

TOIDUKVALITEEDIKAVA „PEIPSI SIBUL“ EESKIRI

Geograafiline piirkond ja ajalooline taust

Peipsimaa on peamine „Peipsi sibula“ sibulakasvatuspriirkond, mis asub Peipsi järve läänerannikul. Sellise geograafilise asukoha, Peipsi järve (neljas järv Euroopas suuruse järgi) mõju tõttu on väga eripärased kliimatingimused. Suure veekogu naabruskiht teeb kliima pehmemaks. Sügisel järv säilitab pikka aega soojust, mis tasandab õhutemperatuuri kõikumist. Kevadel aga järv aeglustab maapinna kiiret soojenemist, mis toetab mullastiku veebilanssi ja niiskuserežiimi sibula idanemise ajal.

Peipsiäärne ala on kahkjate ehk näivleetunud (Stagnic Lunisol) saviliiv- või liivsavimuldade piirkond alla keskmise põllumuldade viljakusega. Peipsi järve lähedastel põldudel on huumuse kiht väga paks, keskmiselt 0.5 meetrit ja mõnedel kohtadel ulatab kuni 0.7 meetrini. Mitusada aastat tagasi veetase Peipsi järvel oli kõrgem kui tänapäeval ja see piirkond oli kaetud järveveega. Huumusesisaldusega kiht on muld järvemudaga, järvesetetega ehk sapropeliga. Mudasetted moodustasid kobeda, sügava ja viljaka pinnase, mis hoiab hästi vett.

Kasutusvaldkondadest rääkides on sibulakasvatuspriirkonna alade mullad ökoloogiliselt puhtad ning pinnases on piisavalt veevarusid kogu niisutussüsteemi tagamiseks ja omapärased maaharimismeetodid säilivad mullakvaliteeti kõrgel tasemel ning kohaliku ökosüsteemi puutumatuks. Muldade kivisus on väga madal, seega kõik töötapid toimetakse käsitsi.

Sibulakasvatus Peipsiäärses piirkonnas hakkas arenema 19. sajandi keskel kui kohalikud inimesed, enamuse neist olid vene vanausulised, tõid Venemaalt Penza oblasti Bessonovka küla talupoegade aretatud Bessonovski rahvusliku sibulasordi Peipsimaale. Bessonovski sibulasort kohanes väga hästi ja hakkas kohalikes tingimustes andma väga hea kvaliteediga suuri, stabiilseid saake. Tuli võimalus eksportida sibulat Venemaale, hiljem Sibulatootjate Ühistu moodustamisega 1930-ndatel aastatel oli sibulatarbimise partner ka Soome, kuhu sibulasaaki saadeti laevadega. Kohalikud inimesed said uue eluallika. Peipsiäärses piirkonnas on sibulakasvatamise alast oskusteavet antud edasi põlvest põlve ja see on säilinud tänaseni. Geograafilises piirkonnas sibulate tootmisega tegelevad ettevõtjad ja põllumajandustalud ühendasid oma oskused ja aegade jooksul valiti välja paremini kohastunud sort ning töötati välja selle tootmise tehniline külg alates seemnete saamisest kuni lõpptoote pakkumiseni.

Peipsi ääres on kujunenud välja põllumajandussüsteem, mida iseloomustab selliste väikeste sibulatootjate tihe võrgustik, kes tegelevad üksnes köögiviljade kasvatamisega avamaal väikestel maatükkidel, mis tavaliselt on üksteisest eraldatud ainult mururibadega ja mis moodustavad oma ökosüsteemiga maatükkide võrgu.

Toidukvaliteedikavas osalemise tingimused ja kord

Toidukvaliteedikavas võivad osaleda kõik lõpptoote „Peipsi sibul“ (sordid Bessonovski ja Jõgeva 3) tootjad, kes kasvatavad sibulat Ida-Eestis Peipsi järve rannikul Rae külast Jõgevamaal kuni Ljubnitsa küalani Põlvamaal või Piirisaarel ja järgivad toidukvaliteedikavas osalejale kehtestatud nõudeid. Toidukvaliteedikavas osalemiseks tuleb MTÜ-le Peipsimaa Sibulatootjad esitada vastav avaldus. Taotleja kinnitab avalduses allkirjaga kohustust täita toidukvaliteedikava eeskirja nõudeid. MTÜ kontrollib taotleja osalemiseks vajalike nõuetele vastavust ning kannab taotleja toidukvaliteedikavas osalejate nimekirja.

Toidukvaliteedikavas osaleja osalemise tingimused:

- 1) peab arvestust lõpptoote tootmise ja turustamise üle;
- 2) osalejale ei ole tehtud ettekirjutusi toidu- ja söödaohutuse, looma- ja taimetervise ning loomade heaolu nõuete rikkumise osas;
- 3) järgib toidukvaliteedikava „Peipsi sibul“ kohustuslikku tootmismeetodit , pakendamise ja märgistamise nõudeid;
- 4) kannab üks kord aastas toidukvaliteedikava rakendava tootjarühma valitud sõltumatu sertifitseerimisorgani poolt läbiviidava järelevalve kulud;
- 5) ei tee takistusi sõltumatule sertifitseerimisorganile järelevalve teostamisel ning esitab järelevalve läbiviimise käigus vajalikud dokumendid;
- 6) toidukvaliteedikavas osalev füüsiline isik, kes ei ole kantud äriregistrisse, saab turustada toidukvaliteedikava raames oma toodangut üksnes MTÜ kaudu.

