

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa del senatore SALARI

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 4 OTTOBRE 1968

Disciplina della raccolta e del commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo

ONOREVOLI SENATORI. — È noto come la produzione naturale di varie specie di tartufi costituisca una non trascurabile risorsa di alcune particolari zone delle Marche, dell'Umbria, del Piemonte, del Veneto, della Toscana, dell'Emilia, e, in misura minore, di molte altre regioni; produzione che alimenta una attiva corrente di esportazione del prodotto conservato, verso numerose nazioni europee, americane e asiatiche.

Da qualche anno anche in Italia, come da tempo praticato in Francia, che è la prima nazione produttrice di tartufi, si stanno diffondendo le tartufaie d'impianto artificiale, che consentiranno di aumentare notevolmente la produzione e il commercio di questo prelibato prodotto, con vantaggio per l'economia di alcune popolazioni rurali e del reddito nazionale.

Si tratta infatti di un prodotto di alto valore, se si pensa che alla produzione, cioè allo stato grezzo, il costo medio si aggira sui 2 milioni di lire al quintale per il *Tuber magnatum*, e oltre 1 milione di lire al quintale per il *Tuber melanosporum*, e che un ettaro di tartufaia d'impianto artificiale può produrre da 100 a 120 chilogrammi di tartufi.

Il costo del prodotto conservato, cioè in barattoli metallici o in flaconi di vetro, è ge-

neralmente doppio di quello alla produzione.

Purtroppo, le numerose frodi lamentate nel commercio di questo prodotto, così poco e così male conosciuto, ne danneggiano la reputazione e rischiano di comprometterne l'esportazione.

Per questo motivo, seguendo l'esempio della Francia e della Spagna, abbiamo ritenuto utile presentare un disegno di legge che ne disciplini la raccolta e il commercio, in modo anche migliore di quanto sia avvenuto in quei paesi.

La produzione dei tartufi è legata alla natura geologica del terreno, alla altitudine, alle condizioni climatiche e alle piante ospiti, trattandosi di un fungo che vive in simbiosi micorrizica nelle radici di numerose piante forestali. Questo spiega perchè si trovi soltanto in alcune zone delle regioni sopra ricordate, perchè la sua coltura non possa diffondersi ovunque e presenti tanta difficoltà e incertezze di risultati.

Vi sono però molte specie di tartufo di qualità organolettiche scadenti, e vi sono due specie perfino leggermente velenose (il *Balsamia vulgaris* e il *Choiromyces meandriformis*) per cui, con l'articolo 1 del disegno di legge si è ritenuto indispensabile indicare le sei specie mangerecce commer-

ciabili e sancirne ufficialmente la denominazione botanica e volgare.

Nell'allegato n. 1 sono poi indicate le caratteristiche botaniche affinché gli uffici di repressione delle frodi abbiano una guida ufficiale per il riconoscimento delle sei specie.

Vi sono specie diverse di tartufo che esteriormente si assomigliano, e che si raccolgono nella stessa epoca. È stato quindi facile, finora, ingannare il consumatore con denominazioni sibilline, facendo passare per tartufi pregiati anche quelli di scadentissimo pregio, senza possibilità di perseguire queste frodi per mancanza di una denominazione ufficiale sancita con legge.

Con l'articolo 2 abbiamo voluto risolvere una volta per sempre il conflitto fra diritto e consuetudine. Secondo il Codice civile la proprietà dei funghi e dei tartufi spetterebbe al proprietario del fondo, ma la tradizione è ancora col diritto romano e considera *res nullius* questi prodotti. Approfittando del disposto dell'articolo 840 del Codice civile « Sono del pari salve le limitazioni derivanti... da altre leggi speciali » abbiamo ripristinato il principio di libertà di raccolta vigente secondo il diritto romano, ma consentendo ai proprietari che se ne vogliono riservare la raccolta di tabellare la loro proprietà (in definitiva soltanto i boschi) senza per questo dover sottostare ad alcuna tassa di bollo nè imposta. I tartufi si producono in montagna, e sarebbe ingiusto far gravare di una imposta questa concessione della quale beneficieranno in maggioranza coltivatori diretti e piccoli proprietari di zone fra le più depresse.

