C/2025/1371

27.2.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/1371)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Kaffeost“

EU-Nr.: PDO-SE-03014 – 18.10.2023

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) (der g. U. oder der g. g. A.)**

„Kaffeost“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Schweden

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.3. Käse

Code der Kombinierten Nomenklatur

— 04 – MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0406 – Käse und Quark/Topfen

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Kaffeost“ ist ein frischer Käse mit trockener Rinde, der aus Rentier-, Ziegen- oder Kuhvollmilch erzeugt wird. Die recht trockene Rinde, die durch Trocknen, Räuchern oder Backen entsteht, ist notwendig, damit „Kaffeost“ lange haltbar ist, leicht gehandhabt und in Stücke geteilt werden kann. Ein einzelner Laib „Kaffeost“ wiegt normalerweise zwischen 150 g und 500 g, aber das Gewicht kann außerhalb dieses Bereichs liegen, da der Käse auch in Stücken verkauft wird. Der Käse ist in der Regel flach, dies kann jedoch variieren. Die Form ist von untergeordneter Bedeutung, da er in geschnittenen Stücken verzehrt wird (siehe unten). Die Dicke liegt zwischen 1 cm und 5 cm, aber die Breite ist nicht so genau definiert. Dies gilt vor allem, wenn er nicht gebacken wird, da er tendenziell auseinanderläuft. Die Rinde reicht von milchig-weiß (bei der Variante aus dem Gebirge) über gelblich und rußig (bei der geräucherten Variante aus dem Nordosten des abgegrenzten Gebiets) bis hin zu goldgelb mit dunkelbraunen Flecken (bei der im Ofen gebackenen Variante aus dem Nordosten). „Kaffeost“ hat einen Fettgehalt von 25-50 %, wobei ihm Ziegenmilch den niedrigsten, Kuhmilch einen mittleren und Rentiermilch den höchsten Fettgehalt verleiht. Der Käse ist ungesalzen, ihm wird höchstens 1 % Salz zugesetzt. Der Trockenmasseanteil liegt zwischen 40 % und 70 %. Diese Spannen sind bei Einhaltung der Rezeptur typisch, doch können aufgrund der Varianten bei der Milch geringfügige Abweichungen auftreten.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Kaffeost“ hat häufig eine gummiartige Textur. Der Geschmack ist mild und abgerundet und erinnert deutlich an gekochte Milch. Zudem lässt der Geschmack von frischem „Kaffeost“ auch Rückschlüsse auf die Tierart zu, aus der die Rohmilch gewonnen wird (Kuh, Ziege oder Rentier). Manchmal wird der Grundgeschmack durch andere Aromen (rauchig-aromatisch und/oder karamellisiert), die auf das Räuchern zurückgehen, oder beim Backen entstehende Röstaromen ergänzt. Der Name des Käses verweist darauf, dass er in kleine Stücke geschnitten dem Kaffee zugegeben und zusammen mit dem Kaffee genossen werden soll, wenn der Käse warm und weich geworden ist. Im Folgenden werden die besonderen visuellen und organoleptischen Merkmale der verschiedenen derzeit hergestellten Varianten aufgeführt:

Kaffeost aus Rentiermilch:

Rinde: geräuchert. Hellgelb-bräunliche Grundfarbe mit dunklerer Oberfläche mit einem Hauch von Rauch und Grillrauch.

Geruch: rauchig.

Geschmack: milder, ungesalzener Geschmack reiner Milch mit rauchigen Noten.

Konsistenz: kalt: gummiartig, quietschend; warm: schmelzend und mit glatterer Textur.

Kaffeost aus Ziegenmilch:

Rinde: getrocknet/unbehandelt: weiße Farbe mit kleinen Hohlräumen im Käse.

Geruch: mild, leicht säuerlich.

Geschmack: mild, leicht salzig und leicht säuerlich, mit Ziegennote und cremiger Basis. Im warmen Zustand treten die feine Säure und die leichte Salzigkeit des Käses besonders hervor.

Konsistenz: kalt: schmelzend; warm: viskos.

