C/2025/1371

27.2.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/1371)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Kaffeost»

N. UE: PDO-SE-03014 – 18.10.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome (della DOP)**

«Kaffeost»

2. **Stato membro o paese terzo**

Svezia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.3. Formaggi

Codice della nomenclatura combinata

— 04 – LATTE E DERIVATI DEL LATTE; UOVA DI VOLATILI; MIELE NATURALE; PRODOTTI COMMESTIBILI DI ORIGINE ANIMALE, NON NOMINATI NÉ COMPRESI ALTROVE

0406 – Formaggi e latticini

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Kaffeost» è un formaggio fresco con crosta secca prodotto da latte intero di renna, capra o vacca. La crosta abbastanza asciutta, prodotta mediante essiccazione, affumicatura o cottura in forno, è necessaria per far sì che il «Kaffeost» sia facile da manipolare, duraturo e possa essere tagliato in pezzi. Un singolo «Kaffeost» ha normalmente un peso compreso tra 150 e 500 g, che però può variare al di fuori di questa gamma in quanto i formaggi sono venduti anche in pezzi. La forma del formaggio è generalmente piatta, ma può variare. La forma è di importanza secondaria in quanto il formaggio è consumato in pezzi (cfr. sotto). Ha uno spessore compreso tra 1 e 5 cm, mentre la larghezza non è così ben definita, particolarmente quando il formaggio non viene cotto in forno, perché tende ad allargarsi. Il colore della crosta può variare da bianco latte (varietà montana) a giallognolo e fuligginoso (variante del nord-est affumicata) o dorato con macchie marrone scuro (variante del nord-est cotta in forno). Il «Kaffeost» ha un tenore di grassi compreso tra il 25 e il 50 %, con il latte caprino che conferisce il tenore di grassi più basso, il latte vaccino un tenore intermedio e il latte di renna il tenore di grassi più elevato. Il formaggio non è salato e vi viene aggiunto non oltre l'1 % di sale. La percentuale di sostanza secca è compresa tra il 40 % e il 70 %. Tali intervalli sono tipici se si segue la ricetta, ma possono essere presenti lievi variazioni a seconda del diverso latte usato.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Il «Kaffeost» presenta spesso una consistenza gommosa. Il sapore è delicato e morbido e ricorda chiaramente il latte cotto. Il «Kaffeost» è un formaggio fresco e il suo sapore dipende anche dalle specie animali da cui è ottenuto il latte crudo (vacca, capra o renna). Talvolta il sapore di base è integrato da altri aromi (affumicati aromatici e/o caramellati) a seguito dell'affumicatura o della reazione di Maillard risultante dalla cottura in forno. Il nome del formaggio si riferisce al fatto che il prodotto è destinato a essere servito tagliato in piccoli pezzi, che vengono aggiunti al caffè e gustati insieme al caffè stesso dopo essere diventati caldi e di consistenza morbida. Di seguito sono riportate le caratteristiche visive e organolettiche più specifiche delle diverse varianti attualmente prodotte.

Kaffeost ottenuto da latte di renna

Crosta: affumicata. Colore della base giallo chiaro con superficie più scura e riflessi di fumo e affumicatura.

Odore: affumicato.

Sapore: sapore di latte dolce, non salato, puro, con note affumicate.

Consistenza: a freddo: gommosa, stridente; a caldo: scioglievole e di consistenza più liscia.

Kaffeost ottenuto da latte caprino

Crosta: secca/non trattata: colore bianco con piccoli alveoli nel formaggio.

Odore: lieve, leggermente acidulo.

Sapore: delicato, leggermente salato e leggermente acidulo, con sentore di capra e una base cremosa. A caldo, risaltano la lieve acidità e il sapore leggermente salato del formaggio.

Consistenza: a freddo: scioglievole; a caldo: viscosa.

Kaffeost ottenuto da latte caprino, variante cotta in forno

Crosta: cotta in forno. Colore della base bianco con macchie giallo-marroni derivanti dalla cottura in forno; crosta secca e croccante.

Odore: lieve, lattico, leggermente acidulo con sentori di burro e caramello.

Sapore: leggermente salato e leggermente acidulo, con sentori di siero di latte e caramello e una nota di base cremosa. A caldo, risaltano la lieve acidità e il sapore leggermente salato insieme ai sentori di caramello.

Consistenza: a freddo: piuttosto dura; a caldo: scioglievole, con una consistenza gommosa.

