

Se høringsliste

## HØRING AV UTKAST TIL FORSKRIFT OM BESKYTTELSE AV PRODUKT BETEGNELSEN RØROS SMØR SOM GEOGRAFISK BETEGNELSE

På vegne av Mattilsynet sender Stiftelsen Norsk Mat med dette utkast til forskrift om beskyttelse av *Røros Smør* som geografisk betegnelse ut på høring, jf. lov av 10. februar 1967 om behandlingsmåten i forvaltningssaker § 37.

Søknaden om beskyttelse av produktbetegnelsen *Røros Smør* er behandlet i henhold til forskrift 5. juli 2002 nr. 698 om beskyttelse av opprinnelsesbetegnelser, geografiske betegnelser og betegnelser for tradisjonelt særpreg på næringsmidler (forskrift om beskyttede betegnelser). Søknaden ble mottatt 24. mars 2025. Det er Rørosmeieriet AS som står bak søknaden.

Økologisk *Røros Smør* er smør laget av langtids-syrnet økologisk rømme.

Utkast til forskrift er gitt med hjemmel i forskrift om beskyttede betegnelser, og er utarbeidet på grunnlag av opplysninger gitt i søknaden og i etterfølgende dialog med søker.

### *Produktnavn*

Søker ønsker å beskytte navnet *Røros Smør*. Skriftlige kilder viser at *Røros Smør* er skrevet på litt ulike måter opp gjennom tidene. Både *Røraassmør*, *Røraas-Smør*, *Rørossmør* og *Røros-Smør* er brukt. Rørosmeieriet har benyttet skrivemåten *Røros Smør* siden 2005. I nyere avisartikler så skrives det ofte om *Rørossmør*, selv om varenavnet er *Røros Smør*. I henhold til norsk rettskriving skrives smør med liten s, men søker ønsker å beskytte navnet slik de har brukt det siden 2005.

## VURDERING AV OPPFYLLELSE AV VILKÅRENE FOR EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Vilkårene for å beskytte en produktbetegnelse som en geografisk betegnelse er gitt i § 7 i forskrift om beskyttede betegnelser.

### § 7 nr.1 Betegnelsen må angi navnet på et område eller et bestemt sted

Det geografiske navnet kan enten være navnet på et bestemt sted eller et område som for eksempel en region, et fylke eller en landsdel. Under særlige omstendigheter kan dette også være et helt land.

Produktbetegnelsen *Røros Smør* angir det geografiske navnet Røros. Røros er en kommune og et tettsted i Trøndelag. Kommunen grenser i nord til Tydal og Holtålen, i sørvest til Os i Østerdalen, i sør til Engerdal og i øst til Härjedalen i Sverige.

Stiftelsen Norsk Mat anser vilkåret i § 7 nr.1 til å være oppfylt.

### **§ 7 nr.2 Næringsmidlet som omsettes under betegnelsen må ha sin opprinnelse i dette området eller på dette bestemte sted**

I denne bestemmelsen betyr *opprinnelse* at næringsmidlet må kunne spores fra omsetningsstedet tilbake til det geografiske området som produktbetegnelsen angir, her Røros.

*Røros Smør* skal foredles på Røros. Søker kan gjennom sitt kvalitetsstyringssystem spore ferdig produkt tilbake til meieriet, inntransporteringsrute og melkeprodusent som er Debio godkjent. Samtlige smørbitar/spann blir merket med produksjons-id og batchnummer. Gjennom driftskontrollen kan man spore produktet tilbake fra forbruker til hver enkelt inntransportrute. Fra denne får meieriet utskrift av hver enkelt gård.

Stiftelsen Norsk Mat anser vilkåret i § 7 nr.2 til å være oppfylt.

### **§ 7 nr.3 Næringsmidlets særegne kvalitet, omdømme eller egenskaper, kan tilskrives den geografiske opprinnelsen**

Bestemmelsen i forskrift om beskyttede betegnelser § 7 nr.3 gjelder det såkalte tilknytningskravet. Etter bestemmelsen må næringsmidlets særegne kvalitet, omdømme eller andre egenskaper kunne tilskrives den geografiske opprinnelsen. De tre kravene i bestemmelsen er alternative vilkår, og det er derfor tilstrekkelig at ett av dem er oppfylt. I denne saken er det lagt til grunn at næringsmidlets **omdømme** kan tilskrives den geografiske opprinnelsen, dvs. at *Røros Smør* har et omdømme som kan tilskrives den geografiske opprinnelsen Røros.

