Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2025/1371

27.2.2025

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/1371)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Kaffeost”

EU-nr: PDO-SE-03014 – 18 oktober 2023

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn (på SUB)**

”Kaffeost”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.3 Ost

KN-nummer

— 04 – MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0406 – Ost och ostmassa

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Kaffeost” är en färskost med torr yta framställd av helmjölk (= osepararerad mjölk) av ren, get eller ko. Den relativt torra ytan, som åstadkoms genom torkning, rökning eller gräddning, är nödvändig för att göra ”Kaffeost” lätt hanterbar, hållbar och möjlig att brytas i bitar. En kaffeost väger normalt 150–500 g men variationer utanför detta intervall kan förekomma eftersom ostar också säljs i bitar. Ostens form är oftast platt, men kan variera, formen är av underordnad betydelse då den förtärs uppskuren i bitar (se nedan). Tjockleken är i intervallet 1–5 cm, medan dess form på bredden inte är lika väldefinierad, särskilt inte om den inte gräddas, då den normalt flyter ut. Ytan kan vara alltifrån mjölkvit (gäller fjällnära variant) till gulaktigt sotig (gäller rökt ”Kaffeost” av nordostlig variant) till guldgul-mörkbrunfläckig (ugnsgräddad ”Kaffeost” av nordostlig variant). ”Kaffeost” har en fetthalt i intervallet 25–50 %, där getmjölk ger lägst fetthalt, komjölk mellan och renmjölk högst fetthalt. Osten är osalt, med en maximal salttillsats av 1 %. Torrsubstansen är i intervallet 40–70 %. Dessa intervall är typiska när receptet följs, men mindre avvikelser skulle kunna förekomma givet variationer i mjölkråvaran.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

”Kaffeost” är ofta gnisslig i texturen. Smaken är mild, rund med tydlig karaktär av kokt mjölk. ”Kaffeost” är en färskost och smaken får givetvis en karaktär också av det djurslag från vilken mjölkråvaran är hämtad (ko, get eller ren). Ibland kompletteras denna grundsmak med andra smaker (aromatiskt rökiga och/eller kolaaktiga) från eventuell rökning eller maillardprodukter som uppstått i samband med gräddning. Ostens namn hänförs till det faktum att den är avsedd att serveras skuren i mindre bitar som läggs i kaffe och avnjutes tillsammans med kaffet sedan de blivit varma och mjuknat i konsistensen. Mer specifika visuella och organoleptiska egenskaper hos de olika varianter som tillverkas för tillfället redovisas här:

Kaffeost/renmjölk

Yta: Rökt. Ljust gulbrun grundfärg med mörkare yta med inslag av rök och rökgaller.

Doft: rökig.

Smak: mild, osalt, ren mjölksmak med rökiga toner.

Textur: Som kall: gummiartat gnisslig. Som varm: smältande och smidigare i konsistensen.

Kaffeost/getmjölk

Yta: Torkad/obehandlad: vit färg med vissa mindre hålrum i osten.

Doft: mild, något mjölksyrlig.

Smak: Mild, lätt sälta och lätt syrlighet med en antydan till getsmak och en gräddig grundton. Som varm framhävs också ostens finstämda syra och lätta sälta.

Textur: Som kall: smältande. Som varm: viskös.

Kaffeost/getmjölk, variant ugnsgräddad yta

Yta: Ugnsgräddad. Vit grundfärg med brungula fläckar av ugnsgräddningen, torr yta och spröd brottyta.

Doft: mild, mjölkig, lätt syrlig med inslag av smörtoner och karamell.

Smak: Lätt salt och lätt syrlig med inslag av mese och karamell och en gräddig grundton. Som varm framhävs den lätta syran och den lätta sältan tillsammans med karamelltonerna.

Textur: Som kall: tämligen hård. Som varm: smältande och med en gnisslig textur.

Kaffeost/getmjölk, variant rökt yta

Yta: vit grundfärg med något mörkare yta med inslag av rök och rökgaller.

