

CAMERA DEI DEPUTATI N. 2847

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**CROSETTO, BERTUCCI, GALVAGNO, PALMIERI, PATRIA,
SCALTRITTI, STRADELLA TARDITI**

Legge quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio
dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo

Presentata l'11 giugno 2002

ONOREVOLI COLLEGHI! — Fin dai tempi immemorabili, l'attività di ricerca dei tartufi ha presentato una tradizione che, ancor oggi, è motivo di orgoglio e vanto per il nostro Paese.

L'alone di mistero che, da sempre avvolge tale attività accrescendone il fascino, ha consentito di annoverare tra le fila dei tartufai anche personaggi illustri, quali i Reali di Casa Savoia, e ha consentito a esperti tartufai dell'epoca di farsi promotori della ricerca del tartufo presso la casa regnante di Francia.

Anche la scienza deve molto all'attività dei tartufai. Il professor Carlo Vittadini, padre della moderna idnologia e autore nel 1831 della memorabile *Monographia Tuberacearum*, fu egli stesso cercatore di tartufi, percorrendo in lungo e in largo i territori dell'Oltrepo Pavese, alla ricerca

dalle varie specie di *Tuber* e di altri funghi ipogei le cui descrizioni interpretative gli valsero il riconoscimento in tutto il mondo botanico.

Ma se da tempo la ricerca dei tartufi ha consentito anche di integrare un reddito spesso carente per diverse famiglie italiane, oggi, tale attività ha assunto connotati del tutto differenti.

Dei circa 200 mila tartufai operanti sul territorio nazionale, solo una minima parte svolge la ricerca con regolarità e costanza, quasi in modo professionale. Tra i ricercatori di tartufi, solo una minima percentuale (5 per cento circa) appartiene al mondo dell'agricoltura. Tutti gli altri fanno parte di categorie sociali più disparate, in cui gli aspetti cinofili e la cultura verso un impiego salutare del tempo libero prevale su ogni considerazione. Solo oc-

casionalmente essi riescono ad effettuare ritrovamenti di tartufi la cui vendita trova giustificazione. E, quando questo accade, il ricavato va a coprire appena le spese sostenute per dare sfogo a questa loro passione. Ma fermiamoci un attimo a considerare la valenza che tale attività di ricerca riveste nel campo sociale ed economico.

Il cercatore di tartufi è oggi « l'ultimo custode del bosco » perché è rimasto uno fra i pochi a penetrare in zone inaccessibili ai più e a mantenere un legame con i luoghi ormai abbandonati da tutti; a tenere in vita sentieri che sarebbero soffocati da rovi e sterpaglie; a mettere a dimora nuove piante a vocazione tartufigena in sostituzione di alberi che vanno oramai invecchiando; a segnalare pericoli e necessità in zone impervie e nascoste. È questa una « funzione sociale » di notevole importanza, che bisogna oggi sostenere e favorire con una nuova legge che tuteli l'attività di ricerca.

E veniamo alla funzione economica che deriva da tale attività: una volta trovato qualche tartufo, il cercatore dà avvio ad un processo che ha una rilevanza economica non indifferente. Basta pensare a tutto ciò che investe l'economia legata al fenomeno tartufo, a quanto questo sia il motore per tante realtà che grazie al nome « tartufo » riescono a decollare e a far conoscere i loro prodotti; a quanto indotto il nome « tartufo » riesce a spingere verso occupazione e posti di lavoro (ristorazione, commercializzazione, operazioni turistiche, percorsi naturalistici), a quante promozioni hanno permesso di catturare l'attenzione verso luoghi che, al contrario, non avrebbero avuto modo di emergere o di farsi notare.

Occorre dunque rivedere la disciplina disposta dalla legge n. 752 del 1985 in modo da tutelare ulteriormente questo dono della natura e salvarlo dalla possibilità della sua scomparsa, che porterebbe ad una grave perdita sociale ed economica.

