

## I. DISPOSICIÓN XERAIS

### MINISTERIO DA PRESIDENCIA

**1110** *Real decreto 30/2009, do 16 de xaneiro, polo que se establecen as condicións sanitarias para a comercialización de cogomelos para uso alimentario.*

O Código alimentario español, aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, regula aspectos sanitarios de fungos ou cogomelos, dentro do capítulo de hortalizas e verduras, incluíndo unha lista cos comestibles. Esta lista complétase coas especies recollidas en varias normas de calidade, entre as cales cabe destacar a Orde do 12 de marzo de 1984 pola que se aproba a norma de calidade para cogomelos comestibles con destino ao mercado interior, a Orde do 10 de novembro de 1983 pola que se aproba a norma de calidade para o champiñón cultivado, destinado ao mercado interior, e a Orde do 18 de outubro de 1977 pola que se ditan as normas de calidade para o comercio exterior de trufas frescas.

Na actualidade a normativa que regula a comercialización das cogomelos debe ser revisada desde o punto de vista da seguranza alimentaria, especialmente desde a aprobación do Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeo e do Consello, do 28 de xaneiro de 2002, polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, se crea a Autoridade Europea de Seguranza Alimentaria e se fixan procedementos relativos á seguranza alimentaria, e do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, relativo á hixiene dos produtos alimenticios, regulamentos de directa aplicación en España.

Por outro lado, cada vez son máis os consumidores que demandan tipos de cogomelos diferentes aos que tradicionalmente se viñeron encontrando no mercado e, na actualidade, as especies recoñecidas como comestibles superan amplamente as recollidas na lexislación mencionada. Non obstante, o perigo potencial destes produtos fai necesario ser cauteloso ao incluír novas especies na lista das que poden ser obxecto de comercialización e no establecemento dos requisitos que deben cumprir as empresas para garantir a seguranza dos produtos que se ofrecen aos consumidores.

Os novos coñecementos e estudos sobre os cogomelos levaron a limitar ou prohibir para o consumo especies como o *Tricholoma equestre*, considerada como comestible no Código alimentario español, mediante a Orde SCO/3303/2006, do 23 de outubro, pola que se prohíbe cautelamente a comercialización do cogomelo *Tricholoma equestre*, invocando o principio de precaución na xestión do risco, ao existiren estudos que relacionan o consumo deste cogomelo con casos de rabdomiólise. Igualmente, hai estudos que reflicten que moitos cogomelos non recollidos entre os comestibles na nosa actual lexislación, como o *Craterellus cornucopioides*, o *Hidnum repandum* ou o *Higrophorus marzuolus*, se poderían incluír sen problemas entre eles e, desta forma, aumentar a oferta de cogomelos que se poden comercializar con garantías para os consumidores.

O Código alimentario español inclúe como comestibles só 33 especies, indicando que a regulamentación correspondente conterá un catálogo de cogomelos silvestres que en cada rexión se poden destinar ao consumo. Na actualidade non se desenvolveu este catálogo.

Por isto, é necesario modificar o establecido no Código alimentario español para ampliar a lista das especies que poden ser obxecto de comercialización, suprimir as que non sexan seguras e establecer condicións para aquelas cuxo consumo en cru pode implicar un risco para os consumidores.

Por outra parte, o Regulamento (CE) n.º 852/2004 deixa fóra do seu ámbito de aplicación o fornecemento directo por parte do produtor de pequenas cantidades de produtos primarios ao consumidor final ou a establecementos locais de venda ao retalho

para o abastecemento do consumidor final, entre os cales se inclúen os establecementos de restauración, indicando que os Estados membros deben regular conforme o seu dereito nacional este tipo de actividades.

