C/2025/1371

27.2.2025

**Foilsiú iarratais ar chlárú ainm de bhun Airteagal 50(2), pointe (a), de Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle maidir le scéimeanna cáilíochta do tháirgí talmhaíochta agus do bhia-earraí**

(C/2025/1371)

Tar éis an fhoilsithe seo, féadfaidh údaráis Bhallstáit nó údaráis tríú tír nó duine nádúrtha nó dlítheanach ag a bhfuil leas dlisteanach agus atá bunaithe nó a bhfuil cónaí air i dtríú tír, freasúra a thaisceadh leis an gCoimisiún laistigh de 3 mhí ó dháta an fhoilsithe seo, i gcomhréir le hAirteagal 17 de Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle ([1]).

DOICIMÉAD AONAIR

**‘Kaffeost’**

**Uimh. AE: PDO-SE-03014 – 18.10.2023**

**ATFC (X) TGFC ( )**

1. **Ainm nó ainmneacha (ATFC)**

‘Kaffeost’

2. **Ballstát nó Tríú Tír**

an tSualainn

3. **Tuairisc ar an táirge talmhaíochta nó ar an mbia-ábhar**

3.1. *Cineál an táirge*

Aicme 1.3. Cáis

**Cód ainmníochta comhcheangailte**

— 04 – TÁIRGÍ DÉIRÍOCHTA; UIBHEACHA ÉAN; MIL NÁDÚRTHA; TÁIRGÍ INITE DE THIONSCNAMH AINMHÍOCH, NACH bhFUIL SONRAITHE NÁ ÁIRITHE IN ÁIT EILE

0406 – Cáis agus gruth

3.2. *Tuairisc ar an táirge lena mbaineann an t-ainm in (1)*

Is cáis úr é “Kaffeost” a mbíonn crústa tirim uirthi agus ar le bainne iomlán réinfhia, gabhair nó bó a tháirgtear í. Is trí thriomú, deatú nó bácáil a tháirgtear an crústa measartha tirim a bhfuil gá leis ionas go mbeidh “Kaffeost” ina tháirge fadmharthanach atá éasca le láimhseáil ar féidir é a bhriseadh ina phíosaí. De ghnáth, bíonn idir 150 g agus 500 g meáchan in aon “Kaffeost” amháin, ach d’fhéadfadh sé tarlú go mbeadh an meáchan lasmuigh den raon sin ós rud é go ndíoltar na cáiseanna i bpíosaí. De ghnáth, bíonn an cháis cothrom, ach d’fhéadfadh sé nach mar a chéile i gcónaí an scéal. Baineann tábhacht thánaisteach leis an gcruth ós rud é go n-itear í agus í gearrtha i bpíosaí beaga (féach thíos). Bíonn an tiús idir 1 agus 5 cm, ach ní chomh maith céanna a shainítear an leithead, go háirithe mura bhfuil sí bácáilte, mar is gnách léi leathnú. Is féidir le dath an chrústa a bheith sa réimse idir bán an bhainne (an cineál sléibhtiúil) agus scothbhuí nó dath súiche (an cineál deataithe oirthuaisceartach) nó dath órga ina mbíonn spotaí donna dorcha (an cineál oirthuaisceartach a bhácáiltear in oigheann). Bíonn cion saille idir 25 % agus 50 % in “Kaffeost”, agus is i mbainne gabhair a bhíonn an cion saille is ísle, is cion meánach a bhíonn i mbainne bó, agus an cion saille is airde, bíonn sé i mbainne réinfhia. Bíonn an cháis neamhshaillte, nach gcuirtear ach 1 % salann breise ar a mhéad inti. Bíonn céatadán an ábhair thirim sa réimse idir 40 % agus 70 %. Is iadsan na raonta is gnách nuair a leantar an t-oideas, ach d’fhéadfadh éagsúlachtaí beaga a bheith ann de bharr éagsúlachtaí sa bhainne.

