



Sjekkliste for egenrevisjon

**20 POTET**

© Stiftelsen Norsk Mat  
Versjon 2023.10

Spørsmål som krever dokumentasjon vises med symbolet



*Dei fleste krava som gjeld potetproduksjon, finn du i sjekkliste 1 Generelle krav til garden. Dette gjeld mellom anna krav til gjødsling og bruk av plantevernmiddel.*

## 20.1 PLANTEHELSE

### 20.1.1 Følgjer du Nasjonal bransjestandard for PCN i potetproduksjonen?

Nasjonale bransjestandard for PCN har som hovudmål å verne potetproduksjonen mot smitte av potetcystenematodar (gul og kvit PCN) og å minimere tapa som PCN påfører produsentane og samfunnet.

Det er forbode å spreie potetcystenematodar. Les meir om PCN på [mattilsynet.no](http://mattilsynet.no). (sjå lenke under "Krav").

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

#### Sjekk PCN-statusen og ta regelmessige jordprøver

*Du er ansvarleg for å ha kjennskap til PCN-statusen for brukseininga og for å ta PCN-prøver av jord frå skifter der det blir dyrka potet. Etter at du har kartlagt PCN-statusen, bør du ta prøver regelmessig, minimum kvart 4. potetår på potetareal som inngår i drifta. Sjå alle tilrådingane i punkt 4.2 i bransjestandarden, og følg føresegnene i Mattilsynet sin rettleiar for prøvetaking for PCN.*

#### Meld frå til Mattilsynet

*Du skal straks melde frå til Mattilsynet viss du har kjennskap til eller mistanke om PCN-angrep.*

#### Bruk PCN-registeret

Mattilsynet har samla alle PCN-funn i eit felles PCN-register for heile landet. Dette skal brukast av alle potetprodusentar. Registeret er eit viktig verktøy for alle som dyrkar poteter, særleg når jordleige inngår i produksjonen. Du kan lese meir om det i Nasjonal bransjestandard for PCN.

Sjå også Mattilsynets retningslinjer *Forvaltningspraksis ved påvisning av gul og/eller hvit potetcystenematode (PCN)*. Sjå lenker under "Krav".

#### § Krav

Mattilsynet: Informasjon om PCN	Informasjon
Nasjonale bransjestandard for PCN	Bransjekrav
Forskrift om plantehele	Lovkrav
Forskrift om settepoteter	Lovkrav
Mattilsynet: Sertifisering av settepoteter	Informasjon
Mattilsynet: Hvilket regelverk gjelder for meg som planteprodusent	Informasjon
Mattilsynet- Forvaltningspraksis ved påvisning av gul og/eller hvit potetcystenematode (PCN)	Informasjon

## 20.1.2

Har du gjort deg kjent med aktuelle karanteneskadegjerarar i potetproduksjonen, og har du eit driftsopplegg og rutinar som hindar smitte av skadegjerarar?

I nokre kulturar er risikoen for å få inn og spreie karanteneskadegjerarar vurdert som spesielt stor. Her blir det stilt ei rekkje tilleggskrav som du må oppfylle før du kan omsetje varene dine (sjå forskrift om plantehelse § 5, vedlegg 4B).

Sjå også Mattilsynet sin rettleiar til forskrift om plantehelse. Sjå lenke under "Krav".

### § Krav

Forskrift om plantehelse	Lovkrav
Veileder plantehelseforskrift Mattilsynet	Lovkrav
Planteskadegjørere- informasjon fra Mattilsynet	Lovkrav

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

## 20.2 SETTING



20.2.1 Har du skiftenotering som viser kva sortar som er brukte på dei enkelte skifta?

Sidan det er skilnad på kor motstandsdyktige sortane er mot sjukdommar, er det viktig å notere kva sortar som er dyrka på dei enkelte skifta. Dersom det er påvist PCN på brukseininga, er det eit bransjekrav at du noterer dette.

### § Krav

Nasjonal bransjestandard PCN	Bransjekrav
------------------------------	-------------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

## 20.3 HAUSTING, LAGRING OG TRANSPORT

20.3.1 Reingjer du transportutstyr slik at potetene ikkje blir forureina ved transport?

Transportutstyret skal vere reint, slik at potetene ikkje blir forureina. Dette er også viktig for å hindre spreiring av PCN.

### § Krav

Nasjonal bransjestandard for PCN	Bransjekrav
----------------------------------	-------------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

## 20.3.2

Reingjer og kontrollerer du lager før sesongen startar? (lagrar du ikkje potet, svar "Ikkje relevant")

Ikkje ha produkt som kan forureine potetene, i lagringsrommet, til dømes gjødsel, plantevernmiddel eller kjemikalium. Er det påvist PCN på skifte som inngår i drifta, er det eit bransjekrav at du reingjer lageret årleg.

