C/2025/1371

27.2.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/1371)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Kaffeost“

EÚ č.: PDO-SE-03014 – 18.10.2023

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) (CHOP)**

„Kaffeost“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Švédsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.3. Syry

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

— 04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0406 – Syry a tvaroh

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Kaffeost“ je čerstvý syr so suchou kôrkou, ktorý sa vyrába z plnotučného sobieho, kozieho alebo kravského mlieka. Pomerne suchá kôrka, ktorá vzniká sušením, údením alebo pečením, je potrebná na to, aby sa so syrom „Kaffeost“ ľahko manipulovalo, aby bol trvanlivý a aby ho bolo možné lámať na kúsky. Jednotlivé syry „Kaffeost“ vážia zvyčajne od 150 g do 500 g, ale môžu sa vyskytnúť aj odchýlky mimo tohto rozpätia, pretože syry sa predávajú aj po kusoch. Syr je zvyčajne plochý, ale to sa môže líšiť. Tvar je druhoradý, pretože sa konzumuje nakrájaný na kúsky (pozri ďalej v texte). Hrúbka sa pohybuje od 1 do 5 cm, ale šírka nie je veľmi dobre definovaná, určite nie vtedy, keď nie je upečený, pretože má tendenciu sa rozširovať. Kôrka môže byť mliečnobiela (horský variant) až žltkastá a sadzová (údený severovýchodný variant) alebo zlatistá s tmavohnedými škvrnami (severovýchodný variant pečený v rúre). „Kaffeost“ má obsah tuku v rozmedzí 25 – 50 %, pričom kozie mlieko má najnižší obsah tuku, kravské mlieko stredný obsah a sobie mlieko najvyšší obsah tuku. Syr je nesolený, s maximálnym obsahom 1 % pridanej soli. Podiel sušiny sa pohybuje v rozmedzí 40 % až 70 %. Tieto rozsahy sú typické pri dodržiavaní receptu, ale vzhľadom na rozdiely v mlieku sa môžu vyskytnúť menšie odchýlky.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

„Kaffeost“ má často gumovitú textúru. Chuť je jemná a okrúhla, jasne pripomína varené mlieko. „Kaffeost“ je čerstvý syr a jeho chuť odráža aj druh zvieraťa, z ktorého sa získava surové mlieko (krava, koza alebo sob). Niekedy je základná chuť doplnená ďalšími príchuťami (aromatická dymová a/alebo karamelizovaná), ktoré sú výsledkom údenia alebo produktov Maillardovej reakcie vznikajúcich pri pečení. Názov syra odkazuje na skutočnosť, že je určený na podávanie nakrájaný na malé kúsky, ktoré sa pridávajú do kávy a vychutnávajú sa spolu s kávou, keď sú teplé a majú mäkkú konzistenciu. Konkrétnejšie vizuálne a organoleptické vlastnosti rôznych v súčasnosti vyrábaných variantov sú uvedené nižšie:

Kaffeost vyrábaný zo sobieho mlieka:

Kôrka: údená. Svetlá žltkastohnedá základná farba s tmavším povrchom s náznakmi dymu a grilovania na dyme.

Aróma: údená.

Chuť: jemná, neslaná, čistá mliečna chuť s dymovými tónmi.

Textúra: za studena: gumovitá, vŕzgavá; za tepla: rozpúšťa sa a má hladšiu konzistenciu.

Kaffeost vyrábaný z kozieho mlieka:

Kôrka: sušená/neošetrená: bielej farby s malými dutinkami v syre.

Aróma: jemná, mierne kyslá.

Chuť: jemná, mierne slaná a mierne kyslá, s tónmi koziny a krémovým základom. V teplom stave sa zvýrazní jemná kyslosť a mierna slanosť syra.

Textúra: za studena: rozpúšťa sa; za tepla: viskózna

Kaffeost vyrábaný z kozieho mlieka, variant pečený v rúre:

Kôrka: pečená v rúre. Biela základná farba s hnedožltými škvrnami od pečenia v rúre, suchá, chrumkavá kôrka.

Aróma: jemná, mliečna, mierne kyslá s tónmi masla a karamelu.

Chuť: mierne slaná a mierne kyslá s tónmi srvátky a karamelu a krémovým základom. Po zahriatí sa zvýrazní mierna kyslosť a mierne slaná chuť spolu s karamelovými podtónmi.

Textúra: za studena: pomerne tvrdá; za tepla: rozpúšťa sa, s gumovitou textúrou.

Kaffeost vyrábaný z kozieho mlieka, variant s údenou kôrkou:

Kôrka: biela základná farba s trochu tmavšou vonkajšou kôrkou, s náznakmi dymu a grilovania na dyme.