Vi sono pertanto alcuni filoni che è necessario prevedere per assicurare un futuro e una sopravvivenza al tartufo italiano:

a) garantire la ricerca libera ai tartufai perché possano contribuire al mantenimento del territorio;

b) assicurare coloro che vogliono sviluppare la tartuficoltura con la possibilità di evitare truffe e raggiri in materia di piante tartufigene;

c) prevedere un riordino in materia di tartufaie con la distinzione fra tartufaie controllate e tartufaie coltivate;

d) riconoscere la valenza economica che il tartufaio contribuisce a creare nella sua attività hobbistica;

e) tutelare il tartufo da ricerche esasperate che tendono ad impoverirne la sopravvivenza;

f) garantire il consumatore circa il prodotto fresco o conservato che acquista;

g) favorire un libero sviluppo dei mercati e delle contrattazioni che porti il prodotto ad emergere completamente e a rendere più consistente il gettito fiscale a favore dello Stato.

Tutto ciò è contemplato nella presente proposta di legge che sostituisce la legge n. 752 del 1985.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

1. Le regioni, nell'ambito della propria autonomia legislativa provvedono a disciplinare con propria legge la raccolta, la coltivazione e la commercializzazione dei tartufi freschi o conservati nel rispetto dei principi fondamentali e dei criteri stabiliti dalla presente legge.

2. Sono fatte salve le competenze che nella suddetta materia hanno le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano.

3. È fatta, altresì, salva la vigente normativa di carattere generale concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283, e al relativo regolamento di esecuzione.

ART. 2.

1. I tartufi destinati al consumo da freschi devono appartenere ad uno dei seguenti generi e specie, rimanendo vietato il commercio di qualsiasi altro tipo:

a) *Tuber magnatum Pico*, tartufo bianco pregiato;

b) *Tuber melanosporum Vitt.*, tartufo nero pregiato;

c) *Tuber macrosporum Vitt.*, tartufo nero liscio;

d) *Tuber aestivum Vitt.*, tartufo d'estate o scorzone;

e) *Tuber aestivum Vitt.*, forma *uncinatum*, tartufo uncinato;

f) *Tuber brumale Vitt.*, tartufo nero d'inverno o trifola nera;

g) *Tuber brumale Vitt.*, forma *moschatum*, tartufo moscato;

h) *Tuber borchii* Vitt., bianchetto o marzuolo;

i) *Tuber mesentericum* Vitt., tartufo nero ordinario.

2. Le caratteristiche botaniche ed organolettiche delle specie commerciali sopraindicate sono riportate nell'allegato 1 annesso alla presente legge.

3. L'esame per l'accertamento delle specie può essere fatto a vista in base alle caratteristiche illustrate nell'allegato 1 annesso alla presente legge e, in caso di dubbio o contestazione, con esame microscopico delle spore eseguito a cura del centro sperimentale di tartuficoltura di Sant'Angelo in Vado della regione Marche, o del centro per lo studio della micologia del terreno del Consiglio nazionale delle ricerche di Torino o dei laboratori specializzati delle facoltà di scienze agrarie o forestali o di scienze naturali delle università o di altre strutture specializzate individuate dalle singole regioni mediante rilascio di certificazione scritta.

ART. 3.

1. La ricerca dei tartufi è libera nei boschi e nei terreni non coltivati.

2. Hanno diritto di proprietà sui tartufi prodotti nelle tartufaie coltivate o controllate tutti coloro che le conducono; tale diritto di proprietà si estende a tutti i tartufi, di qualunque specie essi siano, purché vengano apposte apposite tabelle delimitanti le tartufaie stesse.

3. Le tabelle di cui al comma 2 devono essere poste ad almeno 2,50 metri di altezza dal suolo, lungo il confine del terreno, ad una distanza tale da essere visibili da ogni punto di accesso ed in modo che da ogni cartello sia visibile il precedente ed il successivo, con la scritta a stampatello ben visibile da terra: « Raccolta di tartufi riservata ».

