Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/5029)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Tjockmjölk»

N.º UE: PGI-SE-03376 — 12 de dezembro de 2024

1. **Nome(s)**

«Tjockmjölk»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País terceiro em que se situa a área geográfica delimitada**

Suécia

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

04 — LEITE E LATICÍNIOS; OVOS DE AVES; MEL NATURAL; PRODUTOS COMESTÍVEIS DE ORIGEM ANIMAL, NÃO ESPECIFICADOS NEM COMPREENDIDOS NOUTROS CAPÍTULOS

0403 — Iogurte; leitelho, leite e nata (creme de leite) coalhados, quefir e outros leites e natas (cremes de leite) fermentados ou acidificados, mesmo concentrados ou adicionados de açúcar ou de outros edulcorantes, ou aromatizados ou adicionados de fruta ou de cacau

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Tjockmjölk» é um produto lácteo fermentado fabricado a partir de leite inteiro de vaca ou de cabra não homogeneizado (inteiro = não desnatado). O leite é acidificado diretamente na embalagem de consumo utilizando uma cultura láctica mesófila contendo bactérias produtoras de exopolissacáridos, frequentemente seleções dos géneros *Lactococcus lactis* var. *longi* e *Lactococcus cremoris*, mas que também pode incluir outras culturas lácticas mesófilas que contribuem para o perfil aromático do produto. A principal característica do produto é a sua textura, que é tipicamente gelatinosa, viscosa e elástica. O «Tjockmjölk» apresenta igualmente um período de conservação particularmente longo, uma vez que a separação do soro de leite é menos intensa do que a de outros produtos lácteos fermentados. Tal, mais uma vez, resulta diretamente da formação de exopolissacáridos, particularmente eficazes a reter o líquido.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Para consumir o produto, recomenda-se retirá-lo da embalagem com uma colher. Pode também pode ser vertido, apesar da sua elevada viscosidade. Esta característica torna-o também difícil de beber, pelo que o ideal será utilizar uma colher. Para facilitar a sua ingestão, pode ser batido com um garfo ou cortado com tesouras antes de ser consumido. O «Tjockmjölk» é melhor mastigado do que engolido diretamente.

O «Tjockmjölk» é acidificado para atingir um pH final de 4,6, mas este valor pode variar entre 4,3 e 4,7. O teor de matéria gorda situa-se entre 3 % a 7 % e o teor em proteínas entre 3 % e 4 %.

«Tjockmjölk» de leite de vaca

A cor é esbranquiçada e pode variar ligeiramente em função da pastagem. Forma-se uma camada de nata na parte superior. O aroma é fresco, limpo e ligeiramente ácido, com notas de maçã verde e limão e um final redondo. A consistência é elástica e muito viscosa, o que o torna difícil de verter.

«Tjockmjölk» de leite de cabra

A cor é branca ou esbranquiçada. O produto é homogéneo e não apresenta camada de nata. O aroma é fresco, efervescente e ácido, com notas de framboesa e ervas aromáticas, podendo ser acompanhado de um ligeiro sabor a cabra. A textura é viscosa e elástica.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

O «Tjockmjölk» é um produto lácteo fermentado fabricado a partir de leite inteiro de vaca ou de cabra não homogeneizado (inteiro = não desnatado).

A matéria-prima láctea tem de provir da área geográfica, uma vez que a reputação do produto está ligada à cultura da transumância e à sua produção leiteira.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

A matéria-prima láctea tem de provir da área geográfica, uma vez que a reputação do produto está ligada à cultura da transumância e à sua produção leiteira. A acidificação do leite também tem lugar na área geográfica.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O acondicionamento do produto acabado tem lugar na área geográfica.

É necessário acondicionar o produto na área geográfica, uma vez que a acidificação ocorre na embalagem de consumo.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

—

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica é constituída pelas seguintes províncias (de norte para sul): Lappland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Ångermanland, Medelpad, Härjedalen, Dalarna, Hälsingland, Gästrikland, Västmanland, Uppland, Närke, Värmland, Dalsland e Bohuslän.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação entre a área geográfica e as características do «Tjockmjölk» baseia-se na qualidade específica, reputação e outras características que o produto deve à sua origem geográfica na região. A reputação do produto está claramente ligada à cultura de transumância, protegida pela UNESCO, que é historicamente circunscrita à área geográfica e característica da mesma. O livro de Gustaf Ränk *Från mjölk till ost* [Do leite ao queijo] contém um mapa pormenorizado que ilustra a utilização histórica do «tätmjölk». A indicação geográfica objeto do pedido refere-se ao «Tjockmjölk», mas o mesmo produto é também comercializado sob outras denominações, nomeadamente «tjuckmjölk», «täte», «tätmjölk» e «långmjölk».

