C/2026/5029

29.9.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/5029)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1])

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Tjockmjölk«

EU-nr.: PGI-SE-03376 — 12. december 2024

1. **Betegnelse(r)**

»Tjockmjölk«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ☒

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Sverige

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

04 – MÆLK OG MEJERIPRODUKTER; FUGLEÆG; NATURLIG HONNING; SPISELIGE PRODUKTER AF ANIMALSK OPRINDELSE, IKKE ANDETSTEDS TARIFERET

0403 – Yoghurt; kærnemælk, koaguleret mælk og fløde, kefir og anden fermenteret eller syrnet mælk og fløde, også koncentreret, tilsat sukker eller andre sødemidler, aromatiseret eller tilsat frugt, nødder eller kakao

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Tjockmjölk« er et syrnet mælkeprodukt fremstillet af fuldfed, uhomogeniseret sødmælk fra køer eller geder (sødmælk = mælk, der ikke er skummet). Mælken syrnes direkte i forbrugeremballagen med en mesofil mælkesyrekultur, der omfatter exopolysaccharidproducerende bakterier, som ofte er selektioner af slægterne *Lactococcus lactis* var. *longi* og *Lactococcus cremoris*, men som også kan omfatte andre mesofile mælkesyrekulturer, der bidrager til produktets aromaprofil. Produktets vigtigste egenskab er dets tekstur, som er enestående geléagtig, tyktflydende og elastisk. »Tjockmjölk« har også en særlig lang holdbarhed, eftersom valleudskillelsen er mindre omfattende end i andre syrnede mælkeprodukter, hvilket igen er et direkte resultat af dannelsen af exopolysaccharider, som er særlig gode til at binde væske.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Det er bedst at servere den ved at tage den ud af emballagen med en ske, men den kan også hældes op, selv om den er meget tyktflydende. Dette gør den også vanskelig at drikke, og derfor bør den snarere spises med en ske. For at gøre den lettere at spise kan den piskes med en gaffel eller klippes med en saks, før den spises. »Tjockmjölk« skal helst tygges i stedet for blot at synkes.

»Tjockmjölk« syrnes med henblik på en endelig pH-værdi på 4,6, men den kan variere i intervallet 4,3-4,7. Fedtindholdet er 3-7 %. Proteinindholdet er 3-4 %.

»Tjockmjölk« af komælk

Farven er råhvid og kan variere en smule alt efter græsningen. Der dannes et flødelag øverst. Aromaen er frisk, ren og let syrlig med et strejf af grønne æbler og citron og med en rund eftersmag. Konsistensen er elastisk og meget tyktflydende, hvilket gør den vanskelig at hælde op.

»Tjockmjölk« af gedemælk

Farven er hvid eller råhvid. Produktet er homogent og har ikke noget flødelag. Aromaen er frisk, perlende og syrlig med noter af hindbær og urter og evt. en let gedesmag. Teksturen er tyktflydende og sej.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

»Tjockmjölk« er et syrnet mælkeprodukt fremstillet af fuldfed, uhomogeniseret sødmælk fra køer eller geder (sødmælk = mælk, der ikke er skummet).

Mælkeråvaren skal stamme fra det geografiske område, eftersom produktets omdømme er knyttet til græsningsskiftekulturen og den tilhørende mælkeproduktion.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Mælkeråvaren skal stamme fra det geografiske område, eftersom produktets omdømme er knyttet til græsningsskiftekulturen og den tilhørende mælkeproduktion. Mælkens syrning skal også finde sted i det geografiske område.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Emballering af det færdige produkt skal finde sted i det geografiske område.

Det er nødvendigt at emballere produktet i det geografiske område, da syrningen finder sted i forbrugeremballagen.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

–

5. Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning

Det geografiske område består af følgende provinser (fra nord til syd): Lappland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Ångermanland, Medelpad, Härjedalen, Dalarna, Hälsingland, Gästrikland, Västmanland, Uppland, Närke, Värmland, Dalsland og Bohuslän.

6. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem det geografiske område og egenskaberne ved »Tjockmjölk« bygger på den enestående kvalitet, det omdømme og de øvrige egenskaber, som produktet har på grund af sin geografiske oprindelse i regionen. Produktets omdømme er klart knyttet til den UNESCO-beskyttede græsningsskiftekultur, som historisk set er begrænset til og karakteristisk for det geografiske område. Gustaf Ränks bog *Från mjölk till ost* [fra mælk til ost] indeholder et detaljeret kort, der viser den historiske brug af »tätmjölk«. Den geografiske betegnelse, der ansøges om, vedrører »Tjockmjölk«, men samme produkt sælges også under andre navne, herunder tjuckmjölk, täte, tätmjölk og långmjölk.

Mejerierne i det geografiske område har de traditioner og den knowhow, der er nødvendig for at fremstille »Tjockmjölk«. Den afgørende viden vedrører f.eks. betingelserne for syrning (forholdet mellem tid og temperatur) og bestemmelsen af, hvornår produktet har opnået den rette konsistens.

»Tjockmjölk« er et syrnet mælkeprodukt, der fremstilles ved syrning med mesofile bakterier. Forekomsten af bestemte mælkesyrebakterier fører til dannelsen af exopolysaccharider, som gør konsistensen elastisk og meget tyktflydende. Dette er den væsentligste forskel mellem »Tjockmjölk« og andre mælkeprodukter syrnet med mesofile bakterier. Den meget tyktflydende karakter gør indtagelsen af »Tjockmjölk« noget anderledes end indtagelsen af andre syrnede mælkeprodukter. »Tjockmjölk« øses oftest op med ske i stedet for at blive hældt op, og den tygges som regel, inden den synkes. Den kan også piskes eller skæres inden spisning for at gøre den mindre tyktflydende.

Den mesofile mælkesyrekultur, der anvendes i »Tjockmjölk«, stammer fra en gammel førindustriel svensk ostefremstillingstradition, hvor man lod mælken syrne naturligt, med den forskel, at man i det geografiske område også anvendte vibefedt (*Pinguicula* spp.) til at syrne mælken.

»Tjockmjölk« fremstilles ved at tilsætte en aktiv mesofil mælkesyrekultur til sødmælk fra køer eller geder, herunder exopolysaccharidproducerende bakterier, som ofte er selektioner af slægterne *Lactococcus lactis* var. *longi* og *Lactococcus cremoris*. Det er selektionerne, der producerer exopolysacchariderne, mens bakterierne generelt giver produktet dets aromaprofil. Hvis der anvendes en vildkultur, kan andre mesofile mælkesyrekulturer også indgå, men de er af sekundær betydning for produktets særlige kendetegn. Syrningen finder sted i temperaturintervallet 18-25 °C og i den endelige forbrugeremballage, hvorved der normalt dannes et tydeligt flødelag øverst (dette gælder kun for »Tjockmjölk« af komælk, da gedemælk ikke skiller på samme måde). Under påvirkning af mælkesyrebakterierne syntetiseres exopolysacchariderne fra mælkens egne mono- og disaccharider. »Tjockmjölk« har under de rette forhold en holdbarhed på uger eller måneder. I betragtning af forbindelsen til græsningsskiftekulturen var den historisk set et sæsonbestemt sommerprodukt, men kunne indtages om efteråret efter opbevaring. En række af nutidens »Tjockmjölk«-producenter fremstiller den kun om sommeren. Den tidligste omtale af »Tjockmjölk« i svensk presse findes i *Svenska Tidningen* fra 1853. Fra 1870'erne var »Tjockmjölk« den sædvanlige betegnelse for et etableret produkt, der blev fremstillet i de centrale og nordlige dele af Sverige.

Græsningsskiftekulturen, som for nylig blev optaget på UNESCO's liste over immateriel kulturarv fra Sverige, er baseret på, at dyr føres til sommergræsning på arealer langt fra selve gården. Mælken, der blev fremstillet på bjergbedrifterne, blev forarbejdet til produkter med lang holdbarhed, primært smør, ost og »Tjockmjölk«. Græsningsskifte blev mindre udbredt efter parcelreformerne i det 19. århundrede, men særlige fødevarer levede videre i disse områder på forskellige måder. »Tjockmjölk«-kulturen er i vid udstrækning knyttet til det historiske græsningsskifte.

