

CAMERA DEI DEPUTATI N. 794

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

D'ALESSANDRO, ASCANI, DEL BASSO DE CARO, FERRI, PEZZOPANE

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

Presentata il 27 giugno 2018

ONOREVOLI COLLEGHI! — La presenta iniziativa legislativa ha l'obbiettivo di colmare un vuoto legislativo in materia di tartufi, che rappresentano un importante e strategico settore della nostra economia e un comparto in crescita che necessita di un intervento plurale che affronti le diverse fasi della raccolta, della coltivazione,

della lavorazione e della commercializzazione di tali preziosi prodotti.

L'iniziativa legislativa prevede, inoltre, il necessario coordinamento in materia da parte delle regioni che, entro un anno dall'entrata in vigore della legge, sono chiamate ad adeguare le proprie normative.

PROPOSTA DI LEGGE

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1.

(Oggetto e finalità)

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

2. La presente legge persegue l'obiettivo di promuovere la tutela dell'ambiente tartufigeno naturale e la valorizzazione dei tartufi e del cane da tartufo 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 ricerca, la raccolta, la coltivazione, la trasformazione e il commercio 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 per la ricerca libera, le regioni, in collaborazione con le associazioni di tartufai riconosciute, adottano i piani di gestione dei tartufi e coordinano le attività di gestione locale delle tartufaie naturali.

Art. 2.

(Definizioni)

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

a) per raccolta: 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 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, qualora necessario prevedendo anche la messa a dimora di piante tartufigene;

d) per tartufaie coltivate: le piantagioni, realizzate *ex novo* su terreno nudo, 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 micorrizzata;

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

f) per associazioni riconosciute: le associazioni di tartufai e di tartuficoltori riconosciute dalle regioni. Entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, le regioni che non hanno provveduto al riconoscimento provvedono ad esso con apposito regolamento.

Art. 3.

(Misure e strumenti generali di tutela)

1. Sono considerate protette tutte le specie di tartufi.

2. Sono vietati l'estirpazione e il danneggiamento delle tartufaie naturali, fatta salva la raccolta.

3. Entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, le regioni, d'intesa con le associazioni regionali riconosciute e con i rappresentanti del mondo scientifico, adottano i rispettivi piani regionali per i tartufi, che prevedono l'individuazione e la mappatura delle aree naturali in produzione, l'individuazione delle aree di intervento, il censimento delle tartufaie controllate e coltivate e appositi accordi di sorveglianza.

4. Entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, le regioni elaborano la cartografia ed effettuano il censimento dei territori che producono tartufi, predispongono, con il supporto delle associazioni riconosciute, i relativi piani di intervento e adottano norme di tutela e buone pratiche di gestione degli *habitat* tartufigeni, suddividendoli tra territori privati e territori pubblici. In mancanza della cartografia e del censimento dei territori produttivi, le regioni non possono effettuare variazioni nei medesimi territori.

5. Entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, i rappresentanti del mondo agricolo, dei tartuficoltori, dei vivaisti e del mondo scientifico stipulano un protocollo d'intesa sulle tartufaie coltivate che prevede, tra l'altro, le tecniche di micorrizzazione delle piante e le modalità per la loro certificazione.

6. Entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, i rappresentanti del mondo scientifico elaborano un piano riguardante gli obiettivi della ricerca scientifica sulla tartuficoltura nonché sulla conservazione e sul miglioramento dei territori tartufigeni.

7. Entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, le regioni, d'intesa con le associazioni riconosciute, disciplinano l'esame per l'ottenimento dell'autorizzazione alla ricerca e alla raccolta dei tartufi. Le materie di esame sono le seguenti:

a) ecologia, inclusa la descrizione degli *habitat*, e biologia del tartufo;

b) legislazione sulla raccolta e sul commercio dei tartufi;

c) principi di legislazione alimentare, in particolare sulla tracciabilità e sulla sicurezza;

d) principi delle norme sul benessere animale;

e) sanzioni nazionali e regionali in materia di tartufi.

8. Entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, le regioni, d'intesa con le associazioni riconosciute e

previo parere vincolante delle stesse, adottano un regolamento per il reinvestimento di almeno il 70 per cento degli introiti derivanti dal contributo ambientale di cui all'articolo 20 in favore del:

a) piano regionale per i tartufi;

b) piano regionale degli interventi di manutenzione delle tartufaie naturali o di ricostituzione del capitale tartufigeno con interventi mirati nei boschi o negli altri *habitat* in cui il tartufo svolge il suo ciclo biologico.

9. Entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, le regioni e le associazioni riconosciute stipulano un protocollo d'intesa per l'attuazione degli interventi in caso di avvelenamento dei cani da tartufo.

Art. 4.

(Generi e specie di tartufi)

1. I tartufi destinati al consumo da freschi devono appartenere a uno dei seguenti generi e 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 var. moschatum De Ferry*, detto volgarmente tartufo moscato;

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

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

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

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

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

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

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

3. L'esame per l'accertamento delle specie di cui al comma 1 può essere fatto a vista e, in caso di dubbio o di contestazione, con esame microscopico delle spore eseguito a cura di una delle strutture specializzate individuate dalle singole regioni o dalle province autonome di Trento e di Bolzano, mediante rilascio di certificazione scritta.

4. I tartufi di specie non autoctona o diversi da quelli di cui al comma 1 possono essere messi in commercio in Italia solo confezionati e nel rispetto delle norme dell'Unione europea. In ogni caso, essi non possono entrare nel territorio dello Stato se sono freschi o contenuti in preparati che abbiano le spore attive.

Art. 5.

(Riconoscimento delle tartufoie controllate)

1. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, d'intesa con le associazioni riconosciute e con i rappresentanti del mondo scientifico, disciplinano le modalità e le procedure per il rilascio e per la revoca dell'attestazione di riconoscimento della tartufoia controllata.

2. Il rilascio dell'attestazione di cui al comma 1 consente l'apposizione delle tabelle delimitanti le tartufoie stesse e il conseguente esercizio del diritto alla raccolta riservata, ai sensi dell'articolo 7.

3. L'attestazione di cui al comma 1 ha una validità non superiore a cinque anni, fatta salva la facoltà di rinnovo non tacito. L'attestazione è suscettibile di rinnovo se sono attuati gli interventi previsti nei tempi stabiliti dall'atto di riconoscimento della tartufoia controllata.

4. Le autorizzazioni per tartufoie controllate possono essere rilasciate dalla regione dopo la realizzazione della cartografia e del piano regionale per i tartufi. Al fine di consentire l'attività dei raccoglitori autorizzati non conduttori di tartufoie controllate o coltivate, la superficie massima di

ciascuna tartufaia non può superare 3 ettari. Tra una tartufaia e un'altra deve essere presente una zona di almeno 500 metri destinata alla ricerca libera. Entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, le tartufaie controllate di superficie superiore a 3 ettari devono essere adeguate alla superficie massima ammessa ai sensi del presente comma. Le autorizzazioni per tartufaie controllate possono essere rilasciate dalla regione in caso di una diffusa produzione di tartufi, accertata da una commissione a ciò preposta mediante uno o più sopralluoghi. A tali sopralluoghi possono partecipare gratuitamente come uditori le associazioni riconosciute. I costi per l'istruttoria e per il sopralluogo sono a carico del richiedente.

5. 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 sottrarre alla ricerca libera. La percentuale massima di territorio interdetto alla ricerca libera non può superare il 20 per cento del territorio produttivo calcolato su base comunale e, nel caso del *Tuber magnatum Pico*, il 10 per cento. Le tartufaie naturali controllate non possono avere una superficie superiore a 30.000 metri quadrati ognuna.

Art. 6.

(Disciplina delle tartufaie coltivate)

1. Le tartufaie coltivate sono disciplinate dal protocollo d'intesa di cui all'articolo 3, comma 5.

Art. 7.

