

# 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 syrad mjölkprodukt med frisk, fräsch syrlighet men med en vän mildhet. Dess mest karaktäristiska kännetecken är dess konsistens. Den är karaktäristiskt seg och sammanhängande lång, d.v.s. viskös och gör att man snarast tuggar produkten i munnen. Den viskösa konsistensen hos ”Tjockmjölk” kan påverkas till en mindre viskös konsistens, t.ex. genom att den klipps i bitar med en sax eller vispas med en gaffel. Konsistensen är mycket karaktäristisk inte bara för munkänslan utan också för ögat (föremål för kontroll). Det är de under syrningen bildade exo-polysackariderna som ligger bakom detta. Fetthalten är 3–7 %. ”Tjockmjölk” syras med sikte på ett slut-pH på 4,6 men kan variera inom intervallet 4,3–4,7 (föremål för kontroll) samtidigt som konsistens blir karaktäristiskt lång.

### 3.3 Råvaror

”Tjockmjölk” framställs av opastöriserad eller pastöriserad svensk komjölk (föremål för kontroll). Mjölkråvaran kan antingen vara helfet eller underfet efter separation och återblandning till önskad fetthalt inom det angivna intervallet. Mjölken syras med en mesofil mjölksyrakultur vari *Lactococcus lactis var. longi* ska ingå (föremål för kontroll), men där också *Lactococcus cremoris* och andra mesofila mjölksyrakulturer kan ingå.

### 3.4 Foder

--

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

Mjölkråvaran ska komma från det geografiska området och framställningen av ”Tjockmjölk” ska också ske inom det geografiska området.

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

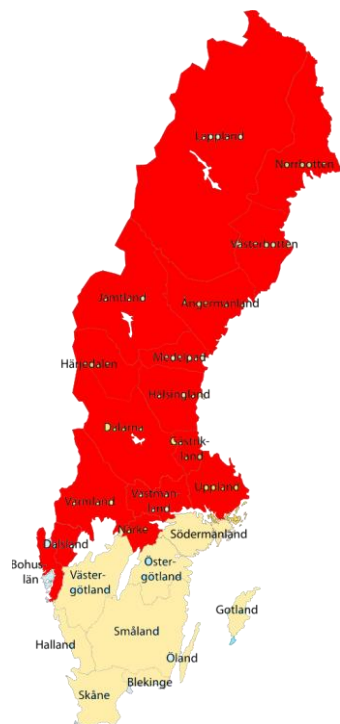
--

### *3.7 Särskilda regler för märkning:*

--

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

Det geografiska området utgörs av 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.*

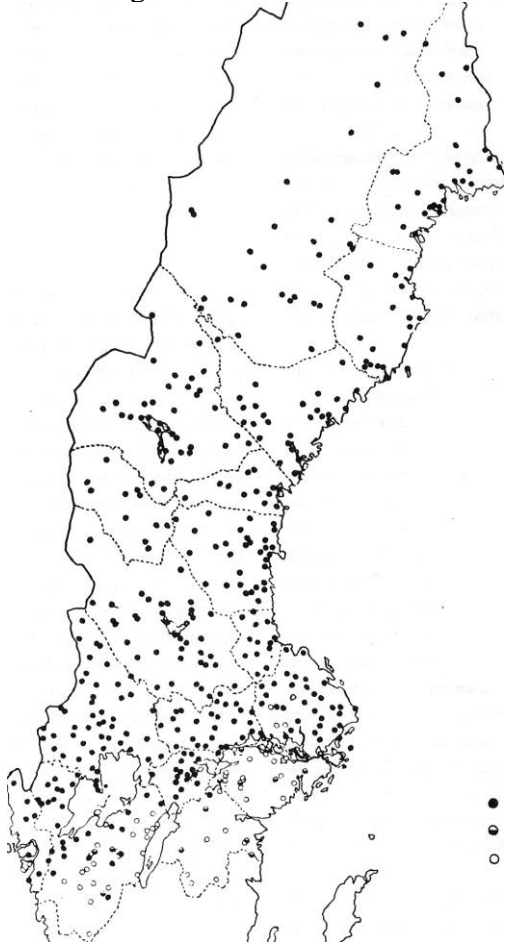
## **5. Samband med det geografiska området**

### *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 åstadkommit 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. Tätmjölakens användning 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 syrar 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 säsonsprodukt 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 hålls 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 det rykte produkten förtjänat genom områdets kulturtraditioner i form av fäboddrift.

Fäboddrift 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 upphörde huvudsakligen under 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 korna 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 korna 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 korna 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.

Fäboddriften förknippas alltså med självklarhet med det i denna ansökan utpekade geografiska området även om det idag oftare handlar om före detta fäbodor 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 "Tjockmjölk" 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) Tätörter, 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

## 7 Ansökan framtagen av

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