### **Tradisjon og historie**

Røros har aldri vært noe utprega jordbruksområde og før kobbberverkets etablering i 1644 var det trolig svært få gårdsbruk på Røros. Fra tiden etter etableringen av kobbberverket ble fedrift en viktig tilleggsnæring og produksjon av melk og foredling av melka til smør og ost har vært en forutsetning for at befolkningen skulle klare seg. I den tiden ble smør produsert på de enkelte gårdene. For mange var salg av smør på det lokale markedet en viktig inntektskilde ved siden av arbeidet for kobbberverket.

Mye av det smøret som ble solgt til lokale kjøpmenn, ble solgt videre til forhandlere i Christiania og Trondheim.

Fra 1760 til ca 1850 var det ifølge proviantskriverprotokoller stor omsetning av smør fra gårdene. Smøret fra Røros var kjent for sin gode kvalitet, og ble markedsført i hovedstadsavisene av ulike forhandlere alt fra midten av 1800-tallet.

Før jernbanens tid ble *Røraas Smør* bare markedsført i vintermånedene. Etter at Rørosbanen åpnet i 1877, kom også sommersmøret (setersmøret eller fjellsmøret) på markedet i hovedstaden.

Røraas Sogneselskab ble stifta i 1864 og hadde som formål å fremme landbruket i distriktet og øke produktiviteten i næringa. Selskapet drev en utstrakt opplysningsvirksomhet, bl.a. var foredling av mjølk og smør et viktig tema. Ved hjelp av god veiledning økte produksjonen av melk og dermed

ble det også mer smør i markedet. Selv om innbyggertallet i regionen økte betydelig, ble det solgt mer og mer *Røros Smør* andre steder, særlig til hovedstaden.<sup>1</sup>

De første separatorene kom i handel først på 1890-tallet. Denne «nyvinninga» førte til at det ble mye enklere å fremstille smør. På Røros ble det etablert fem meierier i løpet av 1896 og 1897. Sterkt økende kostnader og konkurranse fra billig margarin gjorde det vanskelig å drive meieriene og innen 10-15 år var de fleste meieriene borte.

Prisen på separatorene gikk ned og det førte til at gårdene skaffet seg sine egne, og dermed ble smørproduksjonen enklere. På 1890-tallet ble de første smørlagene i bygdene rundt Røros stiftet. Smørlagene tok imot smør fra gårdene som ble saltet, eltet og pakket, før det ble sendt til ulike forhandlere, også til Sverige og England. Smørlagene møtte store utfordringer på 1930-tallet. Økt produktivitet førte til overproduksjon av mjølk og smør. Fra 1935 ble det innført produksjonstilskudd på fjell- og gårdssmør noe som førte til en ny oppblomstring av smørlag.

Under 2.verdenskrig økte medlemstallet i smørlagene betydelig, fordi det ble tvungen leveranse gjennom meieri eller smørlag. Selv om smørlagene fikk økt medlemstall gikk produksjonen av flere årsaker drastisk ned, også på Røros. Etter krigen ble smørlagene oppfordret til å selge det smøret som ikke ble omsatt lokalt, gjennom Norske Meieriers Salgssentral (NMS). Det ble stadig vanskeligere å selge lokalt smør, fordi alt smøret skulle selges via NMS, men noen smørlag i Røros-regionen kunne fortsatt levere smør til markedet selv.<sup>2</sup>

Rørosherredenes Meieri A/L ble satt i drift fra januar 1953. Hoved-produksjonen var smør. Etableringen av meieriet førte til at oppslutningen om smørlagene ble betraktelig redusert. De fleste smørlagene ble lagt ned innen få år, men smørlaget i Brekken holdt det gående helt til 1976. Den siste produsenten av gårdssmør i Røros-regionen sluttet i 1996, da TINE besluttet at de skulle slutte å ta imot gårdssmør.<sup>3</sup>

Rørosmeieriet AS ble etablert i 2001 etter at TINE avsluttet produksjonen på Røros. Noen ansatte og økoprodusentene i distriktet valgte å satse på å produsere økologiske tradisjonsprodukter. I 2002 ble *Røros Smør* lansert, og det ble umiddelbart en suksess.

