C/2026/5029

29.9.2026

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/5029)

Organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi lahko v treh mesecih od datuma te objave vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Tjockmjölk“

EU št.: PGI-SE-03376 – 12. december 2024

1. **Ime**

„Tjockmjölk“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ☒

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Švedska

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

04 – MLEČNI PROIZVODI; PTIČJA JAJCA; NARAVNI MED; UŽITNI PROIZVODI ŽIVALSKEGA IZVORA, KI NISO NAVEDENI ALI ZAJETI NA DRUGEM MESTU

0403 – Jogurt; pinjenec, kislo mleko in kisla smetana, kefir in drugo fermentirano ali kislo mleko in smetana, koncentrirani ali ne, ali ki vsebujejo dodan sladkor ali druga sladila, ali aromatizirani, ali ki vsebujejo dodano sadje, oreške ali kakav ali ne

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Tjockmjölk“ je fermentiran mlečni proizvod iz polnomastnega nehomogeniziranega kravjega ali kozjega mleka (polnomastno = neposneto). Mleko se zakisa neposredno v potrošniški embalaži z mezofilno mlečnokislinsko kulturo, ki vsebuje bakterije, ki proizvajajo eksopolisaharide, pogosto izbrane seve rodov *Lactococcus lactis* var. *longi* in *Lactococcus cremoris*, lahko pa vključuje tudi druge mezofilne mlečnokislinske kulture, ki prispevajo k aromatičnemu profilu proizvoda. Glavna značilnost proizvoda je njegova tekstura, ki je edinstveno želatinasta, viskozna in elastična. „Tjockmjölk“ ima tudi posebej dolg rok uporabnosti, saj je ločevanje sirotke manj obsežno kot pri drugih fermentiranih mlečnih proizvodih – tudi to je neposredna posledica nastajanja eksopolisaharidov, ki zelo dobro vežejo tekočino.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Najbolje se postreže tako, da se z žlico zajame iz embalaže, lahko pa se tudi nalije, čeprav je zelo viskozen. Zaradi tega ga je tudi težko piti; lažje ga je jesti z žlico. Da ga je lažje uživati, se ga lahko pred jedjo stepe z vilicami ali nareže s škarjami. „Tjockmjölk“ je najbolje prežvečiti, ne zgolj pogoltniti.

Pri zakisanju je cilj doseči končno vrednost pH 4,6, ki pa se lahko giblje v razponu 4,3–4,7. Vsebnost maščobe je 3–7 %. Vsebnost beljakovin je 3–4 %.

„Tjockmjölk“ iz kravjega mleka

Je belkaste barve, ki se lahko nekoliko razlikuje glede na pašo. Na vrhu nastane plast smetane. Aroma je sveža, čista in rahlo kisla, s pridihi zelenega jabolka in limone ter zaokroženim pookusom. Konsistenca je elastična in zelo viskozna, zato ga je težko naliti.

„Tjockmjölk“ iz kozjega mleka

Je bele ali belkaste barve. Proizvod je homogen, brez plasti smetane. Aroma je sveža, iskriva in kiselkasta, z notami maline in zelišč, lahko tudi z rahlim kozjim priokusom. Tekstura je viskozna in žvečljiva.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

„Tjockmjölk“ je fermentiran mlečni proizvod iz polnomastnega nehomogeniziranega kravjega ali kozjega mleka (polnomastno = neposneto).

Mlečna surovina mora izvirati z geografskega območja, saj je sloves proizvoda povezan s kulturo tranzimanse in z njo povezano proizvodnjo mleka.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Mlečna surovina mora izvirati z geografskega območja, saj je sloves proizvoda povezan s kulturo tranzimanse in z njo povezano proizvodnjo mleka. Tudi zakisanje mleka je treba izvajati na geografskem območju.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Končni proizvod je treba pakirati na opredeljenem geografskem območju.

Zakisanje namreč poteka v potrošniški embalaži.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje zajema naslednje pokrajine (od severa proti jugu): Lappland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Ångermanland, Medelpad, Härjedalen, Dalarna, Hälsingland, Gästrikland, Västmanland, Uppland, Närke, Värmland, Dalsland in Bohuslän.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Povezava med geografskim območjem in značilnostmi proizvoda „Tjockmjölk“ temelji na edinstveni kakovosti, slovesu in drugih značilnostih proizvoda, ki izhajajo iz njegovega geografskega porekla v regiji. Sloves proizvoda je jasno povezan s kulturo tranzimanze, ki je pod zaščito Unesca ter je zgodovinsko omejena na opredeljeno geografsko območje in zanj značilna. Knjiga Gustafa Ränka *Från mjölk till ost* (Od mleka do sira) vsebuje podroben zemljevid, ki prikazuje zgodovinsko uporabo *tätmjölk*. Geografska označba, za katero je bila vložena vloga, se nanaša na „Tjockmjölk“, isti proizvod pa se prodaja tudi pod drugimi imeni, med drugim *tjuckmjölk*, *täte*, *tätmjölk* in *långmjölk*.