Doft: milt lätt syrlig, rökig doft.

Smak: Rökig, lätt syrlig och lätt sälta. Som varm framhävs ostens milda syra, lätt sälta och rökighet.

Textur: Som kall: segare, lätt gnisslig textur. Som varm: smältande.

Kaffeost/komjölk

Yta: Gräddad. Ljusgul grundfärg med mörka partier från ugnsgräddningen.

Doft: Doften är mild och rent mjölkig.

Smak: Domineras av ren mjölk med viss sötma. Som varm ökar ostens sötma något.

Textur: Som kall: spänstig konsistens och brottytan spröd med synliga ostkorn. Texturen är kornig och gnisslig. Som varm: än mer gnisslig.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Fodret till mjölkdjuren utgörs av grovfoder och kraftfoder. Enligt lag ska tamdjur i det geografiska området beredas utevistelse och bete minst två månader om året. Då betar de gräs, örter, bark, lavar m.m. beroende på vilket djurslag det handlar om. Medan kor normalt hålls inomhus under den kalla delen av året så går getter ofta ute. Renen går alltid ute under hela året. På årsbasis ska foderstaten utgöras av minst hälften av grovfoder (bete, hö, hösilage eller ensilage) och spannmål från det geografiska området. Spannmål och annat kraftfoder får köpas in då naturförutsättningarna för att producera detta rationellt inom det geografiska området saknas. Detta kraftfoder köps huvudsakligen från södra Sverige.

”Kaffeost” framställs av ohomogeniserad helmjölk (helmjölk = oseparerad mjölk) från get, ko eller ren från det geografiska område som utgörs av landskapen Lappland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Härjedalen och Ångermanland.

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Produktionen av mjölkråvaran till ”Kaffeost” liksom framställningen av osten (såväl ystning som eventuell rökning eller ugnsgräddning) ska ske inom det geografiska området. ”Kaffeost” får ej frysas utanför det geografiska området för att säljas med beteckningen ”Kaffeost”, detta då osten ska konsumeras färsk till sin natur och infrysning därför bör ske kort efter tillverkningen för att kunna garantera ostens kvalitet där den sedan säljs.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området utgörs av de nordligaste landskapen i landet: Norrbotten, Västerbotten, Lappland, Jämtland, Härjedalen och Ångermanland.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan det geografiska området och egenskaperna hos ”Kaffeost” baseras dels på områdets naturgivna förutsättningar, dels på mänskliga faktorer.

Till de naturgivna förutsättningarna hör tillgången till frodigt gräsbete under några intensiva sommarmånader och skördandet av vallfoder för användning under vintrarna, men också tillgången till stora arealer för betande renar och tillgången till bl.a. lav. Till naturförutsättningarna hör också det bistra klimatet som under stora delar av året inneburit att livsmedel lätt fryst i alla fall vid utomhusarbete eller hos nomadiserande samer. På den vägen har man sedan gammalt med fördel använt sig av kokande buljong som en bas i kosthållet. Ned i buljongen har man sedan lagt de varor som funnits för handen och så inmundigat det hela, bl.a. ”Kaffeost”. När kaffet gjorde entré i området för flera hundra år sedan blev detta kokkaffe ett slags alternativ till buljonggrytan och ostbitar kunde läggas i båda typerna av grytor. Buljongtraditionens successiva övergång till kaffetradition innebar också att kaffetraditionen i området främst handlar om kokkaffe och gör så alltjämt idag, medan övriga delar av Sverige idag snarare anammat en kontinental kaffekultur med bryggning etc. Över tid uppskattades bruket att lägga ostbitar i kaffegrytan mer än att lägga det i buljongen och så uppstod det vi idag känner som kaffeost. När kaffet tinar och värmer den i sig ganska smakneutrala ”Kaffeosten” får den en smidig och tilltalande karaktäristisk textur och bibringas samtidigt en finstämd smak av kaffet. Det bistra klimatet har också ställt krav på människorna att verkligen ta vara på alla de resurser som finns för överlevnad.

