Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/1371)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

DOCUMENTO ÚNICO

«Kaffeost»

N.º UE: PDO-SE-03014 — 18.10.2023

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) (da DOP ou IGP)**

«Kaffeost»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Suécia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.3. Queijos

Código da Nomenclatura Combinada

— 04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0406 — Queijos e requeijão

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Kaffeost» é um queijo fresco com crosta seca produzido a partir de leite inteiro de rena, cabra ou vaca. A crosta bastante seca, obtida por secagem, fumagem ou cozedura, é necessária para que o «Kaffeost» seja fácil de manusear, tenha uma validade longa e possa ser partido em pedaços. Cada «Kaffeost» pesa normalmente entre 150 g e 500 g, mas podem ocorrer variações fora deste intervalo, uma vez que os queijos também são vendidos em pedaços. O queijo é normalmente achatado, mas essa característica pode variar. A forma tem uma importância secundária, uma vez que o queijo é consumido cortado em pedaços (ver *infra*). A espessura situa-se entre 1 cm e 5 cm, mas a largura não é tão bem definida, especialmente quando o queijo não está cozido, pois tem tendência a espalhar-se. A crosta pode variar entre o branco-leitoso (variedade de montanha) e o amarelado tostado (variante fumada do nordeste) ou o dourado com manchas castanho-escuras (variante cozida no forno do nordeste). O «Kaffeost» apresenta um teor de matéria gorda na ordem dos 25 % a 50 %, sendo que o de leite de cabra apresenta o teor de matéria gorda mais baixo, o de leite de vaca o teor intermédio e o de leite de rena o teor de matéria gorda mais elevado. O queijo não é salgado, havendo, no máximo, a adição de 1 % de sal. A percentagem de matéria seca situa-se entre 40 % e 70 %. Quando a receita é seguida, estes intervalos são os habituais, mas podem ocorrer pequenas variações devido a variações no leite.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

O «Kaffeost» apresenta frequentemente uma textura elástica. O sabor é suave e redondo, claramente evocativo de leite fervido. O «Kaffeost» é um queijo fresco e o sabor reflete também a espécie animal da qual provém o leite cru (vaca, cabra ou rena). Por vezes, o sabor de base é complementado por outros sabores (aromático, fumado e/ou caramelizado) resultantes da fumagem ou dos produtos da reação de Maillard resultantes do processo de cozedura. O nome do queijo remete para o facto de este se destinar a ser servido cortado em pequenos pedaços que são adicionados ao café e degustados juntamente com o café quando ficam quentes e a sua consistência macia. Indicam-se a seguir as características visuais e organoléticas mais específicas das diferentes variantes produzidas atualmente:

Kaffeost produzido a partir de leite de rena:

Crosta: fumada. A cor de base é um amarelo-acastanhado claro, com uma superfície mais escura com reflexos de fumo e de grelhado.

Aroma: fumado.

Sabor: suave, não salgado, a leite puro com notas fumadas.

Textura: quando frio: elástico, rangente; quando quente: fundente e de consistência mais suave.

Kaffeost produzido a partir de leite de cabra:

Crosta: seca/não tratada: cor branca com pequenas cavidades no queijo.

Aroma: suave, ligeiramente ácido.

Sabor: suave, ligeiramente salgado e ligeiramente ácido, com notas de cabra e uma base cremosa. Quando quente, a acidez refinada e o sabor ligeiramente salgado do queijo são realçados.

Textura: quando frio: fundente; quando quente: viscoso.

Kaffeost produzido a partir de leite de cabra, variante cozido no forno:

Crosta: cozida no forno. A cor de base é branca com manchas amarelo-acastanhadas resultantes da cozedura no forno. A crosta é seca e estaladiça.

Aroma: suave, leitoso, ligeiramente ácido, com notas de manteiga e caramelo.

Sabor: ligeiramente salgado e ligeiramente ácido, com notas de soro de leite e caramelo e uma base cremosa. Quando quente, a ligeira acidez e o sabor ligeiramente salgado são realçados juntamente com as notas de caramelo.

Textura: quando frio: bastante duro; quando quente: fundente com uma textura elástica.

Kaffeost produzido a partir de leite de cabra, variante com crosta fumada:

Crosta: a cor de base é branca, com uma crosta exterior um pouco mais escura, reflexos de fumo e grelhado.

