

GOBIERNO DE NAVARRA

PRESIDENCIA, ADMINISTRACIONES
PÚBLICAS E INTERIOR

ECONOMIA Y HACIENDA

CULTURA, TURISMO Y RELACIONES
INSTITUCIONALES

EDUCACION

SALUD

POLÍTICA SOCIAL, IGUALDAD,
DEPORTE Y JUVENTUDDESARROLLO RURAL, INDUSTRIA,
EMPLEO Y MEDIO AMBIENTE

FOMENTO Y VIVIENDA

SEGURIDAD Y EMERGENCIAS

El Gobierno de Navarra recuerda a los aficionados a la micología que deben cumplir la normativa para recolectar setas y hongos

La Policía Foral realizó cinco denuncias e incautó siete kilos de hongos el pasado fin de semana en el acotado del Valle de Ultzama

Viernes, 12 de agosto de 2011

El Gobierno de Navarra, en el inicio de la temporada veraniega de recolección de setas y hongos, recuerda a los aficionados a la micología que existe un reglamento que regula dicha actividad y que, básicamente, obliga a contar con el permiso correspondiente a quienes vayan a por estas especies a zonas acotadas, así como a cumplir el cupo máximo de ejemplares recolectados por cada coto. En las zonas libres el cupo está determinado en 30 setas por persona y día.



Parte de los hongos incautados por la Policía Foral el pasado fin de semana.

Los hongos y las setas son un recurso más de los montes navarros y su aprovechamiento está regulado por el Reglamento de Montes (Decreto Foral 59/1992), en desarrollo de la Ley Foral 13/1990, de protección y desarrollo del patrimonio forestal de Navarra. Las limitaciones ya descritas, al igual que las aplicables al resto de aprovechamientos forestales, persiguen el equilibrio del ecosistema.

El Departamento de Desarrollo Rural, Industria, Empleo y Medio Ambiente publicó en fechas recientes dos guías de buenas prácticas relacionadas con la micología, que se pueden consultar o descargar en el [apartado de micología de la página de Medio Ambiente](#).

Detalle de las guías

La primera de las guías, de buenas prácticas para el recolector de setas y hongos, Presenta diferentes consejos para evitar daños al ecosistema en el que se encuentran. Advierte acerca de los utensilios, como hoces o rastrillos que pueden dañar el micelio del hongo y la propia vegetación circundante. Señala que se deben respetar las setas jóvenes, para proteger la reproducción de los setales, y las maduras y/deterioradas, porque pueden no ser idóneas para el consumo. También indica que hay que evitar un excesivo pisoteo del terreno, puesto que se

reduce la aireación y se provoca una disminución de la producción de setas y, añade, que es mejor limpiarlas in situ, ya que se conservan mejor y se contribuye a la propagación de los setales. Aconseja que, una vez recolectadas, deben ser transportadas en una cesta que favorezca su aireación.

La segunda guía está dirigida al consumidor de estos productos de la naturaleza. Señala que hay que identificarlas correctamente y, en caso de duda hay que evitar el consumo. La guía aconseja que no se recojan setas en zonas contaminantes y que las que aparecen junto a cultivos agrícolas, bordes de las carreteras y jardines urbanos tienen riesgo de acumular contaminantes químicos peligrosos para la salud. Indica que, en general, son muy perecederas y se recomienda cunato antes el frigorífico, cocinarlas y consumirlas en las 24 horas siguientes a su recolección. Desaconseja comer las setas crudas o poco cocinadas, así como abusar en su consumo puesto que pueden provocar intolerancias y alergias.

Cinco denuncias por recolectar setas sin permiso en Ultzama

Precisamente, la Policía Foral denunció el pasado fin de semana (5 a 7 de agosto) a cinco personas que recolectaban setas y hongos en el [Parque Micológico del Valle de Ultzama](#), por incumplir la normativa del acotado en materia de permisos y cupos.

Como consecuencia de estas denuncias, los agentes de la Comisaría de Elizondo procedieron a la incautación de siete kilos de hongos. El Ayuntamiento del Valle de Ultzama, propietario del acotado, será el encargado de tramitar dichas denuncias.