C/2025/1371

27.2.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/1371)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie 3 miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Kaffeost”

Nr UE: PDO-SE-03014 – 18.10.2023

ChNP (X) ChOG ( )

1. **Nazwa lub nazwy (ChNP)**

„Kaffeost”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Szwecja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.3. Ser

Kod Nomenklatury scalonej

— 04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0406 – Ser i twaróg

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Kaffeost” to ser świeży o suchej skórce, wytwarzany z pełnego mleka reniferów, kóz lub krów. Dość sucha skórka, uzyskiwana w drodze suszenia, wędzenia lub wypiekania, jest niezbędna, aby ser „Kaffeost” był łatwy w obróbce, trwały oraz aby można było go rozdrabniać. Pojedynczy ser „Kaffeost” zwykle waży od 150 g do 500 g, ale jego masa może wychodzić poza ten zakres, ponieważ sery te sprzedaje się również w kawałkach. Ser jest zazwyczaj płaski, ale możliwe jest zróżnicowanie. Kształt ma drugorzędne znaczenie, ponieważ ser jest konsumowany w kawałkach (zob. poniżej). Grubość wynosi od 1 do 5 cm, ale szerokość nie jest tak dobrze określona, zwłaszcza w przypadku sera wypiekanego, ponieważ podczas wypiekania zwykle się zwiększa. Skórka może mieć barwę od mlecznobiałej (odmiana górska) do żółtawej i barwy sadzy (odmiana wędzona północno-wschodnia) lub złotej z ciemnobrązowymi plamami (odmiana północno-wschodnia wypiekana w piecu). Zawartość tłuszczu w serze „Kaffeost” wynosi 25–50 %, przy czym najniższa zawartość tłuszczu występuje w mleku kozim, średnia w mleku krowim, a najwyższa w mleku reniferów. Ser jest niesolony, z dodatkiem maksymalnie 1 % soli. Zawartość procentowa suchej masy mieści się w zakresie od 40 % do 70 %. Zakresy te są typowe przy stosowaniu się do przepisu, ale ze względu na użycie różnych rodzajów mleka może wystąpić niewielka zmienność.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ser „Kaffeost” ma często gumowatą konsystencję. Smak jest łagodny i pełny, wyraźnie przypominający gotowane mleko. „Kaffeost” to ser świeży, a jego smak odzwierciedla również gatunki zwierząt, od których pozyskano mleko surowe (krowa, koza lub renifer). Niekiedy podstawowy smak uzupełniają inne smaki (aromatyczny dymny lub karmelowy) powstałe w wyniku wędzenia lub reakcji Maillarda podczas wypiekania. Nazwa sera odnosi się do faktu, że serwuje się go w postaci drobnych kawałków dodawanych do kawy i spożywanych wraz nią po tym, gdy się nagrzeją i zmiękną. Poniżej przedstawiono bardziej szczegółowo właściwości wizualne i organoleptyczne poszczególnych obecnie produkowanych odmian:

Kaffeost z mleka reniferów:

Skórka: wędzona. Jasnożółtobrązowy spód i ciemniejszy wierzch ze śladami dymu i rusztu do wędzenia.

Aromat: dymny.

Smak: łagodny, niesłony, czysty smak mleka z nutami dymu.

Konsystencja: na zimno: gumowata, powodująca skrzypienie; na ciepło: rozpływająca się i gładsza.

Kaffeost z mleka koziego:

Skórka: suszona/niepoddana obróbce: barwa biała z niewielkimi otworami w serze.

Aromat: łagodny, lekko kwaśny.

Smak: łagodny, słonawy i lekko kwaśny, z nutą kozią i śmietankową podstawą. Po podgrzaniu uwydatnia się delikatna kwasowość i słonawość sera.

Konsystencja: na zimno: rozpływająca się; na ciepło: lepka.

Kaffeost z mleka koziego, odmiana wypiekana w piecu:

Skórka: wypieczona w piecu. Biały spód z brązowożółtymi plamami powstałymi w wyniku wypiekania w piecu, sucha, chrupka skórka.

Aromat: łagodny, mleczny, lekko kwaśny z nutami masła i karmelu.

Smak: słonawy i lekko kwaśny z nutą serwatki i karmelu oraz śmietankową nutą podstawową. Po podgrzaniu uwydatnia się lekka kwasowość i słonawy smak oraz nuty karmelu.

Konsystencja: na zimno: raczej twarda; na ciepło: gumowata i rozpływająca się.

Kaffeost z mleka koziego, odmiana wędzona:

Skórka: biały spód, nieco ciemniejsza skórka na wierzchu, ze śladami dymu i rusztu do wędzenia.

Aromat: łagodny, lekko kwaśny, dymny.

