

Årsmelding 2010

*Vi får forbrukerne
til å velge norsk mat*





Styrets melding

Gjennom kvalitetsstyring og synliggjøring av konkurransefortrinn og opprinnelse, skal KSL Matmerk bidra til at forbrukere velger norsk mat.

Stiftelsen KSL Matmerk ble opprettet 1 januar 2007. Hovedoppgavene er forvaltning og videreutvikling av Kvalitetssystem i landbruket (KSL) og merkeordningene Nyt Norge, Beskyttede betegnelser og Spesialitet. Fra og med 2008 har KSL Matmerk også hatt ansvaret for generisk markedsføring av økologisk mat i Norge. KSL Matmerk har i tillegg det praktiske forvaltningsansvaret for Kompetanseutviklingsprogrammet i landbruket (KIL).

Styret i KSL Matmerk har i 2010 hatt 7 møter hvorav ett var et todagers møte. På dette møtet ble premissene for arbeidet med strategiplan for KSL Matmerk for perioden 2011 – 2014 lagt. I tillegg til strategiarbeidet har styret i denne perioden prioritert arbeidet med den nye merkeordningen for norsk mat; Nyt Norge.

Den nye strategiplanen for KSL Matmerk for perioden 2011 – 2014 som ble vedtatt på styremøtet 20. oktober, konkluderer med at det er viktig å konsentrere KSL Matmerks arbeid i den kommende strategiperiode til KSL Matmerks hovedsatsingsområder og ikke spre innsatsen over et for stort arbeidsområde.

Dette betyr at hovedsatsingen skal være på KSL og på merkeordningene. Videre skal arbeidet med KIL og generisk markedsføring av økologisk mat gjennomføres på best mulig måte, innenfor gitte rammer,

mens en skal begrense andre arbeidsoppgaver til det som er nødvendig for å gjennomføre hovedarbeidsområdene på en god måte.

Etableringen av Nyt Norge har skjedd i nært samarbeid med de mest sentrale aktørene innen produksjon av og handel med norsk mat. For å sikre matbransjens deltakelse og medvirkning i arbeidet med markedsføring og videreutvikling av Nyt Norge, er det etablert et eget Merkebrugerutvalg for denne merkeordningen.

Nyt Norge har en hjulpet kjennskap i befolkningen på 56 prosent ved utgangen av 2010.

I løpet av 2010 er det gjennomført flere kampanjer for merkeordningen. En måling foretatt i oktober 2010 viste at merkekjennskapen var på 56 prosent blant forbrukerne.

Nyt Norge kunne samtidig ved utgangen av året notere 650 godkjente produkter fra 15 produsenter. Dette er et resultat styret er godt fornøyd med.

Styret er videre godt fornøyd med at dagligvarehandelen har besluttet å bidra med midler til markedsføring av Nyt Norge også i 2010.

I 2010 har Omsetningsrådet bidratt med 8 mill, Dagligvarestyret i Handelens og Servicenæringens Hovedorganisasjon har bidratt med 2 mill og Jordbruksavtalepartene med 8 mill til markedsføring av merkeordningen. I tillegg har KSL Matmerk disponert i overkant av 2 mill til Nyt Norge.

Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis ble i 2010 det første produktet som har fått Beskyttet tradisjonelt særpreg.

I 2010 ble Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis og Villsau frå norskekysten lovbeskyttet i tråd med merkeordningen Beskyttede betegnelser.

Dermed er det i alt 18 norske matprodukter med Beskyttede betegnelser. Flere produkter er i prosess for godkjenning.

Erfaringene fra arbeidet med Beskyttede betegnelser viser at prosessene knyttet til rekruttering og godkjenning er til dels svært tidkrevende.

Styret er videre tilfreds med at Mattilsynet i 2010 besluttet å gjeninnføre det økonomiske tilskuddet til KSL Matmerk for arbeidet med Beskyttede betegnelser. Dette er med på å sikre ordningen en forutsigbar økonomi.

Interessen for Spesialitet-merket er fortsatt jevnt god. Ved utgangen av 2010 var det 201 produkter fra 51 produsenter med godkjenning for bruk av Spesialitet-merket. Det rådgivende Fagutvalg for Spesialitet har gitt positiv og verdifull støtte i vurderingen av produkter som søker merkegodkjenning.

201 produkter fra 51 produsenter er godkjent for bruk av Spesialitet-merket.

Styret besluttet i 2010 å etablere et merkebrugerutvalg for Beskyttede betegnelser og Spesialitet. Utvalget vil være et rådgivende utvalg i tilknytning til markedsføring av merkeordningene. Styret forventer et godt samarbeid med dette utvalget og ser fram til mange gode innspill på hvordan en best kan arbeide for å fremme interessene til merkebrukerne innenfor gitte økonomiske rammer.

KSL Matmerks revisorer gjennomførte 4 450 revisjoner på gårdsbruk over hele landet i løpet av 2010.

Arbeidet med Kvalitetssystem i landbruket (KSL) er en av hovedoppgavene i KSL Matmerk. Systemet legger til rette for egenkontroll og dokumentasjon av matproduksjonen på norske gårdsbruk. Bruk av KSL er også et av de grunnleggende kravene i merkeordningen Nyt Norge.

Etter en omfattende revisjon og forenkling av systemet høsten 2008, opplever KSL Matmerk en økende forståelse for og bruk av KSL blant bøndene.

I 2010 ble det gjennomført 4450 KSL-revisjoner på gårdsbruk rundt om i landet. Det er en nedgang fra 2009 med 14 prosent, noe som har budsjettmessige årsaker. Flest mulig KSL-revisjoner på gårdene er et viktig mål for det videre arbeidet med KSL.

I perioden fra 2001 til utgangen av 2010 er antall avvik per revisjon redusert fra 1,5 til 1,2. Til tross for lav

Nærmere 40 000 bønder gjennomførte egenrevisjon på gården sin i 2010.

revisjonsfrekvens fungerer systemet med egenrevisjoner, og antall avvik ved KSL-revisjoner øker ikke.

For å effektivisere KSL-revisjonene er det også i 2010 gjennomført forsøk med grupperevisjoner, men det ser ut til at denne revisjonsformen bare passer i enkelte sammenhenger og vil derfor ikke øke revisjonsfrekvensen betydelig.

En viktig basis for KSL-systemet er egenrevisjonene. Nærmere 40 000 gjennomførte egenrevisjoner i 2010. Dette er på samme nivå som i 2009. Med den nedgangen en over år har hatt i antall bruk, er det blitt en større andel gardbrukere som gjennomfører egenrevisjon.

I 2010 er det utviklet en helt ny standard innenfor KSL-systemet.

Den gjelder Inn på tunet-aktiviteter. Standarden er utarbeidet i samarbeid med Faglagene og det er uttrykt store forventninger til den. Dette er den første KSL-standard som gjelder en tjenesteytelse og ikke matproduksjon.

I 2010 ble produksjon og visning av «Koht på jordet» hovedfokus for profilering av økologisk mat fra KSL Matmerk. Det å engasjere kjente personer som setter sitt personlige preg ved fremsnakking av vår virksomhet har gitt oss gode erfaringer. VGtv viste stor vilje til samarbeid og la ned mye arbeid for serien som ga gode seertall.

De 2 utgavene av Ø-bilaget som ble stiftet inn i Magasinet og distribuert med Dagbladet har høstet gode tilbakemeldinger fra leserne. Med de erfaringene vi etter hvert har fått, vil den overordnede strategien i arbeidet med markedsføring av økologisk mat, justeres noe slik at hovedtyngden av informasjon skal skje via vår hjemmeside økologisk.no og gjennom sosiale medier - økoprat.

I 2009 ble det inngått en avtale mellom KSL Matmerk og Rica Hotels om prosjektet "Lokalmat på menyen". KSL Matmerk har vært prosessleder i prosjektet og 21 hoteller har deltatt i dette pro-

Gjennom prosjektet «Lokalmat på menyen» har KSL Matmerk prekvalifisert 70 leverandører til 21 Rica-hoteller ved utgangen av 2010.

sjektet siden oppstarten. Målsettingen for prosjektet har vært at Rica Hotels skal ha



Styret i KSL Matmerk består av (fra v.) Sveinung Svebestad, Steffen Skolseg, Ann Merete Furuberg, Nils T. Bjørke (nestleder), Per Roskifte (leder), Hege Berg-Knutsen, Nina W. Hegdahl, Britt Sauar og Trond Reierstad. (foto: Eivor Eriksen)

et nært samarbeid med lokale matprodusenter. Hotellene i prosjektet serverer og synliggjør lokalprodusert mat på en slik måte at gjester opplever en merverdi, samtidig som hotellet spiller en positiv rolle i lokalsamfunnet. Ved utgangen av 2010 er i alt 70 leverandører prekvalifisert for leveranser til Rica-kjeden. I alt 12 av disse har Spesialitetsmerket, resten har det ikke. Prosjektet avsluttes tidlig i 2011.

KSL Matmerk inngikk i 2010 en samarbeidsavtale med ICA Norge AS. Formålet med avtalen er at både vi og ICA Norge AS ønsker at produsenter av lokale matspesialiteter får bedre markedsadgang gjennom ICAs butikker. Avtalen regulerer samarbeidsområder og tilkjenner premisser for hvilke produsenter og produkter som inngår i samarbeidet.

KSL Matmerk er også tildelt opp-

gaven med å forvalte Kompetanseutviklingsprogrammet i landbruket (KIL). Etter råd fra Faggruppe KIL ga

KIL bidro i 2010 med 5,4 mill kroner til 18 ulike prosjekter knyttet til etter- og videreutdanning i landbruket.

styret i KSL Matmerk i 2010 til-sagn om til sammen 5 459 000 kroner i støtte til 18 kompetanserettede prosjekter knyttet til etter- og videreutdanning i landbruket. I alt kom det inn 37 søknader om KIL-midler. KIL-midlene føres i et eget regnskap.

Ikke tildelte KIL-midler legges til kapitalen og benyttes i tilknytning til kommende tildelinger av

prosjektmidler.

Som en del av strategiprosessen, ble det også gjennomført en prosess for å styrke arbeidsmiljøet i KSL Matmerk. For å gjennomføre dette, ble selskapet Headvisor innleid. Det er gjennomført individuelle tester, i noen grad individuell coaching og flere felles samlinger. Det er også utarbeidet egne regler for god adferd i KSL Matmerk.

Årsresultatet for den samlede virksomheten i Stiftelsen KSL Matmerk i 2010, eksklusive KIL, er et overskudd på 1 590 532 kroner.

Dette er om lag 580 000 kroner under budsjett. Differansen skyldes i hovedsak budsjettoverskridelse innenfor området markedsføring av økologisk mat.

