C/2026/5029

29.9.2026

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/5029)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Tjockmjölk"

Nr UE: PGI-SE-03376 – 12 grudnia 2024

1. **Nazwa lub nazwy**

„Tjockmjölk"

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ☒

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Szwecja

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

04 – PRODUKTY MLECZARSKIE; JAJA PTASIE; MIÓD NATURALNY; JADALNE PRODUKTY POCHODZENIA ZWIERZĘCEGO, GDZIE INDZIEJ NIEWYMIENIONE ANI NIEWŁĄCZONE

0403 – Jogurt; maślanka, mleko zsiadłe i śmietana ukwaszona, kefir i inne sfermentowane lub zakwaszone mleko i śmietana, nawet zagęszczone lub zawierające dodatek cukru lub innego środka słodzącego, lub aromatyzowane lub zawierające dodatek owoców, orzechów lub kakao

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Tjockmjölk" jest produktem mlecznym fermentowanym wytworzonym z pełnotłustego, niehomogenizowanego pełnego mleka krowiego lub koziego (pełne = nieodtłuszczone). Mleko jest zakwaszane bezpośrednio w opakowaniu konsumenckim za pomocą mezofilnej kultury starterowej bakterii kwasu mlekowego, która obejmuje bakterie wytwarzające egzopolisacharydy, zwykle należące do rodzaju *Lactococcus lactis* var. *longi* i *Lactococcus cremoris*, ale może również obejmować inne mezofilne kultury starterowe kwasu mlekowego przyczyniające się do uzyskania profilu aromatycznego produktu. Główną cechą produktu jest jego wyjątkowo galaretowata, lepka i elastyczna konsystencja. „Tjockmjölk" ma również szczególnie długi okres trwałości, ponieważ oddzielanie serwatki jest mniej intensywne niż w przypadku innych produktów mlecznych fermentowanych, co również jest bezpośrednim wynikiem powstawania egzopolisacharydów, które szczególnie dobrze wiążą ciecze.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produkt najlepiej jest wyjmować z opakowania łyżką, ale pomimo jego dużej lepkości można go również nalewać. Z powodu lepkości jego picie również jest utrudnione; lepiej jeść go łyżką. Aby ułatwić spożywanie, można go wcześniej rozmieszać widelcem lub pociąć nożyczkami. „Tjockmjölk" najlepiej jest żuć, a nie po prostu połykać.

„Tjockmjölk" podlega zakwaszaniu w celu uzyskania końcowego pH wynoszącego 4,6, które może jednak wahać się w zakresie 4,3–4,7. Zawartość tłuszczu wynosi 3–7 %. Zawartość białka wynosi 3–4 %.

„Tjockmjölk" z mleka krowiego

Barwa jest biaława i może się nieznacznie różnić w zależności od wypasu. Na górnej powierzchni produktu tworzy się warstwa śmietany. Aromat jest świeży, czysty i lekko kwaśny, z nutami zielonego jabłka i cytryny oraz z okrągłym finiszem. Konsystencja jest elastyczna i bardzo lepka, co utrudnia nalewanie.

„Tjockmjölk" z mleka koziego

Barwa jest biała lub biaława. Produkt jest jednorodny i nie ma warstwy śmietany. Aromat jest świeży, orzeźwiający i kwaśny, z nutami maliny i ziół oraz ewentualnie lekkim kozim smakiem. Konsystencja jest lepka i ciągnąca.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

„Tjockmjölk" jest produktem mlecznym fermentowanym wytworzonym z pełnotłustego, niehomogenizowanego pełnego mleka krowiego lub koziego (pełne = nieodtłuszczone).

Surowiec mleczny musi pochodzić z obszaru geograficznego, ponieważ renoma produktu jest związana z kulturą sezonowego pasterstwa wędrownego i wynikającą z niego produkcją mleka.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Surowiec mleczny musi pochodzić z obszaru geograficznego, ponieważ renoma produktu jest związana z kulturą sezonowego pasterstwa wędrownego i wynikającą z niego produkcją mleka. Zakwaszanie mleka musi również odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie produktu gotowego musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

Pakowanie produktu na obszarze geograficznym jest konieczne, jako że zakwaszanie odbywa się w opakowaniu konsumenckim.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

5. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny obejmuje następujące prowincje (od północy na południe): Lappland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Ångermanland, Medelpad, Härjedalen, Dalarna, Hälsingland, Gästrikland, Västmanland, Uppland, Närke, Värmland, Dalsland i Bohuslän.

6. Związek z obszarem geograficznym

Związek między obszarem geograficznym a cechami charakterystycznymi produktu „Tjockmjölk" opiera się na wyjątkowej jakości, renomie i innych cechach charakterystycznych, które produkt zawdzięcza swojemu pochodzeniu geograficznemu z określonego regionu. Renoma produktu jest wyraźnie związana z chronioną przez UNESCO kulturą sezonowego pasterstwa wędrownego, która jest historycznie ograniczona do obszaru geograficznego i charakterystyczna dla niego. W książce Gustafa Ränka *Från mjölk till ost* [*Od mleka do sera*] można znaleźć szczegółową mapę pokazującą historyczne wykorzystanie *tätmjölk*. Zgłaszane oznaczenie geograficzne odnosi się do „Tjockmjölk", ale ten sam produkt jest również sprzedawany pod innymi nazwami, w tym *tjuckmjölk*, *täte*, *tätmjölk* i *långmjölk*.

