C/2025/1371

27.2.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2025/1371)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Kaffeost«

EU-nr.: PDO-SE-03014 – 18.10.2023

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r) (på BOB)**

»Kaffeost«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukter eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Klasse 1.3: Ost

Kode i den kombinerede nomenklatur

— 04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0406 – Ost og ostemasse

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Kaffeost« er en frisk ost fremstillet af rensdyr-, gede- eller komælk med en tør skorpe. Den forholdsvis tørre skorpe, der skabes ved tørring, rygning eller bagning, gør »Kaffeost« let at håndtere, holdbar og nem at brække i stykker. En enkelt »Kaffeost« vejer normalt mellem 150 g og 500 g. Der kan dog forekomme variationer uden for dette interval, da ostene også sælges i stykker. Osten er typisk flad. Formen kan dog variere. Formen er af sekundær betydning, da osten skæres i stykker, inden den spises (se nedenfor). Tykkelsen er mellem 1 og 5 cm. Bredden er derimod ikke lige så veldefineret, særligt ikke når den ikke er bagt, fordi den har tendens til at flyde ud. Skorpen kan variere fra mælkehvid (bjergvarianten) til gullig og sodet (den røgede nordøstlige variant) eller gylden med mørkebrune pletter (den ovnbagte nordøstlige variant). »Kaffeost« har et fedtindhold på 25-50 %, idet gedemælk giver det laveste fedtindhold, komælk et middel fedtindhold og rensdyrmælk det højeste fedtindhold. Osten er usaltet og tilsat højst 1 % salt. Den procentvise andel af tørstof ligger på mellem 40 % og 70 %. Disse intervaller er typiske, når opskriften følges, men der kan forekomme mindre variationer grundet variationer i mælken.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

»Kaffeost« har ofte en gummiagtig konsistens. Smagen er mild og rund, der tydeligt minder om kogt mælk. »Kaffeost« er en frisk ost, og smagen afspejler endvidere den dyreart, som den rå mælk stammer fra (ko, ged eller rensdyr). Undertiden suppleres basissmagen med andre smagsnuancer (aromatisk røget og/eller karamelliseret) som følge af rygning eller Maillard-produkter fra bageprocessen. Ostens navn henviser til, at den er beregnet til at blive serveret som små stykker, der lægges i kaffe, og nydes sammen med kaffen, når de er blevet varme og bløde i konsistensen. Mere specifikke visuelle og organoleptiske egenskaber ved de forskellige varianter, der fremstilles i øjeblikket, er anført nedenfor:

Kaffeost fremstillet af rensdyrmælk:

Skorpe: røget. Lysegul/brun grundfarve med mørkere overflade med antydninger af røg og røggrilning.

Duft: røget.

Smag: mild, usaltet, ren mælkesmag med røgede noter.

Konsistens: kold ost: gummiagtig, knasende; varm ost: smeltende og glattere konsistens.

Kaffeost fremstillet af gedemælk:

Skorpe: tørret/ubehandlet: hvid farve med små huller i osten.

Duft: mild, let syrlig.

Smag: mild, let saltet og let syrlig med et strejf af ged og en cremet base. Når osten er varm, fremhæves dens fine syrlighed og lette saltholdighed.

Konsistens: kold ost: smelter på tungen; varm ost: viskøs.

Kaffeost fremstillet af gedemælk, den ovnbagte variant:

Skorpe: ovnbagt. Hvid grundfarve med brungule pletter fra ovnbagning, tør, sprød skorpe.

Duft: mild, mælkeagtig, let syrlig med et strejf af smør og karamel.

Smag: let saltet og let syrlig med et strejf af valle og karamel og en cremet bundnote. Når osten er varm, fremhæves dens lette syrlige og salte smag sammen med undertoner af karamel.

Konsistens: kold ost: forholdsvis hård; varm ost: smeltende med en gummiagtig konsistens.

Kaffeost fremstillet af gedemælk, varianten med røget skorpe:

Skorpe: hvid grundfarve med en noget mørkere ydre skorpe, et strejf af røg og røggrilning.

