C/2026/5029

29.9.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/5029)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Tjockmjölk“

EU-Nr.: PGI-SE-03376 — 12. Dezember 2024

1. **Name(n)**

„Tjockmjölk“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☒

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Schweden

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

04 — MILCH UND MILCHERZEUGNISSE; VOGELEIER; NATÜRLICHER HONIG; GENIEßBARE WAREN TIERISCHEN URSPRUNGS, ANDERWEIT WEDER GENANNT NOCH INBEGRIFFEN

0403 — Joghurt; Buttermilch, saure Milch und saurer Rahm, Kefir und andere fermentierte oder gesäuerte Milch (einschließlich Rahm), auch eingedickt oder aromatisiert, auch mit Zusatz von Zucker, anderen Süßmitteln, Früchten, Nüssen oder Kakao

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Tjockmjölk“ ist ein fermentiertes Milcherzeugnis, das aus vollfetter, nicht homogenisierter Kuh- oder Ziegenvollmilch (Vollmilch = nicht abgesetzte Milch) hergestellt wird. Die Milch wird direkt in der Verkaufsverpackung mit einer mesophilen Milchsäurekultur gesäuert, die Exopolysaccharid-produzierende Bakterien enthält, häufig Selektionen der Gattungen *Lactococcus lactis* var. *longi* und *Lactococcus cremoris*, aber auch andere mesophile Milchsäurekulturen umfassen kann, die zum Aromaprofil des Erzeugnisses beitragen. Das Hauptmerkmal des Erzeugnisses ist seine Konsistenz, die einzigartig gelatinös, zähflüssig und elastisch ist. „Tjockmjölk“ hat zudem eine besonders lange Haltbarkeit, da die Molkeabscheidung weniger stark ausgeprägt ist als bei anderen fermentierten Milchprodukten – ebenfalls eine direkte Folge der Bildung von Exopolysacchariden, die Flüssigkeit besonders gut binden.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Zum Servieren wird es am besten mit einem Löffel aus der Verpackung entnommen, es lässt sich jedoch auch gießen, obwohl es sehr zähflüssig ist. Dies erschwert auch das Trinken; „Tjockmjölk“ muss vielmehr mit einem Löffel gegessen werden. Um den Verzehr zu erleichtern, kann es vor dem Verzehr mit einer Gabel verquirlt oder mit einer Schere zerkleinert werden. „Tjockmjölk“ sollte besser gekaut als einfach nur geschluckt werden.

Das Erzeugnis wird so gesäuert, dass ein finaler pH-Wert von 4,6 erreicht wird, dieser kann jedoch im Bereich von 4,3 bis 4,7 variieren. Der Fettgehalt beträgt 3-7 %. Der Proteingehalt beträgt 3-4 %.

„Tjockmjölk“ aus Kuhmilch

Die Farbe ist cremefarben und kann je nach Weidebedingungen leicht variieren. Oben bildet sich eine Rahmschicht. Das Aroma ist frisch, rein und leicht säuerlich mit Anklängen an grünen Apfel und Zitrone und einem runden Abgang. Die Konsistenz ist elastisch und sehr zähflüssig, wodurch sich das Erzeugnis nur schwer gießen lässt.

„Tjockmjölk“ aus Ziegenmilch

Die Farbe ist weiß oder cremefarben. Das Erzeugnis ist homogen und hat keine Rahmschicht. Das Aroma ist frisch, spritzig und säuerlich, mit Noten von Himbeere und Kräutern sowie möglicherweise einem leichten Ziegengeschmack. Die Konsistenz ist zähflüssig und weich-bissfest.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

„Tjockmjölk“ ist ein fermentiertes Milcherzeugnis, das aus vollfetter, nicht homogenisierter Kuh- oder Ziegenvollmilch (Vollmilch = nicht abgesetzte Milch) hergestellt wird.