Græsningsskiftet indebar, at køer og geder blev flyttet fra gården til bjergbedriften i sommermånederne for at udnytte de tilgængelige græsningsressourcer. De unge piger og karlene fulgte ofte dyrene op i bjergene, mens tjenestefolkene blev på gården. Derfor var der kun lidt eller slet ingen frisk mælk til rådighed på gården om sommeren. I modsætning til almindelig selvsyrnet mælk kunne »Tjockmjölk« opbevares længere, nemlig i op til flere måneder, takket være den særlige mælkesyrekulturs antibiotiske egenskaber. Dermed kunne »Tjockmjölk« spises på gården om sommeren, selv om dyrene var på græs i bjergene. På samme måde kunne »Tjockmjölk« fremstilles på bjergbedriften til forbrug sent om efteråret og om vinteren, f.eks. under skovarbejde, som beskrevet af kilder i databasen hos det svenske institut for sprog og folkeminder.

»Tjockmjölk« er fortsat et velkendt produkt i det geografiske område og opfattes ofte som typisk for regionen Norrland, selv om området også omfatter en del af Svealand. Produktet er på nuværende tidspunkt generelt mindre kendt i det sydlige Sverige. »Tjockmjölk« er beskrevet i bøger om både græsningsskifte og mælkekultur samt på følgende websteder.

Fra webstedet *Matkult*, der administreres af det svenske institut for sprog og folkeminder:

»Tätmjölk i nord.

I resten af landet, fra det centrale Sverige og nordpå […], blev der også anvendt en anden metode til at syrne mælken. Ved at tilsætte en bakteriekultur blev mælken tyk og elastisk og udviklede mere smag samt en længere holdbarhed. For at starte bakteriekulturens udvikling blev der taget noget mælk, kaldet *ympmjölk* eller *täte*, fra et tidligere parti. Denne mælk kunne også tørres, f.eks. på et stykke stof, som blev lagt i blød efter behov. Mælken fik derefter lov til at stå og modne i nogle dage.

Det færdige produkt blev kaldt tätmjölk, långmjölk, tjockmjölk, segmjölk eller källarmjölk. […] I områder med græsningsskifte var det en stor fordel, at långmjölk kunne opbevares i flere måneder takket være bakteriekulturens antibiotiske egenskaber.«

I en illustrativ filmsekvens, som Smakriket offentliggjorde på Facebook den 15. august 2025, demonstrerer Hillsands Getgård [Hillsands gedegård] den karakteristiske konsistens af »Tjockmjölk«. I teksten står der, at »Tjockmjölk – også kaldet långmjölk – er en af vores ældste mejeritraditioner. Hillsands Getgård i Jämtland holder den i live med omhu og respekt for både råvaren og historien. […]

Det er et produkt, der er formet af sit landskab. Roligt, næringsrigt og et fast indslag på morgenbordet i det nordlige Sverige«

Bjergbedriften Myhrbodarna i Valsjöbyn i Jämtland er et eksempel på en bjergbedrift, hvor traditionen med produktion af »Tjockmjölk« holdes i live om sommeren. Dette fremhæves også på Ansättfjällens regionale turismewebsted. Sammenhængen mellem bjergbedrifter og »Tjockmjölk« fremhæves også af Håkan Tunon og Bolette Bele i bogen *Fäboden – Naturen, kulturen och kulturlandskapet* fra 2019. Bloggeren Swedish Spoon omtaler også produktet i forbindelse med bjergbedriften Antesbodarna i Lapland. Avisen *Sundsvalls Tidning* bragte den 12. juli 2009 en artikel om Fäboddagen [bjergbedriftsdagen] i Björnåsen, som blev afholdt for 24. år i træk og tiltrak besøgende fra nær og fjern – og hvor der naturligvis blev serveret »Tjockmjölk«.

Græsningsskiftekulturen forbindes fortsat med det geografiske område, der er omhandlet i denne ansøgning, selv om det oftere er som et historisk fænomen end som et nutidigt fænomen. Omdømmet for »Tjockmjölk« er tydeligt knyttet til det nordlige Sverige. Personer, der er flyttet fra de nordlige len til det sydlige Sverige, taler ofte om, hvor vanskeligt det er at finde »Tjockmjölk« det nye sted. Samtidig er det også et af de produkter, de kommer til at savne mest, og som er mest karakteristisk for deres nordlige hjemstavn.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen for den geografiske betegnelse

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