

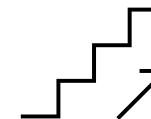
# KSL – Marked, kvalitet og bærekraft

Norske Frukt dagar 2025

Ole Erik Tronslien Lunder – Fagsjef bærekraft og kvalitet



# Agenda





# Vi får folk til å velge norsk mat!

Den «store» maten



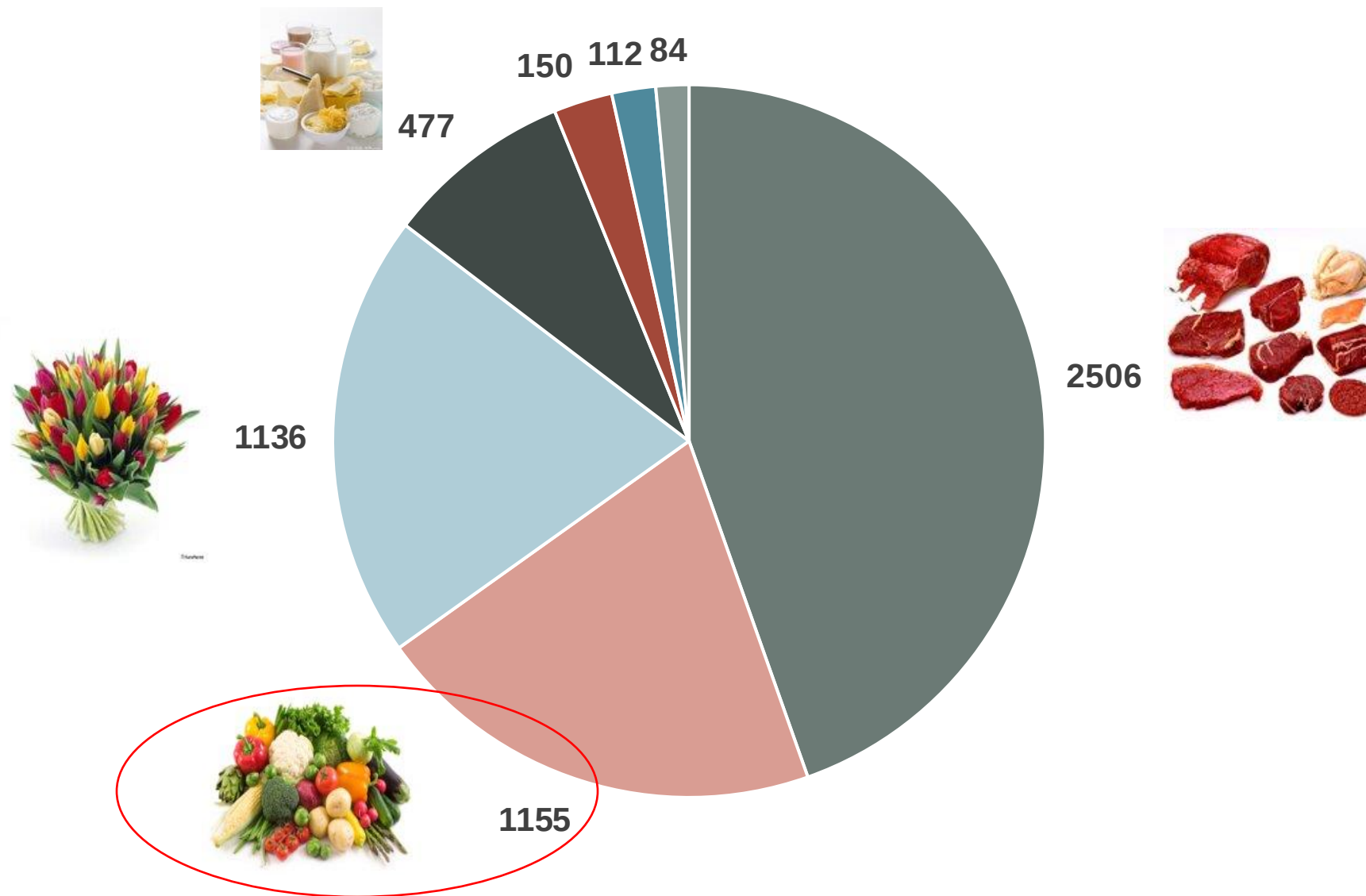
Den «lille» maten



## KSL – kvalitetssystem i landbruket

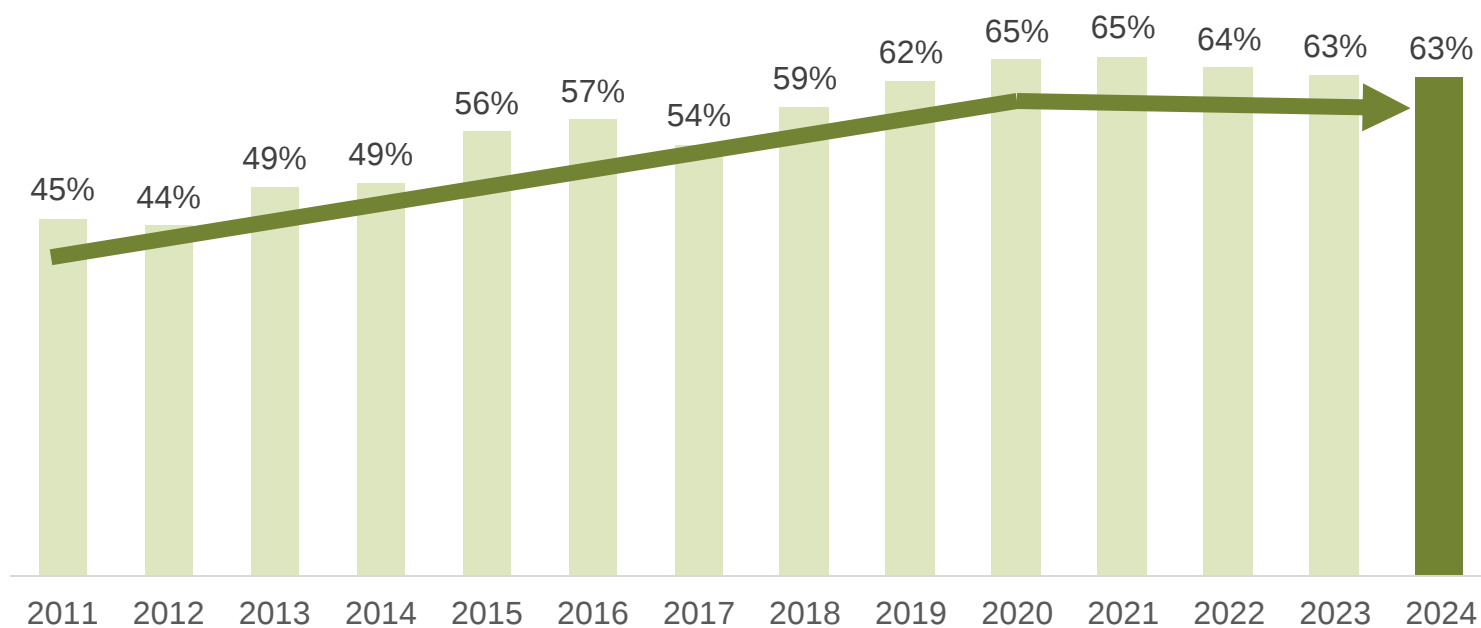
# Nyt Norge pr 31/12-24:

5620 produkter, 138 virksomheter

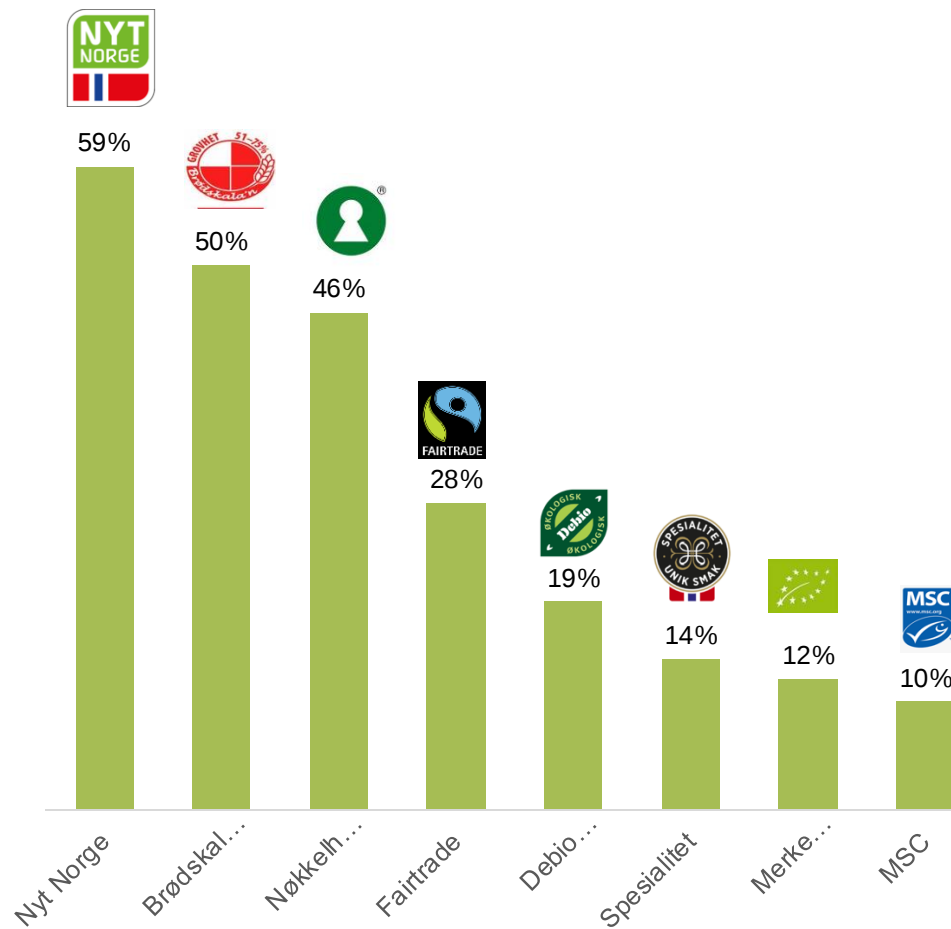


# Preferanseutviklingen for norsk mat stoppet på høyt nivå

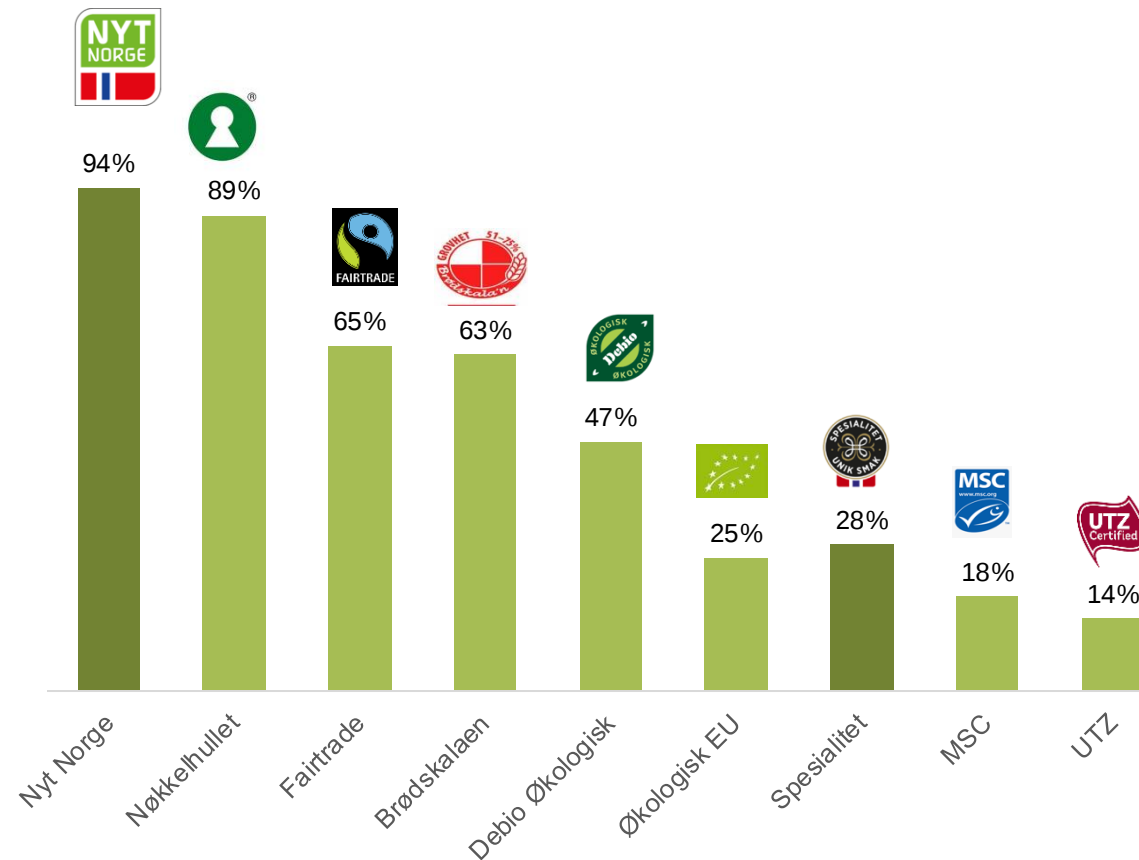
*Jeg velger alltid norske matvarer der det er mulig*  
(Andel helt/delvis enig)



# NYT NORGE – merket som flest orienterer seg etter -av og til eller oftere når de handler



# NYT NORGE drar ifra på hjulpet kjennskap



# NYT NORGE kravene

## 1. Norsk råvare

Egg, melk og kjøtt: alltid 100% norsk  
Bearbeidede produkter: inntil 25%  
importerte ingredienser tillatt