Stiftelsens egenkapital er per 31. desember 2010 bokført med

7 759 560 kroner.

Stiftelsen KSL Matmerk har Oslo som kontorsted, og hadde 17 medarbeidere ved utgangen av 2010, herav 11 kvinner og 6 menn. En av disse er ansatt i et engasjement. I 2010 sluttet to av KSL Matmerks medarbeidere, og det ble foretatt to nyansettelser fra 1. oktober.

I tillegg kjøpes det tjenester til gjennomføring av eksterne KSL-revisjoner fra om lag 100 revisorer rundt om i Norge, tilsvarende noe mindre enn 20 årsverk.

Styret har en sammensetning med 4 kvinner og 5 menn.

Sykefraværet i organisasjonen var 5,9 prosent i 2010. Dette er 2,7 prosentenheter lavere enn

i 2009. I forbindelse med sykefraværet til administrerende direktør Gabriella Danmark har Henrik Solbu vært konstituert i hennes stilling.

Gabriella Danmark gjeninntrodte som administrerende direktør i midten av september 2010. Hun besluttet imidlertid seinere, av helsemessige årsaker, å fratre stillingen som administrerende direktør i november. Fra samme tidspunkt gikk Danmark over i stilling som spesialrådgiver. Styret konstituerte Henrik Solbu som administrerende direktør. Styret besluttet å lyse ut stillingen som administrerende direktør i KSL Matmerk i desember, med det formål å ansette ny direktør i 2011.

Arbeidsmiljøet følges opp gjennom årlige arbeidsmiljøundersøkelser.


KSL Matmerk har inngått avtale om bedriftshelsetjeneste. I tillegg er det tegnet behandlingsforsikring og gruppelevesforsikring for de ansatte.


Arbeidsmiljøet vurderes som godt og virksomheten forurenser ikke det ytre miljøet.

Styret anser at forutsetningene for videre drift av Stiftelsen KSL Matmerk er til stede.

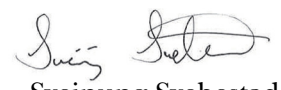
Styret takker KSL-produsenter, merkebrukere, de ansatte i administrasjonen og øvrige samarbeidspartnere for et godt samarbeid i 2010.

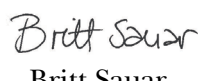
Oslo, 22. februar 2011

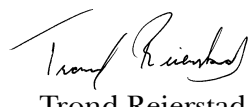

Per Roskifte
styreleder

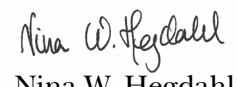

Nils T. Bjørke
nestleder

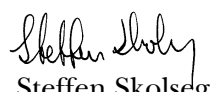

Hege Berg-Knutsen
styremedlem


Sveinung Svebestad
styremedlem


Britt Sauar
styremedlem


Trond Reierstad
styremedlem


Nina W. Hegdahl
styremedlem


Steffen Skolseg
styremedlem


Henrik Solbu

administrerende direktør (konst.)


Ann Merete Furuberg
styremedlem



Kvalitetssystem i landbruken

Over 96 prosent av den norske råvareproduksjonen skjer på gårder med kvalitetssystemet KSL. KSL er et av hovedkravene i merkeordningen for norsk mat; Nyt Norge.

KSL-systemet ble opprettet i 1995 og er utviklet over tid. Arbeidet finansieres med midler over jordbruksavtalen. Fra 1. januar 2007 ble styret i Stiftelsen KSL Matmerk tildelt ansvaret for Kvalitetssystem i landbruken (KSL).

I tillegg til å være en kjernevirksomhet i organisasjonen, har KSL også direkte relevans for KSL Matmerks merkeordninger.

KSL Matmerk ser det som svært viktig at landbruksnæringen er representert og deltar når det gjelder drift og utvikling av KSL.

I KSL-arbeidet har KSLs koordineringsutvalg hatt en sentral og rådgivende funksjon. Etter nøye vurdering fant imidlertid koordineringsutvalget i 2010 ut at landbruksnæringen ble godt nok ivarettatt i KSL-systemet uten utvalgets

for videreutviklingen av KSL-systemet.

Etter den fullstendige revisjonen av KSL-standarden i 2008, har behovet for justeringer i standarden ikke vært stort. Det gjaldt også for 2010, men noen justeringer var det behov for, noe som er tilfelle hvert år. Også i 2010 har arbeidet med ny «medisinstandard» (KSL-medisinstandard, Bruk av medisiner til produksjonsdyr), vært en utfordring. Det ble foretatt en revidering av den gjeldende standarden. Denne ble sendt ut til bøndene. I denne reviderte standarden har en prøvd å ta hensyn til både matsikkerhet, dyrevelferd og til bøndenes og veterinærenes nåværende praksis.

Den Norske Veterinærforening var med underveis i dette arbeidet, men aksepterte til slutt ikke den standarden KSL Matmerk bestemte seg for å bruke. Av den grunn er ikke standarden så godt implementert som den burde være. Arbeidet med denne standarden må derfor videreføres i 2011.

Prøveopplegget med gruppe-revisjoner som ble startet i 2009, ble videreført i 2010. Målet for forsøket har vært å se på muligheten for å få flere bønder sammen med arbeidsutvalget. Disse faggruppene er av svært stor betydning for videreutviklingen av KSL-systemet.

medvirkning. Koordineringsutvalget foreslo derfor, overfor KSL Matmerks styre, å nedlegge seg selv. Styret aksepterte det og vedtok derfor å legge ned utvalget.

De tre faggruppene plante, miljø- og ressursforvaltning, helse, miljø og sikkerhet (HMS) og husdyr opprettholdes imidlertid sammen med arbeidsutvalget. Disse faggruppene er av svært stor betydning for videreutviklingen av KSL-systemet.

Egenrevisjon på nett

På www.kslmatmerk.no kan du fylle ut sjekklister og tilbakemeldinger om utført egenrevisjon. Legg inn under «Min egen gårds». På nettside benyttes

«Lagte egenrevisjonsrapport, og deretter «Lag ny egenrevisjonsrapport». Da får du tilgang til sjekklister for gården og alle produksjoner.

Husk å fylle ut alle sjekklister som angår din drift, og gi deretter tilbakemelding om at egenrevisjonen er utført.

2010-standarden på vei

Nå kommer årets KSL-standard. Den har få endringer, men er tilpasset det nye hygienekravet.

Vareottakerne ser på KSL som garanti for trygge matvarer, riktige produksjon og god omdømme.

KSL-standarden for 2010 er på vei ut i posten til landets bønder. Standarden bygger på samme lov som i fjor med sjekklister og veiledere for gården og de enkelte produksjoner. Det er små endringer i kravene.

Den viktigste justeringen er at EHS hygienekravet, som fra i år også er innført i Norge, er innarbeidet i standarden.

De som følger KSL-standarden tilstandstiltal dermed også kravene i den aktuelle Hygienepakke, sier KSL-ansvarlig Henrik Sobbe i KSL Matmerk. KSL Matmerk har vært i dialog med Mattilynet for å følge opp de nye kravene, og Mattilynet vil gjøre en ny vurdering av standarden for å se om det behøver for ytterligere justeringer neste år.

Bruk veilederne

For annen opplæring i år er et nytt krav om at alle som utfører egenrevisjon skal legge veilederen for generelle krav til gården og de enkelte produksjoner på bordet.

«Det er en understreking av at veilederne er en del av standarden og det er viktig å legge dem på bordet. Veilederne gir råd og forklaring til kravene i sjekklister og gir god hjelp ved gjennomføring av egenrevisjonen. Veilederne anbefaler også noen tips som ikke presenteres i sjekklister. Alle veilederne kan lastes ned fra KSL Matmerks hjemmeside, sier Sobbe.

Viktig for vareottakerne

«KSL er et valgt for å sikre oss mot feil som kan være et risiko for produsenter. Derfor må alle som leverer til oss være med i KSL. Dette er også viktig for å vurdere produksjonen, produsentenes og selvers omstøtning, sier produsent Espen Gullvold i KSL-anstalt. KSL Matmerk har 60 prosent av grunnmarkedet. De opplever ikke at KSL lenger er noe diskusjonstema hos Gullvoldens 130 produsenter som leverer til Bama. De mottar derimot også et kvalitetsystemer og en del av brotten for produsentenes interesser.

Gullvold og Lundby sier kvalitetsbedet ure hos bøndene er viktig også for å kunne drive den mest miljø- og produktivt mulig produksjonsklimen som foregår innenfor grunnlaget.

«Den underliggende kvalitetsystemer hos alle produsenter kunne vi ikke utvikle norske produksjoner på så bred basis som i dag, sier de, og viser til Bama-aner til Bama som nå rundt 80 Nyt Norge-produkter.

Gir forberedinger

Nytt Norge Evensen som er beredt for

Q-mesierens produsentene i Gausdal viser til at KSL er en viktig del av bøndens interkontrollsystem som alle er pålagt å ha i henhold til hygieneopplæring.

«Som vareottaker vet vi at produsentene som er med i KSL blir evaluert etter forskjellige regler og KSL-krav, og at de vil kunne følge opp de krav som stilles. Vi ser dessuten at revisjoner hever standarden. Produsenter som har hatt besøk av KSL-revisorer får ofte gjort forbedringer som vi i mesier er fornøyd med, som spjøltem, smiltelme, oppvasking av avrenn. Det vi ser som en utfordring for KSL, skal lykkes, er å ha gode revisorer.

De må kommunisere godt med produsentene og være konsistente. Det er viktig at revisor også er gode til å hjelpe med å finne ut av de gode samspill mellom vareottaker og bøndene. Jeg håper vi fortsatt vil ha en god samarbeid med bøndene KSL-lidende, sier Evensen.

Blant Q-mesierens produsenter i Gausdal er det høyt prosent oppslutning om KSL.

«Q-mesierne er positive til KSL, og det er derfor en del av vår beslutningsprosedyre at vi utveksler 30

«Hvis for de som ikke er med i KSL, nekter revisorer ikke lukker av, slik, innen fristen, sier Evensen.

Stolt av å profilere Nyt Norge

«Dette er en fin mulighet til å vise hva vi har gjort for å sikre kvaliteten på maten vi produserer. Neste uke profilerer hun Nyt Norge ved å ta med seg et stort bilde av Nyt Norge på gården i Renselva.

«Jeg er veldig opptatt av at maten vi produserer er kvalitetssikret og at vi bøndene gir et godt uttrykk for det. Mange har et bilde av oss, men ikke nødvendigvis av det riktige. Da er det artig å kunne vise fram at vi lever et normalt moderne liv som de fleste kan skille seg ut og med, sier Ragnhild Kulbrandstad Stone (12).