Kaffeost aus Ziegenmilch, im Ofen gebackene Variante:

Rinde: im Ofen gebacken. Weiße Grundfarbe mit bräunlich-gelben Flecken durch das Backen im Ofen, trockene, knusprige Rinde.

Geruch: mild, milchig, leicht säuerlich mit Anklängen von Butter und Karamell.

Geschmack: leicht salzig und leicht säuerlich mit Anklängen von Molke und Karamell und einer cremigen Grundnote. Im warmen Zustand treten die leichte Säure und der leicht salzige Geschmack zusammen mit den Karamelluntertönen besonders hervor.

Konsistenz: kalt: eher hart; warm: schmelzend mit gummiartiger Textur.

Kaffeost aus Ziegenmilch, Variante mit geräucherter Rinde:

Rinde: weiße Grundfarbe mit etwas dunklerer Außenrinde, mit einem Hauch von Rauch und Grillrauch.

Geruch: mild, leicht säuerlich, rauchig.

Geschmack: rauchig, leicht säuerlich und leicht salzig. Wenn der Käse warm ist, treten seine milde Säure, seine leichte Salzigkeit und sein Geruch besonders hervor.

Konsistenz: kalt: klebrig, leicht gummiartig; warm: schmelzend.

Kaffeost aus Kuhmilch:

Rinde: gebacken. Hellgelbe Grundfarbe mit dunklen Flecken durch das Backen im Ofen.

Geruch: das Aroma ist mild und erinnert an reine Milch.

Geschmack: dominiert von reiner Milch mit einer gewissen Süße. Im warmen Zustand wird die Süße des Käses leicht verstärkt.

Konsistenz: kalt: elastisch, knusprige Rinde mit sichtbaren Käsekörnern, körnig und gummiartig; warm: noch stärker gummiartig.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Die Milchkühe werden mit Futtermitteln und Konzentraten gefüttert. Nach dem Gesetz müssen Haustiere im geografischen Gebiet mindestens zwei Monate im Jahr auf der Weide gehalten werden. Sie fressen je nach Tierart Gras, Kleinpflanzen, Rinden, Flechten usw. Im Gegensatz zu Kühen, die in der kalten Jahreszeit normalerweise im Stall bleiben, werden Ziegen oft im Freien gehalten. Rentiere leben während des gesamten Jahres im Freien. Mindestens die Hälfte der Futtermittel muss auf das Jahr gesehen aus Grünfutter (Weide, Heu, Heulage oder Silage) und Getreide aus dem geografischen Gebiet bestehen. Getreide und andere Konzentrate können außerhalb des Gebiets zugekauft werden, wenn die natürlichen Bedingungen für ihre Erzeugung im geografischen Gebiet fehlen. Diese konzentrierten Futtermittel werden hauptsächlich aus Südschweden bezogen.

„Kaffeost“ wird aus nicht homogenisierter Ziegen-, Kuh- oder Rentiervollmilch aus einem geografischen Gebiet erzeugt, das die Provinzen Lappland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Härjedalen und Ångermanland umfasst.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Erzeugung der Milch, die als Rohstoff für „Kaffeost“ verwendet wird, und des Käses selbst (sowohl die Gerinnung als auch das Räuchern oder Backen) müssen innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen. „Kaffeost“ darf nicht außerhalb des geografischen Gebiets eingefroren werden, wenn er mit der Bezeichnung „Kaffeost“ verkauft wird, da der Käse seinem Wesen nach frisch verzehrt werden soll. Das Einfrieren sollte daher kurz nach der Herstellung erfolgen, um die Qualität des Käses beim Verkauf zu gewährleisten.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet umfasst die nördlichsten Teile des Landes: Norrbotten, Västerbotten, Lappland, Jämtland, Härjedalen und Ångermanland.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der Zusammenhang zwischen den Merkmalen von „Kaffeost“ und dem geografischen Gebiet beruht sowohl auf den natürlichen Gegebenheiten des Gebiets als auch auf den menschlichen Einflüssen.

