

"Μανιτάρια Δίρφυς". Από την επιστήμη στην αγορά



Φωτογραφία: Μανιτάρια Δίρφυς

Λέξεις κλειδιά:

Εδώδιμα μανιτάρια

Τρούφες

Καλλιέργεια μυκήτων

Συλλογή άγριων
μανιταριών

ΜΕΔΠ:

Άγρια μανιτάρια και
τρούφες

Κλίμακα:

Εθνική



Περιεχόμενο

Την τελευταία 15ετία, τα μανιτάρια έγιναν μέρος της διατροφής των Ελλήνων. Νέες μονάδες μανιταριών, ιδιαίτερες καλλιεργούμενες ποικιλίες (*Lentinula*, *Hericium*, κλπ.) έχουν αυξηθεί σημαντικά, και πολλοί νέοι βασίζουν τον βιοπορισμό τους σε μανιτάρια και τρούφες. Μετά την οικονομική κρίση του 2009, άνθρωποι από μεγαλουπόλεις επέστρεψαν στα χωριά τους αναζητώντας απασχόληση στη δασοκομία ή τη γεωργία. Η "ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΔΙΡΦΥΣ" ιδρύθηκε το 2003 στην Εύβοια, από τους γεωπόνους-μυκητολόγους Λευτέρη Λαχουβάρη και Θανάση Μαστρογιάννη (Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών). Αποτελεί εξαιρετικό επιτυχημένο παράδειγμα της δυναμικής που κρύβει η ενασχόληση με τα μανιτάρια και τις τρούφες.



Στόχος

Οι εγκαταστάσεις περιλαμβάνουν χώρο υποστρωμάτων, 20 χώρους ανάπτυξης καλλιεργειών μανιταριών, σύγχρονη εγκατάσταση επεξεργασίας 750 μ² και ελαιώνα. Η εταιρεία παράγει ετησίως πάνω από 300T φρέσκα και 600K μπλοκ *Pleurotus*, 20T shiitake, 10T ξηρά άγρια μανιτάρια και 0.5T φρέσκα άγρια τρούφα και πάνω από 100 προϊόντα (εδώδιμα και φαρμακευτικά). Κατέχει πιστοποίηση GLOBAL G.A.P. και BIO (ISO 22000:2005). Οι πελάτες της περιλαμβάνουν τις μεγαλύτερες αλυσίδες υπεραγορών της χώρας, ξενοδοχεία, εστιατόρια, παντοπωλεία παραδοσιακών τροφίμων και ηλεκτρονικά καταστήματα. Εξάγει σε ΗΠΑ, Γερμανία και Ισραήλ. Από το 2009 έχει κατακτήσει πολλά βραβεία γαστρονομίας, βραβεία ποιότητας και καινοτομίας.



Αποτελέσματα

Η «Μανιτάρια Δίρφους» συνεργάζεται με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών (τμήμα Γενικής και Γεωργικής Μικροβιολογίας) και το Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο (Σχολή Επιστημών Υγείας) για την ανάπτυξη νέων προϊόντων και την ενίσχυση σχετικών με τα μανιτάρια επιστημών και τεχνολογιών. Τα ερευνητικά προγράμματα περιλαμβάνουν την αξιοποίηση γεωργικών υποπροϊόντων ως υποστρωμάτων για παραγωγή *Pleurotus* και την ανάπτυξη και κλινική αξιολόγηση καινοτόμων λειτουργικών τροφίμων πολλαπλών χρήσεων με ενισχυμένο περιεχόμενο σε βιοδραστικές ενώσεις (βιταμίνη D και αντιοξειδωτικά). Παράγει επίσης μανιτάρια αποξηραμένα στον ήλιο φυσικά εμπλουτισμένα με βιταμίνη D. Η τελευταία πρωτοβουλία έχει κεντρίσει το ενδιαφέρον των Μ.Μ.Ε. βοηθώντας τους καταναλωτές να εξοικειωθούν με νέα λειτουργικά τρόφιμα.



