CAMERA DEI DEPUTATI N. 639

PROPOSTA DI LEGGE

d'iniziativa del deputato RABINO

Presentata l'8 luglio 1987

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

ONOREVOLI COLLEGHI ! — La raccolta e la commercializzazione del tartufo ha assunto, soprattutto in questi ultimi tempi, un'importanza sempre più elevata dovuta essenzialmente all'alto valore economico di questo prodotto.

Il mercato del tartufo risulta infatti in via di sviluppo sia in Italia che all'estero ed è legato ad un continuo aumento del consumo correlato al miglior tenore di vita della popolazione che porta alla richiesta di prodotti di pregio.

La ricerca del tartufo rappresenta in alcune zone una reale integrazione del reddito degli operatori e quindi un freno ad un ulteriore esodo dai territori più svantaggiati.

Purtroppo, però, tale ricerca risulta disciplinata con la legge 17 luglio 1970, n. 568, che, tenuto conto delle esigenze locali, è da considerarsi oramai inadeguata.

Tale legge, infatti, non regolamenta sufficientemente le modalità di raccolta, la professionalità dei raccoglitori, la disciplina del commercio, ecc., per cui occorre, al fine di porre chiarezza ed evitare conflittualità tra ricercatori e proprietari terrieri, approvare una nuova normativa che preveda la delega delle funzioni amministrative e di vigilanza alle amministrazioni provinciali.

Le province sono gli enti particolarmente competenti ed ai quali sono già affidati compiti in materia di attività connesse o che riguardano il patrimonio ambientale quali: la caccia e le attività che hanno per oggetto i prodotti del bosco e del sottobosco.

Si ritiene pertanto indispensabile una disciplina che eviti la distruzione di tartufaie ed arrechi danni al patrimonio ambientale.

PROPOSTA DI LEGGE

—

ART. 1.

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

a) Tuber magnatum Pico, detto volgarmente tartufo bianco;

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

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

d) Tuber melanosporum var. moschatum De Ferry, detto volgarmente tartufo moscato;

e) Tuber mesentericum Vitt., detto volgarmente tartufo nero ordinario;

f) Tuber borchij Vitt., tartufo bianchetto o narzuolo;

g) Tuber aestivum var. uncinatum chatin, detto volgarmente uncinato.

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

ART. 2.

1. L'esame per l'accertamento della specie può essere fatto a vista in base alle caratteristiche illustrate nell'allegato 1, e in caso di dubbio o di contestazione, con esame al microscopio delle spore.

2. L'esame deve essere effettuato a cura dei presidi multizonali di prevenzione competenti per territorio, mediante rilascio di certificazione scritta.

ART. 3.

1. La raccolta dei tartufi è libera. Il proprietario del terreno può riservarsela, con la semplice apposizione di cartelli o tabelle, esenti da qualsiasi tassa e imposta, posti ad almeno tre metri di altezza dal suolo, lungo il confine del terreno, ad una distanza tale che essi siano visibili ad 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 ».

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

ART. 4.

1. I titolari di aziende agricole e forestali ovvero coloro che esplicano in modo prevalente tale attività, proprietari, coltivatori diretti, affittuari, possono costituire consorzi volontari per la ricerca e la vendita dei tartufi.

2. Nella superficie rappresentata dai fondi in conduzione da parte dei soci del consorzio di cui al comma 1, la ricerca e la raccolta dei tartufi è riservata ai soci del consorzio stesso, nonché ai membri conviventi delle rispettive famiglie. Detta superficie deve essere delimitata secondo le modalità indicate dal precedente articolo 3.

ART. 5.

1. I consorzi costituiti a norma dell'articolo 4 possono usufruire dei contributi e dei mutui previsti dalla legge 27 ottobre 1966, n. 910, e successive modifiche ed integrazioni, e dalle leggi per i territori montani, qualora perseguano 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.

ART. 6.

1. Per praticare la raccolta dei tartufi su tutto il territorio nazionale, i raccoglitori devono essere muniti di tesserino rilasciato, per delega regionale, dall'amministrazione provinciale del luogo di residenza. Per il rilascio dell'autorizzazione è necessaria la presentazione di domanda in carta da bollo e il versamento di una somma determinata dall'amministrazione provinciale.

