

## I. DISPOSICIONS GENERALS

### MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

**1110** *Reial decret 30/2009, de 16 de gener, pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per a la comercialització de bolets per a ús alimentari.*

El Codi alimentari espanyol, aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre, regula aspectes sanitaris de fongs o bolets, dins del capítol d'hortalisses i verdures, i inclou un llistat amb els comestibles. Aquest llistat es completa amb les espècies recollides en diverses normes de qualitat, entre les quals es poden destacar l'Ordre de 12 de març de 1984, per la qual s'aprova la norma de qualitat per a bolets comestibles amb destí al mercat interior; l'Ordre de 10 de novembre de 1983, per la qual s'aprova la norma de qualitat per al xampinyó cultivat, destinat al mercat interior, i l'Ordre de 18 d'octubre de 1977, per la qual es dicten les normes de qualitat per al comerç exterior de tòfones fresques.

Actualment la normativa que regula la comercialització dels bolets ha de ser revisada des del punt de vista de la seguretat alimentària, especialment des de l'aprovació del Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, i del Reglament (CE) núm. 852/2004, del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, reglaments d'aplicació directa a Espanya.

D'altra banda, cada vegada són més els consumidors que demanen tipus de bolets diferents dels que tradicionalment s'han trobat al mercat i, en l'actualitat, les espècies reconegudes com a comestibles superen àmpliament les recollides a la legislació esmentada. No obstant això, el perill potencial d'aquests productes fa necessari ser cautelós a l'hora d'incloure noves espècies en el llistat de les que poden ser objecte de comercialització i en l'establiment dels requisits que han de complir les empreses per garantir la seguretat dels productes que s'ofereixen als consumidors.

Els nous coneixements i estudis sobre els bolets han portat a limitar o prohibir per al consum espècies com el *Tricholoma equestre*, considerada comestible en el Codi alimentari espanyol, mitjançant l'Ordre SCO/3303/2006, de 23 d'octubre, per la qual es prohibeix cautelàriament la comercialització del bolet *Tricholoma equestre*, invocant el principi de precaució en la gestió del risc, ja que existeixen estudis que relacionen el consum d'aquest bolet amb casos de rabdomiòlisi. Igualment, hi ha estudis que reflecteixen que molts bolets no recollits entre els comestibles a la nostra legislació actual, com el *Craterellus cornucopioides*, l'*Hydnum repandum* o l'*Hygrophorus marzuolus*, es podrien incloure sense problemes entre aquests i, d'aquesta manera, augmentar l'oferta de bolets que es poden comercialitzar amb garanties per als consumidors.

El Codi alimentari espanyol inclou com a comestibles només 33 espècies, i indica que la reglamentació corresponent ha de contenir un catàleg de bolets silvestres que en cada regió es poden destinar al consum. Avui dia no s'ha desenvolupat aquest catàleg.

Per això, és necessari modificar el que estableix el Codi alimentari espanyol per ampliar la llista de les espècies que poden ser objecte de comercialització, suprimir les que no siguin segures i establir condicions per a aquelles el consum en cru de les quals pot comportar un risc per als consumidors.

D'altra banda, el Reglament (CE) núm. 852/2004 deixa fora del seu àmbit d'aplicació el subministrament directe per part del productor de petites quantitats de productes primaris al consumidor final o a establiments locals de venda al detall per al proveïment del consumidor final, entre els quals s'inclouen els establiments de restauració, i indica que els estats membres han de regular d'acord amb el seu dret nacional aquest tipus d'activitats.

El Reial decret 640/2006, de 26 de maig, pel qual es regulen determinades condicions d'aplicació de les disposicions comunitàries en matèria d'higiene, de la producció i comercialització dels productes alimentaris, desplega en part el subministrament directe per part del productor de petites quantitats. No obstant això, aquests subministraments han de ser objecte d'una atenció especial, a causa de la potencial perillositat dels bolets, de manera que només es puguin realitzar complint una sèrie de requisits i quan l'autoritat competent ho autoritzi. Atesos el caràcter local d'aquest tipus de subministraments, els costums de les diferents regions o comarques i la potencial generació de riquesa que la producció, recollida i oferta de bolets suposen, sembla adequat que siguin les autoritats competents a les comunitats autònomes les que determinin condicions addicionals i les espècies que es poden comercialitzar mitjançant aquestes pràctiques.

