CAMERA DEI DEPUTATI N. 2135

PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del Senatore SALARI

APPROVATA DALLA VIII COMMISSIONE PERMANENTE (AGRICOLTURA E FORESTE) DEL SENATO DELLA REPUBBLICA

nella seduta del 4 dicembre 1969 *(Stampato n. 219)*

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

Trasmessa dal Presidente del Senato della Repubblica alla Presidenza della Camera il 17 dicembre 1969

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

I tartufi destinati 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;

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

4) *Tuber melanosporum var. 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.*

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

ART. 2.

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 con esame al microscopio delle spore.

ART. 3.

La raccolta dei tartufi è libera nei boschi naturali e nei terreni incolti, ma il proprietario del terreno può riservarsela, 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 tartufi riservata ».

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

ART. 4.

I titolari di aziende agricole e forestali: proprietari, coltivatori diretti, affittuari, mezzadri e coloni possono costituire consorzi volontari per la ricerca e la vendita dei tartufi.

Nella superficie rappresentata dai fondi in conduzione da parte dei soci del consorzio di cui al comma precedente, la ricerca e la raccolta dei tartufi è riservata ai soci del consorzio stesso, nonché ai membri delle rispettive famiglie. Detta superficie deve essere delimitata secondo le modalità indicate dal precedente articolo.

ART. 5.

I consorzi costituiti a norma del precedente articolo che perseguono anche i seguenti scopi:

a) sorveglianza per la disciplina della raccolta e per l'osservanza delle norme della presente legge;

b) cernita, classificazione, preparazione del prodotto allo scopo di presentarlo al mercato nelle condizioni richieste dalla presente legge;

c) conservazione e commercializzazione del prodotto;

d) tutela e incremento della coltura del prodotto

possono usufruire dei contributi e dei mutui previsti dalla legge 27 ottobre 1966, n. 910, e sue successive modifiche ed integrazioni e dalle leggi per i territori montani.

ART. 6.

Per praticare la raccolta dei tartufi, i raccoglitori dovranno essere muniti di un'autorizzazione scritta, esente da oneri fiscali, rilasciata dall'Ispettorato compartimentale delle foreste o, in sua assenza, dall'Ispettorato agrario della provincia di residenza del richiedente.

La ricerca deve essere effettuata solo con l'ausilio del cane o del maiale.

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

ART. 7.

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 » 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 » 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 1.

La denominazione di origine geografica, come riportata all'articolo 1 per alcuni generi e specie, può essere attribuita solo ai prodotti raccolti nelle zone ivi indicate.

ART. 8.

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

La vendita al pubblico dei tartufi può essere fatta soltanto nei luoghi autorizzati dalla autorità comunale.

ART. 9.

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

1) 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'articolo 1;

2) dai consorzi indicati nell'articolo 4;

3) da cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo.

ART. 10.

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 ed attenendosi alla specificazione contenuta nell'ultimo comma dell'articolo 7, 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.

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

ART. 12.

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 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 sulla etichetta con termini appropriati e comprensibili.

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

ART. 13.

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 recipenti del peso non inferiore a 1 Kg. di prodotto sgocciolato.

ART. 14.

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. 15.

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. 16.

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

Ogni violazione delle disposizioni di cui ai precedenti articoli 3 e 5 è punita con la sanzione amministrativa da lire 5.000 a lire 50.000.

Per dette violazioni è ammessa la conciliazione avanti all'Ispettore compartimentale delle foreste competente per territorio con le modalità di cui all'articolo 35, secondo e terzo comma e dei successivi articoli 36 e 37 del regio decreto 30 dicembre 1923, n. 3267.

Ogni violazione delle disposizioni di cui agli articoli 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 15 è punita con l'ammenda da lire 40.000 a lire 120.000 salvo non costituisca delitto a norma degli articoli 515 e 516 del Codice penale.

ALLEGATO N. 1.

CARATTERISTICHE BOTANICHE E ORGANOLETTICHE DELLE SPECIE COMMERCIABILI

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. 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.

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, 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 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 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 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, e gleba o polpa dal giallastro al bronzeo, con venature chiare numerose, arborescenti, che scompaiono nella cottura.

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

Emana debole profumo.

Matura da giugno a novembre.

6) *Tuber mesentericum Vitt.* – Detto volgalmente 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.

Emana 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 bruneo.

Sulla sezione: rosa-rossastro; a maturazione, anche fosco.

Odore lieve; spore sferiche con grosse verruche ottuse riunite in 8 per asco.

Proprio delle coste mediterranee del sud.

Matura nel periodo estate-autunno.

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 scalfitture
Extra (lavati o pelati)	*Tuber melanosporum Vitt.* Tartufi maturi, polpa soda, di colore brunastro	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 scalfitture
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
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

Segue: ALLEGATO 2.

CLASSIFICAZIONE DEI TARTUFI CONSERVATI

CLASSIFICA	SPECIE E CARATTERI ESSENZIALI	ASPETTO
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; 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. e Tuber moschatum De Ferry*	Bucce di tartufo col massimo del 30% in peso di tritume e il 5% di altre specie