

# Ansökan om geografisk beteckning

## Ansökan avser:

Skyddad geografisk beteckning (SGB)

## Ansökande grupp:

Sveriges Gårdsmejerister, Tjockmjölksgruppen  
% Kerstin Johansson, Liared Tuskan 105, 523 91 ULRICEHAMN

## 1. Beteckning

”Tjockmjölk”

## 2. Medlemsstat eller tredje land

Sverige

## 3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

### 3.1 Produkttyp

Klass 1.4 Andra produkter från djur (ägg, honung, diverse mjölkprodukter utom smör etc.)

### 3.2 Beskrivning av produkten

”Tjockmjölk” är en kulturmjölksprodukt framställd av helfet ohomogeniserad helmjölk (helmjölk=oseparerad mjölk) av ko eller get. Mjölken syras direkt i den blivande konsumentförpackningen med en mesofil mjölksyrakultur vari exo-polysackaridbildande bakterier ska ingå, ofta selektioner av släktena *Lactococcus lactis var. longi* respektive *Lactococcus cremoris*, men där andra mesofila mjölksyrakulturer också kan ingå och bidra till produktens aromprofil. Mest utmärkande för produkten är dess konsistens som är säreget gelatinös, seg och sammanhängande lång. ”Tjockmjölk” har också en särskilt lång hållbarhet genom att vassleseparation sker i mindre omfattning än med andra kulturmjölksprodukter – även detta ett direkt resultat av bildandet av exopolysackariderna som är särskilt bra på att binda vätska.

Vid förtäring skedas ”Tjockmjölk” med fördel upp ur sin förpackning men det är möjligt att hålla den också även om den då är starkt viskös. Detta faktum gör den också svår att dricka utan den behöver ätas med sked. För att underlätta förtäringen kan den vispas med en gaffel eller klippas med sax innan inmundigandet. Väl i munnen tuggas ”Tjockmjölk” med fördel, snarare än bara sväljs.

”Tjockmjölk” syras med sikte på ett slut-pH på 4,6 men kan variera inom intervallet 4,3–4,7. Fetthalten är 3–7 %. Proteinhalten är 3–4 %.

### Tjockmjölk av komjölk

Färgen är brutet vit och kan variera något beroende på bete. Överst bildas ett skikt med grädde. Aromen är frisk, fräscht milt syrlig med inslag av grönt äpple och citron och med en rund avslutning. Konsistensen är lång och högviskös vilket gör den svår att hålla.

### Tjockmjölk av getmjölk

---

Färgen är vit eller brutet vit. Produkten är homogen och saknar gräddskikt. Aromen är friskt spritsigt syrlig med toner av hallon och örter och kanske någon getsmak. Konsistensen är seg och viskös.

*3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

*3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

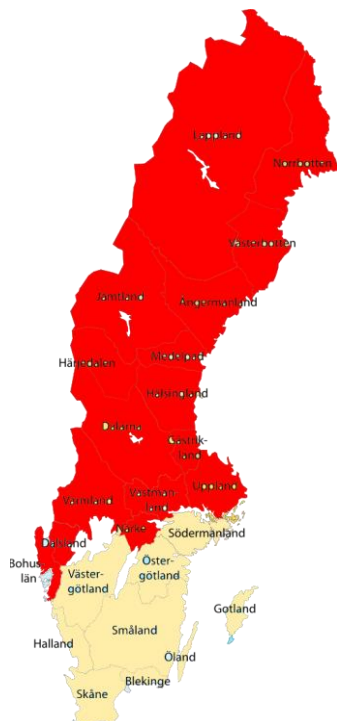
Mjölkråvaran ska komma från det geografiska området då produktens rykte har med fäbodkulturen och dess mjölkproduktion att göra. Syrning av mjölken ska också ske inom det geografiska området.

*3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Paketering av den färdiga produkten ska göras inom det geografiska området, vilket är en nödvändighet givet att syrningen görs direkt i den blivande konsumentförpackningen.

## **4. Beskrivning av det geografiska området:**

Det geografiska området utgörs av landskapen (från norr räknat): Lappland, Norrbotten, Västerbotten, Jämtland, Ångermanland, Medelpad, Härjedalen, Dalarna, Hälsingland, Gästrikland, Västmanland, Uppland, Närke, Värmland, Dalsland och Bohuslän (figur 2).