Smak: dymny, lekko kwaśny i słonawy. Gdy ser jest ciepły, uwydatnia się jego łagodna kwasowość oraz słonawy i dymny smak.

Konsystencja: na zimno: lepka, nieco gumowata; na ciepło: rozpływająca się.

Kaffeost z mleka krowiego:

Skórka: wypieczona. Jasnożółty spód z ciemnymi plamami powstałymi w wyniku wypiekania w piecu.

Aromat: łagodny i przypominający czyste mleko.

Smak: zdominowany przez czyste mleko z pewną słodyczą. Kiedy ser jest ciepły, słodycz sera uwydatnia się nieznacznie.

Konsystencja: na zimno: elastyczna, z chrupką skórką i widoczną ziarnistą strukturą sera, ziarnista i gumowata; na ciepło: jeszcze bardziej gumowata.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Krowy mleczne karmi się zielonką i paszami treściwymi. Zgodnie z prawem zwierzęta domowe na obszarze geograficznym należy wypasać na zewnątrz przez co najmniej dwa miesiące w roku. Żywią się trawami, drobną roślinnością, korą, porostami itp., w zależności od gatunku. Przez zimną część roku krowy zwykle trzyma się w pomieszczeniach, kozy natomiast często na zewnątrz. Renifery żyją na zewnątrz przez cały rok. Corocznie przynajmniej połowa paszy musi składać się z zielonki (pastwiska, siano, sianokiszonka lub kiszonka) oraz zboża z omawianego obszaru geograficznego. Zboże i inne pasze treściwe można kupować z innych lokalizacji, jeżeli na omawianym obszarze geograficznym nie występują naturalne warunki umożliwiające ich praktyczną produkcję. Takie pasze treściwe kupuje się głównie w południowej Szwecji.

Ser „Kaffeost" wytwarza się z niehomogenizowanego pełnego mleka kóz, krów lub reniferów z obszaru geograficznego obejmującego prowincje Laponia, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Härjedalen i Ångermanland.

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Produkcja mleka wykorzystywanego jako surowiec do produkcji sera „Kaffeost" oraz produkcja samego sera (zarówno koagulacja, jak też wędzenie lub wypiekanie) musi odbywać się na omawianym obszarze geograficznym. Sera „Kaffeost" nie można mrozić poza obszarem geograficznym, jeżeli sprzedaje się go pod nazwą „Kaffeost", ponieważ z natury jest on przewidziany do spożycia w stanie świeżym. Mrożenie powinno zatem nastąpić wkrótce po wyprodukowaniu, aby zagwarantować jakość sera w momencie sprzedaży.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje wysunięte najdalej na północ części kraju: Norrbotten, Västerbotten, Laponię, Jämtland, Härjedalen i Ångermanland.

5. Związek z obszarem geograficznym

Związek między obszarem geograficznym a właściwościami sera „Kaffeost" opiera się zarówno na warunkach naturalnych tego obszaru, jak i na czynnikach ludzkich.

Warunki naturalne obejmują obfitość pastwisk w miesiącach letnich i zbiory zielonki do wykorzystania w okresie zimowym, a także dostępność dużych obszarów do wypasu reniferów, dostępność porostów itp. Obejmują one również ostry klimat, który sprawia, że przez dużą część roku żywność łatwo zamarza, a w każdym razie żywność spożywana przez osoby pracujące na zewnątrz lub prowadzących koczowniczy tryb życia Saamów. Z tych powodów od niepamiętnych czasów ludzie traktowali gotowany bulion jako podstawę diety i dodawali do niego wszelkie składniki, które byli w stanie zdobyć, w tym ser „Kaffeost", by zjeść wszystko razem. Kiedy kilka wieków temu w regionie pojawiła się kawa, w postaci gotowanej stała się swego rodzaju alternatywą dla bulionu, a kawałki sera trafiały do bulionu albo do kawy. Stopniowe przejście od tradycji opartej na bulionie do tradycji opartej na kawie oznacza również, że na tym obszarze tradycyjnie, także dzisiaj, spożywa się głównie kawę gotowaną, podczas gdy reszta Szwecji przyjęła obecnie bardziej kontynentalną kulturę picia kawy parzonej. Z biegiem czasu umieszczanie kawałków sera w kawie stało się praktyką bardziej popularną niż umieszczanie ich w bulionie, w związku z czym rozwinął się produkt znany dziś jako „Kaffeost". Ponieważ w kawie ser „Kaffeost", sam w sobie odznaczający się bardzo neutralnym smakiem, roztapia się i nagrzewa, zyskuje charakterystyczną gładką i przyjemną konsystencję, a zarazem nasyca się delikatnym smakiem kawy. Surowy klimat zmuszał również ludzi do pełnego wykorzystania wszystkich dostępnych zasobów umożliwiających przetrwanie.

