

# MANUAL DE BUENAS PRÁCTICAS MEDIOAMBIENTALES

---

Para la recolección y  
consumo de setas







## ÍNDICE

- 4** **Normas y Consejos para la recolección y consumo de setas**
- 6** - Recomendaciones prácticas para la recolección y consumo de setas
- 9** - En la recolección es conveniente seguir una serie de pautas muy elementales
- 11** - Los terrenos donde se puede recolectar y los permisos
- 14** - Señalización de los montes
- 15** - Tamaños mínimos de las setas
- 16** - Falsas ideas acerca de las setas tóxicas y su determinación
- 20** - Compatibilidad de la recolección con otros usos del monte
- 21** - Consejos de seguridad
- 22** - Los Parques Micológicos
- 23** - Conclusiones
- 24** **Comercialización de setas para uso alimentario**
- 26** - La compra y venta de setas
- 28** - Setas silvestres que pueden ser objeto de comercialización en fresco
- 29** - Setas cultivadas que pueden ser objeto de comercialización en fresco
- 30** - Setas que sólo pueden ser objeto de comercialización tras un tratamiento
- 30** - Setas que no se pueden comercializar en ninguna presentación

# **Normas y Consejos para la recolección y consumo de setas**





## RECOMENDACIONES PRÁCTICAS PARA LA RECOLECCIÓN Y CONSUMO DE SETAS:

El disfrutar de las setas supone un Respeto a la Naturaleza en el más amplio sentido del término:

- Respetar las especies que no conocemos.
- No dejarse llevar por el desmedido afán de recoger muchas especies.
- No deteriorar los setales.
- Respetar los bosques y montes.
- Recolectar de forma ordenada.



La verdadera causa de los envenenamientos por setas no son las propias setas, sino los consumidores irresponsables e ignorantes que se lanzan a la aventura sin saber exactamente qué es lo que están comiendo. Por tanto, es conveniente **tener en cuenta las siguientes recomendaciones:**

### Desconfiar de las apreciaciones precipitadas

No recoger nunca setas alteradas por los insectos, viejas, destrozadas, empapadas de agua de lluvia, heladas o muy secas, cuya identificación será difícil. La diversidad morfológica de las setas (colores, tamaños, formas) tiene que hacer al aficionado y al recolector precavidos. Es preciso **observar minuciosamente todos y cada uno de los ejemplares enteros y desenterrarlos para buscar la volva si la hay**. No debemos olvidar que las Amanitas venenosas mortales (*Amanita phalloides*, *A. verna* y *A. virosa*) tienen todas una volva en la base de pie perfectamente visible.

### **No recoger setas que crezcan cerca de basureros, carreteras o caminos**

Sobre todo si tienen mucho tráfico, también si crecen cerca de fábricas o industrias, así como terrenos de cultivo en los que se hayan empleado biocidas.



### **No guardar juntas especies venenosas y comestibles**

Aunque las distingamos, por el riesgo de que otra persona coma de ambas. Revisar una por una cada seta que vayamos a comer, incluso aunque estemos totalmente seguros de que se trata de especies comestibles. Jamás consumir trozos sueltos de setas de difícil identificación.

### **Alejar las setas de los niños**

Procurar alejar todas las setas, ya sean comestibles o venenosas de los niños pequeños.

### Desconfiar de algunos “conocimientos”

Desconfiar de los conocimientos de aquellas personas que llevan cogiendo setas toda la vida y se creen “que las conocen todas” porque conocen ocho o diez especies, sobre todo si no se fijan en los caracteres taxonómicos imprescindibles para una correcta determinación.

### Rechazar champiñones y setas con láminas muy viejas (oscurecidas)

Así como las que han permanecido mucho tiempo a temperatura ambiente en bolsas de plástico (o incluso varios días en el frigorífico). Ser cauto a la hora de comer especies en crudo, pues algunas especies es necesario hervirlas para que desaparezca la toxicidad (*Morchella*, *Helvella*, *Amanita rubescens*). Recordar que algunas personas no las digieren o las digieren mal. No forzar a comerlas a las personas miedosas o sin ganas.



## EN LA RECOLECCIÓN ES CONVENIENTE SEGUIR UNA SERIE DE PAUTAS MUY ELEMENTALES

### No pisotear o destrozar setas

Aunque no sean comestibles o susceptibles de ser comercializadas. Existen muchas especies de setas que tienen un gran interés científico o bien son utilizadas para estudios, exposiciones o publicaciones, con fines farmacéuticos o medicinales.

