



Setas dispuestas a la venta con su correspondiente certificación.

Setas silvestres en Italia, legislación y comercialización ¿Un modelo trasladable a España?

por Javier Gómez Urrutia*

Las setas son irremediablemente una moda en la civilización moderna, no sólo en España sino en todo los Países. Uno de los países más apasionados por las setas y el mayor importador de setas del mundo es Italia. Esto a llevado consigo que las grandes empresas comercializadoras de setas silvestres; sobre todo de *Boletus gr. edulis* (Porcini, en italiano), pongan sus miras sobre este país.

Al mismo tiempo que se ha desatado esta pasión por las setas, también han comenzado las regulaciones sobre este producto, al considerar que es un recurso socioeconómico por el cual hay que velar. Un recurso, además, peligroso; en Italia todos los años se producen varios muertos y cientos de intoxicaciones. En consecuencia, la legislación sobre micología en Italia es la más prolija del mundo y es la única que contempla la figura del micólogo profesional.

*Biólogo especialista en Micología. Micólogo profesional según la ley Italiana.

La singladura italiana en estas regulaciones se remonta a muchos años atrás, en 1890 en un Real Decreto (Reglamento especial para la vigilancia higiénica sobre alimentos) ya se hacen unas consideraciones sobre las setas silvestres. Posteriormente se legisla sobre asuntos derivados de la comercialización, la vigilancia-higiénica, etc.. Sin embargo hasta 1993 no se elabora una ley cuadro nacional sobre setas silvestres.

Ley del 23 de agosto 1993, n° 352.

Norma cuadro en materia de recogida y comercialización de setas epígeas frescas y conservadas.

A esta ley se le integró posteriormente
D.P.R. 14 julio de 1995, n° 376

Reglamento concerniente a la disciplina de recogida y comercialización de setas epígeas frescas y conservadas.

Podríamos subrayar dos tipos de articulados, aquellos conducentes a regular de forma igualitaria en todo el estado y los conducentes a indicar que aspectos de la regulación delega a las regiones (leyes regionales a posteriori). Las trufas no se consideran setas silvestres en estas leyes.

Se han traducido los artículos de la ley más interesantes, adaptando el lenguaje. Otros aspectos de la ley respecto a la etiquetatura, vigilancia, sanciones, setas en conserva o congeladas, etc..no se han contemplado ni traducido en este artículo.

Regulaciones generales:

Hay dos prohibiciones concretas (art. 4):

- Esta prohibido en todo el estado italiano, de forma general, recoger más de 3 Kg por persona y día de setas silvestres.
- Así mismo se prohíbe la recolección de *Amanita caesarea* (Gorringo) en estado de huevo cerrado.

La segunda prohibición se debe, no sólo a motivos de facilitar la reproducción esporal, sino

a evitar una fatal confusión con huevos de *Amanita phalloides*. Ahora estos huevos de *Amanita caesarea* cerrados los traen de fuera de Italia.

Respecto a las técnicas de recolección se establece (art. 5):

- Esta prohibido el uso de rastrillos y otros instrumentos que puedan dañar el estrato humífero del terreno, el micelio fúngico y/o el aparato radicular de la vegetación.
- La seta (carpóforo) recogida debe conservar todas las características morfológicas que consientan la segura determinación de la especie.
- Está prohibida la destrucción voluntaria de carpóforos fúngicos de cualquier especie.
- Las setas se deben ser transportadas en contenedores idóneos que permitan la difusión de las esporas. Está prohibido el uso de contenedores de plástico.

En este apartado no se habla de si hay que coger las setas enteras o cortarlas, pero en el segundo punto se interpreta que se deben coger enteras, lo cual me parece muy acertado. Incluso en algunas regiones detallan que se deben coger manualmente con una torsión o giro de la seta, desde su base.



"Recogida de setas reservada". Este tipo de señales es ya muy frecuente en los bosques italianos

Limitaciones de la recogida (art. 6):

- Se prohíbe recoger setas, salvo disposición explícita del organismo competente, en:a)

reservas naturales integrales, b) en parques nacionales, c) áreas de particular interés naturalístico y científico, otras zonas..

