C/2025/1371

27.2.2025

# Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/1371)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

**«Kaffeost»**

**Nº UE: PDO-SE-03014 – 18.10.2023**

**AOP (X) IGP ( )**

1. **Dénomination(s)**

«Kaffeost»

2. **État membre ou pays tiers**

Suède

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.3. Fromages

**Code de la nomenclature combinée**

— 04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0406 - Fromages et caillebotte

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Kaffeost» est un fromage frais à croûte sèche élaboré à partir de lait entier de renne, de chèvre ou de vache. La croûte relativement sèche, obtenue par séchage, fumage ou cuisson, est nécessaire pour que le «Kaffeost» puisse facilement être manipulé, conservé et découpé en morceaux. Un «Kaffeost» pèse normalement entre 150 et 500 g, mais des variations en dehors de cette fourchette peuvent survenir, étant donné que les fromages sont également vendus en morceaux. Le fromage présente généralement une forme plate, mais cela peut varier. La forme revêt une importance secondaire, étant donné que le fromage est consommé en morceaux (voir ci-dessous). L'épaisseur est comprise entre 1 et 5 cm, mais la largeur n'est pas aussi bien définie, en particulier si le fromage n'est pas cuit, car il tend à s'étaler. La couleur de la croûte peut aller du blanc lait (la variété de montagne) à jaunâtre et fuligineux (variété fumée du nord-est) ou doré à taches brun foncé (variété du nord-est cuite au four). Le «Kaffeost» présente une teneur en matières grasses de 25 à 50 %, le lait de chèvre présentant la teneur en matières grasses la plus faible, le lait de vache une teneur en matières grasses intermédiaire et le lait de renne, la teneur en matières grasses la plus élevée. Le fromage est non salé, l'ajout de sel ne pouvant pas dépasser 1 %. La matière sèche est comprise entre 40 et 70 %. Il s'agit des fourchettes typiques observées lorsque la recette est respectée, mais de faibles écarts peuvent se produire en fonction de variations dans la matière première laitière.

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj.

La texture du «Kaffeost» est souvent grinçante. Le goût est doux, rond, avec un caractère marqué de lait cuit. Le «Kaffeost» est un fromage frais dont la saveur présente aussi le caractère de l'espèce animale à partir de laquelle la matière première laitière est obtenue (vache, chèvre ou renne). Cette saveur de base est parfois complétée par d'autres saveurs (aromatiques fumées et/ou caramélisées) en raison d'un fumage ou de produits de Maillard résultant de la cuisson. Le fromage doit son nom au fait qu'il est destiné à être servi en petits morceaux trempés dans le café et dégustés avec le café lorsqu'ils sont devenus chauds et moelleux. Les caractéristiques visuelles et organoleptiques plus spécifiques des différentes variantes actuellement produites sont présentées ci-après:

*«Kaffeost» élaboré à partir de lait de renne:*

Croûte: fumée. Fond jaune brun clair et surface plus foncée, avec des notes de fumée et de grillade fumée.

Arôme: fumé.

Goût: doux, non salé, goût de lait pur avec des notes fumées.

Texture: lorsque froid: caoutchouteuse, grinçante; lorsque chaud: fondante et souple.

*«Kaffeost» élaboré à partir de lait de chèvre:*

Croûte: sèche/non traitée: de couleur blanche avec de petites cavités dans le fromage.

Arôme: doux, légèrement acide.

Goût: doux, légèrement salé et légèrement acide, avec une note de chèvre et une base crémeuse. Lorsque le fromage est chaud, son acidité fine et sa légère salinité sont également mises en évidence.

Texture: lorsque froid: fondante; lorsque chaud: visqueuse.

*«Kaffeost» élaboré à partir de lait de chèvre, variante cuite au four:*

Croûte: cuite au four. Fond blanc avec des taches brun jaune provenant de la cuisson au four, croûte sèche et cassure fragile.

Arôme: doux, lactique, légèrement acide avec des notes de beurre et de caramel.

Goût: légèrement salé et légèrement acide, avec des notes de lactosérum et de caramel et une note de fond crémeuse. Lorsque le fromage est chaud, sa légère acidité et son caractère légèrement salé sont mis en évidence avec les touches de caramel.

Texture: lorsque froid: assez dure; lorsque chaud: fondante et grinçante.

*«Kaffeost» élaboré à partir de lait de chèvre, variante à croûte fumée:*

Croûte: fond blanc et surface légèrement plus foncée, avec des notes de fumée et de grillade fumée.

