Lunes, 20 de Octubre de 2014

Núm. 119



# ADMINISTRACIÓN AUTONÓMICA

# JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

#### SERVICIO TERRITORIAL DE MEDIO AMBIENTE

CIRCULAR sobre aprovechamientos micológicos en los montes de la provincia de Soria

Continuando con el trabajo realizado en años anteriores en colaboración con la Excma. Diputación Provincial de Soria, CESEFOR, la Asociación de Propietarios Forestales de Soria (aunque tiene ya su sistema de regulación propio en espera de nueva normativa), los grupos de Acción Local gestores de los Proyectos Leader y Proder, así como a numerosos Ayuntamientos y/o Entidades Propietarias de montes de nuestra provincia, este Servicio Territorial de Medio Ambiente quiere continuar con su función de coordinación de todos los interesados en este tema tan preocupante y en aras de conseguir el aprovechamiento sostenible de los recursos micológicos.

Nos enmarcamos en un nuevo período 2014-2020, dentro del programa MICOCYL, pero continuando el proceso de regulación de los aprovechamientos micológicos, que ya se ha extendido a gran parte de la provincia de Soria (más de 160.000 hectáreas, unificando las dos unidades de gestión que existían.

Además se ha extendido al resto de las provincias de Castilla y León que ya se han integrado y van a aplicar el modelo que se ha venido desarrollando en la provincia de Soria estos años. El objetivo consolidar en la Comunidad Autónoma el modelo de regulación de los aprovechamientos micológicos y entrar también a regular la comercialización de estos recursos dentro de nuestro territorio, con objeto de que el valor añadido y el empleo se generen y queden dentro de nuestras zonas rurales.

Igualmente, continúa la actividad del proyecto europeo PROYECTO INTERREG IVB SUDOE MICOSYLVA+ SOE3/P2/E533 "La micoselvicultura y valorización de los hongos silvestres comestibles como garantes de la sostenibilidad y multifuncionalidad forestal. Gracias al cual se ha creado el primer parque micológico de la red europea Micosylva, con el fin de continuar con la integración de la micoselvicultura en la gestión forestal, la investigación, la formación y la promoción micoturística internacional de la provincia de la unidad de gestión de Soria. Más información en www.micosylva.com

Teniendo en cuenta la vigente Ley 43/2003 de Montes, la Ley 10/2006, que la modifica, la Ley 3/2009, de Montes de Castilla y León, las Instrucciones recibidas desde los Servicios Centrales de la Consejería sobre el Código Civil, así como el Decreto 130/1999, de 17 de junio, por el que se ordenan y regulan los aprovechamientos micológicos, en los montes ubicados en la Comunidad de Castilla y León, se vuelve a elaborar una circular, como en años anteriores, insistiendo en el especial cuidado que todos debemos tener en relación con los aprovechamientos micológicos de nuestros montes.

Dado el momento actual de preocupación por la creciente demanda de este recurso forestal presente de nuestros montes, y la presencia cada vez más abundante de todo tipo de personas para la recolección de setas, y ante la experiencia realizada en campañas anteriores de regulación de los aprovechamientos micológicos en pinares llanos de pino resinero (Pinus pinaster) del centro-sur de la provincia y en la comarca de Tierras Altas en pinares de pino silvestre (Pinus sylvestris) y pino laricio (Pinus nigra), y en la Comarca de Pinares silvestre (Pinus sylvestris, Pinus pinaster y Pinus nigra) fundamentalmente, con multitud de Entidades propietarias afectadas, se cree conveniente considerar una serie de normas básicas para la recolección y el

Núm. 119

Lunes, 20 de Octubre de 2014

consumo de setas comestibles, para que sean tenidos en cuenta ante la proximidad de la campaña y en el futuro en general, con el sentido de ir integrando a los propietarios de los montes en las rentas que genera este recurso, además de intentar conseguir que el valor añadido se quede en nuestra provincia y no haya ningún tipo de competencia desleal:

– Se prohibe la recogida de setas sin autorización en los montes que entran en regulación del aprovechamiento micológico y que, por lo tanto, tengan enajenado su correspondiente expediente de aprovechamiento en montes de Utilidad Pública. Para cualquier pregunta sobre los montes que entran en la regulación micológica o sobre la forma de obtener los correspondientes permisos, u otro tipo de información, puede consultarse en las dependencias del Servicio Territorial de Medio Ambiente de Soria (C/Linajes nº 1, 4ª planta -Negociado de Aprovechamientos, Tf. 975 236859-), CESEFOR (Polígono Industrial Las Casas, Calle C, parcela 4, 42005 - SORIA-, Tf. 975 212453). Se puede encontrar también información sobre los montes regulados en las páginas web: www.micodata.es y www.micocyl.es

Está previsto que tanto desde el Aula del Bosque del Amogable (cp.amogable@patrimonionatural.org o teléfonos 650964723-608524265-608524266-6085242679), como desde la Casa del Parque de la Laguna Negra y Circos Glaciares de Urbión (cp.lagunanegra@patrimonionatural.org . Ctra. Laguna Negra Km.3, 42150 Vinuesa. Tf.: 975377490), como desde el Centro Micológico de Navaleno se preste de forma coordinada desde la red europea de Parques Micológicos un servicio de identificación de especies fúngicas dirigido a los recolectores. Los horarios y condiciones del servicio podrán ser consultados desde www.micosylva.com

En el Centro Micológico de Navaleno (horario de Octubre a Noviembre: de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00, Diciembre: de 10:00 a 14:00 y de 17:00 a 19:00, de Mayo a Septiembre: resto del año consultar también se ofrecen servicios de información, punto de identificación de setas, rutas micológicas y talleres, además de una exposición permanente relacionada con la micología (navalenomicologico@gmail.com y Tf. 975 374129). El Centro Micológico tiene su propia web: www.navalenomicologico.tk

Los permisos también pueden ser obtenidos desde Internet en el sitio http://www.mycocyl.es Se recuerda que se puede utilizar como como centros de expedición de permisos las Casas-Parque de "Laguna Negra", "Cañón de Río Lobos'", "Sabinar y Fuentona" y "Acebal de Garagüeta", así como en el Aula del Bosque del Amogable y el Centro Micológico de Navaleno.

- Buscando las medidas para evitar problemas de accidentes en carreteras y sus cruces por la aglomeración de personas en torno a los compradores, de aparición de basuras en los montes y de eliminar riesgos de accidentes motivados por actividades cinegéticas en los días de cacería, queda terminantemente prohibida la ocupación de terrenos pertenecientes a Montes de Utilidad Pública y Vías Pecuarias de nuestra provincia para la realización de actividades de compra-venta ambulante de nízcalos u otros hongos. Los compradores deberán estar ubicados donde los propietarios y la administración les indique. En cada municipio o término municipal, el Ayuntamiento fijará un lugar donde se realice la compra-venta. En este sentido, en un primer momento se invitará a los intermediarios o personas que compren productos micológicos a que busquen un lugar adecuado fuera de los lugares citados (montes de Utilidad Pública y Vías Pecuarias). Si se hiciese caso omiso, se procederá a abrir el correspondiente expediente sancionador de acuerdo con la Ley vigente de Montes.
- Se deberá denunciar, de acuerdo con el vigente Reglamento de Montes, a toda aquella persona que utilice métodos de recolección que puedan ser perjudiciales, en especial, el uso de ras-

Lunes, 20 de Octubre de 2014

Núm. 119



trillos, hoces, azadas u otros utensilios que remuevan el mantillo del suelo produciendo daños en el micelio del hongo, lo cual puede impedir la aparición de nuevos ejemplares en el futuro. Cabe la excepción de los hongos hipogeos (trufas, por ejemplo), en cuya recolección podrá usarse el machete trufero o similar. Por este motivo, se aconsejará siempre a las personas que se recolecten los hongos con la ayuda de una navaja o similar, limpiando la tierra o restos adheridos en el mismo lugar de recolección. En el caso de hongos hipogeos el terreno deberá quedar en las condiciones originales, rellenando los agujeros producidos en la extracción con la misma tierra extraída.

