C/2025/1371

27.2.2025

**Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil**

(C/2025/1371)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

**„Kaffeost“**

**EU št.: PDO-SE-03014 – 18. oktober 2023**

**ZOP (X) ZGO ( )**

1. **Ime (ZOP)**

„Kaffeost“

2. **Država članica ali tretja država**

Švedska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.3 Siri

**Oznaka kombinirane nomenklature**

— 04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0406 – Sir in skuta

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

Sir „Kaffeost“ je sveži sir s suho skorjo, proizveden iz polnomastnega mleka košut severnih jelenov ali kozjega ali kravjega mleka. Dokaj suha skorja, ki nastane s sušenjem, dimljenjem ali pečenjem, je potrebna za enostavno ravnanje s sirom „Kaffeost“ ter njegovo obstojnost in drobljivost. Posamezni sir „Kaffeost“ običajno tehta med 150 g in 500 g, ker pa se prodaja tudi v kosih, lahko njegova masa odstopa od tega razpona. Sir je običajno ploščat, vendar to ni nujno. Oblika je drugotnega pomena, saj se uživa narezan na kose (glej besedilo v nadaljevanju). Debelina znaša med 1 cm in 5 cm, širina pa ni tako jasno opredeljena, zlasti če ni pečen, saj se praviloma razširi. Barva skorje je lahko mlečno bela (gorska vrsta) do rumenkasta in sajasta (dimljena severovzhodna različica) ali zlata s temno rjavimi lisami (v pečici pečena severovzhodna različica). Vsebnost maščobe sira „Kaffeost“ znaša 25–50 %, pri čemer ima kozje mleko najmanjšo vsebnost maščobe, kravje mleko vmesno vsebnost, košutje mleko pa največjo vsebnost maščobe. Sir je nesoljen in ima največ 1 % dodane soli. Delež suhe snovi znaša 40–70 %. Ti razponi so običajni, kadar se upošteva recept, lahko pa se pojavijo manjše razlike zaradi razlik v mleku.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Sir „Kaffeost“ ima pogosto gumijasto teksturo. Okus je blag in poln ter očitno podoben okusu kuhanega mleka. „Kaffeost“ je sveži sir, okus pa odraža tudi vrsto živali, od katere je pridobljeno surovo mleko (krava, koza ali severna košuta). Osnovni okus v nekaterih primerih dopolnjujejo drugi okusi (aromatično dimljeni in/ali karamelizirani), ki nastanejo zaradi dimljenja ali produktov Maillardove reakcije pri postopku peke. Ime sira se nanaša na dejstvo, da naj bi se razrezal na majhne koščke ter postregel in užival skupaj s kavo, ko se segrejejo in zmehčajo. V nadaljevanju so predstavljene podrobnejše vizualne in organoleptične lastnosti posameznih različic, ki se trenutno proizvajajo:

*„Kaffeost“ iz košutjega mleka:*

Skorja: dimljena. Svetlo rumeno-rjava osnovna barva s temnejšo površino ter odtenki dima in žara.

Vonj: dimast.

Okus: blag, nesoljen okus po čistem mleku z dimastimi notami.

Tekstura: pri hladnem siru: gumijasta, škripajoča. Pri toplem siru: topljiva in bolj gladka konsistenca.

*„Kaffeost“ iz kozjega mleka:*

Skorja: posušena/neobdelana: bele barve z majhnimi luknjicami v siru.

Vonj: blag, rahlo kiselkast.

Okus: blag, rahlo slan in rahlo kiselkast, s kozjim pridihom in kremasto osnovo. Ko je sir topel, sta poudarjeni prijetna kislost in rahla slanost sira.

Tekstura: pri hladnem siru: topljiva. Pri toplem siru: viskozna.

*„Kaffeost“ iz kozjega mleka, v pečici pečena različica:*

Skorja: pečena v pečici. Bela osnovna barva z rjavkasto rumenimi lisami zaradi peke v pečici, suha, hrustljava skorja.

Vonj: blag, mlečen, rahlo kiselkast s pridihom masla in karamele.

Okus: rahlo slan in rahlo kiselkast s pridihom sirotke in karamele ter kremasto osnovno noto. Pri toplem siru sta rahla kislost in rahlo slan okus poudarjena skupaj s podtoni karamele.

Tekstura: pri hladnem siru: precej trda. Pri toplem siru: topljiva in gumijasta.

