

# Ansökan om skyddad beteckning

## Ansökan avser

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

## Ansökande grupp

Sveriges Gårdsmejerister, % Kerstin Johansson, Liared Tuskan 105, 523 91 ULRICEHAMN

## 1 Beteckning

”Kaffeost”

## 2 Medlemsstat eller tredje land

Sverige

## 3 Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

### 3.1 Produkttyp

Klass 1.3 Ost

### 3.2 Beskrivning av produkten

”Kaffeost” är en färskost med torr yta framställd av helmjolk (=oseparerad 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 (föremål för kontroll), 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 minst fetthalt, komjolk 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 mjölkkråvaran.



Figur 1. "Kaffeost" av komjolk med ugnsgreddad yta (nordostlig variant).

"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 antydning 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 ugnsgreddad yta:

Yta: Ugnsgreddad. Vit grundfärg med brungula fläckar av ugnsgreddningen, 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 / komjolk:

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

Doft: Doften är mild 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.



*Figur 2. Vid serveringen av "Kaffeost" erhåller den sin smidiga konsistens och milda smak där kaffets värme och smak formar osten.*

### 3.3 Råvaror

"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 (föremål för kontroll).

Mjölkråvaran kan antingen komma från den egna gården/verksamheten eller också vara inköpt av producenten från extern leverantör inom det geografiska området. I det senare fallet ska den inköpta mjölkråvaran kunna spåras. För mjölkråvaran ska det också finnas dokumentation som bekräftar att avsnitt 3.4 Foder är uppfyllt, avseende fodrets ursprung. Av mjölken framställs ostmassa genom tillsats av löpe. Ko-, get- eller renmjölk samt löpe ska alltid ingå (föremål för kontroll). Små mängder syrakultur och/eller salt får också, men måste inte, ingå.

### **3.4 Foder**

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.

### **3.5 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 ugnsgärddning) ska ske inom det geografiska området. ”Kaffeost” får ej frysas utanför det geografiska området för att säljas med beteckningen ”Kaffeost”.

### **3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.**

--

### **3.7 Särskilda regler för märkning**

--

## **4 Beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området utgörs av de nordligaste landskapen i landet: Norrbotten, Västerbotten, Lappland, Jämtland, Härjedalen och Ångermanland (Figur 3).