O Real decreto 640/2006, do 26 de maio, polo que se regulan determinadas condicións de aplicación das disposicións comunitarias en materia de hixiene, da produción e comercialización dos produtos alimenticios, desenvolve en parte o fornecemento directo por parte do produtor de pequenas cantidades. Non obstante, estes abastecementos deben ser obxecto dunha especial atención, debido á potencial perigosidade dos cogomelos, de maneira que só se poidan realizar cumprindo unha serie de requisitos e cando a autoridade competente así o autorice. Dado o carácter local deste tipo de abastecementos, os costumes das diferentes rexións ou comarcas e a potencial xeración de riqueza que a produción, recolla e oferta de cogomelos supoñen, parece adecuado que sexan as autoridades competentes nas comunidades autónomas as que determinen condicións adicionais e as especies que se poden comercializar mediante estas prácticas.

Outro punto de especial importancia reside na correcta identificación das especies que se ofrecen aos consumidores, xa que as confusións con especies similares son a principal causa de intoxicacións que anualmente se producen no noso país polo consumo de cogomelos. Ben que a maioría das intoxicacións se producen no ámbito privado, os riscos que asumen os particulares que deciden consumir os cogomelos que recolectan non se deben trasladar aos consumidores de cogomelos comercializados. Por isto, os explotadores da empresa alimentaria deben prestar especial atención á correcta identificación das especies que comercializan xa que teñen a obriga de fornecer ao consumidor produtos seguros.

A presente norma regula os aspectos que, desde o punto de vista da seguranza alimentaria, debe reunir a comercialización de cogomelos tanto silvestres como cultivados, e establece os requisitos exhibibles aos cogomelos e os que deben cumprir as empresas que interveñen na súa produción, transformación e distribución.

Por outra parte, esta norma derroga a sección 2.<sup>a</sup> do capítulo XXI do Código alimentario español, aprobado polo Decreto 2484/1967, e a Orde SCO/3303/2006, manténdose en vigor as normas de desenvolvemento do Código alimentario español en todo aquilo que non se opoña ao establecido neste real decreto, que foron anteriormente citadas.

Esta disposición foi sometida ao procedemento de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e de regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información, previsto na Directiva 98/34/CE do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño de 1998, modificada pola Directiva 98/48/CE, do 20 de xullo de 1998, así como no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, que incorpora estas directivas ao ordenamento xurídico español.

Na súa elaboración foron consultadas as comunidades autónomas, ben como os sectores afectados, tendo emitido o seu preceptivo informe a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Este real decreto dítase ao abeiro do artigo 149.1.16.<sup>a</sup> da Constitución, que atribúe ao Estado a competencia exclusiva en materia de bases e coordinación xeral da sanidade, e en virtude do disposto no artigo 40.2 da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade.

Na súa virtude, por proposta dos ministros de Sanidade e Consumo, de Industria, Turismo e Comercio e de Medio Ambiente, e Medio Rural e Mariño, de acordo co Consello de Estado e logo de deliberación do Consello de Ministros, na súa reunión do día 16 de xaneiro de 2009,

## DISPOÑO:

Artigo 1. *Obxecto e ámbito de aplicación.*

1. Este real decreto establece as condicións sanitarias aplicables á produción, transformación e distribución dos cogomelos frescos e cogomelos conservados para uso alimentario.

2. O establecido nel será de aplicación:

a) Aos cogomelos silvestres e aos cultivados, comercializados no mercado nacional.

b) Á comercialización dos produtos aquí abranguidos en instalacións non permanentes que poidan ser autorizadas conforme o disposto no Real decreto 1010/1985, do 5 de xuño, polo que se regula o exercicio de determinadas modalidades de venda fóra dun establecemento comercial permanente, ou na normativa correspondente das comunidades autónomas.

c) Ao fornecemento directo de cogomelos frescos, por parte do produtor ou recolector, ao consumidor final ou a establecementos locais de comercio ao retalho que abastecen o consumidor final.

3. Non será de aplicación:

a) Á produción primaria para uso doméstico privado.

b) Á preparación, manipulación ou almacenamento domésticos dos produtos regulados por esta norma para consumo doméstico privado.