### Cortar las setas con la navaja larga donde el pie se inserta en la tierra para respetar el micelio

Procurar no remover el suelo para no estropear las futuras fructificaciones de setas. Por tanto, nunca se deben utilizar herramientas como rastrillos, hoces o azadas, ni tampoco se debe escarbar entre el mantillo o la capa vegetal de los bosques.

### Procurar recoger las setas en el mejor estado posible

Eliminar ejemplares agusanados, helados, muy adultos o muy aguados por las lluvias. Es conveniente limpiar ya en el campo las especies destinadas al consumo.



### **No recolectar por la noche**

Además de su dificultad y los riesgos que conlleva, esta prohibida la recolección de setas por la noche

### **Deben respetarse los ejemplares de setas muy pequeños**

No debemos olvidar que las setas cuando están empezando a fructificar no producen esporas (semillas) y por tanto estamos impidiendo su reproducción en un futuro inmediato, teniendo en cuenta que las setas ayudan a mantener el equilibrio del ecosistema del bosque.

### **Respetar los ejemplares envejecidos, pasados o agusanados**

Porque ayudan, por la abundancia de esporas que poseen, a la expansión y fructificaciones futuras. Hay que tener en cuenta que las setas son un fruto muy perecedero y que al coger ejemplares ya viejos, cuando vayamos a consumirlos o a comercializarlos se encontrarán mucho más deteriorados, terminando en la basura.

### **Para la recolección y traslado se deben utilizar cestas de mimbre, paja, caña, etc.**

U otros recipientes que permitan a las setas su aireación. Por eso no se deben utilizar las bolsas de plástico que impide la transpiración y la caída al exterior de esporas.

### **Respetar la señalización**

Esta prohibido alterar señales, vallas o cualquier infraestructura de las fincas o el monte, esten o no relacionadas con la recolección de setas.



## LOS TERRENOS DONDE SE PUEDE RECOLECTAR Y LOS PERMISOS

Los propietarios de los terrenos forestales son, en origen, los dueños de las setas y trufas que aparezcan en sus fincas. Los propietarios pueden recoger las setas o bien enajenar o ceder la titularidad micológica que ostentan, dando lugar en estos casos a un nuevo titular micológico. Los titulares micológicos podrán optar por ordenar el recurso micológico mediante un acotado que aprovechen ellos mismos o a través de terceras personas que cuenten con permisos expedidos por ellos mismos.

### Un titular micológico podrá decantarse por las siguientes opciones:

- **No expresar su voluntad de hacer suyo el aprovechamiento de setas (terrenos no señalizados).** En este caso el titular puede recoger sus setas, pero si el terreno no está señalado ni cercado asume que consiente la recolección episódica de otras personas (que sólo podrán recoger 3 kg como máximo, por persona y día, y sin posibilidad de venderlas).
- **Señalar el terreno como “reservado” para manifestar su voluntad de recoger las setas para sí mismo.** En este caso nadie podrá recolectar setas de este terreno, salvo autorización expresa y fehaciente del titular.
- **Constituir un “acotado” con la oportuna señalización, siempre que el terreno tenga más de 100 ha** (si no alcanza esa superficie, tendrá que agrupar su terreno con otros titulares) o sea una plantación trufera u otras micorrizadas. Este titular podrá recoger las setas, expedir permisos o transmitir el derecho de recolección a un tercero (que a su vez podrá expedir permisos si quiere).

Los propietarios que quieran acotar su terreno deberán presentar una Declaración Responsable de Acotamiento ante el Servicio Territorial de Medio Ambiente de su provincia, conforme a una plantilla normalizada disponible en la sede electrónica de la Junta de Castilla y León ([www.tramitacastillayleon.jcyl.es](http://www.tramitacastillayleon.jcyl.es)), en el enlace de búsqueda sobre «acotamientos de terrenos para la recolección micológica».



