

.....  
Reglamento de uso  
[www.setascastillayleon.com](http://www.setascastillayleon.com)  
.....



Pol. Ind. Las Casas, calle C, parcela 4. 42005. Soria

El representante de Cesefor:

Fdo. Pablo Sabín Galán

REVISIÓN.03

JUNIO 2019



Reglamento de uso

## REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA DE GARANTÍA

### ÍNDICE

1. OBJETO | 3
2. TITULARIDAD DE LA MARCA | 4
3. DEFINICIONES | 5
4. ÁMBITO DE APLICACIÓN | 7
5. COMISIÓN GESTORA | 8
  - ELECCIÓN DE LOS MIEMBROS DE LA COMISIÓN GESTORA
  - FUNCIONES DE LA COMISIÓN GESTORA
  - FUNCIONAMIENTO INTERNO DE LA COMISIÓN GESTORA
6. ESPECIES PROTEGIDAS Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL | 10
7. PROCESOS DE PRODUCCIÓN | 13
  - RECEPCIÓN.
  - ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS
  - ELABORADOS: PLATOS PRECOCINADOS, CREMAS Y MUSSES, ETC.
  - ETIQUETADO
  - TRANSPORTE
8. REGISTROS Y OBLIGACIONES DEL TITULAR DE LA MARCA | 18
  - PROCESO DE INSCRIPCIÓN
    - ❖ SOLICITUDES
    - ❖ MANTENIMIENTO DE OPERADORES ACTIVOS
    - ❖ BAJAS
    - ❖ ACTUALIZACIONES
  - OBLIGACIONES DEL TITULAR DE LA MARCA
    - ❖ INSPECTORES MICOLOGOS
    - ❖ REGISTROS DEL TITULAR DE LA MARCA
9. REQUISITOS Y OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES | 22
10. ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN | 24
11. INFRACCIONES Y SANCIONES | 25
12. ANEXOS | 28
  - LOGOTIPO Y CONTRAETIQUETA
  - CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE CALIDAD



.....  
Reglamento de uso

## REGLAMENTO DE USO DE LA MARCA DE GARANTÍA

### 1. OBJETO

Establecer las condiciones que tienen que cumplir las setas que se acojan a la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** y los operadores que las produzcan, así como valorizar el producto protegido.

Proteger el uso de la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León**.

La **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** solo podrán utilizarla sobre sus productos, las empresas inscritas en el registro de la Marca de Garantía y que cumplan con la totalidad de requisitos establecidos en este Reglamento.



.....  
Reglamento de uso

## 2. TITULARIDAD DE LA MARCA

La titularidad de la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** es de **Cesefor, Centro de Servicios y Promoción Forestal y de su Industria de Castilla y León**. C.I.F.: G42164020. Polígono Industrial "Las Casas". Calle C, Parcela 4. 42005. Soria. España



Reglamento de uso

### 3. DEFINICIONES

A los efectos del presente Reglamento, se entiende por:

**Etiquetador:** Empresa que etiqueta sus productos con la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León**.

**Instalaciones de recepción, almacenamiento, envasado y/o transformación:** instalaciones situadas en los municipios donde se encuentran los territorios productivos y donde se realizan todas o alguna de las siguientes actividades: recepción, primera transacción o compra-venta de las setas obtenidas por los recolectores, almacenamiento, transformación, envasado y comercialización.

**Recolector:** Persona que a título individual recolecta setas silvestres.

**Experto micólogo:** Persona vinculada a un centro de recepción y/o industria que por su formación académica y/o experiencia profesional es un gran conocedor de las setas y hongos y de su taxonomía, de tal forma que esta preparación le permite clasificarlos en su género y especie y a la vez poder diferenciar las distintas categorías comerciales necesarias para su posterior comercialización.

**Lote:** Conjunto de setas de la misma variedad, clasificadas, de acuerdo a un mismo criterio, en un mismo día, en un mismo centro de recepción y por el mismo experto clasificador micólogo, manteniendo la trazabilidad en toda la cadena de elaboración y comercialización.

**Operador:** Persona física o jurídica con facultad para etiquetar con la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** y responsable de garantizar que se cumple con lo establecido en este Reglamento de Uso.

**Embalaje y etiquetado:** Proceso por el que las unidades de venta se identifican con las leyendas, signos y mensajes de acuerdo con la normativa vigente y se agrupan uniformemente en otras unidades superiores mejor adaptadas para el transporte y distribución.

**Expedición:** Salida de los productos acabados y envasados desde las instalaciones del transformador hacia las instalaciones de los clientes o compradores.

**Inspector micólogo:** Aquel que por su formación académica y/o experiencia profesional es un gran conocedor de las setas y hongos y de su taxonomía. Es la persona capacitada y autorizada por CESEFOR como inspector, para realizar la supervisión del uso de la marca en los centros de recepción y/o industrias. Su preparación le permite comprobar la clasificación previa realizada por los expertos micólogos que han actuado en el marco de una industria y/o centro de recepción. De esta forma verifica que ha sido adecuada la clasificación por



.....  
Reglamento de uso

género y especie y a la vez diferencia las distintas categorías comerciales necesarias para su posterior comercialización. Es la persona autorizada para verificar través de inspecciones documentales y de producto que la colocación de contraetiquetas de la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** se ha realizado de acuerdo a este reglamento. Debe estar en el registro de inspectores micológicos de que dispone Cesefor.

**Setas frescas:** Son las setas que, una vez recolectadas, se conservan refrigeradas y no sufren ningún proceso de transformación. Solo son manipuladas para su posterior envasado.

**Setas conservadas:** Son las setas que, una vez recolectadas, se les realiza un proceso de conservación en las diferentes presentaciones que permite la actual legislación y los líquidos de gobierno autorizados (agua y sal, fritas en aceite, etc.)

**Setas congeladas:** Son las setas que, una vez recolectadas, se les realiza un proceso de descenso térmico del producto hasta temperaturas de inactivación de microorganismos.

**Setas deshidratadas:** Son las setas que, una vez recolectadas, se someten a un proceso de secado que elimina por completo su contenido en agua.



.....  
Reglamento de uso

## 4. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Este Reglamento de Uso será de aplicación para:

Los operadores titulares de **Instalaciones de recepción, almacenamiento, envasado y/o transformación,** situadas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León y donde se realizan todas o alguna de las siguientes actividades: recepción, primera transacción o compra-venta, almacenamiento, transformación, envasado y etiquetado de setas **obtenidas** en Castilla y León que quieran comercializarlas bajo la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León**.

Estos operadores deben contar con los servicios de expertos micólogos que realizan la identificación, clasificación, supervisión de los procesos y de las setas que se van a amparar con la Marca de Garantía. Son los responsables de la identificación con la contraetiqueta de **Setas de Castilla y León** de los productos a comercializar bajo la Marca de Garantía.

Los operadores son los responsables de que las setas a comercializarse bajo la Marca de Garantía cumplan los requisitos de este Reglamento.



Reglamento de uso

## 5. COMISIÓN GESTORA

Mediante este Reglamento de Uso se establece la creación de una Comisión Gestora para la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** que estará formada por:

- Un presidente.
- Un nº suficiente de vocales.
- Un secretario.