([1]) Rialachán (AE) 2024/1143 ó Pharlaimint na hEorpa agus ón gComhairle an 11 Aibreán 2024 maidir le tásca geografacha le haghaidh fíona, deochanna biotáilleacha agus táirgí talmhaíochta, chomh maith le sainearraí traidisiúnta faoi ráthaíocht agus téarmaí roghnacha cáilíochta le haghaidh táirgí talmhaíochta, lena leasaítear Rialacháin (AE) Uimh. 1308/2013, (AE) 2019/787 agus (AE) 2019/1753 agus lena n-aisghairtear Rialachán (AE) Uimh. 1151/2012 (IO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Is minic a bhíonn uigeacht rubarúil ag “Kaffeost”. Bíonn an blas séimh agus maothlach, é an-chosúil le bainne bruite. Is cás úr é “Kaffeost”, agus léirítear sa bhlas freisin an speiceas ónar tháinig an bainne amh (bó, gabhar nó réinfhia). Uaireanta, cuireann blasanna eile (blasanna deataithe, aramatacha agus/nó caramalaithe) leis an mblas bunaidh agus is mar thoradh ar dheatú nó ar tháirgí Maillard a eascraíonn as an bpróiseas bácála é sin. Le hainm na cáise, tugtar le fios go mbeartaítear í a riar gearrtha i bpíosaí beaga, na píosaí sin a chur i gcaife agus sult a bhaint astu leis an gcaife nuair a éiríonn siad te agus bog ó thaobh na raimhre de. Tréithe orgánaileipteacha agus amhairc níos sonraí na gcineálacha cáise a tháirgtear faoi láthair, cuirtear i láthair iad thíos:

*Kaffeost a dhéantar as bainne réinfhia:*

Crústa: Deataithe. Bundath buí donn lena gabhann craiceann níos dorcha agus rianta de dheatach agus de ghríoscadh deataithe air.

Mionbholadh: deataithe.

Blas: fíorbhlas bainne séimh neamhshaillte a bhfuil mionbhlasanna deataithe air.

Uigeacht: agus é fuar: rubarúil, é díoscánach agus é te: leáiteach agus bog ó thaobh na raimhre de.

*Kaffeost a dhéantar as bainne gabhair:*

Crústa: triomaithe/neamhchóireáilte: dath bán agus poill bheaga sa cháis.

Mionbholadh: séimh, beagáinín searbh.

Blas: séimh, beagáinín goirt, beagáinín aigéadach, agus rian den ghabhar in éineacht le bunús uachtarach. Agus é te, is láidre aigéadacht mhín agus blas beagáinín goirt na cáise.

Uigeacht: agus é fuar: leáiteach. agus é te: slaodach

*Kaffeost a dhéantar as bainne gabhair, an cineál a bhácáiltear in oigheann:*

Crústa: bácáilte in oigheann. Bundath bán agus spotaí donna buí de bharr gur in oigheann a bhácáiltear í, agus crústa tirim briosc.

Mionbholadh: séimh bainniúil agus beagáinín searbh agus rianta d’im agus de charamal air.

Blas: blas beagáinín goirt agus beagáinín searbh agus rianta de mheadhg agus de charamal air agus bun-mionbhlas uachtarach. Agus é te, is láidre beagáinin aigéadachta agus blas beagáinín goirt na cáise chomh maith leis na himireacha de charamal.

Uigeacht: agus é fuar: sách crua. agus é te: leáiteach agus rubarúil ó thaobh na huigeachta de.

*Kaffeost a dhéantar as bainne gabhair, an cineál a bhfuil crústa deataithe air:*

Crústa: bundath bán a bhfuil crústa rud beag níos dorcha air, rianta de dheatach agus de ghríoscadh deataithe.

Mionbholadh: séimh, beagáinín aigéadach, deataithe

Blas: deataithe, beagáinín aigéadach agus beagáinín goirt. Agus an cháis te, is láidre an blas searbh séimh, an blas beagánín goirt agus an blas deataithe atá air.

Uigeacht: agus é fuar: bealaithe, beagáinín rubarúil. agus é te: leáiteach.

*Kaffeost a dhéantar as bainne bó:*

Crústa: bácáilte. Bundath buí éadrom agus paistí dorcha air de bharr gur in oigheann a bhácáiltear é.

Mionbholadh: bíonn an boladh séimh agus bíonn sé ar nós fíorbhainne.

Blas: is é an blas fíorbhainne an blas is láidre, ach bíonn sé beagáinín milis freisin. agus é te, bíonn milseacht na cáise beagáinín níos láidre.

