C/2025/1371

2025.2.27.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/1371)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Kaffeost”

EU-szám: PDO-SE-03014 – 2023.10.18.

OEM (X) OFJ ( )

1. **Elnevezés(ek) (OEM)**

„Kaffeost”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Svédország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.3. osztály Sajt

A Kombinált Nómenklatúra szerinti kód

— 04 –TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ TERMÉKEK

0406 – Sajt és túró

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Kaffeost” teljes rénszarvas-, kecske- vagy tehéntejből készült, száraz kérgű friss sajt. A szárítással, füstöléssel vagy sütéssel előállított, meglehetősen száraz kéreg teszi lehetővé, hogy a „Kaffeost” könnyen kezelhető, hosszú ideig eltartható és darabolható legyen. Az egész „Kaffeost” tömege általában 150 g és 500 g között van, de ezen az értéktartományon kívül is előfordulhatnak eltérések, mivel a sajtokat darabolva is értékesítik. A sajt alakja általában lapos, de ez is változó. A formája másodlagos jelentőségű, mivel darabokra vágva fogyasztják (lásd alább). Vastagsága 1 és 5 cm között van, de a szélesség nem határozható meg pontosan, különösen a sült sajt esetében, mert hajlamos szétterülni. A kéreg színe a tejfehértől (hegyi fajta) sárgás és kormos (füstölt északkeleti fajta) vagy aranyszínűig terjedhet sötétbarna foltokkal (sütőben sütött északkeleti változat). A „Kaffeost” zsírtartalma 25–50 %: a kecsketejből készült sajtban a legalacsonyabb zsírtartalom, a tehéntej-alapú sajt zsírtartalma közepes, a legmagasabb zsírtartalma pedig a rénszarvastejből előállított sajtnak van. A sajt sótlan, legfeljebb 1 % só hozzáadásával készül. A szárazanyag százalékos aránya 40–70 % közötti. Ezek az értéktartományok akkor jellemzőek, amikor a receptet követik, de a különböző féle tejek miatt kisebb eltérések is előfordulhatnak.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A „Kaffeost” gyakran gumis állagú. Íze enyhe és kerek, egyértelműen a főtt tejre emlékeztet. A „Kaffeost” friss sajt, íze azt az állatfajt is tükrözi, amelyből a nyers tej származik (tehén, kecske vagy rénszarvas). Időnként a füstölés vagy a sütésből eredő Maillard-reakció eredményeként az alapíz más (aromás füstös és/vagy karamellizált) ízekkel egészül ki. A sajt elnevezése arra utal, hogy kávéval történő fogyasztásra szánják: kis darabokra vágva rakják a kávéba, amelyet akkor fogyasztanak el, ha a sajt megmelegszik és megpuhul. A jelenleg előállított különböző változatok konkrétabb vizuális és érzékszervi jellemzőit az alábbiakban ismertetjük:

Rénszarvastejből készült Kaffeost:

Kéreg: füstölt. Világos sárgásbarna alapszín, sötétebb felülettel, füstre és faszenes grillezésre emlékeztető árnyalatokkal.

Illat: füstös.

Íz: enyhe, sótlan, tiszta tejíz, füstös jegyekkel.

Állag: hidegen: gumis, rugalmas, melegen: olvadó és puhább állag.

Kecsketejből készült Kaffeost:

Kéreg: szárított/kezeletlen: fehér színű, a sajtban kis üregekkel.

Illat: enyhe, enyhén savanyú.

Íz: enyhe, enyhén sós és enyhén savanyú, kecsketejre emlékeztető és krémes alapíz. A meleg sajtban kiemelkedik a finom savanyú és enyhén sós íz.

Állag: hidegen: olvadó, melegen: viszkózus.

Kecsketejből készült Kaffeost, sütőben sütött változat:

Kéreg: sütőben sütött. Fehér alapszín, a sütőben sütésből származó barnássárga foltokkal, száraz, ropogós kéreggel.

Illat: enyhe, tejes, enyhén savanyú, vajra és karamellre emlékeztető jegyekkel.

Íz: enyhén sós és enyhén savanyú, savóra és karamellre emlékeztető jegyekkel, valamint krémes alapíz-jegyekkel. A meleg sajtban kiemelkedik az enyhén savanyú és enyhén sós íz, a karamellás jegyekkel együtt.

Állag: hidegen: meglehetősen kemény, melegen: olvadó, gumis állagú.

Kecsketejből készült Kaffeost, füstölt kérgű változat:

Kéreg: fehér alapszín, enyhén sötétebb külső kéreggel, füstre és faszénen grillezésre emlékeztető jegyekkel.