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

1. Hanno diritto di proprietà sui tartufi prodotti nelle tartufaie controllate o coltivate tutti coloro che le conducono. Tale diritto di proprietà si estende a tutti i tartufi, di qualunque specie essi siano, pur-

ché vengano apposte apposite tabelle delimitanti le tartufaie stesse.

2. Le tabelle di cui al comma 1 devono essere poste ad almeno 2 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 siano visibili il precedente e il successivo, con la scritta a stampatello ben visibile da terra: « Raccolta di tartufi riservata concessione n. ... del... ».

3. Le tabelle non sono sottoposte a tassa di registro.

Art. 8.

(ConSORZI volontari di tartufaie coltivate)

1. I titolari di aziende agricole e forestali o coloro che a qualsiasi titolo le conducono possono costituire consorzi volontari per la promozione dei tartufi provenienti da tartufaie coltivate, per la raccolta e la commercializzazione di tali tartufi nonché per l'impianto di nuove tartufaie coltivate.

2. Nel caso di contiguità dei fondi dei consorzi 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 coltivate.

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.

CAPO II

RACCOLTA DEI TARTUFI

Art. 9.

(Disciplina della ricerca e della raccolta dei tartufi)

1. La ricerca e la raccolta dei tartufi sono libere nei boschi e nei terreni non

coltivati, nei terreni demaniali e lungo i corsi d'acqua. Sono considerati terreni non coltivati i pascoli privi di bestiame.

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 nella provincia autonoma stessa distinto per specie.

3. Nelle tartufaie coltivate delimitate dalle tabelle previste dall'articolo 7, il diritto di ricerca e di raccolta senza tesserino e senza rispettare le disposizioni della presente legge è riservato al conduttore, in caso di conduzione derivante sia da contratto sia da diritto reale, ai suoi familiari e ai lavoratori da lui 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. Nelle tartufaie controllate la ricerca e la raccolta sono riservate ai titolari della concessione e devono sempre rispettare le disposizioni della presente legge.

5. Al fine di mantenere uno stretto legame tra il titolare della raccolta riservata e l'effettiva esecuzione degli interventi di manutenzione o di ripristino previsti per le tartufaie controllate, è vietata la cessione del solo diritto di ricerca e di raccolta.

6. La ricerca deve essere effettuata con l'ausilio del cane a ciò addestrato e lo scavo, con l'apposito attrezzo, il vanghetto o la vanghella, deve essere limitato al punto dove il cane lo abbia iniziato. La regione, d'intesa con le associazioni riconosciute, può prevedere ulteriori strumenti di piccole dimensioni, in ogni caso non atti alla lavorazione andante del terreno.

7. Sono in ogni caso vietate:

a) la lavorazione andante del terreno, ad eccezione degli interventi di conservazione e di coltura previsti per la gestione delle tartufaie controllate o in progetti autorizzati di manutenzione e conservazione di tartufaie naturali;

b) la raccolta dei tartufi immaturi;

c) la non riempitura delle buche aperte per la raccolta;

d) la ricerca e la raccolta dei tartufi senza l'ausilio del cane;

e) la ricerca e la raccolta dei tartufi con l'ausilio di più di due cani, compresi quelli in addestramento.

Art. 10.

(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 ai sensi dell'articolo 3, comma 7. A tale fine, le regioni incentivano le associazioni riconosciute all'istituzione di corsi per preparare coloro che intendono sostenere l'esame. 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 dei tartufi. Sul tesserino devono essere riportate le generalità e la fotografia.

3. L'età minima dei raccoglitori non deve essere inferiore a 16 anni.

4. Le autorizzazioni di raccolta hanno valore sull'intero territorio nazionale.

5. Non sono soggetti agli obblighi di cui al presente articolo i raccoglitori di tartufi aventi diritto di raccolta nelle tartufaie coltivate.

Art. 11.