Artigo 2. *Definicións.*

Para efectos deste real decreto entenderase por:

a) Cogomelos: corpos frutíferos pertencentes a certas especies de fungos superiores, tanto cultivados como silvestres, destinados a ser subministrados ao consumidor como alimento.

b) Cogomelos frescos: cogomelos que se presentan ao consumidor sen ningún tipo de tratamento de conservación excepto a refrixeración.

c) Cogomelos conservados: cogomelos sometidos a tratamentos autorizados, como calor, conxelación, deshidratación ou encurtido, que garantan a súa conservación.

d) Produción primaria: a recolección de cogomelos silvestres e a produción e colleita de cogomelos cultivados, incluíndo todos os procesos que non alteren a súa natureza de maneira substancial, como son a eliminación de restos do micelio, a limpeza groseira e a colocación en caixas, até a primeira cesión. Inclúense as operacións conexas enumeradas no anexo I do Regulamento (CE) n.º 852/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, relativo á hixiene dos produtos alimenticios.

e) Produtos primarios: os cogomelos silvestres e cultivados procedentes da produción primaria.

f) Comercialización: a tenza de cogomelos co propósito de vendelos; inclúese a oferta de venda ou de calquera outra forma de transferencia, quer a título oneroso quer gratuíto, así como a súa venda, distribución ou outra forma de transferencia.

g) Hixiene alimentaria, denominada no sucesivo «hixiene»: as medidas e condicións, incluída a correcta identificación dos cogomelos comercializados, necesarias para controlar os perigos e garantir a aptitude para o consumo humano dun produto alimenticio tendo en conta a utilización prevista para ese produto.

h) Contaminación: a introdución ou presenza dun perigo, incluída a toxicidade intrínseca dalgunhas especies de cogomelos.

i) Materia prima: os cogomelos e calquera outro produto alimenticio que se utilice, individualmente ou como ingrediente, para a obtención dos produtos abranguidos neste real decreto.

j) Autoridade competente: os órganos competentes nas comunidades autónomas que teñan atribuídas as competencias para o control sanitario das actividades incluídas

neste real decreto, en materia de intercambios nacionais e comunitarios, e o Ministerio de Sanidade e Consumo, no referente aos intercambios con países terceiros.

Así mesmo, serán de aplicación para os efectos previstos neste real decreto, na medida que resulte necesario, o resto das definicións contidas na normativa vixente aplicable e, en particular, as establecidas no Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeo e do Consello, do 28 de xaneiro de 2002, polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, se crea a Autoridade Europea de Seguranza Alimentaria e se fixan procedementos relativos á seguranza alimentaria, e no Regulamento (CE) n.º 852/2004.

### Artigo 3. *Requisitos dos cogomelos comercializados.*

1. Os explotadores de empresas alimentarias só poderán comercializar cogomelos que cumpran os seguintes requisitos:

a) Xerais:

- 1.º Estar correctamente identificados.
- 2.º Encontrarse en perfectas condicións de conservación, desprovistos de humidade exterior anormal e sen cheiro nin sabor estraños.
- 3.º Estar exentos de lesións ou traumatismos de orixe física ou mecánica que afecten a súa presentación ou aparencia.
- 4.º Estar exentos de podremia, danos causados polas xeadas ou alteracións tales que os fagan impropios para o consumo.
- 5.º Estar exentos de artrópodos, vermes ou moluscos e de partes ou excrementos de calquera deles.
- 6.º Estar exentos de materias estrañas adheridas á súa superficie, distintas da terra de coberteira que non puidese ser eliminada mediante unha limpeza groseira.
- 7.º Estar exentos de axentes microbianos patóxenos.
- 8.º Ter sido recolectados, se foi o caso, mediante un corte neto.
- 9.º Encontrarse sen residuos de pesticidas, nin de contaminantes químicos, nin de radioactividade, por riba dos límites legalmente establecidos.