Illat: enyhe, enyhén savanyú, füstös

Íz: füstös, enyhén savanyú és enyhén sós. A meleg sajtban kiemelkedik az enyhén savanyú, enyhén sós és füstös íz.

Állag: hidegen: ragadós, enyhén gumis, melegen: olvadó.

Tehéntejből készült Kaffeost:

Kéreg: sült. Világossárga alapszín, a sütőben sütésből származó sötét foltokkal.

Illat: enyhe, a tiszta tejre emlékeztet.

Íz: a tiszta, enyhén édes tejíz dominál. Melegítve a sajt íze kissé édesebb.

Állag: hidegen: állaga rugalmas, a kéreg pedig ropogós, látható sajtszemcsékkel. Szemcsés és gumis állagú. Melegen: még inkább gumis állagú.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

A tejelő tehenek takarmánya szálastakarmányból és koncentrátumokból áll. Jogszabály határozza meg, hogy a földrajzi területen a háziállatokat évente legalább két hónapig kell a szabadban legeltetni. Fűféléket, kis növényeket, kérgeket, zuzmókat stb. legelnek, az adott fajtól függően. Míg a teheneket az év hideg időszakában általában beltérben, a kecskéket gyakran kint tartják. A rénszarvasok egész évben kint élnek. Évente a takarmány legalább felének a földrajzi területről származó szálastakarmányból (fű, széna, silózott széna vagy szilázs) és szemes terményből kell állnia. A szemes termények és más koncentrátumok máshonnan is beszerezhetők, ha a földrajzi területen nem állnak fenn a megvalósítható termeléshez szükséges természetes feltételek. Ezt a koncentrált takarmányt főként Dél-Svédországból szerzik be.

A „Kaffeost” Lappföld, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Härjedalen és Ångermanland tartományokat magában foglaló földrajzi területről származó, nem homogenizált teljes kecske-, tehén- vagy rénszarvastejből készül.

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Kaffeost” alapanyagaként felhasznált tejet és magát a sajtot a földrajzi területen kell előállítani (beleértve az alvasztást, és az esetleges füstölést vagy sütést is). A „Kaffeost” sajtot nem szabad a földrajzi területen kívül fagyasztani, ha a „Kaffeost” megjelöléssel értékesítik, mivel a sajt a jellegénél fogva frissen fogyasztandó. A fagyasztásnak ezért röviddel az előállítás után kell megtörténnie annak érdekében, hogy a sajt minősége az értékesítéskor garantálható legyen.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok*

–

4. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület az ország legészakibb részeit foglalja magában: Norrbotten, Västerbotten, Lappföld, Jämtland, Härjedalen és Ångermanland.

5. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület és a „Kaffeost” jellemzői közötti kapcsolat a terület természeti adottságain és emberi tényezőin egyaránt alapul.

A természeti tényezők közé tartozik, hogy a nyári hónapokban sok a legelőterület, és ilyenkor lehet betakarítani a téli felhasználásra szánt takarmányt, de a rénszarvasok számára is nagy területek állnak rendelkezésre, ahol zuzmó is terem stb. Meg kell említeni a zord éghajlatot is, amely az év nagy részében azzal járt, hogy az élelmiszer könnyen megfagyott, legalábbis a szabadban dolgozó emberek vagy a nomád számik által fogyasztott élelmiszerek. Ezen okok miatt az emberek étrendjének alapját már nagyon régóta a forró erőleves adja, amelyhez hozzáadtak minden olyan összetevőt, amihez hozzájutottak, és azokat együtt fogyasztották, beleértve a „Kaffeost”-ot is. Amikor a kávé több évszázaddal ezelőtt megérkezett a régióba, a főtt kávé (forró vízzel összekevert őrölt kávé) egyfajta alternatívája lett az erőlevesnek, és a sajtdarabokat a levesbe vagy a kávéba is lehetett tenni. Az erőleves-alapú hagyományról a kávéalapú hagyományra való fokozatos áttérés azt is jelenti, hogy a térségben a kávé hagyománya főként a főtt kávén alapul, ami ma is így van, míg Svédország többi része immár áttért egy kontinentálisabb, kávéfőzőben lefőzött kávén alapuló kultúrára. Idővel a sajtdarabos kávé népszerűbb lett, mint a sajttal fogyasztott erőleves, így jött létre a ma ismert „Kaffeost”. Mivel a kávé megolvasztja és felmelegíti a magában nagyon semleges ízű „Kaffeost”-ot, a sajt sima és kellemes, jellegzetes állagúvá alakul, ugyanakkor finom kávéízt is kap. A zord éghajlat azt is szükségessé tette, hogy az itt élő emberek teljes mértékben kiaknázzák a túlélésüket biztosító valamennyi erőforrást.