Προτάσεις

Υπάρχει επιτακτική ανάγκη για την άμεση εφαρμογή ενός ευέλικτου συστήματος διαχείρισης άγριων μανιταριών, ξεκινώντας από 6-7 εμπορικά είδη. Συλλογείς και έμποροι θα πρέπει να δηλώνουν καθημερινά ποσότητες προς εμπορία μέσω του υπάρχοντος ηλεκτρονικού συστήματος του Υπουργείου Γεωργίας. Τα εδώδιμα δασικά προϊόντα πρέπει να ορίζονται ως τρόφιμα υπό την ευθύνη του Υπουργείου Γεωργίας, ενώ το Υπουργείο Περιβάλλοντος θα πρέπει να διαχειρίζεται και να ελέγχει συλλογές εντός των δασών. Οι συλλέκτες πρέπει να δηλωθούν ως αγρότες (ΕΕ 1185/2013). Με τη λήψη του κωδικού «GR» από την Διεύθυνση Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής θα πρέπει να εγγράφονται αυτόματα στο επίσημο εθνικό μητρώο παραγωγών.



Αντίκτυπο και αδυναμίες

Η «Μανιτάρια Δίρφους» έχει ένα οργανωμένο δίκτυο εκπαιδευμένων συλλεκτών που συλλέγουν μανιτάρια σε φυσικά δάση ελάτης, δρυός και οξιάς. Πραγματοποιεί τακτικούς ελέγχους σε τυχαία δείγματα (άγρια και καλλιεργημένα) σύμφωνα με τις νομοθεσίες της Ε.Ε. σχετικά με τη μόλυνση από βαρέα μέταλλα (EC1881/2006, EU2018/73) και τα μέγιστα επίπεδα υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων (EC 299/2008). Τα νωπά μανιτάρια διακινούνται και εμπορεύονται σύμφωνα με τον νόμο 2090/31/07/2014. Οι ελληνικές αρχές δεν έχουν κατορθώσει ως τώρα να ακολουθήσουν την τεράστια αύξηση της αγοράς μανιταριών και κοινά εμπορικά είδη απουσιάζουν από τους καταλόγους του Υπουργείου Γεωργίας. Αυτό συνεπάγεται παράτυπο εμπόριο άγριων μανιταριών που δεν ακολουθεί τους κανόνες ασφάλειας υγείας και προβλήματα σε εισαγωγές γνωστών καλλιεργημένων μανιταριών από τρίτες χώρες λόγω αναποτελεσματικότητας των αρχών.



Μελλοντική εξέλιξη

Η ανάπτυξη και η θέσπιση εμπορικών προτύπων ποιότητας είτε σε νωπά είτε σε επεξεργασμένα καλλιεργημένα και άγρια μανιτάρια θα συμβάλει στη διευκόλυνση του εθνικού και διεθνούς εμπορίου, στην ενθάρρυνση της υψηλής ποιότητας παραγωγής, στη βελτίωση της κερδοφορίας και στην προστασία των συμφερόντων των καταναλωτών. Ο ορισμός της παραγωγής, διατάξεις σχετικές με την ποιότητα, τις ελάχιστες απαιτήσεις, την ταξινόμηση, το μέγεθος, τα επιτρεπόμενα όρια ανοχής, την παρουσίαση, σήμανση και προέλευση του προϊόντος θα βοηθήσουν τις ελληνικές επιχειρήσεις να επεκτείνουν τις δραστηριότητές τους σε νέες αγορές.



Μανιτάρια Δίρφους – εξωτερική άποψη συσκευαστηρίου. Φωτογραφία: Δημήτριος Μαλλιάρης

Περισσότερες πληροφορίες

<http://www.manitariadirfis.gr/en>

Συγγραφέας

Eleftherios Lachouvaris,
lefteris@manitariadirfis.gr

Ίδρυμα

Μανιτάρια Δίρφως – Dirfis Mushroom P.C.<http://www.manitariadirfis.gr/en>

Χώρα και περιοχή

Ελλάδα, Εύβοια

Δημοσιεύτηκε στις:

8 Φεβρουαρίου 2020



About INCREDIBLE

INCREDIBLE project aims to show how Non-Wood Forest Products can play an important role in supporting sustainable forest management and rural development, by creating networks to share and exchange knowledge and expertise. 'Innovation Networks of Cork, Resins and Edibles in the Mediterranean basin' (INCREDIBLE) promotes cross-sectoral collaboration and innovation to highlight the value and potential of NWFPs in the region.

This project has received funding from the European Union's H2020 research and innovation programme under grant agreement No. 774632.



icons by [Icons8](https://www.icons8.com/)