## 2. Produsert og pakket i Norge

## 3. Fra produsenter med gyldig KSL status



**Enkelt å velge  
norsk mat!**

NYT NORGE GARANTERER:

- at råvarene er norske
- at bonden følger strenge, norske regler
- at maten er produsert og pakket i Norge

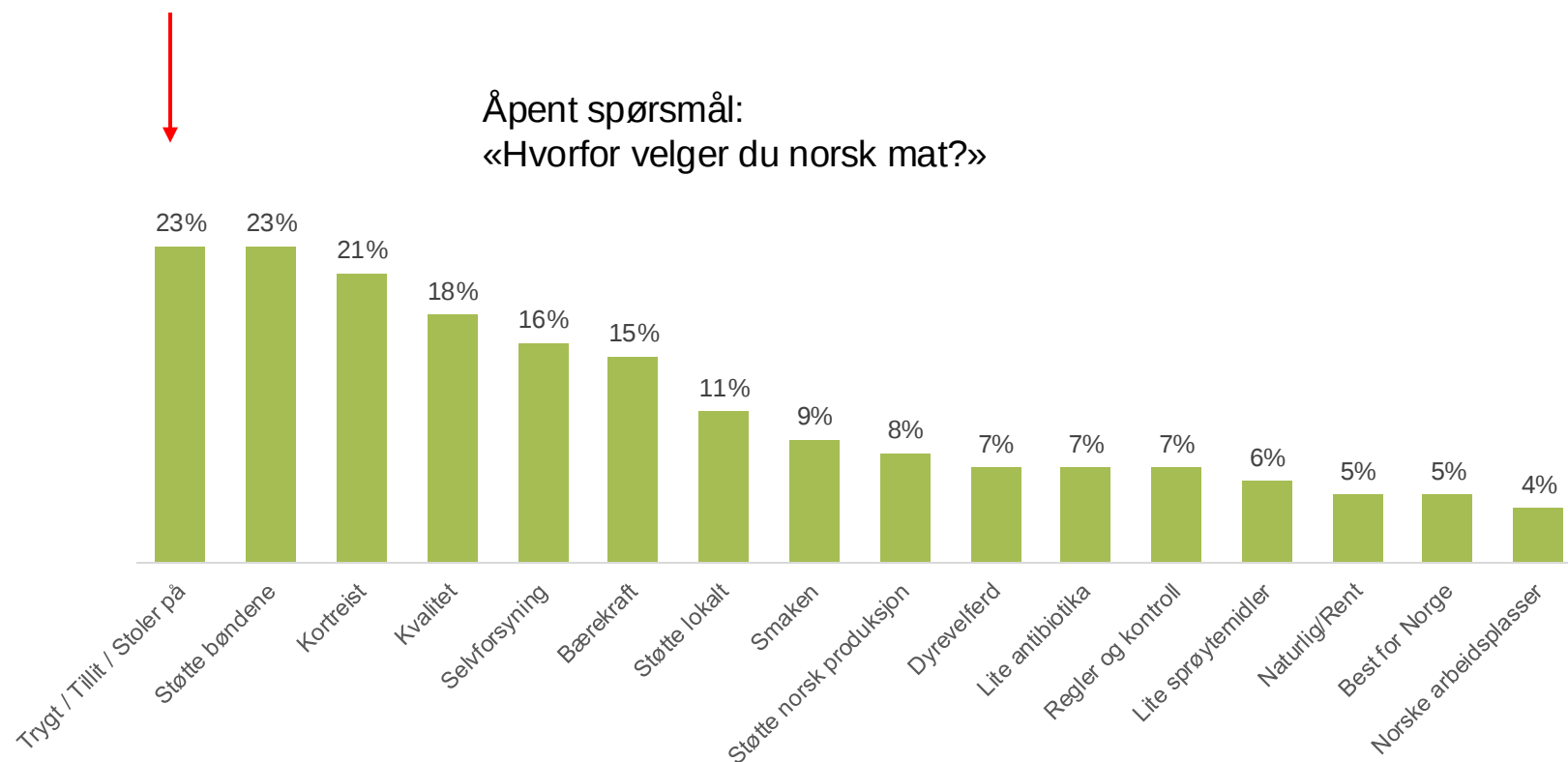


Matmerk



# Hvorfor KSL

- Internkontroll-forskriften
- Krav fra varemottaker
- **Tillit – krav fra forbruker**



