Eiropas Savienības
Oficiālais Vēstnesis

LV
C sērija

C/2026/5029

29.9.2026.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/5029)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var iesniegt Komisijai iebildumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 17. pantu ([1]).

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Tjockmjölk”

ES Nr.: PGI-SE-03376 – 2024. gada 12. decembris

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Tjockmjölk”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☒

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Zviedrija

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

04 – PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI; PUTNU OLAS; DABISKAIS MEDUS; DZĪVNIEKU IZCELSMES PĀRTIKAS PRODUKTI, KAS CITUR NAV MINĒTI UN IEKĻAUTI

0403 – Jogurts; paniņas, rūgušpiens un krējums, kefīrs un citi fermentēti vai skābpiena produkti, arī iebiezināti vai ar cukura vai citu saldinātāju piedevu, vai aromatizēti, vai ar augļiem, riekstiem vai kakao

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

“Tjockmjölk” ir raudzēts piena produkts, ko gatavo no nehomogenizēta govs vai kazas pilnpiena (proti, piena, kam nav atdalīts krējums). Pienu paskābina tieši patērētājam paredzētajā iepakojumā ar mezofilu pienskābes baktēriju kultūru, kas ietver eksopolisaharīdus producējošas baktērijas, bieži *Lactococcus lactis var. longi* un *Lactococcus cremoris* ģints baktēriju celmus, bet var ietvert arī citas mezofilās pienskābes baktēriju kultūras, kas nosaka produkta aromāta profilu. Produkta galvenā iezīme ir tā īpatnējā želejveida, viskozā un elastīgā konsistence. “Tjockmjölk” ir arī īpaši ilgs glabāšanas laiks, jo sūkalu atdalīšanās ir mazāk izteikta nekā citiem raudzētiem piena produktiem; arī tas ir tiešs eksopolisaharīdu veidošanās rezultāts, jo tie īpaši labi saista šķidrumu.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Pasniegšanai produktu vislabāk ar karoti izņemt no iepakojuma, taču, neraugoties uz tā lielo viskozitāti, to var arī ieliet traukā. Lielās viskozitātes dēļ to ir arī grūti dzert; tāpēc tas drīzāk jāēd ar karoti. Lai produktu būtu vieglāk ēst, to pirms ēšanas var sakult ar dakšu vai sagriezt ar šķērēm. "Tjockmjölk" vislabāk ir košļāt, nevis vienkārši norīt.

"Tjockmjölk" paskābina, lai sasniegtu galīgo pH vērtību 4,6, bet tā var būt robežās no 4,3 līdz 4,7. Tauku saturs ir 3–7 %. Olbaltumvielu saturs ir 3–4 %.

"Tjockmjölk" no govs piena

Krāsa ir gandrīz balta un var nedaudz atšķirties atkarībā no ganībām. Virspusē veidojas krējuma kārta. Aromāts ir svaigs, tīrs un viegli skābens, ar zaļā ābola un citrona garšas niansēm un maigu, pilnīgu pēcgaršu. Konsistence ir elastīga un ļoti viskoza, tāpēc produktu ir grūti ieliet traukā.

"Tjockmjölk" no kazas piena

Krāsa ir balta vai gandrīz balta. Produkts ir viendabīgs, un tam nav krējuma kārtas. Aromāts ir svaigs, nedaudz ass un skābens, ar aveņu un garšaugu niansēm un, iespējams, vieglu kazas pienam raksturīgu piegaršu. Konsistence ir viskoza, un produkts ir košļājams.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

"Tjockmjölk" ir raudzēts piena produkts, ko gatavo no nehomogenizēta govs vai kazas pilnpiena (proti, piena, kam nav atdalīts krējums).