As fábricas de laticínios da área geográfica possuem as tradições e o saber-fazer necessários para produzir o «Tjockmjölk». Os conhecimentos essenciais dizem respeito, por exemplo, às condições de acidificação (relação entre o tempo e a temperatura) e à determinação do momento em que o produto atingiu a consistência correta.

O «Tjockmjölk» é um produto lácteo fermentado acidificado mediante a utilização de culturas lácticas mesófilas. A presença de bactérias lácticas específicas leva à formação de exopolissacáridos, que conferem ao produto uma consistência elástica e muito viscosa. Esta é a diferença mais significativa entre o «Tjockmjölk» e outros produtos lácteos fermentados acidificados com culturas lácticas mesófilas. A elevada viscosidade faz com que o consumo de «Tjockmjölk» seja algo diferente do de outros produtos lácteos fermentados. Na maioria das vezes, o «Tjockmjölk» é retirado com uma colher em vez de ser vertido e costuma ser mastigado antes de ser engolido. Pode também ser batido ou cortado antes do consumo, de modo a reduzir a sua viscosidade.

A cultura láctica mesófila utilizada no fabrico do «Tjockmjölk» deriva de uma antiga tradição queijeira sueca pré-industrial em que o leite era deixado a acidificar naturalmente, com a diferença de que na área geográfica também se utilizavam plantas do género *Pinguicula* spp. para acidificar o leite.

O «Tjockmjölk» é produzido por meio da adição ao leite inteiro de vaca ou de cabra de uma cultura láctica mesófila ativa contendo bactérias produtoras de exopolissacáridos, frequentemente seleções dos géneros *Lactococcus lactis* var. *longi* e *Lactococcus cremoris*. Estas seleções são as que produzem os exopolissacáridos, ao passo que as bactérias em geral conferem ao produto o seu perfil aromático. Se for utilizada uma cultura espontânea, poderão também estar presentes outras culturas lácticas mesófilas, mas estas assumem uma importância secundária para as características distintivas do produto. A acidificação ocorre a uma temperatura compreendida entre 18 °C e 25 °C na embalagem de consumo, formando-se normalmente uma camada característica de nata na parte superior (apenas no caso do «Tjockmjölk» de leite de vaca, uma vez que o leite de cabra não se separa da mesma forma). Por ação das bactérias lácticas, os exopolissacáridos são sintetizados a partir dos monossacáridos e dissacáridos do leite. Em condições adequadas, o período de conservação do «Tjockmjölk» é de semanas ou meses. Dada a sua relação com a cultura da transumância, era historicamente um produto sazonal de verão. Podia, no entanto, ser consumido no outono, após armazenamento. Alguns dos atuais produtores de «Tjockmjölk» apenas o fabricam durante o verão. A primeira menção ao «Tjockmjölk» na imprensa sueca remonta a uma edição do *Svenska Tidningen* de 1853. A partir da década de 1870, o «Tjockmjölk» torna-se a denominação corrente de um produto consolidado fabricado nas regiões central e setentrional da Suécia.

A cultura de transumância, que foi recentemente acrescentada à lista de património cultural imaterial da UNESCO na Suécia, baseia-se na prática de levar os animais a pastar no verão em terras distantes da exploração agrícola propriamente dita. O leite produzido nas explorações de montanha era transformado em produtos com um longo período de conservação, principalmente manteiga, queijo e «Tjockmjölk». A prática da transumância diminuiu após as reformas fundiárias do século XIX, mas os produtos alimentares específicos perduraram nessas zonas de diferentes formas. A cultura do «Tjockmjölk» está intimamente ligada à transumância histórica.