### ▪ ELECCION DE MIEMBROS DE LA COMISIÓN GESTORA

La elección y renovación de los miembros de la comisión gestora se realizará en asamblea de representantes de las empresas que estén inscritas en el registro de operadores de la **Marca de Garantía de Setas de Castilla y León**. La elección será por mayoría simple, entre los responsables de los operadores que voluntariamente se hayan propuesto, a excepción del secretario que será elegido por Cesefor.

### ▪ FUNCIONES DE LA COMISIÓN GESTORA

Esta comisión se crea como órgano decisorio, de coordinación, vigilancia y control de la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** y en particular con las funciones de:

- Resolver las dudas de interpretación de este Reglamento de Uso.
- En caso necesario, la Comisión Gestora podrá proponer la elaboración de instrucciones técnicas derivadas de casos particulares de comercialización y/o transformación de determinadas especies de setas, en cuyo caso se hará constar en este reglamento.
- Este organismo velará por el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento de Uso de la Marca setas de Castilla y León por los operadores inscritos en la misma.
- Establecer tasas a los operadores que quieran inscribirse por el derecho de uso de la Marca de Garantía.

### ▪ FUNCIONAMIENTO INTERNO DE LA COMISIÓN GESTORA

Para que sean válidas, en las reuniones de la Comisión han de estar representadas más de la mitad de sus miembros y las decisiones serán adoptadas por mayoría simple.

La Comisión se reunirá cada vez que el presidente o al menos las dos terceras partes de sus miembros lo soliciten por alguno de estos motivos:



.....  
Reglamento de uso

- Requerimiento de una administración competente.
- Cambio de la legislación aplicable que pueda afectar esencialmente a las características del producto final.
- Resolver temas urgentes.

En el caso de que alguno de los convocados no pueda asistir, deberá delegar su voto por escrito, en caso contrario se entenderá que renuncia al mismo.

Las reuniones extraordinarias se desarrollarán siempre que estén presentes al menos la mitad más uno de los representantes convocados.

La Comisión Gestora será elegida de forma indefinida y sus miembros se renovarán cada 5 años.

Si un miembro de la Comisión causa baja de forma voluntaria la entidad que representa deberá nombrar un nuevo representante en el plazo más breve posible.



Reglamento de uso

## 6. ESPECIES PROTEGIDAS Y CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO FINAL

Las especies que se pueden comercializar bajo la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** son las especificadas en la siguiente lista:

- *Boletus aereus*
- *Boletus edulis*
- *Boletus pinophilus (pinicola)*
- *Boletus reticulatus*
- *Lactarius deliciosus*
- *Lactarius quieticolor*
- *Lactarius sanguifluus*
- *Lactarius semisanguifluus*
- *Agaricus campestris*
- *Agaricus sylvaticus.*
- *Agrocybe aegerita (cylindracea)*
- *Amanita caesarea, con la volva abierta*
- *Amanita ponderosa*
- *Calocybe gambosa*
- *Cantharellus cibarius*
- *Cantharellus cinereus*
- *Cantharellus lutescens*
- *Cantharellus tubaeformis*
- *Cantharellus subpruinosis*
- *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*
- *Lepista panaeolus (luscina)*
- *Lepista nuda*
- *Lepista personata*
- *Macrolepiota procera*
- *Marasmius oreades*

www.setascastillayleon.com



.....  
Reglamento de uso

- *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*
- *Ustilago maydis*
- *Xerocomus badius (Boletus badius)*
  
- *Helvella sp.*
- *Morchella sp.*

Estas dos últimas especies, *Helvella sp.* y *Morchella sp.*, tal y como especifica el **RD 30/2009, de 16 de enero**, por el que se establecen las condiciones sanitarias para la comercialización, no pueden comercializarse en fresco directamente a consumidor final, debiendo realizarse un tratamiento térmico previo.

Las setas destinadas a ser comercializadas bajo la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** podrán comercializarse bajo las diferentes presentaciones que permite la legislación vigente:

- Frescas.
- En conserva, en las diferentes presentaciones que permite la actual legislación y los líquidos de gobierno autorizados.
- Congeladas.
- Platos precocinados, cremas y muses, etc. (De ahora en adelante "elaborados").

Las setas silvestres destinadas a su comercialización en fresco bajo la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** serán de origen silvestre y procedentes exclusivamente de montes de Castilla y León.

En los productos en conserva, congelados, y elaborados, destinados a su comercialización bajo la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León**, se podrán utilizar setas cultivadas u otros ingredientes, siempre que la proporción de setas silvestres procedentes de Castilla y León sea superior al 50% según se incorpore este ingrediente en el momento de su uso para la fabricación del producto. En este caso, **no se podrá indicar en la etiqueta que su origen es silvestre**. La indicación podrá ser de elaborado **con Setas** de Castilla y León indicando con qué especies.



.....  
Reglamento de uso

Todas las setas silvestres que se utilicen en el producto en conserva, congelado o elaborado **su origen serán exclusivamente de montes de Castilla y León.**

Las setas cultivadas utilizadas en productos en conserva, congelados y elaborados (en porcentaje inferior al 50% en peso según se incorpore este ingrediente en el momento de su uso para la fabricación del producto), tienen que haber sido cultivadas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León.

Solo se podrán utilizar las especies de setas silvestres en los productos destinados a ser comercializados bajo la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** que cumplan las características y especificaciones de calidad que se reflejan para la especie y el producto al que se va a destinar, en su correspondiente ficha técnica de calidad, y que están recogidas en el anexo de este reglamento.



## 7. PROCESOS DE PRODUCCIÓN

### ▪ RECEPCIÓN

La recepción de todas las setas silvestres recolectadas en montes de Castilla y León destinadas a la comercialización como Setas de Castilla y León deberá efectuarse en Instalaciones de recepción, almacenamiento, envasado y/o transformación de operadores inscritos en la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León**

El proceso de recepción estará supervisado por el **experto micólogo** vinculado a la empresa e inscrito previamente en el registro correspondiente previsto en este reglamento. En la labor de recepción se deberá controlar:

- Que las setas recibidas se corresponden con la variedad que se pretende recepcionar.
- Que las condiciones de las setas silvestres en el momento de la recepción se corresponden con sus propias características intrínsecas y naturales.
- Que se identifica mediante la documentación pertinente el acotado y/o municipio y/o comarca y/o provincia de procedencia de las setas silvestres y que son de Castilla y León.

Los operadores deben contar con los servicios de expertos micólogos que supervisan la identificación y clasificación, de las setas silvestres que se van a utilizar para elaborar los productos amparados con la Marca de Garantía. Son los responsables de la identificación con la **contraetiqueta de Setas de Castilla y León** en los productos a comercializar bajo la **Marca de Garantía**.

También las setas cultivadas utilizadas en las mezclas con setas silvestres, su recepción será supervisada por el experto micólogo, para garantizar:

- Que las mercancías recibidas corresponden con la variedad de setas que se pretende recepcionar.
- Que en la documentación que acompaña al producto se identifica el origen de la mercancía, que debe ser la Comunidad Autónoma de Castilla y León, y se garantiza el cumplimiento de la legislación vigente.