Aroma: suave, ligeiramente ácido, fumado.

Sabor: fumado, ligeiramente ácido e ligeiramente salgado. Quando quente, a acidez suave e o sabor ligeiramente salgado e fumado do queijo são realçados.

Textura: quando frio: pegajoso, ligeiramente elástico; quando quente: fundente.

Kaffeost produzido a partir de leite de vaca:

Crosta: cozida. A cor de base é o amarelo-claro, com manchas escuras resultantes da cozedura no forno.

Aroma: o aroma é suave e evocativo de leite puro.

Sabor: dominado pelo leite puro, com uma certa doçura; quando quente, a doçura do queijo é ligeiramente realçada.

Textura: quando frio: a textura é elástica e a crosta estaladiça com grãos de queijo visíveis. A textura é granulosa e elástica; quando quente: ainda mais elástica.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

As vacas leiteiras são alimentadas com forragens e concentrados. Por lei, os animais domésticos da área geográfica devem pastar no exterior durante, pelo menos, dois meses por ano. No pasto alimentam-se de gramíneas, pequenas plantas, cascas de árvores, líquenes, etc., consoante as espécies em causa. Enquanto as vacas são normalmente mantidas em espaços interiores durante as estações frias do ano, as cabras são frequentemente mantidas no exterior. As renas vivem no exterior durante todo o ano. Em termos anuais, pelo menos metade da alimentação deve ser constituída por forragens (pastagens, feno, fenossilagem ou silagem) e cereais provenientes da área geográfica. Os cereais e outros concentrados podem ser comprados noutros locais se não existirem condições naturais para a sua produção viável na área geográfica. Estes alimentos concentrados são adquiridos principalmente no sul da Suécia.

O «Kaffeost» é fabricado a partir de leite inteiro não homogeneizado de cabra, vaca ou rena, proveniente de uma área geográfica que abrange as províncias da Lapónia, Norbótnia, Vestrobótnia, Jämtland, Härjedalen e Ångermanland.

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A produção do leite utilizado como matéria-prima do «Kaffeost» e do próprio queijo (tanto a coagulação como a fumagem ou cozedura) devem ter lugar na área geográfica. O «Kaffeost» não pode ser congelado fora da área geográfica se for comercializado com a denominação «Kaffeost», uma vez que, pela sua própria natureza, se destina a ser consumido fresco. Por conseguinte, a congelação deve ocorrer pouco tempo após a produção, a fim de garantir a qualidade do queijo no momento da sua venda.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica abrange as regiões mais setentrionais do país: Norbótnia, Vestrobótnia, Lapónia, Jämtland, Härjedalen e Ångermanland.

5. **Relação com a área geográfica**

A relação entre a área geográfica e as características do «Kaffeost» baseia-se tanto nas condições naturais da região como nos fatores humanos.

As condições naturais incluem a abundância de pastagens durante os meses de verão e a colheita de forragens para utilização durante o inverno, mas também a disponibilidade de grandes áreas para pastagem de renas e a disponibilidade de líquenes, etc. Incluem ainda o clima rigoroso que, durante grande parte do ano, faz com que os alimentos congelem facilmente, pelo menos os consumidos pelas pessoas que trabalham ao ar livre ou pelos nómadas sámis. Por estas razões, desde tempos imemoriais, as pessoas utilizam caldo a ferver como base da sua alimentação, acrescentando-lhe todos os ingredientes que conseguem arranjar e consumindo tudo em conjunto, incluindo o «Kaffeost». Com a chegada do café à região, há vários séculos, o café fervido tornou-se uma espécie de alternativa ao caldo, sendo que os pedaços de queijo podiam ser colocados tanto no caldo como no café. A transição gradual de uma tradição baseada no caldo para uma tradição baseada no café significa também que a tradição do café na região consistia principalmente no café fervido, o que ainda acontece atualmente, enquanto o resto da Suécia passou a adotar a cultura mais continental do café filtrado. Com o passar do tempo, a prática de colocar pedaços de queijo no café tornou-se mais popular do que colocá-lo em caldo, e assim desenvolveu-se o que é hoje conhecido como «Kaffeost». À medida que o café derrete e aquece o «Kaffeost», que, em si mesmo, tem um sabor muito neutro, este último assume uma textura característica macia e agradável e, ao mesmo tempo, é infundido com um sabor delicado a café. O clima rigoroso exigiu também que as pessoas explorassem ao máximo todos os recursos disponíveis para sobreviver.

