

## Produsentvilkår (tillegg) for sal av setersmør med beskytta betegnelse

For at kunden skal få det beste produktet, kan du som produsent gjøre en del tiltak for at smøret holder seg friskt, lengst mulig. Smør er særdeles følsom for lys og temperatur, og kan lett harskne om det ikke behandles rett. Saltmengde påvirker ikke harskningsprosessene nevneverdig. Smør er også svært mottakelig for lukt fra andre matvarer.

### Vasking og holdbarhet

Det er to former for harskning: fettspalting og oksidasjon. Rester av kjernemelk inneholder fettspaltende enzymer, som gjør at det blir dannet frie fettsyrer. For å oppnå god holdbarhet, er det derfor viktig at saupet er grundig vasket eller eltet ut. Smøret skal vaskes til siste skyllevann er klart. Vann skal presses/eltes ut. Et smør med mye sauprester kan i verste fall mugne.

### Emballasje

Lys og luft gjør at smøret oksiderer, det får en ubehagelig smak i overflata og fargen kan bli bleikere. God innpakking av smøret, slik at lys og luft ikke slipper til, bidrar til forlenget **holdbarhet**.

**Emballasjen skal være lys- og lufttett.** Tette, godt fylte plastbokser og vokset smørpapir kan fungere godt.

### Kjølelagring

Begge typene harskning bremses av låg temperatur. Smøret skal lagres på 4°C, adskilt fra andre varer som gir smak. På emballasjen skal det merkes med "Kjølevare 0-4°C og og *Best før* – dato. Det er først og fremst smaken som bestemmer holdbarheten, så du/dere må sette holdbarheten etter erfaring/smakstest. Smør av upasteurisert melk vil endre smak ganske fort, og vi kan regne med 3-4 ukers holdbarhet, selv med lys- og lufttett emballasje og lagring ved 4°C.

### Frysing

For frosset smør er holdbarhet med god innpakking ca 3 mnd. Smøret skal da merkes med frysevare -18°C, *Best før* dato samt med holdbarhet etter tining. Også her skal holdbarheten fastsettes på grunnlag av smaking

### Oppsummering

For å få godkjent bruk av beskytta betegnelse må du:

1. Følge Forskrift om beskyttelse av Setersmør/Stølssmør som betegnelse for tradisjonelt særpreg (se lovdata.no)
2. Være registrert eller godkjent hos Mattilsynet, og følge deres regelverk
3. Elte ut overflødig vann i smøret
4. Bruke lys- og lufttett emballasje
5. Oppgi holdbarhetsdato etter holdbarhetstest for smør lagret ved 4°C eller smør som frysevare
6. Legge ved brosjyren om setersmøret har informasjon til kunden til nye kunder