De igual forma la recepción de setas silvestres deshidratadas, congeladas o en otras presentaciones posibles, procedentes de Castilla y León que vayan a ser utilizadas en la elaboración de productos etiquetados con la marca, deberá estar supervisada por el experto micólogo para controlar que la variedad y calidad recibida es la correspondiente y que su origen es Castilla y León.



.....  
Reglamento de uso

## ▪ ACONDICIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

### **SETAS SILVESTRES EN FRESCO**

Las setas silvestres en fresco destinadas a ser comercializadas bajo la marca, serán refrigeradas a una temperatura entre +2°C y +6°C inmediatamente desde su recepción, solo pudiendo permanecer fuera de refrigeración el tiempo necesario para realizar los siguientes procesos, garantizando en todo momento el cumplimiento de la legislación vigente:

**Triaje:** Proceso dónde se realiza un control más exhaustivo para eliminar setas que no cumplan los mínimos de calidad exigibles (limpias, exentas de insectos o larvas, exentas o con ligeras heridas y golpes) o bien aquellos ejemplares pertenecientes a otras especies no comestibles o tóxicas, (deben entenderse los parámetros de seguridad alimentaria como un requisito intrínseco de calidad).

**Limpieza:** Proceso dónde se elimina impurezas y otros elementos extraños superficiales que puedan presentar las setas.

**Clasificación y selección:** Proceso dónde se determina la categoría de las setas aceptadas, según sus características o parámetros de calidad atendiendo a las especificaciones reflejadas para la especie y producto en su correspondiente ficha técnica de calidad. (**Epígrafe 1 del Anexo**).

En ningún caso se podrán comercializar setas en fresco que hayan excedido el consumo preferente reflejado en la correspondiente ficha técnica de calidad de cada especie.

### **CONSERVAS**

Las setas destinadas a ser comercializadas bajo la forma de "en conserva", si la materia prima empleada para ello va a ser producto en fresco, serán tratadas, envasadas, conservadas y almacenadas en el menor periodo de tiempo posible, desde su recepción en la zona de recolección para garantizar que conservan todas sus propiedades de aroma, sabor, color y aspecto. En el caso de que la materia prima sea producto congelado, éste deberá ajustarse a las condiciones de congelación que se establecen en este reglamento así como haber permanecido un tiempo inferior a 9 meses en ese método de conservación desde su recolección. En el caso de que la materia prima utilizada para la conserva se haya conservado previamente en salmuera, los requisitos de calidad de las setas silvestres frescas iniciales serán iguales a las características de calidad para el producto fresco de la misma especie y no podrán permanecer más de 24 meses en este tratamiento antes de la elaboración de la conserva.

.....  
[www.setascastillayleon.com](http://www.setascastillayleon.com)



.....  
Reglamento de uso

Al menos el 50% del peso neto de todos los ingredientes utilizados en los productos en conserva destinados a comercializarse bajo el amparo de la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** deberán ser setas silvestres recolectadas en Castilla y León y además, se prepararán a partir de setas frescas o congeladas que cumplan las características y especificaciones de calidad que se reflejan para la especie y el producto en conserva. (**Epígrafe 3 del Anexo**).

Este 50% mínimo se referirá al porcentaje de setas silvestres frescas en peso según se incorpore este ingrediente en el momento de su uso para la fabricación del producto en conserva. Si se utilizan setas silvestres congeladas, se hará el cálculo en base a la cantidad de seta silvestre fresca utilizada para la fabricación del producto en conserva considerando el % de glaseo.

Las setas para conserva, una vez verificada su clasificación, triaje y limpieza (en el caso de las setas silvestres) o simplemente su recepción (en el caso de las setas cultivadas) por el experto micólogo, se podrán someter a los siguientes procesos:

Proceso de escaldado: Tratamiento térmico, (en agua en ebullición) que paraliza las reacciones enzimáticas utilizado como primer paso en el tratamiento de conservación que se realiza para algunas especies de hongos.

- Conservación en salmuera: proceso de conservación, por el cual las setas silvestres se mantienen en una solución salina estable durante un periodo de tiempo hasta su posterior tratamiento de envasado y conserva.

Transformación: Cualquier proceso productivo que modifique las características iniciales de una materia primera: troceado, laminado, triturado, precocinado, condimentado, etc.

- Envasado: Proceso en el cual el producto acabado es introducido en recipientes, envases, cajas, o cualquier otro formato de presentación, constituyendo la unidad de venta. Respecto a los envases a utilizar serán los formatos, medidas y contenidos que están legalmente autorizados y recogidos en la normativa.
- Procesamiento térmico en autoclave para conseguir una esterilización comercial del producto que asegure la inactivación o inhibición de microorganismos (o sus esporas),

## **CONGELADOS**

Los productos congelados, destinados a comercializarse bajo el amparo de la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Se prepararán a partir de setas frescas que cumplan las características y especificaciones de calidad que se reflejan para la especie y el producto congelado. (**Epígrafe 2 del Anexo**).
- En el proceso de congelación de las setas frescas, (proceso de descenso térmico del producto hasta temperaturas de inactivación de microorganismos), como mínimo se tendrán que llegar a temperaturas de  $-20^{\circ}\text{C}$  en el centro de la masa del producto, con el fin de mejorar sustancialmente el mantenimiento y las propiedades organolépticas originales de los productos.



.....  
Reglamento de uso

- La fecha de consumo preferente en todos productos congelados de la marca no podrá exceder de 24 meses desde la fecha de congelación.

Una vez congelado el producto, éste podrá ser combinado con otros ingredientes, (siempre que el porcentaje de setas silvestres frescas utilizadas sea igual o mayor al 50% en peso según se incorpore este ingrediente en el momento de su uso para la fabricación del producto congelado sin contar el % de glaseo

### **ELABORADOS: PLATOS PRECOCINADOS, CREMAS Y MUSSES, ETC.**

También podrán comercializarse bajo el amparo de la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** productos elaborados como: platos precocinados, mousses y cremas, siempre que el producto final esté constituido al menos en un 50% del peso total de sus ingredientes, por setas silvestres procedentes de montes de Castilla y León.

Este 50% mínimo se referirá al porcentaje de setas silvestres frescas en peso según se incorpore este ingrediente en el momento de su uso para la fabricación del producto elaborado. Si se utilizan setas silvestres congeladas, se hará el cálculo en base a la cantidad de seta silvestre fresca utilizada para la fabricación del producto elaborado considerando el % de glaseo.

Las setas destinadas a ser comercializadas bajo la forma de “elaborados”, si la materia prima empleada para ello va a ser producto en fresco, serán tratadas, envasadas, conservadas y almacenadas en el menor periodo de tiempo posible, desde su recepción en la zona de recolección para garantizar que estos productos conserven todas sus propiedades de aroma, sabor, color y aspecto. En el caso de que la materia prima sea producto congelado, éste deberá ajustarse a las condiciones de congelación que se establecen en este reglamento así como haber permanecido un tiempo inferior a 9 meses en ese método de conservación desde su recolección.

Las setas silvestres, utilizadas procederán de montes de Castilla y León cumpliendo las características y especificaciones de calidad que se reflejan para cada especie y el producto elaborado. (**Epígrafe 4 del Anexo**).