Mleczarnie na tym obszarze geograficznym kultywują tradycje i dysponują wiedzą fachową, które są niezbędne do wytwarzania produktu „Tjockmjölk". Zasadnicza wiedza odnosi się na przykład do warunków zakwaszania (związek między czasem a temperaturą) oraz do określenia, kiedy produkt osiągnął właściwą konsystencję.

„Tjockmjölk" to produkt mleczny fermentowany, zakwaszany przy użyciu bakterii mezofilnych. Obecność specyficznych bakterii kwasu mlekowego prowadzi do powstawania egzopolisacharydów, które sprawiają, że konsystencja produktu jest elastyczna i bardzo lepka. Jest to najważniejsza różnica między produktem „Tjockmjölk" a innymi mezofilnymi zakwaszanymi fermentowanymi produktami mlecznymi. Wysoka lepkość sprawia, że produkt „Tjockmjölk" konsumuje się w nieco inny sposób niż inne mleczne produkty fermentowane. „Tjockmjölk" najczęściej wyjmuje się z opakowania łyżką, a nie nalewa, i zwykle żuje się go przed połknięciem. Aby zmniejszyć lepkość, przed jedzeniem można go również rozmieszać lub pokroić.

Mezofilna kultura starterowa bakterii kwasu mlekowego stosowana w „Tjockmjölk" wywodzi się ze starej przedprzemysłowej szwedzkiej tradycji serowarskiej, w której mleko pozostawiano do naturalnego zakwaszenia, z tą różnicą, że na omawianym obszarze geograficznym do zakwaszenia mleka wykorzystywano również rosnącego tam tłustosza (*Pinguicula* spp.).

„Tjockmjölk" wytwarza się poprzez dodanie do pełnego mleka krowiego lub koziego aktywnej mezofilnej kultury starterowej bakterii kwasu mlekowego, w tym bakterii wytwarzających egzopolisacharydy – często rodzaju *Lactococcus lactis* var. *longi* i *Lactococcus cremoris*. Taki wybór pozwala uzyskać egzopolisacharydy, a bakterie nadają produktowi jego profil aromatyczny. Jeżeli wykorzystuje się dziką kulturę, mogą również występować inne mezofilne kultury starterowe bakterii kwasu mlekowego, ale mają one drugorzędne znaczenie dla cech wyróżniających produkt. Zakwaszanie odbywa się w zakresie temperatury 18–25 °C i w końcowym opakowaniu konsumenckim; w wyniku tego procesu na powierzchni produktu zwykle tworzy się odrębna warstwa śmietany (dotyczy to wyłącznie „Tjockmjölk" z mleka krowiego, ponieważ w przypadku mleka koziego nie dochodzi do takiego oddzielania się śmietany). Pod wpływem bakterii kwasu mlekowego egzopolisacharydy są syntezowane z zawartych w mleku mono- i disacharydów. Okres trwałości „Tjockmjölk" wynosi tygodnie lub miesiące, przy zachowaniu odpowiednich warunków. Ze względu na związek z sezonowym pasterstwem wędrownym, w przeszłości był to sezonowy produkt letni, ale po przechowywaniu można go było spożywać również jesienią. Wielu współczesnych producentów „Tjockmjölk" wytwarza go tylko latem. Najwcześniejszą wzmiankę o „Tjockmjölk" w szwedzkiej prasie można znaleźć w gazecie „Svenska Tidningen" z 1853 r. Od lat 70. XIX wieku „Tjockmjölk" była zwyczajową nazwą ugruntowanego produktu wytwarzanego w środkowej i północnej Szwecji.

Kultura sezonowego pasterstwa wędrownego, którą niedawno dodano do wykazu niematerialnego dziedzictwa kulturowego UNESCO Szwecji, opiera się na przemieszczaniu zwierząt na letni wypas na gruntach oddalonych od gospodarstw rolnych. Mleko pozyskiwane w zagrodach górskich przetwarzano na produkty o długim okresie przydatności do spożycia, głównie masło, ser i „Tjockmjölk". Skala sezonowego pasterstwa wędrownego zmalała po reformach gruntów przeprowadzonych w XIX w., ale tradycja wytwarzania niektórych produktów spożywczych przetrwała na tych obszarach. Kultura „Tjockmjölk" jest w dużej mierze związana z historycznym sezonowym pasterstwem wędrownym.