# Omfattende regelverk

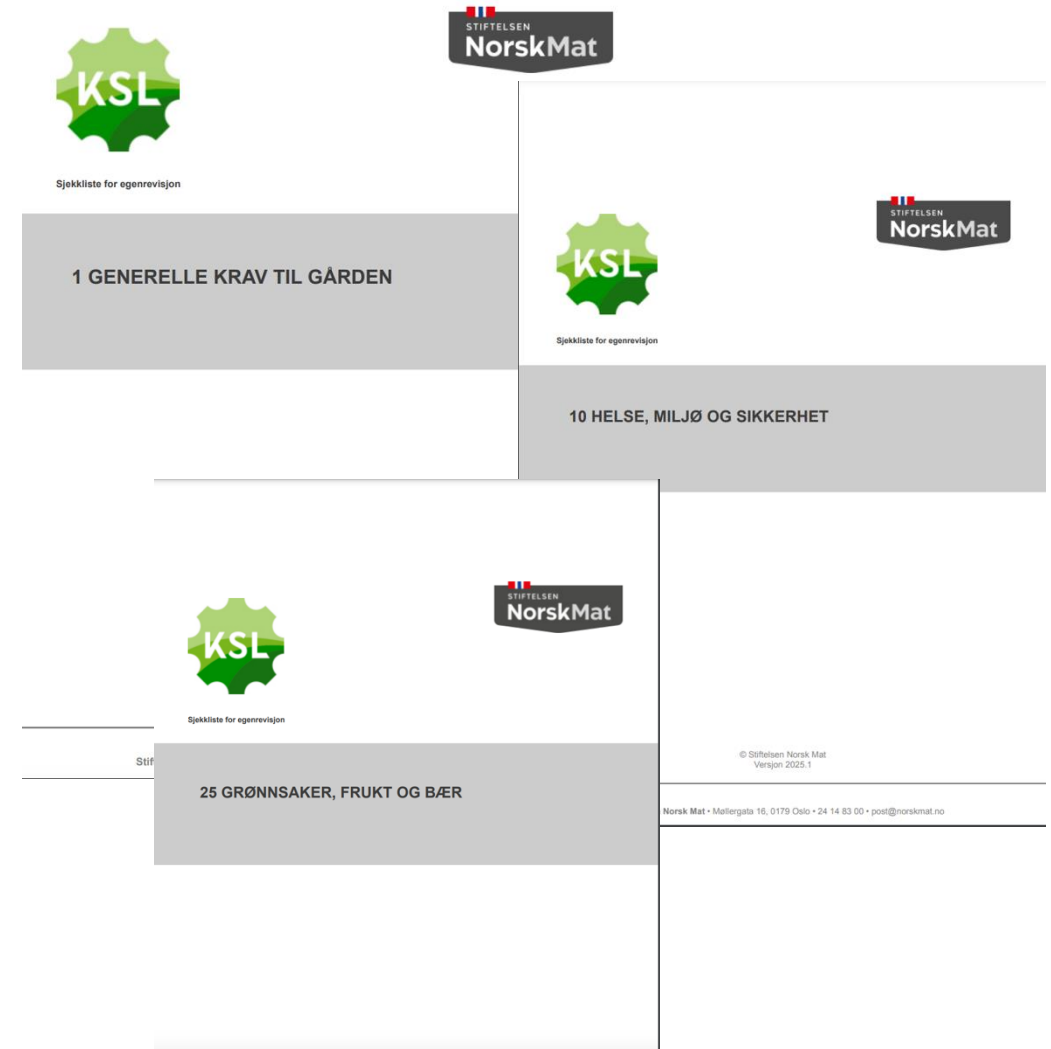
a) >2000 sider med forskrifter,  
regler og direktiver



| Lover og forskrifter                                          | Sjekkliste Generell                                                       |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| 1. Matloven                                                   | 12. Forskrift om gjødselvarer                                             |
| 2. Bokføringsloven                                            | 13. Forskrift om plantevernmidler                                         |
| 3. Straffeloven                                               | 14. Forskrift om plantehel                                                |
| 4. Åpenhetsloven                                              | 15. Forskrift om såvarer                                                  |
| 5. Forskrift om planter                                       | 16. Forurensningsloven                                                    |
| 6. Forskrift om plantehelse                                   | 17. Avfallsforskriften                                                    |
| 7. Forskrift om næringsmiddelhygiene                          | 18. Forskrift om skadedyrbekjempelse                                      |
| 8. Forskrift om utførelse av arbeid                           | 19. Jordlova                                                              |
| 9. Forskrift om gjødselplanlegging                            | 20. Forskrift om organisk gjødsel                                         |
| 10. Kulturminneloven                                          | 21. Forskrift om produksjonstilskudd                                      |
| 11. Forskrift om planlegging og godkjenning av landbruksveier | 22. Forskrift om forbud mot innførsel av dyr og smitteførende gjenstander |