Sammen med mannen Arvid Stone (99) og sønnen Arve på 13 måneder figurerer Ragnhild i Nyt Norge-magasinets som mest utvokstbarn med en rekke utvalgte. Magasinet, som ser ut som et stort og fint bilde av Nyt Norge, er et av de mest populære i Norge. Det er et av de mest populære i Norge. Det er et av de mest populære i Norge. Det er et av de mest populære i Norge.

Bygger kunnskap

I den tidlige tiden har vi lagt vekt på å bygge kunnskap til Nyt Norge, og derfor målinger viser at forbrukerne har overraskende god kunnskap til merket. Nå er det viktig å bygge kunnskap videre ut og merket. Det skal baseres på kunnskap og informasjon som brukerne kan bruke på seg selv, sier Ragnhild.

NYT NORGE PROFIL: Ragnhild Kulbrandstad Stone og familien viser fram god kvalitet i Renselva i Jostedal, Nyt Norge-kampagne.

KSL Matmerk
Boskullveien 32, Oslo
Postadresse: Postboks 487, Sentrum, 0105 Oslo
Telefon 24 14 83 00 • e-post: post@kslmatmerk.no

Hold deg orientert på våre nettsider:
www.kslmatmerk.no

Informasjon om KSL til bønder og andre samarbeidspartnere er blant annet formidlet gjennom fem helsider i Bondebladet i 2010.

dette generelt er en god måte å gjennomføre revisjoner på. Det er mer kostbart enn forventet.

Samtidig mener både bønder og revisorer at i alle fall alle gardsbruk med husdyr, bør ha besøk ved KSL-revisjoner.

Det nye hygieneregelverket som har vært forventet, trådte i kraft i 2010. Dette ble det tatt hensyn til ved justeringen av standarden i 2010. Den reviderte standarden er sendt Mattilsynet for å få den vurdert opp mot kravene i dette hygieneregelverket.

Det ble i 2010 gjennomført 4 450 KSL-revisjoner over hele landet på bruk med ulike produksjoner. Dette er en nedgang på om lag 14 prosent fra 2009, noe som har budsjettmessige årsaker.

Totalt er det nå gjennomført over 46 000 KSL-revisjoner på noe over 35 000 gardsbruk. Det betyr at litt over 11 000 gardsbruk er



Vi har knyttet til oss om lag 100 revisorer som i 2010 gjennomførte 4 450 revisjoner. Her er revisorene på den årlige samlingen for revisorkorpset. (foto: Håvard Simonsen)

revidert mer enn en gang.

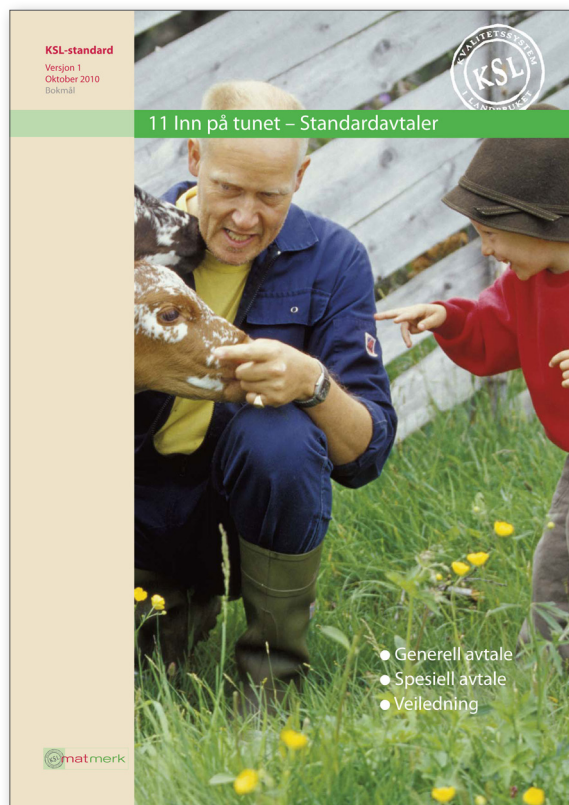
KSL-revisorene har hatt samme betaling og samme betalingssystem siden KSL-revisjonene startet i 2001 og fram til sommeren 2010. Det ble da foretatt en endring, først og fremst ved at revisorene nå får en viss godtgjørelse for lange reiser. Reisene var tidligere helt integrert i den betalingen som ble gitt for hver revisjon.

Bønder som har hatt KSL-revisjon blir oppfordret til å gi tilbakemeldinger i form av en evaluering. I 2010 kom det inn svar fra nærmere 40 prosent av de reviderte brukene. På en skala der 1 er svært dårlig og 7

er svært bra, viser evalueringen en gjennomsnittsverdi på 6,44 og ingen av enkeltpørsmålene i evalueringen hadde et gjennomsnitt på under 6,14. Dette er svært bra og og svært likt tallene fra 2009.

For ytterligere å profesjonalisere revisorkorpset er dette redusert en del i løpet av 2010. Ved utgangen av året var det om lag 100 aktive KSL-revisorer mot 130 året før. Det ble holdt en todagers fagsamling for revisorene i 2010.

Noe under 40 000 bønder rapporterte at de har gjennomført KSL-egenrevisjon i 2010. Om lag 65 prosent av disse rapportene kom inn direkte over internett. Det elektroniske verktøyet for organisering og styring av KSLs revisjonsvirksomhet blir løpende videreutviklet. Varemottakerne får også alle nødvendige KSL-opplysninger om sine leverandører gjennom dette registeret. Det er holdt flere møter med



KSL-standard for Inn på tunet ble ferdigstilt og sendt ut i 2010.

informasjon og opplæring om KSL rundt i landet i 2010.

KSL Matmerk har deltatt i utviklingen av en standard for Inn på tunet-aktiviteter. Denne ble ferdigstilt i 2010 og sendt ut til de bøndene som KSL Matmerk har fått vite driver med Inn på tunet-aktiviteter.

Arbeidet med videreutvikling av denne standarden og med revisjoner av denne aktiviteten, er lagt til KSL Matmerk. Av den grunn er det oppnevnt en egen faggruppe for Inn på tunet-aktiviteter.

KSL Matmerk har også deltatt i prosjektet Økobonden skal lykkes. Her har det blant annet vært arbeidet med å samkjøre Debio-kravene med KSL-kravene og med en bedre felles utnytting av de ressursene KSL Matmerk og Debio har.

Dette arbeidet er ferdigstilt og har blant annet ført til en egen webbasert egenrevisjonsløsning for Debio-produzentene. Dette er en integrert del av KSLs webbaserte egenrevisjonsskjema. Debio har også invitert KSL

Matmerk til å delta i en utredning om en eventuell utskilling av et eget sertifiserings-selskap for Debiorevisjoner, KSL-revisjoner og andre revisjoner relatert til primærproduksjon og småskala-produksjon i landbruket. Dette arbeidet videreføres i 2011.

KSL Matmerk er av Norges Pelsdyralslag bedt om å yte dem bistand for å få etablert et kvalitetssystem med revisjoner og sertifisering. Dette arbeidet startet opp i 2010 og blir videreført i 2011. KSL Matmerk selger konsulent- og registertjenester til Pelsdyralslaget. Pelsdyrstandarden og pelsdyrrevisjonene er derfor ikke en del av KSL-standard og KSL-revisjonene.



Alle produkter som bruker Nyt Norge skal være produsert på gårdsbruk som har KSL på plass. Her er KSL-revisor Carl-Håkon Kjølseth på revisjon hos en bonde som produserer Nyt Norge-merket salat for Bama. (foto: KSL Matmerk)

Stiftelsen KSL Matmerk er assosiert medlem i GlobalGAP, som er et kvalitets- og sertifiseringssystem som blir brukt over store deler av verden, primært når det gjelder frukt og grønt.

I tillegg deltar også Stiftelsen KSL Matmerk i en «ad-hoc» arbeidsgruppe knyttet til Quality Assurance in Agriculture innenfor COPA-COGECA-systemet.

Din egen gard	Forsiden	Kontakt oss	Logg ut	Du er logget inn som: 02114416216 KETIL NORDSETH
» Egenrevisjon	Egenrevisjonsrapport			
» Lag/se egenrevisjonsrapport	Driftsenhet			
» KSL-revisjon (ekstern)	GardID: _____			
» Utførte revisjoner	Driftsenhet: _____			
» HMS	Aktivt foretak			
» HMS-verktøy (HMS-hefte)	Produsentnr: _____			
» Inn på tunet	Orgnr: _____			
» Inn på tunet - verktøy	Landbrukseieendom			
» Meldinger til KSL Matmerk	Hovednr: _____			
» Utført egenrevisjon	Driftsenheter: _____			
» Evaluering av KSL-revisor	Lag ny egenrevisjonsrapport		Lag ny egenrevisjonsrapport	
» Melde at avvik er lukket	For driftsenheter godkjent av Debio			
» Bestille materiell	Egenrevisjonsrapporter:			
» Ønsket målførm	Sist endret: 11.03.2011 kl. 11:34 (Opprettet: 19.01.2011)			
» Bruker Internett for å hente egenrevisjonsmateriell	Rapport: Jobbe med rapporten Skriv ut rapporten Slette rapporten			
» KSL-standard	Sist endret: 03.01.2011 kl. 14:44 (Opprettet: 03.01.2011)			
» Lovgrunnlag	Rapport: Jobbe med rapporten Skriv ut rapporten Slette rapporten			
	Sist endret: 23.12.2010 kl. 12:17 (Opprettet: 22.12.2010)			

Nesten 40 000 bønder rapporterte gjennomført egenrevisjon på gårdsbruket sitt i 2010. Om lag 65 prosent av disse rapporterer på nettsidene til KSL Matmerk.



NYT NORGE

2010 var året da merkeordningen NYT NORGE fikk et godt fotfeste i det norske markedet. Ved utgangen av året var 670 produkter fra 16 virksomheter godkjent for bruk av NYT NORGE.

Merkeordningen NYT NORGE ble lansert i 2009. Hensikten med merkeordningen er å gjøre det enklere for forbrukerne å velge mat som er produsert i Norge av norske råvarer. NYT NORGE eies og administreres av KSL Matmerk og er utviklet gjennom et tett og godt samarbeid med aktørene i hele verdikjeden. Landbruks- og matdepartementet, Norges Bondelag og Norsk Bonde- og Småbrukarlag var initiativtakere til å opprette merkeordningen NYT NORGE.