*Figur 2. Landskap inkluderade i det geografiska området markerade i rött.*

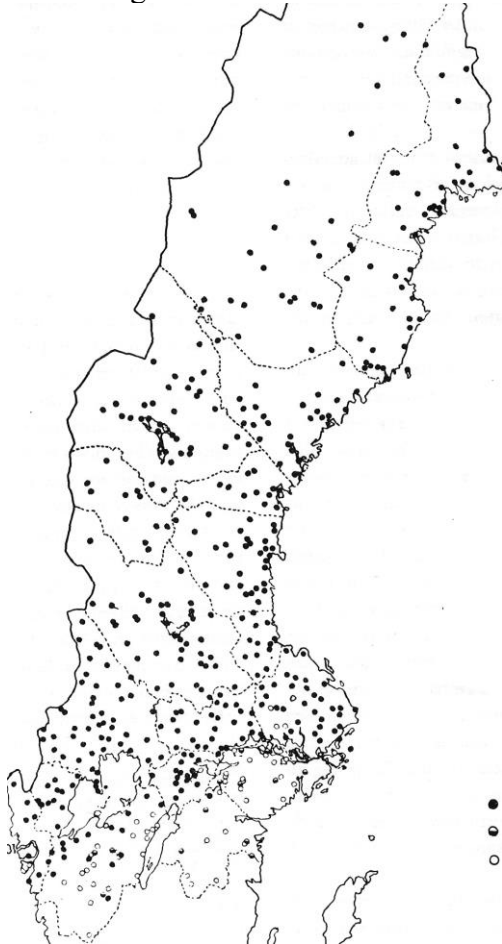
## 5. Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Det geografiska området utgörs av de ungefär två tredjedelar av Sveriges yta som ligger i norr och som i motsats till södra delarna i huvudsak är glest befolkat. Området karaktäriseras historiskt av en mjölkhushållning som vid sidan av reguljära bondgårdar också haft fåboddrift som ett viktigt inslag.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

Den mesofila mjölksyrakultur som används i ”Tjockmjölk” bygger vidare på en äldre förindustriell ystningstradition i landet där mjölk fick självsyra, men där man i det geografiska området också använde sig av tätört/täte (*Pinguicula* spp.) för mjölkens syring, s.k. tätmjölk/täte/långmjölk. Självsyrningen kan då ha åstadkommits genom en kombination av växtsaftens enzymatiska verkan, mjölksyrabakterier på växtens delar och/eller bakteriekulturer i mjölken och i kärnen som använts. Figur 3 visar tätmjölakens historiska utbredningsområde.



Figur 3. Tätmjölksanvändning i historisk tid, efter Erixon (1957). Fylld cirkel anger där tätmjölk används regelbundet, halvfylld där bruket varit sporadiskt och ofylld där tätmjölk inte brukats.

”Tjockmjölk” bygger vidare på denna äldre kultur och är en nutida tolkning av den historiska produkten där intressant nog den geografiska kopplingen än idag är i högsta grad levande. I den produkt som detta skydd avser tillsätts aktivt en kultur innehållande *Lactococcus lactis* var. *longi*, ofta också *Lactococcus cremoris* och eventuellt fler mesofila syrabakterier som

syrrar mjölken och ger ”Tjockmjölk” sina karaktäristiska egenskaper. Syrningen sker i temperaturintervallet 18–25 °C. Under inverkan av mjölksyrabakterierna syntetiseras exopolysackarider med utgångspunkt från mjölkens egna mono- och disackarider. ”Tjockmjölk” kan lagras i veckor och månader vid rätt betingelser. Givet kopplingen till fädbodkulturen var den historiskt en säsongprodukt under sommartid, men förtärdes alltså efter lagring på höstarna. Flera av dagens tillverkare framställer ”Tjockmjölk” bara under sommarsäsong.

Äldsta belägget för ”Tjockmjölk” i svensk dagspress återfinns i Svenska Tidningen från 1853. Från 1870-talet är ”Tjockmjölk” ett vedertaget namn för en vedertagen produkt framställd i de mellersta och nordliga delarna av Sverige.

I samband med förtäring kan ”Tjockmjölk” antingen klippas med sax eller vispas upp med en gaffel innan den hälls upp eller också röras runt i tallriken med mer eller mindre hög energi. Alla sätten bidrar till att reglera produktens viskositet nedåt så att den når den nivå som önskas. ”Tjockmjölk” äts ofta som den är, kanske med lite strösocker på eller med brutet ljusugnsbröd eller brutna pepparkakor på. Mer sällan äts den med müsli på toppen. Den säregna konsistensen gör att ”Tjockmjölk” har ett delvis annat konsumtionsmönster än andra syrade mjölkprodukter av liknande fetthalt.



Figur 4. ”Tjockmjölk” från några olika producenter inom det geografiska området.

