C/2026/5029

29.9.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/5029)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Tjockmjölk“

Číslo EÚ: PGI-SE-03376 – 12. december 2024

1. **Názov (názvy)**

„Tjockmjölk“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Švédsko

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

04 – MLIEKO A MLIEČNE VÝROBKY; VTÁČIE VAJCIA; PRÍRODNÝ MED; JEDLÉ PRODUKTY ŽIVOČÍŠNEHO PÔVODU, INDE NEŠPECIFIKOVANÉ ANI NEZAHRNUTÉ

0403 – Jogurt; cmar, kyslé mlieko a smotana, kefír a ostatné fermentované alebo acidofilné mlieko a smotana, tiež zahustené alebo obsahujúce pridaný cukor alebo ostatné sladidlá alebo ochutené alebo obsahujúce pridané ovocie, orechy alebo kakao

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

„Tjockmjölk“ je kyslomliečny výrobok, vyrobený z plnotučného nehomogenizovaného kravského alebo kozieho mlieka (plnotučné = neodtučnené). Mlieko sa okysľuje priamo v spotrebiteľskom obale pomocou mezofilnej kultúry mliečneho kvasenia, ktorá obsahuje baktérie produkujúce exopolysacharidy – často ide o vybrané kmene z rodov *Lactococcus lactis* var. *longi* a *Lactococcus cremoris*, ale môže zahŕňať aj iné mezofilné kultúry mliečneho kvasenia, ktoré prispievajú k aromatickému profilu výrobku. Hlavnou vlastnosťou tohto výrobku je jeho textúra, ktorá je jedinečne želatínová, viskózna a pružná. Výrobok „Tjockmjölk“ sa vyznačuje aj mimoriadne dlhou trvanlivosťou, keďže oddeľovanie srvátky je menej výrazné ako u iných kyslomliečnych výrobkov – čo je opäť priamy dôsledok tvorby exopolysacharidov, ktoré majú mimoriadne dobrú schopnosť viazať tekutiny.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Servíruje sa najlepšie, keď sa naberá lyžicou z obalu, ale dá sa aj nalievať, napriek tomu, že je veľmi hustý. Preto sa aj ťažko pije, skôr sa musí jesť lyžicou. Aby sa ľahšie konzumoval, možno ho pred konzumáciou rozšľahať vidličkou alebo rozstrihať nožnicami. Výrobok „Tjockmjölk“ je lepšie žuť, a nie len prehĺtať.

Výrobok „Tjockmjölk“ sa okysľuje tak, aby konečná hodnota pH dosiahla 4,6, táto hodnota sa však môže pohybovať v rozmedzí 4,3 – 4,7. Obsah tuku je 3 – 7 %. Obsah bielkovín je 3 – 4 %.

„Tjockmjölk“ z kravského mlieka

Farba je smotanová a môže sa mierne líšiť v závislosti od krmiva. Na povrchu sa vytvára vrstva smotany. Vôňa je svieža, čistá a kyslastá, s tónmi zeleného jablka a citróna a zaoblenou koncovkou. Konzistencia je pružná a veľmi viskózna, čo sťažuje nalievanie.

„Tjockmjölk“ z kozieho mlieka

Farba je biela alebo smotanová. Výrobok je homogénny a neobsahuje smotanovú vrstvu. Vôňa je svieža, šumivá a kyslá, s tónmi malín a byliniek a možno aj s jemnou kozou arómou. Textúra je viskózna a gumovitá.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

„Tjockmjölk“ je kyslomliečny výrobok, vyrobený z plnotučného nehomogenizovaného kravského alebo kozieho mlieka (plnotučné = neodtučnené).

Surovina – mlieko – musí pochádzať zo zemepisnej oblasti, keďže povesť výrobku súvisí s kultúrou transhumancie (sezónneho presunu zvierat) a s ňou spojenou produkciou mlieka.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Surovina – mlieko – musí pochádzať zo zemepisnej oblasti, keďže povesť výrobku súvisí s kultúrou transhumancie a s ňou spojenou produkciou mlieka. Okyslenie mlieka sa takisto musí uskutočniť v tejto zemepisnej oblasti.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie hotového výrobku sa musí uskutočniť v zemepisnej oblasti.

Výrobok sa musí baliť v zemepisnej oblasti vzhľadom na to, že okyslenie prebieha priamo v spotrebiteľskom obale.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť pozostáva z týchto provincií (zo severu na juh): Lappland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Ångermanland, Medelpad, Härjedalen, Dalarna, Hälsingland, Gästrikland, Västmanland, Uppland, Närke, Värmland, Dalsland a Bohuslän.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a vlastnosťami výrobku „Tjockmjölk“ spočíva v jedinečnej kvalite, povesti a ďalších vlastnostiach, ktoré vyplývajú zo zemepisného pôvodu výrobku v danom regióne. Povesť tohto výrobku jednoznačne súvisí s kultúrou transhumancie, ktorá je zapísaná do zoznamu UNESCO a ktorá bola z historického hľadiska obmedzená na túto zemepisnú oblasť a je pre ňu typická. Kniha Gustafa Ränka s názvom *„Från mjölk till ost“* [Od mlieka po syr] obsahuje podrobnú mapu, ktorá znázorňuje historické používanie „tätmjölk“. Žiadosť o zemepisné označenie sa týka názvu „Tjockmjölk“, ale ten istý výrobok sa predáva aj pod inými názvami, medzi ktoré patria tjuckmjölk, täte, tätmjölk a långmjölk.