A produção de queijo em geral, e em particular do «Kaffeost» que é facilmente transportável, constitui uma resposta clara à necessidade de aproveitar a abundância do verão durante os longos e rigorosos invernos. O facto de o «Kaffeost» não ter de assumir uma forma específica é também uma expressão desta atitude tradicional em relação à sobrevivência. O queijo em porções de tamanho moderado, que se podem partir facilmente, é uma expressão da poupança e da utilização do queijo na vida quotidiana.

Historicamente, o «Kaffeost» era produzido apenas durante a parte do ano em que não havia neve, ou seja, entre maio e setembro/outubro, uma vez que os animais tinham crias na primavera e entravam em período de lactação depois disso. O «Kaffeost» produzido a partir de leite de rena ou leite de cabra continua a ser um produto sazonal, enquanto a versão produzida a partir de leite de vaca está atualmente disponível durante todo o ano. É precisamente no círculo polar ártico, que atravessa a área geográfica, que o número anual de horas de sol é o mais elevado do mundo, sendo que essas horas de sol ocorrem principalmente durante o verão. O vigor da estação vegetativa é, por conseguinte, extraordinário, o que confere à erva e às outras pastagens um teor de nutrientes particularmente elevado medido, por exemplo, em teor de açúcares solúveis totais. Consequentemente, o leite dos animais é também muito nutritivo, o que contribui para conferir ao «Kaffeost» o seu caráter específico e o seu sabor redondo e delicado. O epilóbio-de-folhas-estreitas (*Chamaenerion angustifolium*) é particularmente comum na região. Trata-se de uma herbácea perene de forte crescimento, com benefícios bem conhecidos. As suas folhas são apreciadas, depois de secas, para fazer uma infusão aromática e o seu nome comum em sueco é *Mjölkört* («erva leiteira»), que remete para a sua capacidade de aumentar a lactação em animais de criação. O epilóbio-de-folhas-estreitas está à disposição dos animais de pastoreio desde que começa a despontar até à primeira geada. Trata-se de uma planta que contém nitratos e que absorve os compostos azotados muito solúveis do solo. Sendo vigorosa por natureza, o crescimento desta planta é particularmente acentuado durante os intensos meses de verão no norte da Suécia. Sempre que possível, colocam-se os animais de pastoreio a pastar esta planta, a fim de promover um leite particularmente bom.

Entre os fatores humanos contam-se os conhecimentos especializados das queijarias para determinar, por exemplo, qual a melhor altura para desfazer a coalhada, como é que esta deve ser desfeita e até que ponto deve ser desfeita para conferir ao «Kaffeost» as características pretendidas, bem como o período de tempo durante o qual deve ser batida. Estes fatores humanos incluem também a determinação exata do momento em que a superfície do «Kaffeost» está devidamente seca e quando já está suficientemente fumada ou cozida para produzir o melhor resultado.

As explorações agrícolas de área geográfica tendem a ser pequenas e as pessoas tiveram de viver com recursos económicos escassos. Por esse motivo, a criação de cabras é mais frequente na região do que no sul do país. Além disso, a oferta de leite de cada exploração era limitada e a distância entre as explorações era grande. Historicamente, estas estavam demasiado distantes para que os agricultores se organizassem em cooperativas de fabrico de queijo, como acontecia no sul da Suécia. Consequentemente, o fabrico de queijo teve de centrar-se em queijos pequenos e não em queijos prensados de grandes dimensões. Se a quantidade de queijo fabricado é pequena, os queijos individuais não podem ser grandes. A forma não é importante porque, antes de ser consumido, o queijo é cortado em pedaços mais pequenos para ser colocado no café.

A criação de renas, que assegura as condições para a ordenha de renas domesticadas e, por extensão, a possibilidade de produzir «Kaffeost» à base de leite de rena, é uma tradição dos sámi e, como tal, está ligada a grande parte da área geográfica.