Mlekarne na opredeljenem geografskem območju imajo tradicijo ter znanje in izkušnje, ki so potrebni za proizvodnjo proizvoda „Tjockmjölk“. Ključno znanje se na primer nanaša na pogoje zakisanja (razmerje med časom in temperaturo) in na določitev, kdaj proizvod doseže ustrezno konsistenco.

„Tjockmjölk“ je fermentiran mlečni proizvod, zakisan z mezofilnimi bakterijami. Posebne mlečnokislinske bakterije povzročijo nastanek eksopolisaharidov, zaradi katerih je konsistenca elastična in zelo viskozna. To je najpomembnejša razlika med proizvodom „Tjockmjölk“ in drugimi fermentiranimi mlečnimi proizvodi, zakisanimi z mezofilnimi bakterijami. Ker je proizvod „Tjockmjölk“ zelo viskozen, se uživa nekoliko drugače kot drugi fermentirani mlečni proizvodi. „Tjockmjölk“ se ne nalije, temveč se najpogosteje zajame z žlico in se, preden se pogoltne, običajno prežveči. Pred uživanjem se lahko tudi stepe ali razreže, da je manj viskozen.

Mezofilna mlečnokislinska kultura, ki se uporablja v proizvodu „Tjockmjölk“, izvira iz stare predindustrijske švedske tradicije sirarstva, v skladu s katero so mleko pustili, da se naravno zakisa, razlika pa je v tem, da so se na opredeljenem geografskem območju za zakisanje mleka uporabljale tudi vrste iz rodu mastnic (*Pinguicula*).

„Tjockmjölk“ se proizvaja tako, da se polnomastnemu kravjemu ali kozjemu mleku doda aktivna mezofilna mlečnokislinska kultura, vključno z bakterijami, ki proizvajajo eksopolisaharide – pogosto izbrani sevi rodov *Lactococcus lactis* var. *longi* in *Lactococcus cremoris*. Ti sevi proizvajajo eksopolisaharide, bakterije pa na splošno proizvodu dajejo aromatični profil. Če se uporabi divja kultura, so lahko vključene tudi druge mezofilne mlečnokislinske kulture, vendar so drugotnega pomena za razlikovalne značilnosti proizvoda. Zakisanje poteka pri temperaturi 18–25 °C in v končni potrošniški embalaži, pri čemer na vrhu običajno nastane izrazita plast smetane (to velja samo za proizvod „Tjockmjölk“ iz kravjega mleka, saj se kozje mleko ne posnema na enak način). Pod vplivom mlečnokislinskih bakterij iz mleku lastnih mono- in disaharidov s sintezo nastanejo eksopolisaharidi. „Tjockmjölk“ ima v ustreznih razmerah rok uporabnosti več tednov ali mesecev. Zaradi povezave s kulturo tranzimanze je bil ta proizvod nekdaj značilen za poletje, vendar ga je bilo mogoče po skladiščenju uživati tudi jeseni. Številni današnji proizvajalci proizvajajo „Tjockmjölk“ samo poleti. Najstarejša omemba proizvoda „Tjockmjölk“ v švedskem tisku je v *Svenska Tidningen* iz leta 1853. Od 70. let 19. stoletja je bilo „Tjockmjölk“ običajno ime za uveljavljen proizvod, proizveden v osrednjem in severnem delu Švedske.

Kultura tranzimanze, ki je bila nedavno dodana na Unescov seznam nesnovne kulturne dediščine Švedske, temelji na tem, da se živali za poletno pašo preselijo na zemljišča, ki so zelo oddaljena od matične kmetije. Mleko, proizvedeno na planinskih kmetijah, se je predelovalo v proizvode z dolgim rokom uporabnosti, predvsem maslo, sir in „Tjockmjölk“. Tranzimansa se je po reformi parcelacije v 19. stoletju zmanjšala, vendar so se nekateri živilski proizvodi na teh območjih ohranili v različnih oblikah. Tradicija proizvoda „Tjockmjölk“ je večinoma povezana s tranzimanso v preteklosti.