Kaffeost ottenuto da latte caprino, variante con crosta affumicata

Crosta: colore della base bianco con crosta esterna leggermente più scura, riflessi di fumo e affumicatura.

Odore: lieve, leggermente acidulo, affumicato.

Sapore: affumicato, leggermente acidulo e leggermente salato. Quando il formaggio è caldo, risaltano la sua lieve acidità, il suo sapore leggermente salato e affumicato.

Consistenza: a freddo: collosa, leggermente gommosa; a caldo: scioglievole.

Kaffeost ottenuto da latte vaccino

Crosta: cotta in forno. Colore della base giallo chiaro con macchie scure dovute alla cottura in forno.

Odore: l'aroma è lieve e ricorda il latte puro.

Sapore: prevale il sapore di latte puro leggermente dolce; a caldo aumenta leggermente la dolcezza del formaggio.

Consistenza: a freddo: la consistenza è elastica e la crosta è croccante con grani di formaggio visibili. La consistenza è granulosa e gommosa; a caldo: la consistenza è ancora più gommosa.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

I mangimi somministrati alle vacche da latte sono costituiti da foraggi e concentrati. Per legge gli animali domestici devono pascolare all'aperto nella zona geografica per almeno due mesi all'anno. Gli animali si nutrono, tra l'altro, di erba, piccole piante, corteccia, licheni, a seconda delle specie interessate. Mentre le vacche sono solitamente stabulate durante la parte fredda dell'anno, le capre sono spesso tenute all'aperto. Le renne vivono all'aperto tutto l'anno. Almeno la metà dell'alimentazione annuale deve essere costituita da foraggi (erba da pascolo, fieno, fieno-silo o insilati) e da cereali provenienti dalla zona geografica. I cereali e gli altri concentrati possono essere acquistati altrove se nella zona geografica mancano le condizioni naturali per la loro produzione. Questi alimenti concentrati sono acquistati principalmente nella Svezia meridionale.

Il «Kaffeost» è ottenuto da latte intero non omogeneizzato di capra, vacca o renna proveniente dalla zona geografica che comprende le province di Lapland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Härjedalen e Ångermanland.

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

La produzione del latte utilizzato come materia prima per il «Kaffeost» e del formaggio stesso (sia la sua coagulazione che eventuale affumicatura o cottura in forno) deve avvenire all'interno della zona geografica. Il «Kaffeost» non deve essere congelato al di fuori della zona geografica se è venduto con la denominazione «Kaffeost», in quanto il formaggio, per sua stessa natura, dovrebbe essere consumato fresco. Il congelamento dovrebbe quindi avvenire poco dopo la produzione al fine di garantire la qualità del formaggio al momento della vendita.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica comprende le aree più settentrionali del paese: Norrbotten, Västerbotten, Lapland, Jämtland, Härjedalen e Ångermanland.

5. Legame con la zona geografica

Il legame tra la zona geografica e le caratteristiche del «Kaffeost» si basa sia sulle condizioni naturali che sui fattori umani presenti nella zona.

Le condizioni naturali comprendono l'abbondante disponibilità di pascoli durante i mesi estivi e la raccolta del foraggio da utilizzare durante gli inverni, così come la disponibilità di vaste superfici per il pascolo delle renne, la disponibilità di licheni ecc. A ciò si aggiunge anche il clima rigido che, in gran parte dell'anno, fa sì che il cibo si congeli facilmente, almeno quello consumato dalle persone che lavorano all'aperto o dalla popolazione nomade dei Sami. Per questi motivi, il brodo bollente costituisce da sempre la base della dieta. Vi vengono aggiunti tutti gli ingredienti disponibili per poi consumarli come un unico piatto, come avviene anche per il «Kaffeost». Quando il caffè è arrivato nella regione diversi secoli fa, il caffè bollito è diventato una sorta di alternativa al brodo e i pezzi di formaggio potevano essere aggiunti al brodo o al caffè. Il passaggio graduale da una tradizione basata sul brodo a una tradizione basata sul caffè significa anche che la tradizione del caffè nella zona si basa principalmente sul caffè bollito, come avviene ancora oggi, mentre il resto della Svezia ha ormai adottato una cultura più continentale di preparazione del caffè mediante percolazione. Nel corso del tempo la pratica di immergere pezzi di formaggio nel caffè è diventata più popolare rispetto alla versione nel brodo, portando quindi alla nascita di quello che oggi conosciamo come «Kaffeost». Poiché il caffè scioglie e riscalda il «Kaffeost», il cui sapore è di per sé molto neutro, quest'ultimo sviluppa la sua caratteristica consistenza morbida e gradevole e, al tempo stesso, è infuso con un lieve sapore di caffè. Inoltre il clima rigido ha fatto sì che tutte le risorse disponibili per la sopravvivenza siano state sfruttate a pieno.