Con l'articolo 3 si è accolto un voto della CCIAA di Cuneo che chiede l'istituzione di un patentino o di un albo dei raccoglitori. Il patentino, rilasciato previo esame, dalle CCIAA avrà lo scopo di accertare se il raccoglitore conosce le specie ammesse al commercio, evitando il pericolo della vendita delle specie nocive.

Si è inoltre vietato l'abbattimento delle piante tartufigole senza l'autorizzazione dell'Autorità forestale.

Con l'articolo 4 si è disciplinata la vendita dei tartufi freschi distinti per specie. Questa prescrizione è molto importante

perchè si rifletterà anche nella conservazione dei tartufi. Finora gli industriali affermavano che acquistando i tartufi freschi mescolati fra specie affini, restava loro praticamente impossibile procedere alla cernita quando le partite erano rilevanti. Ciò non si dovrebbe più verificare perchè al raccoglitore sarà facile fra pochi chilogrammi dividere le varie specie, e l'industriale dovrà quindi senza altre scuse scatarle separatamente. Soltanto per i tartufi in pezzi e in tritume è ammessa una tolleranza analoga a quella stabilita nel regolamento francese del 27 aprile 1968.

Con l'articolo 5 si accoglie una proposta della CCIAA di Cuneo discussa nel Congresso internazionale di Spoleto, consentendo ai Comuni di disciplinare la raccolta dei tartufi nel loro territorio, stabilendo, per le varie specie, l'inizio e la fine della raccolta, e altre norme che non siano in contrasto con la presente legge.

Con gli articoli 6, 7, 8, 9, 10 e 11 si stabiliscono chiare norme per la conservazione dei tartufi che non hanno bisogno di illustrazione.

Con l'articolo 12 si dettano norme per il riconoscimento ad uso degli uffici repressioni frodi e con l'articolo 13 si fa divieto di porre in commercio tartufi conservati in recipienti senza etichetta, o immaturi, o di specie diversa da quelle ammesse.

Con l'articolo 14, infine, si stabiliscono le sanzioni. Tra queste ultime si è ammessa l'oblazione per le infrazioni commesse dai raccoglitori, mentre si è esclusa per quelle commesse dagli industriali. Questo diverso trattamento sembra giustificato non solo dal diverso grado di coltura delle due categorie, ma dalla considerazione che le infrazioni degli industriali verranno quasi sempre a configurarsi come reati.

Nel secondo Congresso internazionale sul Tartufo, svoltosi a Spoleto nei giorni 24 e 25 maggio ultimo scorso, è apparso evidente come il nostro Paese sia l'unico a non avere regolamentato questa materia e, dovendosene occupare presto la CEE, se non avesse una propria legge sarebbe forse costretto a subire l'iniziativa di altri Paesi comunitari con interessi non del tutto convergenti coi nostri.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 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:

1) *Tuber melanosporum* Vitt. — Detto volgarmente tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto;

2) *Tuber brumale* Vitt. — Detto volgarmente tartufo nero d'inverno o trifola nera;

3) *Tuber melanosporum* var. *moschatum* De Ferry. — Detto volgarmente tartufo moscato;

4) *Tuber magnatum* Pico. — Detto volgarmente tartufo bianco del Piemonte o di Alba;

5) *Tuber aestivum* Vitt. — Detto volgarmente tartufo d'estate o Scorzone;

6) *Tuber mesentericum* Vitt. — Detto volgarmente tartufo nero ordinario o tartufo di Bagnoli.

Le caratteristiche botaniche ed organolettiche delle sei specie commerciabili sopra indicate sono riportate nell'allegato n. 1 che fa parte integrante della presente legge.

Art. 2.

La raccolta dei funghi, compresi i tartufi, è libera nei boschi naturali e nei terreni incolti, ma il proprietario del terreno può vietarla, per riservarsene la proprietà, con la semplice apposizione di cartelli o tabelle, esenti da qualsiasi tassa e imposta, posti ad almeno 3 metri di altezza dal suolo, lungo il confine del terreno, ad una distanza tale che essi siano visibili da ogni punto di accesso, e che da ogni cartello sia visibile il precedente e il successivo, con la scritta a stampatello bene visibile da terra « Raccolta di funghi e tartufi riservata ».

