



---

## **ANEXO III: Condiciones para la comercialización de setas y caracoles**

---

### **REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS PARA LA COMERCIALIZACION DE SETAS Y HONGOS EN EL AMBITO LOCAL.**

- Sólo se comercializarán las setas clasificadas como comestibles (**anexos del R.D. 30/2009, de 16 de enero**).
  - Estarán correctamente identificadas.
  - Se presentarán en perfectas condiciones de conservación, sin gustos, ni olores extraños, ni exceso de humedad exterior.
  - Estarán exentas de lesiones o traumatismos que afecten a su presentación o apariencia, ni tener zonas podridas o daños por heladas.
  - Estarán exentas de gusanos, insectos, materias extrañas adheridas. Microorganismos patógenos, residuos de pesticidas o contaminantes químicos.
  - Estar recolectadas con un corte limpio en el pedúnculo.
  - **Se prohíbe la comercialización de setas y hongos suministradas directamente por parte del recolector al consumidor final.**
  - Sólo podrán comercializarse las setas y hongos procedentes de una empresa alimentaria autorizada, y cumplirá los siguientes requisitos:
    - La empresa estará autorizada y dispondrá en el puesto de una copia del Número de Registro General Sanitario.
    - En el etiquetado figurará: razón social, denominación del producto, identificación de la empresa, **origen del producto** y categoría comercial., condiciones especiales de conservación, fecha de caducidad y /o consumo preferente.
    - En la denominación del producto, se indicará el género y la especie.
    - Se indicará si son silvestres o cultivadas.
  - En el caso de las setas silvestres:
    - Se presentarán enteras, con sus características anatómicas desarrolladas y claramente visibles, no permitiéndose el lavado.
    - No se mezclarán diferentes especies.
    - Se colocará un cartel en el que figurará: denominación del producto (género y especie) y origen.
-



- En el caso de setas cultivadas frescas:
  - En el etiquetado figurará: denominación del producto (género y especie), identificación de la empresa, origen del producto y categoría comercial.

**REQUISITOS HIGIENICO-SANITARIOS PARA LA COMERCIALIZACION DE CARACOLES EN EL AMBITO LOCAL.**

- Los caracoles comercializados deberán ser de cría en granja, proceder de una explotación inscrita en el Registro de Explotaciones Ganaderas (REGA).
- Estar identificados, en forma de etiqueta o carteles colocados en el lugar de venta, sobre el alimento o próximo al mismo, con la siguiente información: especie (nombre vulgar y científico), origen y procedencia y código REGA de la explotación. La etiqueta deberá incluir además, la fecha de purgado, que en todo caso deberá ser de un mínimo de 3 días antes de la fecha de venta. Se indicará asimismo nombre o razón social y la dirección del operador, la cantidad o peso neto, el lote y la fecha de duración mínima.
- Mantener vivos, limpios y en buenas condiciones de conservación, sin cáscaras rotas o sucias.
- Deben mantenerse en mallas de dimensiones suficientes para que los animales del centro de la malla puedan respirar.
- No mezclar variedades, ni calibres.