Arôme: doux, légèrement acide, fumé.

Goût: fumé, légèrement acide et légèrement salé. Lorsque le fromage est chaud, son acidité douce et son caractère légèrement salé et fumé sont mis en évidence.

Texture: lorsque froid: collante, légèrement grinçante; lorsque chaud: fondante.

*«Kaffeost» élaboré à partir de lait de vache:*

Croûte: cuite. Fond jaune clair avec parties sombres du fait de la cuisson au four.

Arôme: l'arôme est doux et évoque le lait pur.

Goût: dominé par le lait pur, avec une légère sucrosité. Lorsque le fromage est chaud, sa sucrosité est légèrement renforcée.

Texture: lorsque froid: la texture est élastique et la croûte est craquante, avec des granules de fromage visibles. La texture est granuleuse et grinçante; lorsque chaud: encore plus grinçant.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

L'alimentation des animaux laitiers est composée de fourrages et d'aliments concentrés. La loi prévoit que, dans l'aire géographique, les animaux domestiques doivent être mis en pâture au moins deux mois par an. Ils se nourrissent d'herbes, de plantes herbacées, d'écorces, de lichens, etc., selon l'espèce concernée. Alors que les vaches sont normalement maintenues à l'intérieur pendant la partie froide de l'année, les chèvres sont souvent à l'extérieur. Les rennes vivent à l'extérieur toute l'année. Sur une base annuelle, les fourrages doivent se composer au moins pour moitié de fourrages grossiers (herbe, foin, préfané ou ensilage) et de céréales provenant de l'aire géographique. Les céréales et autres concentrés peuvent être achetés ailleurs si les conditions naturelles font défaut pour les produire de manière rationnelle dans l'aire géographique. Ces aliments concentrés sont achetés principalement dans le sud de la Suède.

Le «Kaffeost» est élaboré à partir de lait entier non homogénéisé de chèvre, de vache ou de renne provenant de l'aire géographique composée des régions de Lappland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Härjedalen et Ångermanland.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La production de la matière première laitière du «Kaffeost» et la fabrication du fromage (caillage et éventuellement fumage ou cuisson au four) doivent avoir lieu dans l'aire géographique. Le «Kaffeost» ne doit pas être congelé en dehors de l'aire géographique s'il est commercialisé sous la dénomination «Kaffeost», étant donné que le fromage est, par nature, destiné à être consommé frais. La congélation doit par conséquent avoir lieu rapidement après la production, afin de garantir la qualité du fromage au moment où il est commercialisé.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

## 4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique comprend les régions les plus septentrionales du pays: Norrbotten, Västerbotten, Lappland, Jämtland, Härjedalen et Ångermanland.

## 5. Lien avec l'aire géographique

Le lien entre l'aire géographique et les caractéristiques du «Kaffeost» repose en partie sur les conditions naturelles de la région et en partie sur des facteurs humains.

Les conditions naturelles comprennent l'accès à d'abondants pâturages pendant les mois d'été et la récolte de fourrages destinés à être utilisés pendant l'hiver, mais aussi l'existence de vastes étendues pour le pâturage des rennes et la présence de lichens, par exemple. Elles comprennent également le climat rude, qui implique que, pendant une grande partie de l'année, les aliments se congèlent facilement, tout au moins ceux qui sont consommés par des personnes travaillant à l'extérieur ou par les Samis nomades. C'est pourquoi, de tout temps, le bouillon a constitué un aliment de base. On y incorporait les ingrédients qu'on avait sous la main et on consommait le tout ensemble, y compris le «Kaffeost». Lorsque le café a été introduit dans la région il y a plusieurs siècles, le café bouilli est devenu une sorte d'alternative au bouillon, et des morceaux de fromage pouvaient être placés dans le bouillon ou dans le café. Le passage progressif d'une tradition basée sur le bouillon à une tradition basée sur le café signifie également que la tradition du café dans la région repose principalement sur le café bouilli, ce qui est toujours le cas aujourd'hui, tandis que le reste de la Suède a désormais adopté une culture du café brassé plus continentale. Au fil du temps, la pratique consistant à placer des morceaux de fromage dans le café est devenue plus populaire que celle consistant à les mettre dans le bouillon, ce qui a donné lieu à ce que nous connaissons aujourd'hui sous la dénomination «Kaffeost». Lorsque le café dégèle et réchauffe le «Kaffeost» en soi assez neutre de goût, celui-ci acquiert une texture tendre et agréable caractéristique, tout en développant une saveur fine de café. Le climat rude a également contraint les personnes à tirer pleinement parti de toutes les ressources disponibles pour leur survie.