(Tartufi acquistati in regime d'impresa)

1. Chi acquista i tartufi in regime d'impresa deve, entro il 31 gennaio dell'anno successivo, comunicare i quantitativi acquistati alla regione distinti per specie e distinguendo tra tartufi naturali spontanei, inclusi i tartufi provenienti da tartufaie controllate, e quelli provenienti da tartufaie coltivate.

Art. 12.

(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 dei tartufi e di vigilanza, rispettando almeno un mese di chiusura nel periodo primaverile-estivo tra il mese di aprile e di maggio e almeno un mese nel periodo estivo-autunnale tra i mesi di agosto e settembre.

2. Qualora la regione o la provincia autonoma non provveda a quanto previsto dal comma 1, la raccolta è consentita normalmente:

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

b) per il *Tuber melanosporum Vitt.*, dal 15 novembre al 15 marzo;

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

d) per il *Tuber aestivum Vitt.*, dal 1° maggio al 30 novembre;

e) per il *Tuber uncinatum Chatin*, dal 1° ottobre al 31 dicembre;

f) per il *Tuber brumale Vitt.*, dal 1° gennaio al 15 marzo;

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

h) per il *Tuber macrosporum Vitt.*, dal 1° settembre al 31 dicembre;

i) per il *Tuber mesentericum Vitt.*, dal 1° settembre al 31 gennaio.

3. Le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano possono provvedere a variare il calendario di raccolta, sentito il parere dei rappresentanti del mondo scientifico e delle associazioni riconosciute.

4. È vietata ogni forma di commercio delle varie specie di tartufo fresco italiano nei periodi in cui non è consentita la raccolta, fatto salvo il quantitativo detenuto e comunicato entro le 24 ore successive al giorno di chiusura, che può essere venduto entro i successivi dieci giorni. La comunicazione deve essere effettuata al servizio

competente della regione tramite *fax* o *mail*.
La comunicazione deve indicare anche il quantitativo detenuto di tartufo congelato.

CAPO III

LAVORAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEI TARTUFI

Art. 13.

(Caratteristiche dei tartufi posti in vendita)

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. Il cartello di vendita deve chiaramente indicare il nome latino o il nome volgare, l'origine, nonché l'eventuale denominazione di origine protetta o indicazione geografica tipica.

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 vigenti normative dell'Unione europea e nazionali.

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 come nell'allegato 2, che fa parte integrante della presente legge.

3. I tartufi conservati sono confezionati con aggiunta di acqua e sale, con l'aggiunta

facoltativa di vino, liquore o acquavite e devono essere sottoposti a sterilizzazione 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 previste dal comma 2, o di un diverso sistema di preparazione e di conservazione deve essere indicato sull'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*, *brumale* e *brumale var. moschatum*, e di colore giallastro più o meno scuro nel *Tuber magnatum*, *aestivum*, *uncinatum* e *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 indicata nell'etichetta.

3. È vietato porre in commercio tartufi conservati in recipienti senza etichetta ovvero tartufi immaturi, non sani, non ben puliti o di specie diversa da quelle indicate nell'articolo 4, ovvero di qualità o caratteristiche diverse da quelle indicate nell'etichetta.

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 4, l'indicazione « pelati » quando i tartufi sono stati liberati dalla scorza nonché l'origine e l'eventuale denominazione di origine protetta o indicazione geografica tipica.

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.

(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. 18.

(Vigilanza e controlli)

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è affidata agli agenti del Comando unità carabinieri 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, nonché 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. Gli agenti giurati devono possedere i requisiti stabiliti 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 della repressione frodi del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e alle aziende sanitarie locali.

Art. 19.

