C/2026/5029

29.9.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/5029)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Tjockmjölk»

N° UE: PGI-SE-03376 — 12 décembre 2024

1. **Dénomination(s)**

«Tjockmjölk»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Suède

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

04 - LAIT ET PRODUITS DE LA LAITERIE; ŒUFS D'OISEAUX; MIEL NATUREL; PRODUITS COMESTIBLES D'ORIGINE ANIMALE, NON DÉNOMMÉS NI COMPRIS AILLEURS

0403 - Yoghourt; babeurre, lait et crème caillés, képhir et autres laits et crèmes fermentés ou acidifiés, même concentrés ou additionnés de sucre ou d'autres édulcorants ou aromatisés ou additionnés de fruits ou de cacao

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Tjockmjölk» est un produit laitier de culture fabriqué à partir de lait entier (lait entier = lait non séparé) non homogénéisé et non écrémé de vache ou de chèvre. L'acidification du lait s'effectue directement dans l'emballage de vente proprement dit à l'aide d'une culture d'acide lactique mésophile contenant des bactéries formant des exopolysaccharides, souvent des sélections des souches *Lactococcus lactis* var. *longi* et *Lactococcus cremoris*, mais qui peuvent aussi inclure d'autres cultures d'acide lactique mésophiles contribuant au profil aromatique du produit. La caractéristique la plus remarquable du produit est sa consistance, qui est typiquement gélatineuse, élastique et uniformément filante. Le «Tjockmjölk» présente également une durée de conservation particulièrement longue, car la séparation du lactosérum est moins marquée que dans d'autres produits laitiers fermentés, phénomène qui résulte lui aussi directement de la formation d'exopolysaccharides, particulièrement efficaces pour retenir le liquide.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) n° 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) n° 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Pour le consommer, il est recommandé de l'extraire de l'emballage à la cuiller, mais il est aussi possible de le verser, même s'il reste très visqueux. Par conséquent, il est également difficile de le boire, sa consommation exigeant l'usage d'une cuiller. Pour faciliter la dégustation, on peut le fouetter à la fourchette ou le découper aux ciseaux avant de le porter à la bouche. Lorsqu'il est en bouche, il est préférable de mâcher le «Tjockmjölk» plutôt que de l'avaler tel quel.

Le «Tjockmjölk» est acidifié en vue d'obtenir un pH final de 4,6, qui peut toutefois varier entre 4,3 et 4,7. La teneur en matières grasses varie entre 3 et 7 %. La teneur en protéines est de 3 à 4 %.

«Tjockmjölk» à base de lait de vache

Sa couleur blanc cassé peut varier légèrement en fonction du pâturage. Une couche de crème se forme en surface. L'arôme est frais, pur, légèrement acide, avec des notes de pomme verte et de citron et une finale ronde. Sa texture est filante et très visqueuse, ce qui le rend difficile à verser.

«Tjockmjölk» à base de lait de chèvre

Il est de couleur blanche ou blanc cassé. Le produit est homogène et ne comporte pas de couche de crème. L'arôme est frais, vif et acidulé, nuancé de notes de framboise et d'herbes, pouvant s'accompagner d'une pointe de goût de chèvre. La texture est élastique et visqueuse.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Le «Tjockmjölk» est un produit laitier de culture fabriqué à partir de lait entier (lait entier = lait non séparé) non homogénéisé et non écrémé de vache ou de chèvre.

La matière première laitière doit provenir de l'aire géographique, dès lors que la réputation du produit est liée à la culture de la transhumance et à sa production laitière.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

La matière première laitière doit provenir de l'aire géographique, dès lors que la réputation du produit est liée à la culture de la transhumance et à sa production laitière. L'acidification du lait doit également avoir lieu dans l'aire géographique.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement du produit fini doit avoir lieu dans l'aire géographique.

Il est nécessaire que le conditionnement du produit fini ait lieu dans l'aire géographique, étant donné que l'acidification s'effectue directement dans l'emballage de vente proprement dit.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

—

5. **Description succincte de l'aire géographique**

L'aire géographique comprend les régions suivantes (du nord au sud): Lappland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Ångermanland, Medelpad, Härjedalen, Dalarna, Hälsingland, Gästrikland, Västmanland, Uppland, Närke, Värmland, Dalsland et Bohuslän.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre l'aire géographique et les propriétés du «Tjockmjölk» repose sur la qualité particulière, la réputation et les autres caractéristiques que le produit tire de son origine géographique dans la région. La réputation du produit est étroitement liée à la culture des fäbodar (fermes d'estive), classée au patrimoine de l'UNESCO, qui est historiquement circonscrite à l'aire géographique et emblématique de cette région. Le livre de Gustaf Ränk intitulé *Från mjölk till ost* (Du lait au fromage) contient une carte détaillée retraçant précisément l'usage du tätmjölk (lait caillé traditionnel) à travers l'histoire. L'indication géographique visée se rapporte au «Tjockmjölk», bien que ce même produit soit également connu sous d'autres dénominations commerciales, telles que tjuckmjölk, täte, tätmjölk, långmjölk, etc.