4. Le regioni, su richiesta di coloro che ne hanno titolo, rilasciano le attestazioni di riconoscimento delle tartufaie controllate o coltivate i cui estremi devono essere

riportati sulla tabella recante la scritta « Raccolta di tartufi riservata ».

5. Per tartufaie controllate si intendono le tartufaie naturali migliorate ed incrementate con la messa a dimora di un congruo numero di piante tartufigene; si intendono invece per tartufaie coltivate quelle impiantate *ex novo*.

6. Le attestazioni regionali di riconoscimento delle tartufaie controllate, non possono essere rilasciate oltre un limite massimo percentuale di superficie produttiva pari al 10 per cento del territorio a produzione tartufigena da individuare su base provinciale.

7. Ai fini del rilascio delle attestazioni di riconoscimento delle tartufaie coltivate o controllate di cui al presente articolo, deve essere presentata, oltre a quanto previsto dalle leggi regionali di recepimento, anche la seguente documentazione:

a) attestato dell'impresa vivaistica fornitrice dal quale risulti che le piante da destinare all'impianto sono state preventivamente micorizzate con la specie di tartufo indicata;

b) attestato di controllo delle piante preventivamente micorizzate da mettere a dimora rilasciato da una struttura pubblica individuata dalle singole regioni, dal quale risulti un sufficiente grado di micorizzazione con la specie di tartufo indicata.

8. Ai fini di cui alle lettere a) e b) del comma 7 le regioni individuano criteri, modalità ed idonea metodologia di controllo delle piante tartufigene.

9. Nulla è innovato in merito a quanto disposto dagli articoli 4 della legge 16 giugno 1927, n. 1766, e 9 del regio decreto 26 febbraio 1928, n. 332.

ART. 4.

1. I titolari di aziende agricole e forestali o coloro che a qualsiasi titolo le conducono, come dimostrato da apposita documentazione contributiva e fiscale, possono costituire consorzi volontari per

la difesa del tartufo, la raccolta e la commercializzazione nonché per l'impianto di nuove tartufaie, nei limiti territoriali di cui al comma 6 dell'articolo 3 per quanto attiene le tartufaie controllate.

2. Nel caso di contiguità dei loro fondi la tabellazione può essere limitata alla periferia del comprensorio consorziato.

3. I consorzi possono usufruire dei contributi e dei mutui previsti per i singoli conduttori di tartufaie. Le tabelle sia nei fondi singoli che in quelli consorziati non sono sottoposte a tassa di registro.

ART. 5.

1. La cessione di tartufi freschi effettuata da raccoglitori autorizzati a praticare la ricerca, ai sensi della legislazione vigente in materia, non rientra nel campo di applicazione dell'imposta sul valore aggiunto di cui al decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n. 633, e successive modificazioni. I cessionari, se acquistano i beni nell'esercizio di imprese, devono emettere autofattura, con le modalità e nei termini di cui all'articolo 21 del citato decreto del Presidente della Repubblica n. 633 del 1972, e successive modificazioni; copia della fattura deve essere consegnata al raccoglitore.

2. I raccoglitori i cui ricavi annui non superino l'ammontare di 5.000 euro non sono soggetti agli obblighi contabili, e come tali non sono tassabili ai fini delle imposte dirette.

3. I raccoglitori i cui ricavi annui superino il reddito derivante dall'attività di raccolta e cessioni di cui al comma 1, così come quantificato al comma 2, determinano il reddito imponibile applicando il coefficiente di redditività del 15 per cento per la parte eccedente i 5.000 euro.

ART. 6.

1. Per praticare la raccolta del tartufo, il raccoglitore deve sottoporsi ad un esame per l'accertamento della sua idoneità.

2. Sono esentati dalla prova d'esame coloro che sono già muniti del tesserino alla data di entrata in vigore della presente legge.

