C/2026/5029

29.9.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/5029)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Tjockmjölk“

EU č.: PGI-SE-03376 – 12. 12. 2024

1. **Název (názvy)**

„Tjockmjölk“

2. **Druh zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Švédsko

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

04 – MLÉKO A MLÉČNÉ VÝROBKY; PTAČÍ VEJCE; PŘÍRODNÍ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČIŠNÉHO PŮVODU, JINDE NEUVEDENÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0403 – Jogurt; podmáslí, kyselé mléko a smetana, kefír a jiné fermentované (kysané) nebo acidofilní mléko a smetana, též zahuštěné nebo obsahující přidaný cukr nebo jiná sladidla nebo ochucené nebo obsahující přidané ovoce, ořechy nebo kakao

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Tjockmjölk“ je fermentovaný mléčný produkt vyrobený z plnotučného nehomogenizovaného kravského nebo kozího mléka (plnotučné mléko = neseparované). Mléko se okyseluje přímo v balení určeném pro spotřebitele pomocí mezofilní kultury bakterií mléčného kvašení, která obsahuje bakterie produkující exopolysacharidy – často se jedná o kmeny z rodů *Lactococcus lactis* var. *longi* a *Lactococcus cremoris*, ale může zahrnovat i jiné mezofilní kultury mléčných bakterií, které přispívají k aromatickému profilu produktu. Hlavním rysem tohoto produktu je jeho konzistence, která je jedinečně želatinová, viskózní a pružná. Produkt „Tjockmjölk“ se také vyznačuje obzvláště dlouhou trvanlivostí, protože k oddělování syrovátky dochází v menší míře než u jiných fermentovaných mléčných produktů – což je opět přímým důsledkem tvorby exopolysacharidů, které mají mimořádně dobrou schopnost vázat tekutinu.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Při podávání je nejlepší ho vyndat z obalu lžící, ale lze ho také přelít, i když je velmi viskózní. To také ztěžuje pití; spíš se musí jíst lžící. Aby se snáze jedl, lze ho před jídlem rozšlehat vidličkou nebo nastříhat nůžkami. Je lepší produkt „Tjockmjölk“ žvýkat, než ho pouze spolknout.

Produkt „Tjockmjölk“ se okyseluje tak, aby konečná hodnota pH činila 4,6, tato hodnota se však může pohybovat v rozmezí 4,3–4,7. Obsah tuku činí 3–7 %. Obsah bílkovin činí 3–4 %.

Produkt „Tjockmjölk“ z kravského mléka

Barva je smetanová a může se mírně lišit v závislosti na způsobu pastvy. Na povrchu se vytvoří vrstva smetany. Vůně je svěží, čistá a mírně kyselá, s tóny zeleného jablka a citronu a plným dozvukem. Má pružnou konzistenci a je velmi viskózní, což ztěžuje jeho nalévání.

Produkt „Tjockmjölk“ z kozího mléka

Barva je bílá nebo smetanová. Výrobek je homogenní a neobsahuje smetanovou vrstvu. Vůně je svěží, řízná a kyselá, s tóny malin a bylinek a možná i s lehkou příchutí kozího mléka. Textura je viskózní a vyžaduje žvýkání….

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Produkt „Tjockmjölk“ je fermentovaný mléčný produkt vyrobený z plnotučného nehomogenizovaného kravského nebo kozího mléka (plnotučné mléko = neseparované).

Syrové mléko musí pocházet z dané zeměpisné oblasti, neboť pověst tohoto produktu je spjata s kulturou sezónního přesunu zvířat na jiné pastviny a s produkcí mléka v této oblasti.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Syrové mléko musí pocházet z dané zeměpisné oblasti, neboť pověst tohoto produktu je spjata s kulturou sezónního přesunu zvířat na jiné pastviny a s produkcí mléka v této oblasti. K okyselení mléka musí rovněž dojít v rámci dané zeměpisné oblasti.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balení hotového produktu se musí uskutečnit v rámci dané zeměpisné oblasti.

Je nutné, aby byl produkt balen v rámci dané zeměpisné oblasti, jelikož k okyselení dochází přímo v balení určeném pro spotřebitele.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Tato geografická oblast se skládá z následujících provincií (od severu k jihu): Laponsko, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Ångermanland, Medelpad, Härjedalen, Dalarna, Hälsingland, Gästrikland, Västmanland, Uppland, Närke, Värmland, Dalsland a Bohuslän.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi zeměpisnou oblastí a vlastnostmi produktu „Tjockmjölk“ spočívá v jedinečné kvalitě, pověsti a dalších vlastnostech, které tento produkt získal díky svému zeměpisnému původu v daném regionu. Pověst tohoto produktu je jednoznačně spjata s kulturou sezónního přesunu zvířat na jiné pastviny, která je chráněna organizací UNESCO a která je historicky omezena na danou zeměpisnou oblast a je pro ni charakteristická. Kniha Gustafa Ränka „*Från mjölk till ost*“ [Od mléka k sýru] obsahuje podrobnou mapu znázorňující historické využití pojmu „tätmjölk“. Žádost o zeměpisné označení se týká produktu „Tjockmjölk“, avšak stejný typ produktu se prodává i pod jinými názvy, jako jsou například tjuckmjölk, täte, tätmjölk a långmjölk.