La tradition et le savoir-faire liés à l'élaboration du «Tjockmjölk» sont propres aux artisans laitiers de l'aire géographique. Les compétences clés concernent, par exemple, la maîtrise des paramètres d'acidification (rapport temps/température) et la capacité d'évaluer si et quand le produit a atteint la texture souhaitée.

Le «Tjockmjölk» est un produit laitier de culture obtenu par acidification mésophile, et les exopolysaccharides qui se forment grâce à la présence de bactéries d'acide lactique spécifiques rendent sa consistance filante et très visqueuse. C'est en cela qu'il se distingue le plus fortement des autres produits laitiers de culture obtenus par acidification mésophile. En raison de sa viscosité élevée, l'expérience de consommation du «Tjockmjölk» diffère par certains aspects de celle des autres produits laitiers de culture. Le «Tjockmjölk» est servi à la cuiller, et non versé, et il se mâche en principe avant d'être avalé. Il peut également être fouetté ou coupé en morceaux avant dégustation afin d'en réduire la viscosité.

La culture d'acide lactique mésophile utilisée dans l'élaboration du «Tjockmjölk» s'inscrit dans une ancienne tradition préindustrielle de coagulation du lait, répandue dans le pays, consistant à laisser le lait s'acidifier naturellement, mais se distinguant, dans l'aire géographique concernée, par l'emploi de grassette (*Pinguicula* spp.) comme agent d'acidification du lait, donnant naissance à des variantes appelées «tätmjölk»/«täte»/«långmjölk».

Le «Tjockmjölk» est obtenu par l'ajout actif au lait entier de vache ou de chèvre d'une culture d'acide lactique mésophile qui contient des bactéries formant des exopolysaccharides, souvent des sélections des souches *Lactococcus lactis* var. *longi* et *Lactococcus cremoris*. Ce sont les souches sélectionnées qui produisent les exopolysaccharides, tandis que les bactéries dans leur ensemble confèrent au produit son profil aromatique. Si une culture fermière est utilisée, d'autres cultures d'acide lactique mésophiles peuvent être présentes, mais elles n'ont qu'un effet limité sur les caractéristiques distinctives du produit. L'acidification se produit à une température comprise entre 18 et 25 °C dans l'emballage de vente, dans lequel une couche distincte de crème se forme habituellement à la surface (uniquement pour le «Tjockmjölk» à base de lait de vache, étant donné que le lait de chèvre ne se sépare pas de la même manière). Sous l'influence des bactéries lactiques, les exopolysaccharides sont synthétisés à partir des monosaccharides et des disaccharides propres au lait. La durée de conservation du «Tjockmjölk» se compte en semaines ou en mois si les bonnes conditions sont réunies. Si, compte tenu du lien avec la culture de la transhumance (dans les fäbodar, ou fermes d'estive), il s'agissait historiquement d'un produit de saison pendant l'été, il pouvait néanmoins se consommer en automne après conservation. Plusieurs producteurs actuels ne confectionnent le «Tjockmjölk» que pendant la saison estivale. La mention la plus ancienne du «Tjockmjölk» dans la presse quotidienne suédoise remonte à 1853 dans *Svenska Tidningen*. À partir des années 1870, le «Tjockmjölk» devient la dénomination usuelle d'un produit reconnu fabriqué dans les parties centrale et septentrionale de la Suède.

Celle-ci, qui figure depuis peu sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'UNESCO pour la Suède, consiste à emmener les animaux en estive sur des terres éloignées de l'exploitation agricole proprement dite. Le lait produit dans les fermes d'estive était transformé en produits à longue durée de conservation, principalement du beurre, du fromage et du «Tjockmjölk». La pratique de la transhumance a diminué à la suite des réformes agraires du XIX^{e} siècle, mais certains produits alimentaires propres à ces régions ont survécu de diverses manières. La culture du «Tjockmjölk» est fortement liée à la pratique historique de la transhumance.