3. Le regioni sono tenute ad emanare norme in merito al rilascio, a seguito dell'esame di cui al comma 1, di apposito tesserino di idoneità con cui si autorizza a praticare la ricerca e la raccolta del tartufo.

4. Sul tesserino devono essere riportate le generalità e la fotografia.

5. L'età minima dei raccoglitori non deve essere inferiore ai quattordici anni.

6. Le autorizzazioni di raccolta hanno valore sull'intero territorio nazionale.

7. La ricerca, da chiunque eseguita, deve essere effettuata con l'ausilio del cane a ciò addestrato e lo scavo, con apposito attrezzo quali vanghetto o zappetta, la cui lama non deve superare in larghezza centimetri 6, deve essere limitato al punto ove il cane lo abbia iniziato.

8. Ogni raccoglitore non può utilizzare più di due cani durante la ricerca.

9. Sono in ogni caso vietate:

a) la lavorazione andante del terreno nel periodo di raccolta dei tartufi;

b) la raccolta dei tartufi immaturi;

c) la non riempitura delle buche aperte per la raccolta;

d) la ricerca e la raccolta del tartufo durante le ore notturne da un'ora dopo il tramonto ad un'ora prima dell'alba, salve diverse disposizioni regionali in relazione ad usanze locali.

ART. 7.

1. Le regioni provvedono a disciplinare la tutela e la valorizzazione del patrimonio tartufigeno pubblico.

2. Le regioni provvedono, inoltre, ad emanare, entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, norme per la disciplina degli orari, dei calendari e delle modalità di raccolta e per la vigilanza.

3. La raccolta è consentita normalmente nei periodi sottoindicati:

a) *Tuber magnatum*, dal 1° ottobre al 31 dicembre;

b) *Tuber melanosporum*, dal 15 dicembre al 15 marzo;

c) *Tuber macrosporum*, dal 1° settembre al 31 dicembre;

d) *Tuber aestivum*, dal 1° luglio al 30 novembre;

e) *Tuber aestivum* forma *uncinatum*, dal 1° ottobre al 31 dicembre;

f) *Tuber brumale*, dal 1° gennaio al 15 marzo;

g) *Tuber brumale* forma *moschatum*, dal 1° novembre al 15 marzo;

h) *Tuber borchii*, dal 15 gennaio al 30 aprile;

i) *Tuber mesentericum*, dal 1° settembre al 31 gennaio.

4. Le regioni possono provvedere, con apposita ordinanza, a variare il calendario di raccolta, sentito il parere dei centri di ricerca specializzati di cui all'articolo 2, comma 3.

5. È comunque vietata ogni forma di commercio delle varie specie di tartufo fresco nei periodi in cui non è consentita la raccolta.

ART. 8.

1. I tartufi freschi, per essere posti in vendita al consumatore, devono essere distinti per specie e varietà, ben maturi e sani, liberi da corpi estranei e impurità. I tartufi interi devono essere tenuti separati da quelli spezzati.

2. I « pezzi » ed il « tritume » di tartufo devono essere venduti separatamente, senza terra e materie estranee, distinti per specie e varietà.

3. Sono considerate « pezzi » le porzioni di tartufo di dimensione superiore a centimetri 0,5 di diametro e « tritume » quelle di dimensioni inferiori.

4. Sui tartufi freschi interi, in pezzi o in tritume, esposti al pubblico per la vendita, deve essere indicato, su apposito cartoncino a stampa, il nome latino e italiano di ciascuna specie e varietà, secondo la denominazione ufficiale riportata nell'articolo 2, e la zona geografica di raccolta. La delimitazione della zona deve essere stabilita con provvedimento dell'amministrazione regionale, sentite le amministrazioni provinciali.

ART. 9.

1. La lavorazione del tartufo, per la conservazione e la successiva vendita, può essere effettuata:

a) dalle ditte iscritte alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, nel settore delle industrie produttrici di conserve alimentari, e soltanto per le specie indicate nell'allegato 2 annesso alla presente legge;

b) dai consorzi indicati nell'articolo 4;

c) da cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo.