## Omdømme

*Røros Smør* har vært kjent for sin gode kvalitet i over 250 år. Samfunnsviteren Eilert Sundt skrev som nevnt den første skriftlige dokumentasjonen om *Røros smør* som er funnet. I 1760 skriver han at ikke alt smør som blir utgitt for å være Rørossmør virkelig kommer fra Røros.<sup>4</sup> Produktnavnet ble altså kopiert allerede på 1700 tallet og det er grunn til å anta at årsaken til det var at smøret var kjent for å være av god kvalitet.<sup>5</sup>

Smøret ble tidlig solgt utenfor Røros. På midten av 1800-tallet kom avisene ut i større omfang og smøret ble annonsert både i egen region og på Østlandet. I Morgenbladet 23. januar 1850, reklameres det med: «*Extra godt Røraassmør*».<sup>6</sup> Landbladet fra 1898 annonserer *Extra fint Rørossmør* og i Fjell-Lom fra 1914 annonseres Rørossmør til kr 1,85 mens «simplere vare selges for 1,75».<sup>7</sup> I Akers-posten i 1908, Hamar stiftstidende i 1941 og 1958 og Arbeiderbladet i 1979

<sup>1</sup> Mjølk og smør, fra produsent til forbruker 2021, vedlegg 2, side 8-10, Røros meieri A.L 25 år (1953-1978)

<sup>2</sup> Mjølk og smør, fra produsent til forbruker 2021, vedlegg 2, side 22 og 23

<sup>3</sup> Mjølk og smør, fra produsent til forbruker 2021, vedlegg 2, side 29, Røros meieri A.L 25 år (1953-1978)

<sup>4</sup> Eilert Sundt (1817 – 1875), «Verker i utvalg 3» fra 1850, side 43

<sup>5</sup> Mjølk og smør, fra produsent til forbruker 2021, vedlegg 2, side 7

<sup>6</sup> Faksimile av avisannonse i Morgenbladet 23.01.1850

<sup>7</sup> Annonse Landbladet 1898 - vedlegg 5 og Annonse Fjell-Ljom 1914

løftes smørets kvalitet frem gjennom beskrivelser som «ekstra fint Rørossmør» og «Mat som smaker»<sup>8</sup>. Mange kjente restauranter har bevisst brukt *Røros Smør* i sine menyer for å friste kunder inn, fordi *Røros Smør* fikk så gode anmeldelser.

I en smørtest av Merete Bø for DN i 2011 fikk *Røros Smør* høyeste skår av alle de 11 testede smørene<sup>9</sup>. Beskrivelsen er «ganske bra syre, ganske salt, men likevel balansert. En smak som kan minne om cheddarost. Mye smak, bra lengde på smakskurven. Et smør med sjel, ikke så velregissert som Kviteseidsmør». At smøret er ettertraktet bekreftes av at Meny måtte flytte *Røros Smøret* på lageret pga. tyveri, så kunder måtte henvende seg til personalet for å få tak i smøret.<sup>10</sup> I 2013 fikk Rørosmeieriet tildelt årets meieriprodukt for *Røros Smør* under konkurransen Det norske Måltid<sup>11</sup>.

I en kronikk i 2014 fremkommer det at kokken Eivind Hellstrøm alltid har Champagne og *Røros Smør* i kjøleskapet. I Michelin-guiden i 2014 nevnes det at restauranten Maaemo har «Butter from Røros» som en av spesialitetene.<sup>12</sup> Et bakeri i Singapore bruker ett tonn *Røros Smør* i året, og omtaler det som «verdens beste smør».<sup>13</sup> En smørtest i DN i 2017 kommer *Røros Smør* mild på 2. plass av totalt 19 forskjellige smør. *Røros Smør* mild beskrives som et smør med «God lukt, med en fin syre og balansert salt. Fin og kremet smøraktig lengde som varer en stund, og har fin balanse»<sup>14</sup>. Britannia hotell har fått laget kuvertsmør av *Røros Smør* og bruker det i sauser m.m. og beskriver det som et «fantastisk godt» smør<sup>15</sup>. Andre kjente restauranter og hoteller som Michelin restauranten Hot Shop, Union hotell, Sødalshuset og kaffestuggu bruker også smøret. Tor Espen Aspaas som er utnevnt til ridder av 1. klasse av St.Olavs Orden skal ha med *Røros Smør* på audiens hos kongen<sup>16</sup>.