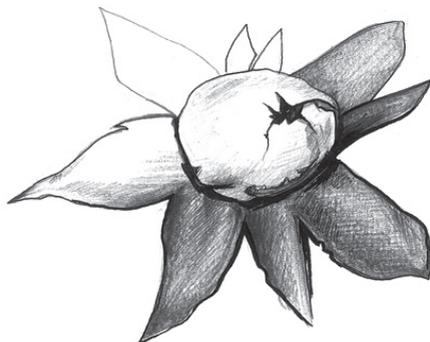
## Tipos de terrenos en relación con la recolección

<b>Acotado</b>	Terreno con una <b>superficie mínima de 100 ha</b> o plantaciones truferas y otras plantaciones micorrizadas donde se pueden recoger setas con el oportuno <b>permiso de recolección</b> (si dispone de un sistema de permisos) porque así lo ha dispuesto su titular.
<b>Reservado</b>	Terreno donde <b>el propietario se reserva para sí en exclusiva el derecho de aprovechamiento</b> . Sólo podrán recolectar el titular o aquellas personas o adjudicatarios autorizados expresa y fehacientemente por él.
<b>Vedado</b>	Terreno en los que, por motivos de conservación, <b>se prohíbe</b> a todas las personas la recolección de setas silvestres mediante resolución de la Dirección General del Medio Natural.
<b>Terreno con aprovechamiento episódico</b>	<b>No está acotado, ni reservado, ni vedado y tampoco vallado</b> . La recolección es <b>episódica</b> , es decir: esporádica, sin ánimo de lucro y sin permiso. No se podrá recolectar más de tres kilogramos de setas silvestres por persona y día, estando prohibido comercializarlas. No cuenta con señalización de ningún tipo. En el caso de las trufas no está permitida este tipo de recolección episódica.

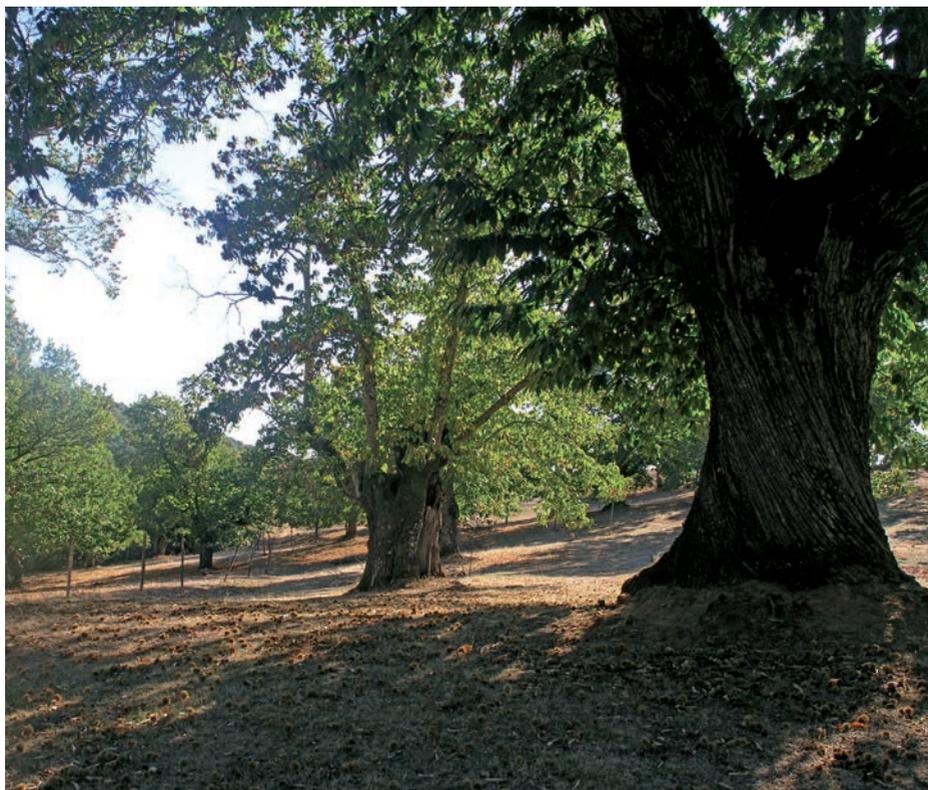
### EN RESUMEN

Toda persona puede recolectar las setas de los terrenos de su propiedad o en aquellos en que le hayan autorizado expresamente.

No obstante, se puede recoger de forma episódica hasta 3 kilogramos de setas por persona y día y sin posibilidad de venderlas en terrenos que no estén cercados ni señalizados como acotados o reservados.