b) No suposto de comercialización de cogomelos silvestres frescos, deberanse cumprir, ademais do establecido na alínea a) deste artigo, os seguintes requisitos específicos:

- 1.º Só se poderán comercializar frescas as especies silvestres que figuran na parte A do anexo e, no caso de que o destino non sexa o consumidor final, as que figuran na parte C do anexo.
- 2.º Deberanse presentar enteiros, excepto restos de micelio, coas súas características anatómicas desenvolvidas e claramente visibles, non permitíndose o lavado.
- 3.º Non se poderán presentar ao consumidor mesturas de especies.

c) No suposto de comercialización de cogomelos cultivados frescos deberase cumprir, ademais do establecido na alínea a) deste artigo, o requisito específico de que só se poidan comercializar frescas as especies cultivadas que figuran na parte B do anexo. Ademais, considéranse incluídas nesa lista todas as especies da parte A do anexo cuxa orixe sexa o cultivo.

d) No suposto de comercialización de cogomelos conservados deberanse cumprir, ademais do establecido na alínea a) deste artigo, os seguintes requisitos específicos:

- 1.º Ademais das especies recollidas nas partes A e B do anexo, poderanse comercializar ao consumidor final, conservadas, as especies da parte C do anexo despois de ter sufrido un tratamento adecuado que elimine a súa perigosidade en fresco.
- 2.º Prepararanse a partir de cogomelos que cumpran os requisitos xerais establecidos na alínea a) e, se son frescos, ademais, o establecido, segundo o caso, nas alíneas b) ou c). O resto de materias primas que se utilicen na súa preparación cumprarán a normativa específica para cada unha delas.

3.º Manipularanse, prepararanse, elaboraranse, almacenaranse e comercializaranse en establecementos autorizados ou rexistrados conforme a normativa de aplicación.

2. Consideraranse sospeitosas de ser venenosas ou tóxicas as especies de cogomelos que non figuran nas partes A, B ou C do anexo.

3. Prohíbese a venda e a comercialización para o consumo humano de todas as especies de cogomelos recoñecidas como venenosas ou tóxicas, ben como daquelas sospeitosas de selo e, en particular, as recollidas na parte D do anexo.

#### Artigo 4. *Etiquetaxe.*

1. A etiquetaxe dos produtos regulados neste real decreto axustarase ao establecido no Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba a norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios.

2. Na denominación do produto deberase indicar, en todos os casos, o xénero e especie e se son silvestres ou cultivados. Ademais, poderase utilizar, en caracteres de igual ou inferior tamaño, o nome común.

3. A mención do xénero e especie nos cogomelos frescos e conservados que se comercialicen envasados, deberá figurar na lista de ingredientes.

#### Artigo 5. *Obrigacións dos explotaciónores da empresa alimentaria.*

1. Con carácter xeral, os explotaciónores de empresa alimentaria aseguraranse de que en todas as etapas da produción, a transformación e a distribución de alimentos baixo o seu control se cumpren os requisitos de hixiene pertinentes determinados neste real decreto e no resto de normas de aplicación, en especial, os regulamentos (CE) n.º 178/2001, 852/2004 e, se for o caso, no Regulamento (CE) n.º 853/2004 do Parlamento Europeo e do Consello, do 29 de abril de 2004, polo que se establecen normas específicas de hixiene dos alimentos de orixe animal.

