

## Veileder - høsting, lagring og transport i potetproduksjon

Denne veilederen beskriver de viktigste reglene som omfatter hygiene- og kvalitetskrav tilknyttet potetproduksjon. Følger du denne veilederen, samt andre sjekklister tilknyttet din produksjon, 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	Rengjøring av transportutstyr Transportutstyr skal rengjøres, slik at potetene ikke blir forurenset. Dette er også viktig for å hindre spredning av PCN.
2	Rengjøring av lager Rengjør lager før sesongstart hvis du lagrer potet. Ikke oppbevar produkter som kan forurense potetene i lagringsrommet, for eksempel gjødsel, plantevernmidler eller kjemikalier. Er det påvist PCN på skifter som inngår i drifta er det et bransjekrav at du rengjør lageret årlig.
3	Innlagring og nedkjøling etter høsten Potetene skal lagres mørkt og ved riktig temperatur og luftfuktighet. Som produsent må du sørge for at du har rutiner for overvåking av temperatur.
4	Sporing ved innlagring av poteter Som produsent må du ha rutiner som sikrer at du kan spore hvilket skifte potetene er dyrket på. Det skal være mulig å spore leveransene dine ned på skiftenivå.
5	Bruk av antigromiddel Det skal dokumenteres bruk av antigromiddel ved produksjon av industripotet. Dokumentasjonen skal inneholde dato for bruk, hvilket middel og mengde som er brukt, og hvilket firma som har gjort jobben.

Veilederen omfatter følgende lovverk og informasjon:

Tittel	Finnes på	Type
Forskrift om matpotet	<a href="http://lovdata.no">lovdata.no</a>	Lovkrav
Informasjon om PCN	<a href="http://Mattilsynet">Mattilsynet</a>	Informasjon
Nasjonal bransjestandard for PCN	<a href="http://potet.no">potet.no</a>	Informasjon
Forvaltningspraksis ved påvisning av gul og/eller hvit potetcystenematode (PCN)	<a href="http://Mattilsynet">Mattilsynet</a>	Informasjon

For mer informasjon og nyttige lenker knytta til potet, skann QR-koden eller besøk:

[KSL-standarden potet](http://KSL-standarden.potet)



## INFORMASJON OM POTETCYSTENEMATODE

Nasjonal bransjestandard for PCN har som hovedmål å beskytte potetproduksjonen mot smitte av potetcystenematoder (gul og hvit PCN) og å minimere produsentenes og samfunnets tap som følge av PCN.

Det er forbudt å spre potetcystenematoder. Les mer om PCN på [mattilsynet.no](http://mattilsynet.no) (se lenke under "Krav").

*Sjekk PCN-statusen og ta regelmessige jordprøver*  
Du er ansvarlig for å ha kjennskap til PCN-statusen for bruksenheten og for å ta PCN-prøver av jord fra skifter der det blir dyrket potet. Etter at du har kartlagt PCN-statusen, bør du ta prøver regelmessig, minimum hvert 4. potetår på potetareal som inngår i drifta. Se alle anbefalingene i punkt 4.2 i bransjestandarden, og følg bestemmelsene i Mattilsynets veileder for prøvetaking for PCN.

### *Meld fra til Mattilsynet*

Du skal straks melde fra til Mattilsynet hvis du har kjennskap til eller mistanke om PCN-angrep.

### *Bruk PCN-registeret*

Mattilsynet har samlet alle PCN-funn til et felles PCN-register for hele landet. Dette skal brukes av alle potetprodusenter. Registeret er et viktig verktøy for alle som dyrker poteter, spesielt når jordleie inngår i produksjonen. Du kan lese mer om det i Nasjonal bransjestandard for PCN.

Se også Mattilsynets retningslinje Forvaltningspraksis ved påvisning av gul og/eller hvit potetcystenematode (PCN). Se lenker under «Krav».

## INFORMASJON OM LAGRING AV POTETER

### *Riktig lagring gir gode poteter*

For å få bevare kvalitet på potetene utover i lagringssesongen må du sørge for riktig innlagring, nedkjøling og riktig temperatur og luftfuktighet på lageret. Lagringskravene varierer fra sort til sort og etter hva potetene skal brukes til. Varemottakeren kan gi deg informasjon om dette.

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

1	Ta potetene skånsomt opp under så tørre og varme forhold som mulig. Ikke utsett dem for direkte solllys.
2	Legg til rette for god sårheling. En grov pekepinn er at sårhelingen tar ca. 3 uker ved 12 °C under mørke og luftige forhold (men ikke for tørt). Et mørkt og luftig lager er viktig for å få dannet et korklag på poteten. Men det er temperaturen på potetknollen idet innlagringsperioden starter, som avgjør lengden på sårhelingsperioden og temperaturen.
3	For at du skal unngå kondens på knollene, bør de ha høyere temperatur enn lagertemperaturen. Når knollene er varmere enn lagerlufta, stiger temperaturen, og den relative luftfuktigheten synker. Dette bidrar til at knollene tørker godt. Slike forhold er best, særlig hvis du mistenker tørråte og stengelråte.
4	Senk temperaturen på lageret gradvis i takt med temperaturen ute.
5	Etter sårhelingsperioden skal lagringstemperaturen ideelt sett senkes gradvis ned mot aktuell lagertemperatur, med god råme, det vil si så høy relativ fuktighet som mulig uten at det danner seg kondens på knollene. Er høsten varm, kan det være vanskelig å komme ned i ønsket lagertemperatur hvis du ikke har kjøleanlegg.
6	Når du skal sortere potetene utover i lagringssesongen, bør du heve knolltemperaturen til 10–12 °C for at knollene skal tåle håndtering bedre.