C/2025/1371

27.2.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/1371)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Kaffeost”

ES Nr.: PDO-SE-03014 – 18.10.2023.

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums (ACVN)**

“Kaffeost”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Zviedrija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

Kombinētās nomenklatūras kods

— 04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI UN IEKĻAUTI

0406 – Siers un biezpiens

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

Produkts “Kaffeost” ir svaigs siers ar sausu mizu, kas gatavots no ziemeļbriežu govs, kazas vai govs piena. Diezgan cietā miza, kas veidojas produkta apžāvēšanas, kūpināšanas vai cepšanas laikā, ir vajadzīga, lai ar sieru “Kaffeost” varētu viegli rīkoties, to ilgi glabāt un sadalīt gabalos. Viens siers “Kaffeost” parasti sver no 150 līdz 500 g, bet tā masa var šajā robežās arī neiekļauties, jo sieru pārdod arī gabalos. Parasti šis siers ir plakans, bet var būt arī citāds. Formai ir otršķirīga nozīme, jo šo produktu patērē sadalītu gabalos (sk. turpmāk). Tas ir 1–5 cm biezs, bet tā platums nav tik precīzi noteikts, katrā ziņā ne sieram, kas netiek cepts, jo tas mēdz izplūst. Mizas krāsa var būt no pienbaltas (kalnu paveidam) līdz dzeltenīgai un melnīgsnējai (kūpinātam ziemeļaustrumu paveidam) vai zeltainai ar tumši brūniem plankumiem (cepeškrāsnī ceptam ziemeļaustrumu paveidam). Produkta “Kaffeost” tauku saturs ir 25–50 %; no kazas piena gatavotam sieram ir viszemākais tauku saturs, no govs piena gatavotam sieram tas ir vidēji augsts, bet no ziemeļbriežu govs piena gatavotam – visaugstākais. Siers ir nesālīts, tam pievieno ne vairāk kā 1 % sāls. Sausnas procentuālā daļa ir 40–70 %. Ja produktu gatavo pēc receptes, šīs vērtības parasti tiek sasniegtas, taču iespējamas nelielas variācijas, jo arī piens var atšķirties.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sieram “Kaffeost” bieži vien ir gumijota konsistence. Garša ir maiga un pilnestīga un skaidri atgādina vārītu pienu. “Kaffeost” ir svaigs siers, un tā aromāts arī atgādina to dzīvnieku sugu, no kuriem iegūts svaigpiens (govs, kaza vai ziemeļbriežu govs). Dažkārt pamataromātu papildina citi aromāti (dūmu un/vai karameles), kas radušies kūpināšanas rezultātā vai Maijāra reakcijā cepšanas procesā. Siera nosaukums liecina par faktu, ka to paredzēts pasniegt sagrieztu mazos gabaliņos, kurus pievieno kafijai un bauda kopā ar kafiju, kad tie kļuvuši silti un mīksti. Turpinājumā izklāstītas dažādo pašlaik ražoto paveidu specifiskākas vizuālās un organoleptiskās īpašības.

No ziemeļbriežu govs piena gatavots “Kaffeost”

Miza: kūpināta. Gaiši dzeltenbrūnā pamatkrāsā ar tumšāku virsmu, uz kuras redzamas dūmu un dūmu-grauzdējuma pēdas.

Smarža: atgādina dūmus.

Garša: maiga, nesālīta, tīra piena garša ar dūmu notīm.

Konsistence: aukstam sieram – gumijota, “čīkstoša siera” konsistence, siltam sieram – kūstoša un mīkstāka.

No kazas piena gatavots “Kaffeost”

Miza: kaltēta/neapstrādāta – baltā krāsā, ar nelieliem iedobumiem sierā.

Smarža: maiga, skābena.

Garša: maiga, nedaudz sāļa un skābena, ar kazas piena niansi un krējuma pamatnoti. Kad siers ir silts, izceļas tā izsmalcinātais skābums un vieglais sāļums.

Konsistence: aukstam sieram – kūstoša, siltam sieram – viskoza.