Die Milch als Rohstoff muss aus dem geografischen Gebiet stammen, da das Ansehen des Erzeugnisses mit der Kultur der Wandertierhaltung und deren Milcherzeugung verbunden ist.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Milch als Rohstoff muss aus dem geografischen Gebiet stammen, da das Ansehen des Erzeugnisses mit der Kultur der Wandertierhaltung und deren Milcherzeugung verbunden ist. Die Säuerung der Milch muss ebenfalls innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Verpacken des Enderzeugnisses muss innerhalb des geografischen Gebiets erfolgen.

Da die Säuerung in der Verkaufsverpackung stattfindet, muss das Erzeugnis innerhalb des geografischen Gebiets verpackt werden.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

5. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet umfasst die folgenden Provinzen (von Norden nach Süden): Lappland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Ångermanland, Medelpad, Härjedalen, Dalarna, Hälsingland, Gästrikland, Västmanland, Uppland, Närke, Värmland, Dalsland und Bohuslän.

6. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und den Eigenschaften von „Tjockmjölk“ beruht auf der einzigartigen Qualität, dem Ansehen und anderen Eigenschaften, die das Erzeugnis seinem geografischem Ursprung in dieser Region verdankt. Das Ansehen des Erzeugnisses hängt eindeutig mit der von der UNESCO geschützten Wandertierhaltung zusammen, die historisch auf das geografische Gebiet beschränkt und für dieses charakteristisch ist. Das Buch „Från mjölk till ost“ (Von der Milch zum Käse) von Gustaf Ränk enthält eine detaillierte Karte, die die historische Verwendung von „tätmjölk“ veranschaulicht. Die beantragte geografische Angabe bezieht sich auf „Tjockmjölk“, aber dasselbe Erzeugnis wird auch unter anderen Namen verkauft, darunter „tjuckmjölk“, „täte“, „tätmjölk“ und „långmjölk“.

Die Molkereien in diesem geografischen Gebiet verfügen über die Traditionen und die Fachkenntnisse, die für die Herstellung von „Tjockmjölk“ erforderlich sind. Das entscheidende Wissen bezieht sich beispielsweise auf die Bedingungen für die Säuerung (Zusammenhang zwischen Zeit und Temperatur) sowie die Bestimmung des Zeitpunkts, zu dem das Erzeugnis die richtige Konsistenz erreicht hat.

„Tjockmjölk“ ist ein mit mesophilen Bakterien gesäuertes fermentiertes Milcherzeugnis. Im Erzeugnis enthaltene spezifische Milchsäurebakterien bilden Exopolysaccharide, die der Konsistenz Elastizität und eine hohe Viskosität verleihen. Dies ist der bedeutendste Unterschied zwischen „Tjockmjölk“ und anderen mesophil gesäuerten fermentierten Milcherzeugnissen. Aufgrund der hohen Viskosität unterscheidet sich der Verzehr von „Tjockmjölk“ etwas von dem anderer fermentierter Milchprodukte. „Tjockmjölk“ wird meist mit dem Löffel entnommen statt eingegossen und wird in der Regel vor dem Schlucken gekaut. Es kann vor dem Verzehr auch verquirlt oder zerkleinert werden, um seine Viskosität zu verringern.

Die in „Tjockmjölk“ verwendete mesophile Milchsäurekultur geht auf eine alte, vorindustrielle schwedische Käsereitradition zurück, bei der man die Milch auf natürliche Weise säuern ließ, mit dem Unterschied, dass in diesem geografischen Gebiet zusätzlich Fettkraut (*Pinguicula* spp.) zur Säuerung der Milch verwendet wurde.