Tipo de terreno		
Señalizado	Acotado	<p><b>Con permiso de recolección</b>            Para comercializar las setas el permiso debe habilitar expresamente a ello.            *Dentro de los acotados puede haber áreas excluidas del aprovechamiento. Además, los acotados que cumplan determinadas condiciones podrán constituir Parques Micológicos.</p>
	Reservado	<p><b>Sólo titulares</b> o personas que ellos autoricen expresa y fehacientemente.</p>
	Vedado	<p><b>Prohibido recolectar</b>            Por motivos de conservación no se permite la recolección.</p>
Sin señalizar (ni cercado)	Recolección episódica	<p>Sólo 3 kg de setas por persona y día. Estas setas no se pueden comercializar. No es necesario portar permiso.</p>



## SEÑALIZACIÓN DE LOS MONTES

Las señales que se pueden encontrar en los montes de Castilla y León, de acuerdo con el decreto, son:

### SEÑALIZACIÓN DE PRIMER ORDEN

Estos modelos de imagen son indicativos, los modelos normalizados están disponibles en la sede electrónica de la Junta de Castilla y León ([www.tramitacastillayleon.jcyl.es](http://www.tramitacastillayleon.jcyl.es)).



([tramitacastillayleon.jcyl.es](http://tramitacastillayleon.jcyl.es)), en el enlace de búsqueda sobre «acotamientos de terrenos para la recolección micológica».

### SEÑALIZACIÓN DE SEGUNDO ORDEN



Acotado micológico.  
Parque micológico.



Área excluida de aprovechamiento micológico en acotado o parque micológico.



Terreno reservado.



Área excluida de aprovechamiento micológico en terreno reservado.

## TAMAÑOS MÍNIMOS DE LAS SETAS

Se establece con carácter general 4 centímetros de diámetro de sombrero (o parte más ancha), con las siguientes excepciones:



Setas con sombrero alargado como:  
 • *Morchella spp.* (colmenillas)  
 • *Coprinus spp.* (barbudas)

*Calocybe gambosa*  
 (perrechico)

*Helvella spp.*

**4 cm** de altura  
 (desde la base del pie hasta el ápice de la seta)

**3 cm**  
 (se recomienda a partir de 4 cm para favorecer su desarrollo)

**2 cm**



*Marasmius oreades*  
 (senderillas, carrileras)

*Tuber spp.* (trufas)

*Terfezia spp.* (criadillas)  
 y otros hongos hipógeos

**2 cm**

**Su medida podrá ser menor de 4 cm**

**Su medida podrá ser menor de 4 cm**



*Sparassis crispa*  
 (cagarria o seta coliflor)

*Amanita caesarea*

*Macrolepiota procera*  
 (cucurri, cucarril, roquil, parasol)

**10 cm**

**Prohibido recolectar en forma de huevo**

**Recolectar sólo con sombrero extendido**

Los propietarios o titulares de los terrenos, así como la Consejería de Fomento y Medio Ambiente pueden establecer otras condiciones más restrictivas en una determinada zona.

## FALSAS IDEAS ACERCA DE LAS SETAS TÓXICAS Y SU DETERMINACIÓN

En todas las regiones existen una serie de “falsas reglas” para conocer si una seta es venenosa o no, sin ninguna base científica, mantenidas de generación en generación, es vital desterrar estos errores para evitar accidentes. Estos errores en la identificación de las especies tóxicas no son muy diferentes, por cierto, de los que circulan por otros países de Europa.

**Es falso que:**

### Las setas venenosas ennegrecen al cocerse con un objeto de plata

Esta reacción se debe a compuestos azufrados, no a las toxinas de las setas. Ocurre también al cocinar rebozuelos o chantarella que son comestibles (*Cantharellus cibarius*).



### Las setas venenosas oscurecen con un ajo o cebolla

Podría ocurrirnos al cocinarlas con algunos alimentos como huevos

**Las setas que aparecen en el mismo lugar año tras año son siempre comestibles**

Junto al micelio que permanece en el mismo lugar año tras año puede crecer micelio de otra especie tóxica, incluso de morfología similar.

**Las setas venenosas pierden su toxicidad tras haber sido mantenidas en agua, salmuera o vinagre**

Esta técnica de conservación sólo asegura la pérdida de ciertos compuestos tóxicos solubles en agua (presentes en los lactarios o las rúsculas acres o picantes), pero no elimina en absoluto las toxinas más peligrosas (*Amanita phalloides*).

**Las setas que presentan restos de haber sido mordidas o consumidas por algún animal no son venenosas o dar de comer setas dudosas a ciertos animales**

Nunca debemos fiarnos de que un ejemplar mordido o comido por los animales sea comestible. Existen varias razones para ello:

- Diferente fisiología digestiva entre las especies.
- No conocemos qué ocurrió con el animal que mordió o probó el ejemplar.
- El efecto tóxico puede manifestarse varias horas después de la ingestión, cuando ya no vigilemos al animal.
- Es cruel usar animales para estas prácticas.