2. Con carácter específico, os explotaciónores das empresas alimentarias deberán cumprir as seguintes obrigacións:

a) Asegurarán a correcta identificación dos cogomelos. A identificación deberá ser realizada polo fornecedor ou subministrador, ben como pola propia empresa.

b) Os explotaciónores da empresa alimentaria que desempeñen a súa actividade en calquera das fases de produción, transformación e distribución de cogomelos, posteriores á produción primaria, establecerán un programa de formación continuada do persoal, co obxecto de que cumpra as condicións de produción hixiénica adaptada á estrutura de produción e ás actividades que se desenvolvan no establecemento, e acreditarase conforme o previsto no Real decreto 202/2000, do 11 de febreiro, polo que se establecen as normas relativas aos manipuladores de alimentos. Este programa deberá conter formación micolóxica, dirixida a evitar a comercialización de especies non autorizadas, cando o traballo a realizar así o requira.

c) Os explotaciónores da empresa alimentaria, ademais doutros rexistros que lles sexan exixibles, establecerán un sistema de control de lotes por especie en que deberán relacionar, como mínimo:

1.º Cantidades e datas de adquisición.

2.º Orixe dos cogomelos con identificación do fornecedor ou dos subministradores.

3.º Identificación do xénero e especie con indicación do nome da persoa responsable da identificación dos cogomelos.

4.º Cando for o caso, procedemento de conservación empregado ou tratamento realizado ás especies incluídas na parte C do anexo.

5.º Data de distribución, cantidades e destinos.

Artigo 6. *Fornecementos directos de cogomelos por parte do produtor ou recolector.*

Calquera fornecemento directo por parte do produtor ou recolector, incluído o de pequenas cantidades de cogomelos, estará suxeito ao cumprimento do establecido no Regulamento (CE) n.º 852/2004 e neste real decreto.

Así mesmo, calquera fornecemento directo por parte do produtor ou recolector ao consumidor final ou a establecementos locais de comercio ao retallo que abastecen o consumidor final, deberá cumprir, ademais, as seguintes condicións:

a) No caso de fornecemento directo de cogomelos ao consumidor final:

1.º Só se poderá realizar o fornecemento directo de cogomelos ao consumidor final, por parte do produtor ou recolector, nos casos e condicións que estableza a autoridade competente no ámbito do Real decreto 1010/1985, do 5 de xuño, ou mediante a normativa de desenvolvemento que poidan establecer as comunidades autónomas.

2.º Cando se autorice este tipo de fornecemento, a autoridade competente elaborará unha lista dos cogomelos que poden ser obxecto del, na cal só se poderán incluír especies recollidas nas partes A e B do anexo.

Para a elaboración da lista de especies autorizadas para o fornecemento directo por parte do produtor ou recolector ao consumidor, as autoridades competentes deberán ter en conta os coñecementos e a xeneralización do consumo de determinadas especies en cada rexión, así como os riscos de confusión con especies tóxicas.

b) No caso de fornecemento directo de cogomelos a establecementos locais de comercio ao retallo que abastecen o consumidor final:

1.º Os explotadores de establecementos locais de comercio ao retallo que abastecen o consumidor final realizarán o seu aprovisionamento de cogomelos a través de canles de comercialización autorizadas.

2.º As comunidades autónomas poderán autorizar o fornecemento directo de cogomelos por parte do produtor ou recolector a establecementos locais de comercio ao retallo que abastecen o consumidor final, para o cal deben elaborar unha lista nos termos recollidos na alínea a). 2.º deste artigo, podendo incluírse especies recollidas na parte C do anexo se se van someter a tratamento adecuado antes da súa entrega ao consumidor final.

3.º Cando se autorice este tipo de fornecemento, os explotadores dos establecementos locais de comercio ao retallo, ademais de cumprir o establecido neste real decreto, deberanse asegurar especialmente de que os cogomelos recibidos cumpren os requisitos recollidos no artigo 3 e, ademais, non poderán, en ningún caso, subministrar eses produtos a outros establecementos.

4.º Ademais, os explotadores dos establecementos locais de comercio ao retallo que, nos casos e condicións establecidos pola autoridade competente, reciban abastecementos directos por parte do produtor ou recolector, deberán en todo momento demostrar mediante documentos e rexistros os datos que figuran na alínea c) do número 2 do artigo 5.