Un altre punt d'especial importància resideix en la identificació correcta de les espècies que s'ofereixen als consumidors, ja que les confusions amb espècies similars són la principal causa d'intoxicacions que anualment es produeixen al nostre país pel consum de bolets. Si bé la majoria de les intoxicacions es produeixen en l'àmbit privat, els riscos que assumeixen els particulars que decideixen consumir els bolets que recol·lecten no s'han de traslladar als consumidors de bolets comercialitzats. Per això, els explotadors de l'empresa alimentària han de prestar especial atenció a la identificació correcta de les espècies que comercialitzen ja que tenen l'obligació de subministrar al consumidor productes segurs.

La present norma regula els aspectes que, des del punt de vista de la seguretat alimentària, ha de reunir la comercialització de bolets tant silvestres com cultivats, i estableix els requisits exigibles als bolets i els que han de complir les empreses que intervenen en la seva producció, transformació i distribució.

D'altra banda, aquesta norma deroga la secció 2a del capítol XXI del Codi alimentari espanyol, aprovat pel Decret 2484/1967, i l'Ordre SCO/3303/2006, i es mantenen en vigor les normes de desplegament del Codi alimentari espanyol en tot el que no s'oposi al que estableix aquest Reial decret, que han estat anteriorment esmentades.

Aquesta disposició ha estat sotmesa al procediment d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i de reglaments relatius als serveis de la societat de la informació, que preveuen la Directiva 98/34/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny de 1998, modificada per la Directiva 98/48/CE, de 20 de juliol de 1998, així com el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, que incorpora aquestes directives a l'ordenament jurídic espanyol.

En la seva elaboració han estat consultades les comunitats autònomes, així com els sectors afectats, i ha emès el seu informe preceptiu la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara de l'article 149.1.16a de la Constitució, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació general de la sanitat, i en virtut del que disposa l'article 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat.

En virtut d'això, a proposta dels ministres de Sanitat i Consum, d'Indústria, Turisme i Comerç i de Medi Ambient, i Medi Rural i Marí, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 16 de gener de 2009,

DISPOSO:

## Article 1. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

1. Aquest Reial decret estableix les condicions sanitàries aplicables a la producció, transformació i distribució dels bolets frescos i bolets conservats per a ús alimentari.

2. El que estableix és aplicable a:

a) Els bolets silvestres i els cultivats, comercialitzats al mercat nacional.

b) La comercialització dels productes que es preveuen aquí en instal·lacions no permanents que es puguin autoritzar conforme al que disposa el Reial decret 1010/1985, de 5 de juny, pel qual es regula l'exercici de determinades modalitats de venda fora d'un establiment comercial permanent, o la normativa corresponent de les comunitats autònomes.

c) El subministrament directe de bolets frescos, per part del productor o recol·lector, al consumidor final o a establiments locals de comerç al detall que proveeixen el consumidor final.

3. No és aplicable a:

a) La producció primària per a ús domèstic privat.

b) La preparació, manipulació o emmagatzematge domèstics dels productes regulats per aquesta norma per a consum domèstic privat.

## Article 2. *Definicions.*

Als efectes d'aquest Reial decret s'entén per:

a) Bolets: cossos fructífers pertanyents a certes espècies de fongs superiors, tant cultivades com silvestres, destinades a ser subministrades al consumidor com a aliment.

b) Bolets frescos: bolets que es presenten al consumidor sense cap tipus de tractament de conservació a excepció de la refrigeració.

c) Bolets conservats: bolets sotmesos a tractaments autoritzats, com ara calor, congelació, deshidratació o confitats, que en garanteixin la conservació.