### § Krav

Nasjonal bransjestandard for PCN	Bransjekrav
----------------------------------	-------------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

### 20.3.3

**Blir potetene innlagra og nedkjølte på rett måte etter hausting, og blir dei lagra mørkt og ved rett temperatur og luftfukt? (Iagrar du ikkje potet, svar "Ikkje relevant")**

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

#### **Rett lagring gjev gode poteter**

For å bevare høg kvalitet på potetene utover i lagringssesongen må du syte for rett innlagring og nedkjøling og rett temperatur og luftfukt på lageret.

Lagingskrava varierer frå sort til sort og etter kva potetene skal brukast til.

Varemottakaren kan gje deg informasjon om dette.

#### **Nyttige råd for innlagring av potet:**

- Ta potetene skånsamt opp under så tørre og varme tilhøve som råd. Ikkje utset dei for direkte sollys.
- Legg til rette for god sårheiling. Ein grov peikepinn er at sårheilinga tek ca. 3 veker ved 12 °C under mørke og luftige tilhøve (men ikkje for tørt). Eit mørkt og luftig lager er viktig for å få danna eit korklag på potetene. Men det er temperaturen på potetknollen idet innlagringsperioden startar, som avgjer lengda på sårheilingsperioden og temperaturen.
- For at du skal unngå kondens på knollane, bør dei ha høgare temperatur enn lageret. Når knollane er varmare enn lagerlufta, stig temperaturen, og den relative luftfukta fell. Dette bidreg til at knollane tørkar godt. Slike tilhøve er best, særleg viss du har mistanke om tørrøte og stengelrøte.
- Senk temperaturen på lageret gradvis i takt med temperaturen ute.
- Etter sårheilingsperioden skal lagringstemperaturen ideelt sett senkast gradvis ned mot 4–5 °C med god *råme*, det vil seie så høg relativ luftfukt som råd utan at det dannar seg kondens på knollane. Er hausten varm, kan det vere vanskeleg å kome ned i den lagertemperaturen du vil ha, viss du ikkje har kjøleanlegg.
- Når du skal sortere potetene utover i lagringssesongen, bør du heve knolltemperaturen til 10–12 °C for at knollane skal tole handteringa betre.

#### **§ Krav**

Forskrift om matpoteter	Lovkrav
-------------------------	---------

### 20.3.4

**Har du rutinar ved innlagring som sikrar at du kan spore kva skifte potetene er dyrka på? (Iagrar du ikkje potet, svar "Ikkje relevant")**

Viss du produserer poteter, skal det vere råd å spore leveransane dine ned på skiftenivå.

#### **§ Krav**

Forskrift om matpoteter	Lovkrav
-------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt



### 20.3.5

#### Dokumenterer du bruk av antigromiddel ved produksjon av industripotet? (brukar du ikkje antigromiddel, svar "Ikkje relevant")

Antigromiddel er berre lov å bruke på industripoteter. Viss du bruker antigromiddel, skal du dokumentere det med dato for bruk, kva middel og kva mengd som er brukt, og kva firma som har utført jobben.

#### § Krav

Bruk av antigromiddel på industripotet	Informasjon
Forskrift om matpoteter	Lovkrav

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

## 20.4 SORTERING OG PAKKING AV EIGNE POTETER I EMBALLASJE OG KASSAR DIREKTE TIL OMSETNAD ELLERFORBRUKAR



### 20.4.1 Har du gjennomført ei risikovurdering knytt til produktkvalitet og hygiene ved pakking av potet?

#### Slik gjer du ei risikovurdering

Gå gjennom alle trinn i hauste- og pakkeprosessen for å finne faktorar som kan utgjere ein risiko knytt til produktkvalitet og hygiene.

Du bør særleg ta ein gjennomgang av

- kva som kan gå gale med produktet ved hausting og pakking
- kva du kan gjere for å hindre dette
- kva du kan gjere for å minske ulempene dersom noko likevel går gale, slik at det ikkje fører til kvalitetstap og/eller helseskade

Gjennomgangen vil gje deg ei oversikt over kva område som krev særleg kontroll og ettersyn.

På ksl.no finn du eit skjema med døme på aktuelle trinn og sjekkpunkt ved pakking på åkeren og i pakkeri. Dette kan du bruke når du skal risikovurdere din eigen produksjon (sjå lenker under "Krav").

#### § Krav

Flytskjema og sjekkliste for pakking av varer på jordet	Varemottakerkrav
Pakking av varer på jordet	Varemottakerkrav
Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

### 20.4.2 Har du reingjeringsrutinar for rom og utstyr som blir brukte i samband med sortering, pakking og lagring?

For at potetene ikkje skal bli forureina under sortering, pakking og lagring, er det viktig å ha gode reingjeringsrutinar for rom og utstyr som blir brukte i dette arbeidet.

#### § Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

### 20.4.3 Skjer arbeidet med å vaske, sortere, pakke og laste ut potetene ved ein temperatur som er optimal for å halde på potetkvaliteten?

Det er viktig å tilpasse temperaturen ved vasking, sortering, pakking og utlasting til det enkelte produktet slik at ein unngår unødvendige handteringsskadar og sikrar at produktet held seg godt.

#### § Krav

Forskrift om næringsmiddelhygiene	Lovkrav
-----------------------------------	---------

Svar		
Ja	Nei	Ikke aktuelt