Duft: mild, let syrlig, røget.

Smag: røget, let syrlig og let saltet. Når osten er varm, fremhæves dens milde syrlighed, let saltede smag og røgede smag.

Konsistens: kold ost: klæbrig, let gummiagtig; varm ost: smelter på tungen.

Kaffeost fremstillet af komælk:

Skorpe: bagt. Lysegul grundfarve med mørke pletter fra ovnbagningen.

Duft: Aromaen er mild og minder om ren mælk.

Smag: domineret af ren mælk med en vis sødme. Når osten er varm, fremhæves dens sødme en smule.

Konsistens: kold ost: Konsistensen er elastisk, og skorpen er sprød med synlige ostekorn. Konsistensen er grynet og gummiagtig; varm ost: endnu mere gummiagtig.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

Malkekøernes foder består af grovfoder og koncentrater. I henhold til loven skal husdyr i det geografiske område græsse udendørs i mindst to måneder om året. De græsser på græs, spiser små planter, bark, lav osv., afhængigt af de pågældende arter. Mens køer normalt holdes indendørs i årets kolde måneder, holdes geder ofte udenfor. Rensdyr lever udenfor hele året rundt. Hvert år skal mindst halvdelen af foderet bestå af grovfoder (græs, hø, ensilagefoder eller ensilage) og korn fra det geografiske område. Korn og andre koncentrater kan købes andetsteds, hvis de naturlige betingelser for deres mulige produktion ikke er til stede i det geografiske område. Dette koncentrerede foder købes hovedsageligt fra det sydlige Sverige.

»Kaffeost« fremstilles af ikkehomogeniseret fuldfed gede-, ko- eller rensdyrmælk fra et geografisk område, der dækker provinserne Lapland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Härjedalen og Ångermanland.

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Produktionen af den mælk, der anvendes som råvare til »Kaffeost«, og selve osten (både koagulering og eventuel rygning eller bagning) skal finde sted i det geografiske område. »Kaffeost« må ikke fryses uden for det geografiske område, hvis den sælges med betegnelsen »Kaffeost«, da osten skal spises frisk. Frysning bør derfor ske kort tid efter produktionen for at sikre ostens kvalitet, når den sælges.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område omfatter de nordligste dele af landet: Norrbotten, Västerbotten, Lapland, Jämtland, Härjedalen og Ångermanland.

5. Tilknytning til det geografiske område

Sammenhængen mellem det geografiske område og kendetegnene ved »Kaffeost« er baseret på både områdets naturlige forhold og menneskelige faktorer.

De naturlige forhold omfatter adgangen til rigelige mængder græs i sommermånederne og høst af grovfoder til brug om vinteren, men også tilgængeligheden af store arealer til rensdyrgræsning og tilgængeligheden af lav osv. De omfatter også det barske klima, som i store dele af året har betydet, at fødevarer let har frosset, i det mindste dem, der indtages af folk, der arbejder udendørs, eller af nomadiske samer. Af disse grunde har folk i umindelige tider brugt kogende bouillon som grundlag for deres kost. De tilsatte forskellige ingredienser, som de havde ved hånden, til bouillonen og indtog det hele sammen, herunder »Kaffeost«. Da kaffen kom til regionen for flere århundreder siden, blev kogt kaffe en slags alternativ til bouillon, og der kunne blive lagt ostestykker i enten bouillon eller kaffe. Den gradvise overgang fra en bouillonbaseret til en kaffebaseret tradition betyder også, at kaffetraditionen i området primært er baseret på kogt kaffe. Dette er stadig tilfældet i dag, hvor resten af Sverige har omfavnet en mere kontinental kultur med brygget kaffe. Med tiden blev det mere populært at lægge ostestykker i kaffe end i bouillon, og dette førte til tilblivelsen af »Kaffeost«, som vi kender den i dag. Kaffen smelter og opvarmer »Kaffeost«, som i sig selv har en meget neutral smag, hvorefter osten udvikler en glat og behagelig karakteristisk konsistens, som på samme tid tilføres en delikat kaffesmag. Det barske klima har også betydet, at folk har måttet udnytte alle de ressourcer, der er til rådighed, fuldt ud for at kunne overleve.