.....  
Reglamento de uso

## ▪ ETIQUETADO

Los productos a comercializar bajo la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León**, además de cumplir la norma general sobre el etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimentarios, podrán incluir en su etiquetado las siguientes menciones:

- Que es un producto silvestre. A excepción de lo recogido en el **Punto 6** de este Reglamento.
- Que es un producto clasificado por expertos.

Los operadores certificados responsables del producto, comercializarán las setas amparadas bajo la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León**, con una contraetiqueta numerada como la que aparece en el **Anexo** que incluirá:

- Logotipo de la **Marca Setas de Castilla y León**.
- Se incluirá la leyenda: Certificado por "**Logotipo de la Entidad certificadora del Producto**".

Los productos, distintos a los contemplados en este reglamento, en cuya elaboración se utiliza como materia prima productos etiquetados con la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León**, incluso tras haber experimentado un proceso de elaboración y transformación, podrán etiquetarse haciendo referencia a dicha marca de garantía dentro de su lista de ingredientes, sin que figure el logotipo de la Marca de Garantía, siempre que las setas constituyan el componente principal del producto en cuestión y que los elaboradores estén autorizados por el Titular de la **Marca de Garantía**, quien los inscribirá en los correspondientes registros a efectos de su control y velará por el correcto uso de la Marca.

## ▪ TRANSPORTE

El transporte de las setas silvestres que van a ser utilizadas para productos comercializados con la marca, se debe realizar en vehículos isoterms o frigoríficos.

El transporte de las mercancías con la marca, acondicionadas, confeccionadas y preparadas para la venta y consumo como productos en fresco, congelados o elaborados que necesiten refrigeración, destinados a centros de distribución y comercialización, o en su caso a los mercados de consumo, deberá efectuarse en vehículos isoterms o frigoríficos.



Reglamento de uso

## 8. REGISTROS Y OBLIGACIONES DEL TITULAR DE LA MARCA

### ▪ PROCESO DE INSCRIPCIÓN

#### ❖ SOLICITUDES

La solicitud de inscripción en el registro de operadores, implica la aceptación por el solicitante de todas las disposiciones establecidas en este reglamento de uso.

Se podrán inscribir en este registro todas las personas físicas o jurídicas titulares de **Instalaciones de recepción, almacenamiento, envasado y/o transformación,** que cumplan y/o aporten en cada caso la siguiente documentación:

- **Nombre y razón social.**
- **Dirección y localización.**
- **Registros legalmente establecidos**
- **Planos de Instalaciones adecuadas para el desarrollo de actividad y manipulación de productos alimentarios.**
- Nombre y documentación acreditativa del **experto micólogo y/o expertos micólogos:**
  - ❖ **Currículo** que acredite que es un gran conocedor de las setas y hongos, de su taxonomía, de forma que le permite clasificarlas en su género y especie, para poder diferenciarlas entre las categorías necesarias para su posterior comercialización.
  - ❖ **Certificado** de haber superado alguno de los **cursos impartidos por Cesefor** realizados específicamente para este fin, en los se incluya en sus módulos formativos el estudio, practica y ejecución del contenido de este reglamento, o certificado de Cesefor de convalidación por experiencia o de cursos no realizados por el mismo Cesefor.
  - ❖ **Certificado** que garantice la **vinculación** con el centro.
- Declaración de conocimiento de los requisitos establecidos en el **Reglamento de Setas de Castilla y León** y compromiso de cumplir sus directrices.

Es Cesefor el responsable de mantener siempre los registros actualizados. Además llevará un registro de todos los expertos micólogos asociados a los operadores de la marca.

Una vez que la documentación esté completa, se realiza una evaluación documental por parte de técnicos de Cesefor, en base a la cual se procederá o no a su inscripción, comunicando dicho resultado al interesado.



.....  
Reglamento de uso

## ❖ MANTENIMIENTO DE OPERADORES ACTIVOS

Una vez realizada la inscripción inicial de los operadores, para el mantenimiento de la misma éstos deberán justificar su certificación inicial y anualmente que su certificado sigue en vigor y que no se encuentran en suspensión ni retirada de dicha certificación.

## ❖ BAJAS

Se procederá a dar de baja del registro todos aquellos operadores que incumplan los requisitos de este reglamento de forma reiterada en base a lo indicado en el régimen sancionador.

También se eliminarán del Registro todos aquellos operadores que voluntariamente soliciten la baja, previa comunicación al Cesefor por escrito.

## ❖ ACTUALIZACIONES

Cesefor, como responsable de mantener siempre los registros actualizados debe informar, a las entidades de certificación y a la administración, de las modificaciones en los registros de operadores, y que quede constancia de forma escrita.

## ▪ OBLIGACIONES DEL TITULAR DE LA MARCA

El Titular de la Marca tiene como primera obligación el velar y supervisar que los operadores de la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** cumplen con los requisitos establecidos en este reglamento.

## ❖ INSPECTORES MICÓLOGOS

El inspector micólogo es personal del Titular de la Marca que realiza el control del uso de la marca en las **Instalaciones de recepción, almacenamiento, envasado y/o transformación**. Los requisitos de este personal son:

- Poseer un **currículo** que acredite que es un **gran conocedor de las setas y hongos**, de su taxonomía, de forma que le permite clasificarlas en su género y especie, para poder diferenciarlas entre las categorías necesarias para su posterior comercialización.
- Poseer un **certificado** de haber superado alguno de los **cursos impartidos por Cesefor** realizados específicamente para este fin, en los se incluya en sus módulos formativos el estudio, practica y ejecución del contenido de este reglamento, o certificado de Cesefor de convalidación de cursos no realizados por el mismo Cesefor.

.....  
[www.setascastillayleon.com](http://www.setascastillayleon.com)



.....  
Reglamento de uso

Cesefor como titular de la Marca, emitirá una documentación acreditativa a cada inspector micólogo que le acredita como tal y llevará un registro de todos los inspectores micólogos que trabajan en nombre del Titular de la Marca.

Las **funciones de los inspectores micólogos** consisten en:

- Comprobar periódicamente la adecuada clasificación por parte de los expertos micólogos de las setas (en centros e industrias).
- Comprobar periódicamente la trazabilidad de los productos que hayan de ser identificados bajo la **Marca de Garantía** (en Instalaciones de recepción, almacenamiento, envasado y/o transformación)
- Entregar las contraetiquetas numeradas de la **Marca de Garantía**, elaborando un documento de entrega de contraetiquetas.
- Comprobar el uso adecuado de las contraetiquetas de la **Marca de Garantía**.

Los controles se efectuarán siempre en las Instalaciones de recepción, almacenamiento, envasado y/o transformación cuando haya producto destinado a ser comercializado bajo la **Marca de Garantía** y se elaborará un informe en el que se recojan las actuaciones que ha realizado en los operadores visitados. Dicho informe contendrá al menos la siguiente información:

- **Lote** supervisado
- **Fecha** de la supervisión.
- **Especie de hongo**, denominación del producto, nombre de la variedad.
- **Cantidad** (expresada en Kg.) de setas.
- Numeración de las **contraetiquetas** utilizadas.
- **Observaciones** (donde se incluyan todos aquellos aspectos que el inspector micólogo crea deban mencionarse).
- Nombre o identificación del **Inspector micólogo**
- **Firma**.