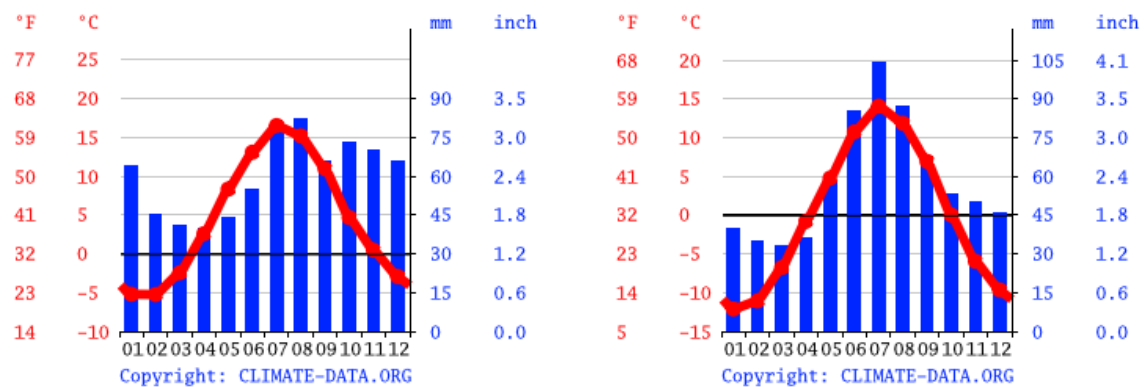


*Figur 3. Det geografiska området utgörs av de nordligaste landskapen i landet.*

## **5 Samband med det geografiska området**

### **5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området**

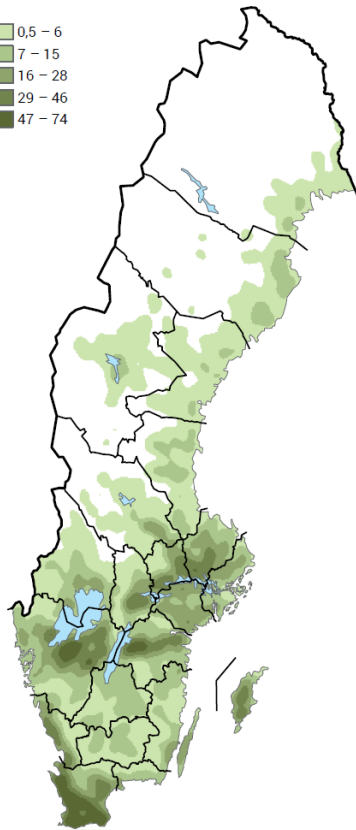
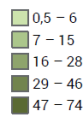
Kännetecknande för det geografiska området är förutom den låga befolkningstätheten, vidsträckta skogar och stora myrområden. Klimatet är bister vintertid med långvarigt snötäcke och temperaturer som drar sig en god bit under  $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$  under åtskilliga veckors tid. Figur 4 fördjupar perspektivet på klimatet inom området.



Figur 4. Klimatdata för Örnsköldsvik respektive Gällivare fångar på ett bra sätt klimatvariationerna inom det geografiska området.

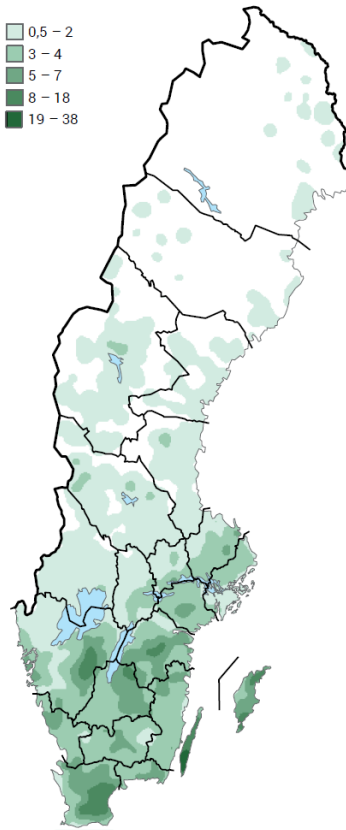
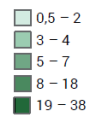
Det nordliga läget påverkar också dagslängden där skillnaden mellan sommar och vinter är mycket stor. I den nordligaste delen norr om polcirkeln går solen under några dagar aldrig ned om sommarens ljusaste dygn – och heller aldrig upp under vinterns mörkaste dygn. Dagslängdens stora variation över året 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. Det geografiska områdets nordliga belägenhet innebär att våren kommer sent och hösten tidigt. Figur 6 visar andelen åkermark respektive betesmark i olika delar av Sverige.

Jordbruksmarkens regionala fördelning år 2015,  
hektar åkermark per km<sup>2</sup>



Källa: Jordbruksverket. Bearbetning och karta: SCB

Jordbruksmarkens regionala fördelning år 2015,  
hektar betesmark per km<sup>2</sup>



Källa: Jordbruksverket. Bearbetning och karta: SCB

Figur 5. Andel åkermark och betesmark i Sverige enligt Jordbruksverket.

Figuren visar tydligt de begränsade mängderna åkermark respektive betesmark i det geografiska området där tillgången på åkermark parat med det tuffa klimatet förklarar varför kraftfodret 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.

## 5.2 Specifika uppgifter om produkten

Det centrala med kaffeost är användningen ihop med kaffe. ”Kaffeost” skärs i bitar, läggs i varmt kaffe och förtärs tillsammans med kaffet som då också sätter smak på kaffeosten. Inom ramen för denna kulturtradition finns två olika varianter (fjällnära respektive nordostlig). Framställningen sker i fem steg som närmare beskrivs nedan:

1. ”Kaffeost” framställs av helmjölk, som vid behov får pastöriseras och vid behov får en tillsats av mjölktsyra innan löpet tillsätts och mjölken ystas.