ART. 10.

1. I tartufi conservati sono posti in vendita in recipienti ermeticamente chiusi, muniti di etichetta recanti il nome della ditta che li ha confezionati, la località ove ha sede lo stabilimento, il nome del tartufo in latino e in italiano secondo la denominazione indicata nell'articolo 2 ed attenendosi alla specificazione contenuta nel comma 4 dell'articolo 8, la classifica e il peso netto in grammi dei tartufi sgocciolati, nonché l'indicazione di « pelati » quando i tartufi sono stati liberati dalla scorza.

ART. 11.

1. I tartufi conservati sono classificati come nell'allegato 2, annesso alla presente legge.

ART. 12.

1. I tartufi conservati sono confezionati con l'aggiunta di acqua e sale o soltanto di sale, restando facoltativa l'aggiunta di vino, liquore o acquavite, la cui presenza deve essere denunciata nell'etichetta, e devono essere sottoposti a sterilizzazione a circa 120 gradi centigradi per il tempo necessario in rapporto al formato dei contenitori. L'impiego di altre sostanze, purché non nocive alla salute, oltre quelle citate, o un diverso sistema di preparazione e conservazione, deve essere indicato sull'etichetta con termini appropriati e comprensibili.

2. È vietato in ogni caso l'uso di sostanze coloranti e di prodotti di sintesi.

ART. 13.

1. Il peso netto indicato nella confezione deve corrispondere a quello dei tartufi sgocciolati con una tolleranza massima del 5 per cento.

ART. 14.

1. Il contenuto dei barattoli e flaconi deve presentare le seguenti caratteristiche:

a) liquido di governo o di copertura limpido, di colore scuro nei *Tuber melanosporum* e *brumale* e giallastro più o meno scuro nei *Tuber magnatum*, *aestivum*, *mesentericum*;

b) profumo gradevole e sapore appetitoso tipico della specie;

c) assenza di terra, di sabbia, di vermi e di altre materie estranee;

d) esatta corrispondenza con la specie e classifica indicata nell'etichetta.

ART. 15.

1. È vietato porre in commercio tartufi conservati in recipienti senza etichetta, o

immaturi, o non sani, o non ben puliti, o di specie diversa da quelle indicate nell'articolo 2, o di qualità o caratteristiche diverse da quelle indicate nell'etichetta o nella corrispondente classifica riportata nell'allegato 2, annesso alla presente legge.

ART. 16.

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è affidata agli agenti del Corpo forestale dello Stato.

2. Sono inoltre incaricati di far rispettare la presente legge le guardie venatorie provinciali, gli organi di polizia locale urbana e rurale, le guardie giurate volontarie designate da cooperative, consorzi, enti e associazioni che abbiano per fine istituzionale la protezione della natura e la salvaguardia dell'ambiente.

3. Gli agenti giurati devono possedere i requisiti determinati dall'articolo 138 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza di cui al regio decreto 18 giugno 1931, n. 773, e successive modificazioni, e prestare giuramento davanti al prefetto.

ART. 17.

1. Per le violazioni della presente legge è ammesso il pagamento con effetto liberatorio per tutti gli obbligati di una somma in misura ridotta pari alla terza parte del massimo della sanzione prevista, entro due mesi dalla contestazione personale o, se questa non vi sia stata, dalla notificazione.

2. L'oblazione di cui al comma 1 è esclusa nei casi in cui non è consentita dalle norme penali.

3. Le regioni, per le somme introitate dalle violazioni della presente legge, istituiscono apposito capitolo di bilancio.

ART. 18.