Uigeacht: agus é fuar: bíonn an uigeacht leaisteach, agus bíonn an crústa briosc agus gráin cháise le feiceáil air. Bíonn an uigeacht gránach agus rubarúil. agus é te: níos rubarúla fós.

3.3. *Beatha (i gcás táirgí de thionscnamh ainmhíoch amháin) agus amhábhair (i gcás táirgí próiseáilte amháin)*

Is é an beatha ainmhithe a thugtar do bha déiríochta fodar agus dlúthbhia. De réir an dlí, ní mór ainmhithe sa limistéar geografach a chur ag innilt lasmuigh ar feadh 2 mhí sa bhliain ar a laghad. Bíonn siad ag innilt féar, plandaí beaga, báirc, léicean, etc., ag brath ar na speicis lena mbaineann. Cé go gcoinnítear ba laistigh an tráth sin bliana a mbíonn fuacht ann, is minic a choinnítear gabhair amuigh faoin spéir. Maireann réinfhianna amuigh faoin spéir ó cheann ceann na bliana. Ar bhonn bliantúil, ní mór gur fodar (féarach, féar tirim, féarlas nó sadhlas) agus grán a thagann as an limistéar geografach leath den bheatha ainmhithe. Is féidir grán agus dlúthbhianna eile a cheannach ó áiteanna eile mura féidir iad a tháirgeadh de dheasca na ndálaí nádúrtha a bheith in easnamh sa limistéar geografach. Ceannaítear an beatha ainmhithe tiubhaithe ó dheisceart na Sualainne den chuid is mó.

Déantar "Kaffeost" as bainne iomlán neamh-homaiginithe gabhair, bó nó réinfhia ó limistéar geografach lena gcumhdaítear na cúigí seo a leanas: Lapland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Härjedalen agus Ångermanland.

3.4. *Céimeanna sonracha sa táirgeadh nach mór a dhéanamh sa limistéar geografach sainithe*

Ní mór an bainne a úsáidtear mar amhábhar in "Kaffeost" chomh maith leis an gcáis féin (an gruthú chomh maith le haon deatú nó bácáil) a tháirgeadh laistigh den limistéar geografach. Ní féidir "Kaffeost" a reo lasmuigh den limistéar geografach má dhíoltar é agus an t-ainmniú "Kaffeost" air, ós rud é go bhfuil an cháis beartaithe lena hithe agus í úr. Dá bhrí sin, ba cheart an táirge a reo go gairid tar éis é a tháirgeadh chun cáilíocht na cáise a áirithiú nuair a dhíoltar í.

3.5. *Rialacha sonracha maidir le sliseadh, grátáil, pacáistiú, etc. an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

3.6. *Rialacha sonracha maidir le lipéadú an táirge dá dtagraíonn an t-ainm cláraithe*

—

4. **Sainmhíniú achomair ar an limistéar geografach**

Cuimsíonn an limistéar geografach na codanna is faide ó thuaidh sa tír: Norrbotten, Västerbotten, Lapland, Jämtland, Härjedalen agus Ångermanland.

5. **Nasc leis an limistéar geografach**

Tá an nasc idir an limistéar geografach agus saintréithe "Kaffeost" bunaithe ar dhálaí nádúrtha agus tosca daonna an limistéir araon.