Artigo 7. *Infraccións e sancións.*

1. Sen prexuízo doutras disposicións que poidan resultar de aplicación, o incumprimento do establecido neste real decreto poderá ser obxecto de sanción administrativa, despois da instrución do oportuno expediente administrativo, de conformidade co previsto no capítulo VI do título I da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade.

2. En particular, a comercialización ao consumidor final de especies non recollidas nas partes A e B do anexo ou das especies da parte C do anexo sen o tratamento adecuado terá a consideración dunha infracción grave, de acordo co disposto no artigo 35.B). 1.º da Lei 14/1986, xeral de sanidade.

3. Así mesmo, a comercialización ao consumidor final de especies recollidas na parte D do anexo terá a consideración dunha infracción moi grave, de acordo co disposto no artigo 35.C). 1.º da Lei 14/1986, xeral de sanidade.



Disposición transitoria única. *Prazos de adaptación.*

Os cogomelos que se encontren no mercado á entrada en vigor deste real decreto, a excepción dos cogomelos silvestres que se comercialicen frescos, e que se axusten ao disposto na normativa nese momento vixente, poderán seguir comercializándose durante o prazo dun ano.

Así mesmo, no caso das conservas de champiñóns cultivados da especie *Agaricus bisporus* que se encontren no mercado etiquetados de conformidade coa normativa vixente no momento da entrada en vigor deste real decreto, poderán seguir comercializándose durante un período de dous anos.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

A partir da entrada en vigor deste real decreto, quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ao disposto nel e, en particular, a sección 2.<sup>a</sup> do capítulo XXI do Código alimentario español, aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, e a Orde SCO/3303/2006, do 23 de outubro, pola que se prohíbe cautelarmente a comercialización do cogomelo *Tricholoma equestre*.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase ao abeiro do disposto no artigo 149.1.16.<sup>a</sup> da Constitución española, que atribúe ao Estado a competencia exclusiva en materia de bases e coordinación xeral da sanidade, e en virtude do establecido no artigo 40.2 da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 16 de xaneiro de 2009.

JUAN CARLOS R.

A vicepresidenta primeira do Goberno e ministra da Presidencia,  
MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

## ANEXO

## LISTAS DE ESPECIES

## Parte A

*Especies silvestres que poden ser obxecto de comercialización en fresco*

*Agaricus campestris.*  
*Agaricus sylvaticus.*  
*Agrocybe aegerita (cylindracea).*  
*Amanita caesarea, coa volva aberta.*  
*Amanita ponderosa.*  
*Boletus aereus.*  
*Boletus edulis.*  
*Boletus pinophilus (pinicola).*  
*Boletus reticulatus.*  
*Calocybe gambosa.*  
*Cantharellus cibarius.*  
*Cantharellus cinereus.*  
*Cantharellus lutescens.*  
*Cantharellus tubaeformis.*  
*Cantharellus subpruinus.*  
*Clitocybe geotropa.*  
*Craterellus cornucopioides.*  
*Fistulina hepatica.*  
*Higrocybe 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).*

#### Parte B

*Especies cultivadas que poden ser obxecto de comercialización en fresco*

*Agaricus arvensis.*  
*Agaricus bisporus.*  
*Agaricus bitorquis.*  
*Agaricus blazei.*  
*Agaricus brunnescens.*  
*Agrocybe aegerita (cylindracea).*  
*Auricularia auricula-judae.*  
*Auricularia polytricha.*  
*Coprinus comatus.*  
*Flammulina velutipes.*  
*Grifola frondosa.*  
*Hericium 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).*  
*Volvariella volvacea.*

#### Parte C

*Especies que só poden ser obxecto de comercialización despois dun tratamento*

*Helvella sp.*  
*Morchella sp.*

#### Parte D

*Especies mencionadas no artigo 3.3, que non se poden comercializar en ningunha presentación*

*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 diatrete.*

*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. bohémica.*

*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.*