

(N. 888)

DISEGNO DI LEGGE

d'iniziativa dei senatori **COMASTRI, CASCIA, CARMENO, DE TOFFOL, GIOINO, GUARASCIO, MARGHERITI, GROSSI, GIUSTINELLI, RASIMELLI, VOLPONI e DE SABBATA**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 27 LUGLIO 1984

Disciplina della raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi e conservati destinati al consumo

ONOREVOLI SENATORI. — La disciplina per la raccolta e commercializzazione dei tartufi è oggi regolata dalla legge n. 568 del 17 luglio 1970. Tale legge mostra oggi, anche e soprattutto a seguito della costituzione dell'ente Regione, limiti tali da farla ritenere inadeguata e non più consona a normare una materia per molti aspetti estremamente delicata.

Peraltro, il decreto del Presidente della Repubblica del 24 luglio 1977, n. 616, demanda alle Regioni numerose competenze riguardanti la tutela e la conservazione del proprio territorio e dell'ambiente per cui sembra necessario che esse legiferino in maniera articolata in merito alla raccolta, alla coltivazione e alla commercializzazione dei tartufi freschi o conservati da destinare al consumo, tenendo conto di una nuova e riformulata legge-quadro nazionale.

Per quanto detto riteniamo opportuno abrogare la legge n. 568 del 1970 ed approvare una nuova legge-quadro che dia precisi indirizzi alle varie realtà regionali.

Le parti più significative della nuova legge, che si propone, sono le seguenti:

1) si stabiliscono criteri ed indirizzi di carattere generale a cui le varie Regioni dovranno attenersi nel concretizzare la propria competenza legislativa;

2) si è inteso superare il concetto di raccolta riservata generalizzata di questo prodotto del bosco prevista dall'articolo 3 della legge n. 568. Infatti, alla luce dei recenti progressi e dei concreti risultati ottenuti nel settore della coltivazione artificiale del *tuber magnatum* Pico e soprattutto del *tuber melanosporum*, sembra più opportu-

no liberalizzare la raccolta dei tartufi che nascono spontaneamente e garantire la raccolta riservata a quei produttori, che, nei propri fondi, abbiano compiuto opere di miglioria mettendo a dimora piante tartufigene micorrizzate. L'alto valore economico del prodotto giustifica questa scelta che vuole essere soprattutto un incentivo a far sì che i proprietari dei fondi tartufigeni intervengano sui fondi stessi adeguatamente per aumentare la produzione e il reddito complessivo delle zone interessate. Solo tali interventi determineranno la ovvia possibilità di raccolta riservata;

3) si è inteso altresì a colmare una lacuna vistosamente presente nella legge n. 568 e cioè la mancanza di incentivi per la tartuficoltura. È ampiamente dimo-

strato, infatti, che almeno per quanto riguarda il tartufo nero di Norcia o di Spoleto non esiste particolare difficoltà, oggi, per produrli come una qualsiasi coltura agraria.

Questa produzione, che ha un mercato vastissimo (i tartufi sono esportati in numerosi stati esteri e perfino oltre oceano), merita di essere potenziata ed incoraggiata perchè questa voce relativa alle esportazioni italiane assuma rilevanza a vantaggio della nostra economia;

4) per ciò che riguarda l'aspetto sanzionario è ormai del tutto evidente la sproporzione fra il valore del prodotto e le sanzioni previste. Si ritiene perciò necessario che sia data facoltà alle Regioni di regolare le sanzioni per i trasgressori con una valutazione delle stesse.

DISEGNO DI LEGGE

Art. 1.

Le Regioni, in attuazione dell'articolo 1 della legge 22 luglio 1975, n. 382, nonché del disposto di cui agli articoli 66 e 69 del decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616, 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.

Art. 2.

I tartufi destinati al commercio ed al consumo 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 magnatum* Pico, detto volgarmente tartufo bianco del Piemonte o di Alba, e tartufo bianco di Acqualagna;

3) *tuber brunale* Vitt., detto volgarmente tartufo nero d'inverno o trifola nera;

4) *tuber melanosporum* varietà *moschatum* De Ferry, detto volgarmente tartufo moscato;

5) *tuber aestivum* Vitt., detto volgarmente tartufo d'estate o scorzone;

6) *tuber mesentericum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero ordinario o tartufo di Bagnoli;

7) *terfezia leonis*;

8) *tuber albidum* Vitt., detto volgarmente bianchetto o marzuolo;

9) *tuber uncinatum* Chatin.

Le caratteristiche botaniche ed organolettiche delle nove specie commerciabili so-

no riportate nell'allegato n. 1 della presente legge.