#### ❖ **REGISTROS DEL TITULAR DE LA MARCA**

La **gestión y custodia de los registros dependerán de Cesefor**. Será esta entidad quien reciba y gestione las solicitudes y el mantenimiento de los distintos registros que a continuación se detallan:

- Registro de **operadores**
- Registro de **expertos micólogos**
- Registro de **inspectores micólogos**
- Registro de **contraetiquetas**
- Archivo de **Certificados** y auditorías de las Entidades de Certificación.



.....  
Reglamento de uso

- Registro de los **informes** realizados por los inspectores micólogos.
- Registro de las **reuniones** de la Comisión Gestora.



## 9. REQUISITOS Y OBLIGACIONES DE LOS OPERADORES

### ▪ REQUISITOS

- Estar ubicados en Castilla y León.
- Disponer de las autorizaciones derivadas del cumplimiento de la legislación vigente y de aquellas otras licencias, permisos o autorizaciones que las autoridades competentes puedan determinar.
- Declaración de conocimiento de los requisitos establecidos en el **Reglamento de Setas de Castilla y León** y compromiso de cumplir sus directrices.
- Cumplimiento de la legislación vigente aplicable (**R.D. 30/2009**)
- Disponer de los servicios de un experto micólogo.
- Contar con los servicios de una Entidad de Certificación que cumpla los requisitos establecidos en el **Capítulo 10** de este Reglamento.

### ▪ OBLIGACIONES

Las empresas que quieran acceder al uso de la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** deben cumplir las especificaciones técnicas establecidas en este Reglamento. El cumplimiento de estos requisitos avalará que se trata de productos recolectados, clasificados y manufacturados de forma que puedan dar una información clara, concreta y concisa.

Para ello, las **Instalaciones de recepción, almacenamiento, envasado y/o transformación** estarán obligadas a:

- Disponer de un **registro de entrada** que tendrá al menos los siguientes datos:
  - ❖ Fecha.
  - ❖ Tipo de producto recibido por especie y género.
  - ❖ Cantidad de producto (expresado en Kg.)
  - ❖ Proveedor
  - ❖ Monte y/o Municipio y/o Comarca originario del producto (setas silvestres y cultivadas)
  - ❖ Nombre del responsable del centro capacitado para recibir los productos.
- Disponer de un **registro de salida** que tendrá al menos los siguientes datos:
  - ❖ Fecha.
  - ❖ Nº lote.
  - ❖ Identificación del tipo de setas
  - ❖ Cantidad (expresada en envases y/o peso).
  - ❖ Distribuidor / punto de venta.
  - ❖ Nº de contraetiqueta.



.....  
Reglamento de uso

- Tener todos aquellos **registros** necesarios para garantizar la **trazabilidad del producto** amparado y de todas fases de procesado que se realicen en sus instalaciones.
- Tener definido e implantado un **sistema de identificación y creación de lotes**, y su Sistema de **Trazabilidad**.
- Estar certificado por una Entidad de Certificación antes de comercializar producto amparado por la **Marca de Garantía**.
- Conservar los registros por un periodo de tiempo **no inferior a cuatro años**.
- Facilitar el acceso a los registros e instalaciones al **Titular de la Marca, Entidad de Certificación y administración**.
- Enviar anualmente el **informe de certificación** al titular de la marca, así como una copia del certificado en vigor.
- Facilitar a **Cesefor** en un plazo no inferior a 15 días desde su solicitud, de todos los documentos y registros que sean necesarios el mantenimiento como operadores dentro de la Marca de Garantía.
- Tener documentado un procedimiento de **tratamiento de reclamaciones** de los clientes, referidas a la calidad del producto.
- Disponer de los servicios de un experto micólogo y que sea el que supervise o realice la recepción y clasificación del producto.
- Facilitar periódicamente al titular de la marca la numeración de las etiquetas utilizadas, cantidades y especie que contiene el producto etiquetado, con la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León**.
- Tener documentado el tratamiento de los lotes "no conformes".
- Los operadores deben tener todos los registros necesarios para garantizar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento de Uso.



.....  
Reglamento de uso

## 10. ENTIDADES DE CERTIFICACIÓN

Los operadores titulares de **Instalaciones de recepción, almacenamiento, envasado y/o transformación** incluidas en la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** serán certificadas por una Entidad de Certificación externa.

La **Entidad de Certificación** deberá cumplir los siguientes requisitos:

- Estar acreditada por **ENAC** para un alcance de productos Agroalimentarios.
- Estar inscritos en el **Registro de organismos de control** para el alcance setas de Castilla y León de la Junta de Castilla y León.
- Acreditar **al menos 3 años de experiencia** en la certificación de productos agroalimentarios.

## 11. INFRACCIONES Y SANCIONES

.....  
[www.setascastillayleon.com](http://www.setascastillayleon.com)



.....  
Reglamento de uso

Las infracciones a lo que dispone el presente Reglamento podrán ser sancionadas por la **Comisión Gestora** con la suspensión temporal o definitiva en el uso de la Marca, o baja en el Registro, por tiempo parcial o indefinido.

En el caso de que el propietario de la Marca de Garantía o la Entidad de Certificación detecten algún tipo de desviación que pueda ocasionar engaño al consumidor, fraude de ley o peligro para la salud pública, **se comunicará por la vía más rápida a las Autoridades Competentes** para que tomen las medidas que considere adecuadas, además de retirar la protección de la Marca.

Asimismo la Comisión Gestora de la **Marca de Garantía** aplicará el siguiente **Régimen Disciplinario**:

Las faltas cometidas por los operadores, inscritos en el registro de la Marca se clasifican en:

- **Faltas LEVES**
- **Faltas GRAVES**
- **Faltas MUY GRAVES**

▪ **SE CONSIDERAN FALTAS LEVES CUANDO:**

- ❖ Los centros de recepción o empresas transformadoras ligadas a la **Marca de Garantía** **no cumplan** con los plazos para comunicar y/o facilitar los datos requeridos por la Comisión Gestora y/o Cesefor.
- ❖ Los centros de recepción o empresas transformadoras ligadas a la **Marca** presenten **datos erróneos, sin existir mala fe**, aportados en registros, solicitudes y resto de documentos relacionados con la Marca para la obtención y/o mantenimiento de la condición de operador o etiquetador de la **Marca de Garantía**.

El Titular de la Marca dará un plazo máximo de **2 meses** para corregir dicha falta.

▪ **SE CONSIDERAN FALTAS GRAVES CUANDO:**

- ❖ Los centros de recepción o empresas transformadoras sean **reincidentes en infracciones leves** (tres en un plazo inferior a un año), en el cumplimiento de la de este Reglamento al producto certificado en cualquiera de las fases de producción, clasificación, transporte y/o distribución.
- ❖ La **no corrección de una falta leve** en el plazo establecido por la Comisión Gestora.