- Se denunciará igualmente a toda aquella persona que entre o produzca desperfectos en parcelas de investigación u otros lugares similares acotados a la recogida de hongos.
- Se aconsejará a todo el mundo la utilización de cestas u otros elementos de transporte que permitan la aireación, caída y dispersión de las esporas durante el trayecto. En el caso de utilizar cubos de plástico, o similares, lo ideal sería que fuesen agujereados, no sólo por la caída de las esporas, sino también porque el hongo se conserva más fresco y tarda más tiempo en estropearse. Se recomienda tener especial cuidado con las laminillas de las setas, para lo cual es conveniente colocar el sombrero boca abajo para evitar que se manchen. Igualmente se aconseja llevar las setas limpias a casa, procurando no lavarlas, pues pierden su aroma. Así mismo, es conveniente no dejar las setas mucho tiempo en el frigorífico, pues son productos perecederos y deben consumirse de inmediato.
- Se advertirá a todas las personas que no deberán destrozarse ni pisotearse los hongos que no se conozcan o no vayan a recolectarse, o aquellos pasados, rotos o alterados. Todos ellos, incluso los no comestibles o los podridos, desempeñan una función ecológica importantísima al ayudar a las plantas a asimilar elementos minerales y nutritivos que por sí solas no pueden y son valedores en la expansión de la especie. Se denunciará al que con mala fe o reiteración, después de ser avisado, produzca tales daños al ecosistema.
- Se desaconseja la recolección de carpóforos extramaduros o viejos (poros verdes) cuyo valor comercial es muy inferior pero que sin embargo cumplen un papel fundamental en la diseminación de la especie y en el mantenimiento de la producción. Las setas demasiado maduras son además indigestas.
- Se recomienda igualmente no recolectar hongos y setas de pequeño tamaño. Por ejemplo, para los Boletus o "migueles" se propone un tamaño mínimo de 4 cm. de sombrero, lo que es equivalente a un hongo de aproximadamente 40 gramos. Los hongos muy jóvenes (diámetro de sombrero menor de 3 cm.) no son catalogados, según algunas empresas conserveras, como de primera calidad como ocurre con los jóvenes (poros blancos), y sin embargo, su tasa media de crecimiento es elevada, por lo que la recolección de hongos muy jóvenes es un mal aprovechamiento que se debería evitar, ya que además de la pérdida de producción no se habrá iniciado la dispersión de las esporas maduras. En nízcalos el tamaño mínimo propuesto son 2 cm. de diámetro de sombrero. Además las setas muy jóvenes son fáciles de confundir con otros hongos que pueden ser tóxicos o venenosos, por lo que es mejor dejarlas crecer.
- Es muy conveniente asistir a cursos o exposiciones micológicas y comparar con mucho cuidado las setas recolectadas con las descripciones de las guías micológicas. Ante la más mínima duda, no la consuma. Los dichos populares sobre comestibilidad de setas tales como: "todas las setas que salen de un determinado lugar son siempre comestibles", "las setas que cambian de color al ser cortadas son venenosas", "las setas venenosas oscurecen los objetos de pla-

Núm. 119 Lunes, 20 de Octubre de 2014

ta, ajos, cebollas, etc...", "las setas comidas por animales son comestibles", "al conservar las setas en salmuera o vinagre pierden su toxicidad", etc..., ¡son todos falsos!.

- Se debe evitar coger setas en zonas contaminadas, áreas industriales y bordes de carreteras,
  ya que hay mayor probabilidad de que acumulen metales tóxicos.
- En el caso de que aparezcan alteraciones digestivas o nerviosas después de la ingestión de setas, es recomendable acudir al centro hospitalario más próximo, para lo cual es muy importante llevar algún ejemplar o resto de las setas ingeridas.
- Recordar finalmente que, en el Decreto citado, se prohibe la recogida durante la noche, que comprenderá desde la puesta del sol hasta el amanecer, según tablas de orto y ocaso.

Soria, 5 de octubre de 2014.— El Jefe del Servicio Territorial de Medio Ambiente, P.A. El Jefe de la Unidad de Secretaría Técnica, Santiago de la Torre Vadillo. 2403

\_.\_....