Lomper fra Aulie Lompebakeri AS fikk godkjenning for bruk av NYT NORGE i 2010. (foto: KSL Matmerk)

Merkeordningen NYT NORGE er basert på tre hovedkrav:

- Norsk råvare (75 prosent for bearbejdede produkter)
- Kvalitetssystem på primærleddet
- Produksjon i Norge

Målet for merkeordningen er å bidra til at forbrukerne velger norsk mat, og dermed

opprettholde og sikre norsk matproduksjon og konkurransekraft for norske bønder og norsk næringsmiddelindustri.

Ved utgangen av 2010 representerer virksomhetene som er godkjent for bruk av merkeordningen NYT NORGE, både frittstående industri- og virksomheter som er en del av landbruks-samvirket.

Handelen er også godkjent som egen merkebruker, representert ved Coop Norge Handel AS. I løpet av 2010 har KSL Matmerk arbeidet for å få til et godt og konstruktivt samarbeid med godkjente merkebrukere.

KSL Matmerk har opprettet et merkebrukerutvalg hvor representanter fra alle godkjente merkebrukere er invitert til å delta. Hensikten med merkebrukerutvalget er å skape en møteplass mellom merkebrukerne og administrasjonen i KSL Matmerk. Markedsaktiviteter og utvikling av merkeordningen er viktige temaer.

I løpet av 2010 har det vært avholdt 3 møter i utvalget. Geir Jostein Dyngeseth, markedsdirektør i Coop Norge Handel AS, er leder for merkebrukerutvalget.

I oktober 2010 ble staben som skal arbeide med NYT NORGE styrket med to personer;



Sommerkampanjen "Vet du hvor maten kommer fra" bidro i stor grad til å øke kjennskapen til NYT NORGE-merket.

Greta Hardal skal i all hovedsak arbeide med innsalg av NYT NORGE og ubetalt kommunikasjon og Jan Sverre Nordstad skal arbeide med betalt kommunikasjon for NYT NORGE og for øvrige merkeordninger.

Det er utarbeidet en plan for innsalgssarbeidet for NYT NORGE med tydelige mål. Gjennom et aktivt innsalg mot potensielle merkebrukere skal antallet godkjente merkebrukere økes. Av potensielle virksomheter prioriterer vi de store og mellomstore aktørene.

Et annet viktig område har vært å øke antallet merkede produkter hos godkjente merkebrukere.



NYT NORGE-magasinetts første utgave ble distribuert i 425 000 eksemplarer.

Målet med markedsinnsatsen i 2010 har i hovedsak vært å bygge kjennskap for merkeordningen for målgruppen 25 år og eldre og starte å bygge kunnskap om ordningen. Hovedmålgruppen er voksne i alderen 25-55 år som har ansvaret for å handle inn matvarer til familien.

Den hjulpne merkekjenningen for NYT NORGE var på 56 prosent ved årsslutt.

Virkemidlene i kjennsapsbyggingen har i hovedsak vært annonsering på TV, på kino, i avis og på web. I tillegg har vi kjørt utendørsreklame og reklame på handlevogner i ulike butikkjeder.

I løpet av 2010 har vi gjennomført 3 runder à to uker med TV-annonsering. TV-annonseringen har vært i tilknytning til de mest sette underholdningsprogrammene og TV-seriene.

Kinoannonsering har vært gjennomført fra mai og ut september. På kino har vi annonsert i forbindelse med familiefilmer og det

såkalte kvalitetssegmentet. Avisannonseringen har blitt lagt til baksiden av Dagbladet og Dagens Næringsliv i sommerferien, i tilknytning til matoppskrifter.

Webannonseringen har vært typiske bannerannonser på f.eks. vg.no og dagbladet.no.

I sommermånedene gjennomførte vi en utendørskampanje i de største byene i Norge. Alle aktiviteter som er gjennomført har blitt evaluert for å gi et godt beslutningsgrunnlag for fremtidige aktiviteter.

Evaluering av aktivitetene viste at TV-annonsering er det annonsemediet som ga best effekt i forhold til å bygge kjennskap. Avisannonsering og kinoannonsering ga også gode resultater.

Selv om kjennsapsbygging har vært den viktigste oppgaven i 2010 har det også vært viktig parallelt å bygge kunnskap inn i merkeordningen NYT NORGE.

Nettsiden nornorge.no har vært et viktig virkemiddel for å bygge kunnskap om NYT NORGE overfor forbrukerne. For å få besøkende til nettstedet nornorge.no har vi kjøpt søkeord slik at forbrukere som søker



Nortura SA er den virksomheten som har flest produkter med NYT NORGE-merket. (foto: KSL Matmerk)

på for eksempel «norsk mat» automatisk får opp forslag om hjemmesiden til NYT NORGE. I tillegg til kjøp av søkeord har det i NYT NORGE-annonsene blitt henvist til nettsiden.

En annen viktig kunnskapsbyggende aktivitet har vært utgivelsen av NYT NORGE-magasinet høsten 2010. Magasinet ble distribuert med 5 ukeblader i uke 40 og ble i tillegg delt ut i forbindelse med matfestivalen Matstreif.

Evalueringen viste svært gode resultater. Over halvparten av de som mottok magasinet sammen med ukebladet tok seg tid til å lese over halvparten av innholdet og en tredjedel ønsket å ta vare på bladet for å lese mer i det ved en senere anledning.

NYT NORGE var sponsor for matfestivalen Matstreif på Rådhusplassen i Oslo i september/oktober. NYT NORGE-standen hadde en god og synlig plassering i messeområdet og mange besøkende. Foruten å dele ut smaksprøver bestående av NYT NORGE-merkede produkter, var det egen aktivitetskrok for barn og mange lot seg avbilde med NYT NORGE-kua.

I 2010 har vi brukt 20 mill kroner til markedsføring av NYT NORGE. Ved lanseringen av NYT NORGE ble det besluttet at 20 mill kroner må settes av til markedsføring per år, fra 2010 til og med 2014, for at merkeordningen skal oppnå en kjennskap på 80 prosent i befolkningen.



Beskyttede betegnelser

Hele 18 produktbetegnelser har nå oppnådd en beskyttet betegnelse i Norge. To søknader om beskyttelse ble godkjent i 2010 og begge ble lansert i november.

Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis ble det første produktet som søkte, og oppnådde å få produktbetegnelsen Beskyttet tradisjonelt særpreg.

Beskyttelsen sikrer at alt kjøtt som selges som Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis er laget på tradisjonelt vis, både med hensyn til produksjonsmåte og bruk av råvarer. Fire produsenter i Namdalen lager produkter av lam, sau, gris eller elg under denne betegnelsen.

I november ble Villsau fra Norskekysten lansert som en Beskytta geografisk nemning. Beskyttelsen sikrer at alt kjøtt som selges som Villsau fra Norskekysten kommer fra rasen Gammalnorsk sau som har beitet ute langs kysten hele året med god tilgang til kystlynghei. Målet er at villsauprodusenter

langs hele kysten skal slutte seg til den nyopprettede produsentorganisasjonen Villsau fra Norskekysten PO.

I løpet av 2010 kom det inn tre nye søknader om beskyttelse. Det er søkt om beskyttelse av Liereple naturmost som en geografisk betegnelse. I tillegg har vi for første gang mottatt to søknader fra utlandet som ønsker beskyttelse av produktnavnet i Norge. Det er Prosciutto de Parma og Parmigiano Reggiano. De utenlandske søknadene bekrefter hvor viktig det er å sikre seg mot kopiering og etterligning av et produkt i ulike markeder.

Det ble gjennomført en annonsekampanje i perioden oktober – desember i Dagbladet Magasinet, Dagbladet Søndag,



Villsau fra Norskekysten fikk i 2010 Beskytta geografisk nemning. (foto: Eivor Eriksen)



Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis er det første produktet i Norge som har oppnådd Beskyttet tradisjonelt særpreg. (foto: KSL Matmerk)

D2 Scanorama og SAS Magasinet. Annonsekampanjen i Dagbladet ble testet, og denne testen viste at annonsene ble sett på som nyttig, engasjerende og spennende. Annonsene ble godt likt og scorer meget høyt på «lyst til å vite mer» og «lyst til å kjøpe», men scorer lavt på avsenderidentifikasjon. En av annonsene i kampanjen ble nominert til «Pustehullet» – en kvartalsvis kåring av beste annonse i Dagbladet.

Kjennskap til merkeordningen er uendret fra 2009 til 2010.

I 2010 ble det foretatt en redesign av nettstedet beskyttedebetegnelser.no. Samtidig ble nettstedet overført

 [SØK](#)

Skriftstørrelse: a a

[HJEM](#) [GODKJENTE PRODUKTER](#) [OM BESKYTTEDE BETEGNELSER](#) [FOR PRODUSENTER](#)

Gamalost frå Vik

Gamalost frå Vik byr på en helt spesiell og urnorsk matopplevelse. Smaken er særegen og robust, skarp og aromatisk. Osten har fått navnet gamalost fordi den ser gammel ut lenge før den er moden.

På tross av navnet er Gamalost frå Vik en av de yngste ostene du finner i ostedisken – osten går fra skummetmelk til gamalost på bare fjorten dager. Gamalosten er et tradisjonsrikt produkt ...

[Les mer om Gamalost frå Vik her](#)

[Om beskyttede betegnelser](#)

Beskyttede Betegnelser er en offentlig merkeordning som sikrer at norske matskatter får den beskyttelsen og anerkjennelsen de trenger. Per i dag er det 18 produkter som har en beskyttet betegnelse.

[Hjelp til søknad om beskyttet betegnelse](#)



Her finner du alt du trenger å vite dersom du ønsker å søke om at ditt produktnavn blir en beskyttet betegnelse

[Spørsmål og svar](#)

Lurer du på noe angående Beskyttede Betegnelser? Enten du er produsent eller forbruker: [Her får du svar!](#)

Nettstedet beskyttedebetegnelser.no fikk nytt design i 2010. Her finnes informasjon om merkeordningen og produkter innenfor ordningen.

til ny teknisk plattform. Internett er en svært viktig kanal for informasjon og markedsføring enn det som var tilfelle da det gamle nettstedet ble laget i 2002. Det var derfor et stort behov for å videreutvikle beskyttedebetegnelser.no med tanke på å gjøre sidene mer forbrukervennlige. Dette arbeidet skal videreføres i 2011.

KSL Matmerk hadde stand på Matstreif med profilering av Beskyttede betegnelser. Flere av produsentene som har en Beskyttet betegnelse var tilstede. Her ble det delt ut store mengder smaksprøver, og besøkende kunne også kjøpe produkter direkte fra produsent. Matstreif 2010 var godt besøkt i

løpet av de tre dagene festivalen varte. Totalt var det 150 000 mennesker innom Matstreif.