(Sanzioni amministrative e penali)

1. Fermo restando l'obbligo della denuncia all'autorità giudiziaria per i reati previsti dal codice penale ogni qualvolta ne ricorrano gli estremi e fatto salvo quanto previsto dalla lettera *b*), numero 7), la violazione delle norme della presente legge comporta la confisca del prodotto ed è

punita con la sanzione amministrativa pecuniaria:

a) da euro 4.000 a euro 12.000, se la raccolta viene effettuata:

1) senza ausilio del cane addestrato con o senza attrezzo idoneo o senza il tesserino prescritto;

2) con lavorazione andante del terreno;

b) da euro 1.000 a euro 3.000, se viene effettuata la raccolta:

1) in periodo di divieto;

2) senza attrezzo idoneo;

3) nelle aree rimboschite per un periodo di anni otto;

4) di tartufi immaturi;

5) durante le ore notturne salvo nelle regioni dove sia permesso in base agli usi o alle consuetudini;

6) di tartufi nelle zone riservate ai sensi degli articoli 7 e 8;

7) con 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; nelle ipotesi di cui al presente numero non si applica la confisca;

c) da euro 2.000 a euro 6.000, se viene effettuata la vendita:

1) di tartufi senza l'osservanza delle norme prescritte;

2) di tartufi freschi fuori dal periodo di raccolta;

3) di tartufi conservati senza l'osservanza delle norme prescritte;

4) di prodotti a base di tartufo o contenenti aromi di sintesi al tartufo non conformi alle disposizioni di cui all'articolo 16.

2. In caso di recidiva si applica sempre il massimo della sanzione. Nei casi di cui alla lettera a) del comma 1 si applica la

pena accessoria del ritiro del tesserino per almeno dieci anni. Nei casi di cui ai numeri 1) e 2) della lettera *b*) del comma 1 si applica la pena accessoria della sospensione del tesserino per almeno sei mesi e in caso di recidiva il ritiro per almeno cinque anni.

3. Le regioni possono introdurre ulteriori fattispecie punibili e relative sanzioni amministrative.

4. Le regioni sono le autorità amministrative competenti ad irrogare le sanzioni e possono destinare gli introiti agli enti comunali che svolgono la vigilanza e ad incrementare i fondi di tutela del territorio.

5. Chiunque effettua la lavorazione andante del terreno per la raccolta del tartufo di origine spontanea, sia nelle aree di libera ricerca, sia in quelle a raccolta riservata, è punito con la pena dell'arresto da tre mesi a un anno. La stessa pena si applica a chiunque, per futili motivi o in assenza di altre valide motivazioni, distrugge volontariamente una tartufaia censita. Si applica sempre il massimo della pena per chi zappa o lavora il terreno nei periodi di chiusura del tartufo ai fini della raccolta di prodotto immaturo.

CAPO V

DISPOSIZIONI FINANZIARIE, TRANSITORIE E FINALI

Art. 20.

(Disposizioni finanziarie)

1. Le regioni, per conseguire i mezzi finanziari necessari a realizzare le finalità previste dalla presente legge e dalle disposizioni regionali in materia, istituiscono un contributo ambientale annuale per il mantenimento e la gestione del patrimonio tartufigeno regionale ottenuto dal rilascio dell'abilitazione di cui all'articolo 10 pari a euro 100 e valido per tutte le regioni. Il versamento è effettuato in modo ordinario sul conto corrente postale intestato alla tesoreria della regione. Ai fini della presente legge, le regioni e qualsiasi altro ente non possono diversificare le condizioni di accesso né creare condizioni di inaccessi-

bilità al proprio territorio, sulla base del criterio della residenza.

2. Il contributo di cui al comma 1 non è dovuto per le tartufaie controllate o coltivate.

3. In conformità ai principi dell'Unione europea sugli aiuti di Stato, i fondi derivanti dal versamento del contributo ambientale di cui al comma 1 non possono essere destinati alla tartuficoltura e devono essere utilizzati prioritariamente per il mantenimento e la gestione del territorio tartufigeno destinato alla ricerca libera.

4. Nelle more dell'approvazione dei piani regionali per i tartufi, i fondi derivanti dal versamento del contributo ambientale di cui al comma 1 sono accantonati dalle regioni e non possono essere utilizzati o reinseriti in bilancio l'anno successivo per la copertura di spese correnti generiche in deroga alla disciplina generale sul bilancio regionale.