### **Las setas presentan toxicidad por haber sido tocadas por animales**

No hay razones para que una seta gane o pierda toxicidad por haber sido tocada por animales, por otras plantas o ciertas aguas. Pero eso no impide la creencia popular de que las setas tocadas por erizos, babosas, sapos o culebras adquieren cierta toxicidad.

### **Las setas presentan toxicidad o no según el terreno donde crezcan**

La toxicidad o comestibilidad de las especies no depende del ambiente donde crecen.

### **La toxicidad de las setas varía según el color que presentan fresco o al corte**

No existe una sola característica específica para distinguir por el color unas especies tóxicas de otras que no lo sean.

Ni siquiera el color azulado más o menos intenso que un gran número de boletos presentan al corte es característica segura de su toxicidad.

### **Las setas que crecen sobre tocones de árboles son siempre comestibles**

Ciertas especies muy tóxicas, o incluso mortales (*Galerina marginata*, *Omphalotus olearius*) crecen sobre troncos o tocones de árboles.





### Otras creencias falsas

Numerosos autores recogen otras creencias presentes en toda la geografía española sobre curiosos criterios para saber si los ejemplares son comestibles:

- Todas las setas que salen en los prados en primavera y huelen a harina son comestibles.
- Todas las que tienen pie mazudo y huelen a harina son comestibles.
- Todas las setas blancas que no amarillean al pasar una noche al sereno son también comestibles.

**NOTA:** Estas normas y consejos para la recolección se han redactado teniendo en cuenta el *DECRETO 130/1999, de 7 de junio, por el que se ordenan y regulan los aprovechamientos micológicos, en los montes ubicados en la Comunidad de Castilla y León, publicado en el B.O.C. Y L. N.º 119 de fecha 23 de junio de 1999.*

## COMPATIBILIDAD DE LA RECOLECCIÓN CON OTROS USOS DEL MONTE

La recolección de setas silvestres debe ser compatible con otros usos del monte, aunque no está permitida cuando:

Existen trabajos forestales con maquinaria.

Hay una cacería colectiva autorizada.

En ningún caso la titularidad de un permiso de recolección prioriza la actividad micológica frente a otros aprovechamientos que coexistan en el monte. Es el propietario gestor del monte quien prioriza los aprovechamientos del mismo.

La Junta de Castilla y León puede establecer limitaciones para la recolección en zonas concretas donde haya ganadería extensiva, otros tipos de caza, aprovechamientos maderables y leñosos y otros trabajos forestales.



## CONSEJOS DE SEGURIDAD

Si bien las setas son un producto gastronómico muy apreciado, otras son tóxicas y pueden ocasionar problemas de salud, y a veces la muerte, así que tenga mucho cuidado.

- El uso que se dé a las setas recolectadas es responsabilidad exclusiva del recolector y de quienes las comercialicen.
- Sólo consuma las setas que, tras examinarlas cuidadosamente, compruebe sin ninguna duda que son comestibles.
- No recolecte setas de láminas blancas, con anillo, volva y sombrero blanquizco-verdoso: podría tratarse de especies mortales de Amanita.
- Nunca recolecte Lepiotas de menos de 12 cm: muchas de ellas son muy tóxicas.
- Antes de cocinarlas, repáselas una por una, para asegurarse de que no hay ningún ejemplar dudoso o peligroso.
- Guarde algún ejemplar en la nevera de cada una de las especies que vaya a consumir, así, en caso de intoxicación le podrá servir de ayuda al médico para determinar la toxicidad de las especies consumidas. Ninguna de las reglas viejas y tradicionales para diferenciar las setas venenosas de las comestibles son ciertas. No haga caso de ellas e identifique bien los ejemplares, de lo contrario podría resultar intoxicado.
- Recuerde que setas calificadas como no venenosas pueden resultar tóxicas para determinadas personas o por determinados volúmenes o condiciones de gestión y preparación de las mismas.
- Cuando recolecte setas deje siempre algunas para que dispersen sus esporas y den lugar en años sucesivos a más setas.
- No destruya las especies no comestibles o las que no logre identificar, todas cumplen una importante función en el medio natural.
- Ante una intoxicación acuda rápidamente al médico y llame al Instituto Nacional de Toxicología. Teléfono de Emergencias Toxicológicas: +34 915 620 420 (24h/365 días).

## LOS PARQUES MICOLÓGICOS



En esta nueva normativa micológica se establecen los parques micológicos, áreas con **más de 10.000 hectáreas** en las que estarán integrados terrenos de diferentes titulares micológicos con una única entidad que se responsabilice de su gestión micológica.