*„Kaffeost“ iz kozjega mleka, različica z dimljeno skorjo:*

Skorja: bela osnovna barva z nekoliko temnejšo zunanjo skorjo ter pridihom dima in žara.

Vonj: blag, rahlo kiselkast, dimast.

Okus: dimast, rahlo kiselkast in rahlo slan. Pri toplem siru so poudarjeni njegova blaga kislost, rahla slanost in dimljenost.

Tekstura: pri hladnem siru: lepljiva, rahlo gumijasta. Pri toplem siru: topljiva.

*„Kaffeost“ iz kravjega mleka:*

Skorja: pečena. Svetlo rumena osnovna barva s temnimi lisami, ki nastanejo pri peki v pečici.

Vonj: blag in spominja na čisto mleko.

Okus: prevladuje čisto mleko z nekaj sladkosti. Pri toplem siru je sladkost nekoliko izrazitejša.

Tekstura: pri hladnem siru: elastična, skorja pa hrustljava z vidnimi sirnimi zrni. Tekstura je zrnata in gumijasta. Pri toplem siru: še bolj gumijasta.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

Krave molznice se hranijo s krmo in koncentrati. V skladu z zakonodajo se morajo domače živali na geografskem območju vsaj dva meseca na leto pasti na prostem. Hranijo se s travo, majhnimi rastlinami, lubjem, lišaji itd., odvisno od zadevne vrste. V hladnem delu leta so krave običajno nastanjene v zaprtih prostorih, koze pa pogosto zunaj. Severni jeleni živijo na prostem vse leto. Letno morajo vsaj polovico prehrane sestavljati krma (pašniki, seno, senaža ali silaža) in žita z geografskega območja. Žitni in drugi koncentrati se lahko kupijo od drugod, če na geografskem območju ni naravnih pogojev za njihovo proizvodnjo. Ta koncentrirana krma se kupuje predvsem na jugu Švedske.

Sir „Kaffeost“ se proizvaja iz nehomogeniziranega polnomastnega kozjega, kravjega ali košutjega mleka z geografskega območja, ki vključuje pokrajine Lapland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Härjedalen in Ångermanland.

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Proizvodnja mleka, ki se uporablja kot surovina za sir „Kaffeost“, in samega sira (sesirjenje in morebitno dimljenje ali pečenje) mora potekati na geografskem območju. Sir „Kaffeost“ se ne sme zamrzniti zunaj geografskega območja, če se prodaja z označbo „Kaffeost“, saj naj bi se po svoji naravi užival svež. Zato je treba sir zamrzniti kmalu po proizvodnji, da se zagotovi njegova kakovost ob prodaji.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

## 4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje vključuje najsevernejše dele države: Norrbotten, Västerbotten, Lapland, Jämtland, Härjedalen in Ångermanland.

## 5. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med geografskim območjem in lastnostmi sira „Kaffeost“ temelji na naravnih pogojih območja in človeških dejavnikih.

Naravni pogoji vključujejo veliko število pašnikov v poletnih mesecih, pri čemer se krma spravi za uporabo v zimskem času, pa tudi razpoložljivost velikih površin za pašo severnih jelenov in prisotnost lišajev itd. Poleg tega vključujejo tudi težke podnebne razmere, v katerih se hrana, vsaj tista, ki jo uživajo ljudje, ki delajo na prostem, ali pripadniki nomadskega ljudstva Sami, v večjem delu leta enostavno zamrzne. Iz teh razlogov ljudje kot osnovo za svojo prehrano že od nekdaj uporabljajo vrelo juho ter ji dodajajo katere koli sestavine so na voljo, vključno s sirom „Kaffeost“, in jih uživajo skupaj. Ko je pred več stoletji v regijo prispela kava, je vrela kava postala nekakšna alternativa juhi, kosi sira pa so se lahko dali v juho ali kavo. Postopni prehod s tradicije, ki temelji na juhi, na tradicijo, ki temelji na kavi, pomeni tudi, da tradicija kave na tem območju temelji predvsem na vreli kavi, kar velja še danes, medtem ko je preostala Švedska zdaj sprejela bolj celinsko kulturo kuhanja kave brez vrenja. Praksa dajanja kosov sira v kavo je sčasoma postala bolj priljubljena kot dajanje sira v juho in tako se je razvil sir, ki se zdaj imenuje „Kaffeost“. Ko se sir „Kaffeost“, ki ima sam po sebi zelo nevtralen okus, v kavi segreje in stopi, dobi značilno gladko in prijetno teksturo, hkrati pa je prepojen z nežnim okusom kave. Zaradi težkih podnebnih razmer so morali ljudje v celoti izkoristiti vse razpoložljive vire za preživetje.