1. Le regioni, per conseguire i mezzi finanziari necessari per realizzare i fini previsti dalla presente legge e da quelle

regionali in materia, sono autorizzate ad istituire una tassa di concessione regionale annuale, ai sensi dell'articolo 3 della legge 16 maggio 1970, n. 281, per il rilascio dell'abilitazione di cui all'articolo 6. Il versamento è effettuato in modo ordinario sul conto corrente postale intestato alla tesoreria della regione. La tassa di concessione di cui al periodo precedente non si applica ai raccoglitori di tartufi su fondi di loro proprietà o, comunque da essi condotti, né ai raccoglitori che, consorziati ai sensi dell'articolo 4, esercitano la raccolta sui fondi di altri appartenenti al medesimo consorzio.

ART. 19.

1. Ogni violazione delle norme della presente legge, fermo restando l'obbligo della denuncia all'autorità giudiziaria per i reati previsti dal codice penale ogni qualvolta ne ricorrano gli estremi, comporta la confisca del prodotto ed è punita con sanzione amministrativa e pecuniaria.

2. La legge regionale determina misure e modalità delle sanzioni amministrative e pecuniarie per ciascuna delle seguenti violazioni:

a) la raccolta in periodo di divieto o senza ausilio dei cani addestrati o senza attrezzo idoneo o senza il tesserino prescritto;

b) la lavorazione andante del terreno e l'apertura di buche in soprannumero o non riempite con la terra prima estratta per decara di terreno lavorato e per ogni cinque buche o frazione di cinque aperte e non riempite a regola d'arte;

c) la raccolta nelle aree rimboschite per un periodo di anni quindici;

d) la vendita al mercato pubblico dei tartufi senza l'osservanza delle norme prescritte;

e) la raccolta di tartufi immaturi;

f) la raccolta dei tartufi nelle ore notturne, fatte salve le diverse disposizioni regionali;

g) il commercio dei tartufi freschi fuori dal periodo di raccolta;

h) la messa in commercio di tartufi conservati senza l'osservanza delle norme prescritte salvo che il fatto non costituisca delitto a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale;

i) la raccolta di tartufi nelle zone riservate ai sensi degli articoli 3 e 4.

3. Per le violazioni degli articoli 515 e 516 del codice penale, copia del verbale è trasmessa dall'amministrazione provinciale al tribunale competente per territorio.

ART. 20.

1. Le regioni, entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, devono adeguare la propria legislazione in materia.

ART. 21.

1. La legge 16 dicembre 1985, n. 752, e successive modificazioni, è abrogata.

ART. 22.

1. Entro sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge il Ministro delle politiche agricole e forestali, con proprio decreto, modifica l'allegato 2 annesso alla presente legge al fine di inserire tra le specie e i caratteri essenziali, i seguenti tartufi conservati:

- a) *Tuber macrosporum* Vitt.;
- b) *Tuber aestivum* forma *uncinatum*;
- c) *Tuber borchii* Vitt.

ALLEGATO 1
(v. art. 2)CARATTERISTICHE BOTANICHE E ORGANOLETTICHE
DELLE SPECIE COMMERCIALI

1) *Tuber magnatum Pico*, detto volgarmente tartufo bianco pregiato (o anche tartufo bianco d'Alba e tartufo bianco d'Acqualagna).

Ha peridio o scorza non verrucosa ma liscia, di colore chiaro o verdicchio, e gleba o polpa dal marrone al nocciola più o meno tenue, talvolta sfumata di rosso vivo, con venature chiare e fini e numerose che scompaiono con la cottura.

Ha spore ellittiche o arrotondate, largamente articolate o alveolate, riunite fino a quattro negli aschi.

Emana un forte profumo gradevole, vagamente agliaceo.

Matura da ottobre a fine dicembre.

2) *Tuber melanosporum Vitt.*, detto volgarmente tartufo nero pregiato (o anche tartufo nero di Norcia o di Spoleto).

Ha peridio o scorza nera rugosa con verruche minute, poligonali, e gleba o polpa neroviolacea a maturazione, con venature bianche tinte che divengono un po' rossegianti all'aria e nere con la cottura.