Et søk på Nasjonalbiblioteket viser hele 2114 treff på Rørossmør.<sup>17</sup> Dette omfatter både annonser og artikler og strekker seg fra tidsperioden 1850 til 2024. Det som går igjen, er at *Røros Smør* utelukkende brukes som et salgsargument og at det omtales veldig positivt. Produksjon har økt fra 3 tonn i 2002 til nærmere 300 tonn i 2024, noe som er en ytterligere bekræftelse på smørets positive omdømme.

## Kunnskap

*Røros Smør* sin særegne kvalitet er dets gode aroma og naturlige smak. Detaljert kunnskap om hvert trinn i produksjonsprosessen er avgjørende for at å oppnå den anerkjente smaken og kvaliteten på *Røros Smør*.

Rørosmeieriet har tilegnet seg kunnskap om den tradisjonelle fremstillingsmetoden fra flere gårder i regionen, men spesielt en gård som produserte dette smøret i Rørosregionen frem til 1996. Rørosmeieriet har ført denne kunnskapen videre blant sine ansatte. Dette er såkalt «håndbåren» kunnskap.

<sup>8</sup> Annonse Akers-posten 1908 - vedlegg 6, annonse 1933 - vedlegg 8, annonse Hamar stiftstidende 1941 og 1858, Arbeiderbladet 1979

<sup>9</sup> Smørtest DN 2011

<sup>10</sup> Bilde

<sup>11</sup> Årets meieriprodukt

<sup>12</sup> Kronikk Fjell Ljom 2014

<sup>13</sup> Fjell-Ljom 2018, lansering av *Røros Smør* i USA

<sup>14</sup> DN Smaktest

<sup>15</sup> <https://drive.google.com/drive/folders/1uef-gFMycXljTH-DvQgMxPqIM7OggWvp>.

<sup>16</sup> [Hot Shop](#), [Musikalsk Ridder fra Røros](#), [Britannia Hotel](#)

<sup>17</sup> Oversikt over treff på «rørossmør» på Nasjonalbiblioteket

Denne kunnskapen er avgjørende for at *Røros Smør* skal få den smaken og kvaliteten den er kjent for å ha. Fløten skal langtids-syrnes til den vurderes å ha ønsket smak og aroma. Syrningstemperatur og syrningstid varierer gjennom året, derfor er kunnskap om smak og konsistens en viktig faktor i tillegg til pH verdi for å avgjøre når fløten er ferdig. Det samme gjelder rømmen. Når rømmen er godkjent blir den tatt ut av kjølerommet og satt til temperering. Det er også stor forskjell på hvilken temperatur rømmen skal ha gjennom året før den kan kjernes. I tillegg er kunnskap om vasking av smøret for å få ut kjernemelka og inn elting av saltet slik at salt kornene sees som små korn og vannperler svært viktig.

Spesifikk kunnskap i alle ledd er derfor avgjørende for sluttkvaliteten på *Røros Smør*.

### **Konklusjon**

Stiftelsen Norsk Mat vurderer at kriteriet i forskriftens § 7 nr. 3 er oppfylt ved at søker har dokumentert at *Røros Smør* har et sterkt omdømme og at det foreligger en objektiv sammenheng mellom smørets omdømme og den geografiske opprinnelsen Røros.

### **§ 7 nr.4 Næringsmidlet er produsert, bearbeidet eller foredlet i det definerte geografiske området**

Det siste vilkåret for å kunne oppnå en beskyttet geografisk betegnelse er at enten produksjonen av råvarene, bearbeidningen eller foredlingen av næringsmidlet skal skje i det definerte geografiske området. Her er det tilstrekkelig at ett av trinnene i produksjonsprosessen skjer i det definerte geografiske området.

*Røros Smør* er et tradisjonelt produkt laget på Røros. Smøret har et sterkt positivt omdømme i Røros regionen og andre steder hvor smøret har vært solgt, f.eks. i innlandet og på Østlandet. Omdømmet bygger på den lange tradisjonen med å lage *Røros Smør* på Røros hvor kunnskapen om hvordan man oppnår anerkjent kvalitet har vært overført fra generasjon til generasjon.

Stiftelsen Norsk Mat anser vilkåret i § 7 nr.4 til å være oppfylt.