Permisos especiales (art. 8):

- En caso de muestras, seminarios y otras manifestaciones de interés micológico y naturalístico se pueden dar permisos especiales de recogida de setas.

Regulaciones delegadas a las Regiones:

¿Dónde y quién puede recoger más de 3Kg de setas?(art. 2 y 3)

- Los agricultores, gestores del bosque y los socios de cooperativas agríco-forestales deben de tener una serie de facilidades o ventajas. Entre ellas, la posibilidad de recoger las setas con fines económicos; eso sí, delimitando la zona e indicándolo con carteles.
- En ciertos terrenos (montanos), en ciertas condiciones, los residentes pueden recoger más de 3 Kg de setas.

Medidas máximas (art. 4):

- Cada región debe establecer en centímetros, el diámetro máximo de las setas que se pueden recoger, sobre todo las más preciadas.

Limitaciones especiales (art. 7):

- La región puede limitar temporalmente la recogida de setas por salvaguarda del ecosistema
- Así mismo pueden prohibir la recogida de una o más especies de setas que estén en peligro de extinción.

El inspectorato micológico (Centros de control micológico público) (art 1 376/95)

- Las regiones instituyen y organizan en el ámbito de las U.S.L. (Unità sanitaria locale) uno o más centros de control micológico público.



El serio y eficaz trabajo que realiza el inspectorato micológico a través de los agentes de la autoridad ha resultado esencial en la puesta en práctica de la completa legislación existente.

Aspectos educativos (art. 10):

- Se podrán promover la organización y el desarrollo de cursos didácticos o convenios de estudio que afronten aspectos de conservación y de tutela ambiental relacionados a la recogida de setas y también a la tutela de la flora fúngica. Estas actividades se podrán subvencionar dentro de los recursos ya disponibles.

Comercialización de setas silvestres:

Setas silvestres frescas (art 2 y 3 del 376/95):

- Son 49 las especies de setas comercializables en fresco (Listado I). Cada región puede añadir más especies a la lista. En Trento son 109 especies comercializables.
- Para venderlas se necesita autorización municipal y autorización sanitaria.
- Para obtener estas autorizaciones los ejercientes deben estar reconocidos idóneos para la identificación de las especies de setas comercializadas en la región.
- La venta al detalle es consentida, previa certificación del correspondiente control por parte del U.S.L. (Unidad sanitaria local)

Setas secas (art 5 del 376/95):

- Se entiende por setas secas aquellas que después del secado presentan una tasa de humedad no superior al 12%+2% m/m

- Son 20 las especies de setas que pueden secarse para comercializar.
- Las setas secas puestas en comercio tienen una durabilidad de 12 meses después del confeccionamiento.
- Existen unos límites de tolerancia de estas setas secadas, respecto a las impurezas minerales, orgánicas, agujeros por larvas (<25%) y ennegrecimientos.
- Los *Boletus gr. edulis* secos (Hongos, Onddoak) se pueden vender al detalle previa autorización comunal.

Regulaciones Regionales

Las distintas regiones, poco a poco se han ido adaptando a la ley marco nacional, y han ido promulgando leyes regionales. A continuación hacemos un balance de todas estas leyes y los aspectos más destacados que presentan.(Fig 1)

En ninguna de las regiones legisladas se pueden recoger setas sin algún tipo de permiso; es decir, no hay terrenos libres para coger setas. Por lo menos legalmente.

De las 20 regiones italianas, ya 10 han desarrollado su ley. Podemos diferenciar dos tipos de regiones:

- **Regiones con carné regional.**

En 4 regiones hay obligación de hacer un curso de micología (Lazio y Veneto) o pasar un examen (Friuli y Molise) para poder recoger setas. A parte de esta primera traba hay que pagar un permiso a la entidad local, excepto en Lazio. Por supuesto los residentes siempre tienen alguna ventaja, como reducción del precio del carnet, incluso gratuidad en Molise para pensionistas y parados de larga duración.

