

CAMERA DEI DEPUTATI

N. 439

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**CENNI, INCERTI, VERINI, CIAMPI, ASCANI, FREGOLENT, PELLA,
CARDINALE, MORGONI, CANTINI**

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

Presentata il 29 marzo 2018

ONOREVOLI COLLEGHI! Secondo le associazioni agricole in Italia sono circa 200.000 i raccoglitori ufficiali di tartufi che riforniscono industrie, negozi e ristoranti per un giro di affari complessivo che è stimato in circa 500 milioni di euro all'anno.

Anche nella scorsa legislatura, la XIII Commissione agricoltura della Camera dei deputati ha avviato l'esame di vari progetti di legge in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi, arrivando alla definizione di un testo unificato concertato con gli attori della filiera.

I progetti di legge presentati negli anni, così come quelli esaminati nella XVII legislatura, si proponevano di adeguare le norme vigenti, che definiscono la normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati

destinati al consumo, alla nuova ripartizione delle competenze tra lo Stato e le regioni in materia agricola, di tutela della salute e di alimentazione nonché di tutela dell'ecosistema, introdotta dalla riforma del titolo V della parte seconda della Costituzione.

L'obiettivo della presente proposta di legge è promuovere la tutela e la valorizzazione dei tartufi e dell'ambiente naturale in cui si riproducono, nonché la conservazione e la diffusione delle provenienze autoctone dei tartufi e delle piante ospiti e il miglioramento e lo sviluppo della tartuficoltura, ispirandosi a criteri di qualità ed eccellenza, anche a tutela dei consumatori.

La finalità della proposta di legge è inoltre quella di adeguare il decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972,

n. 633, a una nuova normativa fiscale in grado di far emergere il sommerso del settore e di consentire, al contempo, la piena tracciabilità del prodotto.

Il presente provvedimento rappresenta, quindi, la conclusione del lavoro cui era giunta la XIII Commissione nel corso della XVII legislatura, che unanimemente si riconosceva nel testo qui riproposto.

Il testo è suddiviso in 3 capi e 11 articoli. Vengono riportate le finalità della legge e le distinzioni tra tartufaia naturale (qualsiasi formazione vegetale di origine naturale che produce spontaneamente tartufi, ivi comprese le piante singole), tartufaie controllate (le tartufaie naturali su fondi interessati da operazioni di miglioramento ambientale e di incremento boschivo) e tartufaie coltivate (piantagioni in cui la produzione di tartufi è conseguente alla diretta coltivazione di piante). Viene inoltre specificato che sono le regioni che disciplinano le modalità e le procedure per il rilascio e la revoca dell'attestazione di riconoscimento della tartufaia controllata o coltivata.

È poi precisato che hanno diritto di proprietà sui tartufi prodotti nelle tartufaie coltivate o controllate tutti coloro che le conducono, mentre la raccolta dei tartufi è libera nei boschi e nei terreni non coltivati. Per praticare la raccolta del tartufo (che ha un calendario individuato dalle regioni), il raccoglitore deve sottoporsi a un esame per l'accertamento della sua idoneità, promosso dalle regioni ma valido sull'intero territorio nazionale.

La proposta di legge prevede, poi, che i titolari di aziende agricole e forestali o coloro che a qualsiasi titolo le conducono possono costituire consorzi volontari per la difesa del tartufo, la raccolta e la commercializzazione nonché per l'impianto di nuove tartufaie.

Viene successivamente garantita la tracciabilità del prodotto: il raccoglitore, al fine di consentire il controllo e il monitoraggio da parte delle autorità preposte, annota su una scheda predisposta dalla regione la zona territoriale, la data, la quantità e le specie raccolte.

Il provvedimento specifica inoltre le caratteristiche dei tartufi posti in vendita (i tartufi freschi devono essere distinti per specie e varietà, ben maturi e sani, liberi da corpi estranei e impurità) e della lavorazione, confezionamento, etichettatura e conservazione dei prodotti non freschi.

Da un punto di vista fiscale viene inoltre differenziato il raccoglitore occasionale (coloro che effettuano cessioni di prodotti entro la soglia annua di 7.000 euro e sono assoggettati a un regime fiscale forfetario consistente nell'applicazione di un'imposta sostitutiva dell'IRPEF determinata in 100 euro annui) da quello professionale (coloro che effettuano cessioni di prodotto per un ammontare superiore a 7.000 euro e che devono essere titolari di partita IVA). Le regioni, per conseguire i mezzi finanziari necessari per realizzare i fini previsti dalla legge, sono autorizzate a istituire una tassa di concessione regionale annuale.

