

KSL-standard

Versjon 5
Oktober 2009
Bokmål



Veileder

3 Korn, oljefrø, erter, frødyrking



Veiledning til sjekklista

Det er svært få spesifikke krav som gjelder produksjon av korn, oljefrø og erter, samt ved frødyrking. Det alt vesentlige av disse kravene blir ivaretatt av kravene i miljøplanen. Disse kravene er omtalt under *1 Generelle krav til garden*, sjekkliste-punkt 1.5.

Det er ett viktig krav til korn- oljefrø-, erterproduksjon og frødyrking som ikke er tatt med i sjekklista. Det er kravet om at en ikke skal bruke genmodifisert plantemateriale. Dette kravet er såfrøleverandørene ansvarlig for, og det er derfor ikke tatt med i sjekklista. Kravet bygger på en omforent holdning i norsk landbruk om ikke å benytte genmodifiserte organismer.

For å unngå dannelse av mykotoksiner i havre (som er det kornslaget som er mest utsatt for dette) som følge av feltmugg-sopper, anbefales ikke å så havre etter havre ved plogfri jordarbeiding.

Videre gjelder følgende krav til produksjon av korn, oljefrø og erter, samt frødyrking:

3.1 Såing

3.1.1 Når såkornet er innkjøpt, skal partinummer kunne dokumenteres. Dokumentasjon gjennom regnskapsbilag er tilstrekkelig. Dette kravet er med for å kunne dokumentere hva som er sådd ved eventuelle reklamasjoner. Ved bruk av eget såkorn er det tilstrekkelig med dokumentasjon av art og sort. Dette er med for å ha dokumentasjon ved sortsavhengig betaling. Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.

3.2 Tørking, lagring og transport

3.2.1 Tørkeutstyr og lager skal rengjøres minst en gang i året for å sikre at kornet ikke forurenses og forringes i lagringsperioden.

3.2.2 På lagringsplassen skal det ikke oppbevares produkter som kan forurense kornet, f. eks gjødsel, plantevernmidler, kjemikalier eller lignende. Det er også viktig å skjerme kornet så langt det er mulig mot forurensing fra mus, rotter, katter, fugler og andre skadegjørere.

3.2.3 Det skal sørges for at kornet blir tørket og rullert så det ikke kvalitetsforringes ved lagring. Sopp og muggdannelse er de vanligste årsakene til kvalitetsforringing og god tørking er det beste midlet mot sopp- og muggangrep. Sopp, mugg og giftstoffer som disse produserer, kan være skadelige og farlige for folk og dyr.

3.2.4 Transportutstyr skal være rengjort. Kornet skal være tildekket under transport for å hindre at det blir forurenset og at det blir spredt floghavre.

3.2.5 Det er forbudt å omsette beiset korn som mat eller fôr.

Lover og forskrifter:

✓ *Matloven*

✓ *Floghavreforskriften*

✓ *Hygieneforskriften*

3.3 Varemottakerkrav

3.3.1 Dersom en har spesielle krav fra sine varemottakere, skal disse følges. Dette kan være krav som gjelder spesielle kvaliteter eller produkttyper. Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.

Kvalitet gjennom hele matkjeden

Kvalitetssystem i landbruket (KSL) skal sikre at matproduksjonen på norske gårdsbruk følger kvalitetskrav fastsatt av myndighetene, næringsmiddelindustrien og landbruket selv. Kravene er fastsatt i KSL-standarden for de ulike produksjoner, og gjennom KSL dokumenterer produsentene at de følger denne standarden.

KSL er fundamentet i arbeidet til stiftelsen KSL Matmerk, som har som formål å skape preferanse for norskprodusert mat. Det skal skje gjennom arbeid med kvalitetsstyring, kompetanse og synliggjøring av norske konkurransefortrinn og norsk opprinnelse overfor matprodusenter, handel og forbrukere.

KSL Matmerk eier og administrerer den nye merkeordningen Nyt Norge. Merket viser at produktet er basert på norske råvarer og produsert i Norge. Merket skal også synliggjøre de kvalitetene som er knyttet til norsk landbruk og norsk matproduksjon. KSL er det grunnleggende kvalitetssystemet i denne merkeordningen. Det stilles i tillegg krav om kvalitetssystem i resten av verdikjeden.

KSL Matmerk eier også merkeordningen Spesialitet, og forvalter på vegne av Landbruks- og matdepartementet og Mattilsynet merkeordningen Beskyttede betegnelser.

Spesialitetmerket går god for norskproduserte matprodukter med spesielle kvaliteter. Ordningen omfatter både nyvinninger og mer etablerte produkter, ofte med lokal eller regional tilknytning. Spesialitetmerket skal hjelpe forbrukerne frem til ekte matopplevelser.

Beskyttede betegnelser er en offentlig merkeordning som gir mulighet til å lovbeskytte produktbetegnelser på næringsmidler som har en spesiell geografisk opprinnelse, tradisjon eller særpreg.

KSL Matmerk har for øvrig ansvar for markedsføringen av økologisk mat i Norge. I tillegg forvalter KSL Matmerk kompetansemidlene i landbruket (KIL-ordningen).



KSL Matmerk

Besøksadresse:
Tollbugt. 32
Oslo

Postadresse:
Postboks 487 Sentrum
0105 Oslo

Tlf.: 24 14 83 00

E-post:
ksl@kslmatmerk.no

www.kslmatmerk.no

Layout: Faktotum Informasjon
Trykk: Nr1 Arktrykk
Foto forside: Håvard Simonsen