Art. 21.

(Normativa fiscale e rintracciabilità sanitaria)

1. L'articolo 25-*quater* del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 600, è sostituito dal seguente:

«ART. 25-*quater*. — *(Ritenuta sui compensi corrisposti ai raccoglitori occasionali di tartufi)*. — 1. La disciplina prevista dal presente articolo si applica ai compensi corrisposti ai raccoglitori di tartufi non identificati ai fini dell'imposta sul valore aggiunto che, nell'anno precedente, abbiano conseguito corrispettivi di importo complessivo non superiore a 25.000 euro. Tale disciplina non si applica comunque ai compensi corrisposti ai soggetti che cedono prodotti derivanti da tartufaia controllata o coltivata, per i quali si applicano le disposizioni relative all'imposta sul valore aggiunto.

2. I soggetti indicati nel comma 1 dell'articolo 23 applicano ai compensi corrisposti ai raccoglitori di tartufi di cui al primo periodo del comma 1 del presente articolo, in relazione alle cessioni di tartufi, una ritenuta a titolo d'imposta, con obbligo

di rivalsa. La ritenuta è calcolata applicando l'aliquota prevista per il primo scaglione di reddito dall'articolo 11 del testo unico delle imposte sui redditi, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 22 dicembre 1986, n. 917, all'ammontare del corrispettivo pagato, ridotto del 22 per cento a titolo di deduzione forfetaria delle spese di produzione del reddito.

3. La deduzione forfetaria di cui al comma 2 è sostituita da una franchigia di 7.000 euro, a condizione che il contribuente, entro il 31 gennaio, versi all'entrata del bilancio dello Stato l'importo di 100 euro mediante versamento unitario ai sensi dell'articolo 17 del decreto legislativo 9 luglio 1997, n. 241. Con provvedimento del direttore dell'Agenzia delle entrate sono adottate le disposizioni necessarie per l'applicazione del presente comma ed è determinato il codice identificativo del versamento da eseguire mediante il modello F24.

4. Per ciascuna cessione, gli acquirenti professionali di cui al comma 2 emettono una ricevuta nella quale riportano i propri dati e quelli del cedente; la data di emissione; il numero del tesserino del raccogli-tore o l'eventuale causa di esenzione; il comune di raccolta; la specie e il quantitativo di tartufo ceduto; il prezzo unitario, l'importo complessivo lordo, l'eventuale ritenuta effettuata a titolo d'imposta e l'importo netto pagato o, nel caso previsto dal comma 3, gli estremi del versamento effettuato dal cedente ai sensi del medesimo comma. La ricevuta, a pena di nullità, deve essere controfirmata dal cedente che, nel caso previsto dal comma 3, dichiara se i compensi da esso complessivamente percepiti alla data della sua emissione abbiano superato l'importo della franchigia ».

2. La ricevuta di cui al comma 4 dell'articolo 25-*quater* del decreto del Presidente della Repubblica 29 settembre 1973, n. 600, introdotto dal presente articolo, assolve anche agli obblighi di rintracciabilità sanitaria.

Art. 22.

(Adeguamento della normativa regionale)

1. Le regioni, entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, adeguano la propria legislazione in materia di tartufi in conformità a quanto disposto dalla medesima legge.

Art. 23.

(Abrogazioni)

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

2. Il comma 109 della legge 30 dicembre 2004, n. 311, è abrogato.

ALLEGATO 1
(articolo 4, comma 2)

Caratteristiche botaniche e organolettiche delle specie commerciabili

1. *Tuber magnatum Pico*, detto volgarmente tartufo bianco. 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. Emanava un forte profumo gradevole. Matura da ottobre a fine dicembre.