Framställningen av ost i allmänhet och den lättransporterade ”Kaffeosten” i synnerhet är ett tydligt utslag av nödvändigheten av att spara sommarens överflöd till långa och bistra vintrar. ”Kaffeostens” avsaknad av fokus på ostens form är också ett uttryck för detta traditionella förhållande till överlevnad då osten i lagom portionsbitar som lätt kunde brytas av är ett uttryck för hushållning och ostens användning i det dagliga livet.

Historiskt framställdes ”Kaffeost” endast under den snöfria delen av året, dvs. ungefär från maj till september/oktober eftersom djuren fick ungar på våren och laktationen pågick därefter. När det gäller ”Kaffeost” av renmjölk och getmjölk är det alltjämt en fråga om en säsongsprodukt, medan komjölk numera finns att tillgå året runt. Just vid norra polcirkeln, som löper rakt igenom det geografiska området, är mängden soltimmar på ett år som allra störst på hela jordklotet och därtill är dessa soltimmar förskjutna till att i huvudsak infalla under den ljusa delen av året. Växtkraften under odlingssäsongen är därför extraordinär i det geografiska området vilket ger vallen och betet ett särskilt högt näringsinnehåll, t.ex. mätt som WSC (*water soluble carbohydrates*). Djurens mjölk blir därför också extra näringsrik vilket bidrar till att ge ”Kaffeosten” sin särskilda karaktär och runda finstämda smak. Mjölkört (*Chamaenerion angustifolium*) växer särskilt rikligt inom området. Det är en kraftigväxande flerårig ört som är en välkänd nyttoväxt vars blad är uppskattade i torkad form som ett aromatiskt te och vars svenska namn hänför sig till örtens förmåga att ge produktionsdjuren extra mycket mjölk. Mjölkörten finns att tillgå för betande djur så snart det börjar spira och till frosten kommer. Den är en utpräglad nitratväxt som tar upp lättlösliga kväveföreningar från jorden. Starkväxande i sig blir den extra kraftfull under de intensiva sommarmånaderna i norra Sverige. När så är möjligt erbjuds djuren bete av mjölkört för främjandet av en särskilt god mjölk.

Till mänskliga faktorer hör mejeristens kunskaper om att till exempel avgöra när brytningen av ostmassan ska göras, hur brytningen ska gå till (hur fint ostmassan bryts) för att ”Kaffeost” ska få de avsedda egenskaperna samt att avgöra hur länge efterrörningen ska ske. Till de mänskliga faktorerna hör också att avgöra när ”Kaffeost” fått precis lagom torr yta, alternativt när den rökts eller gräddats precis lagom för att bli som allra bäst.

Jordbruken i det geografiska området har varit små och människor har fått leva med små ekonomiska resurser. Därför finner vi här ett större inslag av getskötsel än söderut i landet. Det har även inneburit att varje gårds mjölktillgång varit begränsad samtidigt som avståndet mellan olika gårdar varit stort och i historisk tid inte rimligt att överbrygga för kollektiv ystning i vardagen, såsom varit fallet i södra Sverige. Därmed har man vid ystning varit tvungen att fokusera på små ostar snarare än stora pressade ostar. Ska man ysta en liten ost kan det inte bli en stor och hög ost. I fallet ”Kaffeost” är inte formen det viktiga, eftersom osten inför förtäringen ändå ska delas i mindre bitar inför att den läggs i kaffet.

Renskötsel som ger förutsättningar för mjölkning av tamren – och i förlängningen därmed möjligheter att framställa ”Kaffeost” av renmjölk – är en samisk företeelse och som sådan geografiskt sammankopplad med stora delar av det geografiska området.

