Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/1371

27.2.2025

Bekendmaking van een aanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/1371)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Kaffeost”

EU-nr.: PDO-SE-03014 — 18.10.2023

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/namen (van de BOB)**

“Kaffeost”

2. **Lidstaat of derde land**

Zweden

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.3. Kaas

Code van de gecombineerde nomenclatuur

— 04 — MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0406 — Kaas en wrongel

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

“Kaffeost” is een verse kaas met een droge korst die wordt gemaakt van volle rendier-, geiten-, of koemelk. De tamelijk droge korst die wordt verkregen door de kaas te drogen, te roken of te bakken, is nodig om “Kaffeost” gemakkelijk hanteerbaar en lang houdbaar te maken en om de kaas in stukjes te kunnen breken. Een “Kaffeost” weegt gewoonlijk tussen 150 g en 500 g, maar afwijkingen zijn mogelijk omdat de kaas tevens in stukjes wordt verkocht. De kaas is doorgaans plat, maar dit kan variëren. De vorm is van secundair belang omdat de kaas in stukjes wordt gesneden voor consumptie (zie hieronder). De dikte bedraagt tussen 1 cm en 5 cm, maar de breedte is niet zo duidelijk begrensd, zeker wanneer de kaas niet wordt gebakken, omdat deze zich dan meestal uitspreidt. De korst kan variëren van melkwit (de bergvariant) tot geelachtig en roetkleurig (gerookte noordoostelijke variant) of goudkleurig met donkerbruine vlekjes (in de oven gebakken noordoostelijke variant). Het vetgehalte van “Kaffeost” bedraagt tussen 25 % en 50 %, waarbij kaas van geitenmelk het laagste en kaas van rendiermelk het hoogste vetgehalte heeft, terwijl kaas van koemelk een vetgehalte heeft dat tussen deze beide in ligt. De kaas is in principe ongezouten. Er mag hooguit 1 % zout aan worden toegevoegd. Het percentage droge stof bedraagt 40 % tot 70 %. Bij opvolging van het recept zijn dit typische waarden, maar kleine afwijkingen hiervan kunnen voorkomen als gevolg van variaties in de melk.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

"Kaffeost" heeft vaak een rubberachtige textuur. De smaak is mild en rond, en doet duidelijk denken aan gekookte melk. "Kaffeost" is een verse kaas, en in de smaak komt tevens naar voren van welk dier de rauwe melk is verkregen (koe, geit of rendier). Soms zijn naast de basissmaak nog andere smaken te onderscheiden (rookaroma en/of gekaramelliseerd) ten gevolge van het roken van de kaas of de Maillardreactie die voortkomt uit het bakproces. De naam van de kaas verwijst naar het feit dat de kaas bedoeld is om in kleine stukjes gesneden aan koffie te worden toegevoegd, en samen met de koffie te worden genuttigd wanneer de kaasstukjes warm en zacht van consistentie zijn geworden. Hieronder worden de visuele en organoleptische kenmerken van de op dit moment geproduceerde varianten beschreven:

"Kaffeost" van rendiermelk:

Korst: gerookt. Licht geelbruine basiskleur met donkerder oppervlak en met sporen van rook en rookgrillen.

Geur: rokerig.

Smaak: mild, ongezouten, zuivere melksmaak met rokerige toetsen.

Textuur: indien koud: rubberachtig, knarsend; indien warm: smeuïg en gladder van consistentie.

"Kaffeost" van geitenmelk:

Korst: gedroogd/onbewerkt: wit van kleur met kleine gaatjes in de kaas.

Geur: mild, licht zuur.

Smaak: mild, licht zout en licht zuur, met een hint van geit en een romige basis. Als de kaas warm is, treden de fijne zuurte en lichte zoutigheid meer op de voorgrond.

Textuur: indien koud: smeuïg; indien warm: viskeus.

"Kaffeost" van geitenmelk, in de oven gebakken variant:

Korst: in de oven gebakken. Witte basiskleur met bruingele vlekken van het bakken in de oven; droge, krokante korst.

Geur: mild, melkachtig, licht zuur met sporen van boter en karamel.

Smaak: licht zout en licht zuur met sporen van wei en karamel en een romige basisnoot. Als de kaas warm is, treden de lichte zuurte en de licht zoutige smaak meer op de voorgrond, samen met de ondertonen van karamel.

Textuur: indien koud: tamelijk hard; indien warm: smeuïg met een rubberachtige textuur.