Ha spore ovali bruno scure opache a maturità, acuiate non alveolare, riunite in aschi nel numero di 4-6 e talvolta anche solo di 2-3. Emana un delicato profumo molto gradevole.

Matura da metà dicembre a metà marzo.

3) *Tuber macrosporun Vitt.*, detto volgarmente tartufo nero liscio.

Ha peridio o scorza quasi liscia con verruche depresse, di colore bruno rossastro e gleba bruna tendente al purpureo con venature larghe numerose e chiare brunescenti all'aria.

Ha spore ellittiche, grandi, irregolarmente reticolate e alveolate, riunite in aschi pedunculati in numero di 1-3.

Emana un gradevole profumo agliaceo piuttosto forte.

Matura da agosto a dicembre.

4) *Tuber aestivum Vitt.*, detto volgarmente tartufo d'estate o scorzone.

Ha peridio o scorza grossolanamente verrucosa di colore nero, con verruche grandi piramidate, e gleba o polpa dal giallastro al bronzio, con venature chiare e numerose, arborescenti, che scompaiono nella cottura.

Ha spore ellittiche, irregolarmente alveolate, scure, riunite in numero da 1 a 6 per asco presso a poco sferico.

Emana un profumo aromatico, vagamente sulfureo.

Matura da luglio a dicembre.

5) *Tuber aestivum* Vitt., forma *uncinatum*, detto volgarmente tartufo uncinato.

Ha peridio o scorza verrucosa di colore nero, e gleba o polpa di color marrone con venature chiare e numerose.

Ha spore ellittiche, ampiamente alveolate riunite in asco in numero fino a sei, spesso munite di papille lunghe e ricurve.

Emana un profumo gradevole.

Matura da settembre a dicembre.

6) *Tuber brumale* Vitt., detto volgarmente tartufo nero d'inverno o trifola nera.

Ha peridio o scorza rosso scuro che diviene nera a maturazione, con verruche piramidate e gleba o polpa grigio-nerastra debolmente violacea, con venature bianche ben marcate che scompaiono con la cottura assumendo tutta la polpa un colore cioccolata più o meno scuro.

Ha spore ovali brune, traslucide a maturità, aculeate non alveolate, riunite in aschi in numero di 4-6 e talvolta anche meno, più piccole di quelle dei *Tuber melanosporum* e meno scure.

Emana profumo grato, forte.

Matura da dicembre a tutto marzo.

7) *Tuber brumale* Vitt., forma *moschatum*, detto volgarmente tartufo moscato.

Ha peridio o scorza nera con piccole verruche molto basse e gleba o polpa nocciola con larghe vene bianche; è di grossezza mai superiore ad un uovo.

Ha spore aculeate non alveolate, riunite in aschi in numero fino a sei.

Emana un forte odore, di muschio, ed ha sapore piccante.

Matura da novembre a marzo.

8) *Tuber borchii* Vitt., detto volgarmente bianchetto o marzuolo.

Ha peridio o scorza liscia di colore biancastro tendente al fulvo e gleba o polpa chiara tendente al fulvo fino al violaceo-bruno con venature numerose e ramosse.

Ha spore leggermente ellittiche regolarmente alveolare o reticolate a piccole maglie riunite in aschi fino a 4.

Emana un profumo lievemente agliaceo.

Matura da metà gennaio a metà aprile.

9) *Tuber mesentericum* Vitt., detto volgarmente tartufo ordinario (o anche tartufo nero di Bagnoli).

Ha peridio o scorza nera con verruche più piccole del tartufo d'estate, gleba o polpa di colore giallastro o grigio-bruno con vene chiare labirintiformi che scompaiono con la cottura.

Ha spore ellittiche grosse imperfettamente alveolate riunite in un 1-3 per asco.

Emana un profumo forte, che ricorda sgradevolmente l'acido fenico.