Zu den natürlichen Gegebenheiten gehören das reichhaltige Angebot an Weideland in den Sommermonaten und die Ernte von Futter für den Winter, aber auch die Verfügbarkeit großer Flächen für die Beweidung durch Rentiere und die Verfügbarkeit von Flechten usw. Auch das raue Klima gehört dazu, weil es über weite Teile des Jahres dazu geführt hat, dass Nahrungsmittel leicht gefroren sind, zumindest diejenigen, die von im Freien arbeitenden Personen oder samischen Nomaden verzehrt wurden. Aus diesen Gründen haben die Menschen seit jeher kochende Brühe als Grundlage für ihre Ernährung verwendet und ihr alle möglichen, gerade verfügbaren Zutaten hinzugefügt und das Ganze zusammen verzehrt, so auch „Kaffeost“. Als sich Kaffee vor mehreren Jahrhunderten in der Region verbreitete, wurde gekochter Kaffee zu einer Art Alternative zur Brühe, und die Käsestücke konnten sowohl Brühe als auch Kaffee zugegeben werden. Der allmähliche Übergang von der Tradition der Brühe mit „Kaffeost“ zu Kaffee mit „Kaffeost“ bedeutet auch, dass die Kaffeetradition in der Region hauptsächlich auf gekochtem Kaffee beruht, was auch heute noch der Fall ist, während das übrige Schweden nun eine Kaffeekultur übernommen hat, bei der der Kaffee nach kontinentalem Vorbild gebrüht wird. Im Laufe der Zeit wurde die Praxis, Käsestücke in Kaffee anstatt in Brühe zu geben, immer beliebter, und so entstand der heute als „Kaffeost“ bekannte Käse. Da der Kaffee den an sich sehr neutral schmeckenden „Kaffeost“ zum Schmelzen bringt und erwärmt, entwickelt er eine glatte und angenehme charakteristische Textur und nimmt gleichzeitig einen feinen Kaffeegeschmack an. Das raue Klima hat den Menschen auch abverlangt, alle zur Verfügung stehenden Ressourcen voll auszuschöpfen, um zu überleben.

Die Erzeugung von Käse im Allgemeinen und der leicht transportierbare „Kaffeost“ im Besonderen gehen eindeutig auf die Notwendigkeit zurück, die Fülle des Nahrungsangebots im Sommer in den langen und harten Winter zu retten. Die Tatsache, dass „Kaffeost“ keine besondere Form haben muss, ist auch Ausdruck dieser traditionellen Überlebenshaltung. Käse in mäßig großen Portionen, die leicht abgebrochen werden können, lässt auf Sparsamkeit und den Verzehr des Käses im Alltag schließen.

Historisch wurde „Kaffeost“ nur im schneefreien Teil des Jahres, d. h. von etwa Mai bis September/Oktober erzeugt, da die Tiere im Frühjahr Jungtiere gebären und danach laktieren. „Kaffeost“ aus Rentier- oder Ziegenmilch bleibt ein saisonales Erzeugnis, während die Kuhmilchvariante nun ganzjährig erhältlich ist. Gerade am Polarkreis, der durch das geografische Gebiet verläuft, ist die Zahl der jährlichen Sonnenstunden weltweit am höchsten, wobei diese Sonnenstunden hauptsächlich im Sommer zu verzeichnen sind. Die Vegetationsperiode ist daher außergewöhnlich und führt zu einem besonders hohen Nährstoffgehalt der Gräser und anderen Weidepflanzen, z. B. gemessen in wasserlöslichen Kohlenhydraten. Dadurch ist auch die Milch der Tiere besonders nährstoffreich, was zum besonderen Charakter und dem abgerundeten, zarten Geschmack von „Kaffeost“ beiträgt. Das Schmalblättrige Weidenröschen (*Chamaenerion angustifolium*) ist in diesem Gebiet besonders verbreitet. Dabei handelt es sich um ein stark wachsendes mehrjähriges Kraut mit bekannten Vorteilen. Die Blätter werden in getrockneter Form für die Herstellung von aromatischem Tee genutzt und geschätzt. Der schwedische Name Mjölkört („Milchkräuter“) verweist auf seine Fähigkeit, die Laktation bei Nutztieren zu erhöhen. Das Schmalblättrige Weidenröschen steht den Weidetieren ab Beginn des Austriebs bis zum ersten Frost zur Verfügung. Es handelt sich um eine nitrathaltige Pflanze, die frei lösliche Stickstoffverbindungen aus dem Boden aufnimmt. In den intensiven Sommermonaten im Norden Schwedens wächst diese von Natur aus kräftige Pflanze besonders stark. Soweit verfügbar, wird den Tieren das schmalblättrige Weidenröschen zum Grasen angeboten, um besonders gute Milch zu fördern.

