част от географския район се практикува и отглеждане на северни елени. Възможността за паша на северни елени е различна, но като цяло се увеличава колкото повече се отива на запад, както и в най-северните части на района.

Делът на обработваемата земя, подходяща за отглеждане на зърнени култури, в географския район е ограничен и поради това там не се произвежда концентриран фураж. Северните елени, но до известна степен и козите, могат да се хранят чрез паша дори в най-неплодородната среда, което означава, че всички позовавания на пасища по-горе се отнасят до пасища за крави. Ясно е, че най-добрите условия за отглеждане на крави в района са в най-южните и в най-източните му части. През лятото северните елени се хранят с трева, дребни растения и листа, а през зимата — с много лишеи, но също така и с пирен, и се нуждаят от достъп до големи площи.

Основното при „Kaffeost“ е използването му в кафето, откъдето идва и името на сиренето. То се нарязва на парченца, слага се в горещо кафе и се консумира заедно с него, като същевременно поема и вкуса на кафето.

С нарастване на благосъстоянието „Kaffeost“ се е превърнало в част от ежедневното хранене на голяма част от населението в района. Използването на мляко от северен елен като суровина за производството на „Kaffeost“ е ограничено, тъй като редовното доене на северни елени е преустановено в Швеция около 1930 г., което обаче не пречи производството от този вид мляко да продължава и днес. Докато кравите и козите осигуряват мляко на местното население в географския район от дълго време, то в културата на саамите козите поемат ролята на северните елени като източник на мляко в много отношения през по-голямата част от XX век. „Kaffeost“ се свързва най-вече с варено кафе (а не с кафе, приготвено без кипване).

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan-om-skyddad-ursprungsbeteckning-kaffeost_reviderad-24-10-11.pdf