C/2026/5029

2026.9.29.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/5029)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Tjockmjölk”

EU-szám: PGI-SE-03376 – 2024.12.12.

1. **Elnevezés(ek)**

„Tjockmjölk”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☒

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Svédország

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

04 – TEJTERMÉKEK; MADÁRTOJÁS; TERMÉSZETES MÉZ; MÁSHOL NEM EMLÍTETT, ÉLELMEZÉSI CÉLRA ALKALMAS ÁLLATI EREDETŰ ÉLELMISZER

0403 – Joghurt; író, aludttej és tejföl, kefir és más erjesztett vagy savanyított tej és tejföl, sűrítve vagy cukrozva vagy más édesítőanyag hozzáadásával vagy ízesítve vagy gyümölcs, diófélék vagy kakaó hozzáadásával is

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Tjockmjölk” zsíros, nem homogenizált, teljes tehén- vagy kecsketejből (teljes = nem elválasztott) készült, erjesztett tejtermék. A tejet közvetlenül a fogyasztói csomagolásban savanyítják egy olyan mezofil tejsavkultúrával, amely gyakran a *Lactococcus lactis* var. *longi* és a *Lactococcus cremoris* nemzetségből kiválasztott, exopoliszacharidot termelő baktériumokat tartalmaz, ugyanakkor tartalmazhat más mezofil tejsavkultúrákat is, amelyek hozzájárulnak a termék aromaprofiljához. A termék fő jellemzője az egyedülállóan kocsonyás, viszkózus és rugalmas állaga. A „Tjockmjölk” emellett különösen hosszú felhasználhatósági időtartammal is rendelkezik, mert más erjesztett tejtermékekhez képest a savó elválasztása kevésbé kiterjedt, ami szintén az exopoliszacharidok termelődésének közvetlen eredménye, mivel azok különösen jók a folyadékok megkötésében.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

A terméket a csomagolásból kikanalazva a legjobb fogyasztani, de ki is önthető, még ha nagyon viszkózus is. Emiatt meginni is nehéz; érdemesebb kanállal elfogyasztani. A fogyasztása megkönnyítése érdekében előtte villával össze lehet keverni vagy ollóval fel lehet vágni. A „Tjockmjölk” jobb megrágva, mint egyszerűen lenyelve.

A „Tjockmjölk” terméket savanyítani szokták, hogy pH-értéke 4,6 legyen, ám ez 4,3 és 4,7 között változhat. Zsírtartalma 3–7 %, fehérjetartalma 3–4 %.

A tehéntejből készült „Tjockmjölk”

Színe törtfehér, amely a legeltetéstől függően kismértékben változhat. Tetején tejfölréteg képződik. Aromája friss, tiszta és enyhén savanykás, zöldalmás és citromos jegyekkel, kerek lecsengéssel. Állaga rugalmas és erősen viszkózus, ami miatt nehéz kiönteni.

A kecsketejből készült „Tjockmjölk”

Színe fehér vagy törtfehér. A termék homogén, nincs rajta tejfölréteg. Aromája friss, pikáns és savanyú, málnára és fűszernövényekre emlékeztető jegyekkel, valamint esetlegesen enyhe kecskeízzel. Állaga viszkózus és rágós.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „Tjockmjölk” zsíros, nem homogenizált, teljes tehén- vagy kecsketejből (teljes = nem elválasztott) készült, erjesztett tejtermék.

A tejalapanyagnak a földrajzi területről kell származnia, mivel a termék hírneve a vándorlegeltetési kultúrához és a terület tejtermeléséhez kapcsolódik.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A tejalapanyagnak a földrajzi területről kell származnia, mivel a termék hírneve a vándorlegeltetési kultúrához és a terület tejtermeléséhez kapcsolódik. A tej savanyításának is a földrajzi területen belül kell történnie.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A késztermék csomagolásának a földrajzi területen belül kell történnie.

A terméket a földrajzi területen belül kell csomagolni, mivel a savanyítása a fogyasztói csomagolásban történik.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

—

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A földrajzi terület a következő tartományokból áll (északról délre haladva): Lappföld, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Ångermanland, Medelpad, Härjedalen, Dalarna, Hälsingland, Gästrikland, Västmanland, Uppland, Närke, Värmland, Dalsland és Bohuslän.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi terület és a „Tjockmjölk” jellemzői közötti kapcsolat a termék egyedülálló minőségén, hírnevén és egyéb jellemzőin alapul, amelyek a régión belüli földrajzi eredetének köszönhetők. A termék hírneve egyértelműen kapcsolódik az UNESCO védelme alatt álló vándorlegeltetési kultúrához, amely történelmileg a földrajzi területre korlátozódik és arra jellemző. Gustaf Ränk *Från mjölk till ost* [A tejtől a sajtig] című könyve tartalmaz egy részletes térképet, amely bemutatja a „tätmjölk” történelmi felhasználását. A kérelmezett földrajzi jelzés a „Tjockmjölk” termékre utal, de ugyanezt a terméket más néven, többek között tjuckmjölk, täte, tätmjölk és långmjölk néven is értékesítik.