Piena izejvielai jābūt iegūtai ģeogrāfiskajā apgabalā, jo produkta reputācija ir saistīta ar sezonālās lopu pārvietošanas tradīciju un ar to saistīto piena ražošanu.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Piena izejvielai jābūt iegūtai ģeogrāfiskajā apgabalā, jo produkta reputācija ir saistīta ar vasaras ganību kultūru un piena ražošanu. Arī piena paskābināšanai jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Gatavā produkta iepakošanai jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ņemot vērā, ka paskābināšana notiek patērētājam paredzētajā iepakojumā, produkts jāiepako ģeogrāfiskajā apgabalā.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģeogrāfisko apgabalu veido šādas provinces (virzienā no ziemeļiem uz dienvidiem): Lapzeme, Norbotena, Vesterbotena, Jemtlande, Ongermanlande, Mēdelpāda, Herjedālena, Dālarna, Hēlsinglande, Jestriklande, Vestmanlande, Uplande, Nerke, Vermlande, Dālslande un Būhuslēne.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saiknes starp ģeogrāfisko apgabalu un "Tjockmjölk" īpašībām pamatā ir produkta unikālā kvalitāte, reputācija un citas īpašības, kas izriet no tā ģeogrāfiskās izcelsmes šajā reģionā. Produkta reputācija ir nepārprotami saistīta ar *UNESCO* aizsargāto sezonālās lopu pārvietošanas tradīciju, kas vēsturiski pastāv tikai šajā ģeogrāfiskajā apgabalā un ir tam raksturīga. *Gustaf Ränk* grāmatā "Från mjölk till ost" ("No piena līdz sieram") ir iekļauta detalizēta karte, kurā parādīts *tätmjölk* vēsturiskais lietojums. Pieteiktā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde attiecas uz "Tjockmjölk", bet to pašu produktu pārdod arī ar citiem nosaukumiem, tostarp *tjuckmjölk, täte, tätmjölk* un *långmjölk*.

Ģeogrāfiskā apgabala pienotavām ir "Tjockmjölk" ražošanai nepieciešamās tradīcijas un zinātība. Būtiskās zināšanas ir saistītas, piemēram, ar paskābināšanas apstākļiem (laika un temperatūras attiecību) un prasmi noteikt, kad produkts ir sasniedzis vajadzīgo konsistenci.

"Tjockmjölk" ir raudzēts piena produkts, ko paskābina ar mezofilām baktērijām. Specifisku pienskābes baktēriju klātbūtne izraisa eksopolisaharīdu veidošanos, kuru ietekmē produkta konsistence kļūst elastīga un ļoti viskoza. Tā ir visbūtiskākā atšķirība starp "Tjockmjölk" un citiem ar mezofilām baktērijām paskābinātiem raudzētiem piena produktiem. Lielās viskozitātes dēļ "Tjockmjölk" lieto nedaudz citādi nekā citus raudzētus piena produktus. "Tjockmjölk" visbiežāk izņem ar karoti, nevis izlej, un pirms norīšanas to parasti košļā. Pirms ēšanas to var arī sakult vai sagriezt, lai mazinātu tā viskozitāti.

"Tjockmjölk" ražošanā izmantotās mezofilās pienskābes baktēriju kultūras izcelsme meklējama meklējama senā Zviedrijas pirmsindustriālā laikmeta siera gatavošanas tradīcijā, saskaņā ar kuru pienu atstāja dabiski paskābināties, taču atšķirībā no citām vietām šajā ģeogrāfiskajā apgabalā piena paskābināšanai izmantoja arī kreimules (*Pinguicula spp*.).