2. Per ottenere il rilascio del tesserino, il richiedente deve superare una prova d'esame presso l'amministrazione provinciale del luogo di residenza e ottenere il rilascio di un attestato in cui sia riconosciuta l'abilitazione alla raccolta del tartufo, la conoscenza di nozioni forestali di genetica naturale del tartufo e la conoscenza della legge in materia, nonché versare una tassa di concessione annuale nella misura determinata dall'amministrazione provinciale.

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

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

5. L'età minima dei raccoglitori non deve essere inferiore ai 14 anni.

6. La ricerca del tartufo deve essere eseguita solo con l'ausilio del cane o del maiale, comunque in conformità con le leggi regionali.

7. Le buche aperte per la ricerca del tartufo devono essere immediatamente richiuse con il terreno prima estratto con molta cura.

ART. 7.

1. Le province, sentiti i sindaci dei comuni interessati, sono autorizzate a disciplinare la raccolta di ciascuna specie e varietà di tartufo in armonia con le disposizioni della presente legge.

2. Il presidente dell'amministrazione provinciale, previa deliberazione della giunta, può vietare la raccolta di tartufi in quei territori nei quali, secondo l'ispettorato agrario, vi sia il timore di profonde modificazioni dei fattori biotici e abiotici che regolano la reciprocità dei rapporti tra micelio e radici delle piante.

ART. 8.

1. Per la raccolta dei tartufi è fatto divieto di usare vanghe, zappe o altri mezzi che possono provocare il danneggiamento della conservazione della specie.

2. È vietato inoltre:

a) la lavorazione andante dei pianelli;

b) la conservazione del prodotto immaturo in recipienti al fine di farlo maturare, con il conseguente impoverimento della diffusione delle spore;

c) l'apertura di buche a caso, senza che sia stata localizzata la presenza del tartufo da parte del cane;

d) l'uso contemporaneo di non più di due cani per ogni raccoglitore.

ART. 9.

1. I presidenti delle amministrazioni regionali stabiliscono l'inizio e la fine della raccolta, previo parere delle amministrazioni provinciali e di una commissione di ricercatori e loro associazioni e dopo aver consultato i dati forniti dalle stazioni meteorologiche della regione.

2. Le ordinanze relative devono essere emanate annualmente.

3. La commissione dei ricercatori deve essere nominata dalle amministrazioni regionali.

4. L'inizio e la fine della raccolta devono essere fissati entro il 10 agosto di ogni anno.

ART. 10.

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è affidata:

a) agli agenti del corpo forestale dello Stato;

b) alle guardie venatorie provinciali;

c) agli organi di polizia locale urbana e rurale;

d) alle guardie giurate volontarie.

2. Gli agenti giurati il cui servizio di vigilanza è coordinato dalla amministrazione provinciale, debbono possedere i requisiti previsti dall'articolo 138 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con regio decreto 18 giugno 1931, n. 773, e prestare giuramento davanti al prefetto.

ART. 11.

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 e con le indicazioni di cui al comma 16.

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.

4. Per i « pezzi » e il « tritume » di tartufo è però tollerata la presenza di altre specie commestibili, fra quelle ammesse al commercio, fino ad un massimo

del 3 per cento per i « pezzi » e dell'8 per cento per il « tritume ».

5. Sono considerati « pezzi » le porzioni di tartufo di dimensione superiore a centimetri 0,5 e « tritume » quelle di dimensione inferiore.

6. 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 e la zona geografica di raccolta.

7. La delimitazione della zona deve essere stabilta con provvedimento dell'amministrazione regionale, sentite le amministrazioni provinciali.

ART. 12.

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'articolo 1;

b) dai consorzi indicati nell'articolo 4;

c) da cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo.

ART. 13.

1. 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 indicando il luogo di origine del tartufo, 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. 14.

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

ART. 15.

1. 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.

2. 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.

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

ART. 16.

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

2. Il *tuber aestivum Vitt.*, volgarmente detto tartufo d'estate o scorzone, e il *tuber mesentericum Vitt.*, volgarmente detto tartufo nero ordinario, sono confezionati esclusivamente in pezzi e in recipienti del peso non inferiore a un chilogrammo di prodotto sgocciolato.

ART. 17.

1. 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. 18.

1. È vietato porre in commercio tartufi conservati in recipienti senza etichetta freschi o conservati, 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 o nella corrispondente classificazione riportata nell'allegato 2 alla presente legge.

