

## „Dirfis Mushroom P.C.” Od znanosti do tržišta



Dirfis gljive

### Ključne riječi:

sakupljanje divljih gljiva

mikosilvikultura

jestive gljive

tartufi

### NDŠP:

Divlje gljive i tartufi

### Razmjor:

Nacionalni



### Kontekst

Tvrtka Dirfis Mushrooms sadrži pogon za proizvodnju supstrata, 20 plastenika za uzgoj gljiva, moderni objekt za obradu od 750 m<sup>2</sup> i maslinik. Tvrtka godišnje proizvede više od 300 tona bukovača, 600 tisuća blokova supstrata bukovače, 20 tona shiitake gljiva, 10 tona suhih divljih gljiva i 0,5 tona svježih divljih tartufa. Ponuda se sastoji od preko 100 proizvoda (jestivih i ljekovitih). Dirfis Mushrooms ovjeren je putem certifikata GlobalG.A.P. i BIO (ISO 22000: 2005). Među kupcima nalaze se najveći lanci supermarketa u Grčkoj, hipermarketi, hoteli, restorani, trgovine tradicionalne hrane i delicatosa te *online* trgovine. Dirfis Mushrooms izvozi svoje proizvode u SAD, Njemačku, Izrael. Od 2009. Dirfis Mushrooms osvojio je brojne nagrade za gastronomiju, nagrade za kvalitetu i inovaciju.



### Cilj

U posljednjih 15 godina gljive su postale važnim dijelom prehrane grčkih potrošača. Na tržištu su se pojavile nove vrste gljiva, posebne uzgajane sorte (*Lentinula*, *Hericium*, itd.), znatno se više uzgajaju te mnogi mladi ljudi zarađuju za život lovom na tartufe i divlje gljive. Nakon ekonomske krize 2009. godine ljudi su se iz velikih gradova vratili se u svoja sela kako bi se bavili šumarstvom ili poljoprivredom. Tvrtka Dirfis Mushrooms osnovana je 2003. godine na planini Dirfis (Euboea) od strane dva agronoma-mikologa (Agronomski fakultet u Ateni), Lefterisa Lachouvarisa i Thanassisa Mastrogiannisa, čime je započela priča o uspjehu na temelju skrivenih potencijala povezanih s gljivama i tartufima.

## ✓ Rezultati

Tvrtka Dirfis Mushrooms surađuje s Agronomskim fakultetom u Ateni (Opći i poljoprivredno-mikrobiološki odsjek) i Sveučilištem Harokopio (Fakultet zdravstvenih studija) kako bi razvili nove proizvode i unaprijedili znanosti i tehnologije vezane uz gljive. Istraživački programi uključuju valorizaciju poljoprivrednih nusproizvoda kao novih supstrata za proizvodnju gljiva Pleurotus te razvoj i kliničku procjenu inovativne polivalentne funkcionalne hrane s pojačanim sadržajem bioaktivnih spojeva (vitamin D i antioksidanti). Dirfis također proizvodi na suncu sušene gljive obogaćene vitaminom D. Upravo je taj proizvod privukao veliku medijsku pažnju pomoću koje je potrošačima predstavljena nova funkcionalna hrana.



## Preporuke

Što se tiče divljih gljiva, Dirfis ima dobro organiziranu mrežu školovanih sakupljača koji sakupljaju gljive u prirodnim šumama jele, hrasta i bukve. Dirfis provodi redovite kontrole na slučajnim uzorcima (divljim i uzgajanim) u skladu sa zakonodavstvom EU-a vezanim uz rizike od onečišćenja teškim metalima (EC1881/2006, EU2018/73) i maksimalne razine ostataka pesticida (EC 299/2008), dok se svježim gljivama rukuje sukladno zakonu N 2090/31/07/2014. Grčke vlasti do sada nisu uspjele pratiti iznimno povećanje poslovanja vezanih uz gljive te opće komercijalne taksonomske kategorije divljih ili kultiviranih vrsti nedostaju na popisu Ministarstva poljoprivrede. Posljedica toga su trgovina divljim gljivama bez propisane zdravstvene zaštite, ilegalna trgovina i problemi u uvozu dobro poznatih uzgajanih gljiva iz trećih zemalja, sve zbog neučinkovitosti nacionalnih vlasti.



## Utjecaji i slabosti

Postoji potražnja za brzo implementiranim fleksibilnim sustavom upravljanja divljim gljivama. Takav oblik upravljanja mogao bi se provesti kao pilot projekt za 6-7 najkomercijalnijih vrsta gljiva. Skupljači i trgovci trebaju prijaviti dnevnu količinu sakupljenih i prodanih gljiva putem postojećeg elektroničkog sustava Ministarstva poljoprivrede. Jestivi šumski proizvodi trebaju biti definirani kao hrana (pod nadležnošću Ministarstva poljoprivrede), dok Ministarstvo okoliša mora upravljati i kontrolirati sakupljanje u šumama. Sakupljači divljih gljiva trebali bi se proglasiti poljoprivrednicima (EU 1185/2013). Putem QR koda iz Uprave za ruralno gospodarstvo i veterinu potrebno ih je automatski registrirati u službenoj evidenciji nacionalnih proizvođača.



## Buduće preporuke

Razvoj i uspostava komercijalnih standarda kvalitete bilo za svježe ili prerađene uzgajane i divlje gljive pomoći će olakšati nacionalnu i međunarodnu trgovinu, potaknuti visoku kvalitetu proizvodnje, poboljšati profitabilnost i zaštititi interese potrošača. Definicija proizvoda, odredbe vezane uz kvalitetu, minimalni uvjeti, klasifikacija, odredbe o veličini, tolerancije, prezentacija, označavanje i podrijetlo proizvoda pomoći će grčkim tvrtkama da prošire svoje aktivnosti na nova tržišta.



Dirfis Mushrooms – pogled izvana na pogon za pakiranje. Fotografija: Dimitrios Malliaris

## Dodatne informacije

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

### Autor

Kontakt

**Eleftherios Lachouvaris,**

**leferis@manitariadirfis.gr,**

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

Organizacija

**DirfisMushroom P.C.”**

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

Država i regija

**Grčka, Euboea**

### Objavljeno:

8. 2. 2020.

### O projektu INCREDIBLE

Projekt INCREDIBLE nastoji dokazati važnu ulogu koju nedrvni šumski proizvodi igraju u održivom gospodarenju šumama i ruralnom razvoju tako što stvaraju mreže za razmjenu znanja i vještina. Projekt “Inovativne mreže dionika vezanih za pluto, smolu i jestive nedrvne šumske proizvode u mediteranskom bazenu” (INCREDIBLE) promiče suradnju i inovaciju između sektora kako bi se istaknuli vrijednost i potencijal nedrvenih šumskih proizvoda u regiji.

### Financiranje

Projekt “Inovativne mreže dionika vezanih za pluto, smolu i jestive nedrvne šumske proizvode u mediteranskom bazenu” (INCREDIBLE) financiran je iz programa Obzor 2020 Europske Komisije na temelju sporazuma o bespovratnim sredstvima br. 774632.

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

