

Årsmelding 2018



Kvalitetssystem i landbruket



- **KSL bidrar til at de nær 32 000 aktive produsentene, som leverer råvarer inn i verdikjeden, har et kvalitetssystem som sikrer gode og trygge råvarer og produkter til industri og forbruker.**
- **Dyrehelse og dyrevelferd og helse, miljø og sikkerhet ble særlig vektlagt av våre revisorer i 2018.**
- **Et aktivt kvalitetssystem på gården er et av de tre hovedkravene i Nyt Norge.**
- **Det ble gjennomført 4 205 revisjoner i 2018, noe som resulterte i 12 934 avvik, dvs. 3 avvik i snitt per gård.**
- **31 308 bønder gjennomførte egenrevisjon i 2018.**



NYT NORGE



- **Nyt Norge garanterer at råvarene er norske, at bonden har fulgt strenge norske regler og kan dokumentere det og at maten er produsert og pakket i Norge.**
- **Merkeordningen gjør det enkelt for forbrukerne å velge norsk mat.**
- **89 prosent av forbrukerne sier de kjenner Nyt Norge og 33 prosent sier de ser aktivt etter merket i butikk.**
- **3 830 produkter fra 87 ulike bedrifter bruker Nyt Norge.**
- **Næringsmiddelindustrien og landbruket i Norge gir til sammen jobb til 100 000 mennesker.**



Spesialitet

- **Spesialitet gis til mat og drikke som er basert på gode norske råvarer.**
- **En Spesialitet er laget etter særegne, gjerne lokale oppskrifter av dyktige mathåndverkere.**
- **Alle Spesialiteter er vurdert og godkjent av en uavhengig fagjury med høy matfaglig kompetanse.**
- **I 2018 fikk vi Spesialitet nr. 500 - Slegge fra Ask Gård - totalt har vi 534 Spesialiteter fra 105 lokalmatprodusenter.**
- **24 prosent i målgruppen "matinteresserte" kjenner Spesialitet-merket.**
- **Verdens beste ost i 2018; Eldgammel Fanaost fra Ostegården som også er en Spesialitet.**



Beskyttede betegnelser

- **Beskyttede betegnelser er en offentlig merkeordning som bidrar til større matmangfold og økt verdiskaping ved å stimulere til regional og lokal matproduksjon.**
- **Beskyttede betegnelser sikrer forbrukeren pålitelig informasjon om produktets geografiske tilhørighet, tradisjon og særegne kvaliteter.**
- **Beskyttede betegnelser tar vare på viktig kunnskap om norsk mat og matkultur.**
- **Måselvnepa ble Beskyttet betegnelse nr. 29 i 2018.**
- **Rein fra Jotunheimen og Lyngenlam er nye søkere i 2018. I tillegg er beskyttelse av setersmør i prosess. Saksbehandlingstiden hos Mattilsynet er 18-24 måneder.**



- Lokalmat.no samler lokalmat fra hele Norge på ett sted og er det viktigste bindeleddet mellom lokalmatprodusenter og innkjøpere i dagligvare- og restaurantmarkedet.
- Lokalmat.no er et samarbeid mellom Stiftelsen Matmerk, Landbruks- og matdepartementet, dagligvarekjedene, grossister og større innkjøpere.



Innkjøpere
270



Produsenter
540



Produkter
1 980



Egenrevisjoner
384

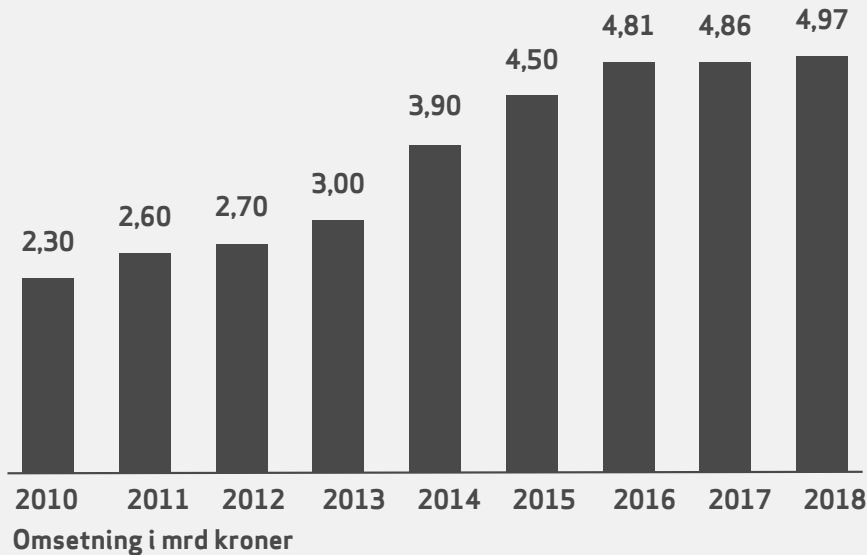


Eksternrevisjoner
125



Salg av lokalmat

- Regjeringen har som målsetting at det skal omsettes lokalmat for 10 mrd kroner i 2025.
- Siden målingene startet i 2010 har salget mer enn doblet seg, fra 2,3 til 4,97 mrd kroner i 2018.



- I 2018 har vi fått 31 nye tilbydere godkjent og ved utgangen av året er det totalt 400 godkjente Inn på tunet-tilbydere.
- Nasjonal håndbok for dagaktivitetstilbud tilrettelagt for personer med demens er sendt ut til alle landets rådmenn samt digitalisert og gjort tilgjengelig på nasjonal nettside for Inn på tunet.



- **Matmerk endrer kommunikasjonen fra å vektlegge generisk markedsføring og informasjon, til utelukkende å drive generisk informasjon som redaksjonell profil for Økoprat og økologisk.no.**
- **I 2018 har video i egne sosiale medier og hos samarbeidspartnere vært prioritert som virkemiddel, og antall visninger i 2018 var 3,5 mill, som totalt er sett i 1,1 mill minutter.**
- **På grunn av omlegging til flere sammensatte kanaler med flere avsendere, nye arbeidsrutiner og nye verktøy, foreligger det ikke nye mål, måleparametere eller nytt måleverktøy før i mai 2019.**



STIFTELSEN

Matmerk.

Vi får folk til å velge

norsk mat