"Kaffeost" van geitenmelk, variant met gerookte korst:

Korst: witte basiskleur met een ietwat donkerder buitenkant van de korst; sporen van rook en rookgrillen.

Geur: mild, licht zuur, rokerig.

Smaak: rokerig, licht zuur en licht zout. Als de kaas warm is, treden de milde zuurte, de lichte zoutigheid en de rokerigheid meer op de voorgrond.

Textuur: indien koud: kleverig, enigszins rubberachtig; indien warm: smeuïg.

"Kaffeost" van koemelk:

Korst: gebakken. Lichtgele basiskleur met donkere plekken van het bakken in de oven.

Geur: de geur is mild en doet denken aan zuivere melk.

Smaak: voornamelijk zuivere melk met wat zoetheid. Als de kaas warm is, wordt de zoetheid van de kaas ietwat versterkt.

Textuur: indien koud: de textuur is elastisch, en de korst is krokant met zichtbare kaaskorrels. De textuur is korrelig en rubberachtig; indien warm: nog rubberachtiger.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Het aan de melkkoeien gegeven voer bestaat uit veevoeder en krachtvoeder. Wettelijk moeten landbouwhuisdieren in het geografische gebied ten minste twee maanden per jaar buiten grazen. Ze voeden zich met grassen, kleine planten, boomschors, korstmossen enz., afhankelijk van de betreffende soort. Koeien worden gewoonlijk binnen gehouden tijdens de koude maanden van het jaar, maar geiten blijven vaak buiten. Rendieren leven het hele jaar door buiten. Op jaarbasis moet ten minste de helft van het voer bestaan uit veevoeder (gras, hooi, voordroogkuil en kuilvoer) en granen die afkomstig zijn uit het geografische gebied. Granen en overig krachtvoeder kunnen elders worden aangeschaft indien de natuurlijke omstandigheden voor de mogelijke productie ervan in het geografische gebied ontbreken. Dit krachtvoeder wordt voornamelijk aangeschaft vanuit Zuid-Zweden.

"Kaffeost" wordt gemaakt van niet-gehomogeniseerde volle geiten-, koe- of rendiermelk die afkomstig is uit een geografisch gebied dat de provincies Lapland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Härjedalen en Ångermanland bestrijkt.

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productie van de melk die als grondstof voor "Kaffeost" wordt gebruikt en van de kaas zelf (zowel het stremmen als het eventuele roken of bakken) moeten binnen het geografisch gebied plaatsvinden. "Kaffeost" mag niet buiten het geografisch gebied worden ingevroren indien het product wordt verkocht onder de benaming "Kaffeost", omdat de kaas vers hoort te worden geconsumeerd. Het product moet kort na de productie worden ingevroren zodat de kwaliteit van de kaas op het moment van verkoop gewaarborgd is.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied bestrijkt de meest noordelijke delen van het land: Norrbotten, Västerbotten, Lapland, Jämtland, Härjedalen en Ångermanland.

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband tussen het geografische gebied en de kenmerken van "Kaffeost" berust op zowel de natuurlijke omstandigheden als menselijke factoren.

Tot de natuurlijke omstandigheden behoren onder meer het feit dat er in de zomermaanden een overvloed aan weidegras beschikbaar is en er voer kan worden geoogst voor gebruik tijdens de winter, maar ook de aanwezigheid van grote gebieden waar rendieren kunnen grazen, en de aanwezigheid van korstmossen. Daarnaast is er het strenge klimaat, waarin voedsel in grote delen van het jaar snel bevriest, en dan met name het voedsel van mensen die buiten werken, en van de nomadische Samen. Om deze redenen gebruiken mensen sinds mensenheugenis gekookte bouillon als basis voor hun maaltijden. Daaraan voegden ze andere, op dat moment beschikbare ingrediënten, zoals "Kaffeost", toe. Toen een aantal eeuwen geleden koffie zijn intrede deed in het gebied, werd gekookte koffie een soort alternatief voor bouillon en konden stukjes kaas zowel in bouillon als in koffie worden gedaan. De geleidelijke overgang van een op bouillon gebaseerde traditie naar een op koffie gebaseerde traditie had ook tot gevolg dat de koffietraditie in het gebied tegenwoordig voornamelijk op gekookte koffie berust, terwijl in de rest van Zweden een meer continentale koffiecultuur met filterkoffie populairder is. In de loop van de tijd werden stukjes kaas vaker in de koffie gedaan dan in bouillon en zo ontstond wat tegenwoordig "Kaffeost" heet. Wanneer de van zichzelf zeer neutraal smakende "Kaffeost" door de koffie smelt en wordt opgewarmd, ontstaat er een zachte en prettige kenmerkende textuur en trekt de verfijnde smaak van de koffie in de kaas. In het strenge klimaat moeten de mensen om te kunnen overleven, volop gebruikmaken van alles wat er voorhanden is.