Toidukvaliteedikava eeskirja nõudeid rikkuvad toidukvaliteedikavas osalejad kustutatakse osalejate nimekirjast üldkoosoleku otsusega.

Realiseeritav lõpptoode

Müügiks realiseeritakse :

- 1) mugulsibulad

Toidukvaliteedikava raames toodetava toote kohustuslik tootmismeetod

Kõik tootmisetapid alates seemnete ettevalmistamisest, taimede- , tippisibulate- ja seejärel sibulate kasvatamine, kuivatamine ning pakendamine toimuvad iga toidukvaliteedikavas osaleja poolt kohapealses talus.

Taimede kasvatamiseks kasutatavad seemnesordid on ajalooline Venemaalt sissetoodud kohalik sort „Bessonovski“ ja Jõgeva Sordiaretuse Instituudi poolt aretatud sort „Jõgeva 3“. „Jõgeva 3“ on aretatud kohalikust sordist „Bessonovski“, mis on aretajate poolt nimetatud kohalikuks sordist „Peipsiäärne“. Aretajad Julius Aamissepp ja Valve Jaagus.

Sibulakasvatus toimub kolmeastmeliselt. Esimesel aastal saadakse seemnesibulatest sibulaseemned. Seemnesibulateks valitakse välja suured ja terved sibulad. Teisel aastal kasvatatakse seemnetest tippisibulad, millede suurus on 1-3 cm. Tippisibulad kuivatatakse ja säilitatakse järgmise aasta kevadeni. Kolmandal aastal istutatakse sibulad peenardele ja kasvatatakse müügiks sobilikud mugulsibulad.

Kohustuslik tootmismeetod

Kõik tootmisetapid toimuvad käsitsi. Ühelgi tootmisetapil ei kasutata tehnikat.

1. Kasvupinna ettevalmistamine ja väetamine:

Sibulad kasvatatakse kõrgetel peenardel. Peenardevahe sügavuseks on huumusekihi sügavus, ehk keskmiselt 0,5 m. Väetiseks kasutatakse komposti, mis on saadud eelmise aasta kõdust (puulehed ja rohi, mis korjatakse peenravahedesse) ja koduloomade sõnnikut. Eelmise aasta peenravahe tehakse peenraks, uus peenravahe jääb eelmise aasta peenra keskele. Peenravahed kaevatakse kuni liiva või savikihini. Kui muld on liiga happeline, kasutatakse mulla neutraliseerimiseks puutuhka. Mineraalväetisi ei ole lubatud kasutada.

2. Sibulataimede hooldamine kasvuperioodil:

Kasvuperioodil toimub mullapinna kobestamine ja umbrohu hävitamine rohimise teel. Peenraid rohitakse tavaliselt kaks korda hooaja jooksul või vastavalt vajadusele. Sibulataimi tavaliselt ei kasteta, sest kõrgetes peenardes on soodne veetase. Vajadusel kastetakse tippisibula taimi. Putukatõrjeks kasvuperioodil kasutatakse soolalahust. Keemilisi umbrohu- ja taimekaitsevahendeid ei ole lubatud kasutada.

3. Sibulate kuivatamine ja säilitamine:

Koos vartega koristatud sibulamugulad kuivatatakse päikese käes 2-3 päeva, et hävitada seeneeosed. Seejärel sibulaid tuulutatakse õues värke õhu käes ca kaks nädalat. Korraliku säilimise tagamiseks viiakse tuulutatud sibulad kuivadesse ja soojadesse ruumidesse üle kuivatamiseks. Sibulaid säilitatakse kuivades ruumides.

Tippisibulad kuivatatakse samade meetoditega kui mugulsibulaid. Tippisibulaid hoitakse üle talve soojas ja kuivas ruumis (ca 20-25°C). Seemnete saamiseks valitud suured ja terved mugulsibukad säilitatakse jahedas keldris.

4. Lõpptoodete pakendamine

Mugulsibulad pakendatakse :

- 1) võrkudesse netokaaluga kuni 20 kg;
- 2) paberkottidesse netokaaluga kuni 5 kg;
- 3) punutult põimikutesse (mugulsibulad seotakse kahekaupa ja kinnitatakse nõõrile);

5. Pakendite märgistamine.

Pakendid märgistatakse vastavalt punktile (Lõpptoote märgistamise kord).

Lõpptoote kvaliteeti iseloomustavad põhinäitajad, mida saab kasutada kvaliteedi kontrollimisel

Realiseeritava toote mugula mass on 25-150 grammi. Sibulakuju on lapik, lapik-ümar või lapik-ümar koonusekujulise tippotsaga. Sibulakoore värv on roosakaskollane, roosakaspruun või kollane. Seespool olevad lihavsoomused on mahlased, valged ja kaetud valge või erineva violetse tooni nahakusega. Üks tippisibul kasvatab sibulapesakonna, milles on keskmiselt 4 sibulat. Sibul on hea säilivusega. Sibula kuivainesisaldus on 13-19 %.