"Tjockmjölk" ražo, govs vai kazas pilnpienam pievienojot aktīvu mezofilo pienskābes baktēriju kultūru, kas ietver eksopolisaharīdus producējošas baktērijas, bieži *Lactococcus lactis var. longi* un *Lactococcus cremoris* ģints baktēriju celmus. Atlasītie baktēriju celmi veido eksopolisaharīdus, savukārt baktērijas kopumā rada produkta aromāta profilu. Ja izmanto savvaļas kultūru, tajā var būt arī citas mezofilās pienskābes baktēriju kultūras, taču tām ir mazāka nozīme produkta raksturīgo īpašību veidošanā. Paskābināšana notiek 18–25 °C temperatūrā patērētājam paredzētajā galīgajā iepakojumā, un virspusē parasti veidojas izteikta krējuma kārta (tas attiecas tikai uz "Tjockmjölk" no govs piena, jo kazas piens šādā veidā nenoslāņojas). Pienskābes baktēriju ietekmē eksopolisaharīdi tiek sintezēti no pienā dabiski esošajiem mono- un disaharīdiem. "Tjockmjölk" atbilstošos apstākļos var uzglabāt vairākas nedēļas vai mēnešus. Ņemot vērā saikni ar sezonālās lopu pārvietošanas tradīciju, vēsturiski tas bija sezonāls vasaras produkts, ko pēc uzglabāšanas varēja lietot arī rudenī. Vairāki mūsdienu "Tjockmjölk" ražotāji to ražo tikai vasarā. Zviedrijas presē "Tjockmjölk" pirmo reizi minēts 1853. gadā laikrakstā *Svenska Tidningen*. Kopš 19. gadsimta septiņdesmitajiem gadiem "Tjockmjölk" bija ierasts nosaukums Zviedrijas centrālajā un ziemeļu daļā ražotam jau pazīstamam produktam.

Sezonālās lopu pārvietošanas tradīcija, kas nesen tika iekļauta *UNESCO* nemateriālā kultūras mantojuma sarakstā kā Zviedrijas kultūras mantojums, paredz lopu pārvietošanu uz vasaras ganībām tālu no saimniecības. Kalnu saimniecībās iegūto pienu pārstrādāja produktos ar ilgu glabāšanas laiku, galvenokārt sviestā, sierā un "Tjockmjölk". Pēc 19. gadsimta zemes reformas sezonālā lopu pārvietošana mazinājās, taču šiem apgabaliem raksturīgie pārtikas produkti dažādos veidos saglabājās. "Tjockmjölk" kultūra lielā mērā ir saistīta ar vēsturisko sezonālās lopu pārvietošanas tradīciju.

Sezonālā lopu pārvietošana ietvēra govju un kazu pārvietošanu vasaras mēnešos no saimniecības uz kalnu saimniecībām, lai izmantotu tur pieejamās ganības. Bieži vien lopus uz kalniem pavadīja jaunas kalpones un laukstrādnieki, bet pārējie saimniecības kalpotāji palika saimniecībā. Tāpēc vasarā saimniecībā bija pieejams tikai nedaudz svaiga piena vai arī tā nebija vispār. Atšķirībā no parasta dabiski paskābināta piena "Tjockmjölk" varēja uzglabāt ilgāk, pat vairākus mēnešus, pateicoties specifiskās pienskābes kultūras antibiotiskajām īpašībām. Tāpēc vasarā "Tjockmjölk" varēja ēst saimniecībā, lai gan lopi atradās kalnu ganībās. Tāpat "Tjockmjölk" varēja pagatavot kalnu saimniecībās, lai to lietotu vēlā rudenī un ziemā, piemēram, mežsaimniecības darbu laikā, kā aprakstījuši teicēji Zviedrijas Valodas un folkloras institūta datubāzē.

"Tjockmjölk" joprojām ir labi pazīstams produkts ģeogrāfiskajā apgabalā, un to bieži uzskata par Norlandei raksturīgu produktu, lai gan apgabalā ietilpst arī daļa Svēlandes. Produkts pašlaik kopumā ir mazāk pazīstams Zviedrijas dienvidos. "Tjockmjölk" ir aprakstīts grāmatās gan par sezonālās lopu pārvietošanas tradīciju, gan piena kultūru, kā arī tālāk minētajās tīmekļa vietnēs.