La produzione di formaggio in generale e, in particolare, di «Kaffeost» facilmente trasportabile rappresenta una chiara risposta alla necessità di razionare l'abbondanza estiva nel corso degli inverni lunghi e rigidi. Il fatto che il «Kaffeost» non debba avere una forma particolare è anch'esso espressione di tale approccio tradizionale alla sopravvivenza. Il formaggio in porzioni di medie dimensioni facilmente spezzabili è espressione di parsimonia e dell'uso del formaggio nella vita quotidiana.

Storicamente il «Kaffeost» era prodotto solo nei mesi non innevati dell'anno, vale a dire da maggio a settembre/ottobre; ciò perché gli animali partoriscono in primavera e successivamente allattano. Il «Kaffeost» ottenuto da latte di renna o di capra rimane un prodotto stagionale, mentre la versione con latte vaccino è ora disponibile tutto l'anno. È proprio nel circolo polare artico, che attraversa la zona geografica, che il numero di ore di sole all'anno è il più elevato al mondo, principalmente durante l'estate. Il vigore del periodo vegetativo è quindi straordinario e conferisce all'erba e agli altri pascoli un contenuto di nutrienti particolarmente elevato, ad esempio in termini di carboidrati idrosolubili. Pertanto anche il latte degli animali è molto nutriente, il che contribuisce a conferire al «Kaffeost» il carattere specifico e il sapore morbido e delicato. Nella zona è particolarmente diffuso il camenèrio (*Chamaenerion angustifolium*). Si tratta di un'erba perenne a forte crescita con benefici ben noti. Le foglie sono apprezzate in forma essiccata per produrre tisana aromatica, e la denominazione svedese comune di *Mjölkört* («erba da latte») fa riferimento alla sua capacità di aumentare la lattazione negli animali d'allevamento. Il camenèrio è a disposizione degli animali al pascolo non appena comincia a germogliare e fino alla prima gelata. Si tratta di una pianta nitrofila e che assorbe composti azotati liberamente solubili dal suolo. Vigorosa per sua natura, ha una crescita particolarmente rigogliosa durante gli intensi mesi estivi nel nord della Svezia. Ove disponibile, il pascolo del camenèrio viene offerto agli animali al fine di promuovere un latte particolarmente buono.

I fattori umani comprendono la competenza delle aziende lattiero-casearie nel determinare, ad esempio, quando rompere la cagliata, come e con quale finezza romperla per ottenere le caratteristiche previste del «Kaffeost» e la durata della mescolatura finale. Tali fattori umani comprendono anche la determinazione esatta di quando la superficie del «Kaffeost» è adeguatamente essiccata e quando è stata sufficientemente affumicata o cotta in forno per ottenere il miglior risultato.

Le aziende agricole della zona geografica sono tendenzialmente di piccole dimensioni, e le persone hanno dovuto vivere con scarse risorse economiche. Per questo motivo sono allevate capre in questa regione più che nel sud del paese. Inoltre l'offerta di latte di ciascuna azienda era limitata in passato, mentre la distanza tra le singole aziende era notevole, storicamente troppo lontana per consentire agli agricoltori di unirsi per produrre collettivamente prodotti caseari, come è avvenuto nella Svezia meridionale. Pertanto la produzione di prodotti caseari ha dovuto concentrarsi su formaggi di piccole dimensioni piuttosto che su grandi formaggi pressati. Se la quantità di formaggio prodotta è ridotta, i singoli formaggi non possono essere grandi. La forma non è importante perché, prima del consumo, il formaggio viene comunque tagliato in pezzi più piccoli prima di essere aggiunto al caffè.

L'allevamento delle renne, che offre le condizioni per la mungitura delle renne addomesticate, e quindi, per estensione, la possibilità di produrre «Kaffeost» a base di latte di renna, è una tradizione dei Sami e, in quanto tale, è legata a vaste aree della zona geografica.