.....  
Reglamento de uso

- ❖ Confirmación de **expediente sancionador** de la administración competente en temas de salud y protección del medio ambiente.
- ❖ La **suspensión temporal** por parte de la Entidad de Certificación (no se tendrá en cuenta la suspensión temporal por falta de actividad).
- ❖ No tener **al día los pagos** de las tasas establecidas por la Comisión Gestora.
- ❖ El **uso del logotipo** de la **Marca de Garantía** en productos no amparados por el Reglamento de Uso.
- ❖ **Uso de la publicidad** que suministra el Titular de forma errónea y que suponga un engaño para el consumidor existiendo mala fe por parte de la industria.
- ❖ El **no permitir el acceso a sus instalaciones y/o documentación** al personal de la Entidad de Certificación, del Titular de la Marca y de los Servicios Técnicos de la Administración.

El Titular de la Marca dará un plazo máximo de **4 meses** para corregir dicha falta. En caso de suspensión temporal por parte de la Entidad de Certificación, el plazo coincidirá con el establecido por la Entidad de Certificación.

▪ **SE CONSIDERAN FALTAS MUY GRAVES CUANDO:**

- ❖ Los centros de recepción o empresas transformadoras ligadas a la Marca sean **reincidentes en infracciones graves** (3 en un plazo inferior a un año) en el cumplimiento de la legislación aplicable al producto certificado en cualquiera de las fases de producción, manipulación, transporte y/o distribución.
- ❖ Los operadores sean responsables de actos o manifestaciones que contribuyan al **desprestigio de la Marca**, se deriven perjuicios graves para la Marca, sus inscritos o los consumidores.
- ❖ La **suspensión definitiva** por parte de la Entidad de Certificación (no se tendrá en cuenta la suspensión definitiva por falta de actividad)
- ❖ Utilizar el **logotipo** de la **Marca de Garantía** sin estar certificado por una entidad de certificación o seguir usándola una vez que estén suspendidos.

## SANCIONES APLICABLES



.....  
Reglamento de uso

Las sanciones derivadas de las infracciones tipificadas en este reglamento son las siguientes:

- **Sanción MÍNIMA, por faltas LEVES.**
  - ❖ Apercibimiento.
- **Sanción MEDIA, por faltas GRAVES.**
  - ❖ Pérdida temporal del uso de la marca por **un plazo máximo de 1 año.**
- **Sanción MÁXIMA, por faltas MUY GRAVES.**
  - ❖ **Baja definitiva** de los registros de la Marca

## PROCEDIMIENTO SANCIONADOR

La Comisión Gestora elaborará un **informe inmediato** donde se indicarán las deficiencias detectadas y la sanción propuesta.

Este informe se remitirá al interesado, para que tenga conocimiento del mismo y del inicio del procedimiento sancionador; frente a este informe podrá realizar las alegaciones que estime oportunas en contra de la decisión tomada, en un plazo máximo de **10 días naturales** desde la recepción de la notificación.

No se tendrán en cuenta las alegaciones que vayan en contra de las decisiones tomadas por la Entidad de Certificación.

Si la sanción impuesta es la baja definitiva de los registros, el operador sancionado no puede volver a solicitar el alta en dichos registros hasta que no hayan transcurrido 3 años desde la notificación de la sanción.

Las sanciones establecidas por el Titular de la Marca serán **sancionadas por escrito** a la Entidad de Certificación cuyo cliente sea el operador sancionado.



.....  
Reglamento de uso

## ANEXO: LOGOTIPO Y CONTRAETIQUETA

### ▪ LOGOTIPO



Logo color Setas Castilla y León



Logo negativo Setas Castilla y León



Reglamento de uso



Logo blanco y negro Setas Castilla y León

- **CONTRAETIQUETA**





.....  
Reglamento de uso

## ANEXO: CARACTERÍSTICAS Y ESPECIFICACIONES DE CALIDAD

Este anexo se actualizará anualmente con fichas de nuevas especificaciones técnicas según vayan incorporando los operadores productos con nuevas especies, estando el límite de especies en el listado definido en **RD 30/2009, de 16 de Enero** y recogido en este reglamento.

### EPÍGRAFE 1. PRODUCTO FRESCO.

Todas las setas silvestres comercializadas en **FRESCO** con la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León**, proceden de montes de la Comunidad Autónoma de Castilla y León y además no puede usarse agua en el proceso de limpieza.

Solo pueden comercializarse en fresco con la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León** las siguientes especies silvestres que cumplen las correspondientes características técnicas de calidad:

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.

.....  
[www.setascastillayleon.com](http://www.setascastillayleon.com)



Reglamento de uso

REF. Be-01-

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Be-01-</b>
<b>NOMBRE CIENTÍFICO</b>	<i>Boletus edulis</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Migueles" "Hongo Blanco"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	Jóvenes, himenio con poros blancos
<b>DESCRIPCION</b>	Setas enteras; exentas de insectos y larvas; sin heridas ni golpes; limpias salvo en la base del pie.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	8 cm
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	4 cm
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	10 cm
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	6 cm
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	7 días desde fecha de recolección

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.**

www.setascastillayleon.com



Reglamento de uso

REF. Bp-02-

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Bp-02-</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Boletus pinicola</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Hongo Rojo"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	Jóvenes, himenio con poros blancos
<b>DESCRIPCION</b>	Setas enteras; exentas de insectos y larvas; sin heridas ni golpes; limpias salvo en la base del pie.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	8 cm
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	4 cm
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	10 cm
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	6 cm
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	7 días desde fecha de recolección

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.**

www.setascastillayleon.com



Reglamento de uso

REF. Ld-03-

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Ld-03-</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Lactarius deliciosus/ Lactarius quieticolor/ Lactarius sanguifluus/ Lactarius semisanguifluus</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Níscalo"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	Ejemplares convexos, margen enrollado hacia abajo.
<b>DESCRIPCION</b>	Sin mezclar especies. Setas enteras pero con pie cortado; exentas de insectos y larvas; sin heridas ni golpes con signos claros de oxidación; limpias.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	8 cm
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	4 cm
<b>DIMENSION MAXIMA DEL PIE</b>	Pie máximo 4 cm desde la inserción con el sombrero
<b>DIMENSION MINIMA DEL PIE</b>	Pie mínimo 2 cm desde la inserción con el sombrero
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	7 días desde fecha de recolección



Reglamento de uso

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.

REF. Cg-04-

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Cg-04-</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Calocybe gambosa</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Perrechico" "Nansarón"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	Ejemplares sombrero convexo a hemisférico, pie claviforme, engrosado en la base y macizo.
<b>DESCRIPCION</b>	Exentas de insectos y larvas; enteras sin heridas ni golpes. Coloración propia de la especie sin manchas. Limpias sin restos de tierra, piedras etc.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	6 cm
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	3 cm
<b>DIMENSION MAXIMA DEL PIE</b>	6
<b>DIMENSION MINIMA DEL PIE</b>	3
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	7 días desde fecha de recolección



Reglamento de uso

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.

REF. Cc-06-

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Cc-06-</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Cantharellus cibarius; Cantharellus subpruinosis</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Rebozuelo"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	---
<b>DESCRIPCION</b>	Sin mezclar especies. Exentas de insectos y larvas; enteras sin heridas ni golpes. Coloración propia de la especie. Limpias mediante corte de la base del pie.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	---
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	---
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	---
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	---
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	9 días desde fecha de recolección



Reglamento de uso

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.