d) Producció primària: la recol·lecció de bolets silvestres i la producció i collita de bolets cultivats, incloent-hi tots els processos, que no alterin la seva naturalesa de manera substancial, com són l'eliminació de restes del miceli, la neteja grossera i la col·locació en caixes, fins a la primera cessió. S'hi inclouen les operacions connexes enumerades a l'annex I del Reglament (CE) núm. 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.

e) Productes primaris: els bolets silvestres i cultivats procedents de la producció primària.

f) Comercialització: la tinença de bolets amb el propòsit de vendre'ls; s'hi inclou l'oferta de venda o de qualsevol altra forma de transferència, ja sigui a títol onerós o gratuït, així com la seva venda, distribució o una altra forma de transferència.

g) Higiene alimentària, denominada d'ara endavant «higiene»: les mesures i condicions, inclosa la identificació correcta dels bolets comercialitzats, necessàries per controlar els perills i garantir l'aptitud per al consum humà d'un producte alimentari tenint en compte la utilització prevista per a aquest producte.

h) Contaminació: la introducció o presència d'un perill, inclosa la toxicitat intrínseca d'algunes espècies de bolets.

i) Primera matèria: els bolets i qualsevol altre producte alimentari que s'utilitzi, individualment o com a ingredient, per obtenir els productes que preveu aquest Reial decret.

j) Autoritat competent: els òrgans competents a les comunitats autònomes que tinguin atribuïdes les competències per al control sanitari de les activitats que preveu aquest Reial decret, en matèria d'intercanvis nacionals i comunitaris, i el Ministeri de Sanitat i Consum, pel que fa als intercanvis amb països tercers.

Així mateix, són aplicables als efectes que preveu aquest Reial decret, en la mesura que sigui necessari, la resta de les definicions contingudes a la normativa vigent aplicable i, en particular, les que estableixen el Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, i el Reglament (CE) núm. 852/2004.

### Article 3. *Requisits dels bolets comercialitzats.*

1. Els explotadors d'empreses alimentàries només poden comercialitzar bolets que compleixin els requisits següents:

a) Generals:

1r Estar correctament identificats.

2n Trobar-se en perfectes condicions de conservació, desproveïts d'humitat exterior anormal i sense olor ni gust estranys.

3r Estar exempts de lesions o traumatismes d'origen físic o mecànic que afectin la seva presentació o aparença.

4t Estar exempts de podridura, danys causats per les gelades o alteracions tals que els facin impropis per al consum.

5è Estar exempts d'artròpodes, cucs o mol·luscos i de parts o excrements de qualsevol d'aquests.

6è Estar exempts de matèries estranyes adherides a la seva superfície, diferents de la terra de cobertura que no hagi pogut ser eliminada mitjançant una neteja grossera.

7è Estar exempts d'agents microbians patògens.

8è Haver estat recol·lectats, si s'escau, mitjançant un tall net.

9è Trobar-se sense residus de pesticides, ni de contaminants químics, ni de radioactivitat, per damunt dels límits legalment establerts.

b) En el supòsit de comercialització de bolets silvestres frescos, s'han de complir, a més del que estableix el paràgraf a) d'aquest article, els requisits específics següents:

1r Només es poden comercialitzar fresques les espècies silvestres que figuren a la part A de l'annex i, en cas que el destí no sigui el consumidor final, les que figuren a la part C de l'annex.

2n S'han de presentar sencers, excepte restes de miceli, amb les seves característiques anatòmiques desenvolupades i clarament visibles, i no se'n permet el rentat.

3r No es poden presentar al consumidor barreges d'espècies.

c) En el supòsit de comercialització de bolets cultivats frescos s'ha de complir, a més del que estableix el paràgraf a) d'aquest article, el requisit específic que només es puguin comercialitzar fresques les espècies cultivades que figuren a la part B de l'annex. A més, es consideren incloses a la llista esmentada totes les espècies de la part A de l'annex l'origen de les quals sigui el conreu.

d) En el supòsit de comercialització de bolets conservats s'han de complir, a més del que estableix el paràgraf a) d'aquest article, els requisits específics següents:

1r A més de les espècies recollides a les parts A i B de l'annex, es poden comercialitzar al consumidor final, conservades, les espècies de la part C de l'annex després d'haver rebut un tractament adequat que n'elimini la perillositat en fresc.