Hovedaktiviteten innenfor marketing og PR har vært satsing på en programserie på 8 programmer som skal vises på NRK1 i 2011. I programmet Nesevis, som er et program om mat, smak og lukter, informeres det om merkeordningen Beskyttede betegnelser i tillegg til at enkelte beskyttede betegnelser eksponeres.

KSL Matmerk har også bidratt til at det er produsert redaksjonelt innhold om merkeordningen til programmene «En bit av Norge» (TV2) og «Jakten på den nordiske smaken» (NRK1).

For øvrig er det gitt ut et redaksjonelt bilag sammen med Dagligvarehandelen med et opplag på 18 200 eksemplarer hvor merkeordningen Beskyttede Betegnelser, sammen med Spesialitet, sto i fokus. I forbindelse med de to nye beskyttede betegnelse Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis og Villsau frå Norskekysten ble det utarbeidet pressemateriell og jobbet med informasjon direkte opp mot journalister. Beskyttelse fikk bra dekning i media. Det ble gjort TV opptak av NRK i forbindelse med lanseringen av Badsturøkt kjøtt på namdalsk vis. Både seansen fra produksjon i badstua og overrekkeelse av plakett og diplom ble sendt på Norge Rundt i 2011.



SØK

Skriftstørrelse: a a a

HJEM

GODKJENTE SPESIALITETER

OM SPESIALITET-MERKET

FOR PRODUSENTER

Gangstad Gårdsysteri

Liker du ost, er du garantert å finne noe du liker fra Gangstad Gårdsysteri. Her lages det nemlig 7 smakfulle oster som alle har fått Spesialitet-merket. Utvalget spenner fra karveost til Camembert og blåmuggost. Laget av melk fra gårdens egne kuer, naturligvis. Produksjonen av alle ostene fra Gangstad er i ...

[Les mer om Gangstad Gårdsysteri her](#)

Finn spesialitet

-- Velg produktgruppe --

-- Velg produsent --



Søk om Spesialitet-merket for ditt produkt

Vi er hele tiden på jakt etter nye, norske matspesialiteter. Er disse matvarene unike og velsmakende nok, kan de få Spesialitet-merket. Når du ser Spesialitet-merket på et produkt, kan du med andre ord være sikker på at du står med et helt spesielt kvalitetsprodukt i hendene.

Mer om merket

Spesialitet-merket garanterer unike smaksopplevelser.

Merkede produkter skiller seg ut fra andre ved at råvarer og produksjonsprosess blir nøye vurdert. Det samme gjelder egenskaper som modenhet, ferskhets og smak.

I dag er 200 produkter godkjent. Se etter Spesialitet-merket når du handler.

Hjelp til søknad om Spesialitet-merket

Her finner du alt du trenger å vite for å søke om at ditt produkt skal bli en Norsk Spesialitet

Nettsiden spesialitet.no ble lansert i 2010. Sidene fikk nytt utseende og inneholder informasjon om Spesialitet-produkter og produsenter.

merkeprofil og posisjon for Spesialitet-merket. Essensen for merket er «En smak for seg selv» og posisjonen er «Jakten på det spesielle - anerkjennelse av produkter med spesiell

kvalitet». Dette er synliggjort gjennom både annonser og gjennom utvikling av merkets hjemmesider.

Kjennskaps-målinger foretatt i oktober 2010 viser at 17 prosent av befolkningen kjenner Spesialitet-merket (hjulpen kjennskap).

Det er ikke foretatt målinger i definert målgruppe i 2010. Siste måling i målgruppen matinteresserte (januar 2009) var kjennskapet 27 prosent, et tilfredsstillende nivå tatt i betraktning tilgjengelige markedsføringsressurser.

Blant de som kjenner Spesialitet-

merket, assosieres dette i hovedsak med «matspesialitet med norsk særpreg».

De viktigste utfordringene er å etablere Spesialitet-merket i kjøpernes bevissthet og gi et kvalitativt bidrag til utviklingen av den enkelte merkebrukers konkurransekraft. Dette oppnås gjennom markeds- og PR-tiltak og ved å bidra til omsetning i ulike salgskanaler. Spesialitet-merket er en garantist for produkter med spesielle kvalitetsegenskaper og matopplevelser.



Skjåkgryn og Skjåkmjøl fra Ottadalen Mølle AS har fått Spesialitet-godkjenning.

Markedsføring av økologisk mat

KSL Matmerk er på oppdrag fra Landbruks- og matdepartementet tildelt oppgaven med å drive fellesmarkedsføring av økologisk mat.

«Strategi 2008-2015 for generisk informasjon og markedsføring av økologisk mat» er utarbeidet av KSL Matmerk i samarbeid med Statens landbruksforvaltning.

Markedsplanen for fellesmarkedsføring av økologisk mat ble i 2010 gjennomført i henhold til strategiplanen, tilskuddsbrev fra Landbruks- og matdepartementet og tilsagnsbrev fra Omsetningsrådet.

Markedsplanene har som mål å følge den vedtatte strategiplanen for å bidra til å nå LMD sitt forbruksmål om 15 prosent forbruk av økologisk mat i 2020.

Total tilgang på midler i 2010 var 3,85 mill kroner. Det inkluderer 2 mill kroner fra Jordbruksavtalen og 2,5

mill kroner etter søknad til Omsetningsrådet med fratrekk av overforbruk i 2009.

Nettstedet økologisk.no er KSL Matmerk sin hovedkanal for informasjon om økologisk mat. For å drive trafikk inn til nettstedet har vi brukt søkeordannonsering på Google. Det gjør at vi oppnår 10 000 unike brukere per mnd. Uten slik annonsering har vi om lag 3 000 unike brukere per måned. Virtual Garden har bidratt med å lage nyhetssaker til hjemmesiden. I tillegg er det laget flere egenproduserte saker. Avtalen med Virtual Garden løp ut ved utgangen av 2010. Bruk av sosiale medier har foregått i moderat utstrekning på Facebook og Twitter.

I samarbeid med McCann har KSL Matmerk gått nye veier i profileringen av økologisk mat i 2010. Gjennom bruk av VGtv, humor og Christine Koht informeres forbrukerne om økologisk mat på en ny måte. Christine Koht har et levende engasjement og appellerer til et bredt publikum med sin positive holdning og pedagogiske tilnærming.

VGtv.no publiserte TV-serien på fem episoder som hver var 5 min., Det ble publisert en ny episode hver dag over fem dager. Totalt var det 110 000 visninger første fem dager, med snitt seertid per bruker på 8 minutter. Etter kampanjeperioden ble dette redusert til 2 000 visninger

per dag i snitt. Tilbakemeldingen fra VGtv er gode på både budskap og gjennomføring. VGtv publiserer vanligvis ikke «kommersielle» episoder på sin kanal. Alle episoder ligger nå på økologisk.no.

Ø-bilaget ble sendt som bilag med Dagbladet Magasinet to ganger i 2010. I Ø-bilaget kan markedsaktører bidra i form av redaksjonell omtale eller annonse. Virtual Garden produserte Ø-bilagene i 2010. Ideen med betalt informasjon blir i 2011 videreført ved at Statens landbruksforvaltning har inngått avtale med Dagligvarehandelen og Handelsbladet FK.

KSL Matmerk har også i 2010 gjennomført tiltak i samarbeid med Debio og Oikos – Økologisk Norge. Vi har vært involvert i økologifagdagen med Nofima mat og samarbeidet med Statens landbruksforvaltning om økologikonferansen på Bygdøy som var registrert av Landbruks- og matdepartementet. Der organiserte KSL Matmerk økologidagen på Norsk Folkemuseum; et populært tiltak som hadde rekordbesøk.

KSL Matmerk arrangerte, sammen med Statens landbruksforvaltning og Nofima Mat, for første gang «Markedsaktørens økodag» på Kulinarisk akademi. Arrangementet ble godt mottatt.



Ø-bilaget kom i to utgaver i 2010. Bilaget ble distribuert med Dagbladet Magasin.



Kompetanseutviklingsprogrammet i landbruket - KIL - har som formål å bidra til utviklingen av kompetansegivende tilbud til næringsutøvere innen primærlandbruket og tilleggsnæringer til primærlandbruket.

Tildeling av midler fra KIL skjer en gang årlig på bakgrunn av innsendte søknader. For 2010 var det avsatt 6 mill kroner over jordbruksoppgjøret til arbeidet med KIL.

Tildeling av midler fra KIL skal skje i samsvar med kriteriene i Retningslinjer for forvaltningen av Kompetanseutviklingsprogrammet i landbruket (KIL) vedtatt av Landbruks- og matdepartementet.

I retningslinjene er det fastsatt noen faktorer som skal vektlegges ved tildelingen, bl.a. skal prosjekter som gir formell kompetanse på videregående skole nivå eller høyere prioriteres høyt. I tillegg skal styret i KSL Matmerk årlig vedta noen områder som skal prioriteres ved tildelingen.

For tildelingen i 2010 vedtok styret i KSL Matmerk at følgende områder skulle prioriteres:

- Økologisk produksjon.
- Bonden som arbeidsgiver.
- Videreføring og/el. videreutvikling av tidligere utviklede KIL støttede prosjekter.
- Bonden i byggeprosessen.
- Bruk og vern - næring i og ved vernede områder.
- Tilleggsnæringer og tilbud ut over videregående skole-nivå.

Det ble avholdt ett møte i Faggruppe KIL i 2010. Det ble da laget en innstilling til styret i KSL Matmerk over hvilke søknader som burde tildeles midler fra

KIL. I 2010 mottok vi 37 søknader.

Styret i KSL Matmerk vedtok på styremøte den 7. juni, etter innstilling fra faggruppe KIL, å tildele 5 459 000 kroner fra KIL til 18 av disse søknadene.

55 prosent av søknadene som ble tildelt midler var innenfor ett av årets prioriterte områder. Det var en god spredning i tildelingene både mht geografi og fagområder.

Høsten 2010 ble det oppnevnt nye medlemmer i Faggruppe KIL for årene 2011 og 2012.

Faggruppe KIL består av to medlemmer fra hver av partene i jordbruksoppgjøret.

Styret i KSL Matmerk oppnevnte Hadle Nevøy, landbruksdirektør i Rogaland, som ny leder i Faggruppe KIL for de kommende to årene. I tillegg til å lage en innstilling av søknadene til styret i KSL Matmerk, skal faggruppen også bidra til utviklingen av programmet.

En annonse med nærmere informasjon om KIL ble satt inn i magasinet Innsikt nr. 21/10. Denne utgaven av Innsikt hadde Landbruketstjenester som tema, og ble distribuert med Nationen og på Tun Media.