REF. Ms-07-

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Ms-07-</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Morchella sp.</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Colmenilla"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	---
<b>DESCRIPCION</b>	Sin mezclar especies. Exentas de insectos y larvas; enteras, sin heridas ni golpes. Coloración propia de la especie. Limpias mediante corte de la base del pie.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	---
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	---
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	10
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	4
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	7 días desde fecha de recolección



Reglamento de uso

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.

REF. Hm-08-

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Hm-08-</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Hygrophorus marzuolus.</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Marzuelo"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	EJEMPLARES CONVEXOS. LAMINAS BLANCAS.
<b>DESCRIPCION</b>	Exentas de insectos y larvas; enteras, sin heridas ni golpes. Coloración propia de la especie. Limpias.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	10
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	4
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	10
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	4
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	7 días desde fecha de recolección



Reglamento de uso

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.

REF. Mo-09-

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Mo-09-</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Marasmius oreades.</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Senderilla"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	---
<b>DESCRIPCION</b>	Enteras. Exentas de insectos y larvas; sin heridas ni golpes. Coloración propia de la especie. Limpias mediante corte del pie.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	4
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	2
<b>DIMENSION MAXIMA DEL PIE</b>	2
<b>DIMENSION MINIMA del pie</b>	---
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	9 días desde fecha de recolección



Reglamento de uso

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.

REF. Ct-10-

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Ct-10-</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Cantharellus tubaeformis/Cantharellus lutescens</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Gula del monte" "Trompeta amarilla"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	---
<b>DESCRIPCION</b>	Especies sin mezclar. Enteras. Exentas de insectos y larvas; sin heridas ni golpes. Coloración propia de la especie. Limpias mediante corte del pie.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	---
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	---
<b>DIMENSION MAXIMA DEL PIE</b>	---
<b>DIMENSION MINIMA del pie</b>	---
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	7 días desde fecha de recolección

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.

REF. Co-11-

.....  
www.setascastillayleon.com



Reglamento de uso

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Co-11-</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Cantharellus cornucopioides/Cantharellus cinereus</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Trompeta de los muertos"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	---
<b>DESCRIPCION</b>	Especies sin mezclar. Enteras. Exentas de insectos y larvas; sin heridas ni golpes. Coloración propia de la especie. Limpias mediante corte del pie.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	---
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	---
<b>DIMENSION MAXIMA DEL PIE</b>	---
<b>DIMENSION MINIMA del pie</b>	---
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	9 días desde fecha de recolección

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.

REF. Hr-12-

www.setascastillayleon.com



Reglamento de uso

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Hr-12-</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Hydnum repandum/Hydnum rubescens/Hydnum albidum</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Lengua de vaca" "Gamuza"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	---
<b>DESCRIPCION</b>	Especies sin mezclar. Enteras. Exentas de insectos y larvas; sin heridas ni golpes. Coloración propia de la especie. Limpias mediante corte de la base del pie y libre de restos de hojas tierra piedras etc.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	---
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	---
<b>DIMENSION MAXIMA DEL PIE</b>	---
<b>DIMENSION MINIMA del pie</b>	---
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	7 días desde fecha de recolección

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.**  
**REF. Pe-13-**



.....  
Reglamento de uso

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Pe-13-</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Pleurotus eryngii</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Seta de cardo"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	---
<b>DESCRIPCION</b>	Enteras. Exentas de insectos y larvas; sin heridas ni golpes. Coloración propia de la especie. Limpias mediante corte de la base del pie y libre de restos de hojas tierra piedras etc.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	8 cm
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	4 cm
<b>DIMENSION MAXIMA DEL PIE</b>	3 cm
<b>DIMENSION MINIMA del pie</b>	---
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	7 días desde fecha de recolección

**ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.**  
**REF. Ac-14-**



Reglamento de uso

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Ac-14-</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Amanita caesaria</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Oronja" "huevo de rey"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	Ejemplares convexos- ovoides. No puede comercializarse hasta que haya roto la volva "por si misma" y sea visible claramente el color rojizo-naranja del sombrero.
<b>DESCRIPCION</b>	Enteras. Exentas de insectos y larvas; sin heridas ni golpes. Coloración propia de la especie. Limpias mediante corte de la base del pie y libre de restos de hojas tierra piedras etc.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	10 cm
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	4 cm
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	10
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	4 cm
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	7 días desde fecha de recolección

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO FRESCO.

REF. Hsp-05-Llanegas

www.setascastillayleon.com



Reglamento de uso

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Hsp-05-Llanegas</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Hygrophorus limacinus</i> o <i>H. latitabundus</i> , <i>Hygrophorus gliocyclus</i> , <i>Hygrophorus agasthosmus</i> .
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Llanegas"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	Ejemplares convexos- ovoides.
<b>DESCRIPCION</b>	Sin mezclar especies. Enteras. Exentas de insectos y larvas; sin heridas ni golpes. Coloración propia de cada especie. Limpias mediante corte de la base del pie y libre de restos de hojas tierra piedras etc.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	6 cm
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	6cm
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO HASTA EL PIE</b>	
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 5% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª 2-6 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico 2-6 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	7 días desde fecha de recolección



.....  
Reglamento de uso

## EPIGRAFE 2. PRODUCTO CONGELADO

Pueden utilizarse para elaborar productos congelados que vayan a ser comercializados con la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León**, las especies de setas silvestres en fresco, enteras o troceadas, que procedan de montes de la Comunidad Autónoma de Castilla y León y además cumplan las características técnicas de calidad para el producto fresco reflejadas en el epígrafe 1 de este anexo siempre, que el proceso de congelación, se realice dentro del periodo de consumo preferente de las mismas.

También se podrán utilizar las siguientes especies de setas silvestres frescas enteras, laminadas o en tacos, para elaborar productos congelados, que vayan a ser comercializados con la **Marca de Garantía Setas de Castilla y León**, siempre que su origen sea montes de la Comunidad Autónoma de Castilla y León y además cumplan las características técnicas de calidad siguientes:



Reglamento de uso

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO CONGELADO. REF. Be-15. BOLETUS ENTERO

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Be-15 BOLETUS ENTERO</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Boletus edulis / Boletus pinicola</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Migueles" "Hongo Blanco" / "Hongo rojo"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	JOVENES himenio blanco
<b>DESCRIPCION</b>	Setas enteras; exentas de insectos y larvas; sin heridas ni golpes; limpias.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	8 cm
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	4 cm
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 15% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª -18 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico -18 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	24 meses desde la congelación



Reglamento de uso

## REF. Be-16. BOLETUS TROCEADO

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Be-16. BOLETUS TROCEADO</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Boletus edulis / Boletus pinicola</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Migueles" "Hongo Blanco" / "Hongo rojo"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	JOVENES-MADUROS, NO VIEJOS.
<b>DESCRIPCION</b>	"Cubos" o trozos procedentes de setas con el himenio blanco amarillo o verde claro; exentas de insectos y larvas; sin heridas ni golpes; limpias.
<b>DIMENSIONES</b>	Cubos de entre 2 y 4 cm de lado
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 15% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	T <sup>a</sup> -18 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico -18 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	24 meses desde la congelación