L'esame per l'accertamento delle specie può essere fatto a vista in base alle caratteristiche illustrate nell'allegato n. 1 e, in caso di dubbio o contestazione, con esame microscopico delle spore da effettuarsi presso istituti od enti espressamente indicati nelle varie normative regionali.

Art. 3.

La raccolta dei tartufi è libera nei terreni incolti e nei boschi naturali.

Il proprietario del terreno, l'usufruttuario e tutti coloro che vantano diritti reali di godimento sul fondo e che abbiano eseguito lavori di impianto di tartufaie artificiali per qualunque specie, documentati e riconosciuti previo sopralluogo, possono essere autorizzati e riservarsene la raccolta mediante l'apposizione di tabelle.

Le tabelle devono essere poste ad almeno 3 metri di altezza dal suolo, lungo il confine del terreno, ad una distanza tale da essere visibile 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 ».

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.

Per praticare la ricerca e la raccolta dei tartufi è necessario essere in possesso di apposita autorizzazione, rilasciata previo accertamento di idoneità verificata con un colloquio che valuti la conoscenza delle specie e delle varietà dei tartufi e delle norme che ne disciplinano la raccolta.

Art. 5.

Al fine di incrementare la produzione dei tartufi e di migliorare le condizioni socio-

economiche delle zone interne, lo Stato eroga finanziamenti alle Regioni con appositi stanziamenti iscritti nella legge di bilancio.

Le leggi regionali, da emanarsi entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge, disciplinano in particolare le modalità di raccolta e la vigilanza.

Art. 6.

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 dai tartufi spezzati.

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

Sono considerati « pezzi » le porzioni di tartufo di dimensione superiore a cm. 0,5 di diametro e « tritume » quelle di 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 2.

La denominazione di origine geografica, come riportata all'articolo 2 per alcuni generi e specie, può essere attribuita solo ai prodotti raccolti nelle zone ivi indicate.

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 2 ed attenendosi alla specificazione contenuta nell'ultimo comma dell'articolo 6, la classifica e il peso netto in grammi dei tartufi sgocciolati, nonchè l'indicazione « 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 sulla etichetta, e debbono essere sottoposti a sterilizzazione a circa 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 contenuto dei barattoli e flaconi deve presentare le seguenti caratteristiche:

a) liquido di governo o di copertura limpido, di colore scuro nel *tuber melanosporum*, *brunale*, *moschatum*; 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 le specie e classifica indicate sull'etichetta.

Art. 11.

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 diver-

se da quelle indicate sulla etichetta e nella corrispondente classifica riportata nell'allegato n. 2 alla presente legge.

Art. 12.

Ogni violazione delle norme della presente legge comporta la confisca del prodotto ed è punita con la sanzione amministrativa pecuniaria nella misura e con le modalità determinate dalla legge regionale.

Art. 13.

Le Regioni, entro un anno dalla entrata in vigore della presente legge, devono adeguare la propria legislazione in materia.

Art. 14.

Per le finalità di cui all'articolo 5 della presente legge è stanziata la somma di lire 5 miliardi in ragione di anno. All'onere di lire 5 miliardi si provvede mediante corrispondente riduzione dello stanziamento iscritto al capitolo 9001 dello stato di previsione del Ministero del tesoro per l'anno 1984.

Il Ministro del tesoro è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

Art. 15.

La legge 17 luglio 1970, n. 568, è abrogata.

ALLEGATO N. 1

CARATTERISTICHE BOTANICHE ED ORGANOLETTICHE DELLE SPECIE RACCOGLIBILI E 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' rossegianti 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; emana un delicato profumo molto gradevole. Matura da metà novembre a metà marzo.

2) *Tuber magnatum* Pico, detto volgarmente tartufo bianco del Piemonte o di Alba, e tartufo bianco di Acqualagna:

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. Emana un forte profumo gradevole. Matura da ottobre a fine dicembre.

3) *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, 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, translucide 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. Emana poco profumo. Matura da gennaio a tutto marzo.

4) *Tuber melanosporum* varietà *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 di gallina; ha spore aculeati non alveolate, spesso in numero di 5 per asco. Emana forte profumo e ha sapore piccante. Matura da febbraio a marzo.

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

ha peridio o scorza grossolanamente verrucosa di colore nero, con verruche grandi piramidate, gleba o polpa dal giallastro al bronzo, con venature numerose e chiare, arborescenti, che scompaiono nella cottura. Ha spore ellittiche, irregolarmente alveolate, scure, riunite in 1-2 per asco che ha forma presso a poco sferica. 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 venature chiare labirintiformi 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.