„Tjockmjölk“ wird hergestellt, indem man Kuh- oder Ziegenvollmilch mit einer aktiven mesophilen Milchsäurekultur versetzt, darunter auch Exopolysaccharid-produzierende Bakterien – häufig bestimmte Stämme der Gattungen *Lactococcus lactis* var. *longi* und *Lactococcus cremoris*. Diese sind für die Bildung der Exopolysaccharide verantwortlich, während die Bakterien im Allgemeinen dem Erzeugnis sein Aromaprofil verleihen. Bei Verwendung einer Wildkultur können auch andere mesophile Milchsäurekulturen enthalten sein, diese sind jedoch für die charakteristischen Merkmale des Erzeugnisses nicht primär von Bedeutung. Die Säuerung erfolgt im Temperaturbereich von 18-25 °C und in der Verkaufsverpackung, wobei sich normalerweise oben eine deutliche Rahmschicht bildet (dies gilt nur für „Tjockmjölk“ aus Kuhmilch, da sich Ziegenmilch nicht auf dieselbe Weise absetzt). Unter dem Einfluss der Milchsäurebakterien werden aus den milcheigenen Mono- und Disacchariden Exopolysaccharide synthetisiert. „Tjockmjölk“ ist unter den richtigen Bedingungen wochen- oder monatelang haltbar. Aufgrund des Zusammenhangs mit der Wandertierhaltung handelte es sich historisch gesehen um ein saisonales Sommererzeugnis, das jedoch nach der Lagerung auch im Herbst verzehrt werden konnte. Eine Reihe der heutigen „Tjockmjölk“-Hersteller stellt das Erzeugnis nur im Sommer her. Die früheste Erwähnung von „Tjockmjölk“ in der schwedischen Presse findet sich in der „Svenska Tidningen“ aus dem Jahr 1853. Ab den 1870er-Jahren war „Tjockmjölk“ die gebräuchliche Bezeichnung für ein etabliertes Erzeugnis, das in Mittel- und Nordschweden hergestellt wurde.

Die Wandertierhaltung, die kürzlich in die UNESCO-Liste des immateriellen Kulturerbes aus Schweden aufgenommen wurde, basiert darauf, dass Tiere zur Sommerweide auf Flächen getrieben werden, die weit vom eigentlichen Gehöft entfernt liegen. Die auf den Berghöfen erzeugte Milch wurde zu Erzeugnissen mit langer Haltbarkeit verarbeitet, vor allem zu Butter, Käse und „Tjockmjölk“. Die Wandertierhaltung nahm nach den Flurbereinigungen im 19. Jahrhundert ab, doch bestimmte Lebensmittel blieben in diesen Gebieten auf unterschiedliche Weise erhalten. Die „Tjockmjölk“-Kultur ist weitgehend mit der historischen Wandertierhaltung verbunden.

Bei der Wandertierhaltung wurden Kühe und Ziegen während der Sommermonate vom Hof auf den Berghof getrieben, um die dort verfügbaren Weideressourcen zu nutzen. Oft begleiteten junge Mägde und Landarbeiter die Tiere in die Berge, während die Hausangestellten auf dem Hof blieben. Daher stand auf dem Hof im Sommer wenig oder gar keine frische Milch zur Verfügung. Im Gegensatz zu gewöhnlicher, auf natürliche Weise gesäuerter Milch ließ sich „Tjockmjölk“ dank der antibiotischen Eigenschaften der spezifischen Milchsäurekultur länger – bis zu mehreren Monaten – lagern. „Tjockmjölk“ konnte daher im Sommer auf dem Hof verzehrt werden, obwohl sich die Tiere auf der Bergweide befanden. Ebenso konnte „Tjockmjölk“ auf dem Berghof für den Verzehr im Spätherbst und Winter hergestellt werden, beispielsweise während der Forstarbeiten, wie von Zeitzeugen in der Datenbank des Schwedischen Instituts für Sprache und Volkskunde beschrieben.

„Tjockmjölk“ ist in dem geografischen Gebiet nach wie vor ein bekanntes Erzeugnis und wird oft als typisch für die Region Norrland angesehen, auch wenn das Gebiet ebenfalls einen Teil von Svealand umfasst. In Südschweden ist das Erzeugnis derzeit im Allgemeinen weniger bekannt. „Tjockmjölk“ wird in Büchern zum Thema Wandertierhaltung und Milchkultur beschrieben und ist auch auf den folgenden Websites zu finden.