Proizvodnja sira na splošno in zlasti sira „Kaffeost“, ki ga je mogoče enostavno prenašati, je jasen odziv na potrebo po čim boljšem izkoriščanju virov, ki so poleti obilni, med dolgimi in ostrimi zimami. Tradicionalni odnos do preživetja se kaže tudi v dejstvu, da sir „Kaffeost“ nima predpisane oblike. Sir v zmerno velikih kosih, ki jih je mogoče zlahka odlomiti, je izraz varčnosti in uporabe sira v vsakdanjem življenju.

V preteklosti se je sir „Kaffeost“ proizvajal le v delu leta brez snega, tj. od približno maja do septembra/oktobra, saj so živali spomladi skotile mladiče, nato pa proizvajale mleko. Sir „Kaffeost“ iz košutjega ali kozjega mleka je še vedno sezonski proizvod, različica iz kravjega mleka pa je zdaj na voljo vse leto. Letna osončenost je največja na svetu ravno na severnem tečajniku, ki prečka geografsko območje, pri čemer je ta osončenost prisotna predvsem poleti. Rastna sezona je zato izjemno živahna, zaradi česar imajo trava in druge pašne rastline posebno visoko vsebnost hranil, izmerjeno na primer v vodotopnih ogljikovih hidratih. Zato je tudi mleko živali izredno hranljivo, kar prispeva k posebnemu značaju sira „Kaffeost“ in njegovemu polnemu, nežnemu okusu. Posebno pogosto na tem območju je ozkolistno ciprje (*Chamaenerion angustifolium*). To je močna trajnica z dobro znanimi koristmi. Njeni listi se pogosto uporabljajo v sušeni obliki za pripravo aromatičnega čaja, njeno švedsko splošno ime *Mjölkört* (mlečno zelišče) pa se nanaša na dejstvo, da spodbuja laktacijo pri rejnih živalih. Pašnim živalim je na voljo takoj, ko vzklije, in do prve zmrzali. Je rastlina, ki veže nitrate in absorbira prosto topne dušikove spojine iz tal. Je bujna in močno raste zlasti v intenzivnih poletnih mesecih na severu Švedske. Kjer je na voljo, se živali hranijo z njo, da bi proizvajale posebno dobro mleko.

Človeški dejavniki vključujejo strokovno znanje mlekarn pri določanju, na primer, kdaj je treba sirnino razrezati, kako in kako fino, da bi imel sir „Kaffeost“ predvidene lastnosti, ter kako dolgo jo je treba mešati po razrezu. Poleg tega vključujejo tudi natančno ugotavljanje, kdaj je površina sira „Kaffeost“ ustrezno posušena in kdaj je sir dovolj dimljen ali pečen, da je dosežen najboljši rezultat.

Kmetije na geografskem območju so običajno majhne, ljudje pa morajo preživeti z omejenimi gospodarskimi viri. Zato je kozjereja v regiji pogostejša kot na jugu države. Poleg tega je imela vsaka kmetija na voljo omejeno količino mleka, razdalje med posameznimi kmetijami pa so bile velike in v preteklosti prevelike, da bi se kmetje lahko združevali za namene kolektivnega sirarstva, kot so delali na jugu Švedske. Zato je bilo sirarstvo osredotočeno na majhne sire in ne na velike stisnjene sire. Če se proizvaja malo sira, posamezni siri ne morejo biti veliki. Oblika ni pomembna, saj se sir pred zaužitjem vselej razreže na manjše kose in nato da v kavo.

Reja severnih jelenov, ki omogoča molžo udomačenih severnih košut in s tem proizvodnjo sira „Kaffeost“ na osnovi košutjega mleka, je tradicija ljudstva Sami in je kot taka povezana z obsežnimi predeli geografskega območja.