Is éard atá i gceist leis na dálaí nádúrtha an soláthar flúirseach féaraigh le linn mhíonna an tsamhraidh agus baint an fhodair lena úsáid le linn na ngeimhrí, chomh maith leis na ceantair mhóra atá ar fáil le réinfhianna a chur ag innilt agus an léicean atá ar fáil etc. Áirítear freisin an aeráid gharbh, rud a fhágann, ar feadh tréimhsí fada sa bhliain, gurb éasca bia a reo, ar a laghad an bia a itheann daoine a bhíonn ag obair amuigh faoin spéir nó pobal fánaíochta Shámaí. Ar na cúiseanna sin, ó thús an tsaoil, bhíodh brat mar phríomhbhia acu, chuiridís leis cibé comhábhair a dtagaidís orthu, agus d'ithidís é go léir le chéile, lena n-áirítear "Kaffeost". Nuair a tháinig caife isteach sa réigiún cúpla céad bliain ó shin, tháinig caife bruite chun bheith mar mhalairt ar bhrat, agus bhíothas ábalta píosaí cáise a chur isteach sa bhrat nó sa chaife. Ós rud é gur tháinig athrú de réir a chéile ar an traidisiún ó thraidisiún a bhí bunaithe ar an mbrat chuig traidisiún atá bunaithe ar an gcaife, tá an traidisiún caife sa limistéar bunaithe ar chaife bruite den chuid is mó, agus is amhlaidh an cás sa lá atá inniu ann, murab ionann agus an chuid eile den tSualainn a ghlac chuici féin cultúr caife ar cosúla é le cultúr caife ghrúdaithe na Mór-Roinne. Le himeacht ama, ba choitianta mar chleachtas píosaí cáise a chur isteach i gcaife ná iad a chur i mbrat, agus ba ar an mbealach sin a forbraíodh "Kaffeost", mar a thugtar air sa lá atá inniu ann. Blas neodrach atá ar an 'Kaffeost' agus nuair a dhéanann an caife é a leá agus a théamh, éiríonn an "Kaffeost" níos míne agus níos pléisiúrtha ó thaobh na huigeachta de, agus, ag an am céanna, meascann sé le blas éadrom an chaife. De dheasca na haeráide gairbhe, bíonn ar dhaoine leas iomlán a bhaint as na hacmhainní uile atá ar fáil dóibh chun maireachtáil.

An táirgeadh cáise i gcoitinne, go háirithe “Kaffeost” ar féidir é a iompar go héasca, is freagairt shoiléir é ar an ngá fad a bhaint as flúirse an tsamhraidh le linn na ngeimhrí fada garbha. Ní gá aon chruth ar leith a bheith ar “Kaffeost”, rud eile a léiríonn an meon traidisiúnta céanna sin i leith an mharthanais. Cáis ina sciartha méanmhéide is féidir a bhriseadh go héasca, is léiriú é ar thíos agus ar úsáid na cáise sa saol laethúil.

Go stairiúil, ní tháirgtí‘Kaffeost’ ach amháin le linn na tréimhse sin den bhliain nach raibh aon sneachta ann, i.e. idir timpeall mhí na Bealtaine agus Meán Fómhair nó Deireadh Fómhair, mar bheireadh na hainmhithe na hóga san earrach agus lachtaídís ina dhiaidh sin. Is táirge séasúrach é ‘Kaffeost’ a dhéantar as bainne réinfhia nó gabhair go fóill, ach bíonn an leagan a dhéantar as bainne bó ar fáil ó cheann ceann na bliana anois. Is san áit sin go díreach, críoch an Chiorcail Artaigh a théann tríd an limistéar geografach, atá an líon is airde uaireanta gréine bliantúla ar domhan, agus is le linn an tsamhraidh den chuid is mó iad na huaireanta sin. Dá bhrí sin, bíonn an spreacadh planda le linn an tséasúir fáis go hiontach, rud a thugann an féar agus cineálacha féarach eile ábhar cothaitheach atá an-ard agus tomhaistear é sin mar shampla, i gcarbaihiodráití uiscethuaslagtha. Mar thoradh air sin, bíonn bainne na n-ainmhithe níos cothaithí, rud a thugann tréith shonrach agus blas maothlach éadrom do ‘Kaffeost’. Tá lus tine (*Chamaenerion angustifolium*) an-choitianta sa limistéar. Is lus ilbhliantúil láidir é a bhfuil tairbhí aitheanta ag baint leis. Baintear leas as na duilleoga i bhfoirm thriomaithe chun tae aramatach a dhéanamh, agus san ainm coitianta a thugtar air sa tSualainnis, mar atá *Mjölkört* (‘lus bainne’), tá tagairt don chumas atá aige lachtadh ainmhithe feirme a mhéadú. Bíonn lus tine ar fáil do na hainmhithe a bhíonn ag innilt a luaithe a thosaíonn sé ag péacadh aníos go dtí an chéad sioc. Is planda é a bhfuil nítrigin ann a shúnn isteach comhdhúile nítrigine intuaslagtha ón ithir. Is planda atá ann atá spreacúil go nádúrtha, fásann sé go han-láidir le linn mhíonna tréana an tsamhraidh i dtuaisceart na Sualainne. I gcás ina bhfuil lus tine ar fáil, cuirtear na hainmhithe á innilt chun bainne an-mhaith a chothú.