Zu den menschlichen Faktoren gehört das Know-how der Molkereien, z. B. zu entscheiden, wann der Bruch erfolgen soll, wie und wie fein der Käse gebrochen werden soll, damit „Kaffeost“ die gewünschten Eigenschaften erhält, und wie lange er nachgerührt werden muss. Zu diesen menschlichen Faktoren gehört auch die genaue Bestimmung, wann die Oberfläche des „Kaffeost“ gut getrocknet ist und wann sie ausreichend geräuchert oder gebacken wurde, um das beste Ergebnis zu erzielen.

Die landwirtschaftlichen Betriebe im geografischen Gebiet waren in der Regel klein, und die Menschen mussten mit knappen wirtschaftlichen Ressourcen auskommen. Aus diesem Grund werden Ziegen in der Region mehr als im Süden des Landes gehalten. Darüber hinaus war die Milch jedes landwirtschaftlichen Betriebs begrenzt und die Entfernungen zwischen den einzelnen Betrieben groß und in der Vergangenheit zu weit, als dass die Landwirte in der Praxis gemeinsam hätten Käse herstellen können, wie dies in Südschweden der Fall war. Daher musste der Schwerpunkt der Käseherstellung eher auf kleinen Käselaiben als auf großen gepressten Käsen liegen. Ist die Käsemenge gering, so können die einzelnen Käselaibe nicht groß sein. Die Form ist nicht wichtig, da der Käse vor dem Verzehr auf jeden Fall in kleinere Stücke geschnitten wird, bevor er in den Kaffee gegeben wird.

Die Rentierhaltung, die die Voraussetzungen für das Melken domestizierter Rentiere und damit auch für die Erzeugung von „Kaffeost“ aus Rentiermilch schafft, ist eine Tradition der Samen und als solche mit großen Teilen des geografischen Gebiets verbunden.

„Kaffeost“ war in der Vergangenheit für einen raschen Verzehr vorgesehen und wurde nicht oberflächenbehandelt, sondern auf traditionelle Weise getrocknet/unbehandelt gelassen. Sollte der Käse vor dem Verzehr etwas länger reifen, wurde er je nach kulturellem Kontext geräuchert oder gebacken. Der traditionell von Nomaden (hauptsächlich Samen) erzeugte „Kaffeost“ wurde in das Rauchloch im Dach des traditionellen Zeltes Lavvu gehängt. Der Rauch aus dem zentral platzierten Feuer stieg hoch, wodurch der Käse sowohl getrocknet als auch geräuchert wurde. Dieser „Kaffeost“ wurde entweder aus Rentier- oder aus Ziegenmilch hergestellt, da diese Tierarten an den nomadischen Lebensstil angepasst waren. Für den von sesshaften Landwirten erzeugten „Kaffeost“ wurde Kuh- oder Ziegenmilch als Rohstoff verwendet, da diese Arten speziell an die sesshafte Landwirtschaft angepasst sind. Dieser „Kaffeost“ wurde im Ofen gebacken, sofern er nicht unmittelbar verzehrt werden sollte. In diesem kulturellen Kontext waren und sind Backöfen natürlich eher verfügbar, während das Räuchern weniger verbreitet ist. Diese unterschiedlichen Formen der Oberflächenbehandlung des Käses, die ursprünglich auf unterschiedlichen Lebensbedingungen beruhten, überdauern als kultureller Ausdruck, auch wenn sich einige der ihnen zugrunde liegenden Gegebenheiten verändert haben. So wurde beispielsweise das Tiefkühlen als Alternative zur Lagerung von „Kaffeost“ eingeführt, der nicht direkt verzehrt werden soll, während das Räuchern und Backen heute aufgrund der Auswirkungen der Oberflächenbehandlung auf das Erzeugnis hauptsächlich Geschmacksvorlieben zum Ausdruck bringen. Heute kann jede Art von „Kaffeost“ auch tiefgekühlt werden.