### **Konsekvenser av en eventuell beskyttelse**

En beskyttet produktbetegnelse har et rettslig vern mot misbruk, jf. § 20 i forskrift om beskyttede betegnelser. Dette innebærer at andre produsenter enn de rettmessige brukerne ikke kan bruke den samme produktbetegnelsen, etterligne produktbetegnelsen eller bruke en produktbetegnelse som på andre måter kan villedes med hensyn til den beskyttede produktbetegnelsen.

Produsenter som kan dokumentere at de produserer i samsvar med vedtatt produktforskrift og forskrift om beskyttede betegnelser, kan søke Mattilsynet om godkjenning og bruk av produktbetegnelsen *Røros Smør*, jf. § 22 i forskrift om beskyttede betegnelser.

### **Utkast til produktforskrift**

Utkast til produktforskrift inneholder opplysninger i samsvar med § 9 i forskrift om beskyttede betegnelser.

### *Pakking/emballering på produksjonsanlegget/produksjonsstedet*

I EU er det mulig å sette spesifikke krav til pakking dersom dette kan begrunnes med at det er nødvendig enten for å sikre produktets kvalitet, opprinnelse eller kontroll, jf. Regulation (EU) No

1151/2012 art. 7 nr 1 (e). Ved tolkning og praktisering av det norske regelverket om beskyttede betegnelser skal vi se hen til EUs regelverk og praktiseringen av dette.

Etter at smøret er ferdig saltet/eltet er det viktig at det blir pakket og kjølt ned fortløpende. Dette er viktig for å forhindre at krystalliserings- og harskningsprosessen starter, noe som er svært negativt for kvaliteten på smøret.

### **Konklusjon**

Stiftelsen Norsk Mat mener at det ut fra et kvalitetshensyn er grunnlag for å stille krav om at *Røros Smør* pakkes og kjøles ned på produksjonsstedet.

Høringsbrev m/høringsliste og utkast til produktforskrift er også lagt ut på internettsiden [www.beskyttedebetegnelser.no](http://www.beskyttedebetegnelser.no).

### **Høringsfrist**

Frist for innsending av innsigelser mot at *Røros Smør* godkjennes som en geografisk betegnelse er 11.08.2026.

Med vennlig hilsen  
For Mat Stiftelsen Norsk Mat



Nina Wærnes Hegdahl  
Fagsjef lokalmat/Advokat

Gunnhild Aasgård Kristianslund  
Seniorrådgiver

## HØRINGSLISTE

Forbrukerombudet

Forbrukerrådet

Statsforvalteren Innlandet

Statsforvalteren Trøndelag

HANEN

Innovasjon Norge

Kompetansenettverket i Sør, Nofima

Kompetansenettverket i Nord, Nibio Holt

Kompetansenettverket i Midt, Mære Landbruksskole

Kompetansenettverket Vest, Sogn Jord- og Hagebruksskule

Kompetansenettverket Øst, Nofima

Norges Bondelag

Norges Bygdekvinnelag

Norges miljø- og biovitenskapelige universitet, Institutt for kjemi, bioteknologi og matvitenskap

Norsk Bonde- og Småbrukarlag

Norsk Gardsost

Norsk Landbrukssamvirke

Patentstyret

Synnøve Finden

TINE SA

Q-meieriene AS

NHO Mat og Drikke

NHO Mat og Landbruk

NTNU, Matvitenskap, teknologi og bærekraft

## Utkast til forskrift om beskyttelse av Røros Smør som geografisk betegnelse

Fastsatt av Mattilsynet xx.xx.xxxx 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*

Røros Smør

### § 2 *Rettmessig bruker*

Rørosmeieriet AS

### § 3 *Vilkår for bruk av produktbetegnelsen*

#### 1. *Produktbeskrivelse*

Røros Smør er smør laget av langtids-syrnet økologisk rømme.

Smøret skal være åpent og mykt, og ha noen synlige vanddråper og noen saltkorn som kan kjennes når smøret spises. Farge, smak og fettsyresammensetning varierer noe med årstidene, og er gulere og mykere om sommeren når kyrne går på beite.

#### 2. *Geografisk område*

Røros Smør skal være bearbeidet og foredlet i Røros kommune.

#### 3. *Produksjonsmetode*

Som råvare til Røros Smør skal det brukes pasteurisert økologisk melk. Melka separeres til fløte som syrnes med en syrningskultur ved 18-22 °C til pH < 4,7. Fløten er ferdig syrnet til rømme i løpet av 18-28 timer. Rømmen settes til kjøling for modning / langtidssyrning til ønsket aroma og konsistens, mellom 4 og 6 døgn.