Le tosca daonna áirítear saineolas na ndéirithe, mar shampla, maidir leis an tráth ceart chun an gruth a bhriseadh a chinneadh, conas ba cheart é a bhriseadh agus cé chomh mín agus ba cheart é a bhriseadh chun na saintréithe beartaithe a thabhairt dó, agus cá fhad ba cheart é a iarchorraí. Áirítear freisin le tosca daonna den sórt sin a chinneadh cathain atá craiceann an ‘Kaffeost’ triomaithe i gceart agus cathain atá sé deataithe nó bácáilte go leordhóthanach chun an toradh is fearr a fháil.

Ba ghnách na feirmeacha sa limistéar geografach a bheith beag, agus bhíodh ar dhaoine maireachtáil ar acmhainní eacnamaíocha ganna. Chuige sin, tógtar níos mó gabhar sa limistéar i gcomparáid le deisceart na tíre. Thairis sin, bhíodh soláthar bainne gach feirme teoranta, agus bhíodh an t-achar idir na feirmeacha aonair mór, achar a bhí rómhór go stairiúil chun go dtiocfadh feirmeoirí le chéile chun ar mhaithe le déanamh comhchoiteann na cáise sa chleachtas, mar tharla i ndeisceart na Sualainne. Mar thoradh air sin, níor mhór déanamh na cáise a dhíriú ar cháiseanna beaga seachas ar cháiseanna fáiscthe móra. Más beag í cainníocht na cáise, ní féidir na cáiseanna aonair a bheith mór. Níl an cruth tábhachtach mar, sula n-itear an cháis, gearrtar ina píosaí beaga í ar aon nós sula gcuirtear isteach sa chaife í.

Is traidisiún Sámach í saothraíocht réinfhia - traidisiúnta lena gcuirtear ar fáil na dálaí chun réinfhianna ceansaithe a chrú, agus leis sin an fhéidearthacht ‘Kaffeost’ a dhéanamh atá bunaithe ar bhainne réinfhia - agus mar sin, tá baint aici le cuid mhór den limistéar geografach.

Ní dhéantaí an craiceann a chóiriú le ‘Kaffeost’, a mbíodh coinne go n-íosfaí go tapa é, ach thriomaítí/d’fhágtaí gan chóireáil é ar an mbealach traidisiúnta. Sa chás ina raibh an cháis le haoisiú ar feadh tamall beagáinín níos faide roimh í a ithe, dhéantaí í a dheatú nó a bhácáil, de réir an chórais noirm. An ‘Kaffeost’, ar pobail fánaíochta a tháirgeadh é, (an Pobal Sámach den chuid is mó), chrochtaí é sa pholl deataigh i ndíon an lavvu. D’éiríodh deatach ón tine lárnach agus thriomaíodh agus dheataíodh sé an cháis. Dhéantaí an ‘Kaffeost’ sin as bainne réinfhia nó as bainne gabhair mar bhíodh na speicis sin oiriúnach don saol fánaíochta. Bhaineadh feirmeoirí socraithe úsáid as bainne bó nó as bainne gabhair mar amhábhar chun ‘Kaffeost’ a tháirgeadh, mar tá na speicis sin oiriúnach don talmhaíocht shocraithe go sonrach. Bhácáiltí an ‘Kaffeost’ sin san oigheann seachas sa chás ina mbíodh sé beartaithe é a ithe go díreach. Sa chóras noirm sin, bhíodh, agus bíonn go fóill ar ndóigh, rochtain níos fearr ar oighinn, agus ní rogha shoiléir é an deatú. Maireann na bealaí difriúla chun craiceann cáise a chóireáil, bealaí a d’eascair as dálaí maireachtála difriúla ar dtús, mar léirithe cultúir, fiú más rud é gur tháinig athrú ar roinnt de na dálaí ar a bhfuil siad bunaithe. Mar shampla, maidir le ‘Kaffeost’, nach bhfuil beartaithe lena ithe go díreach, tugadh an domhainreo isteach chun é a stóráil, agus is léiriú ar na blasanna is mó a thaitníonn le daoine sa lá atá inniu ann an deatú agus an bhácáil in oigheann, i bhfianaise thionchar chóireáil dromchla an táirge. Sa lá atá inniu ann, is féidir aon chineál ‘Kaffeost’ a dhomhainreo freisin.