A földrajzi területen működő tejüzemek rendelkeznek a „Tjockmjölk” előállításához szükséges hagyományokkal és szakértelemmel. A kritikus ismeretek például a savanyítás feltételeihez (az idő és a hőmérséklet közötti kapcsolathoz) és annak meghatározásához kapcsolódnak, hogy a termék mikor éri el a megfelelő konzisztenciát.

A „Tjockmjölk” mezofil baktériumokkal savanyított, erjesztett tejtermék. Bizonyos tejsavbaktériumok jelenléte miatt exopoliszacharidok termelődnek, amelyek rugalmassá és rendkívül viszkózussá teszik a termék állagát. Ez számít a legjelentősebb különbségnek a „Tjockmjölk” és más, mezofil savanyítással előállított tejtermékek között. A magas viszkozitás miatt a „Tjockmjölk” fogyasztása némileg eltér más erjesztett tejtermékek fogyasztásától. A „Tjockmjölk” terméket leggyakrabban nem szokták kiönteni, hanem kikanalazzák, és lenyelés előtt általában megrágják. Viszkozitásának csökkentése érdekében evés előtt fel is lehet keverni vagy vágni.

A „Tjockmjölk” termékben használt mezofil tejsavkultúra egy régi, iparosodás előtti svéd sajtkészítési hagyományból ered, amelyben a tejet hagyták természetes módon megsavanyodni; a különbség ehhez képest az, hogy a földrajzi területen hízókát (*Pinguicula* spp.) is használtak a tej savanyításához.

A „Tjockmjölk” előállítása úgy történik, hogy a teljes tehén- vagy kecsketejhez aktív mezofil tejsavkultúrát, többek között exopoliszacharid-termelő baktériumokat adnak, amelyek gyakran a *Lactococcus lactis* var. *longi* és a *Lactococcus cremoris* nemzetségek szelekciói. A szelekciók azok, amelyek az exopoliszacharidokat termelik, míg általánosságban a baktériumoktól kapja a termék az aromaprofilját. Vadkultúra használata esetén más mezofil tejsavkultúrák is bevonhatók, de ezek másodlagos jelentőséggel bírnak a termék megkülönböztető jellemzői szempontjából. A savanyítás 18–25 °C hőmérsékleti tartományban és a végső fogyasztói csomagolásban történik, amelyben a termék tetején általában jellegzetes tejfölréteg képződik (ez csak a tehéntejből készített „Tjockmjölk” termékre vonatkozik, mivel a kecsketej nem válik így szét). A tejsavbaktériumok hatására exopoliszacharidok szintetizálódnak a tej saját mono- és diszacharidjaiból. A „Tjockmjölk” a megfelelő körülmények között hetekig vagy hónapokig eltartható. Tekintettel a vándorlegeltetési kultúrával való kapcsolatra, történelmileg szezonális nyári termék volt, de eltárolva ősszel is fogyasztható volt. A „Tjockmjölk” mai termelői között is vannak többen, akik a terméket csak nyáron állítják elő. A „Tjockmjölk” legkorábbi említése a svéd sajtóban a *Svenska Tidningen* 1853-ban megjelent számában található. Az 1870-es évektől kezdve lett a „Tjockmjölk” a megszokott neve a Svédország középső és északi részein előállított, bevett terméknek.

A vándorlegeltetés kultúrájának, amelyet nemrégiben vettek fel a svédországi szellemi kulturális örökségek UNESCO-jegyzékébe, az az alapja, hogy az állatokat nyáron a tényleges gazdaságtól távol eső területen legeltetik. A hegyvidéki gazdaságokban termelt tejet hosszú felhasználhatósági időtartammal rendelkező termékekké, elsősorban vajjá, sajttá és „Tjockmjölk”-ké alakították. A vándorlegeltetés mértéke a 19. századi, parcellákat érintő reformokat követően csökkent, ám bizonyos élelmiszeripari termékek különböző módokon fennmaradtak ezeken a területeken. A „Tjockmjölk” kultúrája nagymértékben kapcsolódik a történelmi vándorlegeltetéshez.