1. Mugulsibula kvaliteedi näitajad:

- terved ja puhtad;
- haigus- ja kahjuritevabad;
- kõvad ja tihked;
- ilma juurenarmasteta;
- ilma võõra lõhnata;
- 1 mugula mass 25-150 g;
- kuivaine sisaldus 13-19 %;

Abinõud kohustusliku tootmise meetodi järgimise tagamiseks. Lõpptoote eriliste omaduste kontrollimise miinimumnõuded ja kord

1. Nõuete järgimise tagamine:

Iga toidukvaliteedikavas osaleja kohustub järgima toidukvaliteedikava eeskirja nõudeid. Toidukvaliteedikava eeskirja nõuete täitmist kontrollib MTÜ Peipsi sibul poolt valitud sõltumatu sertifitseerimisorgani ülesandeid täitev isik üks kord aastas. Nõuete rikkumise korral vormistatakse kontrolli aktis toidukvaliteedikavas osalejale ettekirjutus ning märgitakse nõuete rikkumise likvideerimise aeg. Seejärel teostatakse järelkontroll. Korralise- ja järelkontrolli kulud kannab toidukvaliteedikavas osaleja. Korduvate eeskirja rikkumiste või järelevalve teostamise takistamise korral võib MTÜ üldkoosoleku otsusega toidukvaliteedikavas osalejate nimekirjast kustutada.

2. Kvaliteedi kontrollimise miinimumnõuded kord:

Toidukvaliteedikavas osaleja toodangu kvaliteeti kontrollib MTÜ poolt valitud sõltumatu sertifitseerimisorgani ülesandeid täitev isik. Kontrolli teostamise sageduseks on vähemalt 1 kord aastas. Kontrollija hindab sibula kvaliteeti järgmiste näitajate alusel:

- vastavus organoleptilistele näitajatele (terved ja puhtad, haigus- ja kahjuritevabad, kõvad ja tihked, ilma juurenarmasteta, ilma võõra lõhnata);
- mugulate massi nõuetele vastavuse kontroll (kaalutakse 10 väiksema (min 25g) 10 suurema (max 150g) sibula mass);
- kuivainesisaldus (13-19%);

Lõpptoote märgistamise kord

Pakendatud sibulad varustatakse etiketiga, millel on järgmine teave:

- 1) toote nimetus „Peipsi sibul“;
- 2) toote netokaal;
- 3) väljend „Riiklikult tunnustatud toidukvaliteedikava“
- 4) pakendamise süksuse kindlakstegemise tähistus (talude või MTÜ nimi);

Nõuded sertifitseerimisorgani ülesandeid täitvale isikule ja valimise kord

Sertifitseerimisorgani ülesandeid täitev isik valitakse MTÜ toidukvaliteedikavas osalejate poolt üldkoosoleku otsusega. Valitud sertifitseerimisorgan peab esitama MTÜ-le dokumendi, mis tõendab tema pädevust toidukvaliteedikavas sätestatud nõuete järgimise kontrollimiseks. Juhul, kui toidukvaliteedikavas osalejad ei ole rahul valitud sertifitseerimisorgani poolt sooritatud kontrolli toimingutega või sertifitseerimisorgan ei täida eeskirjas sätestatud kontrolli sagedust, võib MTÜ toidukvaliteedikavas osalejate üldkoosoleku otsusega valida uue vastavat pädevust omava sertifitseerimisorgani ülesandeid täitva isiku.

Igat toidukvaliteedikavas osalejat kontrollitakse sertifitseerimisorgani ülesandeid täitva isiku poolt üks kord aastas. Järelevalveviisi käigus kontrollitakse toidukvaliteedikava eeskirjas sätestatud nõuete järgimist. Eeskirjaga kehtestatud nõuete järgimise kontrollimiseks võetakse kontrollimise käigus võimalusel toodetest proove realiseeritava toote kuivainesisalduse kontrollimiseks (13-19%). Analüüside teostamiseks valib pädeva labori sertifitseerimisasutus. Järelevalveviisi kohta koostatakse akt kahes eksemplaris, millest 1 allkirjastatud eksemplar esitatakse MTÜ-le. Analüüside ja järelevalve kulud kannab MTÜ. Pika tootmisprotsessi tõttu

(varakevadest sügiseni), võidakse toidukvaliteedikavas osalejaid kontrollida erinevates tootmisetappides.

Veterinaar-ja Toiduameti teavitamise kord

MTÜ Peipsimaa Sibulatootjad kohustub teavitama Veterinaar-ja Toiduametit järgmiste muudatuste korral:

- 1) muutunud on MTÜ postiaadress või kontaktandmed;
- 2) MTÜ ümberkujundamine (ühinemine, jagunemine või lõppemine);
- 3) taotluses esitatud andmete muutumise korral;
- 4) toidukvaliteedikavas osalejate nimekirja muudatuste korral;