Estos parques tienen que elaborar un **plan de aprovechamiento y gestión** de base científica.

Los parques micológicos se declararán, a solicitud de sus titulares micológicos, mediante orden de la consejería con competencia en materia de montes, que será sometida a trámite de información pública y que establecerá su denominación. Son una opción interesante para **grandes extensiones de terreno en zonas de especial interés para el aprovechamiento del recurso**, incluida su vertiente turística.

En el ámbito de la **Red de Parques Micológicos la Junta de Castilla y León** se compromete a una serie de acciones, como mantener una página web desde la que resulten accesibles sus permisos de recolección, en la que se ofrezca información sobre actividades de turismo micológico, ejercer una vigilancia y control de la actividad micológica reforzada en relación al resto de terrenos o impulsar proyectos de investigación, sistemas de seguimiento y otras iniciativas. En estos parques, los permisos que serán de acceso público, podrán ser de **orientación recreativa y educativa o divulgativa**, sin perjuicio de que pueda haber otros como los de orientación comercial.

## CONCLUSIONES

Los bosques, montes y eriales ofrecen la posibilidad de ser explotados para la recolección y posterior comercialización de hongos comestibles. Especies como la encina, el roble, el pino... pueden llegar a producir varias decenas de kilos por hectárea en cada temporada. La relación existente entre los bosques, pastizales y monte bajo con la producción de hongos se deriva de la simbiosis entre plantas y setas.

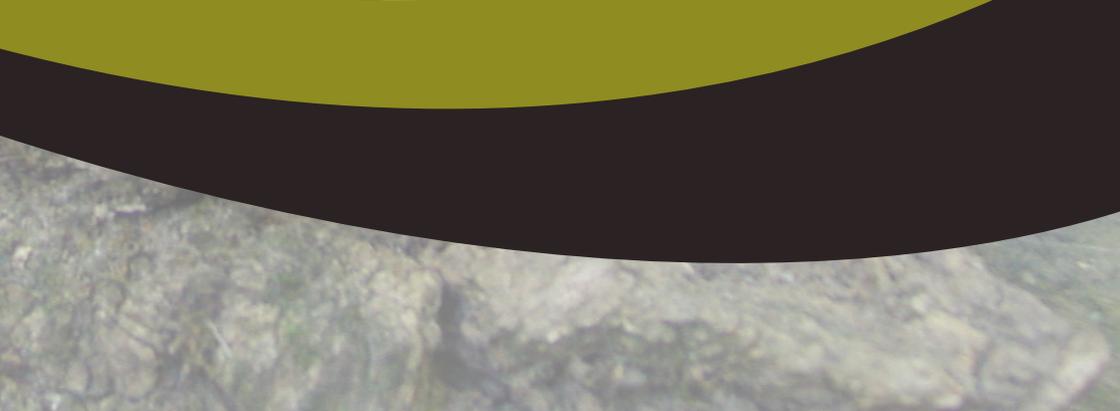
Las épocas de producción de hongos (otoño y primavera) hacen de la explotación racional de las setas comestibles, un recurso abundante y valioso, que puede reportar grandes beneficios económicos si todos los pasos del proceso de comercialización se desarrollaran en nuestras comarcas. Además, para atender la demanda de un producto tan ligado al medio natural, es imprescindible conservar en buen estado los bosques autóctonos y mantener vigente una selvicultura fúngica que ayude a los municipios rurales.

El principal objetivo planteado por este compendio de normas y consejos consiste en ayudar a gestionar la recolección de hongos comestibles para su racional utilización y el incremento de las fructificaciones de los hongos, siendo compatible con la conservación de la naturaleza y sentando las bases para favorecer el desarrollo sostenible de las comarcas productoras de hongos.



# Comercialización de setas para uso alimentario





## LA COMPRA Y VENTA DE SETAS

### ¿Qué especies se pueden comercializar?

Todas aquellas recolectadas legalmente, y que además aparezcan en el Anexo del Real Decreto 30/2009, de 16 de enero, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización de setas para uso alimentario. En este folleto se muestra el listado de estas especies permitidas.

En cualquier caso, sólo se podrán comercializar las setas recogidas:

- En terrenos acotados, sólo por el titular micológico o las personas con el debido permiso de recolección.
- En terrenos reservados, sólo por el titular micológico o aquellas personas autorizadas por éste.

No se podrán comercializar setas silvestres y trufas recogidas en zonas libres de aprovechamiento episódico ni con un permiso científico.