Aróma: jemná, mierne kyslá, údená.

Chuť: údená, mierne kyslá a mierne slaná. Keď je syr teplý, zvýrazní sa jeho jemná kyslosť, mierna slanosť a údená chuť.

Textúra: za studena: lepkavá, mierne gumovitá; za tepla: rozpúšťa sa.

Kaffeost vyrábaný z kravského mlieka:

Kôrka: pečená. Svetložltá základná farba s tmavými škvrnami po pečení v rúre.

Aróma: aróma je jemná a pripomína čisté mlieko.

Chuť: dominuje čisté mlieko s miernou sladkosťou; za tepla sa sladkosť syra mierne zvýrazní.

Textúra: za studena: textúra je pružná a kôrka je chrumkavá s viditeľnou zrnitou štruktúrou syra. Konzistencia je zrnitá a gumovitá; za tepla: ešte gumovitejšia.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Krmivo pre dojnice pozostáva z krmiva rastlinného pôvodu a koncentrátov. Podľa zákona sa domáce zvieratá v zemepisnej oblasti musia pásť vonku aspoň dva mesiace v roku. V závislosti od príslušného druhu spásajú trávy, drobné rastliny, kôru, lišajníky atď. Kým kravy sa počas chladnej časti roka zvyčajne chovajú v uzavretých priestoroch, kozy sa často chovajú vonku. Soby žijú vonku po celý rok. Ročne musí aspoň polovicu krmiva tvoriť krmivo rastlinného pôvodu (pastva, seno, senáž alebo siláž) a obilie zo zemepisnej oblasti. Obilie a iné koncentráty sa môžu nakupovať odinakiaľ, ak v zemepisnej oblasti chýbajú prírodné podmienky na ich produkciu. Toto koncentrované krmivo sa nakupuje najmä z južného Švédska.

„Kaffeost“ sa vyrába z nehomogenizovaného plnotučného kozieho, kravského alebo sobieho mlieka zo zemepisnej oblasti, ktorá zahŕňa provincie Laponsko, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Härjedalen a Ångermanland.

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Výroba mlieka, ktoré sa používa ako surovina na výrobu syra „Kaffeost“, a samotný syr (zrážanie, údenie alebo pečenie) sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti. „Kaffeost“ nesmie byť zmrazený mimo zemepisnej oblasti, ak sa predáva s označením „Kaffeost“, keďže syr sa má vo svojej podstate konzumovať čerstvý. K zmrazeniu by preto malo dôjsť krátko po výrobe, aby sa zaručila kvalita syra pri jeho predaji.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa najsevernejšie časti krajiny: Norrbotten, Västerbotten, Laponsko, Jämtland, Härjedalen a Ångermanland.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Spojenie medzi zemepisnou oblasťou a charakteristikou syra „Kaffeost“ je založené na prírodných podmienkach oblasti a na ľudských faktoroch.

Prírodné podmienky zahŕňajú bohatú ponuku pasienkov počas letných mesiacov a zber krmiva na použitie počas zimy, ale aj dostupnosť veľkých plôch na pasenie sobov a dostupnosť lišajníkov atď. Patrí k nim aj drsné podnebie, ktoré počas veľkej časti roka spôsobuje, že potraviny ľahko zmrznú, aspoň tie, ktoré jedia ľudia pracujúci vonku alebo kočovní Sámovia. Z týchto dôvodov ľudia od nepamäti používali vriaci vývar ako základ svojej stravy, pridávali do neho všetky prísady, ktoré im prišli pod ruku, a konzumovali všetko spolu, vrátane syra „Kaffeost“. Keď sa pred niekoľkými storočiami do regiónu dostala káva, varená káva sa stala akousi alternatívou k vývaru a kúsky syra sa dávali buď do vývaru, alebo do kávy. Postupný prechod od tradície vývarov k tradícii kávy takisto znamená, že kávová tradícia v tejto oblasti je založená najmä na varenej káve, čo platí dodnes, zatiaľ čo zvyšok Švédska si osvojil viac kontinentálnu kultúru prekvapkávanej kávy. Postupom času sa kúsky syra v káve stali obľúbenejšími ako vo vývare, a tak sa vyvinula prax, ktorú dnes poznáme pod názvom „Kaffeost“. Keď sa v káve rozpustí a zohreje „Kaffeost“, ktorý má sám osebe veľmi neutrálnu chuť, syr získa hladkú a príjemnú charakteristickú štruktúru a zároveň je naplnený jemnou chuťou kávy. Drsné podnebie si takisto vyžadovalo, aby ľudia plne využívali všetky dostupné zdroje na prežitie.