Általában a sajtkészítés, és különösen a könnyen szállítható „Kaffeost” előállítása egyértelműen azért alakult ki, mert az itt élők rá voltak kényszerülve arra, hogy a hosszú és zord telek alatt a nyáron bőségesen rendelkezésre álló erőforrásokból éljenek. Az a tény, hogy a „Kaffeost” sajt előállítása során nem kellett egy meghatározott formához ragaszkodni, szintén a túléléshez való hagyományos hozzáállást tükrözi. A közepes méretű, könnyen letörhető darabokban készített sajt tanúskodik arról, hogy az itt élőknek takarékoskodniuk kellett, és a sajtot minden nap fogyasztották.

A „Kaffeost”-ot hagyományosan csak az év hómentes részében, azaz májustól szeptemberig/októberig állították elő, mivel az állatok tavasszal ellenek és ezt követi a laktációs időszak. A rénszarvastejből vagy kecsketejből készült „Kaffeost” továbbra is szezonális termék, míg a tehéntejes változat már egész évben elérhető. A napsütéses órák éves száma a földrajzi területen áthaladó Északi-sarkvidéken a legmagasabb a világon, és főként a nyári időszakban süt a legtöbbet a nap. A vegetációs időszak ezért rendkívül erőteljes, ami miatt a fű és az egyéb legelt növények tápanyagtartalma különösen magas, például a vízoldható szénhidrátok mennyiségét tekintve. Ennek következtében az állati tej is nagyon tápláló, ami hozzájárul a „Kaffeost” sajátos jellegéhez és kerek, finom ízéhez. A területen különösen gyakori növény a füzike (*Chamaenerion angustifolium*). Erőteljesen fejlődő évelő gyógynövényről van szó, amely jól ismert előnyökkel jár. Leveleit szárított formában használják gyógytea készítéséhez, és a svéd nyelven ismert elnevezése, a *Mjölkört* („tejfakasztó gyógyfű”) arra utal, hogy a laktációs időszakban megnövelheti a haszonállatok tejhozamát. A legeltetett állatok számára a csírázás kezdetétől és az első fagyig rendelkezésre áll a füzike. Nitráttároló növényről van szó, amely jól oldódó nitrogénvegyületeket vesz fel a talajból. Természeténél fogva szívós növény, amely Észak-Svédországban erőteljesen növekszik, különösen az intenzív nyári hónapokban. Amennyiben rendelkezésre áll, az állatokat a különösen jó minőségű tej termelése érdekében legeltetik az erdei füzikét termő területeken.

Az emberi tényezők közé tartozik a tejfeldolgozók szakértelme például annak meghatározásában, hogy mikor kell feltörni az alvadékot, hogyan és milyen finomra kell darabolni annak érdekében, hogy a „Kaffeost” a kívánt jellemzőkkel rendelkezzen, és hogy mennyi ideig kell az alvadékot utólag megkeverni. Az ilyen emberi tényezők között kell említeni annak pontos meghatározását is, hogy a „Kaffeost” felülete mikor szárad ki a kellő mértékben, és meddig kell füstölni vagy sütni ahhoz, hogy a legjobb eredményt érjék el.

A földrajzi területen működő gazdaságok jellemzően kis méretűek voltak, és az embereknek szűkös gazdasági erőforrásokból kellett megélniük. Ezért ebben a régióban elterjedtebb a kecsketenyésztés, mint az ország déli részén. Ezenkívül az egyes gazdaságok tejellátása korlátozott volt, miközben a közöttük lévő távolság nagy volt, és a mezőgazdasági termelők mindig is túl messze voltak egymástól ahhoz, hogy a gyakorlatban a közös sajtkészítés céljából egyesüljenek, ahogy az Dél-Svédországban történt. Ennek következtében a sajtkészítést a kis sajtokra kellett összpontosítani, nem pedig a nagy méretű préselt sajtok előállítására. Ha kis mennyiségű sajtot állítanak elő, a sajtok nem lehetnek nagyok. A sajt formája nem fontos, mivel fogyasztás előtt a sajtot mindenképpen kisebb darabokra vágják, mielőtt beleteszik a kávéba.

A rénszarvastenyésztés, amely megteremti a háziasított rénszarvas fejésének feltételeit, és ezáltal a rénszarvastej-alapú „Kaffeost” előállításának lehetőségét, számi hagyomány, és mint ilyen, a földrajzi terület nagy részéhez kapcsolódik.

