

# Ansökan om geografisk beteckning

## Ansökan avser

Skyddad geografisk beteckning (SGB)

## Ansökande grupp

Sveriges Gårdsmejerister, % Jürss Mejeri, Gjutmästarbacken 1, 648 31 HÄLLEFORSNÄS

## 1 Beteckning

Filmjök

## 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:

Filmjök är en med mesofil syrakultur syrad mjölkprodukt med frisk, fräsch syrlighet och trögflytande konsistens. Fetthalten är 0,5–10 %. pH-värdet brukar ligga i intervallet 4,3–4,9.

Filmjök har en mild syra och sötma tillsammans med lätt krämighet. Organoleptiskt passar filmjökens milda och runda smak till sommarens färska bär och frukter eller till smulat knäckebröd (bryta) och sylt.



### *3.3 Råvaror*

Filmjölk framställs av opastöriserad eller pastöriserad svensk komjölk.

### *3.4 Foder*

--

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

Mjölkråvaran ska vara av svenskt ursprung och framställningen av filmjölken ska ske i Sverige.

### 3.6 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.

--

### 3.7 Särskilda regler för märkning

--

## 4 Beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området utgörs av hela landet Sverige.

## 5 Samband med det geografiska området

### 5.1 Specifika uppgifter om det geografiska området

Kännetecknande för det geografiska området är det faktum att de naturligt förekommande mjölksyrabakterierna huvudsakligen är av mesofil natur.

### 5.2 Specifika uppgifter om produkten

Mjölkråvaran till filmjolk kan antingen vara helfet eller också underfet efter separation och återblandning till önskad fetthalt. Mjölken syras med en mesofil mjölksyrakultur utgörandes av en blandkultur av *Lactococcus lactis*, *L. cremoris*, *L. diacetylactis* och *Leuconostoc cremoris* vilka sammantaget påverkar mjölkråvaran så att mjölksyra, diacetyl och koldioxid bildas varvid konsistensen till trögflytande. Resultatet blir att aromen blir mildt syrligt frisk men med en krämig mjuk textur som tydligt skiljer ut filmjölken från t.ex. yoghurt. Syrningen äger rum vid en temperatur av mellan 18–25 °C. Figur 1 visar några olika exempel på filmjolk från såväl mindre som större producenter.



Figur 1. Filmjolk en tillverkas i såväl små som stora mejerier runt om i Sverige.

### 5.3 Viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten

Mjölken är det svenska lantbrukets ekonomiska ryggrad på samma sätt som mjölkkulturen spelar en mycket central roll i den svenska matkulturen. Syrade mjölkprodukter finns i alla länder med mjölkkultur, men filmjölken är unik för Sverige och filmjölakens *rykte* är därför tätt förknippat med hela Sverige. Den mesofila mjölksyrakultur som används i filmjolk bygger vidare på en äldre förindustriell ystningstradition i Sverige där mjölk fick självsyra, så kallad "surmjölk". När så gjordes och görs i Sverige erhåller man normalt främst en mesofil syring olikt vad som är fallet i stora delar av kontinentaleuropa, t.ex. i Alperna där syringen istället blir termofil (yoghurtlik). Historiskt skummades mjölken för att komma åt mjölkfettet och bevara detta som smör, medan den resterande skummjölken fick självsyra. Begreppet

”filmjolk” eller bara ”fil” är känt sedan 1700-talets första hälft. En sökning i svensk dagspress ger träffar på ordet filmjolk redan från 1802 och sedan under hela 1800-talet, men med tydlig uppgång från det tidiga 1930-talet. Dagens filmjolk är en vidareutveckling av den sura skummjölken via filbunken. I takt med att människors levnadsförhållanden förbättrades under andra halvan av 1800-talet kunde man tillåta sig att låta syra inte bara skummjolk utan också helmjolk. Gjordes denna syrning i en för ändamålet avsedd portionsskål blev resultatet ett fint och fast koagel, som benämndes filbunke. När den moderna mejerinäringen växte fram började man pastörisera mjölk (lagkrav från 1937) och förpacka sina K-mjölksprodukter (färska mjölkprodukter) i flaskor. Därmed kom den fasta filbunken att bli den viskösa vätskan *filmjolk*. Filmjolk, som vi känner den idag, görs med tillsatt mjölksyrakultur och har tillverkats i Sverige så länge som mjölksyrakultur har renframställts, vilket innebär sedan det sena 1800-talet. 1931 lanserade Mjolkcentralen och andra svenska mejerier den filmjolk som vi idag känner. Man kan alltså säga att filmjolk som mejeriprodukt är en produkt av det samtidigt framväxande folkhem som liksom filmjölken skulle skapa struktur och standard i samhället under tidigt 1930-tal.

Filmjolkens rykte är som svensk kulturprodukt, ja som synonym till ordet Sverige används faktiskt ibland ordet ”Filmjölkslandet”. Detta ursvenska rykte blir särskilt tydligt när annars kulturellt närstående länders befolkning diskuterar matkulturen i Sverige. På siten Familjeliv skriver t.ex. en svenskspråkig familj boendes i Jakobstad i finska Österbotten i en tråd om ett besök i Sverige där man stötte på filmjolk för första gången. Det hela utspelade sig år 2006:

*”Semestrade med familjen i Sverige i somras. Vi blev förtjusta i filmjolk. Kan nästan säga att jag fick abstinens efteråt. Vet nån om det säljs svensk filmjolk i Finland? Eller något motsvarande ???”*

Familjen får en del svar som alla går ut på att någon identisk produkt inte finns i Finland, även om man har andra syrade mjölkprodukter där, som då å andra sidan inte finns i Sverige. I den mån filmjolk ska omtalas i engelskspråkiga länder används normalt det svenska ordet “filmjolk” i översatt form.

Filmjolk äts av svenskar i alla åldrar och i många olika situationer från frukost till mellanmål och kvällsmat. Inte sällan äts filmjolk med en klick sylt i, kanske med lite strösocker och kanel ovanpå och väldigt ofta med lite müsli på toppen. Ibland kan också brutet knäckebröd eller brutet hårt tunnbröd utgöra toppen på filmjolkstallriken. Filmjölken har för generationer av svenskar varit en självklar del av frukosten. Där man på kontinenten nöjer sig med en croissant och en kaffe är en tallrik filmjolk med väl valda tillbehör för många svenskar själva sinnebilden av vad en frukost är.

## 6 Källor

Bejram, Björn; Pettersson, Hans; Mejeriboken, Erhvervsskolernes forlag, Odense 2003

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

SAOB, uppslagsord: ”filmjolk”

<https://www.arla.se/om-arla/arlans-historia/produkterna/filmjolk/> (besökt 210527)

<https://www.familjeliv.se/forum/thread/12207635-filmjolk-i-finland/2> (besökt 211120)

## 7 Ansökan framtagen av

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