- **Regiones sin carné regional**

En la mayoría de las regiones funciona el permiso local o carnet para recoger setas en cada Ayuntamiento o entidad local. En Trento, Toscana, Umbria y Bolzano los residentes pueden recoger setas sin permiso, únicamente con su identificación personal, y de forma gratuita. Los no residentes tienen que pagar los permisos.

Fig 1: Sinópsis de las leyes regionales (Después del 352/93)

REGIONES	CARNET				DIAS	NO RESIDENTES			RESIDENTES			EXPLOTACION	
	CARNET	VALIDEZ	PRECIO	EXAMEN		PERMISO	PRECIO	KG	PERMISO	PRECIO	KG	PERMISO	PRECIO
BOLZANO (PROV.)	NO				PARES	LOCAL	5000 L/D	1	NO OBLIG.	GRATIS	2		
LAZIO	SI	REGION	50000 L/A	(SI)	4 DIAS			3			3	SI (9KG)	GRATIS
BASILICATA	NO					LOCAL	VARIABLE	3	LOCAL	VARIABLE	3		
VENETO	SI	REGION	?	(SI)	SI	LOCAL	?	2	LOCAL	?	2	SI (6 KG)	GRATIS
TRENTO (PROV.)	NO					LOCAL	5000-50000 L	2	NO	GRATIS	2	LOCAL(>3K)	GRATIS
TOSCANA	NO					LOCAL	7000 L/D	3	NO	GRATIS	6	SI (>3KG)	GRATIS
UMBRIA	NO					LOCAL	25000 L/7D	3	REGIONAL	25000 L/S	6	SI(>3KG)	GRATIS
							100000 L/A	3	NO	GRATIS	3		
EMILIA-ROMANA	NO				M-J-S-D	LOCAL	VARIABLE	3	LOCAL	?	5	SI(>3KG)	GRATIS
LOMBARDIA	NO					LOCAL	?	3	LOCAL	?	3		
FRIULI-VENEZIA	SI	REGION	?	SI		LOCAL	VARIABLE	3	LOCAL	VARIABLE	3	SI (15KG)	GRATIS
MOLISE	SI	REGION	50000 L/A	SI		LOCAL	VARIABLE	3	LOCAL	(GRATIS)	3	SI (>3KG)	GRATIS

Leyenda: (L/D) Liras por día. (L/7D) Liras por 7 días. (L/S) Liras por semestre. (L/A) Liras por año (?) La región no fija precios. (GRATIS) Gratis en algunos casos especiales. (SI) Es necesario el participar en un curso micológico. (Equivalencia, 100 liras= 8,6 pts).

Destacar también que en algunas regiones (4 de ellas) se fijan los días hábiles para recoger setas, dando a los residentes o recolectores profesionales más días para recoger setas.

TITOLARE		TESSERINO TURISTICO	
Cognome	Guidi	Comune di	Badia Tedalda (AR)
Nome	Sveinuo		
nato il	03.11.1944		
a	Urbino (PS)		
Residenza	Urbino		
Via	V. El Parnaso N. 15		
RILASCIATO IL	13.03.2000		
VALIDO FINO AL	13.03.2001		
IMPORTO LIRE	50.000		

VALIDO FINO AL		GIORNO 1	
31 DICEMBRE			
GIORNO 2	GIORNO 3		
GIORNO 4	GIORNO 5		
GIORNO 6	GIORNO 7		

IL TESSERINO TURISTICO E' VALIDO NEL TERRITORIO DEL COMUNE CHE LO RILASCIÒ E IN QUELLO DEI COMUNI CONFINANTI (Art. 6 L.R. 22 marzo 1999 N. 16)



Carnet - Tesserino - regional para la recogida de setas en Toscana. En el interior se observa un encasillado para anotar un máximo de 7 días/año de recogida al que tiene derecho un micólogo acreditado.

En las distintas regiones hay unos articulados bastante comunes que se repiten, otros sin embargo son exclusivos de cada región.