De productie van kaas in het algemeen en van de gemakkelijk mee te nemen “Kaffeost” in het bijzonder is duidelijk een gevolg van de noodzaak om in de lange, strenge winters te kunnen teren op wat in de zomer in overvloed aanwezig was. Het feit dat “Kaffeost” niet één bepaalde vorm heeft, is ook een gevolg van deze overlevingsstrategie. Kaas in bescheiden, gemakkelijk af te breken stukken wijst op zuinigheid en op het alledaagse gebruik van de kaas.

In het verleden werd “Kaffeost” alleen geproduceerd gedurende het sneeuwvrije deel van het jaar, d.w.z. ongeveer van mei tot september/oktober, omdat de dieren in de lente jongen kregen en hun jongen zoogden. “Kaffeost” van rendier- of van geitenmelk is nog altijd een seizoensproduct, maar de variant met koemelk is tegenwoordig het hele jaar door verkrijgbaar. Op de noordpoolcirkel, die midden door het geografische gebied loopt, is het aantal uren zonneschijn per jaar het hoogste ter wereld, met de meeste uren zonneschijn in de zomer. Door de kracht van het groeiseizoen is het gehalte aan voedingsstoffen in het gras en andere weideplanten, bijvoorbeeld gemeten in oplosbare suikers, bijzonder hoog. De melk van de dieren is daardoor ook extra voedzaam, wat bijdraagt aan het bijzondere karakter en de ronde, verfijnde smaak van “Kaffeost”. Het wilgenroosje (*Chamaenerion angustifolium*) in het bijzonder komt veel voor in het gebied. Dit is een krachtig groeiend overblijvend kruid met welbekende positieve eigenschappen. Het blad in gedroogde vorm wordt graag gebruikt om er geurige thee van te maken, en de gangbare Zweedse naam *Mjölkört* (“melkkruid”) verwijst naar het feit dat de plant een verhogend effect heeft op de lactatie bij landbouwhuisdieren. De grazende dieren kunnen zich met wilgenroosjes voeden vanaf het moment dat deze opkomen totdat het begint te vriezen. Het is een nitraathoudende plant die vrij oplosbare stikstofverbindingen uit de grond opneemt. Vooral tijdens de zomermaanden in het noorden van Zweden groeit deze plant bijzonder hard. De dieren krijgen indien mogelijk wilgenroosjes te eten om uitzonderlijke melk te verkrijgen.

Menselijke factoren zijn onder meer de deskundigheid van de zuivelproducenten, die bepalen wanneer, op welke manier en hoe fijn de wrongel moet worden gebroken om de beoogde kenmerken van “Kaffeost” te verkrijgen, en hoe lang deze daarna moet worden omgeroerd. Andere menselijke factoren zijn het precies kunnen bepalen wanneer het oppervlak van de “Kaffeost” droog genoeg is en wanneer de kaas voldoende is gerookt of gebakken voor het beste resultaat.

De boerderijen in het geografische gebied zijn doorgaans klein en de bevolking heeft altijd te maken gehad met schaarste. Daarom worden in deze streek meer geiten gefokt dan in het zuiden van het land. Bovendien was op de boerderijen maar een beperkte hoeveelheid melk beschikbaar en lagen de afzonderlijke boerderijen ver van elkaar, te ver om met meerdere boeren samen kaas te maken, zoals in Zuid-Zweden. Het was dan ook van belang dat er kleine kaasjes werden gemaakt in plaats van grote geperste kazen. Als er maar weinig kaas wordt gemaakt, kunnen de afzonderlijke kazen niet te groot zijn. De vorm is niet van belang omdat de kaas toch in kleinere stukjes wordt gesneden voordat deze in de koffie wordt gedaan.

De rendierhouderij met het melken van tamme rendieren en dus de productie van “Kaffeost” van rendiermelk is een traditie van de Samen en is als zodanig verbonden met grote delen van het geografische gebied.

