

**SPECIFIKACIJA PROIZVODA**

**DOKAZANA KVALITETA**

**Gljive**

Svibanj, 2024.

**Podnositelj zahtjeva:**

Hrvatska poljoprivredna komora  
Ulica grada Vukovara 78, 10116 Zagreb, Hrvatska

# SADRŽAJ

1. SEKTOR I VRSTA POLJOPRIVREDNOG I PREHRAMBENOG PROIZVODA .....	1
2. OPIS POSTUPAKA UZGOJA.....	2
2. 1. Uzgoj gljiva.....	2
3. POSEBNE KARAKTERISTIKE PROIZVODA .....	2
3.1. Podrijetlo glavnog sastojka (gljiva) .....	2
3. 2. Kvaliteta glavnog sastojka (gljiva) .....	2
3.3. Duljina prijevoza.....	3
3.4. Prijem i skladištenje gljiva .....	3
4. OPIS SUSTAVA SLJEDIVOSTI KROZ CIJELI POSTUPAK UZGOJA GLJIVA .....	4
4. 1. Specifični tržišni uvjeti za korisnike Sustava .....	4
4. 2. Posebni tržišni uvjeti za gljive.....	4
4. 3. Skladištenje i priprema za tržište kod proizvođača.....	4
4. 4. Označavanje i pakiranje .....	4

# 1. SEKTOR I VRSTA POLJOPRIVREDNOG I PREHRAMBENOG PROIZVODA

Specifikacija "Dokazana kvaliteta" (u daljnjem tekstu: Specifikacija) propisuje ključne faze uzgoja gljiva, posebne karakteristike proizvoda, obveznu dokumentaciju u pojedinim fazama uzgoja te opis sustava sljedivosti.

Gljive koje ispunjavaju kriterije ove Specifikacije označavaju se znakom „Dokazana kvaliteta“ sukladno Pravilniku o nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ (Narodne novine, br. 18/20, 93/21, 128/22 i 20/24) u daljnjem tekstu: Pravilnik). Specifikacija se primjenjuje na sljedeće vrste gljiva: bijeli šampinjoni, smeđi šampinjoni, bukovača, shiitake, jablanovača, kraljevska bukovača.

Gljive označene znakom „Dokazana kvaliteta“ predstavljaju proizvode s posebnim karakteristikama, koje se odnose na uzgoj, kvalitetu i podrijetlo. Posebne karakteristike koje se odnose na uzgoj gljiva definirane u ovoj Specifikaciji temelje se na objektivnim, mjerljivim i kriterijima sljedivosti.

Znak „Dokazana kvaliteta“ na gljivama, osigurava potrošačima vrhunsku kvalitetu proizvoda, dodatnu kontrolu uzgoja gljiva, a istovremeno potvrđuje da su gljive u potpunosti uzgojene u državi navedenoj na znaku „Dokazana kvaliteta“. Znak "Dokazana kvaliteta" na gljivama odražava dodanu vrijednost proizvoda.

Specifikacija propisuje posebne karakteristike koje je potrebno ispuniti tijekom uzgoja gljiva, a koje su propisane u točki 3. ove Specifikacije.

Ovom Specifikacijom proizvođači i skupina proizvođača uspostavljaju više tržišne standarde od propisanih, dodatnu transparentnost i sljedivost podrijetla tijekom cijelog uzgojnog procesa kao i jačanje povjerenja potrošača, osiguravanjem redovitih i neovisnih kontrola svih dionika u lancu uključenih u Sustav.

Sudjelovanje u Nacionalnom sustavu kvalitete poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda „Dokazana kvaliteta“ (u daljnjem tekstu: Sustav) je dobrovoljno.

Prije ulaska u Sustav, svaki proizvođač i skupina proizvođača, treba procijeniti prednosti i obveze sudjelovanja u Sustavu kao što su razumijevanje Specifikacije, vođenje evidencija i čuvanje podataka, tekuću provedbu vlastite unutarnje kontrole koja osigurava da su ispunjeni svi zahtjevi Specifikacije te omogućavanje kontrole od strane ovlaštenih delegiranih tijela.

Svi dionici Sustava, pridonose većoj zastupljenosti domaćih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda na tržištu, povećanju kupovine istih kao i dugoročnu suradnju između svih dionika Sustava te jačanju domaćeg lanca prehrane.

## **2. OPIS POSTUPAKA UZGOJA**

### **2. 1. Uzgoj gljiva**

Uzgoj gljiva odvija se na zemljištu evidentiranom u sustavu za identifikaciju zemljišnih parcela i u zatvorenim uzgojnim objektima koji su upisani u Registar objekata u poslovanju s hranom.

Proizvođači gljiva u okviru svog poslovanja pod vlastitim nadzorom moraju osigurati sukladnost s propisima koji se odnose na njihove djelatnosti te ujedno i zadovoljiti kriterije opisane u Specifikaciji.

Uzgoj gljiva se odvija u automatiziranim i kontroliranim uvjetima.

Za dezinfekciju uzgojnih prostora se primjenjuju postupci koji su u skladu s propisima.

## **3. POSEBNE KARAKTERISTIKE PROIZVODA**

### **3.1. Podrijetlo glavnog sastojka (gljiva)**

Sve faze proizvodnje gljiva moraju se odvijati u istoj državi.

### **3. 2. Kvaliteta glavnog sastojka (gljiva)**

#### **Određivanje razdoblja berbe gljiva u skladu s prognozom zrelosti**

Gljive se beru u skladu s unutarnjom kontrolom proizvođača.