A vándorlegeltetés során a nyári hónapokban a teheneket és a kecskéket átvitték a gazdaságból a hegyvidéki gazdaságba, hogy kihasználják a rendelkezésre álló legeltetési erőforrásokat. Az állatokat gyakran fiatal cselédek és mezőgazdasági munkások kísérték a hegyekre, míg a háztartási alkalmazottak a gazdaságban maradtak. Emiatt nyáron a gazdaságban kevés vagy semmilyen friss tej nem állt rendelkezésre. A hagyományos, magában megsavanyodott tejjel ellentétben a „Tjockmjölk” hosszabb ideig, akár több hónapig is tárolható az adott tejsavkultúra antibiotikus tulajdonságainak köszönhetően. Nyáron így lehetett „Tjockmjölk”-öt fogyasztani a gazdaságban, annak ellenére, hogy az állatok a hegyi legelőn tartózkodtak. Hasonlóképpen, a „Tjockmjölk” előállítása a hegyvidéki gazdaságban késő ősszel és télen is történhetett, például erdészeti munkálatok során, amint az a Svéd Nyelvi és Folklórintézet adatbázisában szereplő tudósítók leírásából is kiderül.

A „Tjockmjölk” ma is jól ismert termék a földrajzi területen, és gyakran Norrland régióra jellemző terméknek tekintik, még akkor is, ha a terület Svealand egy részét is magában foglalja. A termék Dél-Svédországban jelenleg általánosságban kevésbé ismert. A „Tjockmjölk” termékről a vándorlegeltetésről és a tejkultúráról szóló könyvekben, valamint az alábbi honlapokon is találunk leírásokat.

A következő leírás a Svéd Nyelvi és Folklórintézet által működtetett *Matkult* honlapon olvasható:

„A tätmjölk északon.

Az ország többi részén, Közép-Svédországtól északra […] egy másik módszert is alkalmaztak a tej savanyítására. Egy baktériumkultúra hozzáadásával a tej sűrűbbé és rugalmasabbá vált, ízletesebb lett, valamint a felhasználhatósági időtartama is hosszabb lett. A baktériumkultúra tenyésztésének megkezdése érdekében kivettek egy kis tejet egy korábbi adagból; ez volt az úgynevezett *ympmjölk* vagy *täte*. Ezt a tejet ki is lehetett szárítani, például egy szövetdarabon, amelyet szükség szerint beáztattak. A tejet ezután néhány napig pihentették és érlelték.

A késztermék neve tätmjölk, långmjölk, tjockmjölk, segmjölk vagy källarmjölk volt. […] A területeken, ahol vándorlegeltetéssel foglalkoztak, nagy előnyt jelentett, hogy a baktériumkultúra antibiotikus tulajdonságainak köszönhetően a långmjölk több hónapig is eltartható volt."

A Smakriket által a Facebookon 2025. augusztus 15-én közzétett szemléletes filmsorozatban a Hillsands Getgård [a Hillsand kecskefarm] bemutatja a „Tjockmjölk" jellegzetes állagát. A szöveg szerint „a Tjockmjölk – más néven långmjölk – az egyik legrégebbi tejipari hagyományunk. A jämtlandi Hillsands Getgård gondosan és tisztelettel tartja fenn mind a nyersanyagot, mind a történelmet. […]

Ezt a terméket a táj formálja. Nyugodt, tápláló és az észak-svédországi reggelik alapvető része."

A jämtlandi Valsjöbynben található Myhrbodarna hegyvidéki gazdaság példa egy olyan hegyvidéki gazdaságra, ahol nyáron továbbra is életben tartják a „Tjockmjölk" előállításának hagyományát. Ezt Ansättfjällen regionális idegenforgalmi honlapja is kiemeli. A hegyvidéki gazdaságok és a „Tjockmjölk" közötti kapcsolatot Håkan Tunon és Bolette Bele is kiemeli a *Fäboden – Naturen, kulturen och kulturlandskapet* című 2019-es könyvében. A Swedish Spoon nevű blogger szintén hivatkozik rá a lappföldi Antesbodarna hegyvidéki gazdasággal kapcsolatban. A *Sundsvalls Tidning* újság 2009. július 12-én cikket jelentett meg a björnåseni Fäboddagen [A hegyvidéki gazdaságok napja] nevű eseményről, amelyet akkor már 24. éve rendeztek meg: az esemény közelről és távolról is vonzott látogatókat, és természetesen „Tjockmjölk"-öt is szolgáltak fel.

A vándorlegeltetés kultúrája továbbra is kapcsolódik az e kérelemben említett földrajzi területhez, bár manapság már inkább történelmi jelenségként. A „Tjockmjölk" hírneve egyértelműen Észak-Svédországhoz kapcsolódik. Az északi megyékből Dél-Svédországba költöző emberek gyakran beszélnek arról, hogy nehezen találnak „Tjockmjölk"-öt új lakóhelyükön, holott ez egyben az egyik olyan termék is, amely a legjobban hiányzik nekik, és amely a legegyértelműbben meghatározza északi szülőföldjüket.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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