

# VEILEDER

## 4 – Poteter



Foto: Eivor Eriksen

KSL-standarden består av både **sjekklister** og **veiledere**, som begge skal benyttes ved egenrevisjon.

# Veiledning til sjekklisten

De fleste kravene som gjelder potetproduksjon ligger i standard 1 *Generelle krav til gården*.

Det er et krav at det ikke skal benyttes genmodifisert plantemateriale. Settepotetleverandørene er ansvarlig for at dette kravet følges. Kravet bygger på en omforent holdning i norsk landbruk om ikke å benytte genmodifiserte organismer.

## 4.1 NASJONAL BRANSJESTANDARD FOR POTETCYSTENEMATODE (PCN)

- 4.1.1 *Nasjonal bransjestandard for PCN* har som hovedmålsetting å beskytte potetproduksjonen mot smitte og minimere produsentenes og samfunnets tap som følge av PCN. Hjemmelsgrunnlag for bransjestandarden ligger i forbudet mot å spre potetcystenematoder, jf. forskrift om plantehelse og Mattilsynets retningslinje *Forvaltningspraksis ved påvisning av gul og/eller hvit potetcystenematode (PCN)*.

Mattilsynet har sammenstilt alle PCN-funn til et felles PCN-register for hele landet. Det foreligger på Mattilsynets hjemmesider, og må tas i bruk av alle potetprodusenter. Registeret er et viktig verktøy ved dyrking av poteter, spesielt der jordleie inngår i produksjonen. Se *Nasjonal bransjestandard for PCN* for detaljene i dette.

*Nasjonal bransjestandard for PCN* og PCN-register på kommunenivå finner du på [mattilsynet.no](http://mattilsynet.no).

### Lover og forskrifter:

- *Forskrift om planter og tiltak mot planteskadegjørere (plantehelseforskriften)*

## 4.2 SETTING

- 4.2.1 For innkjøpte settepoteter skal partinummer (settnummer) dokumenteres. Regnskapsbilag påført partinummer og sort er tilstrekkelig dokumentasjon. Kravet dokumenterer hva som er satt ved eventuelle reklamasjoner. Videre skal det kunne dokumenteres sort ved sortsavhengig betaling av potetene.

Oppformering av settepotet til eget bruk må kunne dokumenteres. Dette dokumenteres med innkjøpsår, sort og partinummer. Utskifting av settepotetene er viktig for å hindre oppformering av plantesykdommer på potet.

- 4.2.2 Fordi det er forskjell på sortene med hensyn til resistens, er det nyttig å notere hvilke sorter som er dyrket på de enkelte skiftene. Dersom det er påvist PCN på bruksenheten er dette et bransjekrav.

### Lover og forskrifter:

- *Forskrift om settepoteter*

## 4.3 HØSTING, LAGRING OG TRANSPORT

- 4.3.1 Valg av sort, dyrkingstiltak som lysgroing, valg av skifter/jordtyper, kapasitet ved opptak er faktorer som påvirker muligheten for å kunne høste under mest mulig optimale forhold med hensyn til temperatur og jordfuktighet.
- 4.3.2 I lagringsrommet skal det ikke oppbevares produkter som kan forurense potetene, som for eksempel gjødsel, plantevernmidler, kjemikalier eller lignende. Det er nyttig å gjøre rent lagerrommene en gang pr. år. Årlig rengjøring er et bransjekrav dersom det er påvist PCN på bruksenheten.
- 4.3.3 Transportutstyret skal være rent slik at potetene ikke blir forurenset under transport. Dette er også viktig for å hindre spredning av PCN.
- 4.3.4 Poteter skal lagres mørkt, kjølig og ved riktig luftfuktighet. Riktig innlagring, nedkjøling og riktig temperatur ved lagring er viktig for kvaliteten på potetene. Det er ulike lagringskrav avhengig av

sort og hvilken anvendelse potetene har. Råvarekjøper kan gi informasjon om dette.

- 4.3.5 For potet skal det være mulig å spore leveransene ned på skiftenivå.
- 4.3.6 Antigromiddel er bare tillatt brukt på industripoteter. Bruk av antigromiddel skal dokumenteres med dato for bruk, hvilket middel og hvilken mengde som er brukt og operatør/ firma som har utført jobben..

**Lover og forskrifter:**

- *Lov om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven)*
- *Forskrift om matpoteter*
- *Forskrift om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften)*
- *Forskrift om planter og tiltak mot planteskadegjørere (plantehelseforskriften)*

#### 4.4 VASKING, SORTERING OG PAKKING

Det er ulike regelverk som gjelder for primærproduksjon og videre foredling av råvarer. I noen tilfeller kan det være vanskelig å si om noe er primærproduksjon eller om det er foredling. Ta utgangspunkt i følgende:

**Primærproduksjon:** Produksjon, høsting, lagring, vasking og pakking av egne råvarer.

**Foredling:** Skrelling og deling av poteter, både egne og andres, samt pakking av varer fra andre produsenter.

Hvis en er usikker på om den produksjonen en har også omfatter foredling, bør en ta kontakt med Mattilsynet for å få det avklart.

KSL-standarden dekker primærproduksjon, ikke foredling.

- 4.4.1 For at potetene ikke skal forurennes under sorterings-, pakkings- og lagringsprosessen, er det viktig å ha gode rengjøringsrutiner for rom og utstyr som blir brukt i dette arbeidet.
- 4.4.2 Temperaturen ved vasking, sortering og pakking må tilpasses det enkelte produktet for å begrense håndteringsskader, og samtidig ivareta holdbarheten.
- 4.4.3 Resultater av analyser som gjelder mattrygghet eller kvalitet skal arkiveres. 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 sikre mattryggheten.

**Lover og forskrifter:**

- *Lov om matproduksjon og mattrygghet mv. (matloven)*
- *Forskrift om matpoteter*
- *Forskrift om materialer og gjenstander i kontakt med næringsmidler (matkontaktforskriften)*
- *Forskrift om vannforsyning og drikkevann (drikkevannsforskriften)*
- *Forskrift om næringsmiddelhygiene (næringsmiddelhygieneforskriften)*
- *Forskrift om internkontroll for å oppfylle næringsmiddelovgivningen*

#### 4.5 KRAV FRA RÅVAREKJØPER (VAREMOTTAKER)

- 4.5.1 Har en spesielle krav fra råvarekjøperen sin, skal disse følges. Dette kan være knyttet til utskifting og oppformering av frømateriale, eller andre krav som gjelder spesielle kvaliteter eller produkttyper.

---

**MATMERK**

Besøksadresse: Tollbugt. 32  
Postboks 487 – Sentrum  
0105 Oslo  
Telefon: 24 14 83 00

[ksl@matmerk.no](mailto:ksl@matmerk.no)  
[ksl.no](http://ksl.no)