C/2025/1371

27.2.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/1371)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Kaffeost“

EU č.: PDO-SE-03014 – 18.10.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) (CHZO)**

„Kaffeost“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Švédsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.3. Sýry

Kód kombinované nomenklatury

— 04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Sýry a tvaroh

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Kaffeost“ je čerstvý sýr se suchou kůrkou, který se vyrábí z plnotučného sobího, kozího nebo kravského mléka. Dosti suchá kůrka, která vzniká sušením, uzením nebo pečením, je nezbytná k tomu, aby se mohlo se sýrem „Kaffeost“ snadno manipulovat, aby byl trvanlivý a dal se lámat na kousky. Jednotlivý produkt „Kaffeost“ obvykle váží 150 až 500 g, mohou se však vyskytnout i odchylky mimo toto rozmezí, neboť sýry se prodávají i krájené. Sýr je obvykle plochý, není to však pravidlem. Tvar má druhotný význam, neboť sýr se konzumuje nakrájený na kousky (viz níže). Tloušťka se pohybuje mezi 1 až 5 cm, šířka však není tak přesně definovaná, zejména pokud nejde o pečenou variantu, protože sýr má tendenci se roztékat. Kůrka může mít barvu od mléčně bílé (horská varianta) až po nažloutlou a „umazanou od sazí“ (uzená varianta ze severovýchodních oblastí) nebo barvu zlatavou s tmavě hnědými skvrnami (v troubě pečená varianta ze severovýchodních oblastí). Obsah tuku v produktu „Kaffeost“ se pohybuje v rozmezí 25–50 %, přičemž při použití kozího mléka je obsah tuku nejnižší, kravské mléko znamená střední obsah a sobí mléko nejvyšší obsah tuku. Sýr je neslaný, s přídavkem soli ve výši maximálně 1 %. Poměr sušiny se pohybuje v rozmezí od 40 % do 70 %. Tato rozmezí jsou při dodržení receptu typická, vzhledem k rozdílům v mléce však může dojít k drobným odchylkám.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sýr „Kaffeost“ má často gumovitou konzistenci. Chuť je jemná a zakulacená, zřetelně připomíná vařené mléko. Produkt „Kaffeost“ je čerstvý sýr a jeho chuť odráží také druh zvířete, z něhož se získává syrové mléko (kráva, koza nebo sob). Někdy je základní chuť doplněna dalšími příchutěmi (aromatickou kouřovou a/nebo karamelizovanou), které jsou výsledkem uzení nebo produktů Maillardovy reakce vznikajících při pečení. Název sýra odkazuje na to, že je určen k podávání nakrájený na malé kousky, které se přidávají do kávy a vychutnávají se spolu s kávou, když se zahřejí a změknou. Níže jsou uvedeny konkrétnější vizuální a organoleptické vlastnosti různých v současnosti vyráběných variant:

Kaffeost ze sobího mléka:

Kůrka: uzená. Světle žlutohnědá základní barva s tmavším povrchem s nádechem kouře a uzení.

Aroma: kouřové.

Chuť: jemná, neslaná, čistá mléčná chuť s kouřovými tóny.

Konzistence: za studena: gumovitá, vrzavá; za tepla: na jazyku rozplývavá a hladší konzistence.

Kaffeost z kozího mléka:

Kůrka: sušená/neošetřená: bílé barvy s malými dírkami v sýru.

Aroma: jemné, mírně nakyslé.

Chuť: jemná, mírně slaná a nakyslá, s nádechem kozího mléka a smetanovým základem. Po ohřátí se zvýrazní jemná kyselost a mírná slanost sýra.

Konzistence: za studena: rozplývá se na jazyku; za tepla: viskózní

Kaffeost z kozího mléka, varianta pečená v troubě:

Kůrka: pečená v troubě. Bílá základní barva s hnědožlutými skvrnami z pečení v troubě, suchá, křupavá kůrka.

Aroma: jemné, mléčné, lehce nakyslé s tóny másla a karamelu.

Chuť: lehce slaná a mírně nakyslá s tóny syrovátky a karamelu a smetanovým základem. Po ohřátí se zvýrazní mírná kyselost a lehce slaná chuť spolu s karamelovými podtóny.

Konzistence: za studena: spíše tuhá; za tepla: na jazyku rozplývavá, s gumovitou konzistencí.