Auf der Website „Matkult“, die vom Schwedischen Institut für Sprache und Volkskunde betrieben wird, heißt es:

„Tätmjölk im Norden.

Im Rest des Landes, von Mittelschweden bis in den Norden (...), wurde auch eine andere Methode zur Säuerung der Milch angewendet. Durch Zugabe einer Bakterienkultur wurde die Milch dick und elastisch und entwickelte mehr Geschmack sowie eine längere Haltbarkeit. Um die Entwicklung der Bakterienkultur in Gang zu setzen, wurde etwas Milch, die als ‚ympmjölk‘ oder ‚täte‘ bezeichnet wurde, aus einer früheren Charge entnommen. Diese Milch konnte auch getrocknet werden, beispielsweise auf einem Stück Stoff, das bei Bedarf mit ihr getränkt wurde. Die Milch wurde dann einige Tage lang stehen gelassen, damit sie reifen konnte.

Das fertige Erzeugnis wurde ‚tätmjölk', ‚långmjölk', ‚tjockmjölk', ‚segmjölk' oder ‚källarmjölk' genannt. (…) In Gebieten mit Wandertierhaltung war es ein großer Vorteil, dass ‚långmjölk' dank der antibiotischen Eigenschaften der Bakterienkultur mehrere Monate lang gelagert werden konnte."

In einer anschaulichen Filmsequenz, die Smakriket am 15. August 2025 auf Facebook veröffentlichte, demonstriert Hillsands Getgård (der Ziegenhof Hillsand) die charakteristische Konsistenz von „Tjockmjölk". Im Text heißt es: „Tjockmjölk – auch långmjölk genannt – ist eine unserer ältesten Traditionen der Milchverarbeitung. Hillsands Getgård in Jämtland bewahrt diese Tradition mit Sorgfalt und Respekt für die Rohstoffe und ihre Geschichte. (…)

Es handelt sich um ein von seiner Landschaft geprägtes Erzeugnis. Mild, nahrhaft und ein unverzichtbarer Bestandteil des Frühstückstisches in Nordschweden."

Der Berghof Myhrbodarna in Valsjöbyn in Jämtland ist ein Beispiel für einen Berghof, auf dem die Tradition der Erzeugung von „Tjockmjölk" im Sommer bewahrt wird. Darauf wird auch auf der regionalen Tourismus-Website für Ansättfjällen hingewiesen. Der Zusammenhang zwischen Berghöfen und „Tjockmjölk" wird zudem von Håkan Tunon und Bolette Bele in dem 2019 erschienenen Buch „Fäboden – Naturen, kulturen och kulturlandskapet" hervorgehoben. Auch der Blogger „Swedish Spoon" erwähnt dies im Zusammenhang mit dem Berghof Antesbodarna in Lappland. Die Zeitung „Sundsvalls Tidning" berichtete in einem Artikel vom 12. Juli 2009 über den „Fäboddagen" (Berghoftag) in Björnåsen, der zum 24. Mal in Folge stattfand und Besucher aus nah und fern anzog – und bei dem natürlich „Tjockmjölk" serviert wurde.

Die Kultur der Wandertierhaltung wird nach wie vor mit dem in diesem Antrag genannten geografischen Gebiet in Verbindung gebracht, wenn auch häufiger als historisches Phänomen denn als aktuelles. Das Ansehen von „Tjockmjölk" ist eindeutig mit Nordschweden verbunden. Menschen, die aus den nördlichen Regionen Schwedens in den Süden gezogen sind, berichten häufig von den Schwierigkeiten, an ihrem neuen Wohnort „Tjockmjölk" zu finden. Gleichzeitig gehört es zu den Erzeugnissen, nach denen sie sich am meisten sehnen und die ihre Heimat im Norden besonders stark verkörpern.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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