Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/5029

29.9.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/5029)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Tjockmjölk"

EU-nummer: PGI-SE-03376 — 12.12.2024

1. **Naam/Namen**

"Tjockmjölk"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA ☒

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Zweden

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

04 - MELK EN ZUIVELPRODUCTEN; VOGELEIEREN; NATUURHONING; EETBARE PRODUCTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG, ELDERS GENOEMD NOCH ELDERS ONDER BEGREPEN

0403 - Yoghurt; karnemelk, gestremde melk en room, kefir en andere gegiste of aangezuurde melk en room, ook indien ingedikt, met toegevoegde suiker of andere zoetstoffen, gearomatiseerd of met toegevoegde vruchten of cacao

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Tjockmjölk" is een gefermenteerd melkproduct dat wordt gemaakt van niet-gehomogeniseerde volle koeienmelk of geitenmelk (vol = niet gesepareerd). De melk wordt rechtstreeks in de consumentenverpakking aangezuurd met een mesofiele melkzuurcultuur waarin bacteriën aanwezig zijn die exopolysacharide produceren, veelal selecties van de genera *Lactococcus lactis* var. *longi* en *Lactococcus cremoris*, maar die ook andere mesofiele melkzuurculturen kan bevatten die aan het aromatische profiel van het product bijdragen. Het product kenmerkt zich met name door zijn textuur, die onvergelijkelijk geleiachtig, dikvloeibaar en elastisch is. "Tjockmjölk" is daarnaast bijzonder lang houdbaar, omdat de weiseparatie minder uitgebreid is dan bij andere gefermenteerde melkproducten, wat weer een rechtstreeks gevolg is van de vorming van exopolysachariden, die vocht bijzonder goed binden.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aanbevolen wordt om het product uit de verpakking te lepelen, maar het kan ook worden geschonken, hoewel het zeer stroperig is. Daardoor is het ook lastig te drinken en is het beter om een lepel te gebruiken. Om het gemakkelijker te eten te maken, kan het vóór consumptie met een vork worden geklopt of met een schaar worden geknipt. "Tjockmjölk" kan het best worden gekauwd en niet meteen doorgeslikt.

"Tjockmjölk" wordt aangezuurd om een pH-waarde van 4,6 te bereiken, maar deze waarde mag in het gebied tussen 4,3 en 4,7 liggen. Het vetgehalte ligt tussen 3 % en 7 %. Het eiwitgehalte ligt tussen 3 % en 4 %.

"Tjockmjölk" van koeienmelk

De kleur is gebroken wit en kan licht variëren, afhankelijk van de weidegrond. Bovenop is een roomlaag aanwezig. Het aroma is fris, schoon en licht zurig, met vleugjes groene appel en citroen en een ronde nasmaak. De consistentie is elastisch en zeer viskeus, waardoor schenken moeilijk is.

"Tjockmjölk" van geitenmelk

De kleur is wit of gebroken wit. Het product is homogeen en heeft geen roomlaag. Het aroma is fris, bruisend en zurig, met toetsen van framboos en kruiden en soms een lichte geitengeur. De textuur is stroperig en stevig.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

"Tjockmjölk" is een gefermenteerd melkproduct dat wordt gemaakt van niet-gehomogeniseerde volle koeienmelk of geitenmelk (vol = niet gesepareerd).

De gebruikte melk moet uit het geografische gebied afkomstig zijn, aangezien de reputatie van het product is gerelateerd aan de nomadische veeteelt en de in dat verband geproduceerde melk.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De gebruikte melk moet uit het geografische gebied afkomstig zijn, aangezien de reputatie van het product is gerelateerd aan de nomadische veeteelt en de in dat verband geproduceerde melk. Ook het aanzuren van de melk moet binnen het geografische gebied gebeuren.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het eindproduct moet binnen het geografische gebied worden verpakt.

Het product moet binnen het geografische gebied worden verpakt omdat de aanzuring plaatsvindt in de consumentenverpakking.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied bestaat uit de volgende regio's ("landschappen") (van noord naar zuid): Lappland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Ångermanland, Medelpad, Härjedalen, Dalarna, Hälsingland, Gästrikland, Västmanland, Uppland, Närke, Värmland, Dalsland en Bohuslän.

6. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen het geografische gebied en de eigenschappen van "Tjockmjölk" is gebaseerd op de unieke kwaliteit, de reputatie en andere kenmerken die het product ontleent aan zijn geografische oorsprong in de regio. De reputatie van het product houdt duidelijk verband met de door de Unesco beschermde nomadische veeteelt, die zich historisch gezien beperkt tot en kenmerkend is voor het geografische gebied. In het boek *Från mjölk till ost* (Van melk tot kaas) van Gustaf Ränk is een gedetailleerde kaart opgenomen waarop de geschiedenis van het gebruik van "tätmjölk" wordt uitgebeeld. De aangevraagde geografische aanduiding heeft betrekking op "Tjockmjölk", maar hetzelfde product wordt ook onder andere namen verkocht, waaronder tjuckmjölk, täte, tätmjölk en långmjölk.

Zuivelbedrijven in het geografische gebied kennen de tradities en beschikken over de kennis die nodig is voor de productie van "Tjockmjölk". Deze cruciale kennis heeft bijvoorbeeld betrekking op de omstandigheden waaronder de aanzuring plaatsvindt (de relatie tussen tijd en temperatuur) en het bepalen van het moment waarop het product de juiste consistentie heeft bereikt.

"Tjockmjölk" is een gefermenteerd melkproduct dat wordt aangezuurd met behulp van mesofiele bacteriën. Door de aanwezigheid van specifieke melkzuurbacteriën ontstaan exopolysachariden, die voor een elastische en zeer stroperige consistentie zorgen. Dit is het belangrijkste verschil tussen "Tjockmjölk" en andere mesofiel aangezuurde gefermenteerde melkproducten. Door de grote stroperigheid wordt "Tjockmjölk" op een enigszins andere wijze geconsumeerd dan andere gefermenteerde melkproducten. "Tjockmjölk" wordt meestal met een lepel uit de verpakking gegeten en niet geschonken, en wordt doorgaans gekauwd alvorens te worden doorgeslikt. Het product kan ook vóór consumptie worden geklopt of gesneden om het minder stroperig te maken.

De mesofiele melkzuurcultuur die voor "Tjockmjölk" wordt gebruikt, vindt zijn oorsprong in een oude Zweedse kaasbereidingstraditie uit pre-industriële tijden, waarbij melk op een natuurlijke manier werd aangezuurd. Het verschil is dat in het geografische gebied ook vetbladen (*Pinguicula* spp.) gebruikt om de melk aan te zuren.

"Tjockmjölk" wordt geproduceerd door een actieve mesofiele melkzuurcultuur toe te voegen aan volle koeien- of geitenmelk, met daarbij ook bacteriën die exopolysachariden produceren, vaak selecties van genera *Lactococcus lactis* var. *longi* en *Lactococcus cremoris*. Deze selecties doen exopolysachariden ontstaan, terwijl de bacteriën het product in algemene zin zijn aromatisch profiel geven. Bij gebruik van een wilde cultuur kunnen ook andere mesofiele melkzuurculturen worden toegevoegd, maar deze zijn van secundair belang voor de onderscheidende kenmerken van het product. De aanzuring vindt plaats bij temperaturen tussen 18 °C en 25 °C en in de uiteindelijke verpakking voor de consument, waarbij doorgaans een duidelijke roomlaag boven op het product ontstaat (alleen bij "Tjockmjölk" van koeienmelk, omdat geitenmelk niet op dezelfde manier separeert). Onder invloed van de melkzuurbacteriën worden exopolysachariden aangemaakt uit de eigen mono- en disachariden van de melk. Onder de juiste omstandigheden is "Tjockmjölk" weken- of maandenlang houdbaar. Gezien het verband met de nomadische veeteelt was het historisch gezien een seizoensproduct voor de zomer, maar kon het na bewaren ook in de herfst worden geconsumeerd. Een aantal hedendaagse producenten van "Tjockmjölk" maakt het product alleen in de zomer. In Zweedse kranten dateert de vroegste vermelding van "Tjockmjölk", in de *Svenska Tidningen,* uit 1853. Vanaf de jaren 1870 was "Tjockmjölk" de gebruikelijke naam voor een gevestigd product dat in midden- en noord-Zweden werd geproduceerd.

Bij nomadische veeteelt, die onlangs door de Unesco is opgenomen op de lijst van immaterieel cultureel erfgoed in Zweden, worden dieren in de zomer geweid op land dat ver van het eigenlijke boerenbedrijf is gelegen. Van de melk die op bergboerderijen werd geproduceerd, werden lang houdbare producten gemaakt, waaronder met name boter, kaas en "Tjockmjölk". Na ruilverkavelingsprojecten in de negentiende eeuw nam de nomadische veeteelt af, maar in deze gebieden is een aantal specifieke producten op verschillende manieren blijven bestaan. De "Tjockmjölk"-cultuur is sterk verweven met de nomadische veeteelt uit het verleden.