2n S'han de preparar a partir de bolets que compleixin els requisits generals establerts en el paràgraf a) i, si són frescos, a més, el que estableixen, segons el cas, els paràgrafs b) o c). La resta de primeres matèries que s'utilitzin en la seva preparació han de complir la normativa específica per a cada una d'aquestes.

3r S'han de manipular, preparar, elaborar, emmagatzemar i comercialitzar en establiments autoritzats o registrats conforme a la normativa aplicable.

2. S'han de considerar sospitoses de ser verinoses o tòxiques les espècies de bolets que no figuren a les parts A, B o C de l'annex.

3. Es prohibeix la venda i la comercialització per al consum humà de totes les espècies de bolets reconegudes com a verinoses o tòxiques, així com de les sospitoses de ser-ho i, en particular, les recollides a la part D de l'annex.

## Article 4. *Etiquetatge.*

1. L'etiquetatge dels productes que regula aquest Reial decret s'ha d'ajustar al que estableix el Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.

2. En la denominació del producte s'ha d'indicar, en tots els casos, el gènere i l'espècie i si són silvestres o cultivats. A més, es pot utilitzar, en caràcters de la mateixa mida o inferior, el nom comú.

3. La menció del gènere i espècie en els bolets frescos i conservats que es comercialitzin envasats ha de figurar a la llista d'ingredients.

## Article 5. *Obligacions dels explotadors de l'empresa alimentària.*

1. Amb caràcter general, els explotadors d'una empresa alimentària s'han d'assegurar que en totes les etapes de la producció, la transformació i la distribució d'aliments sota el seu control es compleixen els requisits d'higiene pertinents que estableixen aquest Reial decret i la resta de normes aplicables, en especial, els reglaments (CE) núm. 178/2001, 852/2004 i, si s'escau, el Reglament (CE) núm. 853/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, pel qual s'estableixen normes específiques d'higiene dels aliments d'origen animal.

2. Amb caràcter específic, els explotadors de les empreses alimentàries han de complir les obligacions següents:

a) Han d'assegurar la identificació correcta dels bolets. Aquesta identificació l'ha d'efectuar el proveïdor o subministrador, així com la mateixa empresa.

b) Els explotadors de l'empresa alimentària que exerceixin la seva activitat en qualsevol de les fases de producció, transformació i distribució de bolets, posteriors a la producció primària, han d'establir un programa de formació continuada del personal, amb l'objectiu de complir les condicions de producció higiènica adaptada a l'estructura de producció i a les activitats que es desenvolupin a l'establiment, i s'ha d'acreditar conforme al que preveu el Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments. Aquest programa ha de contenir formació micològica, adreçada a evitar la comercialització d'espècies no autoritzades, quan el treball que s'ha de realitzar ho requereixi.

c) Els explotadors de l'empresa alimentària, a més d'altres registres que els siguin exigibles, han d'establir un sistema de control de lots per espècie en què han d'especificar, com a mínim:

1r Quantitats i dates d'adquisició.

2n Origen dels bolets amb identificació del subministrador o dels subministradors.

3r Identificació del gènere i espècie amb indicació del nom de la persona responsable de la identificació dels bolets.

4t Si s'escau, procediment de conservació utilitzat o tractament realitzat a les espècies incloses a la part C de l'annex.

5è Data de distribució, quantitats i destins.

## Article 6. *Subministraments directes de bolets per part del productor o recol·lector.*

Qualsevol subministrament directe per part del productor o recol·lector, inclòs el de petites quantitats de bolets, està subjecte al compliment del que estableixen el Reglament (CE) núm. 852/2004 i aquest Reial decret.