Når ønsket aroma og konsistens er nådd tempereres rømmen i romtemperatur til ønsket kjernetemperatur. Om sommeren kjernes rømmen ved 10-12 °C, om vinteren kjernes den ved 13-14 °C. Ved behov gjøres en siste finjustering av temperaturen i kjerna under kjerning. Kjernetiden kan variere fra 45-75 minutter. Kjernemelken tappes av. Deretter vaskes smøret med vann, til vanlig 3-5 ganger, helt til vaskevannet ikke inneholder mer kjernemelk.

Når smøret er ferdig vasket tilsettes salt til ønsket salt-%. Saltet eltes forsiktig inn i smøret i kjernen til det er jevnt fordelt. Til slutt pakkes smøret i forbrukerpakning og settes til kjøling for å hindre krystallisering og harskning. Det skal ikke brukes fargestoffer i smøret.

### § 4 *Ikrafttredelse*

Forskriften trer i kraft straks.

### **Vedlegg 1: *Beskrivelse av produktets tilknytning til det geografiske området***

Før etableringen av Røros Kobberværk i 1644 var det trolig svært få gårdsbruk i Røros-regionen. På grunn av befolkningsveksten knyttet til kobberværket ble imidlertid fedrift med produksjon av kjøtt, melk og foredling av melk til smør og ost, en viktig forutsetning for at

befolkningen skulle klare seg. I den tiden ble smør produsert på de enkelte gårdene, og salg av smør på det lokale markedet ble en viktig inntektskilde ved siden av arbeid for kobberverket.

Mye av det smøret som ble solgt til lokale kjøpmenn, ble solgt videre til forhandlere i hovedstaden og Trondheim. Smøret fra Røros var kjent for sin gode kvalitet, og ble markedsført i hovedstadsavisene av ulike forhandlere alt fra midten av 1800-tallet. Så godt rykte hadde dette smøret den gangen at også smør fra andre steder har blitt til «Røraassmør» i reklamen.

Opprettelsen av Røraas Sogneselskab i 1864 hadde stor betydning for jordbruket i Røros-regionen. Det ble bl.a. gitt veiledning i melkestell og foredling av melk, noe som ga økt melkeproduksjon og -kvalitet, og bedre kvalitet på og mer smør i markedet. Mer av det produserte smøret kunne nå selges utenfor regionen.

I første halvdel av 1890-tallet ble de første smørlagene i bygdene rundt Røros stiftet. Disse lagene tok imot smør fra gårdene, eltet og saltet smøret før det ble solgt til kjøpmenn på Røros. Da separatoren kom i handelen først på 1890-tallet ble det mye enklere å fremstille smør. Denne nyvinningen førte til etableringen av mange meierier, i Røros ble hele fem meierier satt i gang i løpet av 1896 og 1897, men disse meieriene var i drift i forholdsvis kort tid (10-15 år). Da prisen på separatorene gikk ned skaffet mange av gårdene seg sine egne, og mellom 1910 og 1920 ble det igjen satt i gang mange smørlag i Røros-regionen. Etter 2. verdenskrig ble smørlagene oppfordret til å selge smøret gjennom Norske Meieriers Salgssentral (NMS). Noen smørlag i Røros-regionen fortsatte imidlertid å levere smør til markedet selv.

I 1953 ble Rørosherredenes Meieri A/L satt i drift. Hovedproduksjonen der var smør. Etableringen av meieriet førte til at oppslutningen om smørlagene ble betraktelig redusert, og de fleste smørlagene ble lagt ned innen få år. Smørlaget i Brekken holdt det gående til 1976, mens den siste produsenten av gårdssmør i Røros-regionen sluttet i 1996. Rørosmeieriet AS ble etablert i 2001 og Røros Smør ble lansert i 2002. Smøret fikk så gode anmeldelser at mange kjente restauranter bevisst brukte smøret i sine menyer for å friste kunder inn. En økning i produksjonen fra 3 tonn i 2002 til en produksjon på nærmere 300 tonn i 2024 bekrefter smørets popularitet og sterke omdømme.

Røros Smør produseres i tråd med den tradisjonelle fremstillingsmetoden slik det ble gjort på gårdene i området helt fram til 1996. Dette er «håndbåren» kunnskap som tas vare på og videreføres av de som i dag produserer smøret.