Produkcja sera w ogóle, a w szczególności łatwego w transporcie sera „Kaffeost", to wyraźna odpowiedź na potrzebę przetrwania długich i ostrych zim przy wykorzystaniu obfitych zbiorów z lata. Fakt, że ser „Kaffeost" nie musi mieć żadnego szczególnego kształtu, również jest wyrazem tego tradycyjnego podejścia do przetrwania. Ser w umiarkowanie dużych porcjach, które można z łatwością łamać, to świadectwo gospodarności i wykorzystania sera w życiu codziennym.

Z historycznego punktu widzenia ser „Kaffeost" produkowano wyłącznie w okresie wolnym od śniegu, tj. od około maja do września/października, ponieważ wiosną rodzą się młode zwierzęta, a następnie u ich matek następuje laktacja. Ser „Kaffeost" wytwarzany z mleka reniferów lub kóz pozostaje produktem sezonowym, natomiast wersja z mleka krowiego jest obecnie dostępna przez cały rok. To właśnie na kole podbiegunowym, które przecina omawiany obszar geograficzny, roczna liczba godzin nasłonecznienia jest najwyższa na świecie, przy czym godziny te występują głównie latem. Sezon wegetacyjny cechuje się tam więc niezwykłą witalnością, co sprawia, że trawa i inne rodzaje roślinności spożywanej przez zwierzęta charakteryzują się szczególnie wysoką zawartością składników odżywczych, np. wyrażoną jako całkowita zawartość cukrów rozpuszczalnych w wodzie. W rezultacie mleko zwierząt jest również bardzo bogate w składniki odżywcze, co nadaje serowi „Kaffeost" jego specyficzny charakter i pełny, delikatny smak. Na obszarze tym szczególnie rozpowszechniona jest wierzbówka kiprzyca (*Chamaenerion angustifolium*). Jest to bujnie rosnąca wieloletnia roślina zielna znana z pożytecznych zastosowań. Jej liście w formie suszu są cenionym surowcem do produkcji herbaty aromatycznej, a szwedzka nazwa zwyczajowa *Mjölkört* („ziele mleczne") odnosi się do jej zdolności wzmacniania laktacji u zwierząt gospodarskich. Wierzbówka kiprzyca jest dostępna dla wypasanych zwierząt od etapu kiełkowania do pierwszego mrozu. Jest to roślina zawierająca azotany, która wchłania swobodnie rozpuszczalne związki azotu z gleby. Żywotna z natury, rozwija się szczególnie bujnie w intensywnych miesiącach letnich na północy Szwecji. W miarę możliwości zwierzętom umożliwia się wypas na wierzbówce kiprzycy, czego efektem jest mleko szczególnie dobrej jakości.

Czynniki ludzkie obejmują fachową wiedzę mleczarską dotyczącą określania np. kiedy należy rozdrobnić skrzep, w jaki sposób i w jakim stopniu należy go rozdrobnić, aby nadać serowi „Kaffeost" zamierzone właściwości, a także przez jaki czas należy następnie mieszać ten skrzep. Takie czynniki ludzkie obejmują również dokładne określenie, kiedy powierzchnia sera „Kaffeost" jest właściwie osuszona i kiedy został on uwędzony lub wypieczony w stopniu wystarczającym dla uzyskania najlepszego efektu.

Gospodarstwa rolne na tym obszarze geograficznym są zazwyczaj małe, a ludzie mają do dyspozycji ograniczone zasoby ekonomiczne. Z tego powodu kozy hoduje się tam częściej niż na południu kraju. Ponadto podaż mleka w każdym gospodarstwie była ograniczona, a odległości między poszczególnymi gospodarstwami znaczne, historycznie zbyt duże, aby rolnicy w praktyce mogli współpracować przy produkcji sera, jak miało to miejsce w południowej Szwecji. W związku z tym w produkcji z konieczności skupiano się na małych serach, a nie na dużych serach prasowanych. Jeżeli ilość produkowanego sera jest mała, poszczególne sery nie mogą być duże. Kształt nie jest istotny, ponieważ przed spożyciem ser zostanie pokrojony na mniejsze kawałki przed umieszczeniem go w kawie.

Hodowla reniferów, która stwarza warunki dla dojenia reniferów udomowionych, a tym samym dla produkcji sera „Kaffeost" na bazie mleka tych zwierząt, to tradycja ludu Saamów i jako taka jest powiązana z dużą częścią obszaru geograficznego.