7) *Terfezia leonis*:

globoso, con una breve base conica; peridio liscio di colore giallo-rossastro, poi bruno. Gleba o polpa di colore rosso rossastro, di colore più fosco a maturazione completa. Spore sferiche con grosse verruche ottuse riunite in 8 per asco. Odore lieve. Caratteristico delle coste mediterranee del Sud. Matura nel periodo estate-autunno.

8) *Tuber uncinatum* Chatin:

è stato proposto da Chatin come specie a se stante. Da altri viene considerato co-

me varietà o sottospecie del *tuber aestivum*, con il quale è facile confonderlo per il colore della gleba che a volte è biancastro.

Normalmente è però leggermente più scura fino al color bronzo-cioccolato di maturità. Vive generalmente negli stessi territori del *tuber aestivum*. Emanava debole profumo ed è di sapore più grato. Matura da ottobre a dicembre.

Ha peridio grigio nero con verruche meno grosse e non striate trasversalmente rispetto al *tuber aestivum*; gleba a maturità normalmente di colore più scuro quasi cioccolato, striata di venature biancastre; aschi contenenti spore di forma ellittica, brunastre, grosse con reticoli non continui del tutto simili a quelli del *tuber aestivum*, mentre caratteristiche peculiari sono le papille adunche, simili ad uncini da cui il nome *tuber uncinatum*.

9) *Tuber albidum* Vitt., detto volgarmente bianchetto o marzuolo:

ha forma generalmente arrotondata, od anche irregolare, però mai lobata. Il peridio è liscio, di colore biancastro negli esemplari giovani, tendente però al fulvo o addirittura quasi fulvo in seguito. Non raggiunge che eccezionalmente dimensioni superiori a una noce. La polpa, molle, molto chiara nel tartufo acerbo, diviene, a maturazione, di colore fulvo tendente sempre più al violaceo-bruno. Vene numerose, ramosse. Aschi globosi, subclavati con 1-3 spore, raramente 4, giallo-brunastre leggermente ellittiche, regolarmente alveolate o reticolate a piccole maglie, con rade papille. Emanava profumo meno forte del bianco pregiato (*tuber magnatum* Pico) e tende un po' all'odore di aglio. Si raccoglie da febbraio a marzo, ma non è raro incontrarlo in aprile e anche in autunno. Di sapore mediocrementemente gustoso, è commestibile ma poco stimato e poco digeribile.

ALLEGATO N. 2

CLASSIFICAZIONE DEI TARTUFI CONSERVATI

Classifica	Specie e caratteri essenziali	Aspetto
Super extra (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt. Tartufi ben maturi, polpa soda, colore nero	Interi, rotondeggianti regolari, di colore uniforme
	Tuber moschatum De Ferry Tartufi ben maturi, polpa soda e scura	Interi, rotondeggianti regolari, di colore uniforme
	Tuber magnatum Pico Tartufi ben maturi, polpa soda, marrone, nocciola, rosa o macchiata di rosso	Interi, senza rotture o scalfiture
Extra (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt. Tartufi maturi, polpa soda, di colore brunoastro	Interi, ma leggermente irregolari
	Tuber moschatum De Ferry Tartufi maturi, polpa più o meno scura	Interi, ma leggermente irregolari
	Tuber magnatum Pico Tartufi maturi, polpa soda di colore più o meno chiaro	Interi, senza rotture o scalfiture
Prima scelta (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt. Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore abbastanza scuro	Interi, ma irregolari
	Tuber moschatum De Ferry Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore grigio	Interi, ma irregolari
	Tuber magnatum Pico Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, di colore più o meno chiaro	Interi

Segue: ALLEGATO N. 2

CLASSIFICAZIONE DEI TARTUFI CONSERVATI

Classifica	Specie e caratteri essenziali	Aspetto
Seconda scelta (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt. Polpa più o meno soda di colore grigio scuro	Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti
	Tuber brumale Vitt. e tuber moschatum De Ferry Polpa più o meno soda di colore relativamente chiaro	Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti
	Tuber magnatum Pico Polpa più o meno soda anche molto chiara	Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti
Pezzi di tartufo	Tuber melanosporum Vitt., tuber brumale Vitt., tuber moschatum De Ferry, tuber magnatum Pico, tuber aestivum Vitt. e tuber mesentericum 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, e in barattoli non inferiori a 1 Kg.
Tritume di tartufo	Tuber melanosporum Vitt., tuber brumale Vitt., tuber moschatum De Ferry, tuber magnatum Pico, tuber aestivum Vitt. e tuber mesentericum Vitt.	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.
Pelatura di tartufi	Tuber melanosporum Vitt., tuber brumale Vitt., tuber moschatum De Ferry	Bucce di tartufo con massimo del 30% in peso di tritume e il 5% di altre specie.