Mliekarne v tejto zemepisnej oblasti si zachovávajú tradície a know-how potrebné na výrobu výrobku „Tjockmjölk“. Kľúčové poznatky sa týkajú napríklad podmienok okysľovania (vzťah medzi časom a teplotou) a určenia momentu, keď výrobok dosiahne správnu konzistenciu.

„Tjockmjölk“ je kyslomliečny výrobok, ktorý sa okysľuje pomocou mezofilných baktérií. Prítomnosť konkrétnych baktérií mliečneho kvasenia vedie k tvorbe exopolysacharidov, vďaka ktorým je konzistencia pružná a veľmi viskózna. To je najvýznamnejší rozdiel medzi výrobkami „Tjockmjölk“ a ostatnými mezofilnými okyslenými kyslomliečnymi výrobkami. Vďaka vysokej viskozite sa konzumácia výrobku „Tjockmjölk“ do určitej miery líši od konzumácie iných kyslomliečnych výrobkov. Výrobok „Tjockmjölk“ sa väčšinou jedáva lyžicou a nenalieva sa, pričom sa zvyčajne pred prehltnutím prežúva. Pred konzumáciou ho možno aj rozšľahať alebo rozstrihať, aby sa znížila jeho viskozita.

Mezofilná kultúra mliečneho kvasenia používaná pri výrobe výrobku „Tjockmjölk“ vychádza zo starej predindustriálnej švédskej tradície výroby syra, pri ktorej sa mlieko nechávalo prirodzene okysliť, s tým rozdielom, že v danej zemepisnej oblasti sa na okyslenie mlieka používali aj mäsožravé rastliny tučnice *(Pinguicula* spp.).

Výrobok „Tjockmjölk“ sa vyrába pridaním aktívnej mezofilnej kultúry mliečneho kvasenia do plnotučného kravského alebo kozieho mlieka, a to vrátane baktérií produkujúcich exopolysacharidy – často ide o vybrané kmene z rodov *Lactococcus lactis* var. *longi* a *Lactococcus cremoris*. Práve tieto kmene produkujú exopolysacharidy, zatiaľ čo baktérie vo všeobecnosti dodávajú výrobku jeho aromatický profil. V prípade použitia prírodnej kultúry môžu byť pridané aj iné mezofilné kultúry mliečneho kvasenia, ale z hľadiska charakteristických vlastností výrobku majú len druhoradý význam. Okysľovanie prebieha pri teplote v rozmedzí 18 – 25 °C a priamo v konečnom spotrebiteľskom obale, pričom sa na povrchu zvyčajne vytvorí zreteľná vrstva smotany (to platí len pre „Tjockmjölk“ z kravského mlieka, keďže kozie mlieko sa neoddelí rovnakým spôsobom). Vplyvom baktérií mliečneho kvasenia sa z monosacharidov a disacharidov obsiahnutých v mlieku syntetizujú exopolysacharidy. Výrobok „Tjockmjölk“ má pri správnych podmienkach trvanlivosť niekoľko týždňov alebo mesiacov. Vzhľadom na súvislosť s kultúrou transhumancie išlo historicky o sezónny letný výrobok, ktorý sa však dal konzumovať aj na jeseň po uskladnení. Mnohí zo súčasných výrobcov výrobku „Tjockmjölk“ ho vyrábajú iba v lete. Najstaršia zmienka o výrobku „Tjockmjölk“ vo švédskej tlači sa nachádza v novinách *Svenska Tidningen* z roku 1853. Od 70. rokov 19. storočia bol „Tjockmjölk“ obvyklým názvom pre tradičný výrobok vyrábaný v strednej a severnej časti Švédska.

Kultúra transhumancie, ktorá bola nedávno zaradená do zoznamu nehmotného kultúrneho dedičstva UNESCO zo Švédska, spočíva v tom, že sa zvieratá na letné pasenie presúvajú na územia vzdialené od samotného statku. Mlieko vyprodukované na salašoch (*fäbodar*) sa spracovávalo na výrobky s dlhou trvanlivosťou, predovšetkým na maslo, syr a „Tjockmjölk“. Po pozemkových reformách v 19. storočí sa transhumancia obmedzila, ale niektoré špecifické potravinové výrobky sa v týchto oblastiach rôznymi spôsobmi zachovali. Kultúra „Tjockmjölk“ je do veľkej miery spojená s historickou transhumanciou.