No kazas piena gatavots “Kaffeost”, kas apcepts cepeškrāsnī

Miza: apcepta cepeškrāsnī. Baltā pamatkrāsā ar brūngani dzelteniem plankumiem, kas radušies, sieru cepot cepeškrāsnī, sausa, kraukšķīga.

Smarža: maiga, atgādina pienu, skābena, ar sviesta un karameles niansēm.

Garša: nedaudz sāļa un skābena, ar sūkalu un karameles niansēm un krēmīgu pamatnoti. Kad siers ir silts, izceļas tā skābenums un viegli sāļā garša, kā arī karameles piegarša.

Konsistence: aukstam sieram – diezgan cieta, siltam sieram – kūstoša, gumijota.

No kazas piena gatavots “Kaffeost” ar kūpinātu mizu

Miza: baltā pamatkrāsā ar nedaudz tumšāku mizas ārpusi, ar dūmu un dūmu-grauzdējuma pēdām.

Smarža: maiga, skābena, atgādina dūmus.

Garša: atgādina dūmus, skābena un nedaudz sāļa. Kad siers ir silts, izceļas tā maigais skābums, vieglais sāļums un dūmu aromāts.

Konsistence: aukstam sieram – lipīga, nedaudz gumijota, siltam sieram – kūstoša.

No govs piena gatavots “Kaffeost”

Miza: apcepta. Gaiši dzeltenā pamatkrāsā ar tumšiem plankumiem, kas radušies, to cepot cepeškrāsnī.

Smarža: maiga un atgādina tīru pienu.

Garša: dominē tīra piena smarža un neliels saldums; siltam sieram saldums nedaudz pastiprinās.

Konsistence: aukstam sieram – elastīga konsistence, garoza ir kraukšķīga ar redzamiem siera graudiem. Konsistence ir graudaina un gumijota. Silta siera konsistence ir vēl gumijotāka.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

Piena govīm izēdinātā barība sastāv no rupjās lopbarības un koncentrātiem. Saskaņā ar tiesību aktiem mājdzīvniekiem šajā ģeogrāfiskajā apgabalā vismaz divus mēnešus gadā ir jāatrodas ganībās. Atkarībā no attiecīgās sugas dzīvnieki ganībās ēd zāli, mazus augus, koku mizu, ķērpjus u. c. Lai gan govis gada aukstākajā laikā parasti tiek turētas telpās, kazas bieži vien tiek turētas ārā. Ziemeļbrieži visu gadu dzīvo ārā. Vismaz pusei gadā patērētās barības jābūt ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtai rupjajai lopbarībai (ganību zālei, sienam, skābsienam vai skābbarībai) un graudiem. Graudus un citus koncentrātus var iepirkt citviet, ja saražot tos ģeogrāfiskajā apgabalā nav iespējams dabas apstākļu dēļ. Koncentrēto barību iepērk galvenokārt Zviedrijas dienvidos.

Sieru "Kaffeost" ražo no nehomogenizēta kazas, govs vai ziemeļbriežu govs pilnpiena, kas iegūts ģeogrāfiskajā apgabalā, kurš aptver Lapzemi [*Lappland*], Norbotenu [*Norrbotten*], Vesterbotenu [*Västerbotten*], Jemtlandi [*Jämtland*], Herjedālenu [*Härjedalen*] un Ongermanlandi [*Ångermanland*].

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Par produkta "Kaffeost" izejvielu izmantotā piena un paša siera ražošanai (gan piena recināšanai, gan siera kūpināšanai vai cepšanai) jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā. Ja produktu pārdod ar nosaukumu "Kaffeost", tas nedrīkst būt sasaldēts ārpus ģeogrāfiskā apgabala, jo šo sieru pēc būtības paredzēts patērēt svaigā veidā. Tāpēc, lai garantētu siera kvalitāti tā pārdošanas laikā, tas būtu jāsasaldē neilgi pēc pagatavošanas.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfiskais apgabals aptver valsts tālākās ziemeļu daļas, proti, Norbotenu, Vesterbotenu, Lapzemi, Jemtlandi, Herjedālenu un Ongermanlandi.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta "Kaffeost" īpašībām veido gan apgabala dabas apstākļi, gan cilvēkfaktori.