Entre los más repetidos destacaríamos:

- Obligación de limpiar las setas comestibles en el bosque.
- El establecimiento de unas medidas mínimas para las setas más preciadas, que están en torno a 2 y 4 cm de diámetro.
- La prohibición de recoger setas por la noche

Mi propia experiencia práctica en Italia, después de recoger información de diferentes fuentes (micólogos de prestigio, asociaciones micológicas locales, etc.) me indica que:

- **El carné regional es mejor que el permiso local.** Si son permisos locales sucede que necesitamos 4 ó 5 permisos distintos para una zona limítrofe con el pago de las tasas correspondientes. En Urbina (pueblo de Le Marche) están bastante indignados por este motivo.
- Es importante que sean **carne personales** y que se exija un **mínimo de formación**. En Italia casi todos los micólogos, no tanto los afi-

cionados, abogan para que el recolector tenga unos conocimientos mínimos sobre que son las setas, como hay que recogerlas, las especies más peligrosas y la legislación. En el parque natural del Conero (Le Marche) desde hace 6 años sólo se permite recoger setas si se aprueba un coloquio, desde entonces su responsable (Giovanni Mattioli) ha visto un interés creciente y una mayor concienciación.

- **Las jornadas permitidas de recolección no han sido positivas.** Tanto es así que en Trento las han quitado. Es una medida poco práctica.
- **Los permisos con fines científicos** han dado algún problema en alguna región. Debido a que con la excusa del permiso se han recogido setas comestibles para consumo. Sería necesario reformular la ley para evitar este problema.
- **La vigilancia** en las distintas regiones funciona. En alguna region hasta excesivamente y con poca flexibilidad. En Umbria por ejemplo se han puesto muchas económicas bastante grandes, cuando la nueva ley era reciente y no se había dado mucha información.

La figura del micólogo profesional

Italia es el único país del mundo en el que existe la figura de micólogo profesional por ley.

Ya en la ley cuadro nacional se hablaba de esta figura (376/95) e instaba a establecer la modalidad de obtención del atestado (diploma) de micólogo en una posterior ley, antes de diciembre de 1996.

En esta ocasión se respetaron los plazos y el 29 de noviembre de 1996 (686) se decreto el **Reglamento concerniente a los criterios y modalidad para la obtención del atestado micológico.**

En esta ley se establece como debe ser el curso de formación para ser micólogo profesional.

Las horas del curso no debe ser inferior a 240 horas, debe ser teórico-práctico. La parte práctica debe ser de por lo menos de 120 horas. Hay un

programa oficial en el que se especifican los contenidos a tratar.

Se establece una comisión examinadora con distintos representantes de la región, de la U.S.L. y del ministerio de sanidad.

Los participantes que superan el examen se les considera idóneos para reconocer e identificar las setas comestibles, las no comestibles y las tóxicas. Y por tanto a desarrollar la profesión de micólogo de forma legal.

Vista la ley, en la práctica, el micólogo profesional puede trabajar para un centro público o para un centro privado. Las funciones que desempeña el micólogo, en consecuencia, son distintas:

En centros públicos de la Unidad sanitaria local (Inspectorato micológico)

- Control de las setas para los recolectores particulares
- Certificar las setas comestibles para el comercio
- Vigilancia
- Actividades de formación del personal

En empresas privadas

- Control de la preparación o confecionamiento de setas silvestres secas o en conserva

(Obligatorio en todas las empresas a partir del 30 de junio de 1998)

- Formación y control del personal

Conclusiones

En definitiva, estamos ante un país en el que la micología y su problemática se reconocen como un problema nacional. Un país donde se ha puesto en marcha una legislación ambiciosa y valiente, y como no también polémica.

La experiencia Italiana nos puede servir como banco de pruebas, en donde casi todo ya se ha experimentado.

Esta legislación, tal cual, posiblemente no sea trasladable a España en su integridad, porque aquí la afición a las setas es menor, pero también es cierto que poco a poco ésta se va haciendo mayor. Todo ello ha provocado conflictos de intereses y sobre todo un aumento de las intoxicaciones.

De todos los aspectos tratados en la legislación italiana, a España se podrían trasladar:

- **Los centros públicos de control**, al servicio del ciudadano y del comerciante. Se evitarían muchas intoxicaciones.
- **El carné de recolector profesional**. Habría un control de la explotación del recurso. Sería un carné sólo para residentes en zonas desfavorecidas o parados de larga duración.