Sera „Kaffeost", który miał być spożywany szybko, nie poddawano obróbce powierzchniowej, lecz suszono/pozostawiano bez obróbki zgodnie z tradycją. W przypadku gdy ser przed spożyciem miał dojrzewać nieco dłużej, wędzono go lub wypiekano, zależnie od kontekstu kulturowego. Ser „Kaffeost", tradycyjnie produkowany przez ludy koczownicze (głównie Saamów) wieszano w otworze dymnym namiotu typu *lavvu*. Dym z centralnie umieszczonego ogniska unosił się do góry, zarówno wysuszając, jak i wędząc ser. Taki ser „Kaffeost" produkowano z mleka reniferów lub kóz, ponieważ gatunki te były przystosowane do wędrownego trybu życia. W serze „Kaffeost" produkowanym przez osiadłych rolników wykorzystywano jako surowiec mleko krów lub kóz, ponieważ gatunki te są przystosowane w szczególności do osiadłego rolnictwa. Taki ser „Kaffeost" wypiekano w piecu, chyba że był przeznaczony do bezpośredniego spożycia. W tym kontekście kulturowym dostęp do pieców był i naturalnie nadal jest większy, natomiast wędzenie jest mniej oczywistym wyborem. Te różne sposoby obróbki powierzchniowej sera, pierwotnie wynikające z różnych warunków życia, trwają jako element kultury, nawet jeśli zmianie uległy niektóre z warunków, które dały im początek. Np. wprowadzono głębokie mrożenie jako alternatywną metodę przechowywania sera „Kaffeost", który nie jest przeznaczony do bezpośredniego spożycia, natomiast wędzenie i wypiekanie w piecu to dziś głównie wyraz preferencji smakowych związanych z wpływem obróbki powierzchniowej na produkt. Obecnie każda odmiana sera „Kaffeost" może być również głęboko mrożona.

Charakterystyczne cechy tego obszaru, poza niską gęstością zaludnienia, to rozległe lasy i bagna. Klimat cechuje się ostrymi mrozami w zimie, z długo utrzymującą się pokrywą śniegową i temperaturami pozostającymi przez kilka tygodni poniżej -20 °C.

Położenie na północy ma również wpływ na liczbę godzin światła dziennego, przy czym różnica między latem a zimą jest znaczna. W części wysuniętej najdalej na północ, za kołem podbiegunowym, na początku lata słońce nie zachodzi przez kilka dni. Tak samo nie wschodzi podczas najciemniejszych dni zimy. Te ogromne wahania w ilości światła dziennego w ciągu roku kształtują zarówno przyrodę, jak i kulturę mieszkańców regionu. W okresie letnim jasne noce przyczyniają się do wzrostu roślin. Warunki chowu krów są ogólnie dobre we wschodnich częściach obszaru geograficznego, ale również na rozległych połaciach prowincji Härjedalen i Jämtland. Warunki chowu kóz są ogólnie dobre. W dużej części obszaru geograficznego prowadzi się również hodowlę reniferów. Zakres wypasu reniferów jest różny, ale ogólnie im dalej na zachód, tym jest większy, podobnie jak w częściach tego obszaru wysuniętych najdalej na północ.

Odsetek gruntów ornych nadających się do uprawy zbóż na obszarze geograficznym jest ograniczony i w związku z tym nie produkuje się tam pasz treściwych. Renifery, ale w pewnym stopniu również kozy, można wypasać nawet w najbardziej jałowych warunkach, co oznacza, że wszystkie odniesienia do pastwisk w tekście powyżej odnoszą się do pastwisk dla krów. Oczywiste jest, że najlepsze warunki dla chowu krów na tym obszarze występują w jego częściach wysuniętych najbardziej na południe i wschód. Renifery żywią się latem trawą, drobną roślinnością i liśćmi, a zimą dużymi ilościami porostów, a także wrzosami, i potrzebują dostępu do rozległych terenów, na których one występują.

Istotnym aspektem dotyczącym sera „Kaffeost" jest jego konsumpcja z kawą, od czego pochodzi jego nazwa. Kroi się go na kawałki, umieszcza w gorącej kawie i spożywa razem z nią – kawa także wpływa na jego smak.

Wraz z rosnącym dobrobytem ser „Kaffeost" stał się coraz powszechniejszy w codziennej diecie ludzi zamieszkujących dużą część omawianego obszaru. Wykorzystanie mleka reniferów jako surowca do produkcji „Kaffeost" jest ograniczone, ponieważ około 1930 r. w Szwecji zaprzestano regularnego dojenia reniferów, co nie uniemożliwia jednak dalszego prowadzenia takiej produkcji obecnie. Przez większość XX w. kozy pod wieloma względami przejęły rolę reniferów jako dostawców mleka w kulturze Saamów; krowy i kozy od dawna dostarczają też mleko mieszkańcom tego obszaru geograficznego. Ser „Kaffeost" jest szczególnie kojarzony z kawą gotowaną (a nie z parzoną).

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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