Is iad saintréithe an limistéir sin, seachas an dlús íseal daonra atá ann, ná na foraoisí agus na ceantair sheascannacha leitheadacha. Bíonn an aeráid fuar feanntach sa gheimhreadh, agus bíonn an talamh faoi bhrat sneachta agus titeann an teocht i bhfad níos ísle ná -20 °C ar feadh roinnt seachtainí.

Bíonn tionchar ag an suíomh tuaisceartach ar fhad na n-uaireanta de sholas an lae freisin, agus is mór an difríocht idir an samhradh agus an geimhreadh sa mhéid sin. Sa cheantar is faide ó thuaidh, thar chríoch an Chiorcail Artaigh, ní théann an ghrian faoi ar feadh roinnt laethanta timpeall lár an tsamhraidh; agus ní éiríonn sí le linn na laethanta is dorcha sa gheimhreadh ach an oiread. Téann an luaineacht mhór i dtaca le fad sholas an lae i rith na bliana i bhfeidhm ar an nádúr agus ar chultúr an duine araon sa réigiún. Sa samhradh, bíonn leathadh ann maidir le fás na bplandaí de bharr na n-oícheanta geala. Den chuid is mó, bíonn na dálaí go maith chun ba a choinneáil i gceantair oirthearacha an limistéir gheografaigh, agus i gceantair mhóra in Härjedalen agus Jämtland freisin. Den chuid is mó, bíonn na dálaí go maith chun gabhair a choinneáil. I gceantair mhóra an limistéir gheografaigh, déantar feirmeoireacht réinfhia. Bíonn fairsinge innilt na réinfhianna éagsúil, ach tríd is tríd, téann sí i méid de réir mar a théitear siar, agus is amhlaidh a bhíonn sé i gceantair an limistéir is faide ó thuaidh.

Is teoranta an sciar de talamh arúil atá oiriúnach do churaíocht ghránaigh sa limistéar geografach agus dá bhrí sin, ní tháirgtear fodar tiubhaithe ann. Is féidir leis an réinfhia ithe trí bheith ag innilt sna timpeallachtaí is gortaí fiú, agus is amhlaidh don ghabhar, rud a chiallaíonn gur tagairt don fhéarach le haghaidh bó gach tagairt don fhéarach thuas,. Is léir, mar sin, go mbíonn na dálaí is fearr sa limistéar chun ba a choinneáil sna codanna is sia ó dheas agus soir. Itheann réinfhianna féar, plandaí beaga agus duilleoga sa gheimhreadh agus go leor léicean, ach itheann siad fraoch sa gheimhreadh freisin agus bíonn rochtain ar cheantair mhóra ag teastáil uathu.

Is é an rud tábhachtach faoi 'Kaffeost' ná go n-úsáidtear é i gcaife, rud arb as a fhaightear a ainm. Gearrtar é i bpíosaí, cuirtear é i gcaife te agus itear é mar aon leis an gcaife, rud a chuireann blas air.

Tá rath ag teacht ar 'Kaffeost', agus tá sé anois ina chuid níos coitianta d'aiste bia na ndaoine i gceantair mhóra an limistéir. Tá úsáid an bhainne réinfhia mar amhábhar chun 'Kaffeost' a tháirgeadh teoranta ó cuireadh deireadh le crú na réinfhianna de réir a chéile sa tSualainn timpeall 1930, rud nach gcuireann cosc ar a leithéid de tháirgeadh sa lá atá inniu ann, áfach. Ar go leor bealaí, ghlac gabhair an ról a bhí ag réinfhia mar sholáthraithe bainne sa chultúr Sámach sa chuid is mó den 20ú haois, agus tá ba agus gabhair tar éis bainne a sholáthar do dhaonra gnáthchónaithe an limistéir le fada an lá. Tá baint ar leith ag 'Kaffeost' le caife bruite (seachas le caife grúdaithe).

**Tagairt d'fhoilsiú na sonraíochta**

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