Així mateix, qualsevol subministrament directe per part del productor o recol·lector, al consumidor final o a establiments locals de comerç al detall que proveeixen el consumidor final, ha de complir, a més, les condicions següents:

a) En el cas de subministrament directe de bolets al consumidor final:

1r Només es pot realitzar el subministrament directe de bolets al consumidor final, per part del productor o recol·lector, en els casos i amb les condicions que estableixi

l'autoritat competent en l'àmbit del Reial decret 1010/1985, de 5 de juny, o mitjançant la normativa de desplegament que puguin establir les comunitats autònomes.

2n Quan s'autoritzi aquest tipus de subministrament, l'autoritat competent ha d'elaborar una llista dels bolets que poden ser objecte d'aquest, en la qual només es poden incloure espècies recollides a les parts A i B de l'annex.

Per a l'elaboració de la llista d'espècies autoritzades per al subministrament directe per part del productor o recol·lector al consumidor, les autoritats competents han de tenir en compte els coneixements i la generalització del consum de determinades espècies en cada regió, així com els riscos de confusió amb espècies tòxiques.

b) En el cas de subministrament directe de bolets a establiments locals de comerç al detall que proveeixen el consumidor final:

1r Els explotadors d'establiments locals de comerç al detall que proveeixen el consumidor final han de fer l'aprovisionament de bolets a través de canals de comercialització autoritzats.

2n Les comunitats autònomes poden autoritzar el subministrament directe de bolets, per part del productor o recol·lector, a establiments locals de comerç al detall que proveeixen el consumidor final, i han d'elaborar una llista en els termes que consten en el paràgraf a). 2n d'aquest article, en què es poden incloure espècies recollides a la part C de l'annex si es sotmeten a un tractament adequat abans del lliurament al consumidor final.

3r Quan s'autoritzi aquest tipus de subministrament, els explotadors dels establiments locals de comerç al detall, a més de complir el que estableix aquest Reial decret, s'han d'assegurar especialment que els bolets rebuts compleixen els requisits que estableix l'article 3 i, a més, no poden subministrar en cap cas aquests productes a altres establiments.

4t A més, els explotadors dels establiments locals de comerç al detall que, en els casos i les condicions establerts per l'autoritat competent, rebin subministraments directes per part del productor o recol·lector, han de demostrar en tot moment mitjançant documents i registres les dades que figuren en el paràgraf c) de l'apartat 2 de l'article 5.

## Article 7. *Infraccions i sancions.*

1. Sense perjudici d'altres disposicions que puguin ser aplicables, l'incompliment del que estableix aquest Reial decret pot ser objecte de sanció administrativa, amb la instrucció prèvia de l'expedient administratiu oportú, de conformitat amb el que preveu el capítol VI del títol I de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat.

2. En particular, la comercialització al consumidor final d'espècies que no figuren a les parts A i B de l'annex o de les espècies de la part C de l'annex sense el tractament adequat té la consideració d'infracció greu, d'acord amb el que disposa l'article 35.B). 1r de la Llei 14/1986, general de sanitat.

3. Així mateix, la comercialització al consumidor final d'espècies que figuren a la part D de l'annex té la consideració d'infracció molt greu, d'acord amb el que disposa l'article 35.C). 1r de la Llei 14/1986, general de sanitat.

## Disposició transitòria única. *Terminis d'adaptació.*

Els bolets que es trobin al mercat a l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, a excepció dels bolets silvestres que es comercialitzin frescos, i que s'ajustin al que disposa la normativa vigent en aquell moment, poden seguir comercialitzant-se durant el termini d'un any.

Així mateix, en el cas de les conserves de xampinyons cultivats de l'espècie *Agaricus bisporus* que es trobin al mercat etiquetats de conformitat amb la normativa vigent en el moment de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, poden seguir comercialitzant-se durant un període de dos anys.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

A partir de l'entrada en vigor del present Reial decret, queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que s'hi disposa i, en particular, la secció 2a del capítol XXI del Codi alimentari espanyol, aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre, i l'Ordre SCO/3303/2006, de 23 d'octubre, per la qual es prohibeix cautelament la comercialització del bolet *Tricholoma equestre*.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.16a de la Constitució espanyola, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva en matèria de bases i coordinació general de la sanitat, i en virtut del que estableix l'article 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

El present Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 16 de gener de 2009.