Kaffeost z kozího mléka, varianta s uzenou kůrkou:

Kůrka: bílá základní barva s poněkud tmavší vnější kůrkou, s nádechem kouře a uzení.

Aroma: jemné, mírně nakyslé, kouřové

Chuť: kouřová, mírně nakyslá a mírně slaná. Po ohřátí sýra se zvýrazní jeho mírná kyselost, lehká slanost a kouřové tóny.

Konzistence: za studena: lepkavá, mírně gumovitá; za tepla: rozplývá se na jazyku.

Kaffeost z kravského mléka:

Kůrka: pečená. Světle žlutá základní barva s tmavými skvrnami v důsledku pečení v troubě.

Aroma: aroma je jemné a připomíná čisté mléko.

Chuť: převládá čisté mléko s trochou sladké chuti. Po ohřátí se sladkost sýra mírně zvýrazní.

Konzistence: za studena: konzistence je pružná a kůrka je křupavá s viditelnými zrnky sýra. Konzistence je zrnitá a gumovitá. Za tepla: ještě gumovitější.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

Krmivo pro dojnice se skládá z píce a koncentrátů. Ze zákona musí být domácí zvířata v zeměpisné oblasti alespoň 2 měsíce v roce pasena venku. Spásají trávy, drobné rostliny, kůru, lišejníky atd., v závislosti na daném druhu. Zatímco krávy se během chladné části roku obvykle chovají v uzavřených chlévech, kozy se často chovají venku. Sobi žijí venku po celý rok. Alespoň polovinu krmiva za rok musí tvořit píce (pastva, seno, senáž nebo siláž) a obilí z dané zeměpisné oblasti. Obilí a jiné koncentráty mohou být nakoupeny z jiných oblastí, pokud v dané zeměpisné oblasti chybí přírodní podmínky pro jejich produkci. Toto koncentrované krmivo se nakupuje především z jižního Švédska.

Produkt „Kaffeost“ se vyrábí z nehomogenizovaného plnotučného kozího, kravského nebo sobího mléka ze zeměpisné oblasti zahrnující provincie Laponsko, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Härjedalen a Ångermanland.

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v určené zeměpisné oblasti*

Produkce mléka, které se používá jako surovina pro sýr „Kaffeost“, a výroba samotného sýra (jak sýření, tak případné uzení nebo pečení) musí probíhat v zeměpisné oblasti. Produkt „Kaffeost“ nesmí být zmrazen mimo zeměpisnou oblast, pokud je prodáván s označením „Kaffeost“, neboť se předpokládá, že se bude konzumovat čerstvý. Zmrazení by tudíž mělo probíhat krátce po produkci sýra, aby byla zaručena kvalita sýra při prodeji.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisnou oblast tvoří nejsevernější část země: Norrbotten, Västerbotten, Laponsko, Jämtland, Härjedalen a Ångermanland.

5. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a charakteristikami produktu „Kaffeost“ je založena jak na přírodních podmínkách v oblasti, tak na lidských faktorech.

K přírodním podmínkám patří dostatek pastvin v letních měsících a sklizeň píce pro využití v zimě, ale také dostupnost velkých ploch pro pastvu sobů, dostupnost lišejníků atd. Přírodní podmínky zahrnují i drsné podnebí, které po velkou část roku způsobuje, že potraviny snadno zmrznou, přinejmenším ty, které jedí lidé pracující venku nebo kočovní Sámové. Z těchto důvodů lidé od nepaměti používali jako základ své stravy vroucí vývar, do něhož přidávali nejrůznější ingredience, které měli k dispozici, a konzumovali jej jako celek, včetně sýra „Kaffeost“. Když se před několika staletími do regionu dostala káva, stala se vařená káva jakousi alternativou vývaru a kousky sýra se mohly vkládat buď do vývaru, nebo do kávy. Postupný přechod od tradice založené na vývaru k tradici použití kávy také znamená, že tradice kávy v této oblasti je založena hlavně na vařené kávě, což platí dodnes, zatímco zbytek Švédska si nyní osvojil spíše kontinentální kulturu spařované kávy. Postupem času se stalo vkládání kousků sýra do kávy oblíbenější než vkládání do vývaru, a tak se vyvinul produkt, který dnes známe pod názvem „Kaffeost“. Jak se káva rozpouští a zahřívá, získává sýr „Kaffeost“, který má sám o sobě velmi neutrální chuť, hladkou a příjemnou charakteristickou konzistenci a zároveň do něj proniká jemná chuť kávy. Drsné podnebí také vyžaduje, aby lidé k přežití plně využívali všechny dostupné zdroje.