Matura da settembre a febbraio.

ALLEGATO 2
(v. art. 9)

CLASSIFICAZIONE DEI TARTUFI CONSERVATI

| CLASSIFICA | SPECIE E CARATTERI ESSENZIALI | ASPETTO |
|-------------------------------------|--|--|
| Super extra (lavati o pelati) | <i>Tuber melanosporum</i> Vitt. Tartufi ben maturi, polpa soda, colore nero | Interi, rotondeggianti regolari, di colore uniforme |
| | <i>Tuber brumale</i> forma <i>moschatum</i> Tartufi ben maturi, polpa soda e scura | Interi, rotondeggianti regolari, di colore uniforme |
| | <i>Tuber magnatum</i> Pico Tartufi ben maturi, polpa soda, marrone, nocciola, rosa o macchiata di rosso | Interi, senza rotture o scalfiture |
| Extra (lavati o pelati) | <i>Tuber melanosporum</i> Vitt. Tartufi maturi, polpa soda, di colore brunastro | Interi, ma leggermente irregolari |
| | <i>Tuber brumale</i> forma <i>moschatum</i> Tartufi maturi, polpa più o meno scura | Interi, ma leggermente irregolari |
| | <i>Tuber magnatum</i> Pico Tartufi maturi, polpa soda di colore più o meno chiaro | Interi, senza rotture o scalfiture |
| Prima scelta (lavati o pelati) | <i>Tuber melanosporum</i> Vitt. Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore abbastanza scuro | Interi, ma irregolari |
| | <i>Tuber brumale</i> forma <i>moschatum</i> Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore grigio | Interi, ma irregolari |
| | <i>Tuber magnatum</i> Pico Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, di colore più o meno chiaro | Interi |
| Seconda scelta (lavati o pelati) | <i>Tuber melanosporum</i> Vitt. Polpa più o meno soda di colore grigio | Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti |
| | <i>Tuber brumale</i> Vitt. e <i>Tuber brumale</i> forma <i>moschatum</i> Polpa più o meno soda di colore relativamente chiaro | Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti |
| | <i>Tuber magnatum</i> Pico Polpa più o meno soda anche molto chiara | Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti |
| Terza scelta (lavati o pelati) | <i>Tuber mesentericum</i> Vitt., <i>Tuber</i> Vitt., <i>Tuber uncinatum</i> Chatin e <i>Tuber macrosporum</i> Vitt. | Interi |

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

| | | |
|---------------------|---|--|
| Pezzi di tartufo | <i>Tuber melanosporum</i> Vitt., <i>Tuber brumale</i> Vitt., <i>Tuber brumale forma moschatum</i> , <i>Tuber magnatum</i> Pico, <i>Tuber aestivum</i> Vitt. e <i>Tuber mesentericum</i> Vitt. | Pezzi di tartufo di spessore superiore a cm 0,5 di diametro; ciascuna specie con tolleranza del 3% in peso di altre specie ammesse |
| Tritume di tartufo | <i>Tuber melanosporum</i> Vitt., <i>Tuber brumale</i> Vitt., <i>Tuber brumale forma moschatum</i> , <i>Tuber magnatum</i> Pico, <i>Tuber aestivum</i> Vitt., <i>Tuber uncinatum</i> Chatin, <i>Tuber anacrosporum</i> Vitt. e <i>Tuber mesentericum</i> Vitt. | Pezzi di tartufo di spessore anche inferiore a cm 0,5; ciascuna specie con tolleranza dell'8% in peso di altre specie ammesse |
| Pelatura di tartufo | <i>Tuber melanosporum</i> Vitt., <i>Tuber brumale</i> Vitt., <i>Tuber brumale forma moschatum</i> , <i>Tuber uncinatum</i> Chatin, <i>Tuber anacrosporum</i> Vitt. | Bucce di tartufo con massimo del 30% in peso di tritume e il 5% di altre specie |

€ 0,52



14PDL0032350