JUAN CARLOS R.

La vicepresidenta primera del Govern i ministra de la Presidència,  
MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

## ANNEX

### LLISTES D'ESPÈCIES

#### Part A

*Espècies silvestres que poden ser objecte de comercialització en fresc*

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

#### Part B

*Espècies cultivades que poden ser objecte de comercialització en fresc*

*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.*

## Part C

*Espècies que només poden ser objecte de comercialització després d'un tractament*

*Helvella sp.*  
*Morchella sp.*

## Part D

*Espècies esmentades a l'article 3.3, que no es poden comercialitzar en cap presentació*

*Agaricus iodosmus (pilatianus).*  
*Agaricus moelleri (praeclaresquamosus).*  
*Agaricus placomyces.*  
*Agaricus xanthodermus.*  
*Amanita gemmata (junquillea).*  
*Amanita muscaria.*  
*Amanita pantherina.*  
*Amanita phalloides.*  
*Amanita porrinensis.*  
*Amanita proxima.*  
*Amanita verna.*  
*Amanita virosa.*  
*Boletus lupinus.*  
*Boletus pulchrotinctus.*  
*Boletus rhodoxanthus.*  
*Boletus satanas.*  
*Choiromyces meandriformis.*  
*Clitocybe acromelalga.*  
*Clitocybe alnetorum.*  
*Clitocybe amoenolens.*  
*Clitocybe candicans.*

*Clitocybe cerussata.*  
*Clitocybe clavipes.*  
*Clitocybe dealbata.*  
*Clitocybe diatreta.*  
*Clitocybe ericetorum.*  
*Clitocybe festiva.*  
*Clitocybe gracilipes.*  
*Clitocybe nebularis.*  
*Clitocybe phyllophila.*  
*Clitocybe rivulosa.*  
**Conocybe sp.**  
*Coprinus atramentarius.*  
*Coprinus romagnesianus.*  
**Cortinarius sp.**  
*Entoloma lividum (sinuatum).*  
*Entoloma nidorosum.*  
*Entoloma niphoides.*  
*Entoloma rhodopolium.*  
*Entoloma vernum.*  
**Galerina sp.**  
**Gymnopilus sp.**  
**Gyromitra sp.**  
*Hebeloma crustuliniforme.*  
*Hebeloma sinapizans.*  
*Hypholoma fasciculare.*  
*Hypholoma sublateritium.*  
*Hygrocybe conica (nigrescens).*  
**Inocybe sp.**  
*Lactarius chrysorrheus.*  
*Lactarius helvus.*  
*Lactarius necator.*  
*Lactarius torminosus.*  
**Lepiota sp.**  
*Macrolepiota rachodes var. bohemica.*  
*Macrolepiota venenata.*  
*Mycena pura.*  
*Mycena rosea.*  
*Omphalotus illudens.*  
*Omphalotus olearius.*  
**Panaeolus sp.**  
*Paxillus filamentosus.*  
*Paxillus involutus.*  
*Pholiota squarrosa.*  
**Pholiotina sp.**  
*Pleurocybella porrigens.*  
*Pluteus nigroviridis.*  
*Pluteus salicinus.*  
**Psilocybe sp.**  
*Ramaria formosa.*  
*Ramaria pallida.*  
*Russula emetica.*  
**Scleroderma sp.**  
*Stropharia aeruginosa.*  
*Stropharia coronilla.*  
*Stropharia cyanea.*  
*Stropharia semiglobata.*

*Stropharia stercoraria.*  
*Tricholoma auratum.*  
*Tricholoma equestre.*  
*Tricholoma filamentosum.*  
*Tricholoma flavovirens.*  
*Tricholoma josserandii.*  
*Tricholoma pardinum.*  
*Tricholoma sulfureum.*  
*Tricholoma scioides.*  
*Tricholoma sejunctum.*  
*Tricholoma virgatum.*