A transumância consistia em deslocar as vacas e cabras da exploração agrícola para a exploração na montanha durante os meses de verão de modo a utilizar os recursos de pastagem disponíveis. Muitas vezes, as jovens criadas e os trabalhadores agrícolas acompanhavam os animais até às montanhas, enquanto os trabalhadores domésticos permaneciam na exploração. Por conseguinte, o leite fresco disponível na exploração durante o verão era escasso ou inexistente. Ao contrário do leite autoacidificado normal, o «Tjockmjölk» podia ser conservado durante mais tempo, até vários meses, graças às propriedades antibióticas da cultura láctica específica. Assim, o «Tjockmjölk» podia ser consumido na exploração durante o verão, apesar de os animais se encontrarem nas pastagens de montanha. Do mesmo modo, o «Tjockmjölk» podia ser produzido na exploração de montanha para consumo posterior no outono e no inverno, por exemplo, durante trabalhos florestais, tal como descrito em relatos constantes da base de dados do Instituto Sueco de Língua e Folclore.

O «Tjockmjölk» continua a ser um produto bem conhecido na área geográfica e é frequentemente considerado como um produto típico da região de Norrland, apesar da área em questão incluir também parte de Svealand. Atualmente, em geral, o produto é menos conhecido no sul da Suécia. O «Tjockmjölk» é descrito em livros dedicados à transumância e à cultura do leite, bem como sítios Web apresentados em seguida.

No sítio *Matkult*, gerido pelo Instituto Sueco de Línguas e Folclore podemos ler:

«O Tätmjölk no Norte.

No resto do país, do centro ao norte da Suécia [...], utilizava-se também outro método para acidificar o leite. Ao adicionar uma cultura bacteriana, o leite tornava-se espesso e elástico e adquiria mais sabor e um período de conservação mais longo. Para iniciar o desenvolvimento da cultura bacteriana retirava-se do lote anterior uma certa quantidade de leite, denominada *ympmjölk* ou *täte*. Este leite podia também ser seco, por exemplo, num pedaço de tecido que se embebia conforme necessário. O leite era então deixado a repousar e maturar durante alguns dias.

O produto acabado designava-se "tätmjölk", "långmjölk", "Tjockmjölk", "segmjölk" ou "källarmjölk". [...] Nas zonas de transumância, o "långmjölk" oferecia a vantagem de se conservar bem durante vários meses graças às propriedades antibióticas da cultura bacteriana.».

Numa sequência ilustrativa de filmes publicada por Smakriket no Facebook, em 15 de agosto de 2025, a Hillsands Getgård [exploração de caprinos Hillsand] demonstra a consistência característica do «Tjockmjölk». O texto refere ainda que o «"Tjockmjölk", também denominado *långmjölk*, é uma das nossas tradições leiteiras mais antigas. A Hillsands Getgård, em Jämtland, mantém esta tradição viva, com cuidado e respeito, tanto pela matéria-prima como pela história. […]

É um produto moldado pela sua paisagem. Calmante, nutritivo e incontornável na mesa do pequeno-almoço no norte da Suécia.»

A exploração de montanha Myhrbodarna, situada em Valsjöbyn, Jämtland, é um exemplo deste tipo de exploração onde a tradição de produção do «Tjockmjölk» é mantida viva no verão, o que é também alvo de destaque pelo sítio Web do turismo regional de Ansättfjällen. A relação entre as explorações de montanha e o «Tjockmjölk» é igualmente destacada por Håkan Tunon e Bolette Bele no livro *Fäboden — naturen, Kulturen och kulturlandskapet*, de 2019. O bloguista sueco Spoon refere-se igualmente a esta relação relativamente à exploração de montanha Antesbodarna, na Lapónia. O jornal *Sundsvalls Tidning* noticiou, num artigo de 12 de julho de 2009, que o Fäboddagen [Dia da Exploração de Montanha], em Björnåsen, se realizou pelo 24.º ano consecutivo, atraindo visitantes de perto e de longe, tendo o «Tjockmjölk» sido servido, como seria de esperar.

A cultura de transumância continua a estar associada à área geográfica a que se refere o presente pedido, embora mais frequentemente como um fenómeno histórico do que um fenómeno atual. A reputação do «Tjockmjölk» encontra-se claramente ligada ao norte da Suécia. As pessoas que se mudaram do norte para o sul da Suécia referem frequentemente as dificuldades em encontrar o «Tjockmjölk» no seu novo local de residência, embora este seja um dos produtos de que mais sentem saudades e que mais claramente representa a sua terra natal do Norte.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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