Transhumancia spočívala v presúvaní kráv a kôz zo statku na salaše počas letných mesiacov s cieľom využiť dostupné pastviny. Zvieratá do hôr často sprevádzali mladé slúžky a poľnohospodárski robotníci, zatiaľ čo domáci sluhovia zostávali na statku. V lete bolo preto na statku k dispozícii len veľmi málo čerstvého mlieka alebo vôbec žiadne. Na rozdiel od bežného mlieka, ktoré prešlo spontánnym okyslením, sa „Tjockmjölk“ dal skladovať dlhšie, až niekoľko mesiacov, a to vďaka antibiotickým vlastnostiam špecifickej kultúry mliečneho kvasenia. Výrobok „Tjockmjölk“ sa preto dal v lete konzumovať priamo na statku, hoci boli zvieratá na horských pastvinách. Podobne sa „Tjockmjölk“ mohol vyrábať na salaši na spotrebu neskoro na jeseň a v zime, napríklad počas lesníckych prác, ako to opisujú informátori v databáze Švédskeho inštitútu pre jazyk a folklór.

„Tjockmjölk“ je v danej zemepisnej oblasti naďalej známym výrobkom a často sa vníma ako typický pre región Norrland, hoci táto oblasť zahŕňa aj časť Svealandu. Tento výrobok je v súčasnosti vo všeobecnosti menej známy v južnom Švédsku. O výrobku „Tjockmjölk“ sa dočítate v knihách venovaných transhumancii aj kultúre spracovania mlieka, ako aj na nasledujúcich webových sídlach.

Z webového sídla *Matkult*, ktoré prevádzkuje Švédsky inštitút pre jazyky a folklór:

„Tätmjölk na severe.

V ostatných častiach krajiny, od stredného Švédska až po jeho sever [...], sa na okyslenie mlieka používala aj iná metóda. Po pridaní bakteriálnej kultúry sa mlieko stalo hustým a pružným, získalo bohatšiu arómu a dlhšiu trvanlivosť. Na naštartovanie rastu bakteriálnej kultúry sa z predchádzajúcej šarže odobralo určité množstvo mlieka, ktoré sa nazývalo *‚ympmjölk‘* alebo *‚täte‘*. Toto mlieko sa mohlo aj vysušiť, napríklad na kúsku tkaniny, ktorý sa podľa potreby namočil. Mlieko sa potom nechalo niekoľko dní odstáť a dozrieť.

Hotový výrobok sa nazýval tätmjölk, långmjölk, tjockmjölk, segmjölk alebo källarmjölk. […] V oblastiach, kde prebiehala transhumancia, bolo veľkou výhodou, že långmjölk sa dal skladovať niekoľko mesiacov vďaka antibiotickým vlastnostiam bakteriálnej kultúry."

V ilustračnom videu, ktoré 15. augusta 2025 zverejnila spoločnosť Smakriket na Facebooku, podnik Hillsands Getgård [Hillsandská kozia farma] ukazuje charakteristickú konzistenciu výrobku „Tjockmjölk". V texte sa uvádza: „Tjockmjölk – nazývaný aj långmjölk – patrí medzi naše najstaršie mliekarenské tradície. Podnik Hillsands Getgård v oblasti Jämtland udržiava túto tradíciu pri živote starostlivo a s rešpektom k surovinám aj k histórii. […]

Je to výrobok, ktorého podobu určuje miestna krajina. Je upokojujúci, výživný a tvorí základnú súčasť raňajkového jedálnička v severnom Švédsku."

Salaš Myhrbodarna vo Valsjöbyne v oblasti Jämtland je príkladom salaša, kde sa v lete udržiava pri živote tradícia výroby výrobku „Tjockmjölk". Táto skutočnosť je zdôraznená aj na regionálnom webovom sídle zameranom na cestovný ruch v pohorí Ansättfjällen. Súvislosť medzi salašmi a výrobkom „Tjockmjölk" zdôrazňujú aj Håkan Tunon a Bolette Bele v knihe *Fäboden – Naturen, kulturen och kulturlandskapet* z roku 2019. Bloger *Swedish Spoon* sa o ňom takisto zmieňuje v súvislosti so salašom Antesbodarna v Laponsku. Noviny „*Sundsvalls Tidning*" v článku z 12. júla 2009 informovali o podujatí Fäboddagen [Deň salašov] v Björnåsene, ktorý sa konal už 24. rok po sebe a prilákal návštevníkov z blízka i zďaleka – a kde sa samozrejme podával aj výrobok „Tjockmjölk".

Kultúra transhumancie sa naďalej spája so zemepisnou oblasťou, na ktorú sa táto žiadosť vzťahuje, hoci skôr ako historický než ako súčasný jav. Povesť výrobku „Tjockmjölk" je jednoznačne spojená so severným Švédskom. Ľudia, ktorí sa presťahovali zo severných krajov do južného Švédska, často hovoria o tom, aké je pre nich ťažké nájsť „Tjockmjölk" v mieste svojho nového bydliska, pričom ide zároveň o jeden z výrobkov, po ktorom najviac túžia a ktorý najvýraznejšie symbolizuje ich domovinu na severe.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

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