Dabas apstākļi ietver bagātīgās ganības vasaras mēnešos un iespēju tajās ievākt lopbarību ziemai, piekļuvi plašām teritorijām, kur ganīties ziemeļbriežiem, kā arī ķērpju pieejamību utt. Tie ietver arī skarbo klimatu, kurā pārtikas produkti – vismaz tie, ko ēd cilvēki, kuri strādā ārpus telpām, vai sāmi, kas piekopj nomadu dzīvesveidu, – lielu gada daļu ir viegli sasaluši. Minēto iemeslu dēļ kopš neatminamiem laikiem cilvēku galvenais ēdiens ir bijis karsts buljons, kam pievienotas dažnedažādas pieejamajās sastāvdaļas, to vidū "Kaffeost". Kad pirms vairākiem gadsimtiem reģionā parādījās kafija, vārīta kafija kļuva par sava veida alternatīvu buljonam, un siera gabalus varēja likt vai nu buljonā, vai kafijā. Tradicionālā buljona pakāpeniskā aizstāšana ar kafiju nozīmēja arī to, ka kafiju šajā apgabalā tradicionāli gatavoja vārot, kā to dara vēl šodien, savukārt pārējā Zviedrijas teritorijā tagad ir pieņemta kontinentālāka kafijas pagatavošanas kultūra, proti, kafija tiek aplieta krūzē. Laika gaitā siera gabalu pievienošana kafijai kļuva izplatītāka nekā to pievienošana buljonam, un tā radās produkts, kas mūsdienās pazīstams ar nosaukumu "Kaffeost". Kad siers "Kaffeost", kam ir ļoti neitrāla garša, kafijā kūst un sasilst, tas iegūst raksturīgo maigo un patīkamo konsistenci un vienlaikus pievelkas ar delikātu kafijas garšu. Skarbais klimats ir arī licis ļaudīm pilnībā izmantot visus resursus, kas pieejami izdzīvošanai.

Siera ražošana kopumā un it īpaši viegli transportējamais “Kaffeost” ir skaidra atbilde uz vajadzību vasaras pārpilnību saglabāt garajām un skarbajām ziemām. Šī tradicionālā attieksme pret izdzīvošanu izpaužas arī tajā, ka produktam “Kaffeost” nav jābūt konkrētai formai. Siers vidēja izmēra gabalos, ko var viegli nolauzt, liecina par saimnieciskumu un siera izmantošanu ikdienā.

Vēsturiski “Kaffeost” tika ražots tikai tajā gada laikā, kad nebija sniega, t. i., aptuveni no maija līdz septembrim/oktobrim, jo dzīvniekiem pavasarī dzima mazuļi un pēc tam tie deva pienu. No ziemeļbriežu govs piena vai kazas piena gatavotais “Kaffeost” joprojām ir sezonāls produkts, savukārt no govs piena gatavotais paveids tagad ir pieejams visu gadu. Tieši pie Ziemeļu polārā loka, kas šķērso ģeogrāfisko apgabalu, saules gaismas stundu skaits gadā ir vislielākais pasaulē, un šo saules gaismu apgabals saņem galvenokārt vasarā. Tāpēc veģetācijas periods ir ārkārtīgi intensīvs, un zāle un citi ganību augi šajā laikā uzkrāj īpaši daudz barības vielu, kuru saturu izsaka, piemēram, ūdenī šķīstošajos ogļhidrātos. Tā rezultātā arī dzīvnieku piens ir īpaši bagāts ar uzturvielām, kas palīdz nodrošināt produkta “Kaffeost” specifiskās īpašības un pilnestīgo, maigo garšu. Īpaši izplatīta šajā apgabalā ir šaurlapu ugunspuķe (*Chamaenerion angustifolium*). Tas ir strauji augošs daudzgadīgs lakstaugs ar labi zināmām īpašībām. No tā kaltētajām lapām iegūst aromātisku tēju, un Zviedrijā to nereti sauc *Mjölkört*, kas tulkojumā nozīmē “piena zāle” un liecina par šā auga spēju sekmēt dzīvnieku laktāciju. Šaurlapu ugunspuķe dzīvniekiem ganībās ir pieejama no izdīgšanas brīža līdz pirmajai salnai. Tas ir nitrātus saturošs augs, kas no augsnes uzņem brīvi šķīstošos slāpekļa savienojumus. Tā kā augs pēc dabas ir dzīvīgs, intensīvajos vasaras mēnešos Zviedrijas ziemeļos tas aug īpaši strauji. Kad vien iespējams, dzīvniekiem tiek sagādātas ganības, kurās aug šaurlapu ugunspuķe, lai veicinātu īpaši laba piena veidošanos.