Vengono infine stabilite le modalità dei controlli e le sanzioni.

PROPOSTA DI LEGGE

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1.

(Oggetto e finalità).

1. La presente legge reca disposizioni sulla raccolta, coltivazione e commercializzazione dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo.

2. La presente legge persegue l'obiettivo di promuovere la tutela e la valorizzazione dei tartufi e dell'ambiente naturale in cui si riproducono, nonché la conservazione e la diffusione delle provenienze autoctone dei tartufi e delle piante ospiti e il miglioramento e lo sviluppo della tartuficoltura, ispirandosi a criteri di qualità ed eccellenza, anche a tutela dei consumatori.

3. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano 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.

4. Al fine di conservare l'ambiente tartufigeno naturale, le regioni possono incentivare le attività delle aziende agricole forestali volte al miglioramento ambientale.

ART. 2.

(Definizioni).

1. Ai fini dell'applicazione della presente legge, si intendono:

a) per raccolta controllata: l'insieme delle operazioni che comprendono la ricerca e il prelievo dei corpi fruttiferi dei tartufi, nonché il trasporto degli stessi nei e dai luoghi naturali di produzione; la raccolta controllata è consentita nel rispetto delle disposizioni della presente legge;

b) per tartufaia naturale: qualsiasi formazione vegetale di origine naturale che produce spontaneamente tartufi, comprese le piante singole;

c) per tartufaie controllate: le tartufaie naturali su fondi interessati da operazioni di miglioramento ambientale e di incremento boschivo con la messa a dimora di piante tartufigene;

d) per tartufaie coltivate: le piantagioni in cui la produzione di tartufi è conseguente alla diretta coltivazione di piante inoculate e mantenute produttive con idonee cure all'apparato radicale ed epigeo della pianta micorizzata;

e) per tartufi coltivati: i corpi fruttiferi ricavati dalle tartufaie coltivate.

ART. 3.

(Misure generali di tutela).

1. Sono considerate protette tutte le specie di tartufi.
2. Sono vietati l'estirpazione e il danneggiamento di parti sotterranee di tartufi, fatta salva la raccolta controllata.

ART. 4.

(Generi e specie di tartufi).

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 magnatum Pico*, detto volgarmente tartufo bianco;

2) *Tuber melanosporum Vitt.*, detto volgarmente tartufo nero pregiato;

3) *Tuber brumale var. moschatum De Ferry*, detto volgarmente tartufo moscato;

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

5) *Tuber uncinatum Chatin*, detto volgarmente tartufo uncinato;

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

7) *Tuber Borchii* Vitt. o *Tuber albidum* Pico, detto volgarmente bianchetto o marzuolo;

8) *Tuber macrosporum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero liscio;

9) *Tuber mesentericum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero ordinario.

2. Le caratteristiche botaniche ed organolettiche delle specie commerciali indicate al comma 1 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 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o del Centro per lo studio della micologia del terreno del Consiglio nazionale delle ricerche di Torino, dei laboratori dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 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 o dalle province autonome di Trento e di Bolzano, mediante rilascio di certificazione scritta.

ART. 5.

(Riconoscimento di tartufaie controllate e coltivate).

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano disciplinano le modalità e le procedure per il rilascio e la revoca dell'attestazione di riconoscimento della tartufaia controllata o coltivata, con particolare riferimento alla certificazione dell'impresa vivaistica relativa all'avvenuta micorizzazione.

2. Il rilascio dell'attestazione di cui al comma 1 consente l'apposizione delle tabelle delimitanti le tartufaie e il conseguente esercizio del diritto alla raccolta riservata, ai sensi dell'articolo 6.

3. L'attestazione di cui al comma 1 ha una validità commisurata al buono stato vegetativo delle specie arboree micorizzate messe a dimora e alle relative cure colturali, comunque non superiore a cinque anni, fatta salva la facoltà di rinnovo.

4. L'ottenimento dell'attestazione di cui al comma 1 consente l'assimilazione dell'attività di conduzione della tartufaia controllata o coltivata all'attività agricola di cui all'articolo 2135 del codice civile.