Reglamento de uso

## ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO CONGELADO. REF. Be-17. BOLETUS LAMINADO

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Be-17. BOLETUS LAMINADO</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Boletus edulis / Boletus pinicola</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Migueles" "Hongo Blanco" / "Hongo rojo"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	JOVENES-MADUROS himenio blanco o amarillo
<b>DESCRIPCION</b>	Setas cortadas en láminas longitudinales; exentas de insectos y larvas; sin heridas ni golpes; limpias.
<b>GROSOR DE LÁMINA</b>	Entre 7 y 14 mm.
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 15% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	Tª -18 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico -18 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	24 meses desde la congelación



Reglamento de uso

## ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO CONGELADO.

### REF. Cg-18 PERRECHICO LAMINADO

FICHA Ref.	Cg-18 - PERRECHICO LAMINADO
NOMBRE CIENTIFICO	<i>Calocybe gambosa</i>
NOMBRE VULGAR	"Perrechico" "Nansarón"
ORIGEN Materia prima	Montes de Castilla y León
DESCRIPCION	Láminas exentas de insectos o larvas; Exentas de perforaciones en la carne. Completamente limpias.
GROSOR DE LÁMINA	Entre 7 y 14 mm.
TOLERANCIA	Inferior al 15% en todo el envase
METODO DE CONSERVACION	T <sup>a</sup> -18 °C
TRANSPORTE	Vehículo frigorífico -18 °C
FECHA DE CONSUMO PREFERENTE	24 meses desde la congelación



Reglamento de uso

## ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO CONGELADO.

### REF. Cg-19 PERRECHICO EN TACO

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Cg-19 – PERRECHICO EN TACO</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Calocybe gambosa</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Perrechico" "Nansarón"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>DESCRIPCION</b>	Taco o cubo; exentos de insectos o larvas; Exento de perforaciones en la carne. Completamente limpios.
<b>DIMENSION CUBO</b>	Entre 2-4 cm de lado
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 15% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	T <sup>a</sup> -18 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico -18 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	24 meses desde la congelación



Reglamento de uso

## ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO CONGELADO. REF. Ac-20 AMANITA CESÁREA TACO

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Ac -20 AMANITA CESÁREA TACO</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Amanita caesaria</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Oronja" "Huevo de Rey"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>DESCRIPCION</b>	Taco o cubo; exentos de insectos o larvas; Exento de perforaciones en la carne. Completamente limpios.
<b>DIMENSION CUBO</b>	Entre 2-4 cm de lado
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 15% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	T <sup>a</sup> -18 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico -18 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	24 meses desde la congelación



Reglamento de uso

## ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO CONGELADO. REF. Ac-21 AMANITA CESÁREA LAMINADA

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Ac -21 AMANITA CESÁREA LAMINADA</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Amanita caesaria</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Oronja" "Huevo de Rey"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Montes de Castilla y León
<b>DESCRIPCION</b>	Láminas exentas de insectos o larvas; Exentas de perforaciones en la carne. Completamente limpias.
<b>DIMENSION CUBO</b>	Entre 7-14 mm.
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 15% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	T <sup>a</sup> -18 °C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico -18 °C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	24 meses desde la congelación



Reglamento de uso

## ESPECIFICACIONES TECNICAS DE CALIDAD DE PRODUCTO CONGELADO. REF. Cg-22.- PERRECHICO ENTERO

<b>FICHA Ref.</b>	<b>Cg-22.- PERRECHICO ENTERO</b>
<b>NOMBRE CIENTIFICO</b>	<i>Calocybe gambosa</i>
<b>NOMBRE VULGAR</b>	"Perrechico" "Nansarón"
<b>ORIGEN Materia prima</b>	Castilla y León
<b>MADUREZ EJEMPLARES</b>	Ejemplares sombrero convexo a hemisférico, pie claviforme, engrosado en la base y macizo.
<b>DESCRIPCION</b>	Exentas de insectos y larvas; enteras sin heridas ni golpes. Coloración propia de la especie sin manchas. Limpias sin restos de tierra, piedras etc.
<b>DIMENSION MAXIMA SOMBRERO</b>	6 cm
<b>DIMENSION MINIMA SOMBRERO</b>	3 cm
<b>DIMENSION MAXIMA DEL PIE</b>	6
<b>DIMENSION MINIMA DEL PIE</b>	3
<b>TOLERANCIA</b>	Inferior al 15% en todo el envase
<b>METODO DE CONSERVACION</b>	-18°C
<b>TRANSPORTE</b>	Vehículo frigorífico -18°C
<b>FECHA DE CONSUMO PREFERENTE</b>	24 meses desde la congelación



.....  
Reglamento de uso

### EPÍGRAFE 3. PRODUCTO EN CONSERVA.

Pueden utilizarse para elaborar las conservas comercializadas con la **Marca de Garantía de Setas de Castilla y León** las especies de setas silvestres en fresco, enteras o troceadas que procedan de montes de la Comunidad Autónoma de Castilla y León y cumplan las **características técnicas de calidad para el producto fresco reflejadas en el Epígrafe 1** de este anexo y además la fecha de elaboración este dentro del periodo de consumo preferente de las mismas.

De igual forma se podrán utilizar para la elaboración de conservas de la Marca, las especies de **setas silvestres congeladas**, que cumplan **las características técnicas de calidad para el producto congelado reflejadas en el Epígrafe 2** y cuya fecha de recolección sea como máximo anterior a 9 meses.

También se podrán utilizar especies conservadas en **salmuera** para la elaboración de conservas, en este caso las setas silvestres frescas solo podrán utilizarse enteras y además deberán cumplir las especificaciones de calidad reflejadas en el epígrafe 1 para cada una de las especies utilizadas y no podrán estar más de 24 meses en este tratamiento antes de su envasado en conserva.



.....  
Reglamento de uso

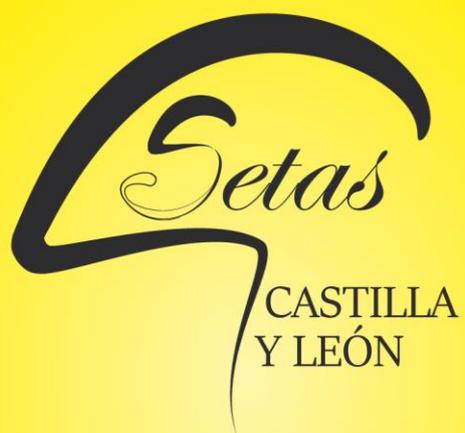
## EPÍGRAFE 4. PRODUCTO ELABORADO.

Pueden utilizarse para elaborar cremas, platos precocinados, muses, etc. comercializados con la **Marca de Garantía de Setas de Castilla y León** las especies de setas silvestres en fresco, enteras o troceadas, que procedan de montes de la Comunidad Autónoma de Castilla y León y cumplan las **características técnicas de calidad para el producto fresco reflejadas en el Epígrafe 1** de este anexo y además la fecha de elaboración este dentro del periodo de consumo preferente de las mismas.

De igual forma se podrán utilizar para la producción de elaborados con la Marca, las especies de setas silvestres congeladas, que cumplan las **características técnicas de calidad para el producto congelado reflejadas en el Epígrafe 2** y cuya fecha de recolección sea como máximo anterior a 9 meses.



.....  
Reglamento de uso



.....  
Reglamento de uso

[www.setascastillayleon.com](http://www.setascastillayleon.com)  
.....