# KSL standarden ivaretar dette

- Ett kvalitetssystem - uavhengig av produksjon og hvem du selger til
- Anerkjent som nasjonal bransjestandard av Mattilsynet og Arbeidstilsynet
- Ivaretar tilleggskrav fra varemottaker



# Slik er KSL standarden bygget opp

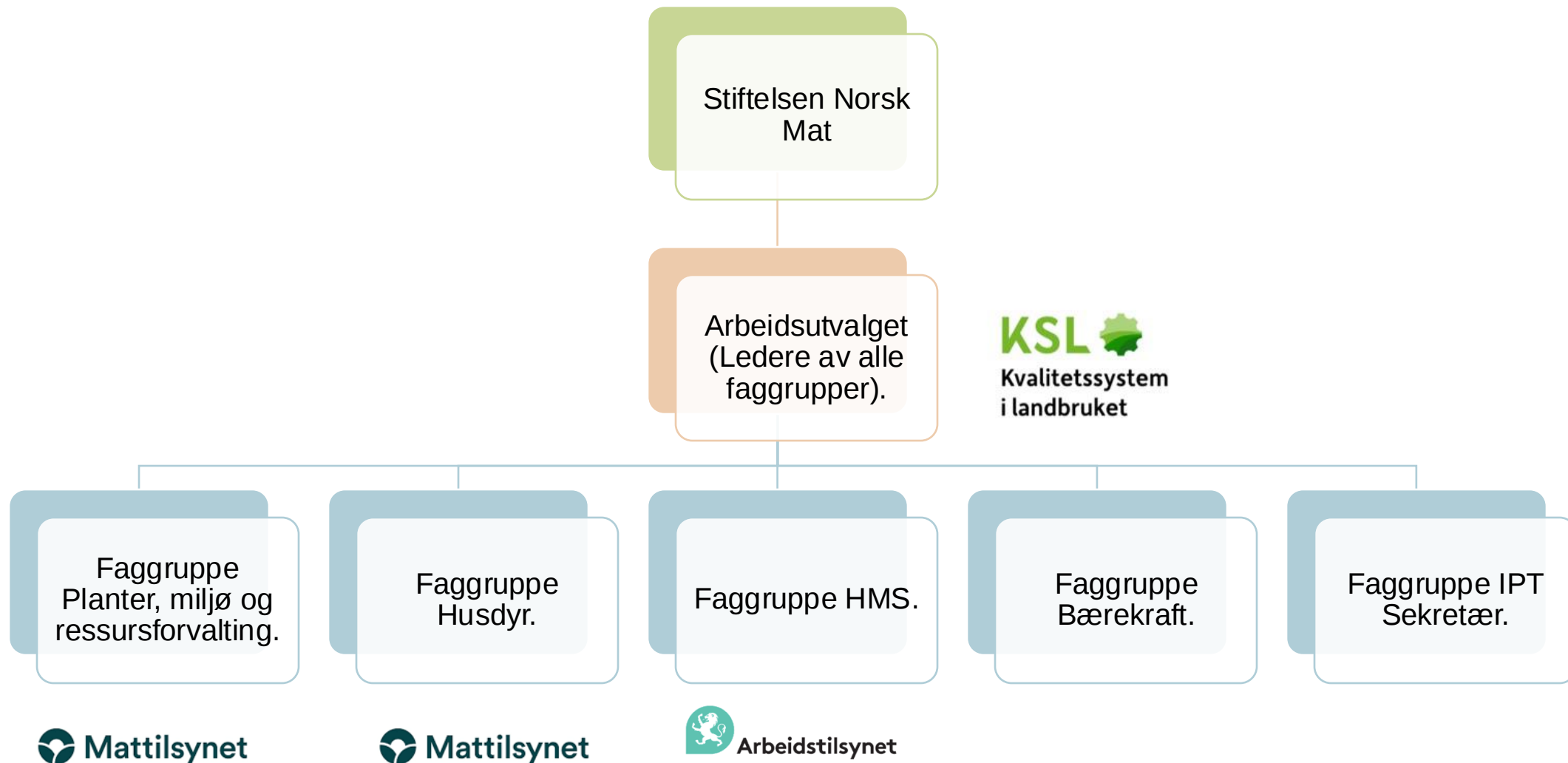


**KSL** 

**Kvalitetssystem  
i landbruket**



# Hvordan blir innholdet i sjekklistene til?



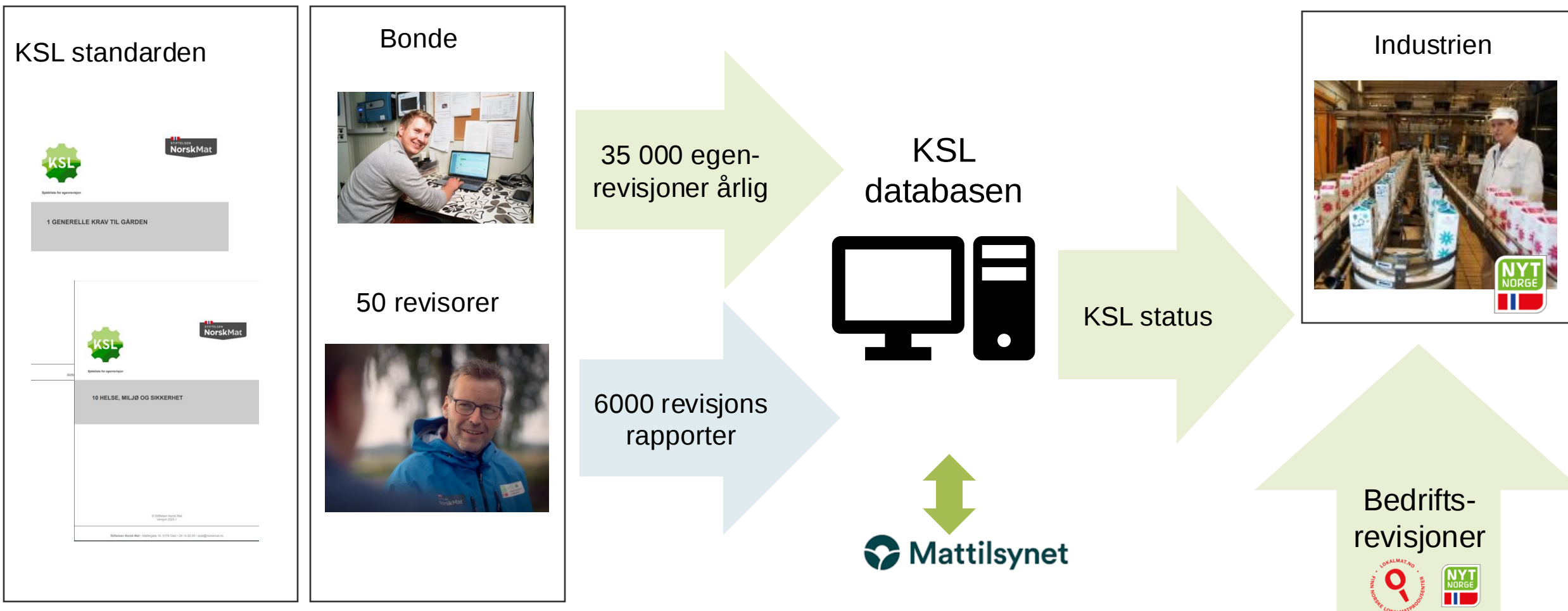
# Faggruppe planter

## Mandat

- Følge opp relevant lovverk og varemottakerkrav
- Faglig begrunnet revideringsgrunnlag av sjekklistene
- Forankre og hente inn sine innspill til KSL i de organisasjonene de representerer.
- Bidra med informasjon om KSL i sine organisasjoner.



# KSL – fra produsent til industri



# Egenrevisjon

- Bruk «veiledning» og «krav- og infolenker»: her ligger beskrivelse og nyttige lenker.
- KSL Trygg
- NLR HMS
- Veileder – høsting, transport og lagring
- Egenrevisjon for kontinuerlig forbedring.

1.5.2

Er plantevernmidlene brukt i samsvar med godkjent etikett?



☒ Ja  
☐ Nei

Notater (kun synlig for de personene du gir tilgang til)

Personlig notat kan skrives her. Notatene er ment som egen hjelp og inngår ikke som en del av innsendingen av egenrevisjonen.

Dokumentasjon

Avvik (0)

Veiledning

§ Krav- og infolenker

**KSL**  
Kvalitetssystem  
i landbruket

**Veileder - høsting, transport og  
lagring av grønnsaker, frukt og bær**

Denne veilederen beskriver de viktigste reglene som omfatter hygiene- og kvalitetskrav tilknyttet høsting, transport og lagring av grønnsaker, frukt og bær. Følg du denne veilederen, samt krav i sjekkliste «Generelle krav til gården», kan du være sikker på at gårdsdrifta er i henhold til gjeldende lovverk og bransjestandard.