5. Le regioni, nel rilascio delle autorizzazioni, tengono conto della necessità di riservare adeguati spazi alla raccolta libera, evitando, per quanto possibile, contiguità tra i terreni sui quali insistono le tartufaie controllate e coltivate.

ART. 6.

(Proprietà sui tartufi e delimitazione delle tartufaie controllate e coltivate).

1. 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.

2. Le tabelle di cui al comma 1 devono essere poste ad almeno 2,50 metri di altezza dal suolo, lungo il confine del terreno, a una distanza tale da essere visibili da ogni punto di accesso e in modo che da ogni cartello sia visibile il precedente e il successivo, con la scritta a stampatello ben visibile da terra: « Raccolta di tartufi riservata ».

3. Le tabelle nei fondi singoli e in quelli consorziati non sono sottoposte a tassa di registro.

ART. 7.

(ConSORZI volontari).

1. I titolari di aziende agricole e forestali o coloro che a qualsiasi titolo le conducono

possono costituire consorzi volontari per la difesa del tartufo, la raccolta e la commercializzazione nonché per l'impianto di nuove tartufaie.

2. Nel caso di contiguità dei fondi dei soggetti di cui al comma 1 la tabulazione 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.

4. Qualora le aziende consorziate interessino il territorio di più regioni o province autonome tra loro confinanti, le stesse regioni o province autonome possono stabilire, d'intesa tra loro e per quanto di rispettiva competenza, apposite norme per garantire l'uniformità giuridica e regolamentare dell'attività del consorzio.

5. Le regioni possono delegare i consorzi a svolgere le funzioni relative alla raccolta dei dati e ai controlli sulla tracciabilità di cui all'articolo 10.

CAPO II

RACCOLTA DEI TARTUFI

ART. 8.

(Disciplina della raccolta dei tartufi).

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

2. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano disciplinano la ricerca e la raccolta dei tartufi nei boschi e nei terreni non coltivati e istituiscono un registro in cui annotare annualmente la quantità di prodotto commercializzato nell'anno e raccolto nella regione o provincia autonoma.

3. Nelle tartufaie controllate o coltivate delimitate dalle tabelle previste dall'articolo 6 il diritto di ricerca e raccolta è riservato al proprietario, all'usufruttuario e al coltivatore del fondo, ai membri delle rispettive famiglie, ai lavoratori da loro dipendenti regolarmente assunti per la coltivazione del fondo, nonché, per i terreni condotti in forma associata, ai soci delle

associazioni che conducono la tartufaia e ai loro familiari.

4. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, al fine di consentire l'attività dei raccoglitori autorizzati non conduttori di tartufaie controllate o coltivate, provvedono a definire la percentuale massima del territorio a produzione tartufigena che è possibile destinare alla raccolta riservata.

5. La ricerca di tartufi deve essere effettuata con l'ausilio del cane a ciò addestrato, in numero massimo di due per raccoglitore, e lo scavo, con l'apposito attrezzo, il vanghetto o la vanghella, deve essere limitato al punto dove il cane lo ha iniziato.

6. 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 a un'ora prima dell'alba, fatte salve diverse disposizioni regionali in attuazione del comma 2.

ART. 9.

(Abilitazione a praticare la raccolta).

1. Per praticare la raccolta del tartufo, il raccoglitore deve sottoporsi a un esame per l'accertamento della sua idoneità. Sono esentati dalla prova d'esame coloro che sono già muniti del tesserino alla data di entrata in vigore della presente legge.

2. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano disciplinano il rilascio, a seguito dell'esame di cui al comma 1, di un apposito tesserino di idoneità con cui si autorizza a praticare la ricerca e la raccolta del tartufo. Sul tesserino devono essere riportate le generalità e la fotografia del raccoglitore.

3. L'età minima dei raccoglitori non deve essere inferiore a 14 anni.

4. Le autorizzazioni di raccolta hanno valore sull'intero territorio nazionale. Si intende autorizzato il raccoglitore abilitato che abbia pagato l'imposta stabilita dalla regione o provincia autonoma nella quale intende praticare la raccolta. Qualora il raccoglitore intenda praticare la raccolta in più regioni o province autonome, egli è tenuto a pagare tante imposte per quante sono le regioni e province autonome in cui intende recarsi.

5. Non sono soggetti agli obblighi di cui al presente articolo i raccoglitori di tartufi nei fondi di loro proprietà.

ART. 10.

(Disposizioni in materia di tracciabilità del prodotto).