Uzimajući u obzir preporučene vrijednosti parametara zrelosti i kvalitete gljiva, važne za određivanje razdoblja berbe, osigurava se i kvaliteta gljiva u prodaji. Stoga se berba gljiva obavlja u optimalno vrijeme, što je ključno za karakterističan okus i kvalitetu gljiva.

Kod gljiva vrijeme berbe zavisi od vrste i vrste gljiva i zahtjevima tržišta.

Ukoliko su plodovi gljiva ubrani prekasno, smanjuje se kvaliteta proizvoda, otpornost na transport i kraći je rok trajanja.

Dozrelost plodova gljiva za berbu može se ocijeniti na temelju organoleptičkih svojstava, kao što su izgled, boja, miris i okus. Stoga se branje gljiva obavlja u vrijeme optimalne zrelosti što je ključno za okus i kvalitetu gljiva.

Potrebno je voditi evidencije o istome.

### 3.3. Duljina prijevoza

Gljive se čuvaju u zakonom propisanim hladnim prostorima na temperaturi od minimalno 2°C do maksimalno 7°C.

Nakon što se pripreme za tržište, moraju biti svježeg izgleda te se dostavljaju unutar 48 sati.

Potrebno je voditi evidencije o istome.

### 3.4. Prijem i skladištenje gljiva

Da bi se osigurala kvaliteta prijem i sortiranje gljiva ne vrši se samo na osnovi količine nego prema kalibru i senzorskim svojstvima.

<b>VRSTA GLJIVE</b>	<b>KALIBAR</b>	<b>SENZORSKA SVOJSTVA</b>
Bijeli šampinjon	od 3 do 6 cm	karakteristične bijele boje, karakterističnog mirisa bez prisustva stranih mirisa
Smeđi šampinjon	od 3 do 6 cm	karakteristične smeđe boje, karakterističnog mirisa bez prisustva stranih mirisa
Bukovača	od 6 do 12 cm	karakteristične smeđe boje, karakterističnog mirisa bez prisustva stranih mirisa
Shiitake	od 3 do 6 cm	karakteristične boje, karakterističnog mirisa bez prisustva stranih mirisa
Jablanovača	od 2 do 5 cm	karakteristične boje, karakterističnog mirisa bez prisustva stranih mirisa
Kraljevska bukovača	od 6 do 12 cm	karakteristične boje, karakterističnog mirisa bez prisustva stranih mirisa

Nakon što se utvrdi da gljive zadovoljavaju kalibar i senzorska svojstva definirana za pojedinu vrstu te da nemaju značajnijih prepreka za prijem u hladne prostore, zaprimaju se u hladne prostore te se adekvatno skladište do upotrebe.

Gljive se skladište u hladnim prostorima na temperaturi od minimalno 2°C do maksimalno 7°C.

Potrebno je voditi evidencije o istome.

## **4. OPIS SUSTAVA SLJEDIVOSTI KROZ CIJELI POSTUPAK UZGOJA GLJIVA**

### **4. 1. Specifični tržišni uvjeti za korisnike Sustava**

Korisnik Sustava mora udovoljavati svim odredbama ove Specifikacije te prije stavljanja gljiva na tržište, gljive moraju biti označene znakom "Dokazana kvaliteta."

### **4. 2. Posebni tržišni uvjeti za gljive**

Postupak označavanja gljiva znakom „Dokazana kvaliteta“ obavlja se u prostoru za sortiranje i pakiranje gljiva, u hladnim prostorima, adresama korisnika Sustava i na mjestima proizvodnje.

Korisnici Sustava koji prodaju vlastite gljive izravno krajnjem potrošaču ili trgovačkom lancu, moraju ispunjavati sve tržišne uvjete navedene u Specifikaciji.

### **4. 3. Skladištenje i priprema za tržište kod proizvođača**

Na razini poljoprivrednog gospodarstva, proizvođač je dužan voditi evidenciju o poljoprivrednoj proizvodnji i prodaji vlastitih poljoprivrednih proizvoda.

Također je dužan voditi evidenciju o sljedivosti proizvodnog procesa u kojoj su navedeni sljedeći podaci: vrsta, proizvodni pogon, prostorija berbe i datum berbe.

### **4. 4. Označavanje i pakiranje**

Označavanje gljiva znakom „Dokazana kvaliteta“, treba se obavljati u prostoru za sortiranje i pakiranje gljiva, u hladnim prostorima, adresama korisnika Sustava i na mjestima proizvodnje prije stavljanja na tržište na način da se znak stavlja na ambalažu (pakovinu).

Gljive se mogu pakirati u ambalažu do 3 kg.

Svi dionici koji su uključeni u Sustav obvezni su voditi evidencije i zapise prema pojedinačnim kriterijima ove Specifikacije. Oblik zapisa na evidencijskim listovima nije propisan.

Ubrane gljive moraju biti isporučene u odgovarajućoj ambalaži.

Ambalaža mora biti odgovarajuća, ovisno o vrsti artikla, kako bi mogla tijekom transporta i skladištenja zaštititi gljive od oštećenja.

Kao ambalažni materijali koriste se: plastika (PE, PP, PS, PET), karton, višeslojna ljepenka, stretch folija i flowpack folija (BOPP).

Ambalaža s gljivama mora se slagati tako da gornji slojevi ne pritišću donje te da se pritom ne pritišću ni bočno.