Výroba syra vo všeobecnosti, a najmä ľahko prenosného syra „Kaffeost“, je jasnou reakciou na potrebu preniesť letnú hojnosť do dlhých a krutých zím. Tento tradičný prístup k prežitiu vyjadruje aj skutočnosť, že „Kaffeost“ nemusí mať žiadny konkrétny tvar. Syr v stredne veľkých porciách, ktoré možno ľahko nalámať, je výrazom šetrnosti a používania syra v každodennom živote.

V minulosti sa „Kaffeost“ vyrábal len v časti roka, keď nebol sneh, t. j. približne od mája do septembra/októbra, pretože zvieratá na jar rodili mláďatá a potom dojčili. „Kaffeost“ zo sobieho alebo z kozieho mlieka zostáva sezónnym výrobkom, zatiaľ čo verzia z kravského mlieka je teraz k dispozícii celoročne. Práve na polárnom kruhu, ktorý prechádza priamo cez túto zemepisnú oblasť, je počet hodín slnečného svitu ročne najvyšší na svete, pričom tieto hodiny slnečného svitu sa vyskytujú najmä v lete. Vegetačné obdobie je preto mimoriadne intenzívne, vďaka čomu má tráva a ostatné pasienky mimoriadne vysoký obsah živín, napríklad vo forme sacharidov rozpustných vo vode. Mlieko zvierat je preto takisto mimoriadne výživné, čo prispieva k špecifickým vlastnostiam syra „Kaffeost“ a jeho jemnej, okrúhlej chuti. V tejto oblasti sa vyskytuje najmä kyprina úzkolistá (*Chamaenerion angustifolium*). Je to silne rastúca trvalka so známymi účinkami. Jej listy sa v sušenej forme využívajú na prípravu aromatického čaju a jej švédsky názov *Mjölkört* („mliečna bylina“) odkazuje na jej schopnosť zvyšovať laktáciu hospodárskych zvierat. Kyprina úzkolistá je k dispozícii pre pasúce sa zvieratá hneď, ako začne klíčiť, až do prvých mrazov. Je to dusíkatá rastlina, ktorá absorbuje voľne rozpustné zlúčeniny dusíka z pôdy. Od prírody je vitálna a rastie najmä počas intenzívnych letných mesiacov na severe Švédska. Pokiaľ je to možné, zvieratám sa ponúka spásať kyprinu úzkolistú, aby sa podporilo mimoriadne kvalitné mlieko.

K ľudským faktorom patria odborné znalosti mliekarní, ktoré napríklad určujú, kedy sa má syrenina rozbiť, ako a nakoľko jemne ju rozbiť, aby „Kaffeost“ získal zamýšľané vlastnosti, a aký dlhý čas by sa mal nechať po namiešaní. Medzi tieto ľudské faktory patrí aj presné určenie, kedy je povrch „Kaffeost“ správne vysušený a kedy je dostatočne vyúdený alebo upečený, aby sa dosiahol najlepší výsledok.

Poľnohospodárske podniky v tejto zemepisnej oblasti boli zvyčajne malé a ľudia museli žiť z obmedzených hospodárskych zdrojov. Z tohto dôvodu sa v tomto regióne kozy chovajú viac ako na juhu krajiny. Okrem toho boli dodávky mlieka z každej farmy obmedzené, pričom vzdialenosť medzi jednotlivými farmami bola veľká a historicky príliš veľká na to, aby sa farmári mohli v praxi združovať na účely spoločnej výroby syra, ako sa to robilo v južnom Švédsku. V dôsledku toho sa výroba syrov musela zamerať skôr na malé syry než na veľké lisované syry. Ak je množstvo vyrobeného syra malé, jednotlivé syry nemôžu byť veľké. Tvar nie je dôležitý, pretože pred konzumáciou sa syr tak či tak nakrája na menšie kúsky, než sa vloží do kávy.

Chov sobov, ktorý poskytuje podmienky na dojenie domestikovaných sobov, a tým aj možnosť výroby syra „Kaffeost“ zo sobieho mlieka, je sámskou tradíciou a ako taký je spojený s veľkou časťou zemepisnej oblasti.