LISTADO I :Especies de setas comercializables en fresco en toda Italia (Allegato I previsto del artículo 4,1 del 376/95)

1. *Agaricus arvensis* (Champiñón, Zulzo)
2. *Agaricus bisporus* (Champiñón, Zulzo)
3. *Agaricus bitorquis* (Champiñón, Zulzo)
4. *Agaricus campestris* (Champiñón, Zulzo)
5. *Agaricus hortensis* (Champiñón, Zulzo)
6. *Amanita caesarea* (Gorringo)
7. *Armillaria mellea* (Babosa, Pago-ziza)
8. *Auricularia auricularia judae*
(Oreja de judas)
9. *Boletus aereus* (Hongo, Onddo beltza)



Boletus gr edulis secos, (el afamado Porcino italiano). Es obligatorio señalar en la etiqueta el nombre del micólogo profesional.

10. *Boletus appendiculatus*
11. *Boletus badius* (Boleto baio)
12. *Boletus edulis* (Hongo, Onddo zuri)
13. *Boletus granulatus* (Boleto granulado)
14. *Boletus impolitus*
15. *Boletus luteus* (Boleto anillado)
16. *Boletus pinicola* (Hongo, Onddo)
17. *Boletus regius* (Hongo real)
18. *Boletus reticulatus* (Hongo de verano)
19. *Boletus rufa*
20. *Boletus scabra*
21. *Cantharellus sp*(Rebozuelos, zizahori)
22. *Clitocybe geotropa* (Urril-ziza)
23. *Clitocybe gigantea* (Blanquilla)
24. *Craterellus cornucopioides*
(Trompeta de los muertos)
25. *Hydnum repandum* (Gamuza)
26. *Lactarius deliciosus* (Nizkalos)
27. *Leccinum sp* (todas las especies)
28. *Lentinus edodes* (Shiitake)
29. *Macrolepiota procera* (Galanperna)
30. *Marasmius oreades* (Senderuela)
31. *Morchella sp* (Colmenillas)
32. *Pleurotus cornucopiae*
33. *Pleurotus eryngii* (Seta de cardo)
34. *Pleurotus ostreatus* (Seta ostra)
35. *Pholiota mutabilis*
36. *Pholiota nameko mutabilis*
37. *Tricholoma columbetta* (Palomita)
38. *Tricholoma equestre*
(Seta de los caballeros)

39. *Tricholoma georgii* (Perretxiko)
40. *Tricholoma imbricatum*
41. *Tricholoma portentosum* (Capuchina)
42. *Tricholoma terreum* (Negrilla)
43. *Volvariella esculenta*
44. *Volvariella volvacea*
45. *Agrocybe aegerita* (Seta de chopo)
46. *Stropharia rugosoannulata*

LEYES UTILIZADAS

- Legge quadro n° 352, 23/08/1993 "**Raccolta e commercio dei funghi epigei**"
- D.P.R. n° 376, 14/07/1995 "**Modifiche alla legge 352/93**"
- Decreto n°686, 29/11/96 "**Istituzione della figura del Micologo**"
- Basilicata. Proposta n 1805, 15/06/98.
- Bolzano. Legge provinciale n° 18, 19/06/91 y actualizaciones.
- Emilia Romagna. Legge regionale n° 6, 2/04/96
- Friuli-Venezia-Giulia. Legge regionale n°22, 4/04/2000.
- Molise. Legge regionale n°11, 21/02/2000
- Toscana. Legge regionale n° 16, 22/03/99 y actualizaciones.
- Trento. Legge provinciale n°16, 06/08/91
- Umbria. Legge regionale n°12, 21/02/2000
- Veneto. Legge regionale n°23, 19/08/96



Bibliografía

- Sitta (Nicola). "Funghi epigei spontanei. Raccolta, riconoscimento e commercializzazione".1997
- Togni y Fiandri. "I funghi freschi, secchi e conservati nella pratica ispettiva"1987