### 5.3 Orsakssamband mellan det geografiska området och en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten

Sambandet mellan det geografiska området och egenskaperna hos ”Tjockmjölk” baseras på den särskilda kvalitet, det rykte och de andra egenskaper som produkten har tack vare sitt geografiska ursprung i regionen. Produktens rykte är tydligt kopplat till den UNESCO-skyddade fädbodkultur som har sin historiska begränsning till och karaktäriserar det geografiska området. I Gustaf Ränks bok *Från mjölk till ost* finns en detaljerad karta återgiven som visar just tätmjölksanvändning i historisk tid. Den sökta geografiska beteckningen avser ”Tjockmjölk”, men samma produkt har också andra handelsnamn såsom tjuckmjölk, täte, tätmjölk, långmjölk m.fl.

Traditionen och kunnandet att framställa ”Tjockmjölk” finns hos mejerister inom det geografiska området. Kritiska kunskaper handlar t.ex. om förhållandena vid syrningen (tid/temperatur-förhållande) och att avgöra om och när produkten fått den avsedda konsistensen.

”Tjockmjölk” framställs genom att helmjölk från ko eller get får en aktiv tillsats av en mesofil mjölksyrakultur i vilken exo-polysackaridbildande bakterier ska ingå, ofta selektioner av släktena *Lactococcus lactis* var. *longi* respektive *Lactococcus cremoris*. Det är selektionerna som ger exo-polysackariderna medan bakterierna rent generellt ger produkten sin aromprofil. Om man jobbar med en gårdskultur kan också andra mesofila mjölksyrakulturer ingå men är av underordnad betydelse för produktens utmärkande egenskaper. Syrningen äger rum i den blivande konsumentförpackningen varvid ett tydligt gräddskikt normalt bildas på toppen (gäller ”Tjockmjölk” gjord på komjölk endast, men inte för ”Tjockmjölk” gjord av getmjölk då getmjölken inte separerar på samma sätt) och i temperaturintervallet 18–25 °C. Under inverkan av mjölksyrabakterierna syntetiseras exo-polysackarider med utgångspunkt från mjölkens egna mono- och disackarider. ”Tjockmjölk” kan lagras i veckor och månader vid rätt betingelser. Givet kopplingen till fäbodkulturen var den historiskt en säsonsprodukt under sommartid, men förtärdes alltså efter lagring på höstarna. Flera av dagens tillverkare framställer ”Tjockmjölk” endast under sommarsäsong.

Äldsta belägget för ”Tjockmjölk” i svensk dagspress återfinns i Svenska Tidningen från 1853. Från 1870-talet är ”Tjockmjölk” ett vedertaget namn för en vedertagen produkt framställd i de mellersta och nordliga delarna av Sverige.

---

Fäbodkulturen, som nyligen blivit upptagen på UNESCOs lista över immateriellt kulturarv från Sverige, bygger på att djuren sommartid fördes till bete på mark en god bit ifrån den egentliga gårdsbebyggelsen. Mjölk som producerades vid fäbodarna omvandlades till produkter med lång hållbarhet, framförallt smör, ost och ”Tjockmjölk”. Fäboddriften minskade efter 1800-talets skiftesreformer, men specifika livsmedelsprodukter i samma områden har levt vidare på olika sätt. Tjockmjölkskulturen är till stor del knuten till den historiska fäboddriften.

Fäboddriften innebar att kor och getter flyttades från gården till fäboden under sommarmånaderna för att utnyttja de resurser i form av bete som fanns på fäboden. Ofta var det yngre pigor och drängar som fick följa med djuren till fäboden medan husfolket stannade kvar på gården. Därmed fanns lite eller ingen färsk mjölk att tillgå på gården under sommaren. I motsats till fallet med vanligt självsyrad mjölk kunde ”Tjockmjölk” lagras under längre tid, upp till flera månader, tack vare de antibiotiska egenskaper som den specifika mjölksyrakulturen innehar. Därmed kunde ”Tjockmjölk” ätas också på gården under sommaren även om djuren var på fäboden. På motsvarande sätt kunde ”Tjockmjölk” också framställas på fäboden för förtäring sent på hösten och vintern, t.ex. i samband med skogsarbete, såsom beskrivs närmare av informanter i Institutet för Språk och Folkminnens databas.

”Tjockmjölk” är alltså idag en välkänd produkt bland befolkningen i det geografiska området och uppfattas ofta då som typiskt norrländsk även om området också innefattar en del av Svealand. För människor i södra Sverige är produkten normalt mindre känd i nuläget.

”Tjockmjölk” finns beskriven i böcker med bäring på fäbodbruk såväl som mjölkkultur men också på bl.a. följande siter:

På siten Matkult som drivs av Institutet för Språk och Folkminnen står bl.a. så här:

”Tätmjölk i norr

I resten av landet, från mellansverige och norrut [...] använde man sig också av en annan metod för att syra mjölken. Genom att tillsätta bakteriekultur blev mjölken tjock, lång i konsistensen, smaklig och hållbar. För att starta utvecklingen av bakteriekulturen användes ympmjölk, täte, från en tidigare omgång. Även torkad ymp, till exempel på en tygbit som blöttes upp vid behov, kunde användas. Mjölk fick sedan stå några dagar och mogna.