Produkce sýra obecně, a zejména pak sýra „Kaffeost“, který je lehce přenosný, je jasnou reakcí na potřebu po letní hojnosti přežít dlouhé a kruté zimy. Výrazem tohoto tradičního přístupu k přežití je i skutečnost, že sýr „Kaffeost“ nemusí mít žádný konkrétní tvar. Sýr ve středně velkých porcích, které lze snadno odlomit, je výrazem šetrnosti a používání sýra v každodenním životě.

Historicky se sýr „Kaffeost“ produkoval pouze v části roku, kdy neleží sníh, tj. přibližně od května do září/října, protože zvířata na jaře rodila mláďata a poté u nich probíhala laktace. Sýr „Kaffeost“ ze sobího nebo kozího mléka zůstává sezónním výrobkem, zatímco verze z kravského mléka je nyní k dispozici celoročně. Právě na polárním kruhu, který prochází přímo touto zeměpisnou oblastí, je počet hodin slunečního svitu za rok nejvyšší na světě, přičemž tato doba slunečního svitu nastává především v létě. Vegetační období je proto mimořádně intenzivní a tráva a ostatní pastva má mimořádně vysoký obsah živin, měřený například podle rozpustného cukru. Díky tomu je mléko zvířat také mimořádně výživné, což přispívá ke specifickému charakteru a zakulacené, jemné chuti sýra „Kaffeost“. V této oblasti je běžná zejména vrbovka úzkolistá (*Chamaenerion angustifolium*). Je to silně rostoucí vytrvalá bylina s dobře známými blahodárnými účinky. Její listy jsou ceněny v sušené formě pro přípravu aromatického čaje a švédský název *Mjölkört* („mléčná bylina“) odkazuje na její schopnost zvyšovat u hospodářských zvířat laktaci. Vrbovka úzkolistá je k dispozici pasoucím se zvířatům od doby, kdy vyžene první výhonky, až do prvních mrazů. Jedná se o rostlinu schopnou vázat dusičnany, která absorbuje volně rozpustné sloučeniny dusíku z půdy. Je přirozeně vitální a roste obzvláště silně v hlavních letních měsících na severu Švédska. Tam, kde je to možné, se vrbovka zvířatům nabízí k pastvě, aby se podpořila zejména dobrá jakost mléka.

K lidským faktorům patří odborné znalosti mlékáren, například pokud jde o určení doby, kdy se má sýřenina rozlámat, jakým způsobem a jak jemně, aby sýr „Kaffeost“ získal zamýšlené vlastnosti, a jak dlouho má trvat následné míchání. Tyto lidské faktory zahrnují také přesné určení toho, kdy je povrch sýra „Kaffeost“ správně vysušen a kdy je dostatečně vyuzen nebo vypečen, aby byl výsledek co nejlepší.

Zemědělské podniky v této zeměpisné oblasti byly obvykle malé a lidé měli k živobytí jen omezené hospodářské zdroje. Z tohoto důvodu se v tomto regionu chovají kozy více než na jihu země. Kromě toho byly dodávky mléka u jednotlivých hospodářství omezené a mezi hospodářstvími byla velká vzdálenost. Hospodářství byla navzájem příliš vzdálena na to, aby se zemědělci mohli sdružovat za účelem společné produkce sýrů, jak tomu bylo v jižním Švédsku. Proto se produkce sýrů musela zaměřit spíše na malé sýry, nikoli na velké lisované sýry. Pokud je množství produkovaného sýra malé, nemohou být ani jednotlivé sýry velké. Tvar není důležitý, protože před konzumací se sýr v každém případě nakrájí na menší kousky, než se vloží do kávy.

Chov sobů, který zajišťuje podmínky pro dojení domestikovaných sobů, a tím i možnost výroby sýra „Kaffeost“ z sobího mléka, je sámskou tradicí a jako takový je spojen s velkou částí zeměpisné oblasti.