Cilvēkfaktori ietver pienotavās izmantoto lietpratību, piemēram, nosakot, kad jāsadala rūgušpiena receklis, kā un cik smalki to sadalīt, lai produkts “Kaffeost” iegūtu vajadzīgās īpašības, un cik ilgu laiku tas pēc tam būtu jāmaisa. Šādi cilvēkfaktori ietver arī noteikšanu, kad tieši produkta “Kaffeost” virsma ir pienācīgi apžuvusi un kad tas ir pietiekami ilgi kūpināts vai cepts, lai iegūtu vislabāko rezultātu.

Lauku saimniecības šajā ģeogrāfiskajā apgabalā vienmēr bijušas mazas, un ļaudīm ir nācies dzīvot ar ierobežotiem saimnieciskajiem resursiem. Šā iemesla dēļ šajā reģionā vairāk nekā valsts dienvidos tika audzētas kazas. Turklāt piena daudzums katrā lauku saimniecībā bija ierobežots, savukārt attālums starp atsevišķām lauku saimniecībām bija liels; senāk tās atradās pārāk tālu viena no otras, lai lauksaimnieki apvienotos un sieru gatavotu kopīgi, kā tas tika darīts Zviedrijas dienvidos. Tāpēc, gatavojot sieru, bija jākoncentrējas uz maziem, nevis lieliem presētiem sieriem. Ja pagatavotā siera daudzums ir neliels, atsevišķie sieri nevar būt lieli. Forma nav svarīga, jo pirms siera ēšanas un pievienošanas kafijai tas jebkurā gadījumā tiks sagriezts mazākos gabalos.

Ziemeļbriežu audzēšana, kas dod iespēju slaukt domesticētu ziemeļbriežu govis, tādējādi paplašinot iespēju ražot produktu “Kaffeost” no ziemeļbriežu govs piena, ir sāmu tradīcija un attiecīgi ir saistīta ar lielu ģeogrāfiskā apgabala daļu.

Produktam “Kaffeost”, ko bija paredzēts izlietot ātri, virsma netika apstrādāta, bet tas tika tradicionāli apžāvēts / atstāts neapstrādāts. Ja siers pirms lietošanas bija jāuzglabā nedaudz ilgāk, tas tika kūpināts vai apcepts atkarībā no kultūras konteksta. “Kaffeost”, ko tradicionāli ražoja nomadi (galvenokārt sāmi), tika pakārts dūmos *lavvu* jumta dūmu atverē. Dūmi no centrā iekurtās uguns cēlās augšup un sieru gan žāvēja, gan kūpināja. Šo “Kaffeost” gatavoja no ziemeļbriežu govs vai no kazas piena, jo šīs sugas bija pielāgotas nomadu dzīvesveidam. Produktam “Kaffeost”, ko ražoja lauku saimniecībās, par izejvielu izmantoja govs vai kazas pienu, jo šīs sugas ir pielāgotas tieši nometnieku lopkopībai. Ja sieru “Kaffeost” nebija paredzēts izlietot uzreiz, to apcepa cepeškrāsnī. Šajā kultūras kontekstā jānorāda, ka cepšana cepeškrāsnī gan senāk bija, gan, protams, joprojām ir izplatītāka nekā kūpināšana, ko izvēlas retāk. Minētie dažādie siera virsmas apstrādes veidi, kurus sākotnēji noteica atšķirīgi dzīves apstākļi, ir saglabājušies kā kultūras izpausme, pat ja daži no pamatā esošajiem apstākļiem ir mainījušies. Piemēram, kā alternatīva tāda “Kaffeost” uzglabāšanai, ko nav paredzēts patērēt uzreiz, ir ieviesta ātrā sasaldēšana, savukārt kūpināšana un cepšana cepeškrāsnī mūsdienās tiek galvenokārt veikta, lai mainītu garšas īpašības, ņemot vērā virsmas apstrādes ietekmi uz produktu. Šodien jebkura paveida “Kaffeost” var arī ātri sasaldēt.