”Kaffeost” som kunde förväntas att förtäras i närtid ytbehandlades inte utan torkades/lämnades obehandlad traditionellt. För den händelse osten skulle lagras något längre innan förtäring röktes eller gräddades den beroende på vilken kulturell kontext den ingick i. Den ”Kaffeost” som traditionellt framställdes av nomadiserande personer (i första hand samer) hängdes upp i rökhålet i kåtans tak, varifrån röken från den centralt placerade elden steg upp och torkade såväl som rökte osten. Sådan ”Kaffeost” framställdes av endera renmjölk eller getmjölk eftersom dessa djurslag var anpassade för den nomadiserande livsstilen. Den ”Kaffeost” som istället framställdes av en bofast jordbruksbefolkning utgick från komjölk eller getmjölk som råvara, djurslag anpassade just till bofast jordbruk. Denna ”Kaffeost” ugnsgräddades om den inte skulle förtäras direkt. I denna kulturella kontext fanns och finns ju med självklarhet tillgång till ugn, medan rökning här framstår som mer långsökt. Dessa ursprungligen av kulturförhållandena givna ytbehandlingsprinciperna lever idag vidare som kulturella uttryck även om förutsättningarna delvis förändrats. Djupfrysning har ju uppenbart tillkommit som alternativ för lagring av sådan ”Kaffeost” som inte direkt ska förtäras, medan rökning eller ugnsgräddning idag främst blir ett uttryck för smakpreferenser givet ytbehandlingens påverkan på produkten. Djupfrysning kan idag också ske av alla varianter av ”Kaffeost”.

Kännetecknande för det geografiska området är, förutom den låga befolkningstätheten, vidsträckta skogar och stora myrområden. Klimatet är bistert vintertid med långvarigt snötäcke och temperaturer som drar sig en god bit under −20 °C under åtskilliga veckors tid.

Det nordliga läget påverkar också dagslängden där skillnaden mellan sommar och vinter är mycket stor. I den nordligaste delen norr om polcirkeln går solen under några dagar aldrig ned om sommarens ljusaste dygn – och heller aldrig upp under vinterns mörkaste dygn. Dagslängdens stora variation över året präglar både natur och kultur. Sommartid innebär de ljusa nätterna en växtkraft av explosionsartade dimensioner. Förutsättningarna för hållning av kor är generellt goda i de östliga delarna av det geografiska området, men även i stora delar av Härjedalen och Jämtland. Förutsättningarna för hållning av getter är generellt god. I stora delar av det geografiska området bedrivs också renskötsel med renbeten som varierar i utbredning men generellt blir mer betydelsefull ju längre västerut man kommer samt i de allra nordligaste delarna av området.

Andelen åkermark lämpad för spannmålsodling i det geografiska området är begränsad varför kraftfoder inte produceras inom området. Renen, men i viss mån också geten, kan livnära sig på bete även i de kargaste miljöerna varför betesmarken ovan snarast ska läsas som betesmark för kor och där det blir tydligt att de bästa förutsättningarna i området för hållandet av kor därmed är de sydligaste delarna av området samt de ostligaste. Renen äter gräs, örter och löv under sommaren och mycket lav men också ljung under vintern och behöver tillgång till stora arealer.

Det centrala med kaffeost är användningen ihop med kaffe, vilket ger osten dess namn. ”Kaffeost” skärs i bitar, läggs i varmt kaffe och förtärs tillsammans med kaffet som då också sätter smak på kaffeosten.

I takt med stigande välstånd har ”Kaffeost” kommit att bli ett mer vardagligt inslag i kosthållet i stora delar av området. Användningen av renmjölk som råvara för framställning av ”Kaffeost” har varit begränsad sedan regelmässig mjölkning av renar avvecklades i Sverige kring 1930, vilket dock inte förhindrar att sådan framställning trots allt förekommer än idag. I många avseenden övertog geten renens roll som mjölkleverantör inom samekulturen under stora delar av 1900-talet, medan kon såväl som geten levererat mjölk till den bofasta befolkningen i det geografiska området sedan långt tillbaka. ”Kaffeost” är särskilt förknippad med kokkaffe (snarare än bryggkaffe).

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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