Daarbij werden koeien en geiten in de zomermaanden van de boerderij naar bergweiden verweid om het daar aanwezige grasland te begrazen. Vaak gingen jonge meisjes en boerenknechten met de dieren mee naar de bergen, terwijl huisbedienden op de boerderij bleven. In de zomer was er daarom weinig of geen verse melk op de boerderij beschikbaar. In tegenstelling tot gewone zelfaangezuurde melk was "Tjockmjölk" langer houdbaar (tot enkele maanden lang) dankzij de antibiotische eigenschappen van de specifieke melkzuurcultuur. "Tjockmjölk" kon daarom gedurende de hele zomer op de boerderij worden gegeten, hoewel de dieren in de bergen werden geweid. Bovendien kon "Tjockmjölk" op de bergboerderij worden geproduceerd om vervolgens pas laat in de herfst en de winter te worden geconsumeerd, bijvoorbeeld bij werk in de bossen, zoals wordt beschreven door bronnen in de databank van het Zweedse Instituut voor taal en folklore.

"Tjockmjölk" is nog steeds een bekend product in het geografische gebied en wordt vaak gezien als kenmerkend voor de regio Norrland, hoewel het gebied ook een deel van Svealand omvat. Bij het grote publiek is het product tegenwoordig minder bekend in het zuiden van Zweden. "Tjockmjölk" wordt beschreven in boeken over de nomadische veeteelt en de melkcultuur, en ook op de volgende website:

de site *Matkult* van het Zweeds instituut voor talen en folklore, waar het volgende kan worden gelezen:

"Tätmjölk in het noorden.

In de rest van het land, van midden-Zweden tot het noorden [...] werd melk ook nog op een andere manier aangezuurd. Door toevoeging van een bacteriecultuur werd de melk dik en elastisch, kreeg zij meer smaak en werd zij langer houdbaar. Om de ontwikkeling van de bacteriecultuur te starten, werd wat melk uit een vorige partij genomen. Dit werd *ympmjölk* of *täte* genoemd. Deze melk kon ook worden gedroogd, bijvoorbeeld op een op de gewenste manier natgemaakt doek. Vervolgens liet men de melk een paar dagen staan en rijpen.

Het eindproduct werd tätmjölk, långmjölk, tjockmjölk, segmjölk of källarmjölk genoemd. […] In gebieden met nomadische veeteelt was het een groot voordeel dat långmjölk meerdere maanden houdbaar was dankzij de antibiotische eigenschappen van de bacteriecultuur."

In een illustratief filmfragment, dat op 15 augustus 2025 door Smakriket op Facebook is gepubliceerd, laat Hillsands Getgård (geitenbedrijf Hillsand) de kenmerkende consistentie van "Tjockmjölk" zien. Volgens de tekst behoort "Tjockmjölk — ook wel långmjölk genoemd — tot een van onze oudste zuiveltradities. Geitenbedrijf Hillsans in Jämtland houdt deze traditie in ere met zorg en respect voor zowel de grondstof als de geschiedenis. […]

Dit product wordt gevormd door het landschap waaruit het voortkomt. Rustig, voedzaam en onmisbaar op de ontbijttafel in het noorden van Zweden."

Bergboerderij Myhrbodarna is gelegen in Valsjöbyn in Jämtland en een voorbeeld van een bedrijf waar de traditie van de productie van "Tjockmjölk" in de zomer levend wordt gehouden. Dit is ook te zien op de regionale toeristische website voor Ansättfjällen. Het verband tussen bergboerderijen en "Tjockmjölk" wordt ook door Håkan Tunon en Bolette Bele beschreven in het boek *Fäboden — Naturen, kulturen och kulturlandskapet* uit 2019. Blogger Swedish Spoon noemt het product in verband met bergboerderij Antesbodarna in Lapland. De krant *Sundsvalls Tidning* wijdde op 12 juli 2009 een artikel aan de Fäboddagen (dag van de bergboerderij) in Björnåsen, die voor het vierentwintigste jaar op rij werd georganiseerd en bezoekers van heinde en ver trok. Uiteraard werd daar ook "Tjockmjölk" geserveerd.

De nomadische veeteelt wordt nog steeds geassocieerd met het in deze aanvraag omschreven geografische gebied, zij het vaker als een historisch verschijnsel dan als iets van deze tijd. De reputatie van "Tjockmjölk" houdt duidelijk verband met het noorden van Zweden. Volgens uit het noorden afkomstige inwoners van zuid-Zweden is het vaak lastig om in hun nieuwe woonplaats "Tjockmjölk" te vinden, en behoort "Tjockmjölk" tot de producten die zij het meest missen en die hun noordelijke afkomst het meest symboliseren.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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