Papildus nelielajam iedzīvotāju blīvumam šim apgabalam raksturīgās iezīmes ir plaši meži un purvaini apgabali. Ziemā laiks ir ļoti auksts, sniega sega saglabājas ilgi un temperatūra vairākas nedēļas ir krietni zem –20 °C.

Atrašanās ziemeļos ietekmē arī dienasgaismas ilgumu, kas vasarā un ziemā ievērojami atšķiras. Vistālāk ziemeļos, aiz Ziemeļu polārā loka, saule ap vasaras vidu vairākas dienas nemaz nenoriet, bet ziemas tumšākajās dienās – neuzlec. Šīs gada gaitā vērojamās dienasgaismas ilguma lielās svārstības ietekmē gan reģiona dabu, gan tā cilvēku kultūru. Gaišās vasaras naktis veicina augu augšanu. Ģeogrāfiskā apgabala austrumdaļā, kā arī lielā daļā Herjedālenas un Jemtlandes kopumā ir labi apstākļi govju turēšanai. Apstākļi kazu turēšanai ir labi visur. Ģeogrāfiskā apgabala lielā daļā tiek audzēti arī ziemeļbrieži. Ziemeļbriežu ganību platība ir dažāda, bet visā visumā tā ir lielāka tālāk uz rietumiem, kā arī apgabala pašā tālākajā ziemeļu daļā.

Graudaugu audzēšanai piemērotas aramzemes daļa ģeogrāfiskajā apgabalā ir neliela, tāpēc koncentrēto lopbarību tajā neražo. Ziemeļbrieži un zināmā mērā arī kazas barību var atrast pat vistukšākajās ganībās, tāpēc visas iepriekšējās norādes par ganībām attiecas uz govju ganībām. Ir skaidrs, ka vislabākie apstākļi govju turēšanai ir vistālākajās apgabala dienvidu un austrumu daļās. Ziemeļbrieži vasarā ēd zāli, mazus augus un lapas, bet ziemā – daudz ķērpju un arī viršus, un tiem vajadzīga piekļuve lielām platībām.

Produkta "Kaffeost" svarīgākā iezīme ir tā pievienošana kafijai, no kā cēlies siera nosaukums. Sieru sagriež gabalos, pievieno karstai kafijai un ēd kopā ar kafiju, kas to arī aromatizē.

Labklājībai pieaugot, "Kaffeost" lielā apgabala daļā ir kļuvis par ikdienišķāku produktu cilvēku uzturā. Ziemeļbriežu govs piena izmantošana par izejvielu "Kaffeost" ražošanā ir ierobežota, jo regulāra ziemeļbriežu govju slaukšana Zviedrijā ap 1930. gadu tika pakāpeniski pārtraukta, tomēr tas neliedz šādu ražošanu turpināt arī mūsdienās. Daudzējādā ziņā kazas kā piena devējas sāmu kultūrā 20. gadsimtā pārspēja ziemeļbriežus, savukārt govis un kazas pienu ģeogrāfiskā apgabala iedzīvotājiem ir devušas jau izsenis. Produkts "Kaffeost" īpaši asociējas ar vārītu kafiju (nevis krūzē aplietu kafiju).

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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