Los operadores que adquieran setas silvestres de los recolectores deberán llevar un registro de mercancías en el que deberá relacionarse con cada partida de setas adquirida:

- **Cantidad, lugar y fecha** de adquisición.
- **Origen:** término municipal y código identificativo del acotado. En aprovechamientos reservados incluir referencia Sigpac de la parcela.
- **Suministrador:** nombre, número de identificación fiscal y número de permiso del recolector que se las proporciona.
- **Género y especie**, indicando la persona responsable de su identificación.
- **Distribución de los lotes** establecidos, con cantidades, fechas y destino.

Las personas recolectoras deberán aportar al operador los datos y documentos necesarios.

Las operaciones de compra-venta que se realicen fuera de un establecimiento comercial permanente, tendrán consideración de venta ambulante y corresponde a los ayuntamientos autorizar esa actividad.



**Está prohibida la venta directa de setas silvestres desde el recolector al consumidor final.**

El suministro directo a comercio al por menor y restaurantes, podrá ser únicamente realizado hasta **20 kg semanales por proveedor**, de acuerdo con lo establecido en la ORDEN SAN/1175/2014, de 30 de diciembre, de la Consejería de Sanidad.

### **Transporte de las setas en vehículo**

El transporte realizado por los recolectores, **cuando supere los diez kilogramos de setas silvestres**, requerirá estar en posesión del permiso de recolección correspondiente o la autorización del titular de los terrenos donde se han recolectado.

El transporte de cualquier cantidad de setas silvestres realizado por otros operadores diferentes de los recolectores, requerirá la posesión de documentación suficiente para **garantizar la trazabilidad del producto** (registro de adquisición de setas a los recolectores o un documento comercial del operador de origen).

En caso de **actuaciones ilícitas**, las autoridades competentes y sus agentes podrán determinar el decomiso de los productos o la incautación de los medios de recolección o transporte, de acuerdo con la legislación vigente.



# SETAS SILVESTRES QUE PUEDEN SER OBJETO DE COMERCIALIZACION EN FRESCO

(PARTE A del Real Decreto 30/2009)



*Agaricus campestris*  
*Agaricus sylvaticus*  
*Agrocybe aegerita (cylindracea)*  
*Amanita caesarea*, con la volva abierta

*Amanita ponderosa*  
*Boletus aereus*  
*Boletus edulis*  
*Boletus pinophilus (pinicola)*  
*Boletus reticulatus*  
*Calocybe gambosa*



*Cantharellus cibarius*  
*Cantharellus cinereus*  
*Cantharellus lutescens*  
*Cantharellus tubaeformis*  
*Cantharellus subpruinosis*  
*Clitocybe geotropa*  
*Craterellus cornucopioides*  
*Fistulina hepatica*  
*Hygrocybe pratensis*  
*Hydnum albidum*  
*Hydnum repandum*  
*Hydnum rufescens*



*Hygrophorus agathosmus*  
*Hygrophorus gliocyclus*  
*Hygrophorus latitabundus (limacinus)*  
*Hygrophorus marzuolus*  
*Hygrophorus penarius*  
*Hygrophorus russula*  
*Lactarius deliciosus*  
*Lactarius quieticolor*  
*Lactarius salmonicolor*  
*Lactarius sanguifluus*



*Lactarius semisanguifluus*  
*Lepista panaeolus (luscina)*  
*Lepista nuda*  
*Lepista personata*  
*Macrolepiota procera*  
*Marasmius oreades*  
*Pleurotus eryngii*  
*Pleurotus ostreatus*  
*Rhizopogon luteolus (obtextus)*  
*Rhizopogon roseolus*



*Russula cyanoxantha*  
*Russula virescens*  
*Suillus luteus*  
*Terfezia arenaria*  
*Terfezia claveryi*  
*Terfezia leptoderma*  
*Tricholoma portentosum*  
*Tricholoma terreum*  
*Tuber aestivum*  
*Tuber borchii*  
*Tuber brumale*  
*Tuber indicum*  
*Tuber magnatum*  
*Tuber melanosporum (nigrum)*  
*Ustilago maydis*  
*Xerocomus badius (Boletus badius)*



## SETAS CULTIVADAS QUE PUEDEN SER OBJETO DE COMERCIALIZACIÓN EN FRESCO

(PARTE B del Real Decreto 30/2009)