A gyors elfogyasztásra szánt „Kaffeost”-ot nem felületkezelték, hanem hagyományos módon szárították / kezeletlenül hagyták. Abban az esetben, ha a sajtot a fogyasztás előtt valamivel hosszabb ideig érlelték, a kulturális környezettől függően füstölték vagy megsütötték. A nomád népek (főként a számik) által hagyományosan előállított „Kaffeost”-ot a lavvu (sátor) tetején lévő füstölő nyílásba kötötték fel. A lavvu közepén rakott tűzből származó füst felszállt, és egyszerre szárította és füstölte a sajtot. Ez a fajta „Kaffeost” rénszarvastejből vagy kecsketejből készült, mivel ezek a fajok alkalmazkodtak a nomád életmódhoz. A nem vándorló életmódú mezőgazdasági termelők által termelt „Kaffeost”-hoz nyersanyagként tehéntejet vagy kecsketejet használtak, mivel ezek a fajok kifejezetten a helyhez kötött mezőgazdasági termeléshez alkalmazkodtak. Ezt a „Kaffeost”-ot sütőben sütötték, kivéve, ha azt közvetlen fogyasztásra szánták. Ebben a kulturális környezetben természetesen elérhetőbbek voltak a sütők, míg a füstölés egy kevésbé magától értetődő választás volt, és ez a mai napig így van. A sajt felületkezelésének különböző módjai, amelyek eredetileg az eltérő életkörülményeken alapulnak, a kultúra egyfajta kifejezésként továbbra is fennmaradtak, még akkor is, ha az ezen módszerek alapjául szolgáló körülmények némelyike megváltozott. Például bevezették a mélyhűtést a nem közvetlenül fogyasztandó „Kaffeost” tárolásának alternatívájaként, míg a füstölési és a sütőben sütési módszer manapság főként az ízbeli preferenciákat tükrözi, tekintettel a felületkezelésnek a termékre gyakorolt hatására. Ma már a „Kaffeost” bármely fajtáját lehet mélyhűteni is.

Az alacsony népsűrűségen túl e terület jellegzetességei a kiterjedt erdős és mocsaras területek. Az éghajlat télen nagyon hideg, hosszan tartó hótakaró és több hétig jóval –20 °C alatti hőmérsékletek jellemzik.

Az északi elhelyezkedés a nappali órák hosszát is befolyásolja; ebben a tekintetben jelentős különbség van a nyár és a tél között. A legészakibb részen, az Északi-sarkvidéken túl a nap több napig nem nyugszik le a nyári napforduló környékén; a tél legsötétebb napjaiban pedig nem kel fel. A nappalok hosszának e nagy ingadozása az év során mind a természetre, mind az emberi kultúrára hatással van a régióban. Nyáron a világos éjszakák a növények erőteljes növekedését eredményezik. A tehéntartás feltételei általában jók a földrajzi terület keleti részein, de Härjedalen és Jämtland nagy részén is. A régióban általában megfelelőek a feltételek a kecskék tartásához. A földrajzi terület nagy részén rénszarvastenyésztés is folyik. A rénszarvas-legeltetés mértéke változó, de általában észak felé haladva egyre nő, és leginkább a terület legészakibb részeire jellemző.

A földrajzi területen belül a gabonatermesztésre alkalmas szántóterületek aránya korlátozott, ezért ott nem termelnek koncentrált takarmányt. A rénszarvasok, de bizonyos mértékig a kecskék is takarmányozhatók legeltetéssel, még a leggyérebb környezetben is, ami azt jelenti, hogy a legelőkre való valamennyi fenti utalás a tehenek legeltetésére vonatkozik. Egyértelmű, hogy a tehenek tartására a legdélebbre és legkeletebbre fekvő területeken biztosítottak a legjobb feltételek. A rénszarvasok nyáron füvet, kis növényeket és leveleket, valamint sok zuzmót legelnek, télen azonban hangát is esznek, és nagy területekhez kell hozzáférniük.

A „Kaffeost” sajt legfontosabb jellegzetessége, hogy kávéba teszik, amiből az elnevezése is származik. Darabokra vágják, forró kávéba teszik, és a kávéval együtt fogyasztják, ami ízesíti is a sajtot.

Ahogy az emberek egyre jobban éltek, a „Kaffeost” a térség nagy részén az itt élők étrendjének mindennapi részévé vált. A rénszarvastejet a „Kaffeost” előállításához nyersanyagként korlátozott mennyiségben használják, mivel Svédországban 1930 körül fokozatosan megszüntették a rénszarvas rendszeres fejését, ami azonban nem akadályozza meg, hogy az ilyen termelés még ma is folytatódjon. A kecske a 20. század nagy részében sok tekintetben átvette a rénszarvas tejtermelő szerepét a számi kultúrában, míg a tehenek és a kecskék hosszú ideje biztosítanak tejet a földrajzi területen élő lakosságnak. A „Kaffeost” különösen a forró vízzel elkevert őrölt kávéhoz kapcsolódik (nem pedig a kávéfőzőben lefőzött kávéhoz).

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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