Cette pratique suppose la mise en estive des vaches et des chèvres pendant les mois d'été afin de profiter des ressources en pâturage disponibles sur place. Souvent, de jeunes servantes et valets de ferme étaient chargés d'accompagner les animaux pour la transhumance, tandis que la domesticité restait à la ferme. Par conséquent, le lait frais faisait largement ou totalement défaut à la ferme durant l'été. Contrairement au lait auto-acidifié classique, le «Tjockmjölk» pouvait être conservé plus longtemps, jusqu'à plusieurs mois, grâce aux propriétés antibiotiques de la culture d'acide lactique spécifique. Ainsi, le «Tjockmjölk» pouvait également être consommé à la ferme pendant l'été, même si les animaux se trouvaient en estive. Dans le même ordre d'idées, le «Tjockmjölk» pouvait être produit sur les estives en vue d'une consommation tardive en automne et en hiver, par exemple lors de travaux forestiers, comme en attestent les informateurs de la base de données de l'Institut suédois pour la langue et les traditions populaires (ISOF).

Le «Tjockmjölk», qui reste aujourd'hui un produit bien connu des habitants de l'aire géographique, est souvent perçu comme un produit typique du Norrland, bien que l'aire concernée comprenne également une partie du Svealand. À ce jour, le produit est généralement moins connu des habitants du sud de la Suède. Le «Tjockmjölk» est décrit dans des ouvrages portant aussi bien sur le système des fäbodar (fermes d'estive) que sur la culture laitière, mais aussi sur des sites internet.

Ainsi, sur le site «Matkult», géré par l'Institut suédois pour la langue et les traditions populaires (ISOF), on peut lire notamment ce qui suit:

«Le "Tätmjölk" dans le Nord

Dans le reste du pays, à savoir dans le centre et le nord de la Suède [...], une autre méthode d'acidification du lait était également employée. L'ajout d'une culture bactérienne permettait d'obtenir un lait épais, à la texture filante, savoureux et de longue conservation. Pour amorcer la culture bactérienne, on utilisait du lait d'ensemencement, le "täte", issu d'un lot de production précédent. Même des cultures séchées, conservées, par exemple, sur un morceau de tissu qu'on réhydratait selon les besoins, pouvaient être utilisées. Le lait était ensuite laissé à reposer et à mûrir pendant quelques jours.

Le produit fini était appelé “tätmjölk”, “långmjölk”, “tjockmjölk”, “segmjölk” ou “källarmjölk”. […] Dans les régions où se pratiquait le système des “fäbodar” (fermes d’estive), le “långmjölk” offrait le grand avantage de pouvoir être conservé pendant plusieurs mois, grâce aux propriétés antimicrobiennes de la culture bactérienne.».

Dans une séquence vidéo illustrative publiée par «Smakriket» sur Facebook le 15 août 2025, la ferme caprine de Hillsand fait la démonstration de la consistance caractéristique du «Tjockmjölk»; on y apprend également que «le “Tjockmjölk”, aussi appelé “långmjölk”, est l’une des plus vieilles traditions fromagères et laitières de la Suède. À la ferme caprine de Hillsand, dans le Jämtland, cette tradition est perpétuée avec attention et respect, tant pour les matières premières que pour l’histoire. […]

C’est un produit qui porte l’empreinte de son paysage. Apaisant, rassasiant et incontournable sur la table du petit-déjeuner dans le Norrland.»

Les pâturages d’estive de Myhrbodarna à Valsjöbyn, dans le Jämtland, sont un exemple de fäbod (ferme d’estive) où la tradition du «Tjockmjölk» est maintenue vivante pendant l’été, un usage mis en valeur sur le site d’information touristique de la région d’Ansättfjällen. Une autre source évoquant le lien entre les fäbodar et le «Tjockmjölk» se trouve dans le livre de Håkan Tunon et Bolette Bele *Fäboden – Naturen, kulturen och kulturlandskapet* de 2019, et une troisième réside dans les écrits de la blogueuse Swedish Spoon, centrés quant à eux sur les fäbodar d’Antesbodarna en Laponie. Le *Sundsvalls Tidning* relate, dans un article du 12 juillet 2009, la Journée des fäboder à Björnåsen, attirant des visiteurs venus de près ou de loin pour la 24e année consécutive, avec du «Tjockmjölk» au menu, bien sûr.

La culture de la transhumance demeure évidemment associée à l’aire géographique visée dans la présente demande, bien qu’il s’agisse désormais plus souvent d’anciennes estives que d’estives en activité. La réputation du «Tjockmjölk» est clairement liée au nord de la Suède, et les habitants originaires du nord qui ont déménagé dans le sud de la Suède témoignent souvent de difficultés à trouver du «Tjockmjölk» dans leur nouveau lieu de résidence, alors qu’il est et reste l’un de leurs produits de prédilection, indissociable de leur nord d’origine.

Référence à la publication du cahier des charges de l’indication géographique

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