Mlékárny v dané geografické oblasti disponují tradicemi a odbornými znalostmi nezbytnými pro výrobu produktu „Tjockmjölk“. Tyto zásadní znalosti se týkají například podmínek okyselování (vztah mezi časem a teplotou) a určení, kdy produkt dosáhl správné konzistence.

Produkt „Tjockmjölk“ je fermentovaný mléčný produkt, který se okyseluje pomocí mezofilních bakterií. Přítomnost určitých bakterií mléčného kvašení vede k tvorbě exopolysacharidů, díky nimž má hmota pružnou konzistenci a je vysoce viskózní. To je nejvýznamnější rozdíl mezi produktem „Tjockmjölk“ a ostatními mezofilními kyselými mléčnými produkty. Vzhledem k vysoké viskozitě se spotřeba produktu „Tjockmjölk“ poněkud liší od spotřeby jiných fermentovaných mléčných produktů. Produkt „Tjockmjölk“ se většinou nenalévá, ale nabírá se lžící a před spolknutím se obvykle žvýká. Před konzumací jej lze také rozšlehat nebo nakrájet, aby se snížila jeho viskozita.

Mezofilní kultura bakterií mléčného kvašení používaná při výrobě produktu „Tjockmjölk“ vychází ze staré předprůmyslové švédské sýrařské tradice, v níž se mléko nechávalo přirozeně okyselit, s tím rozdílem, že v dané geografické oblasti se k okyselení mléka používaly také tučnice rodu *Pinguicula* (*Pinguicula* spp.).

Produkt „Tjockmjölk“ se vyrábí přidáním aktivní mezofilní kultury bakterií mléčného kvašení do plnotučného kravského nebo kozího mléka, včetně bakterií produkujících exopolysacharidy – často se jedná o kmeny z rodů *Lactococcus lactis* var. *longi* a *Lactococcus cremoris*. Právě tyto kmeny produkují exopolysacharidy, zatímco bakterie obecně dodávají produktu jeho aromatický profil. Při použití divoké kultury lze přidat i jiné mezofilní kultury bakterií mléčného kvašení, avšak pro charakteristické vlastnosti produktu mají pouze druhořadý význam. K okyselení dochází v teplotním rozmezí 18–25 °C a to přímo v konečném spotřebitelském balení, přičemž se obvykle na povrchu vytvoří zřetelná vrstva smetany (to platí pouze pro produkt „Tjockmjölk“ z kravského mléka, protože kozí mléko se stejným způsobem neodděluje). Pod vlivem mléčných bakterií dochází k syntéze exopolysacharidů z mono- a disacharidů obsažených v mléce. Produkt „Tjockmjölk“ má za správných podmínek trvanlivost v řádu týdnů či měsíců. Vzhledem k souvislosti s kulturou sezónního přesunu zvířat na jiné pastviny se historicky jednalo o sezónní letní produkt, který však bylo možné po uskladnění konzumovat i na podzim. Řada dnešních výrobců produktu „Tjockmjölk“ ho vyrábí pouze v létě. Nejstarší zmínka o produktu „Tjockmjölk“ ve švédském tisku se nachází v deníku *Svenska Tidningen* z roku 1853. Od 70. let 19. století se produkt „Tjockmjölk“ běžně používal jako označení zavedeného produktu vyráběného ve střední a severní části Švédska.

Kultura sezónního přesunu zvířat na jiné pastviny, která byla nedávno zařazena na seznam nehmotného kulturního dědictví UNESCO ze Švédska, spočívá v tom, že se zvířata na letní pastvu převádějí na pozemky vzdálené od samotného statku. Mléko vyprodukované na horských farmách se zpracovávalo na produkty s dlouhou trvanlivostí, především na máslo, sýr a produkt „Tjockmjölk“. Po pozemkových reformách v 19. století se sezónní přesun zvířat na jiné pastviny omezil, avšak některé specifické potravinářské produkty se v těchto oblastech zachovaly různými způsoby. Kultura produktu „Tjockmjölk“ je do značné míry spjata s historickým sezónním přesunem zvířat na jiné pastviny.