Gjennom hele 2010 ble det arbeidet med oppfølging av prosjekter som har fått tildelt midler fra KIL tidligere år. Totalt 15 prosjekter ble slutført i 2010. Per 31. desember 2010 er det 51 pågående KIL-prosjekter.



KIL - UTVIKLING AV KOMPETANSETILBUD



Gjennom Kompetanseutviklingsprogrammet i landbruket (KIL) kan det søkes om støtte til utvikling og utprøving av nye kompetansegivende tilbud rettet mot yrkesutøvere innen primærlandbruket eller tilleggsnæringer til primærlandbruket.

Det kan også søkes om støtte til videreføring og/eller videreutvikling av kompetanse-givende tilbud. For 2011 er KIL-midlene på 6 millioner kroner. Arbeidet med KIL administreres av KSL Matmerk.

Hvem kan søke
Utdanningsinstitusjoner og organisasjoner som driver med faglig eller økonomisk aktivitet overfor målgruppen kan søke om støtte fra KIL. Søknader kan sendes fra både lokalt, regionalt eller sentralt nivå.

Dersom din virksomhet eller organisasjon ikke oppfyller kravene til en søker, oppfordres dere til å ta kontakt med en aktuell søker for å høre om de kan være prosjekt-ansvarlig for en søknad og i gjennomføringen av prosjektet.

Hvilke krav stilles
Landbruks- og matdepartementet har gitt retningslinjer for KIL. KIL-midler kan tildeles prosjekter som enten omfatter utvikling og utprøving av et nytt kompetansegivende tilbud rettet mot målgruppen, eller videreføring og/eller videreutvikling av et eksisterende kompetansegivende tilbud. Tilbudet skal som et minimum gi et skriftlig kompetansebevis. Et prosjekt som har potensial til å bli et tilbud til en stor del av produsentene innen den aktuelle produksjonen, vil bli prioritert.

I tillegg til disse hovedkravene er det en del andre faktorer som vektlegges ved vurderingen av en søknad. Dette er bl.a. formell kompetanse, varighet, tilgjengelighet, medfinansiering, samarbeid og om det er et tilbud innenfor et av årets prioriterte områder. Les retningslinjene på www.kslmatmerk.no.

Søknad om støtte
Det kan søkes om KIL-midler en gang årlig. Søknadsfristen er til vanlig i slutten av februar, og kunngjøres i begynnelsen av januar på internettidene til KSL Matmerk og Landbruks- og matdepartementet, samt i annonser i Nationen, Bonden og Småbruker. Søknadsskjema kan lastes ned fra www.kslmatmerk.no.

FAKTA
KSL Matmerk
KSL Matmerk arbeider for å synliggjøre norsk mat gjennom merkeordningene Njå Norge, Spesialitet og Beskyttede betegnelser. Andre arbeidsområder er bl.a. Kvalitetssystem i landbruket (KSL), KIL og merkeføring av økologisk mat.
Ta kontakt med KSL Matmerk på tlf. 24 14 83 00 eller på post@kslmatmerk.no dersom du har spørsmål om KIL.
www.kslmatmerk.no



Informasjon om KIL-midlene er gitt gjennom blant annet annonsering i magasinet Innsikt.

Markedstjenester

Markedstjenester arbeider for at praktiseringen av samarbeidsavtalene med dagligvare- og horecaketjedene skal bli til gjensidig nytte både for merkebrukere og kjeder.

Markedstjenester er et lavterskeltilbud til markedsarbeidet hos produsenter av norske matspesialiteter og mat med særpreg.

Interessen for norske matspesialiteter øker. Det er derfor viktig å opprettholde matkunnskapen hos forbrukerne slik at grunnlaget utvikles og trenden fortsetter. Utviklingen er en drivkraft for at både supermarkeder, lavpriskjeder og hoteller satser på produktkategorien.

Lokalmat gir muligheter for differensiering, et stadig viktigere konkurransemiddel overfor forbrukerne. Sammen med Nielsen Norge har KSL Matmerk, på oppdrag fra Landbruks- og matdepartementet, utført en pilotanalyse av salgsutviklingen for kategorien matspesialiteter

og mat med særpreg. Analysen viste en samlet kategorivekst på 7,7 prosentenheter siste år, dobbelt så stor vekst som dagligvarebransjen totalt. Statistikken skal videreføres og brukes til både løpende analyser og analyser av utviklingen opp mot departementets målsetting om at kategorien skal utgjøre 20 prosent av matomsetningen i dagligvarehandelen innen 2020.

For merkebrukerne har det vært utført tjenester innenfor markedsplanlegging, produktregistrering, forhandlingsteknikk, logistikk, og økonomi. Fordi merkebrukerne er ulike i sin livssyklus og markedsposisjon, varierer behovet for individuell og fleksibel produsentoppfølging.

«Lokal Mat på Menyen» i samarbeid med Rica Hotels

AS har vært det største enkeltprosjektet innenfor området markedstjenester i 2010. Rica Hotels AS ønsket å utvikle et konsept for kjeden der gastronomisk særpreg med forankring i norsk lokal matkultur er framtreddende. Kjeden ønsket å etablere et samarbeid med lokale produsenter innenfor ulike områder av matproduksjon, og vil være en tydelig lokal samarbeidspartner. På bakgrunn av erfaring med arbeid overfor småskala matprodusenter ble KSL Matmerk engasjert som prosessleder med fokus på utvelgelse og kvalifisering av leverandører. Gjennom arbeidet har KSL Matmerk kvalitetssikret lokalmatprodusenter for leveranse til 21 hoteller i Rica-kjeden. KSL Matmerk har prekvalifisert nær 100 potensielle leverandører til hotellkjeden. Blant disse er om lag 10 prosent merkebrukere.

Markedstjenester har i 2010 bidratt til etableringen av Foreningen Mat fra Finnmark og hatt oppdrag innenfor Kompetansenavens Besøksordning for matprodusenter. Det har vært holdt flere foredrag og ett kurs innenfor emnene nettverksbygging, markedsforståelse, logistikk og kalkulering.

I 2010 ble det inngått en samarbeidsavtale mellom KSL Matmerk og ICA Norge AS.



Landbruks- og matminister Lars Peder Brekk besøker KSL Matmerks merkebrukere under Matstreif 2010. (foto: KSL Matmerk)



Utvalg og faggrupper 2011

Merkebrukerutvalg Nyt Norge:
Geir Jostein Dyingeseth (leder)
Coop Norge Handel AS

Tom Roterud
AL Gartnerhallen

Jan Hammarstrøm
Bama-Gruppen AS

Dag Stian Lindstad
Hoff Norske Potetindustrier SA

Kjersti Sørby
Nortura SA

Erik Nielsen
Den Stolte Hane

Roger Hem
AL Honningcentralen

Halgeir Jakobsen
Tromspotet AS

Ernst Ole Ruch
Toten Eggbakkeri AS

Johannes Vinge
Caesar Salad AS

Terje Viken
Frosta Flor AS

Erik Salte
Nødland & Gundersen Eftf. AS

Arnt Ove Dalebø
Mills DA

Per Johan Pedersen
Meråker Kjøtt AS

Stein Ove Jordal
Skjeggerød AS

Ola Hopperstad
Sognabær DA

Marius Egge
Egge Gård

Bente Brevik
Stabburet AS

I tillegg møter Tine SA med en representant i utvalget.

**Merkebrukerutvalg Spesialitet
og Beskyttede betegnelser:**

Britt Sauar (leder)
Epleblomsten AS

Trond Wilhelm Lund
Rørosmeieriet AS

Svein Andreassen
Tind Spekevarer AS

Ken Albert Abrahamsen
Varanger Vilt AS

Egil Smith-Meyer
Tingvollst

Arve Iversen
Troll Salmon AS

Anne Berthe Lerberg
Ringerikspotet BA

Fagutvalg Spesialitet:

Anne-Kathrine Fossum (leder)
Fylkesmannen i Hedmark

Nina Veflen Olsen
Nofima Mat

Harald Osa
Norsk Matkultur

Arnfinn Nordhus
*BI og Norges Varehandels
Høyskole*

Ingvar Hage
Bioforsk

Kari Merete Griegel
Norske Sjømatbedrifters

Landsforbund
Aud Herbjørg Kvalvik
Innovasjon Norge

Faggruppe KIL:

Hadle Nevøy (leder)
Fylkesmannen i Rogaland

Katrine Røed Meberg
Norsk Gartnerforbund

Bjarne Leonhardsen
Norges Bondelag

Solveig Skøgs
Norges Bondelag

Siv Mossleth
Norsk Bonde- og

Småbrukarlag

Tor Odin Kjosvatn
Norsk Bonde- og

Småbrukarlag

Observatører:
Per Ofstad
Landbruks- og

matdepartementet
Synnøve Kjos Frank
Statens landbruksforvaltning

KSL Faggruppe Husdyr:

Trond Spanne (leder)
Olaf Godli

Ingunn Sognes

Tone Roalkvam
Vibeke Mo
Terje Iversen
Olav Røysland
Ida Olsen
Marlene Furnes Bagley
Tor Arne Moen (observ.)

Faggruppe Planter:

Kåre Holand (leder)
Øystein Pugerud
Olav Brattaas
Nina Heiberg
Einar Strand
Øivind Juel
Åsmund Bjertnæs
Oddmund Østebø
Per Y. Steinsholt
Terje Swensen
Marit Lilleby Kvarme (observ.)

**Faggruppe Helse, miljø
og sikkerhet:**

Arne Grue (leder)
Jon Trøite
Anne Marie Heiberg
Christian Brevig
Oddvar Tjernshaugen
Tove Auren
Ingrid Haug
Knut Martin Glesne (observ.)

Faggruppe Inn på tunet:

Ingunn Sigstad Moen (leder)
Mats Olsen
Anne Kallevik Grutle
Jan Elgvang
Gry Ingvil Agjeld
Kari Frøseth
Tommy Hernes
Gina Krogsvold
Kjell Bruvoll (observ.)
Knut Martin Glesne (observ.)