1. Il raccoglitore, al fine di consentire il controllo e il monitoraggio da parte delle autorità preposte, annota su una scheda predisposta dalla regione o dalla provincia autonoma, da allegare al tesserino di cui all'articolo 5, la zona territoriale, la data, la quantità e le specie raccolte.

2. Entro il 31 gennaio di ogni anno il raccoglitore invia alla regione o provincia autonoma competente la scheda di cui al comma 1 relativa all'anno precedente.

3. In caso di mancato adempimento della disposizione del comma 2, la regione o la provincia autonoma provvede a comunicare al raccoglitore la riduzione dei giorni previsti per esercitare l'attività di raccolta.

4. Dopo due anni consecutivi di mancato invio delle ricevute da parte del raccoglitore, la regione o la provincia autonoma provvede alla sospensione o al ritiro del tesserino per un anno.

ART. 11.

(Calendari di raccolta).

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano disciplinano gli orari, i calendari e le modalità di raccolta e di vigilanza.

2. La raccolta è consentita di norma, fatta salva diversa indicazione della regione

o della provincia autonoma interessata relativamente al periodo di maturazione del prodotto, normalmente, nei terreni demaniali, nei seguenti periodi:

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

2) *Tuber melanosporum Vitt.*, dal 15 novembre al 15 marzo;

3) *Tuber brumale var. moschatum De Ferry*, dal 15 novembre al 15 marzo;

4) *Tuber aestivum Vitt.*, dal 1° maggio al 30 novembre;

5) *Tuber uncinatum Chatin*, dal 1° ottobre al 31 gennaio;

6) *Tuber brumale Vitt.*, dal 1° gennaio al 15 marzo;

7) *Tuber Borchii Vitt.* o *Tuber albidum Pico*, dal 15 gennaio al 30 aprile;

8) *Tuber macrosporum Vitt.*, dal 1° settembre al 31 dicembre;

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

3. I tartufi delle specie *Tuber indicum*, *Tuber himalayensis* e *Tuber sinoaestivum* possono essere detenuti esclusivamente dalle industrie alimentari per la successiva trasformazione in prodotti a base di tartufo. È esclusa la vendita a consumatori finali di tartufi freschi di tali specie.

4. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano possono provvedere a variare il calendario di raccolta sentito il parere di centri di ricerca specializzati di cui all'articolo 4.

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

CAPO III

LAVORAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI TARTUFI

ART. 12.

(*Caratteristiche dei tartufi posti in vendita*).

1. I tartufi freschi, per essere posti in vendita al consumatore, devono essere di-

stinti per specie e varietà, ben maturi e sani, liberi da corpi estranei e impurità.

2. I tartufi interi devono essere tenuti separati dai tartufi spezzati.

3. I pezzi e il tritume di tartufo devono essere venduti separatamente, senza terra e materie estranee, distinti per specie e varietà. Sono considerate pezzi le porzioni di tartufo di dimensione superiore a 0,5 centimetri di diametro e tritume quelle di dimensione inferiore.

4. Ai tartufi posti in commercio ai fini dell'utilizzo nell'alimentazione umana si applicano le disposizioni concernenti l'igiene, la tracciabilità, la sicurezza alimentare e l'attività di controllo ufficiale, di cui alle pertinenti normative dell'Unione europea e nazionali vigenti.

ART. 13.

(Lavorazione dei tartufi).

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

a) dalle aziende 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 1 annesso alla presente legge;

b) dai consorzi di cui all'articolo 7;

c) da cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo.

ART. 14.

(Tartufi conservati).

1. I tartufi conservati sono posti in vendita in recipienti ermeticamente chiusi, muniti di etichetta ai sensi delle vigenti disposizioni dell'Unione europea e nazionali.

2. I tartufi conservati sono classificati ai sensi dell'allegato 1 annesso alla presente legge.

3. I tartufi conservati sono confezionati con l'aggiunta di acqua e sale, con l'aggiunta facoltativa di vino, liquore o acquavite e devono essere sottoposti a sterilizza-

zione a circa 120 gradi centigradi per il tempo necessario in rapporto al formato dei contenitori.

4. L'impiego di altre sostanze, purché non nocive alla salute, oltre quelle di cui al comma 3, o un diverso sistema di preparazione e conservazione, deve essere indicato sulla etichetta con termini appropriati e comprensibili.

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

ART. 15.

(Confezionamento dei tartufi conservati).