Den färdiga produkten kallades tätmjolk, långmjolk, tjockmjolk, segmjolk eller källarmjolk. [...] I områden med fäboddrift var det en stor fördel att långmjölken, tack vare bakteriekulturens antibiotiska egenskaper, kunde lagras under flera månader.”

I en illustrativ filmsekvens publicerad av Smakriket på Facebook 250815 visar Hillsands getgård upp den karaktäristiska konsistensen hos Tjockmjolk och där konstateras också att ”Tjockmjolk – även kallad långmjolk, är en av våra äldsta mejeritraditioner. På Hillsands Getgård i Jämtland hålls den vid liv med omtanke och respekt för både råvara och historia. [...]

Det är en produkt som bär spår av sitt landskap. Stillsam, närande och alldeles självklar på det norrländska frukostbordet.”

---

Myhrbodarnas fäbodvall i Valsjöbyn i Jämtland är ett exempel på en fäbod där tjockmjolkstraditionen hålls levande sommartid, något man också lyfter fram på den regionala besöksnäringssidan för Ansättfjällen. En annan som berättar om kopplingen mellan fäbodar och tjockmjolk är Håkan Tunon och Bolette Bele i boken *Fäboden – Naturen, kulturen och kulturlandskapet* från 2019 och en tredje är bloggaren Swedish Spoon och då i relation till Antesbodarnas fäbodar i Lappland. Sundsvalls Tidning rapporterar i en artikel 090712 om Fäboddagen i Björnåsen som lockat människor från när och fjärran för 24:e året i rad – och där Tjockmjolk så klart serveras.

Fäbodkulturen förknippas alltså med självklarhet med det i denna ansökan utpekade geografiska området även om det idag oftare handlar om före detta fäbodan än om aktiva diton. ”Tjockmjölkens” rykte är tydligt kopplat till norra Sverige och norrlänningar som flyttat till södra Sverige vittnar ofta om svårigheterna med att finna ”Tjockmjolk” på sin nya bostadsort, samtidigt som det också är och blir en av de produkter som de längtar mest efter och som tydligast definierar deras nordliga hembygd.

---

## 6 Källor

Bejram, Björn; Pettersson, Hans; Mejeriboken, Erhvervsskolernes forlag, Odense 2003  
Pettersson, Börje. (2005) Tätorter, finns de? I *Människan och floran – Etnobiologi i Sverige* 2. Stockholm: W&W. sid 116–118

<https://www.matkult.se/mjolk/om-mjolk-i-kosthallet.html> (besökt 240211)

Ränk, Gustaf (1966); Från mjölk till ost, Nordiska museet, Stockholm

Erixon, Sigurd (1957); Atlas över svensk folkkultur, Uddevalla

[Långmjölk, surmjölk och kärnmjölk - Matkult](#) (besökt 231108)

Mathias Dahlgren (2021) muntligt meddelande

Tunón, Håkan; Bele, Bolette; Fäboden: Naturen, kulturen och kulturlandskapet, Centrum för biologisk mångfald, Uppsala 2019

Narvhus, Judith A.; Abrahamsen, Roger K.; ”Traditional and modern Nordic fermented milk products: A review”, *International Dairy Journal* 142 (2023) 105641

<https://www.matkult.se/mjolk/olika-sorters-mjolkprodukter/langmjolk-surmjolk-och-karnmjolk.html>

<https://birgittahoglundsmat.wordpress.com/tag/tjockmjolk/> (besökt 260205)

<https://www.isof.se/folkminnen/kunskapsbanker-och-webbutställningar/webbutställningar-folkminnen/i-fabodarnas-land/mjolkhantering-och-mjolkforadling-pa-faboden> (besökt 260205)

<https://www.instagram.com/p/CrfedsdNjNn/> (besökt 260205)

<https://minbygdmittansvar.wordpress.com/2014/04/15/gammeldags-tjuckmjolk/> (besökt 260205)

<https://carrod.blogg.se/2009/march/tjuckmjol.html> (besökt 260205)

<https://www.facebook.com/watch/?v=769036265520414> (besökt 260205)

<https://ansattfjallen.com/myhrbodarna/> (besökt 260205)

<https://swedishspoon.com/sv/antesbodarna/> (besökt 260205)

<https://www.st.nu/2009-07-12/fabodagen-lockade-fran-nar-och-fjarran/> (besökt 260205)

---

## **7 Ansökan framtagen av**

Martin Ragnar, Hans Naess och Matti Leino i samarbete med Sveriges Gårdsmejerister.