Som produsent må du ha kjennskap til følgende:

| Krav                                                   | Beskrivelse                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Unngå forurensning ved høsting, transport og lagring | Som produsent må du ha rutiner som sikrer at produktene blir høstet, transportert og lagret slik at de ikke blir forurenset. Sørg for at produktene er uten fremmedlegemer som glass, plast, osv. God håndhygiene er viktig for å unngå forurensning. Se spesifikk informasjon under. |
| 2 Optimal kjøling etter høsting                        | Har du rutiner og kontrolloppfølging som sikrer optimal nedkjøling etter høsting, og gjennomfører du regelmessig kontroll og logging av temperatur på lager og under eventuell transport?                                                                                             |
| 3 Rengjøring av utstyr                                 | Som produsent må du ha rutiner som sørger for at høstestyr, hestekasser, transportutstyr og lager er rengjort. Dette for å unngå forurensning.                                                                                                                                        |

Veilederen omfatter følgende lovverk og informasjon:

| Tittel                            | Finnes på                                  | Type    |
|-----------------------------------|--------------------------------------------|---------|
| Forskrift om næringsmiddelhygiene | <a href="http://lovdata.no">lovdata.no</a> | Lovkrav |

Hvordan unngå forurensning - viktig informasjon:

- På jorder som ligger inntil vei, må du være ekstra oppmerksom på søppel kastet av andre.
- Hestekasser bør oppbevares innvendig og beskyttes mot forurensning. Dersom dette ikke er mulig, må kassene dekkles til.
- Transportmateriell, inkludert kasser, beholdere og lignende, skal holdes rent.
- Bruk av emballasje som ikke er egnet til å være i kontakt med næringsmidler kan være en kilde til forurensning.
- Ikke oppbevar noe som kan forurense produktene, i lagringsrommet, for eksempel gjødsel, plantevernmidler eller kjemikalier.
- Sørg for god håndhygiene for de som høster produktene direkte.
- Det er også viktig å skjerme produktene mot forurensning fra mus, rotter, katter, fugler og andre skadegjørere.

For mer informasjon og lenker knyttet til frukt, grønnsaker og bær, skann QR-koden eller besøk [KSL-standarden for grønnsaker, frukt og bær](#)



# Hvem er KSL revisorene?

- Landbruksfaglig/husdyrfaglig bakgrunn (agronomer, tidl. Rådgivere, veterinærer mm).
- God forståelse for drift og driftssystemer
- Grundig opplæring internt (revisjonsmetodikk, systemer, prosedyrer, sjekklister).
- Revisjoner i sesong



# KSL 2030

## KSL er i kontinuerlig utvikling

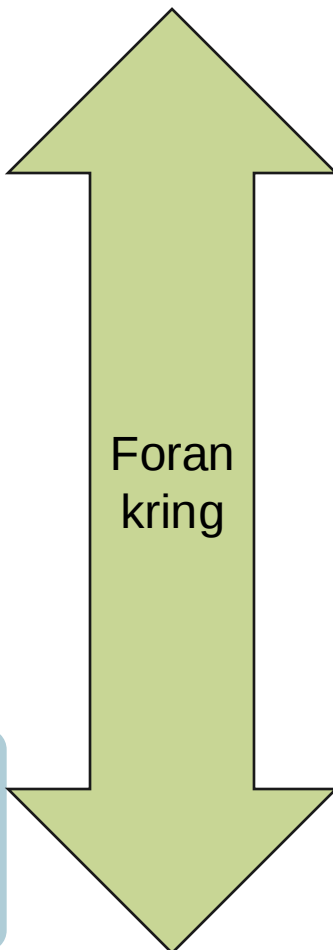
- Vi må strekke oss for å møte samfunnets forventinger
- Nye regelverk nasjonalt og internasjonalt

## Vi må forsterke KSL som dokumentasjonsverktøy for kvalitet i primærproduksjon (Pilot i 2025)

- Avvikshåndtering
- Gradering av sjekklistespørsmål

Øke kompetansen hos revisorkorpset

Økt samhandling



Foran  
kring

# Bærekraft – økte krav til praktiske tiltak gjennom rapportering

«... rapportering av bærekraft gir stadig strengere krav fra myndigheter, finans, varemottakere, og forbrukere.

Ved å bruke eksisterende system KSL vil vi minimere rapportering og bidra til økt verdi.»



# Pålagt rapportering



Bærekraftsrapportering for foretak

1. Forurensning
2. Vannressurser
3. Biologisk mangfold
4. Ressursbruk
5. Arbeidere i verdikjeden
6. Forretningsskikk

# Frivillig rapportering

## Farm Sustainability Assessment (FSA)

- Global standard for bærekraftig produksjon
- Sjekkliste med egen- og eksternrevisjon
- Gull, sølv, og bronse
- Dokumentasjon av bærekraftig fruktproduksjon?



# Tilbakemeldinger og informasjon

[Ole.erik.lunder@norskmat.no](mailto:Ole.erik.lunder@norskmat.no)

481 29 954

[Ksl@norskmat.no](mailto:Ksl@norskmat.no)

22148300

ksl.no

stiftelsennorskmat.no

nytnorge.no



Takk for meg!