“Kaffeost” was bedoeld om snel te worden gegeten, en het oppervlak werd dan ook niet behandeld. In plaats daarvan werd het op traditionele wijze gedroogd/onbehandeld gelaten. Ingeval de kaas iets langer moest ouderen, werd die gerookt of gebakken, afhankelijk van de culturele context. De “Kaffeost” zoals die van oudsher door nomadische volken (met name de Samen) werd gemaakt, werd opgehangen in de rookopening in het dak van de lavvu. De rook van het vuur in het midden van de lavvu steeg op en droogde en rookte zo de kaas. Deze “Kaffeost” werd gemaakt van melk van rendieren of geiten omdat deze dieren zich leenden voor de nomadische manier van leven. Niet-nomadische boeren gebruikten voor hun “Kaffeost” koemelk of geitenmelk als grondstof omdat deze dieren passen in de sedentaire landbouw. Deze “Kaffeost” werd in de oven gebakken, tenzij het de bedoeling was om deze meteen te consumeren. In die culturele context waren en zijn ovens natuurlijk meer beschikbaar, terwijl roken een minder voor de hand liggende keuze is. De verschillende manieren van behandeling van het oppervlak van de kaas, die van oorsprong voortkwamen uit verschillende leefomstandigheden, bestaan voort als culturele uitingsvorm, ook al zijn de onderliggende omstandigheden soms veranderd. Zo is invriezen erbij gekomen als manier om de “Kaffeost” die niet voor onmiddellijke consumptie is bedoeld, te bewaren. Roken en in de oven bakken houden tegenwoordig vooral verband met smaakvoorkeuren gezien de effecten van de oppervlaktebehandeling op het product. Vandaag de dag kan elke soort “Kaffeost” ook worden ingevroren.

De bijzondere kenmerken van het gebied zijn een lage bevolkingsdichtheid, uitgestrekte bossen en moerassige gebieden. Het is er in de winter bitterkoud, met langdurige sneeuw en temperaturen die wekenlang ruim onder −20 °C liggen.

De noordelijke ligging is ook van invloed op het aantal uren daglicht, waarbij er een aanzienlijk verschil is tussen zomer en winter. In het meest noordelijke deel, voorbij de noordpoolcirkel, gaat de zon een aantal dagen lang in het midden van de zomer helemaal niet onder, terwijl de zon tijdens de donkerste dagen van de winter niet opkomt. Deze grote verschillen in het aantal daglichturen in een jaar zijn van grote invloed op zowel de natuurlijke als de menselijke factoren in de streek. In de zomer zorgen de lichte nachten voor een uitbundige plantgroei. De omstandigheden voor het houden van koeien zijn over het algemeen goed in de oostelijke delen van het gebied en ook in grote delen van Härjedalen en Jämtland. De omstandigheden voor het houden van geiten zijn over het algemeen ook goed. In grote delen van het geografische gebied worden daarnaast rendieren gehouden. Naar het westen en naar het noorden toe grazen er steeds meer rendieren.

Omdat slechts een beperkt deel van de landbouwgrond in het geografische gebied geschikt is voor de graanteelt, wordt er geen krachtvoer geproduceerd. Rendieren, maar tot op zekere hoogte ook geiten, kunnen zich zelfs in een onherbergzame omgeving voeden, zodat alle bovengenoemde verwijzingen naar weideland betrekking hebben op weideland voor koeien. De beste omstandigheden in het gebied voor het houden van koeien bevinden zich duidelijk in de meest zuidelijk en oostelijk gelegen delen. Rendieren eten in de zomer gras, plantjes en bladeren en grote hoeveelheden korstmos en daarnaast heide in de winter en hebben grote gebieden nodig.

Het belangrijkste aspect aan “Kaffeost” is het gebruik ervan in koffie, waar de kaas zijn naam aan te danken heeft. Het wordt in kleine stukjes gesneden, in de koffie gedaan en samen met de koffie, die tevens smaak toevoegt aan de kaas, geconsumeerd.

Met de toenemende welvaart is “Kaffeost” steeds meer deel gaan uitmaken van het dagelijks eetpatroon van de bevolking in grote delen van het gebied. Sinds 1930 worden rendieren in Zweden steeds minder gemolken. Daardoor is het gebruik van rendiermelk als grondstof voor de productie van “Kaffeost” afgenomen. Deze productiewijze is echter niet volledig verdwenen. Al snel in de 20e eeuw namen geiten in de cultuur van de Samen de rol van rendieren als melkdier over, terwijl koeien en geiten de niet-nomadische bewoners van het geografische gebied al lange tijd van melk voorzien. “Kaffeost” wordt in het bijzonder geassocieerd met gekookte koffie (in tegenstelling tot getrokken koffie).

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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