Art. 3.

Per praticare la raccolta dei tartufi nei terreni liberi, i raccoglitori dovranno essere muniti di un « patentino » rilasciato previo esame dalla Camera di commercio industria, agricoltura e artigianato della provincia ove si intende effettuare la raccolta.

La ricerca deve essere effettuata con lo ausilio del cane o del maiale, restando vietata la lavorazione andante del terreno nel periodo della raccolta, e in ogni tempo è vietato il danneggiamento delle radici delle piante tartufigole.

Le buche aperte per l'estrazione dei tartufi dovranno essere subito dopo riempite con la terra prima estratta, e il terreno regolarmente conguagliato.

L'abbattimento delle piante notoriamente tartufigole, site nei boschi e terreni incolti, è vietato senza l'autorizzazione della autorità forestale, così come la loro capitozzatura od eccessiva potatura.

Art. 4.

I tartufi freschi per essere posti in vendita devono essere distinti per specie e varietà, spazzolati a secco, ben maturi e sani.

I tartufi interi devono essere tenuti separati dai tartufi spezzati.

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

Per i « pezzi » e il « tritume » di tartufo è però tollerata la presenza di altre specie commestibili, fra quelle ammesse al commercio, fino a un massimo del 3 per cento per i « pezzi », e dell'8 per cento per il « tritume ».

Sono considerati « pezzi » le porzioni di tartufo di dimensione superiore a cm. 0,5 e « tritume » quando le porzioni hanno dimensione inferiore.

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 1.

Art. 5.

I Comuni sono autorizzati a disciplinare la raccolta dei tartufi nei terreni liberi e a fissare l'inizio e la fine della raccolta di ciascuna specie e varietà, in armonia con le disposizioni della presente legge.

Art. 6.

La lavorazione del tartufo, per la conservazione e la successiva vendita, può essere effettuata soltanto dalle ditte iscritte alla Camera di commercio industria agricoltura e artigianato, nel settore delle industrie produttrici di conserve alimentari, e soltanto per le specie indicate nell'articolo 1.

Art. 7.

I tartufi conservati sono posti in vendita in recipienti ermeticamente chiusi, muniti di etichetta portante 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 1, la classificazione e il peso netto in grammi dei tartufi sgocciolati, nonché la indicazione di « pelati » quando i tartufi sono stati liberati dalla scorza.

Art. 8.

I tartufi conservati sono classificati come nell'allegato n. 2 che fa parte integrante della presente legge.

Art. 9.

I tartufi conservati sono confezionati con aggiunta di acqua e sale o soltanto di sale, restando facoltativa l'aggiunta di vino, liquore o acquavite, la cui presenza deve essere denunciata nella etichetta, e debbono essere sottoposti a sterilizzazione a circa

116-120 gradi centigradi per il tempo necessario in rapporto al formato dei contenitori.

L'impiego di altre sostanze, purchè non nocive alla salute, oltre quelle citate, o un diverso sistema di preparazione e conservazione, deve essere indicato sulla etichetta con termini appropriati e comprensibili.

È vietato in ogni caso l'uso di sostanze coloranti.

Art. 10.

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

Il *Tuber aestivum* Vitt. (Tartufo d'estate o Scorzone) e il *Tuber mesentericum* Vitt. (Tartufo nero ordinario o di Bagnoli) sono confezionati esclusivamente in pezzi e in recipienti del peso non inferiore a 1 Kg. di prodotto sgocciolato.

Art. 11.

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

a) liquido di governo o di copertura limpido, di colore scuro nel *Tuber melanosporum*, brumale, *moschatum*, e giallastro più o meno scuro nel *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 indicate nell'etichetta.

Art. 12.