Produktionen af ost i almindelighed og den let transportable »Kaffeost« i særdeleshed havde tydeligt til formål at strække sommerens overflod ud over de lange og barske vintre. Den omstændighed, at »Kaffeost« ikke behøver at have nogen særlig form, er også et udtryk for denne overlevelsestradition. Ost i moderate portioner, som let kunne brækkes i stykker, er et udtryk for sparsommelighed og brug af osten i hverdagen.

Historisk set blev »Kaffeost« kun produceret i den snefrie del af året, dvs. fra omkring maj til september/oktober, da dyrene fødte unger om foråret og derefter gav die. »Kaffeost« fremstillet af rensdyrmælk eller gedemælk er fortsat et sæsonprodukt, mens komælksvarianten nu er tilgængelig året rundt. Det er netop ved polarcirklen, som går lige gennem det geografiske område, at antallet af årlige solskinstimer er det højeste i verden, idet disse solskinstimer hovedsagelig forekommer om sommeren. Vækstsæsonen er derfor af en ekstraordinær styrke, hvilket giver græsset og andre græsgange et særligt højt næringsindhold, f.eks. målt i vandopløselige kulhydrater. Som følge heraf er dyrenes mælk også særligt nærende, hvilket bidrager til at give »Kaffeost« sin særlige karakter og runde, delikate smag. Dueurt (*Chamaenerion angustifolium*) er særlig udbredt i området. Det er en stærkt voksende flerårig urt med velkendte fordele. Dens blade bruges i tørret form til at lave aromatisk te, og dens svenske navn *Mjölkört* (»mælkeurt«) henviser til dens evne til at øge laktationen hos opdrættede dyr. De græssende dyr har adgang til dueurt, så snart den begynder at spire og indtil den første frost. Det er en nitratholdig plante, der absorberer frit opløselige nitrogenforbindelser fra jorden. Den er kraftig af natur og vokser særligt stærkt i de intense sommermåneder i det nordlige Sverige. Dyrene græsser om muligt dueurt for at fremme særlig god mælk.

De menneskelige faktorer omfatter mejeriernes ekspertise i f.eks. at bestemme, hvornår ostemassen skal brydes op, hvordan den skal brydes op og i hvor store portioner for at give »Kaffeost« de tilsigtede egenskaber, og hvor lang tid den skal efteromrøres. Sådanne menneskelige faktorer omfatter endvidere den præcise bestemmelse af, hvornår overfladen af »Kaffeost« er korrekt tørret, og hvornår den er røget eller bagt tilstrækkeligt til at give det bedste resultat.

Bedrifterne i det geografiske område har typisk været små, og folk har måttet leve af knappe økonomiske ressourcer. Derfor opdrættes der flere geder i regionen end i den sydlige del af landet. Desuden var den enkelte bedrifts mælkeforsyning begrænset, samtidig med at afstanden mellem de enkelte bedrifter var stor. Denne afstand var historisk set for lang til, at landbrugerne kunne slå sig sammen med henblik på en praksis med kollektiv ostefremstilling, som det var tilfældet i Sydsverige. Som følge heraf måtte der i forbindelse med ostefremstillingen fokuseres på små oste i stedet for store pressede oste. Hvis mængden af fremstillet ost er lille, kan de enkelte oste ikke være store. Formen er uden betydning, fordi osten under alle omstændigheder skæres i mindre stykker, inden den lægges i kaffen og efterfølgende spises.

Rensdyrhold, som sikrer betingelserne for malkning af tamrener og dermed mulighed for at producere »Kaffeost« baseret på rensdyrmælk, er en samisk tradition og er som sådan knyttet til store dele af det geografiske område.

