Europeiska unionens
officiella tidning

SV
C-serien

C/2026/5029

29.9.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/5029)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Tjockmjölk”

Referensnummer: PGI-SE-03376 – 12.12.2024

1. **Namn**

”Tjockmjölk”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ☒

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Sverige

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

04 - MEJERIPRODUKTER; FÅGELÄGG; NATURLIG HONUNG; ÄTBARA PRODUKTER AV ANIMALISKT URSPRUNG, INTE NÄMNDA ELLER INBEGRIPNA NÅGON ANNANSTANS

0403 - Yoghurt; kärnmjölk, filmjölk, gräddfil, kefir och annan fermenterad eller syrad mjölk och grädde, även koncentrerade, försatta med socker eller annat sötningsmedel, smaksatta eller innehållande frukt, bär, nötter eller kakao

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Tjockmjölk” är en syrad mjölkprodukt framställd av helfet ohomogeniserad helmjölk (helmjölk = osepararad 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 mjölkprodukter med syrakultur – även detta ett direkt resultat av bildandet av exopolysackariderna som är särskilt bra på att binda vätska.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vid förtäring skedas ”Tjockmjölk” med fördel upp ur sin förpackning men det är möjligt att hälla den också även om den då är starkt viskös. Detta gör den också svår att dricka. Den måste i stället 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 bruten 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 hälla.

”Tjockmjölk” av getmjölk

Färgen är vit eller bruten 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.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

”Tjockmjölk” är en mjölkprodukt med syrakultur framställd av helfet ohomogeniserad helmjölk (helmjölk=o-separerad mjölk) av ko eller get.

Mjölkråvaran ska komma från det geografiska området då produktens rykte har med fäbodkulturen och dess mjölkproduktion att göra.

4.4 *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.

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

Paketering av den färdiga produkten ska göras inom det geografiska området.

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

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

–

5. **Kort 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.

6. **Samband med det geografiska området**

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 fäbodkultur 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” är en kulturmjölksprodukt som syras med mesofila bakterier. Tack vare förekomsten av specifika mjölksyrabakterier bildas exo-polysackarider som gör konsistensen lång och högviskös. Den skiljer sig från andra mesofilt syrade mjölkprodukter mest påtagligt på detta vis. Den höga viskositeten gör att förtäringen av ”Tjockmjölk” tar sig delvis andra uttryck än den av andra mjölkprodukter med syrakultur. ”Tjockmjölk” snarare skopas upp än hälls och tuggas normalt innan den sväljs. Den kan också vispas eller klippas före förtäring i syfte att reducera viskositeten.

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 syrning, s.k. tätmjölk/täte/långmjölk.

”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 säsongsprodukt 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 UNESCO:s lista över immateriellt kulturarv från Sverige, bygger på att djuren sommartid fördes till bete på mark en god bit ifrån den egentliga gårdsbebyggelsen. Mjölken 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 alltjämt 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 webbplatser:

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. Mjölken fick sedan stå några dagar och mogna.

Den färdiga produkten kallades tätmjölk, långmjölk, tjockmjölk, segmjölk eller källarmjölk. [...] 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 den 15 augusti 2025 visar Hillsands getgård upp den karaktäristiska konsistensen hos Tjockmjölk, och där konstateras också att "Tjockmjölk, även kallad långmjölk, 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 tjockmjölkstraditionen hålls levande sommartid, något man också lyfter fram på den regionala besöksnäringssidan för Ansättfjällen. En annan som berättar om kopplingen mellan fäbodar och tjockmjölk 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 den 12 juli 2009 om Fäboddagen i Björnåsen som lockat människor från när och fjärran för 24:e året i rad – och där Tjockmjölk så klart serveras.

Fäbodkulturen förknippas alltjämt med självklarhet med det i denna ansökan utpekade geografiska området även om det idag oftare handlar om före detta fäbodar 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.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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