



➡ Gå til opprinnelig kunngjort versjon

Forskrift om beskyttelse av Setersmør/Stølssmør som betegnelse for tradisjonelt særpreg

Dato	FOR-2019-09-02-1104
Departement	Landbruks- og matdepartementet
Ikrafttredelse	02.09.2019
Gjelder for	Norge
Hjemmel	FOR-2002-07-05-698-§15, LOV-2003-12-19-124-§30, FOR-2003-12-19-1790
Kunngjort	04.09.2019 kl. 14.30
Korttittel	Forskrift om beskyttelse av Setersmør/Stølssmør

Kapitteleversikt:

Hoveddel

Vedlegg: Næringsmidlets tradisjonelle karakter

Hjemmel: Fastsatt av Mattilsynet 2. september 2019 med hjemmel i forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler § 15, jf. lov 19. desember 2003 nr. 124 om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven) § 30, jf. delegeringsvedtak 19. desember 2003 nr. 1790.

§ 1. *Beskyttet produktbetegnelse*

Setersmør/Stølssmør.

§ 2. *Produksjonsmetode*

1. *Produktbeskrivelse*

Setersmør/Stølssmør er smør foredlet på seter av syrnet fløte/rømme fremstilt av melk produsert av kyr på seterbeite.

Setersmør/Stølssmør har en myk konsistens og en sterk gul farge. Det er tradisjonelt saltet enn vanlig smør.

2. Produksjonssted

Setersmør/Stølssmør skal være foredlet på en seter eller i en småskala foredlingsenhet i tilknytning til en seter. Seter defineres her som et produksjonssted for melk beliggende i fjellet og utenfor gårdens driftssenter. Setra skal ha tilgang til beite i utmark. Setergrend/stølslag omfattes også av definisjonen.

I de tilfeller der melka tradisjonelt har blitt fraktet ned til gården på grunn av kort avstand til gårdsbebyggelsen, gjelder ikke kravet om foredling på seter.

3. Beite og melkeråvare

Melk som brukes til fremstilling av Setersmør/Stølssmør skal komme fra kyr som har beitet på seterbeite. Seterbeite defineres her som utmarksbeite og naturbeitemark i tilknytning til setra.

Minimum 70 % av tørrstoffet i kyrnes daglige fôropptak skal komme fra seterbeite, tilsvarende et kraftfôropptak på maksimum 27,5 kg kraftfôr per ku per 100 kg energikorrigert melk (EKM). Beiteopptaket må være tilstrekkelig og over 65 MJ per ku per dag. For kyr med høyere dagsavdrått enn 15 kg anbefales en kraftfôrmengde på 10 kg per 100 kg EKM. Kraftfôrforbruket per ku skal loggføres daglig.

Før melken kan brukes til fremstilling av Setersmør/Stølssmør skal dyra ha beitet minimum 14 dager på utmarksbeite og/eller naturbeitemark.

4. Foredling

Melken skal separeres rett etter melking mens den ennå er spenevarm. Fløten fra separeringen skal syrenes til ønsket pH. Rømmen skal lagres kaldt ved 4 °C.

Før kinning skal temperaturen i rømmen heves til 8–16 °C. Kinningen er ferdig når fettene har skilt seg fra kjernemelken og fettkulene klumper seg sammen til smørkorn. Saupet/kjernemelken skal tappes ut og smøret skal skylles med rent vann inntil vannet er helt transparent og sauprestene er borte.

Til slutt eltes overflødig vann ut av smøret, smøret vaskes og salt eltes inn i smøret. Saltmengden kan være mellom 1–2,5 %. Setersmør/Stølssmør kan også være uvasket.

Deretter pakkes smøret og kjøle- eller fryselagres.

§ 3. Merking

Produkter som tilfredsstiller kriteriene i denne forskriften kan bruke produktbetegnelsen Setersmør/Stølssmør som betegnelse, samt teksten og logoen for Beskyttet tradisjonelt særpreg.

§ 4. Ikraftttredelse

Forskriften trer i kraft straks.

Vedlegg: Næringsmidlets tradisjonelle karakter

Tradisjonelle råvarer og sammensetning

Setersmør/Stølssmør har tradisjonelt blitt produsert av syrnet fløte fremstilt av melk produsert av kyr på seterbeite. Slikt smør var også tradisjonelt saltet enn vanlig smør for å bedre smørets holdbarhet.

Tradisjonell produksjonsmetode

Seterdrift nevnes allerede i den eldre Gulatingsloven (siste halvdel av 1000-tallet), men det må antas at seterdrift er enda eldre siden det i loven også refereres til «seterdrift i gammel tid». Pollenanalyser og arkeologiske funn viser at det har vært beitebruk i seterområdene i Norge i flere tusen år. Seterdrift ble mer vanlig etter svartedauden (1347–

1351), og på midten av 1800-tallet regner man med at det var ca. 100 000 setre i drift. Setring ble brukt både for å utnytte beiteressursene i utmarka, og for at innmarka hjemme på gården skulle kunne brukes til produksjon av vinterfôr og andre produkter.

På setra ble melken som regel prosessert daglig. Før separatoren ble vanlig (etter 1900) ble fløten tatt av med flat skje etter å ha stått natta over i melkeringer. Fløte ble syrnet til rømme og lagret i rømmeambar (kar til oppbevaring) før kinning i stampekinne eller sveivetønne. Både rømmen og kinna ble temperert før kinning. Dette var viktig for var rømmen for varm kunne smøret lett overkinnes, og var rømmen for kald kunne det ta flere timer før det ble smør.

Når det hadde blitt smør, ble smøret tatt i et trau eller en butt og vasket med vann fra bekken eller andre vannkilder. For smør som skulle lagres lenge var vaskingen viktig for å hindre harskning. Enkelte steder var det tradisjon for å elte ut saupet istedenfor å vaske smøret med vann. Etter vasking/elting ble smøret saltet, eltet og lagt i tette butter med lokk.

Næringsmidlets særlige kjennetegn

Setersmør/Stølssmør har en mykere konsistens og gulere farge enn vanlig smør. Dette kan tilskrives melkens sammensetning, som igjen kan tilskrives kvaliteten til seterbeite og beitemønster. Melken har et lavere innhold av mettede og mellomlange fettsyrer, et høyere innhold av lange og flerumettede fettsyrer, mer omega 3 i forhold til omega 6, et høyere antall terpenener og mer antioksidanter enn i vanlig melk. Smaken til Setersmør/Stølssmør er beskrevet som frisk og syrlig.