KSL Arbeidsutvalg:

Knut Sjøvold (leder)
Jens Edvard Kase
Trond Spanne
Arne Grue
Kåre Holand

Årsregnskap 2010

	Note	2010	2009
Driftsinntekter			
Inntekter fra Landbruks- og matdepartementet		46 000 000	38 000 000
Inntekter fra Mattilsynet		350 000	0
Administrasjon av KIL-midler		650 000	400 000
Generisk markedsføring av økologisk mat		2 691 864	2 500 000
Nyt Norge	7	10 912 100	10 000 000
Annen driftsinntekt		3 285 292	1 980 507
Sum driftsinntekter		<u>63 889 255</u>	<u>52 880 507</u>
Driftskostnader			
Lønnskostnad	4	14 301 123	14 535 683
Markedsføring og kommunikasjon		25 227 546	18 367 947
Revisjoner		9 796 989	10 097 599
Avskrivning	2	235 172	228 971
Annen driftskostnad		13 100 144	13 893 867
Sum driftskostnader		<u>62 660 974</u>	<u>57 124 067</u>
Driftsresultat		<u>1 228 282</u>	<u>-4 243 560</u>
Finansinntekter og finanskostnader			
Annen finansinntekt		369 272	313 831
Annen finanskostnad		7 022	2 944
Netto finansposter		<u>362 250</u>	<u>310 887</u>
Ordinært resultat før skattekostnad		<u>1 590 532</u>	<u>-3 932 673</u>
Årsresultat		<u>1 590 532</u>	<u>-3 932 673</u>
Overføringer og disponeringer			
Overføringer annen egenkapital		<u>1 590 532</u>	<u>-3 932 673</u>

Balanse

	Note	31.12.2010	31.12.2009
Anleggsmidler			
<i>Varige driftsmidler</i>			
Driftsløsøre, inventar og kontormaskiner	2	348 141	583 313
Sum varige driftsmidler		<u>348 141</u>	<u>583 313</u>
Omløpsmidler			
<i>Fordringer</i>			
Kundefordringer og opptjent inntekt		3 583 822	155 739
Andre fordringer		146 441	551 160
Sum fordringer		<u>3 730 263</u>	<u>706 899</u>
Bankinnskudd, kontanter og lignende	5	22 803 401	17 836 348
Sum omløpsmidler		<u>26 533 664</u>	<u>18 543 247</u>
Sum eiendeler		<u>26 881 805</u>	<u>19 126 560</u>
Egenkapital			
<i>Innskutt egenkapital</i>			
Stiftelseskapital	3	100 000	100 000
Annen innskutt egenkapital		200 000	200 000
Sum innskutt egenkapital		<u>300 000</u>	<u>300 000</u>
<i>Opptjent egenkapital</i>			
Annen egenkapital	3	7 459 560	5 869 029
Sum opptjent egenkapital		<u>7 459 560</u>	<u>5 869 028</u>
Sum egenkapital		<u>7 759 560</u>	<u>6 169 028</u>
Gjeld			
<i>Avsetning for forpliktelser</i>			
Pensjonsforpliktelser	6	2 417 922	2 291 506
<i>Kortsiktig gjeld</i>			
Leverandørgjeld		4 181 362	2 165 028
Skyldige offentlige avgifter		-453 811	-1 250 153
Ubrukte KIL-midler		11 717 945	7 908 071
Annen kortsiktig gjeld		1 258 825	1 842 380
Sum kortsiktig gjeld		<u>16 704 321</u>	<u>10 666 026</u>
Sum gjeld		<u>19 122 245</u>	<u>12 957 532</u>
Sum egenkapital og gjeld		<u>26 881 805</u>	<u>19 126 560</u>

Noter til regnskapet

Note 1 - Regnskapsprinsipper

Årsregnskapet er satt opp i samsvar med regnskapslovens bestemmelser og god regnskapsskikk for små foretak.

Inntekter

Inntektsføring av tilskudd og bevilgninger gjøres basert på retningslinjer i henhold til tilsagn. Tjenester inntektsføres i takt med utførelsen. Andelen av inntekter som knytter seg til fremtidige ytelser balanseføres som uopptjent inntekt, og inntektsføres deretter i takt med opptjeningstid.

Klassifisering og vurdering av balanseposter

Omløpsmidler og kortsiktig gjeld omfatter poster som forfaller til betaling innen ett år etter balansedagen, samt poster som knytter seg til varekretsløpet. Øvrige poster er klassifisert som anleggsmiddel/langsiktig gjeld.

Omløpsmidler vurderes til laveste av anskaffelseskost og virkelig verdi. Kortsiktig gjeld balanseføres til nominelt beløp på etableringstidspunktet.

Anleggsmidler vurderes til anskaffelseskost, men nedskrives til virkelig verdi ved verdifall som ikke forventes å være forbigående. Anleggsmidler med begrenset økonomisk levetid avskrives planmessig.

Fordringer

Kundefordringer og andre fordringer er oppført i balansen til pålydende etter fradrag for avsetning til forventet tap. Avsetning til tap gjøres på grunnlag av individuelle vurderinger av de enkelte fordringene. I tillegg gjøres det for øvrige kundefordringer en uspesifisert avsetning for å dekke antatt tap.

Varige driftsmidler

Varige driftsmidler balanseføres og avskrives over driftsmidlets forventede økonomiske levetid. Direkte vedlikehold av driftsmidler kostnadsføres løpende under driftskostnader, mens påkostninger eller forbedringer tillegges driftsmidlets kostpris og avskrives i takt med driftsmidlet. Dersom gjenvinnbart beløp av driftsmiddelet er lavere enn balanseført verdi foretas nedskrivning til gjenvinnbart beløp. Gjenvinnbart beløp er det høyeste av netto salgsverdi og verdi i bruk. Verdi i bruk er nåverdien av de fremtidige kontantstrømmene som eiendelen vil generere.

Bruk av estimater

Ledelsen har brukt estimater og forutsetninger som har påvirket resultatregnskapet og verdsettelsen av eiendeler og gjeld, samt usikre eiendeler og forpliktelser på balansedagen under utarbeidelsen av årsregnskapet i henhold til god regnskapsskikk.

Pensjoner

Stiftelsen finansierer sine pensjonsforpliktelser overfor de ansatte gjennom en kollektiv pensjonsordning. Stiftelsen plikter å ha tjenstepensjon etter lov om obligatorisk tjenstepensjon, og stiftelsens pensjonsordning tilfredsstillende dette kravet. Den årlige betalte premien kostnadsføres.

I tillegg finansieres Einar Ingvoldstads pensjon over driften. Beregning omtales i note 6.

Noter til regnskapet

Note 2 - Varige driftsmidler

	Biler	Inventar	Kontormaskin	Sum
Anskaffelseskost 01.01.	76 563	857 835	190 812	1 125 210
Anskaffelseskost 31.12.	76 563	857 835	190 812	1 125 210
Akk.avskrivning 31.12.	76 563	-545 630	-154 876	-700 506
Balanseført pr. 31.12.	0	312 205	35 936	348 141
Årets avskrivninger	0	171 568	63 604	235 172
Økonomisk levetid	5 år	5 år	3 år	
Avskrivningsplan	Lineær	Lineær	Lineær	

Note 3 - Egenkapital

	Stiftelseskapital	Annen innskutt egenkapital	Annen egenkapital	Sum
Egenkapital 01.01.	100 000	200 000	5 869 028	6 169 028
Årsresultat	0	0	1 590 532	1 590 532
Egenkapital 31.12.	100 000	200 000	7 459 560	7 759 560

Note 4 - Lønnskostnader, antall ansatte, lån til ansatte og godtgjørelse til revisor

<i>Lønnskostnader</i>	2010	2009
Lønninger	10 567 065	10 968 620
Arbeidsgiveravgift	1 729 716	1 785 280
Pensjonskostnader	1 605 448	1 518 728
Andre ytelser	398 894	263 056
Sum	<u>14 301 123</u>	<u>14 535 684</u>

Selskapet har i regnskapsåret sysselsatt totalt 17 årsverk.

Noter til regnskapet

Ytelser til ledende personer

	Lønn	Pensjonsutgifter	Andre godtgjørelser
Administrerende direktør	1 031 991	163 707	1 046
Konstituert administrerende direktør	907 564	232 029	7 212
Styret	379 500	0	0

Selskapet er pliktig til å ha tjenstepensjonsordning etter lov om obligatorisk tjenstepensjon. Selskapets pensjonsordninger tilfredsstiller kravene i denne lov. Den årlige betalte premien kostnadsføres løpende.

I tillegg finansieres Einar Ingvoldstads pensjon over driften. Beregning omtales i note 6.

Godtgjørelse til revisor er fordelt på følgende:

Revisjon	66 700
Andre tjenester	10 000

Merverdiavgift er ikke inkludert i revisjonshonoraret.

Note 5 - Bankinnskudd

Øremerkede KIL-midler inngår i bankbeholdning per 31.12.10 med kr 12 147 537.

Bundne skattetrekksmidler utgjør	2010 876 524
----------------------------------	------------------------

Note 6 - Pensjonsforpliktelser

Det er i regnskapet for 2010 beregnet en avsetning for dekning av pensjonsforpliktelse til tidligere administrerende direktør Einar Ingvoldstad. Endringen i forpliktelsen er resultatført.

Forutsetninger lagt til grunn for estimert forpliktelse:

- Diskonteringsrente: 4,6 %
- Avkastning på pensjonsmidler: 5,4 %
- G-regulering: 3,75 %
- Forventet varighet på pensjonsytelsen baseres på data fra SSB

Estimert nåverdi pensjonsforpliktelse	2010 2 417 922	2009 2 291 506
---------------------------------------	--------------------------	--------------------------

Noter til regnskapet

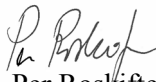
Note 7 - Regnskapssammendrag for Nyt Norge


Kostnader til Nyt Norge beløper seg for 2010 til totalt kr 21 219 940,-. Beløpet inkluderer markedskommunikasjon og administrative kostnader.

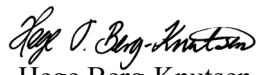
Regnskapssammendraget for aktiviteter tilknyttet Nyt Norge viser følgende kostnader for 2010:

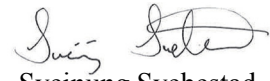
Lønnskostnad	1 958 469
Markedsføring og kommunikasjon	18 752 927
Andre driftskostnader	508 544

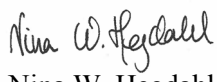
31. desember 2010
22. februar 2011



Per Roskifte
styreleder

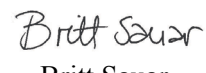

Nils T. Bjørke
nestleder

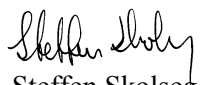

Hege Berg-Knutsen
styremedlem

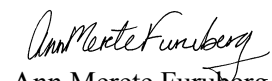

Sveinung Svebestad
styremedlem



Nina W. Hegdahl
styremedlem


Trond Reierstad
styremedlem

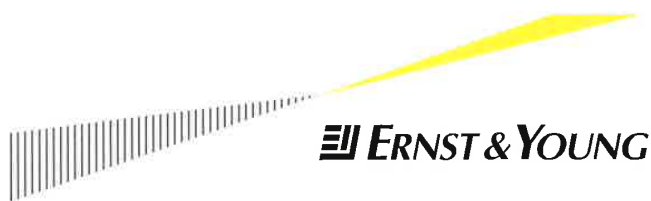

Britt Sauar
styremedlem


Steffen Skolseg
styremedlem


Ann Merete Furuberg
styremedlem


Henrik Solbu
administrerende direktør (konstituert)

Revisjonsberetning



Til styret i
Stiftelsen KSL Matmerk

Statsautoriserte revisorer
Ernst & Young AS

Dronning Eufemias gate 6, NO-0191 Oslo
Oslo Atrium, P.O.Box 20, NO-0051 Oslo

Foretaksregisteret: NO 976 389 387 MVA

Tlf.: +47 24 00 24 00

Fax: +47 24 00 24 01

www.ey.no

Medlemmer av Den norske Revisorforening

REVISORS BERETNING

Uttalelse om årsregnskapet

Vi har revidert årsregnskapet for stiftelsen KSL Matmerk, som består av balanse per 31. desember 2010, resultatregnskap for regnskapsåret avsluttet per denne datoen, og en beskrivelse av vesentlige anvendte regnskapsprinsipper og andre noteopplysninger.

