

Udgivet 14.02.2024

Produktion af økologisk julesalat, spirer og mikrogrønt

Der gælder særlige regler for økologisk julesalat og spirede frø, som kun må produceres med brug af økologiske frø/planteforneringsmateriale.

Af Tove Mariegaard Pedersen, Birgit Ingvorsen

Dyrkningsregler for julesalat

Ved produktion af julesalat kan produktionscyklussen bestå af to faser: den ene i jord og den anden i jord, rent vand eller substrater. Hvis du vælger at udføre anden fase, som er drivningen af økologisk julesalat i vand eller andet inert medie, skal der benyttes økologisk planteforneringsmateriale. Den ikke-økologiske del af vækstmediet skal desuden være sammensat af produkter, som fremgår af positivlisten over plantebeskyttelsesmidler, gødning og desinfektionsmidler. Se gældende liste i bilag 1, 2 eller 4 i [Vejledning om økologisk jordbrugsproduktion](https://lbtst.dk/bedrift/oekologi/bliv-certificeret-oekolog/oekologisk-jordbrugsproducent). (<https://lbtst.dk/bedrift/oekologi/bliv-certificeret-oekolog/oekologisk-jordbrugsproducent>)

Dyrkningsregler for spirede frø

Du skal altid anvende økologiske frø til spireproduktion. Med en spire forstås her en plante, der anvendes før den udvikler synlige kimblade, og en spire er beregnet til at skulle spises hel - inklusive frøet. En spire tilføres ikke ekstra næring, men den udvikles udelukkende af den næring, der er i frøet. En spire er f.eks. en bønnespire eller en lucernespire.

Anden produktion af spirede frø, mikrogrønt

I produktion af spirede frø, f.eks. karse og rødbedespirer, som også kaldes mikrogrønt, skal du også anvende økologiske frø. Produktionen af spirede frø adskiller sig fra ovennævnte spireproduktion ved, at planten bliver høstet/afklippet, og at den høstede del spises uden frøet. Frøene bliver dyrket i et inert medie uden tilførsel af næring. Der må kun tilføres vand. Det inerte medie kan være sammensat af økologisk inert materiale. Det kan f.eks. være måtter af hamp eller kokos. Der er tale om en meget kort dyrkningsperiode for disse kulturer, og der bliver derfor ikke frigivet næringsstoffer. Det inerte medie kan også være sammensat af de inerte produkter, der fremgår af positivlisten over tilladte, ikke-økologiske gødningsstoffer og jordforbedringsmidler. Se gældende liste i bilag 2 i [Vejledning om økologisk jordbrugsproduktion](https://lbtst.dk/bedrift/oekologi/bliv-certificeret-oekolog/oekologisk-jordbrugsproducent). (<https://lbtst.dk/bedrift/oekologi/bliv-certificeret-oekolog/oekologisk-jordbrugsproducent>)

Når du producerer bladkrydderurter, f.eks. basilikum, purløg og persille, skal du også anvende økologiske frø, men det er muligt at søge dispensation til anvendelse af ikke-økologisk frø. Se tabel herunder.

Spirer	Øvrig produktion af spirede frø	Planter
Kimblad Hele planten spises Må ikke tilføres ekstra næring Dyrkes i inert medie	Få rigtige blade Planten høstes/afklippes Må ikke tilføres ekstra næring Dyrkes i inert medie	Mange blade Sælges med potten/bruges som udplantningsplanter eller dyrkes i bundjord

Forskel på spirer, anden produktion af spirede frø og planter. Fra Vejledning om økologisk jordbrugsproduktion 2025.

Yderligere information

- [Link til Vejledning om økologiske jordbrugsproduktion \(https://lbt.dk/bedrift/oekologi/bliv-certificeret-oekolog/oekologisk-jordbrugsproducent\)](https://lbt.dk/bedrift/oekologi/bliv-certificeret-oekolog/oekologisk-jordbrugsproducent)
- [Link til detailreglerne om produktion af julesalat og spirede frø på EU-Kommissionens hjemmeside \(https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/HTML/?uri=CELEX:32021R0716&from=DA\)](https://eur-lex.europa.eu/legal-content/DA/TXT/HTML/?uri=CELEX:32021R0716&from=DA)

Vær også opmærksom på eventuelle supplerende sporbarhedskrav, hygiejne og egenkontrol.

STØTTET AF

Promilleafgiftsfonden for landbrug

For mere information



Tove Mariegaard Pedersen

Specialkonsulent
 Jordfrugtbarhed, korn,
 OrganicXseeds
 +45 40 25 63 33
 tove@icoel.dk



Birgit Ingvorsen

Chefkonsulent
 Regler, tilskud
 +45 23 74 37 98
 biin@icoel.dk