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

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

a) liquido di governo o di copertura limpido, di colore scuro nel *Tuber melanosporum Vitt.*, *brumale Vitt.*, *brumale var. moschatum De Ferry* e *moschatum*, e di colore giallastro più o meno scuro nel *Tuber magnatum Pico*, *aestivum Vitt.*, *uncinatum Chatin* e *mesentericum Vitt.* ;

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 con la classifica indicate nell'etichetta.

3. 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 nell'allegato 1 annesso alla presente legge.

ART. 16.

(Etichettatura dei tartufi).

1. È obbligatorio indicare, nella denominazione dell'alimento e nell'elenco degli

ingredienti, il nome del tartufo in latino e in italiano secondo la denominazione indicata nell'articolo 2 e nell'allegato 1 annesso alla presente legge, nonché l'indicazione « pelati » quando i tartufi sono stati liberati dalla scorza.

2. Nell'etichetta di un prodotto che riporta le diciture « tartufato » o « a base di tartufo » o qualsiasi altra dicitura che esalta il prodotto stesso per la presenza di tartufo, devono essere chiaramente specificati, con lo stesso carattere e con la medesima dimensione tipografica, la specie del tartufo, nonché il relativo nome latino e la provenienza geografica, con facoltà di indicare, oltre al Paese di provenienza, anche la regione e la località di origine.

3. Nel prodotto qualificato come « tartufato » o « a base di tartufo » o nella cui etichetta è comunque richiamata la presenza di tartufo deve essere presente una percentuale minima di tartufo pari al 3 per cento del peso totale del prodotto medesimo. Tale percentuale deve essere riportata sull'etichetta con lo stesso carattere tipografico accanto alla denominazione di vendita.

4. I prodotti contenenti aromi di sintesi al tartufo, ancorché utilizzati congiuntamente al tartufo, non possono evocare in alcun modo nell'etichetta, fatti salvi gli ingredienti, il termine « tartufo », né attraverso diciture né attraverso immagini, e devono riportare in modo chiaramente visibile la dicitura « prodotto contenente aromi di sintesi ».

5. L'impiego di qualificazioni o di diciture diverse da quelle previste dal presente articolo è vietato.

ART. 17.

(Disposizioni fiscali).

1. Ai fini fiscali, i soggetti che effettuano la raccolta di tartufi sono classificati in raccoglitori occasionali e in raccoglitori professionali sulla base della quantità dei prodotti commercializzati.

2. Sono considerati raccoglitori occasionali coloro che effettuano cessioni di prodotti entro la soglia annua di 7.000 euro e

sono assoggettati a un regime fiscale forfetario consistente nell'applicazione di un'imposta sostitutiva dell'imposta sul reddito delle persone fisiche (IRPEF) pari a 100 euro annui. L'acquisto del prodotto dai raccoglitori occasionali deve essere documentato con un'autofattura dall'impresa acquirente.

3. Sono considerati raccoglitori professionali coloro che effettuano cessioni di prodotto per un ammontare superiore a 7.000 euro. Sono titolari di partita dell'imposta sul valore aggiunto (IVA) e sono soggetti al regime fiscale con l'aliquota fissata dall'articolo 11 del testo unico delle imposte sui redditi, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1986, n. 917, per il primo scaglione di reddito, commisurata all'ammontare dei corrispettivi pagati ridotto del 22 per cento a titolo di deduzione forfetaria delle spese di produzione del reddito.

4. I raccoglitori imprenditori agricoli che effettuano cessioni di prodotto sono assoggettati ai regimi fiscali del settore agricolo.

5. L'articolo 25-*quater* del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 600, è abrogato.

ART. 18.

(Clausola di mutuo riconoscimento).

1. Fatta salva l'applicazione della normativa vigente dell'Unione europea, le disposizioni della presente legge non si applicano ai tartufi o ai prodotti a base di tartufo fabbricati ovvero commercializzati in un altro Stato membro dell'Unione europea o in Turchia né ai prodotti fabbricati in uno Stato membro dell'Associazione europea di libero scambio (EFTA), Parte contraente dell'Accordo sullo Spazio economico europeo (SEE).

CAPO IV

CONTROLLI E SANZIONI

ART. 19.

(Vigilanza e controlli).

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è affidata al Comando unità

per la tutela forestale, ambientale e agroalimentare dell'Arma dei carabinieri.