L'esame per l'accertamento della specie può essere fatto a vista in base alle caratteristiche illustrate nell'allegato n. 1, e in caso di dubbio o di contestazione anche con esame al microscopio delle spore, che devono risultare aculeate e non alveolate nel *Tuber melanosporum*, brumale e *moschatum*, e reticolate o alveolate nel *Tuber magnatum*, *aestivum* e *mesentericum*.

Art. 13.

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 1, o di qualità o caratteristiche diverse da quelle indicate nell'etichetta e nella corrispondente classifica riportata nell'allegato n. 2 alla presente legge.

Art. 14.

Ogni violazione delle norme della presente legge comporta la confisca del prodotto.

L'oblazione non è ammessa, nel caso di raccolta senza patente, di raccolta in zone riservate, e per le infrazioni alle norme sancite negli articoli 6, 7, 8, 9, 10, 11 e 13.

Le ammende sono fissate nei seguenti limiti:

a) da lire 5.000 a lire 15.000 per ogni buca non riempita dopo l'estrazione del tartufo; per ogni canestro di tartufi freschi interi posti in vendita mescolati a tartufi spezzati; per ogni canestro di tartufi spezzati posti in vendita senza il rispetto delle tolleranze ammesse; per mancanza, su ogni canestro di tartufi freschi posti in vendita, del cartellino col nome latino e italiano;

b) da lire 10.000 a lire 30.000 per ogni metro quadrato di tartufaia lavorata andantemente nel periodo della raccolta; per ogni pianta tartuficola danneggiata; per la ricerca dei tartufi senza l'ausilio del cane o del maiale, per la vendita di tartufi freschi non distinti per specie, o non sani, o immaturi, o non spazzolati; per ogni pianta tartuficola capitozzata o eccessivamente potata senza l'autorizzazione dell'autorità forestale;

c) da lire 30.000 a lire 90.000 per ogni pianta tartuficola abbattuta senza l'autorizzazione dell'Autorità forestale; per la raccolta del tartufo fuori dell'epoca consentita dai regolamenti comunali;

d) da lire 40.000 a lire 120.000 al chilogrammo per aver posto in vendita tartu-

fi di specie non consentita, o di tartufi conservati con etichetta non regolamentare, o incompleta, o in contenitori senza etichetta, o di specie diversa da quella indicata nell'etichetta; per aver posto in vendita tartufi conservati confezionati in modo diverso da quello ammesso, o senza la prescritta indicazione nella etichetta; o con caratteristiche diverse, o non consentite, o comunque immaturi o non sani, o non rispondenti alla classificazione ufficiale, o non ben sterilizzati, o misti a sostanze estranee; per l'impiego di sostanze coloranti, o comunque di sostanze nocive alla salute nella confezione dei tartufi conservati; per la raccolta dei tartufi nei terreni vietati con regolare tabellatura.

Le ammende non possono, in ogni caso, essere inferiori al doppio del valore del prodotto a cui si riferiscono e al danno arrecato.

La colorazione artificiale dei tartufi allo scopo di commerciarli col nome di una specie più pregiata, il peso o la classifica diversa da quella vera, la qualità di tartufi non ammessa per il commercio o non corrispondente a quella indicata nella etichetta, sono violazioni considerate frodi in commercio e come tali perseguibili a termini dell'articolo 515 del Codice penale.

CARATTERISTICHE BOTANICHE E ORGANOLETTICHE
DELLE SPECIE COMMERCIALI

1) *Tuber melanosporum* Vitt. — Detto volgarmente Tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto.

Ha peridio o scorza nera rugosa con verruche minute, poligonali, depresse in sommità, e gleba o polpa nero-violacea a maturazione, con venature bianche fini che divengono un po' rosseggianti all'aria e nere con la cottura.

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

Matura da metà novembre a metà marzo.

2) *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 cioccolato più o meno scuro.

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

Emanava poco profumo.

Matura da gennaio a tutto marzo.

3) *Tuber melanosporum* var. *moschatum* - De Ferry. — Detto volgarmente Tartufo moscato.

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

Ha spore aculeate non alveolate, spesso in numero di cinque per asco.

Emanava forte profumo e ha sapore piccante.

Matura da febbraio a marzo.