Sýr „Kaffeost“, u něhož se předpokládala rychlá spotřeba, nebyl povrchově ošetřen, nýbrž byl tradičním způsobem vysušen / ponechán bez úpravy. V případě, že měl sýr před konzumací zrát o něco déle, byl v závislosti na kulturním kontextu uzen nebo pečen. Sýr „Kaffeost“, který tradičně vyráběli kočovníci (zejména Sámové), se zavěšoval do kouřového otvoru ve střeše stanu nazývaného „*lavvu*“. Kouř z centrálně umístěného ohně stoupal vzhůru a sýr se vysušoval a udil. Sýr „Kaffeost“ se vyráběl z mléka sobů nebo koz, protože tyto živočišné druhy byly přizpůsobeny kočovnému způsobu života. Při výrobě sýra „Kaffeost“ používali usedlí zemědělci jako surovinu mléko krav nebo koz, protože tyto živočišné druhy jsou přizpůsobeny právě usedlému zemědělství. Tento sýr „Kaffeost“ se pekl v troubě, pokud nebyl určen k přímé spotřebě. V tomto kulturním kontextu samozřejmě existoval a stále existuje větší přístup k pecím a troubám, zatímco uzení je méně samozřejmou volbou. Tyto různé způsoby ošetřování povrchu sýra, které původně vycházely z odlišných životních podmínek, přetrvávají jako kulturní projev, jakkoli se některé z výchozích podmínek změnily. Například hluboké zmrazení bylo zavedeno jako alternativa skladování sýra „Kaffeost“, který není určen k přímé spotřebě, zatímco uzení a pečení v troubě jsou dnes především výrazem chuťových preferencí vzhledem k vlivu úpravy povrchu na produkt. V současné době je možné zmrazit jakýkoli druh sýra „Kaffeost“.

Kromě nízké hustoty osídlení jsou pro danou oblast charakteristické rozsáhlé lesy a bažinaté oblasti. V zimě je zde velmi chladné podnebí s dlouhotrvající sněhovou pokrývkou a teplotami, které po několik týdnů klesají hluboko pod –20 °C.

Severní poloha ovlivňuje také délku doby denního světla, přičemž rozdíl mezi létem a zimou je značný. V nejsevernější části za polárním kruhem slunce několik dní uprostřed léta nezapadá; v nejtemnějších dnech zimy ani nevychází. Toto velké kolísání doby denního světla v průběhu roku formuje přírodu i lidskou kulturu v regionu. V létě díky jasným nocím rostliny bujně rostou. Podmínky pro chov krav jsou obecně dobré ve východní části zeměpisné oblasti, ale také ve velké části oblastí Härjedalen a Jämtland. Podmínky pro chov koz jsou dobré celkově. Ve velké části zeměpisné oblasti se provozuje také chov sobů. Rozsah pastvy sobů se liší, ale obecně se zvyšuje směrem na západ, stejně jako v nejsevernějších částech oblasti.

Podíl orné půdy vhodné pro pěstování obilovin je v zeměpisné oblasti omezený, a proto se zde neprodukují koncentrovaná krmiva. Sobi, ale do jisté míry i kozy, se mohou živit pastvou i v nejméně úrodném prostředí, což znamená, že všechny výše uvedené odkazy na pastviny se týkají pastvin pro krávy. Je zřejmé, že nejlepší podmínky pro chov krav panují v nejjižnější a nejvýchodnější části zeměpisné oblasti. Sobi se v létě živí trávou, drobnými rostlinami a listím, v zimě velkým množstvím lišejníku a také vřesem, potřebují tak přístup k velkým plochám.

Důležité je, že se sýr „Kaffeost“ používá v kávě, podle níž je pojmenován. Nakrájí se na kousky, vloží se do horké kávy a konzumuje se spolu s kávou, která mu také dodává další chuť.

S rostoucím blahobytem se sýr „Kaffeost“ stal ve velké části oblasti běžnou součástí jídelníčku. Používání sobího mléka jako suroviny pro výrobu sýra „Kaffeost“ je omezené, neboť ve Švédsku bylo kolem roku 1930 utlumeno pravidelné dojení sobů. To však nebrání tomu, aby tato produkce stále probíhala i v současnosti. V mnoha ohledech převzaly v sámské kultuře po většinu 20. století úlohu sobů jako dodavatelů mléka kozy, přičemž krávy a kozy poskytovaly mléko obyvatelům zeměpisné oblasti po dlouhou dobu. Název „Kaffeost“ je spojován zejména s vařenou kávou (spíše než s kávou spařovanou).

Odkaz na zveřejnění specifikace

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