Sezonní přesun zvířat na jiné pastviny spočíval v přesunu krav a koz během letních měsíců z farmy do horských pastvin, aby bylo možné využít dostupné pastviny. Zvířata do hor často doprovázeli mladé služebné a zemědělští dělníci, zatímco domácí služebnictvo zůstávalo na statku. V létě proto na farmě nebylo k dispozici téměř žádné čerstvé mléko. Na rozdíl od běžného přirozeně okyseleného mléka se produkt „Tjockmjölk“ dal díky antibiotickým vlastnostem specifické kultury bakterií mléčného kvašení skladovat déle, a to až několik měsíců. Produkt „Tjockmjölk“ se tedy dal v létě konzumovat přímo na farmě, i když byla zvířata na horských pastvinách. Podobně se na horském hospodářství mohl vyrábět produkt „Tjockmjölk“ pro spotřebu v pozdním podzimu a v zimě, například při lesních pracích, jak popisují informátoři v databázi Švédského institutu pro jazyk a folklór.

Produkt „Tjockmjölk“ je v dané geografické oblasti i nadále dobře známým produktem a je často vnímán jako typický produkt regionu Norrland, i když tato oblast zahrnuje také část Svealandu. Tento produkt je v současné době v jižním Švédsku obecně méně známý. O produktu „Tjockmjölk“ se lze dočíst v knihách věnovaných jak sezónnímu přesunu zvířat na jiné pastviny, tak mléčné kultuře, a také na následujících internetových stránkách.

Z internetových stránek *Matkult*, které provozuje Švédský institut pro jazyky a folklór:

„Tätmjölk na severu.

Ve zbytku země, od středního Švédska až po sever […], se k okyselení mléka používala také jiná metoda. Díky přidání bakteriální kultury mléko zhoustlo, získalo pružnou konzistenci, bohatší chuť a delší trvanlivost. Aby bylo možné zahájit kultivaci bakteriální kultury, bylo z předchozí šarže odebráno určité množství mléka, označované jako ‚*ympmjölk*‘ nebo ‚*täte*‘. Toto mléko bylo možné také vysušit, například na kousku látky, který se podle potřeby navlhčoval. Mléko se poté nechalo několik dní odstát a zrát.

Hotový produkt se nazýval tätmjölk, långmjölk, tjockmjölk, segmjölk nebo källarmjölk. […] V oblastech, kde se praktikuje sezónní přesun zvířat na jiné pastviny, bylo velkou výhodou, že se långmjölk dal díky antibiotickým vlastnostem bakteriální kultury skladovat několik měsíců."

V ilustračním videu, které 15. srpna 2025 zveřejnila společnost Smakriket na Facebooku, předvádí farma Hillsands Getgård [Hillsandská kozí farma] charakteristickou konzistenci produktu „Tjockmjölk". V textu se uvádí, že „Tjockmjölk – nazývaný také långmjölk – patří k našim nejstarším mlékařským tradicím. Farma Hillsands Getgård v Jämtlandu udržuje tuto tradici při životě s péčí a úctou jak k surovinám, tak k historii. […]

Je to produkt, který je formován okolní krajinou. Je jemný a výživný a jde o nepostradatelnou součást snídaně v severním Švédsku."

Horské hospodářství Myhrbodarna ve Valsjöbynu v Jämtlandu je příkladem horského hospodářství, kde se v létě udržuje tradice výroby produktu „Tjockmjölk". Tato informace je rovněž uvedena na regionálních turistických stránkách věnovaných pohoří Ansättfjällen. Souvislost mezi horskými usedlostmi a produktem „Tjockmjölk" zdůrazňují také Håkan Tunon a Bolette Bele v knize *Fäboden – Naturen, kulturen och kulturlandskapet* z roku 2019. Blogerka Swedish Spoon se o tom zmiňuje také v souvislosti s horským areálem Antesbodarna v Laponsku. Noviny *Sundsvalls Tidning* informovaly v článku ze dne 12. července 2009 o akci Fäboddagen [Den horských pastvin] v Björnåsenu, která se konala již 24. rokem v řadě a přilákala návštěvníky z blízka i z daleka – a kde se samozřejmě produkt „Tjockmjölk" podával.

Kultura sezónního přesunu zvířat na jiné pastviny je i nadále spojována s geografickou oblastí, na kterou se tato žádost vztahuje, i když spíše jako historický jev než jako jev současný. Pověst produktu „Tjockmjölk" je zjevně spjata se severním Švédskem. Lidé, kteří se přestěhovali ze severních krajů do jižního Švédska, často hovoří o tom, jak je pro ně obtížné sehnat produkt „Tjockmjölk" v místě svého nového bydliště, přičemž právě tento produkt patří k těm, po kterých se jim nejvíce stýská a které nejvýrazněji symbolizují jejich severní domov.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

https://www.livsmedelsverket.se/4934bd/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/ansokan-skyddad-geografisk-beteckning--tjockmjolk--2026-02-23.pdf