Ker naj bi se sir „Kaffeost“ zaužil hitro, se ni površinsko obdelal, ampak posušil/pustil neobdelan na tradicionalen način. Če je bilo predvideno nekoliko daljše zorenje sira pred zaužitjem, se je obdelal z dimljenjem ali pečenjem, odvisno od kulturnega konteksta. Sir „Kaffeost“, ki so ga tradicionalno proizvajala nomadska ljudstva (večinoma ljudstvo Sami), so obesili v luknji za dimljenje v strehi šotora *lavvu*. Dim iz ognja v središču šotora se je dvigal ter sir sušil in dimil. Ta različica sira „Kaffeost“ je bila iz košutjega ali kozjega mleka, ker so bile te vrste prilagojene nomadskemu načinu življenja. Kmetje, ki niso bili nomadi, so kot surovino za proizvodnjo sira „Kaffeost“ uporabljali kravje ali kozje mleko, saj sta ti vrsti posebej prilagojeni kmetijstvu, ki ni nomadsko. Ta sir „Kaffeost“ je bil pečen v pečici, razen če je bil namenjen takojšnjemu zaužitju. Seveda je bil v tem kulturnem kontekstu dostop do pečic večji, kar velja še danes, dimljenje pa je bilo manj očitna izbira. Ti različni načini obdelave površine sira, ki so prvotno izhajali iz različnih življenjskih razmer, so se ohranili kot kulturni izraz, čeprav so se nekateri osnovni pogoji zanje spremenili. Na primer, globoko zamrzovanje je bilo uvedeno kot alternativa shranjevanju sira „Kaffeost“, ki ni namenjen takojšnjemu zaužitju, medtem ko sta dimljenje in pečenje v pečici danes predvsem izraza želja glede okusa zaradi vpliva površinske obdelave na proizvod. Danes je lahko globoko zamrznjena vsaka vrsta sira „Kaffeost“.

Za to območje so poleg majhne gostote prebivalstva značilni obsežni gozdovi in močvirnata območja. Podnebje je pozimi izredno mrzlo, pri čemer je snežna odeja obstojnejša, temperature pa so lahko več tednov precej nižje od –20 °C.

Severna lega vpliva tudi na število ur dnevne svetlobe, pri čemer je razlika med poletjem in zimo precejšnja. V najsevernejšem delu, onkraj severnega tečajnika, sonce sredi poletja več dni ne zaide, v najtemnejših zimskih dneh pa ne vzide. Te velike razlike v količini dnevne svetlobe med letom vplivajo na naravo in človeško kulturo v regiji. Svetle noči poleti omogočajo bujno rast rastlin. Pogoji za rejo krav so na splošno dobri v vzhodnih delih geografskega območja, pa tudi v velikem delu pokrajin Härjedalen in Jämtland. Pogoji za rejo koz so na splošno dobri. V velikem delu geografskega območja se izvaja tudi reja severnih jelenov. Obseg paše severnih jelenov je različen, pri čemer je praviloma večji na zahodu in v najsevernejših delih območja.

Delež ornih zemljišč, primernih za pridelavo žit, je na geografskem območju omejen, zato se koncentrirana krma tam ne proizvaja. Severni jeleni, v manjši meri pa tudi koze, se lahko hranijo s pašo tudi v najbolj nerodovitnih okoljih, zato zgoraj navedeni pašniki pomenijo pašnike za krave. Jasno je torej, da so najboljši pogoji za rejo krav na območju v njegovem najjužnejšem in najvzhodnejšem delu. Severni jeleni se poleti hranijo s travo, majhnimi rastlinami in listjem, pozimi pa z veliko lišaji in resjem ter potrebujejo dostop do velikih površin.

Pomembna lastnost sira „Kaffeost“ je, da se uporablja v kavi, od koder tudi izvira njegovo ime. Razreže se na kose, da v vročo kavo, ki mu tudi doda okus, in zaužije skupaj z njo.

Ob vse večji blaginji je sir „Kaffeost“ v velikem delu območja postal rednejši del prehrane ljudi. Uporaba košutjega mleka kot surovine za proizvodnjo sira „Kaffeost“ je omejena, saj je bila redna molža severnih košut na Švedskem postopno opuščena okoli leta 1930, kar pa ne preprečuje, da bi se taka proizvodnja nadaljevala še danes. V kulturi ljudstva Sami so večino 20. stoletja vlogo severnih košut kot vira mleka v številnih pogledih prevzele koze, medtem ko krave in koze že dolgo zagotavljajo mleko za prebivalce geografskega območja. Sir „Kaffeost“ je zlasti povezan z vrelo kavo (in ne s kavo, kuhano brez vrenja).

**Sklic na objavo specifikacije**

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