O «Kaffeost», que normalmente era consumido imediatamente, não era objeto de qualquer tratamento ao nível da superfície, em vez disso era seco ou deixado sem qualquer tratamento, de acordo com o modo tradicional. Caso o queijo tivesse de ser um pouco mais envelhecido antes de ser consumido, era fumado ou cozido, consoante o contexto cultural. O «Kaffeost» tradicionalmente produzido pelos povos nómadas (principalmente os sámi) ficava suspenso na abertura para saída do fumo no teto da *lavvu*. O fumo proveniente da fogueira situada no centro da *lavvu* subia e o queijo secava e ficava fumado. Este «Kaffeost» era fabricado a partir de leite de rena ou de cabra, uma vez que estas espécies estavam adaptadas ao estilo de vida nómada. O «Kaffeost» produzido pelos agricultores sedentários utilizava como matéria-prima o leite de vaca ou de cabra, uma vez que estas espécies estão adaptadas especificamente à agricultura sedentária. Este «Kaffeost» era cozido no forno, a menos que se destinasse a ser consumido imediatamente. Nesse contexto cultural, havia naturalmente um maior acesso a fornos, o que continua a ocorrer, ao passo que a fumagem era uma escolha menos óbvia. Estas diferentes formas de tratar a superfície do queijo, originalmente baseadas em diferentes condições de vida, sobrevivem como expressão cultural, ainda que algumas das condições subjacentes tenham sofrido alterações. Por exemplo, introduziu-se a ultracongelação como alternativa para conservar o «Kaffeost» que não se destina a ser consumido imediatamente, enquanto que a fumagem e a cozedura em forno são, hoje em dia, sobretudo uma expressão das preferências gustativas, dado o impacto do tratamento da superfície no produto. Atualmente, qualquer variedade de «Kaffeost» pode também ser ultracongelada.

As características particulares desta região, para além da baixa densidade populacional, são as florestas extensas e as zonas pantanosas. O clima é extremamente frio no inverno, ficando o solo coberto de neve durante longos períodos e com temperaturas que atingem valores abaixo dos −20 °C durante várias semanas.

A localização setentrional também afeta o número de horas de luz do dia, havendo consideráveis diferenças entre o verão e o inverno. Na parte mais setentrional, para além do círculo polar ártico, o sol nunca se põe durante vários dias por volta do meio do verão e também não nasce durante os dias mais escuros do inverno. Esta grande flutuação do número de horas de luz do dia ao longo do ano influencia tanto a natureza como a cultura humana na região. No verão, as noites claras favorecem o crescimento das plantas. As condições para a criação de vacas são geralmente boas nas zonas orientais da área geográfica, mas também em muitas partes de Härjedalen e Jämtland. As condições para a criação de cabras são geralmente boas. Em grande parte da área geográfica, também se pratica a criação de renas. A área disponível para o pastoreio de renas varia, mas, de um modo geral, aumenta à medida que se avança para oeste, bem como nas partes mais setentrionais da região.

A proporção de terras aráveis aptas para o cultivo de cereais na área geográfica é limitada, pelo que não se produzem forragens concentradas na área geográfica. As renas, mas em certa medida também as cabras, podem alimentar-se por pastoreio, mesmo nos ambientes mais estéreis, o que significa que todas as referências a pastagens supramencionadas dizem respeito a pastagens para vacas. É evidente que as melhores condições na área geográfica para a criação de vacas se situam nas regiões mais meridionais e orientais. As renas comem erva, pequenas plantas e folhas no verão e muito líquenes, mas também urze, no inverno e necessitam de ter acesso a áreas extensas.

O aspeto importante do «Kaffeost» é a sua utilização no café, que dá ao queijo o seu nome. É cortado em pedaços, colocado em café quente e consumido juntamente com o café, que também o aromatiza.

Com o aumento da prosperidade, o «Kaffeost» passou a fazer parte da alimentação quotidiana de grande parte da região. A utilização de leite de rena como matéria-prima para a produção do «Kaffeost» tem sido limitada, uma vez que a ordenha regular de renas foi progressivamente eliminada na Suécia por volta de 1930, o que, no entanto, não impede que essa produção ainda ocorra atualmente. Em muitos aspetos, as cabras assumiram o papel das renas enquanto fornecedoras de leite na cultura sámi durante grande parte do século XX, ao passo que as vacas e as cabras fornecem leite à população residente da área geográfica há muito tempo. O «Kaffeost» está particularmente associado ao café fervido (e não ao café filtrado).

Referência à publicação do caderno de especificações

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