Die charakteristischen Merkmale dieses Gebiets, abgesehen von seiner geringen Bevölkerungsdichte, sind ausgedehnte Wälder und Marschgebiete. Das Klima ist im Winter bitterkalt, mit einer Schneedecke, die über einen langen Zeitraum anhält, und Temperaturen, die mehrere Wochen lang deutlich unter -20 °C fallen.

Die nördliche Lage wirkt sich auch auf die Dauer der Tageslichtstunden aus, wobei der Unterschied zwischen Sommer und Winter erheblich ist. Im nördlichsten Teil jenseits des Polarkreises geht die Sonne um Mittsommer mehrere Tage lang nicht unter. In den dunkelsten Wintertagen geht sie nicht auf. Diese starken Schwankungen der Tageslichtdauer im Verlauf des Jahres prägen sowohl die Natur als auch die menschliche Kultur in der Region. In der Sommerzeit führen die hellen Nächte zu einem gesteigerten Pflanzenwachstum. Die Bedingungen für die Haltung von Kühen sind in den östlichen Teilen des geografischen Gebiets, aber auch in weiten Teilen von Härjedalen und Jämtland, im Allgemeinen gut. Für die Haltung von Ziegen sind die Bedingungen generell gut. In weiten Teilen des geografischen Gebiets wird auch die Rentierhaltung betrieben. Das Ausmaß der Rentierweidung ist unterschiedlich, nimmt aber im Allgemeinen zu, je weiter man nach Westen kommt, und auch in den nördlichsten Teilen des Gebiets.

Der Anteil des für den Getreideanbau geeigneten Ackerlandes in dem geografischen Gebiet ist begrenzt, sodass dort kein konzentriertes Futter erzeugt wird. Rentiere, aber bis zu einem gewissen Grad auch Ziegen, können sich sogar in den unwirtlichsten Umgebungen durch Grasen ernähren, sodass sich alle oben genannten Bezugnahmen auf Weideland auf Weideland für Kühe beziehen. Es liegt auf der Hand, dass die Gegebenheiten für die Haltung von Kühen in den südlichsten und östlichsten Teilen des Gebiets am besten sind. Rentiere fressen Gras, Kleinpflanzen und Blätter im Sommer und viele Flechten, aber auch Heide im Winter und benötigen Zugang zu großen Flächen.

Das Wichtigste an „Kaffeost“ ist die Verwendung im Kaffee, die dem Käse seinen Namen verleiht. Er wird in Stücke geschnitten, in den heißen Kaffee gegeben und zusammen mit dem Kaffee verzehrt, der ihm ebenfalls Geschmack verleiht.

Mit zunehmendem Wohlstand ist „Kaffeost“ zu einem alltäglichen Merkmal der Ernährung der Menschen in weiten Teilen des Gebiets geworden. Die Verwendung von Rentiermilch als Rohstoff für die Herstellung von „Kaffeost“ ist begrenzt, da das regelmäßige Melken von Rentieren in Schweden um 1930 schrittweise eingestellt wurde, was jedoch nicht ausschließt, dass diese Erzeugung auch heute noch stattfindet. In vielerlei Hinsicht übernahmen Ziegen die Rolle des Rentiers als Milchlieferanten in der samischen Kultur über weite Teile des 20. Jahrhunderts, während Kühe und Ziegen der sesshaften Bevölkerung des geografischen Gebiets seit langer Zeit Milch liefern. „Kaffeost“ wird insbesondere mit gekochtem (und nicht mit gebrühtem) Kaffee in Verbindung gebracht.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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