4) *Tuber magnatum* Pico-Tul. — Detto volgarmente Tartufo bianco del Piemonte o di Alba.

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

Ha spore ellittiche o arrotondate largamente reticolate o alveolate, riunite fino a 4 negli aschi.

Emanava un forte profumo gradevole.

Matura da ottobre a fine dicembre.

5) *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 numerose, arborescenti che scompaiono nella cottura.

Ha spore ellittiche, irregolarmente alveolate, scure, riunite 1-2 per asco presso a poco sferico.

Emanava debole profumo.

Matura da giugno a novembre.

6) *Tuber mesentericum* Vitt. — Detto volgarmente Tartufo nero ordinario o 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 laberintiformi che scompaiono con la cottura.

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

Emanava debole profumo.

Matura da settembre ai primi di maggio.

ALLEGATO N. 2

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> Vitt. Tartufi ben maturi, polpa soda e scura	idem c. s.
	<i>Tuber moschatum</i> De Ferry Tartufi ben maturi, polpa soda e scura	idem c. s.
Extra (lavati o pelati)	<i>Tuber magnatum</i> Pico Tartufi ben maturi, polpa soda, marrone, nocciola, rosa o macchiata di rosso	Interi senza rotture o scalfiture
	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt. Tartufi maturi, polpa soda, di colore brunastro.	Interi ma leggermente irregolari
	<i>Tuber brumale</i> Vitt. Tartufi maturi, polpa più o meno scura	idem c. s.
Prima scelta (lavati o pelati)	<i>Tuber moschatum</i> De Ferry Tartufi maturi, polpa più o meno scura	idem c. s.
	<i>Tuber magnatum</i> Pico Tartufi maturi, polpa soda di colore più o meno chiaro	Interi senza rotture e scalfiture
	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt. Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore abbastanza scuro	Interi ma irregolari
Prima scelta (lavati o pelati)	<i>Tuber brumale</i> Vitt. Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore grigio	idem c. s.
	<i>Tuber moschatum</i> De Ferry Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore grigio	Interi ma irregolari

Segue: ALLEGATO 2

CLASSIFICAZIONE DEI TARTUFI CONSERVATI

CLASSIFICA	SPECIE E CARATTERI ESSENZIALI	ASPETTO
Seconda scelta (lavati o pelati)	<p><i>Tuber magnatum Pico</i> Tartufi maturi, polpa abbastanza soda di colore più o meno chiaro</p> <p><i>Tuber melanosporum Vitt.</i> Polpa più o meno soda di colore grigio scuro</p> <p><i>Tuber brumale Vitt. e Tuber moschatum De Ferry</i> Polpa più o meno soda di colore relativamente chiaro</p> <p><i>Tuber magnatum Pico</i> Polpa più o meno soda anche molto chiara</p>	<p>Interi</p> <p>Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti</p> <p>idem c. s.</p> <p>idem c. s.</p>
Pezzi di tartufo	<p><i>Tuber melanosporum Vitt., Tuber brumale Vitt., Tuber moschatum De Ferry, Tuber magnatum Pico, Tuber aestivum Vitt. e Tuber mesentericum Vitt.</i></p>	<p>Pezzi di tartufo di spessore superiore a cm. 0,5; ciascuna specie con tolleranza del 3 % in peso di altre specie ammesse, e in barattoli non inferiori a 1 Kg.</p>
Tritume di tartufo	<p><i>Tuber melanosporum Vitt., Tuber brumale Vitt., Tuber moschatum De Ferry, Tuber magnatum Pico, Tuber aestivum Vitt., e Tuber mesentericum Vitt.</i></p>	<p>Pezzi di tartufo di spessore anche inferiore a cm. 0,5; ciascuna specie con tolleranza dell'8 % in peso di altre specie ammesse e in barattoli non inferiori a 1 Kg.</p>
Pelatura di tartufi	<p><i>Tuber melanosporum Vitt., Tuber brumale Vitt. e Tuber moschatum De Ferry</i></p>	<p>Bucce di tartufo col massimo del 30 % in peso di tritume e il 5 % di altre specie</p>