In passato il «Kaffeost», destinato a un rapido consumo, non era trattato in superficie, bensì essiccato/non trattato in modo tradizionale. Se il formaggio veniva stagionato leggermente più a lungo prima del consumo, era affumicato o cotto in forno, a seconda del contesto culturale. Il «Kaffeost» tradizionalmente prodotto da persone nomadi (principalmente i Sami) era appeso nel foro di scarico del fumo nel tetto del lavvu. Il fumo proveniente dal fuoco posto al centro del lavvu seccava e affumicava il formaggio. Il «Kaffeost» era ottenuto da latte di renna o di capra, poiché queste specie erano state adattate allo stile di vita nomade. Il «Kaffeost» prodotto dagli allevatori sedentari utilizzava come materia prima latte vaccino o caprino, in quanto tali specie sono particolarmente adattate all'agricoltura sedentaria. Il «Kaffeost» era cotto nel forno, a meno che non fosse destinato ad essere consumato direttamente. In tale contesto culturale, l'accesso ai forni era, ed è tuttora, ovviamente maggiore, mentre il fumo costituisce una scelta meno ovvia. Questi diversi modi di trattare la superficie esterna del formaggio, originariamente basati su condizioni di vita differenti, sono sopravvissuti come espressione culturale, seppur siano cambiate alcune delle condizioni sottostanti. Ad esempio la surgelazione è stata introdotta come alternativa alla conservazione del «Kaffeost» non destinato al consumo diretto, mentre l'affumicatura e la cottura in forno sono oggi principalmente espressione di preferenze gustative, dato l'impatto del trattamento della superficie sul prodotto. Inoltre qualsiasi varietà di «Kaffeost» può essere surgelata oggigiorno.

Oltre ad avere una bassa densità demografica, la zona si caratterizza per la presenza estesa di foreste e zone paludose. Il clima è estremamente freddo in inverno, con copertura nevosa prolungata e temperature ben al di sotto di -20 °C per diverse settimane.

La posizione settentrionale della zona incide anche sulla lunghezza delle ore di luce diurna, con una notevole differenza tra il periodo estivo e quello invernale. Nella parte più settentrionale, al di là del circolo polare artico, il sole non tramonta mai per diversi giorni intorno a metà estate; né sorge nei giorni più bui dell'inverno. Questa grande fluttuazione della luce diurna nel corso dell'anno condiziona sia la natura che la cultura umana della regione. Nel periodo dell'ora legale, le notti in cui il sole non tramonta fanno proliferare la crescita delle piante. Le condizioni per tenere le vacche sono generalmente buone nelle aree orientali della zona geografica, ma anche in vaste zone di Härjedalen e Jämtland. Le condizioni per tenere i caprini sono generalmente buone. In vaste aree della zona geografica si pratica anche l'allevamento delle renne. La superficie a pascolo delle renne varia, ma generalmente aumenta più si va ad ovest nonché nelle aree più settentrionali della zona.

La percentuale di seminativi idonei alle colture cerealicole nella zona geografica è limitata e pertanto non sono prodotti foraggi concentrati. Le renne, e in una certa misura anche le capre, possono nutrirsi al pascolo anche negli ambienti più spogli, il che significa che tutti i riferimenti ai pascoli di cui sopra si riferiscono al pascolo per le vacche. È quindi evidente che le aree più meridionali e orientali offrono le migliori condizioni nella zona per tenere le vacche. In estate le renne mangiano erba, piccole piante e foglie e molti licheni, ma anche erica in inverno e hanno bisogno di poter accedere a vaste aree.

Ciò che contraddistingue il «Kaffeost» è il suo impiego nel caffè, che conferisce il nome al formaggio. Viene tagliato in pezzi, immerso nel caffè caldo e consumato insieme al caffè, che peraltro lo aromatizza.

Con l'aumento della prosperità, il «Kaffeost» è diventato un elemento più quotidiano della dieta in gran parte della zona. L'uso del latte di renna come materia prima per la produzione del «Kaffeost» è stato limitato da quando la mungitura regolare delle renne è stata gradualmente eliminata in Svezia intorno al 1930, il che tuttavia non impedisce che tale produzione si svolga ancora oggi. Per molti aspetti le capre hanno sostituito le renne come fornitrici di latte nella cultura dei Sami per gran parte del XX secolo, mentre le vacche e le capre da tempo forniscono latte alla popolazione residente nella zona geografica. Il «Kaffeost» è particolarmente associato al caffè bollito (piuttosto che al caffè pronto da bere).

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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