„Kaffeost“, ktorý sa mal rýchlo spotrebovať, nebol povrchovo upravený, ale sušil sa/neupravoval tradičným spôsobom. V prípade, že by mal syr pred konzumáciou zrieť o niečo dlhšie, v závislosti od kultúrneho kontextu by sa údil alebo piekol. „Kaffeost“, ktorý tradične vyrábali kočovní ľudia (najmä Sámovia), sa zavesil do otvoru v streche *lavvu* určeného na vypúšťanie dymu. Dym z centrálne umiestneného ohniska stúpal a vysušoval a údil syr. Tento „Kaffeost“ sa vyrábal buď zo sobieho, alebo z kozieho mlieka, pretože tieto druhy boli prispôsobené kočovnému spôsobu života. Pri výrobe syra „Kaffeost“, ktorý vyrábali usadlí farmári, sa ako surovina používalo kravské alebo kozie mlieko, pretože tieto druhy sú prispôsobené práve usadlému poľnohospodárstvu. Tento „Kaffeost“ sa piekol v peci, pokiaľ nebol určený na priamu konzumáciu. V tomto kultúrnom kontexte bol a stále je, samozrejme, lepší prístup k peciam, zatiaľ čo údenie je menej zjavnou voľbou. Tieto rôzne spôsoby ošetrovania povrchu syra, ktoré pôvodne vychádzali z rôznych životných podmienok, pretrvávajú ako kultúrny prejav, aj keď sa niektoré z podmienok, ktoré boli ich základom, zmenili. Napríklad hlboké zmrazenie sa zaviedlo ako alternatívny spôsob skladovania syra „Kaffeost“, ktorý nie je určený na priamu konzumáciu, zatiaľ čo údenie a pečenie v rúre sú dnes najmä výrazom chuťových preferencií vzhľadom na vplyv povrchovej úpravy na výrobok. V súčasnosti je takisto možné hlboko zmraziť akýkoľvek druh syra „Kaffeost“.

Okrem nízkej hustoty obyvateľstva sú pre túto oblasť charakteristické rozsiahle lesy a močaristé oblasti. V zime je tu veľmi chladné podnebie s dlhotrvajúcou snehovou pokrývkou a teplotami, ktoré na niekoľko týždňov klesajú hlboko pod –20 °C.

Severná poloha ovplyvňuje aj počet hodín denného svetla, pričom rozdiel medzi letom a zimou je značný. V najsevernejšej časti za polárnym kruhom slnko niekoľko dní uprostred leta vôbec nezapadá; ani počas najtemnejších zimných dní nevychádza. Toto veľké kolísanie dĺžky denného svetla počas roka formuje prírodu aj ľudskú kultúru v regióne. V lete sa vďaka jasným nociam rozrastajú rastliny. Podmienky na chov kráv sú vo všeobecnosti dobré vo východných častiach zemepisnej oblasti, ale aj vo veľkých častiach Härjedalenu a Jämtlandu. Podmienky na chov kôz sú vo všeobecnosti dobré. Vo veľkej časti zemepisnej oblasti sa chovajú aj soby. Rozsah pastvy sobov sa líši, ale vo všeobecnosti sa zvyšuje čím ďalej na západ, ako aj v najsevernejších častiach oblasti.

Podiel ornej pôdy vhodnej na pestovanie obilnín v zemepisnej oblasti je obmedzený, a preto sa na nej nepestujú koncentrované krmivá. Soby, ale do určitej miery aj kozy, sa môžu pásť aj v najneúrodnejšom prostredí, to znamená, že všetky vyššie uvedené opisy pasienkov sa vzťahujú na pasienky pre kravy. Je zrejmé, že najlepšie podmienky na chov kráv sú v tejto oblasti v jej najjužnejšej a najvýchodnejšej časti. Soby sa v lete živia trávou, drobnými rastlinami a listami a množstvom lišajníkov, ale v zime aj vresom, a potrebujú prístup na veľké plochy.

Pri syre „Kaffeost“ je dôležité jeho použitie v káve, podľa ktorého dostal názov. Nakrája sa na kúsky, vloží sa do horúcej kávy a konzumuje sa spolu s kávou, ktorá ho zároveň ochucuje.

S rastúcim blahobytom sa „Kaffeost“ stal každodennou súčasťou stravy ľudí vo veľkých častiach oblasti. Používanie sobieho mlieka ako suroviny na výrobu syra „Kaffeost“ sa obmedzilo, keďže pravidelné dojenie sobov sa vo Švédsku ukončilo okolo roku 1930, čo však nebráni tomu, aby sa táto výroba vykonávala aj v súčasnosti. Vo väčšej časti 20. storočia prevzali v mnohých ohľadoch úlohu sobov ako poskytovateľov mlieka v sámskej kultúre kozy, zatiaľ čo kravy a kozy poskytovali mlieko obyvateľom tejto zemepisnej oblasti už dlho. Názov „Kaffeost“ sa spája najmä s varenou kávou (a nie s prekvapkávanou kávou).

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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