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. I soggetti di cui al comma 2 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 prestare giuramento davanti al prefetto.

4. Il controllo sulla commercializzazione dei tartufi freschi e conservati è affidato all'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e alle aziende sanitarie locali.

ART. 20.

(Sanzioni).

1. Ogni violazione delle disposizioni della presente legge, salvo che il fatto costituisca reato, comporta la confisca del prodotto ed è punita con una sanzione amministrativa e pecuniaria.

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

a) la raccolta in periodo di divieto o senza ausilio del cane addestrato 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 quindici anni;

- d) la raccolta di tartufi immaturi;
- e) la raccolta di tartufi durante le ore notturne;
- f) la raccolta di tartufi nelle zone riservate;
- g) la vendita al mercato pubblico di tartufi senza l'osservanza delle norme prescritte;
- h) il commercio di tartufi freschi fuori dal periodo di raccolta;
- i) la messa in commercio di tartufi conservati senza l'osservanza delle norme prescritte;
- l) la vendita di prodotti a base di tartufo o contenenti aromi di sintesi al tartufo non conformi alle disposizioni dell'articolo 16.

CAPO V

DISPOSIZIONI FINANZIARIE, TRANSITORIE E FINALI

ART. 21.

(Disposizioni finanziarie).

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, per conseguire i mezzi finanziari necessari per realizzare i fini previsti dalla presente legge e da quelle regionali e delle province autonome in materia, sono autorizzate a istituire una tassa di concessione annuale, ai sensi dell'articolo 3 della legge 16 maggio 1970, n. 281, per il rilascio dell'abilitazione di cui all'articolo 5 della presente legge. Il versamento è effettuato in modo ordinario sul conto corrente postale intestato alla tesoreria della regione o della provincia autonoma.

2. La tassa di concessione di cui al comma 1 non si applica ai raccoglitori di tartufi nei fondi di loro proprietà o, comunque, da essi condotti, né ai raccoglitori che, consorziati ai sensi dell'articolo 7, effettuano la raccolta in fondi di altri appartenenti al medesimo consorzio.

ART. 22.

(Adeguamento della normativa regionale e delle province autonome di Trento e di Bolzano).

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono tenute ad adeguano la propria legislazione a quanto disposto dalla medesima legge.

ART. 23.

(Abrogazione).

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

ALLEGATO

Caratteristiche botaniche e organolettiche delle specie di tartufo commerciabili.

1) *Tuber magnatum Pico*, detto volgarmente tartufo bianco (o anche 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 verdicchio, 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 quattro negli aschi.

Emana un forte profumo gradevole.

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 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.

3) *Tuber brumale 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.

Emana un forte profumo e ha sapore piccante. Matura da febbraio a marzo.

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

Ha peridio o scorza grossolanamente verrucosa di colore nero, con verruche grandi piramidali, 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 1-2 per asco di forma approssimativamente sferica.

Emana debole profumo.

Matura da giugno a novembre.

5) *Tuber uncinatum* Chatin, detto volgarmente tartufo uncinato o tartufo nero di Fragno.

Ha peridio o scorza verrucosa di colore nero, con verruche poco sviluppate, e gleba o polpa di colore nocciola scuro al cioccolato, con numerose venature ramificate chiare. Ha spore ellittiche, con reticolo ben pronunciato, ampiamente alveolate riunite in asco in numero fino a cinque, che presentano papille lunghe e ricurve ad uncino.

Emana un profumo gradevole.

Matura da settembre a novembre.

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 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* Vitt. e meno scure.

Emana poco profumo.

Matura da gennaio a tutto marzo.

7) *Tuber Borchii* Vitt. o *Tuber albidum* Pico, 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 alveolate o reticolate a piccole maglie riunite in aschi fino a 4.

Emana un profumo tendente un po' all'odore dell'aglio.

Matura da metà gennaio a metà aprile.

8) *Tuber macrosporum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero liscio.

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

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

Emana un gradevole profumo agliaceo piuttosto forte.

Matura da agosto ad ottobre.

9) *Tuber mesentericum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero 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 laberintiformi che scompaiono con la cottura.

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

Emana un debole profumo.

Matura da settembre ai primi di maggio.

L'equivalenza richiamata con riferimento ai territori di provenienza può riguardare anche altre zone di coltivazione e di raccolta qualora venga accertato che il prodotto presenti le stesse caratteristiche organolettiche della specie di riferimento.