*Agaricus arvensis*  
*Agaricus bisporus*  
*Agaricus bitorquis*  
*Agaricus blazei*  
*Agaricus brunnescens*  
*Agrocybe aegerita (cylindracea)*  
*Auricularia auricula-judae*  
*Auricularia polytricha*  
*Coprinus comatus*  
*Flammulina velutipes*  
*Grifola frondosa*  
*Hericiium erinaceus*  
*Lentinula edodes*  
*Lepista nuda*  
*Lepista personata*  
*Hypsizygus marmoreus*  
*Hypsizygus tessulatus*  
*Pholiota nameko*  
*Pleurotus cystidiosus*  
*Pleurotus cornucopiae (citrinopileatus)*





*Pleurotus djamor*  
*Pleurotus eryngii*  
*Pleurotus fabellatus*  
*Pleurotus nebrodensis*  
*Pleurotus ostreatus*  
*Pleurotus pulmonarius*  
*Pleurotus sajor-caju*  
*Pleurotus tuber-regium*  
*Sparassis crispa*  
*Stropharia rugosoannulata*  
*Tremella fuciformis*  
*Tremella mesenterica*  
*Tricholoma caligatum (matsutake)*  
*Volvarellia volvacea*

### SETAS QUE SÓLO PUEDEN SER OBJETO DE COMERCIALIZACIÓN TRAS UN TRATAMIENTO

(PARTE C del Real Decreto 30/2009)



*Helvella sp.*  
*Morchella sp.*

### SETAS QUE NO SE PUEDEN COMERCIALIZAR EN NINGUNA PRESENTACIÓN

(Especies consideradas tóxicas en la PARTE D del Real Decreto 30/2009)



*Agaricus iodosmus (pilatianus)*  
*Agaricus moelleri*  
*(praeclaresquamosus)*  
*Agaricus placomyces*  
*Agaricus xanthodermus*  
*Amanita gemmata (junquillea)*  
*Amanita muscaria*  
*Amanita pantherina*  
*Amanita phalloides*  
*Amanita porrinensis*  
*Amanita proxima*  
*Amanita verna*  
*Amanita virosa*



*Boletus lupinus*  
*Boletus pulchrotinctus*  
*Boletus rhodoxanthus*  
*Boletus satanas*  
*Choiromyces meandriformis*  
*Clitocybe acromelalga*  
*Clitocybe alnetorum*  
*Clitocybe amoenolens*  
*Clitocybe candicans*  
*Clitocybe cerussata*  
*Clitocybe clavipes*  
*Clitocybe dealbata*  
*Clitocybe diatreta*  
*Clitocybe ericetorum*  
*Clitocybe festiva*  
*Clitocybe gracilipes*  
*Clitocybe nebularis*  
*Clitocybe phyllophila*  
*Clitocybe rivulosa*



**Conocybe sp.**

*Coprinus atramentarius*  
*Coprinus romagnesianus*

**Cortinarius sp.**

*Entoloma lividum (sinuatum)*  
*Entoloma nidorosum*  
*Entoloma niphoides*  
*Entoloma rhodopolium*  
*Entoloma vernum*



**Galerina sp.**

**Gymnopilus sp.**

**Gyromitra sp.**

*Hebeloma crustuliniforme*  
*Hebeloma sinapizans*  
*Hypholoma fasciculare*  
*Hypholoma sublateritium*  
*Hygrocybe conica (nigrescens)*



**Inocybe sp.**

*Lactarius chrysorrheus*  
*Lactarius helvus*  
*Lactarius necator*  
*Lactarius torminosus*



**Lepiota sp.**

*Macrolepiota rachodes* var.  
*bohemica*  
*Macrolepiota venenata*  
*Mycena pura*  
*Mycena rosea*  
*Omphalotus illudens*



*Omphalotus olearius*

***Panaeolus sp.***

*Paxillus filamentosus*

*Paxillus involutus*

*Pholiota squarrosa*

***Pholiotina sp.***

*Pleurocybella porrigens*

*Pluteus nigroviridis*

*Pluteus salicinus*

***Psilocybe sp.***

*Ramaria formosa*

*Ramaria pallida*

*Russula emetica*

***Scleroderma sp.***

*Stropharia aeruginosa*

*Stropharia coronilla*

*Stropharia cyanea*

*Stropharia semiglobata*

*Stropharia stercoraria*

*Tricholoma auratum*

*Tricholoma equestre*

*Tricholoma filamentosum*

*Tricholoma flavovirens*

*Tricholoma josserandii*

*Tricholoma pardinum*

*Tricholoma sulfureum*

*Tricholoma scioides*

*Tricholoma sejunctum*

*Tricholoma virgatum*