Sezonowe pasterstwo wędrowne polegało na przemieszczaniu w miesiącach letnich krów i kóz z gospodarstw do zagród górskich w celu wykorzystania dostępnych do wypasu zasobów. W drodze w góry zwierzętom towarzyszyli zwykle parobcy i młode służące, natomiast służba domowa pozostawała w gospodarstwie. W związku z tym latem w gospodarstwie była dostępna niewielka ilość świeżego mleka lub nie było go wcale. W przeciwieństwie do zwykłego mleka zsiadłego, w którym proces kwaśnienia zachodzi samoistnie, „Tjockmjölk" można było przechowywać dłużej, do kilku miesięcy, dzięki właściwościom antybiotycznym specyficznej kultury starterowej bakterii kwasu mlekowego. Dlatego „Tjockmjölk" można było jeść w gospodarstwie latem, mimo że zwierzęta znajdowały się na pastwiskach górskich. Podobnie „Tjockmjölk" można było wytwarzać w zagrodach górskich z przeznaczeniem do spożycia późną jesienią i zimą, na przykład podczas prac leśnych, jak opisano w relacjach źródłowych znajdujących się w bazie danych Szwedzkiego Instytutu Języka i Folkloru.

„Tjockmjölk" pozostaje dobrze znanym produktem na tym obszarze geograficznym i jest często postrzegany jako typowy dla regionu Norrland, jakkolwiek obszar ten obejmuje również część Svealandu. Produkt ten jest obecnie ogólnie mniej znany w południowej Szwecji. Informacje o „Tjockmjölk" można znaleźć w książkach dotyczących zarówno sezonowego pasterstwa wędrownego, jak i kultury mleczarskiej, a także na opisanych poniżej stronach internetowych.

Na stronie „Matkultö" prowadzonej przez Szwedzki Instytut Języka i Folkloru można przeczytać, co następuje:

„Tätmjölk na północy.

W pozostałej części kraju, od środkowej Szwecji po północ […], stosowano również inną metodę zakwaszania mleka. Dzięki dodaniu kultury bakterii mleko stawało się gęste i elastyczne oraz zyskiwało lepszy smak i większą trwałość. Aby rozpocząć rozwój kultury bakterii, z poprzedniej partii pobierano pewną ilość mleka określanego jako *ympmjölk* lub *täte*. Mleko można było również suszyć, na przykład na kawałku tkaniny, który w razie potrzeby namaczano. Następnie mleko pozostawiano na kilka dni, by dojrzało.

Produkt końcowy nazywano *tätmjölk*, *långmjölk*, *tjockmjölk*, *segmjölk* lub *källarmjölk*. […] Na obszarach, na których praktykowano sezonowe pasterstwo wędrowne, ogromną zaletą była możliwość przechowywania *långmjölk* przez kilka miesięcy dzięki właściwościom antybiotycznym kultury bakterii".

W ilustracyjnej sekwencji filmowej opublikowanej przez Smakriket na Facebooku 15 sierpnia 2025 r. Hillsands Getgård [Gospodarstwo Kozie Hillsand] prezentuje charakterystyczną konsystencję „Tjockmjölk". W tekście stwierdza się, że „*Tjockmjölk* – zwany również *långmjölk* – jest jedną z naszych najstarszych tradycji mleczarskich. Hillsands Getgård w Jämtlandzie podtrzymuje tę tradycję z troską i szacunkiem zarówno dla surowca, jak i historii. […]

Jest to produkt kształtowany przez krajobraz. Łagodny, bogaty w składniki odżywcze, jest niezbędnym elementem menu śniadaniowego w północnej Szwecji".

Zagroda górska Myhrbodarna w Valsjöbyn w Jämtlandzie stanowi przykład gospodarstwa, w którym latem utrzymuje się tradycję produkcji „Tjockmjölk". Podkreślono to również na regionalnej stronie internetowej poświęconej turystyce w Ansättfjällen. Związek między zagrodami górskimi a „Tjockmjölk" podkreślają również Håkan Tunon i Bolette Bele w wydanej w 2019 r. książce *Fäboden – Naturen, kulturen och kulturlandskapet*. Produkt ten wymienia również bloger Swedish Spoon, opisując zagrodę górską Antesbodarna w Laponii. W gazecie „Sundsvalls Tidning" możemy przeczytać w artykule z 12 lipca 2009 r. o Fäboddagen [Dniu Gospodarstwa Górskiego] w Björnåsen, który odbył się 24. rok z rzędu, przyciągając odwiedzających z bliskiej i dalszej okolicy, i podczas którego serwowano oczywiście „Tjockmjölk".

Kultura sezonowego pasterstwa wędrownego jest nadal kojarzona z obszarem geograficznym, o którym mowa w niniejszym wniosku, choć częściej jest to zjawisko historyczne niż współczesne. Renoma „Tjockmjölk" jest wyraźnie związana z północną Szwecją. Osoby, które przeprowadziły się z północnych regionów do południowej Szwecji, często wspominają o trudnościach ze znalezieniem „Tjockmjölk" w nowym miejscu zamieszkania i jest to również jeden z produktów, za którymi najbardziej tęsknią i który najbardziej przypomina im ich północną ojczyznę.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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