2. *Tuber melanosporum Vitt.*, detto volgarmente tartufo nero pregiato. 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. Emanava 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. Emanava 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 piramidate, e gleba o polpa dal giallastro al bronzeo, con venature chiare e numerose, arborescenti, che scompaiono nella cottura. Ha spore ellittiche, irregolarmente alveolate, scure, riunite in 1-2 per asco presso a poco sferico. Emanava debole profumo. Matura da giugno a novembre.

5. *Tuber uncinatum Chatin*, detto volgarmente tartufo uncinato o tartufo nero. Ha verruche poco sviluppate e gleba o polpa dal 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. Emanava un profumo gradevole. Matura da settembre a dicembre.

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* e meno scure. Emanava 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 pedunculati 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 labirintiformi 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.

ALLEGATO 2
(articolo 14, comma 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 moschatum</i> De Ferry Tartufi ben maturi, polpa soda e scura	Interi, rotondeggianti regolari di colore uniforme
	<i>Tuber magnatum</i> Pico Tartufi ben maturi, polpa soda, marrone, nocciola, rosa o macchiata di rosso	Interi, senza rotture o scalfitture
Extra (lavati o pelati)	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt. Tartufi maturi, polpa soda, di colore brunastro	Interi, ma leggermente irregolari
	<i>Tuber moschatum</i> De Ferry Tartufi maturi, polpa più o meno scura	Interi, ma leggermente irregolari
	<i>Tuber magnatum</i> Pico Tartufi maturi, polpa soda di colore più o meno chiaro	Interi, senza rotture o scalfitture
Prima scelta (lavati o pelati)	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt. Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore abbastanza scuro	Interi, ma irregolari
	<i>Tuber moschatum</i> De Ferry Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore grigio	Interi, ma irregolari
	<i>Tuber magnatum</i> Pico Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, di colore più o meno chiaro	Interi

Seconda scelta (lavati o pelati)	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt. Polpa più o meno soda di colore grigio scuro	Interi, irregolari e un poco scor-tecciati o scalfiti
	<i>Tuber brumale</i> Vitt. e <i>Tuber moschatum</i> De Ferry Polpa più o meno soda di colore relativamente chiaro	Interi, irregolari e un poco scor-tecciati o scalfiti
	<i>Tuber magnatum</i> Pico Polpa più o meno soda anche molto chiara	Interi, irregolari e un poco scor-tecciati o scalfiti
Terza scelta (lavati o pelati)	<i>Tuber mesentericum</i> Vitt., <i>Tuber aestivum</i> Vitt., <i>Tuber uncinatum</i> Chatin e <i>Tuber macrosporum</i> Vitt.	Interi
Pezzi di tartufo	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt., <i>Tuber brumale</i> Vitt., <i>Tuber moschatum</i> De Ferry, <i>Tuber magnatum</i> Pico, <i>Tuber aestivum</i> Vitt., <i>Tuber uncinatum</i> Chatin, <i>Tuber macrosporum</i> Vitt. e <i>Tuber mesentericum</i> Vitt.	Pezzi di tartufo di spessore superiore a centimetri 0,5 di diametro; ciascuna specie con tolleranza del 3 per cento in peso di altre specie ammesse
Tritume di tartufo	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt., <i>Tuber brumale</i> Vitt., <i>Tuber moschatum</i> De Ferry, <i>Tuber magnatum</i> Pico, <i>Tuber aestivum</i> Vitt., <i>Tuber uncinatum</i> Chatin, <i>Tuber macrosporum</i> Vitt. e <i>Tuber mesentericum</i> Vitt.	Pezzi di tartufo di spessore anche inferiore a centimetri 0,5; ciascuna specie con tolleranza dell'8 per cento in peso di altre specie ammesse
Pelatura di tartufi	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt., <i>Tuber brumale</i> Vitt., <i>Tuber moschatum</i> De Ferry, <i>Tuber uncinatum</i> Chatin, <i>Tuber macrosporum</i> Vitt.	Bucce di tartufo con massimo del 30 per cento in peso di tritume ed il 5 per cento di altre specie