La production de fromage en général et le transport aisé du «Kaffeost» en particulier répondent clairement à la nécessité de profiter de l'abondance estivale pendant les hivers longs et rigoureux. Le fait que le «Kaffeost» ne doive présenter aucune forme particulière est également une expression de cette attitude traditionnelle à l'égard de la survie. Le fromage en portions de taille modérée, qui se laissent facilement rompre, témoigne du sens de l'économie et de la consommation de fromage dans la vie quotidienne.

Traditionnellement, le «Kaffeost» n'était produit qu'au cours de la partie de l'année où il n'y avait pas de neige, c'est-à-dire approximativement de mai à septembre/octobre, étant donné que les animaux mettaient bas au printemps et allaitaient ensuite. Le «Kaffeost» à base de lait de renne ou de lait de chèvre demeure un produit saisonnier, tandis que celui qui est à base de lait de vache est désormais disponible toute l'année. C'est précisément au niveau du cercle arctique, qui traverse directement l'aire géographique, que le nombre d'heures d'ensoleillement annuel est le plus élevé sur Terre, et ces heures d'ensoleillement surviennent principalement pendant l'été. La vigueur végétative pendant la saison de croissance est donc extraordinaire, ce qui confère aux prairies et autres pâturages une teneur particulièrement élevée en nutriments, mesurée par exemple en glucides hydrosolubles. En conséquence, le lait des animaux devient également plus nutritif, ce qui contribue à conférer au «Kaffeost» son caractère spécifique et son goût rond délicat. L'épilobe à feuilles étroites (*Chamaenerion angustifolium*) est particulièrement abondant dans la région. Il s'agit d'une plante herbacée pérenne à croissance forte qui présente des avantages bien connus. Ses feuilles sont appréciées sous forme séchée pour la production de thé aromatique, et son nom suédois commun, *mjölkört* (herbe à lait), fait référence à sa capacité à accroître la production de lait chez les animaux d'élevage. L'épilobe à feuilles étroites est disponible pour les animaux de pâturage dès qu'il commence à croître, jusqu'aux premières gelées. Il s'agit d'une plante à nitrates typique qui absorbe les composés azotés du sol facilement solubles. Vigoureuse par nature, elle présente une croissance particulièrement forte au cours des mois d'été intenses dans le nord de la Suède. Dans la mesure du possible, des pâtures d'épilobe à feuilles étroites sont fournies aux animaux afin de favoriser un lait particulièrement bon.

Parmi les facteurs humains figurent les connaissances que possèdent les laitiers pour déterminer, par exemple, le moment où le caillé doit être découpé, la manière dont le décaillage doit être opéré (la taille des grains de caillé), afin de donner au «Kaffeost» les caractéristiques recherchées, et déterminer la durée du brassage final. Les facteurs humains comprennent également l'estimation précise du moment où le «Kaffeost» présente une surface adéquatement sèche, ou du moment où il est suffisamment fumé ou cuit pour fournir le meilleur résultat.

Les exploitations agricoles de l'aire géographique tendaient à être petites et les personnes ne disposaient que de ressources financières limitées. C'est pourquoi l'exploitation de chèvres y est plus importante que dans le sud du pays. De plus, l'approvisionnement en lait de chaque exploitation était limité, et les distances entre les exploitations étaient importantes; dans le passé, elles étaient trop importantes pour permettre aux agriculteurs de se regrouper dans la pratique aux fins de la production collective de fromage, comme c'était le cas dans le sud de la Suède. De ce fait, il a fallu se concentrer sur de petits fromages plutôt que sur de grands fromages pressés. Si la production de fromage est peu importante, les fromages ne sauraient être de grande taille. Dans le cas du «Kaffeost», la forme n'est pas importante car, avant d'être consommé, le fromage doit être coupé en petits morceaux pour être trempé dans le café.

L'élevage de rennes, qui permet de traire des rennes domestiques - et offre par conséquent la possibilité de produire du «Kaffeost» à partir de lait de renne - est une pratique samie qui, en tant que telle, est liée géographiquement à de grandes parties de l'aire géographique.