2. Efter att mjölken koagulerat bryts koaglet och rörs och värms lätt varvid vasslen strömmar ut ur koaglet och återstoden bildar en ostmassa.
3. Vassle dräneras av från ostmassan men bara delvis, så att en del vassle får följa med ostmassan ned i den perforerade ostformen i syfte att bidra till en tät textur i den färdiga osten.
4. I syfte att öka hållbarheten gräddas osten (nordostlig variant) eller kan osten rökas (fjällnära variant) och osten kan också saltas.
5. ”Kaffeost” är en färskost med begränsad hållbarhet och fryses därför ofta in av producenten för att förlänga hållbarheten. När osten ska inmundigas skärs den sönder i småbitar – ofta kuber med 1–3 cm sida. Ostbitarna läggs sedan i varmt kaffe och får mjukna innan de förtärs och har då tagit smak av kaffet.

I takt med stigande välstånd har ”Kaffeost” kommit att bli ett mer vardagligt inslag i kosthålllet 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).

### **5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper**

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 kosthålllet. 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 lätttransporterade ”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, d.v.s. 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 alltså en fråga om en säsonsprodukt, medan kommjölk 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. Mjölkkört (*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. Mjölkkörten 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 mjölkkört för främjandet av en särskilt god mjölk.

Till mänskliga faktorer hör mejeristens kunskaper om att till exempel avgöra när brytningen av ostmassan ska göra, 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 mjölkstillgång 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 røkhålet 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 också getmjölk eftersom dessa djurslag var anpassade för den nomadiserande livsstilen. Den ”Kaffeost” som istället framställdes av en bofast jordbruksbefolkning utgick från komjolk 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 skall 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”.

”Kaffeost” har varit med och tävlat vid både SM i Mathantverk och vid Ostfestivalen i Stockholm. När intresset för ”Kaffeosten” ökar finns förutsättningar för egna tävlingsklasser för denna traditionsfyllda ostsart. ”Kaffeost” säljs och förtärs med självklarhet på alla större marknader och event i det geografiska området, inte minst på världskända Jokkmokks marknad. ”Kaffeost” är en ost för såväl vardag som fest. I restaurangguiden *White guide* kan noteras att t.ex. Hulkoffgården i Tornedalen uppmärksammas för sin kaffeost.

#### **5.4 Kännetecknen att kontrollera vid kontroll**

”Kaffeost” kännetecknas som livsmedelsprodukt av att vara en ystad mjölkprodukt som är

1. 1–5 cm hög
2. framställd av helmjölk av ko, get eller ren
3. framställd av mjölk från Norrbotten, Västerbotten, Lappland, Jämtland, Härjedalen eller Ångermanland
4. där löpe är en nödvändig ingrediens
5. där framställningen sker i Norrbotten, Västerbotten, Lappland, Jämtland, Härjedalen eller Ångermanland

## **6 Källor**

Anon. (2019); Markanvändningen i Sverige, SCB

Anon. (2010); Samisk mat Exempel på mattraditioner som grund för det moderna samiska köket, Sametinget, Sametinget, Giron

Nilsson, Anne (1977); Gör din egen ost, ICA bokförlag, Västerås

Nilsson, Lena Maria (2018); ”Food, nutrition and health in Sápmi” i Nutritional and health aspects of food in Nordic countries, Academic Press, 179–195

Ränk, Gustaf (1966); Från mjölk till ost, Nordiska museet, Stockholm  
<https://whiteguide.com/se/sv/restaurants/6139> (besökt 220207)

## **7 Ansökan framtagen av**

Martin Ragnar, Hans Naess och Matti Leino i samarbete med Sveriges Gårdsmejerister.