Tranzimansa je pomenila selitev krav in koz z matične kmetije na planinsko kmetijo v poletnih mesecih, da so se izkoristili razpoložljivi pašni viri. Živali so v gore pogosto spremljali mlade dekle in hlapci, medtem ko je domača služinčad ostala na kmetiji. Zato je bilo poleti na kmetiji na voljo malo ali sploh nič svežega mleka. V nasprotju z navadnim kislim mlekom se je proizvod „Tjockmjölk“ zaradi antibiotičnih lastnosti posebne mlečnokislinske kulture lahko shranjeval dlje, tudi do več mesecev. Zato je bilo „Tjockmjölk“ poleti mogoče uživati na kmetiji, čeprav so bile živali na planinskem pašniku. Prav tako ga je bilo mogoče proizvajati na planinski kmetiji in uživati pozno jeseni in pozimi, na primer med gozdarskimi deli, kot je opisano v pričevanjih v podatkovni zbirki švedskega inštituta za jezik in folkloro.

„Tjockmjölk“ ostaja dobro znan proizvod na opredeljenem geografskem območju in se pogosto šteje za značilnost regije Norrland, čeprav območje vključuje tudi del Svealanda. Na jugu Švedske pa je ta proizvod dandanes na splošno manj znan. „Tjockmjölk“ je opisan v knjigah o tranzimansi in mlekarstvu ter tudi na naslednjih spletiščih.

Na spletišču *Matkult*, ki ga upravlja švedski inštitut za jezik in folkloro, je navedeno:

„‚Tätmjölk‘ na severu.

V preostalem delu države, od osrednje Švedske proti severu [...], se je za zakisanje mleka uporabljala še druga metoda. Z dodajanjem bakterijske kulture je mleko postalo gosto in elastično ter dobilo izrazitejši okus in daljši rok uporabnosti. Za razvoj bakterijske kulture se je iz prejšnje serije odvzelo nekaj mleka, imenovanega ‚ympmjölk‘ ali ‚täte‘. To mleko se je lahko tudi posušilo, na primer na kosu tkanine, ki se je po potrebi namočil. Mleko so nato pustili nekaj dni stati in zoreti.

Končni proizvod se je imenoval *tätmjölk*, *långmjölk*, *tjockmjölk*, *segmjölk* ali *källarmjölk*. […] Na območjih s tranzimanso je bila velika prednost, da je bilo *långmjölk* zaradi antibiotičnih lastnosti bakterijske kulture mogoče hraniti več mesecev.“

V nazornem filmskem posnetku, ki ga je Smakriket 15. avgusta 2025 objavil na Facebooku, je na kozji kmetiji Hillsand (Hillsands Getgård) prikazana značilna konsistenca proizvoda „Tjockmjölk“. V besedilu je navedeno: „Tjockmjölk – imenovan tudi *långmjölk* – je ena naših najstarejših mlečnih tradicij. Na kozji kmetiji Hillsand v Jämtlandu jo skrbno ter spoštovanjem do surovine in zgodovine ohranjajo živo. […]

To je proizvod, ki ga je oblikovala pokrajina, iz katere izvira. Blag, hranljiv in nepogrešljiv del zajtrka na severu Švedske.“

Planinska kmetija Myhrbodarna v Valsjöbynu v Jämtlandu je primer tovrstnega gospodarstva, kjer se poleti ohranja tradicija proizvodnje proizvoda „Tjockmjölk“. To je poudarjeno tudi na regionalnem turističnem spletišču za Ansättfjällen. Na povezavo med planinskimi kmetijami in proizvodom „Tjockmjölk“ sta opozorila tudi Håkan Tunon in Bolette Bele v knjigi *Fäboden – Naturen, kulturen och kulturlandskapet* iz leta 2019. Bloger Swedish Spoon omenja „Tjockmjölk“ tudi v povezavi s planinsko kmetijo Antesbodarna na Laponskem. Časnik *Sundsvalls Tidning* je v članku z dne 12. julija 2009 poročal o prireditvi *Fäboddagen* (dan planinskih kmetij) v Björnåsnu, ki je potekala že 24. leto zapored in privabila obiskovalce od blizu in daleč, na njej pa so seveda stregli „Tjockmjölk“.

Kultura tranzimanse se še vedno povezuje z geografskim območjem, na katero se nanaša ta vloga, čeprav pogosteje kot zgodovinski in ne novodobni pojav. Sloves proizvoda „Tjockmjölk“ je jasno povezan s severno Švedsko. Ljudje, ki so se iz severnih okrožij preselili na jug Švedske, pogosto povedo, da je „Tjockmjölk“ v novem kraju prebivanja težko dobiti, hkrati pa je to eden od proizvodov, ki jih najbolj pogrešajo in ki je najbolj značilen za njihovo severno domovino.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda geografske označbe

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