Zviedrijas Valodu un folkloras institūta pārvaldītajā vietnē *Matkult*:

"*Tätmjölk* ziemeļos.

Pārējā valsts daļā, sākot no Zviedrijas centrālās daļas un tālāk uz ziemeļiem, […] piena paskābināšanai izmantoja arī citu metodi. Pievienojot baktēriju kultūru, piens kļuva biezs un elastīgs, ieguva izteiktāku garšu un bija ilgāk uzglabājams. Lai aktivizētu baktēriju kultūras attīstību, no iepriekšējās partijas paņēma nedaudz piena, ko dēvēja par *ympmjölk* vai *täte*. Šo pienu varēja arī izžāvēt, piemēram, piesūcinot ar to auduma gabalu, kuru pēc tam vajadzības gadījumā samitrināja. Pēc tam pienu uz dažām dienām atstāja nostāvēties un nogatavoties.

Gatavo produktu sauca par *tätmjölk, långmjölk, tjockmjölk, segmjölk* vai *källarmjölk*. […] Apgabalos, kuros praktizēja sezonālo lopu pārvietošanu, liela priekšrocība bija tā, ka *långmjölk* varēja uzglabāt vairākus mēnešus, pateicoties baktēriju kultūras antibiotiskajām īpašībām."

Ilustratīvā videomateriālā, ko *Smakriket* 2025. gada 15. augustā publicēja *Facebook*, *Hillsands Getgård* [Hillsandas kazu saimniecība] demonstrē "Tjockmjölk" raksturīgo konsistenci. Tekstā teikts: ""Tjockmjölk", ko dēvē arī par *långmjölk*, ir viena no mūsu senākajām piena pārstrādes tradīcijām. *Hillsands Getgård* Jemtlandē turpina šo tradīciju, rūpīgi un ar cieņu izturoties gan pret izejvielu, gan vēsturi. […]

Tas ir produkts, kura īpašības veido ainava. Maigs, uzturvielām bagāts un neatņemama brokastu galda sastāvdaļa Zviedrijas ziemeļos."

Myhrbodarna kalnu saimniecība Valšebīnā [*Valsjöbyn*], Jemtlandē, ir viena no kalnu saimniecībām, kur vasarā tiek uzturēta "Tjockmjölk" ražošanas tradīcija. Tas ir uzsvērts arī *Ansättfjällen* reģionālā tūrisma tīmekļa vietnē. Saikni starp kalnu saimniecībām un "Tjockmjölk" uzsver arī *Håkan Tunon* un *Bolette Bele* 2019. gada grāmatā "Fäboden – Naturen, kulturen och kulturlandskapet". Emuāra *Swedish Spoon* autors to min arī saistībā ar *Antesbodarna* kalnu saimniecību Lapzemē. Laikraksts *Sundsvalls Tidning* 2009. gada 12. jūlija rakstā ziņoja par *Björnåsen* notikušo "Fäboddagen" [Kalnu saimniecību dienu], kas tika rīkota jau 24. gadu pēc kārtas un piesaistīja apmeklētājus no tuvienes un tālienes un kur, protams, tika pasniegts arī "Tjockmjölk".

Sezonālās lopu pārvietošanas tradīcija joprojām ir saistīta ar šajā pieteikumā minēto ģeogrāfisko apgabalu, lai gan mūsdienās tā biežāk ir vēsturiska, nevis aktuāla parādība. "Tjockmjölk" reputācija ir nepārprotami saistīta ar Zviedrijas ziemeļu daļu. Cilvēki, kas pārcēlušies no ziemeļu lēnēm uz Zviedrijas dienvidiem, bieži stāsta par grūtībām jaunajā dzīvesvietā atrast "Tjockmjölk"; tas ir arī viens no produktiem, pēc kuriem viņi ilgojas visvairāk un kuri visspilgtāk raksturo viņu dzimto Zviedrijas ziemeļu daļu.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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