Styrets og administrerende direktørs ansvar for årsregnskapet

Styret og administrerende direktør er ansvarlig for å utarbeide årsregnskapet og for at det gir et rettviseende bilde i samsvar med regnskapslovens regler og god regnskapsskikk i Norge, og for slik intern kontroll som styret og administrerende direktør finner nødvendig for å muliggjøre utarbeidelsen av et årsregnskap som ikke inneholder vesentlig feilinformasjon, verken som følge av misligheter eller feil.

Revisors oppgaver og plikter

Vår oppgave er å gi uttrykk for en mening om dette årsregnskapet på bakgrunn av vår revisjon. Vi har gjennomført revisjonen i samsvar med lov, forskrift og god revisjonsskikk i Norge, herunder International Standards on Auditing. Revisjonsstandardene krever at vi etterlever etiske krav og planlegger og gjennomfører revisjonen for å oppnå betryggende sikkerhet for at årsregnskapet ikke inneholder vesentlig feilinformasjon.

En revisjon innebærer utførelse av handlinger for å innhente revisjonsbevis for beløpene og opplysningene i årsregnskapet. De valgte handlingene avhenger av revisors skjønn, herunder vurderingen av risikoene for at årsregnskapet inneholder vesentlig feilinformasjon, enten det skyldes misligheter eller feil. Ved en slik risikovurdering tar revisor hensyn til den interne kontrollen som er relevant for stiftelsens utarbeidelse av et årsregnskap som gir et rettviseende bilde. Formålet er å utforme revisjonshandlinger som er hensiktsmessige etter omstendighetene, men ikke for å gi uttrykk for en mening om effektiviteten av stiftelsens interne kontroll. En revisjon omfatter også en vurdering av om de anvendte regnskapsprinsippene er hensiktsmessige og om regnskapsestimaterne utarbeidet av ledelsen er rimelige, samt en vurdering av den samlede presentasjonen av årsregnskapet.

Etter vår oppfatning er innhentet revisjonsbevis tilstrekkelig og hensiktsmessig som grunnlag for vår konklusjon.

Konklusjon

Etter vår mening er årsregnskapet for stiftelsen KSL Matmerk avgitt i samsvar med lov og forskrifter og gir et rettviseende bilde av stiftelsens finansielle stilling per 31. desember 2010 og av dens resultater for regnskapsåret som ble avsluttet per denne datoen i samsvar med regnskapslovens regler og god regnskapsskikk i Norge.

Uttalelse om øvrige forhold*Konklusjon om årsberetningen*

Basert på vår revisjon av årsregnskapet som beskrevet ovenfor, mener vi at opplysningene i årsberetningen om årsregnskapet, forutsetningen om fortsatt drift er konsistente med årsregnskapet og i samsvar med lov og forskrifter.

Konklusjon om registrering og dokumentasjon

Basert på vår revisjon av årsregnskapet som beskrevet ovenfor, og kontrollhandlinger vi har funnet nødvendig i henhold til internasjonal standard for attestasjonsoppdrag (ISAE) 3000 «Attestasjonsoppdrag som ikke er revisjon eller begrenset revisjon av historisk finansiell informasjon», mener vi at styret og administrerende direktør har oppfylt sin plikt til å sørge for ordentlig og oversiktlig registrering og dokumentasjon av stiftelsens regnskapsopplysninger i samsvar med lov og god bokføringskikk i Norge.

Konklusjon om utdelinger og forvaltning

Basert på vår revisjon av årsregnskapet som beskrevet ovenfor og kontrollhandlinger vi har funnet nødvendige i henhold til internasjonal standard for attestasjonsoppdrag (ISAE) 3000, mener vi stiftelsen er forvaltet og utdelinger er foretatt i samsvar med lov, stiftelsens formål og vedtektene for øvrig.

Oslo, 24.februar 2011

ERNST & YOUNG AS



Kjetil Andersen
statsautorisert revisor

Ansatte

KSL Matmerk har 17 ansatte. Virksomheten er organisert i tre avdelinger.

Avdeling Marked og merkeordninger, ledes av Marit Jerven og har ansvar for alt arbeid med merkeordningene NYT NORGE, Beskyttede betegnelser, og Spesialitet. I tillegg har avdelingen ansvar for markedsføring av økologisk mat og markedstjenester.

Avdeling Kvalitet, forvaltning og revisjon ledes av Henrik Solbu, og avdelingen har ansvar for alt arbeid med KSL-standarder og -revisjoner, i tillegg har avdelingen ansvar for forvaltning av KIL-midlene.

Stab ledes av Mette Sørensen, og avdelingen har ansvar for daglig økonomistyring, IT og øvrige administrative oppgaver.

Styret i KSL Matmerk besluttet i desember 2010 å lyse ut stillingen som administrerende direktør i KSL Matmerk, etter at Gabriella Danmark - av helsemessige årsaker - valgte å gå over i stilling som spesialrådgiver.

Henrik Solbu er konstituert administrerende direktør fram til ny direktør er på plass i KSL Matmerk.



Henrik Solbu



Dagrun Aaen



Ketil Nordseth



Gunnhild
Kristianslund



Gabriella
Danmark



Marit Jerven



Nina Hegdahl



Jan Sverre
Nordstad



Jarle Torgersen



Ragna Kronstad



Frode
Kristensen



Greta Hardal



Tore Jarmund



Mette Sørensen



Nina
Vikshåland



Line Berit
Sveen



Camilla
Stranger-Thorsen



Merkebrukere

Spesialitet

201 godkjente spesialiteter 31.12.2010

Beskyttede betegnelser

18 Beskyttede betegnelser 31.12.2010

Nyt Norge

650 godkjente produkter 31.12.2010

Se også www.nyt norge.no, www.spesialitet.no og www.beskyttedebetegnelser.no for mer informasjon om produkter og bedrifter.

NORDLAND:

- Lofotprodukt AS, Leknes
- Nortura SA, Bodø
- Sjøblink Blokken AS/Sigerfjord Fisk AS, Sortland
- Bedriftssammenslutningen for Tørrfisk fra Lofoten

NORD-TRØNDELAG:

- Gangstad Gårdsysteri, Inderøy
- Gjorv Gård, Inderøy
- Skjenningbakeren, Røra
- Basturøykerne, Grong
- Frostaflo AS, Stjørdal
- Caesar Salad AS, Frosta

MØRE OG ROMSDAL:

- Sunnmøre Røykeri AS, Ørskog
- Tind Spekevarer AS, Stranda
- Tine SA, Tresfjord
- Den glade ku, Tingvoll
- Tingvollst, Torjulvågen

SOGN OG FJORDANE:

- Tine SA, Vik
- Sognabær DA, Vangsnes

TROMS:

- Aron Mat AS, Blåmannsvik
- Reisa AS, Sørkjosen
- Produsentorganisasjonen Ottar, Silsand
- Tromspotet AS, Silsand

FINNMARK:

- Varanger Vilt AS, Bugøynes
- Nordlysmat, Alta

SØR-TRØNDELAG:

- Galåvolden Gård, Røros
- Rørosmeieriet AS, Røros
- Rørosbaker'n AS, Røros
- Bortistu Gjestegard AS, Lønset
- Fjellmandel Oppdal BA, Oppdal

OPPLAND:

- Bjorli Fjellmat AS, Bjorli
- Tine Meieriet Øst, Dovre
- Valdres Rakfisk BA, Valdres
- Skjåkmat AS, Skjåk
- Bagn Pølsemakeri AS, Bagn
- Annes Hage, Jevnaker
- Ottadalen Mølle AS, Ofoss
- Toten Eggpakkeri AS, Lena
- HOFF Norske Potetindustrier SA, Gjøvik
- Den Stolte Hane AS, Gjøvik

HEDMARK:

- Røroskjøtt AS, Os i Østerdalen

HORDALAND:

- Voss Kjøttindustri AS, Voss
- Nortura SA, Evanger
- Madam Bergen AS, Bergen
- TINE Meieriet Vest Hardanger SA, Øystese
- Hardanger Fjordfrukt BA, Utne
- Hardanger Siderprodusentlag, Ulvik
- Villsau frå Norskekysten PO, Manger

AKERHUS:

- Honningcentralen AL, Kløfta

OSLO:

- Nortura SA
- TINE SA
- Ostecompagniet AS
- FellesJuice AS
- Coop Norge Handel AS
- BAMA Gruppen AS

VESTFOLD:

- Kvelde Mel AS, Kvelde
- Holm Gård AS, Kvelde
- Stange Gårdsprodukt AS, Tønsberg

AUST AGDER:

- Jens Eide AS, Lillesand

ØSTFOLD:

- Ek Gårdspakkeri AS, Gressvik
- Troll Salmon AS, Engelsviken
- Stabburet AS, Fredrikstad

ROGALAND:

- Aronia Jæren DA, Voll
- Finny Sirevaag AS, Sirevåg
- Voll Ysteri, Voll
- Iskremgården, Vigrestad
- Nødland & Gundersen AS, Sandnes

TELEMARK:

- Epleblomsten, Akkerhaugen
- Holte Gård, Drangedal
- TINE Haukeli SA, Haukeli
- Skreppa AS, Morgedal

BUSKERUD:

- Ringerikspotet BA, Hønefoss
- Røyse Ringerikserterdyrkerlag, Røyse
- Aulie Lompebakeri AS, Solbergelva
- Egge Gård, Lier

KSL Matmerk • Postboks 487 - Sentrum, 0105 Oslo • Tollbugata 32
tlf. 24 14 83 00 • faks 24 14 83 13 • post@kslmatmerk.no • www.kslmatmerk.no