ART. 19.

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 il termine di 60 giorni dalla contestazione personale o, se questa non vi sia stata, dalla notificazione da parte dell'amministrazione provinciale.

2. Il pagamento è escluso nei casi in cui le norme penali attualmente vigenti non consentano l'oblazione.

ART. 20.

1. Le province, per conseguire i mezzi finanziari necessari per realizzare i fini previsti dalla presente legge e da quelle regionali in materia, sono autorizzate a istituire una tassa di concessione ai sensi dell'articolo 3 della legge 16 maggio 1970, n. 281, per il rilascio dell'abilitazione di cui all'articolo 6.

2. La suddetta tassa è soggetta a rinnovo annuale.

3. Il versamento deve essere effettuato in modo ordinario sul conto corrente postale intestato all'amministrazione provinciale.

ART. 21.

1. Ogni violazione delle norme della presente legge comporta la confisca del prodotto, il ritiro del tesserino fino a due anni e la denuncia all'autorità giudiziaria per i reati previsti dal codice penale, ogni qualvolta ne ricorrano gli estremi, oltre alle seguenti sanzioni amministrative:

a) per la raccolta in periodo di divieto o senza ausilio del cane ammaestrato o senza attrezzo idoneo o senza il tesserino prescritto, da lire 100.000 a lire 1.500.000;

b) per la lavorazione andante del terreno o per la apertura di buche in soprannumero e non riempite con la terra prima estratta, da lire 100.000 a lire 1.500.000 per decara di terreno lavorato o per ogni cinque buche o frazione di cinque aperte e non riempite a regola d'arte;

c) per la vendita al mercato pubblico dei tartufi senza l'osservanza delle norme prescritte, da lire 50.000 a lire 200.000;

d) per la raccolta di tartufi immaturi, da lire 50.000 a lire 150.000 al chilogrammo o frazione di chilogrammo;

e) per il commercio dei tartufi freschi fuori dal periodo di raccolta, esclusi quelli provenienti da province dove la raccolta è ammessa, da lire 1.000.000 a lire 5.000.000;

f) per la messa in commercio di tartufi conservati senza la osservanza delle norme prescritte, da lire 5.000.000 a lire 15.000.000 salvo che il fatto non costituisca delitto a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale;

g) per la raccolta di tartufi in zone vietate di cui agli articoli 3 e 4, da lire 100.000 a lire 600.000.

2. Presso l'amministrazione provinciale è istituito un apposito schedario nominativo dei possessori del tesserino rilasciato per la ricerca del tartufo.

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

ALLEGATO N. 1

CARATTERISTICHE BOTANICHE E ORGANOLETTICHE DELLE SPECIE COMMERCIALI

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 vino, 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' 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.

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

Ha peridio o scorza rosso scuro che diviene nera a maturazione, con verruche piramidale 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 5 per asco.
Emana un forte profumo e ha sapore piccante.
Matura da febbraio a marzo.

5) *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 laberintiforme 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.

6) *Tuber borchii Vitt.*, tartufo bianchetto o marzuolo.

È il *Tuber albidum Pico.* Ha forma generalmente arrotondata, od anche irregolare, però mai lobata. Il peridio è liscio, tomentoso, di colore biancastro. 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, ramose.

Emana profumo meno forte del Bianco pregiato *Tuber magnatum Pico)* e tende un po' all'odore di aglio. Vegeta nei terreni calcari-argillosi, in simbiosi anche con piante erbacee.

7) *Tuber aestivum var. uncinatum Chatin*, detto volgarmente uncinato.

Ha peridio o scorza verrucosa di colore nero, e gleba o polposa di color cioccolato, con numerose venature ramificate chiare.

Ha spore ellittiche, ampiamente alveolate riunite in asco in numero fino a 5 che presentano papille lunghe e ricurve ad uncino.

Emana un profumo gradevole.

Matura da settembre a novembre.

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

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 maschatum 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 per cento 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 per cento in peso di altre specie ammesse, e in barattoli non inferiori a 1 Kg.
Pelature di tartufi	Tuber melanosporum Vitt., tuber brumale Vitt., tuber moschatum De Ferry	Bucce di tartufo con massimo del 30 per cento in peso di tritume e il 5 per cento di altre specie.