Le «Kaffeost», qui était destiné à être consommé rapidement, n'était pas traité en surface, mais séché/laissé non traité selon le mode traditionnel. Si le fromage devait être conservé plus longtemps avant d'être consommé, il était fumé ou cuit, en fonction du contexte culturel. Le «Kaffeost», qui était traditionnellement produit par des personnes nomades (principalement des Samis), était suspendu dans l'ouverture pratiquée au sommet des tentes *lavvu*, d'où s'élevait la fumée du feu placé au centre, qui séchait et fumait le fromage. Ce «Kaffeost» était produit à partir de lait de renne ou de lait de chèvre, car ces espèces d'animaux étaient adaptées au mode de vie nomade. Lorsque le «Kaffeost» était produit par une population agricole sédentaire, la matière première utilisée était du lait de vache ou du lait de chèvre, ces espèces animales étant spécifiquement adaptées à une agriculture sédentaire. Ce «Kaffeost» était cuit au four s'il n'était pas destiné à être consommé directement. Dans ce contexte culturel, les fours étaient et restent encore, bien entendu, plus aisément disponibles, tandis que le fumage est un choix moins évident. Ces différentes manières de traiter la surface du fromage, qui reposaient à l'origine sur des conditions de vie différentes, survivent comme expression culturelle, même si certaines des conditions qui les sous-tendent ont changé. Ainsi, la congélation est clairement apparue comme une alternative à l'entreposage du «Kaffeost» qui n'est pas destiné à être consommé directement, tandis que le fumage et la cuisson au four sont aujourd'hui principalement l'expression de préférences de goûts, compte tenu des effets du traitement de surface sur le produit. Aujourd'hui, toutes les variétés de «Kaffeost» peuvent également être congelées.

Outre la faible densité de population, les forêts étendues et les grandes zones marécageuses sont également caractéristiques de l'aire géographique. Le climat est rude en hiver, avec une couverture neigeuse persistante et des températures nettement inférieures à - 20 °C pendant plusieurs semaines.

La position septentrionale a également une incidence sur la durée du jour, qui varie fortement entre l'été et l'hiver. Dans la partie la plus septentrionale, au nord du cercle arctique, pendant quelques jours au milieu de l'été, le soleil ne se couche jamais, de même qu'il ne se lève jamais au cours des journées les plus sombres de l'hiver. La grande variabilité de la durée du jour au cours de l'année influe tant sur la nature que sur la culture humaine dans la région. En été, les nuits claires entraînent une vigueur végétative explosive. Les conditions d'élevage des vaches sont généralement bonnes dans les parties orientales de l'aire géographique, mais également dans de grandes parties du Härjedalen et du Jämtland. Les conditions d'élevage des chèvres sont généralement bonnes. Dans une grande partie de l'aire géographique, l'élevage de rennes est également pratiqué. L'étendue des terres de pâturage des rennes est variable, mais augmente généralement à mesure que l'on avance vers l'ouest, ainsi que dans les parties les plus septentrionales de l'aire.

La part des terres arables adaptées à la culture céréalière dans l'aire géographique est limitée, de sorte que des fourrages concentrés ne sont pas produits dans l'aire. Les rennes, mais aussi, dans une certaine mesure, les chèvres, peuvent se nourrir en pâturant même dans les milieux les plus arides, ce qui signifie que toutes les références aux pâturages ci-dessus se rapportent aux pâturages destinés aux vaches. Il est évident que les meilleures conditions d'élevage des vaches se trouvent donc dans les parties les plus méridionales et les plus orientales de l'aire. Les rennes se nourrissent d'herbes, de petites plantes et de feuilles en été et de grandes quantités de lichens, mais aussi de bruyères, en hiver et doivent disposer de vastes étendues.

Le «Kaffeost» est principalement consommé ensemble avec le café, d'où le nom donné au fromage. Le «Kaffeost» est coupé en morceaux, servi dans du café chaud et consommé avec le café, qui l'aromatise également.

La prospérité ayant augmenté, le «Kaffeost» est devenu une composante plus courante de l'alimentation de la population dans une grande partie de la région. L'utilisation de lait de renne comme matière première pour la production de «Kaffeost» est limitée depuis que la traite régulière des rennes a progressivement été éliminée en Suède vers 1930, ce qui n'empêche toutefois pas que cette production ait encore lieu aujourd'hui. À de nombreux égards, les chèvres ont pris le relais des rennes pour fournir le lait dans la culture samie pendant une grande partie du XX$^{e}$ siècle, tandis que la vache et la chèvre fournissent du lait à la population résidente de l'aire géographique depuis longtemps. Le «Kaffeost» est surtout associé au café bouilli (plutôt qu'au café brassé).

**Référence à la publication du cahier des charges**

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