

KSL-standard

Versjon 5
Oktober 2009
Bokmål



Veileder

5 Grønnsaker, frukt, bær og veksthus



Veiledning til sjekklista

I KSL-sammenheng er veksthusproduksjon definert som produksjon av matvekster i veksthus. Andre veksthusproduksjoner, som for eksempel produksjon av blomster, omfattes ikke av KSL-systemet.

Mange av kravene til grønnsak-, frukt-, bær- og veksthusproduksjon blir ivaretatt av kravene i miljøplanen. Disse kravene er omtalt under *1 Generelle krav til garden*, sjekklisterpunkt 1.5.

Det er ett viktig krav til grønnsak-, frukt-, bær- og veksthusproduksjon, som ikke er tatt med i sjekklista. Det er kravet om at det ikke skal brukes genmodifisert plantemateriale. Dette kravet er leverandørene av frø og planter 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.

Videre gjelder følgende krav til grønnsak-, frukt-, bær- og veksthusproduksjon:

5.1 Såing, planting

5.1.1 Frø og plantematerialet som blir brukt i produksjonen skal kunne dokumenteres. Ved innkjøpt materiale kan dette gjøres ved regnskapsbilag. Dette kravet er med for å kunne dokumentere plantematerialet som er brukt, ved eventuelle reklamasjoner. Når frø og plantematerialet ikke er innkjøpt, er det tilstrekkelig med dokumentasjon av art og sort. Dette kravet er tatt med så sort kan dokumenteres ved sortsavhengig betaling. Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.

5.2 Dyrkingsmedier

5.2.1 Når det blir brukt spesielle dyrkingsmedier, skal det kunne dokumenteres hvilke typer medier det er. Dette kan gjøres gjennom regnskapsbilag.

Lover og forskrifter:

✓ *Matloven*

✓ *Forskrift om miljøplan*

5.3 Vanning

Kravene til vanning gjelder grønnsaker og bær som vanligvis spises rå og hvor vannets hygieniske kvalitet lett kan påvirke produktets spisekvalitet. Kravene gjelder alle typer vanning.

5.3.1 Så langt det er praktisk mulig, skal vannkilden sikres mot forurensning. Forurensning kan komme fra husdyr, fugler, erosjon, forurenset overflatevann og lignende.

5.3.2 Det skal gjennomføres minst en vannanalyse i løpet av vanningssesongen. Dette skal gjøres slik at en har kunnskap om vannkvaliteten på vannet som brukes. Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.

5.3.3 Det er et krav at siste dato en vanner før høsting skal dokumenteres. Dette kravet er tatt med for at det skal være mulig å spore om eventuelle forurensninger i produktene kommer fra vanningsvannet. Dette er et KSL-krav og bygger ikke på lov eller forskrift.

Lover og forskrifter:

✓ *Hygieneforskriften*

5.4 Lagring/transport

5.4.1 På lagringsplassen skal det ikke oppbevares produkter som kan forurense produktene, for eksempel gjødsel, plantevernmidler, kjemikalier eller lignende. Det er også viktig å skjerme produktene så langt det er mulig mot forurensning fra mus, rotter, katter, fugler og andre skadegjørere.

5.4.2 Transportutstyret skal være rent så produktene ikke forurenses under transport.

Lover og forskrifter:

✓ *Matloven*

✓ *Hygieneforskriften*

5.5 Sortering, pakking, vasking og annen foredling

- 5.5.1 Ved sortering, pakking, vasking eller annen foredling av produktene, skal regelverket i forskriften IK-mat følges. Denne forskriften kan en få fra Mattilsynet. Du finner den også på www.lovddata eller via lenker på www.kslmat-merk.no
- 5.5.2 Bedrifter som sorterer, pakker, vasker eller på annen måte foredler produkter, skal være registrert hos Mattilsynet og de skal følge regelverket i IK-mat, se 5.5.1.
- 5.5.3 Hvis det er foretatt relevante analyserer, skal resultatene oppbevares. Dette er viktig for å kunne dokumentere hvilke prøver som er tatt og hvilke resultater prøvene har gitt. Regelverket som dette kravet bygger på, er med på å trygge matsikkerheten.

Lover og forskrifter:

- ✓ *Matloven*
- ✓ *Hygieneforskriften*
- ✓ *Matemballasjeforskriften*
- ✓ *Drikkevannsforskriften*
- ✓ *Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen*

5.6 Emballasje

- 5.6.1 Det er viktig at emballasjen som brukes til innhøsting er ren. Hvor ren den må være, er selvsagt avhengig av hvilket produkt som høstes. Det som er viktig er at produktet ikke forurenses av emballasjen.
- 5.6.2 Salgsemballasje skal være godkjent til bruk til næringsmidler. En slik godkjenning må leverandøren av emballasjen kunne framskaffe. Regelverket som dette kravet bygger på, er med på å sikre mattryggheten.

Lover og forskrifter:

- ✓ *Matemballasjeforskriften*

5.7 Varemottakerkrav

- 5.7.1 Dersom en har spesielle krav fra sine varemottakere, skal disse følges. Dette kan være krav som gjelder spesielle kvaliteteter 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: Leif Rustand/NN,
Samfoto