»Kaffeost«, som forventedes at blive indtaget hurtigt, blev ikke overfladebehandlet, men derimod traditionelt tørret/forblev ubehandlet. Skulle osten lagres lidt længere før forbrug, ville den blive røget eller bagt afhængigt af den kulturelle sammenhæng. »Kaffeost«, der traditionelt er blevet fremstillet af nomader (hovedsagelig samer), blev hængt op i røghullet på lavvuens tag. Røg fra det centralt placerede ildsted ville stige op og både tørre og ryge osten. Denne »Kaffeost« blev enten fremstillet af rensdyrmælk eller gedemælk, fordi disse arter var tilpasset den nomadiske livsstil. Til »Kaffeost« produceret af fastboende landbrugere blev der anvendt komælk eller gedemælk som råmateriale, da disse arter er tilpasset specifikt til fastboende landbrugere. Denne »Kaffeost« blev bagt i ovnen, medmindre den var beregnet til direkte konsum. I denne kulturelle sammenhæng var og er der naturligvis stadig større adgang til ovne, mens rygning er et mindre indlysende valg. Disse forskellige måder at behandle ostens overflade på, som oprindeligt var baseret på forskellige levevilkår, overlever som et kulturelt udtryk, selv om nogle af de underliggende forhold har ændret sig. F.eks. er dybfrysning blevet indført som et alternativ til opbevaring af den »Kaffeost«, som ikke er beregnet til direkte konsum, mens rygning og ovnbagning i dag hovedsagelig er et udtryk for smagspræferencer i betragtning af overfladebehandlingens indvirkning på produktet. I dag kan alle »Kaffeost«-varianter også dybfryses.

De karakteristiske kendetegn ved dette område er ud over den lave befolkningstæthed store skovområder og sumpede områder. Klimaet er bittert koldt om vinteren med et langvarigt snedække og temperaturer, der falder til et godt stykke under -20 °C i flere uger.

Den nordlige placering påvirker også antallet af timer med dagslys, og forskellen mellem sommer og vinter er betydelig. I den nordligste del – nord for polarcirklen – går solen aldrig ned i flere dage omkring midsommer. På de mørkeste vinterdage står den til gengæld heller ikke op. Dette store udsving i antallet af timer med dagslys i løbet af året former både naturen og den menneskelige kultur i regionen. Om sommeren medfører de lyse nætter en kraftig plantevækst. Betingelserne for kvæghold er generelt gode i de østlige dele af det geografiske område, men også i store dele af Härjedalen og Jämtland. Betingelserne for gedehold er generelt gode. I store dele af det geografiske område drives der også rensdyrhold. Omfanget af rensdyrgræsning varierer, men er generelt højere, jo længere vest man kommer, samt i de nordligste dele af området.

Andelen af agerjord egnet til korndyrkning er begrænset i det geografiske område, og der produceres derfor ikke koncentreret grovfoder i området. Rensdyr, men til en vis grad også geder, kan fodres ved græsning, selv i de mest golde miljøer, hvilket betyder, at alle ovenstående henvisninger til græsningsarealer omhandler køers græsning. Det er klart, at de bedste betingelser for kvæghold i området således er i de sydligste og østligste dele. Rensdyr spiser græs, små planter og blade om sommeren og en masse lav, men også lyng om vinteren og har brug for adgang til store områder.

Det vigtige ved »Kaffeost« er dens anvendelse i kaffe, som giver osten sit navn. Den skæres i stykker, lægges i varm kaffe og indtages sammen med kaffen, som også giver den smag.

I takt med den stigende velstand er »Kaffeost« blevet et mere dagligdags element i folks kost i store dele af området. Anvendelsen af rensdyrmælk som råmateriale til produktion af »Kaffeost« har været begrænset, siden den regelmæssige malkning af rensdyr blev udfaset i Sverige omkring 1930, hvilket dog ikke forhindrer, at en sådan produktion stadig finder sted i dag. I mange henseender overtog gederne rensdyrenes rolle som leverandører af mælk i samisk kultur i store dele af det 20. århundrede, mens køer og geder i lang tid har leveret mælk til den fastboende befolkning i det geografiske område. »Kaffeost« forbindes primært med kogt kaffe (i stedet for brygget kaffe).

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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