

Legge regionale 03 agosto 1988, n.58

Norme per la raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi e conservati destinati al consumo

ARTICOLO 1 (Finalita')

1. La Regione in attuazione della legge 16 dicembre 1985 n. 752, disciplina la raccolta, la coltivazione, la conservazione ed il commercio dei tartufi e promuove le iniziative ritenute opportune ai fini della tutela dei funghi ipogei e dell'ambiente naturale in cui si riproducono.

ARTICOLO 2 (Tartufi destinati al consumo da freschi)

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 aestivum* var. *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 sopraindicate sono riportate nell'allegato 1) che fa parte integrante della presente legge.

3. L'esame per l'accertamento della specie puo' essere fatto a vista in base all'allegato 1) 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 dell'Agricoltura e delle Foreste o del Centro per lo studio della micologia del terreno del CNR di Torino e dei laboratori specializzati delle facolta' di scienze agrarie o

forestali o di scienze naturali delle Università o di Istituti Scientifici mediante rilascio di certificazione scritta. Con tali soggetti la Giunta Regionale può stipulare apposita convenzione.

ARTICOLO 3

(Disciplina della raccolta)

1. La raccolta dei tartufi è libera nei boschi e nei terreni non coltivati. Per terreni non coltivati devono intendersi quelli non soggetti a interventi colturali.

Le superfici utilizzate da bestiame al pascolo sono da ritenersi terreni coltivati.

2. 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 stesse.

Le tabelle di cm 20 x 30 con scritta nera su fondo bianco devono essere poste ad almeno 2,50 metri di altezza dal suolo, lungo il confine del terreno ad una distanza tale da essere visibili da ogni punto di accesso ed in modo che da ogni cartello sia visibile il precedente ed il successivo, con la scritta a stampatello ben visibile da terra: "Raccolta di tartufi riservata. Attestazione comunale n. ".

4. Le tabelle non sono soggette a tassa di registro.

ARTICOLO 4

(Tartufaie controllate)

1. Per tartufaie controllate si intendono le tartufaie naturali migliorate con opportune pratiche colturali ed incrementate con la messa a dimora di idonee piante arboree ed arbustive tartufigene preventivamente micorizzate.

2. Sono considerate pratiche colturali di miglioramento una o più delle seguenti operazioni:

- 1) opere di regimazione delle acque superficiali quali scoline, fossetti, muretti a secco, graticciate;
- 2) eliminazione della vegetazione eventualmente infestante;
- 3) sarchiature superficiali dell'area coltivata; dette sarchiature non devono essere effettuate in terreni a forte pendenza;
- 4) eventuali potature delle piante simbionti;
- 5) irrigazioni e pacciamature.

3. È considerato incremento di tartufaie naturali l'inserimento di piantine tartufigene nella tartufaia o nel terreno prossimo all'area della tartufaia in numero non inferiore a 50 piante/ha.

ARTICOLO 5 (Tartufaie coltivate)

Per tartufaie coltivate si intendono quelle costituite da impianti realizzati ex novo con la messa a dimora di idonee piante tartufigene preventivamente micorizzate in un numero non inferiore a 200 piante/ha.

Detti impianti dovranno essere realizzati in ambienti vocati secondo adeguati sestri d'impianto e corretti rapporti tra superficie coltivata e piante utilizzate.

ARTICOLO 6 (Riconoscimento delle tartufaie)

1. La richiesta di attestazione di riconoscimento delle tartufaie coltivate o controllate e' rivolta al Comune competente per territorio.

2. La domanda deve essere corredata dai seguenti documenti:

- a) mappa catastale, in duplice copia, dell'area della tartufaia;
- b) atti comprovanti i titoli di proprieta' o di possesso dei terreni;
- c) la descrizione delle operazioni colturali di miglioramento e degli inserimenti di piantine tartufigene effettuate su tartufaie naturali di cui si chiede l'attestazione di "tartufaia controllata";
- d) il piano di coltivazione relativo al nuovo impianto di tartufaia di cui si chiede l'attestazione di "tartufaia coltivata";
- e) l'attestato che le piante tartufigene da mettere a dimora sono state preventivamente micorizzate.

3. Il Comune, previa verifica delle dichiarazioni degli aventi titolo, rilascia l'attestazione entro trenta mesi dalla presentazione della domanda.

4. Le attestazioni di cui al presente articolo sono revocate in seguito all'accertamento del venire meno dei presupposti in base ai quali sono state rilasciate.

5. Gli enti delegati di cui alla LR 4 settembre 1976, n. 64, possono dare in concessione beni del patrimonio agricolo - forestale, con lo scopo di organizzare in essi attivita' di raccolta dei tartufi, a imprenditori agricoli singoli o associati con priorita' a coltivatori diretti e cooperative agricole.

ARTICOLO 7 (ConSORZI volontari)

Ai fini di salvaguardia, di incremento della produzione tartufigola, nonche' di difesa dell'ambiente idoneo alla

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

ARTICOLO 8

(Iniziative promozionali)

1. Ai fini della tutela e valorizzazione del patrimonio tartufigeno la Regione attua e promuove iniziative volte allo sviluppo delle conoscenze e della ricerca e sperimentazione nel settore, anche avvalendosi degli istituti di cui all'ultimo comma dell'art. 2.

2. Le Amministrazioni provinciali, anche su proposta dei Comuni e/o delle Comunità montane, sentiti i Comuni competenti per territorio, possono effettuare nelle zone di cui al primo comma dell'art. 14 studi ed indagini rivolti alla conservazione e valorizzazione dell'ambiente tartufigolo assumendo le iniziative atte alla tutela del patrimonio forestale.

3. Ai fini di cui al I comma, la Regione può concedere finanziamenti per:

- a) attività di ricerca e di sperimentazione, anche per scopo scientifico; i finanziamenti possono essere concessi ad enti ed istituti di diritto pubblico fino ad un massimo del 70% della spesa ammessa. La determinazione del contributo avviene sulla base del preventivo di spesa redatto secondo il prezzario regionale vigente alla data di presentazione della domanda;
- b) attività formativa di qualificazione del personale tecnico secondo i programmi didattici regionali attuati a norma della legislazione vigente;
- c) corsi di qualificazione rivolti a coloro che intendono conseguire l'idoneità alla raccolta dei tartufi;
- d) iniziative promozionali, pubblicitarie, informative e culturali in materia di tartuficoltura. Possono beneficiare di tali contributi i raccoglitori di tartufi costituiti in associazioni riconosciute ai sensi della LR 4/8/1986 n. 35 purché dimostrino che almeno 1/3 dei soci risieda nelle aree di cui al comma 1 dell'articolo 14 e su presentazione di specifici programmi.

ARTICOLO 9

(Idoneità ed autorizzazione alla raccolta)

1. Per praticare la raccolta del tartufo, il raccoglitore deve sottoporsi ad un esame per l'accertamento della sua idoneità.

2. Tale idoneità è conseguita a seguito di esame da sostenere dinanzi ad una commissione nominata dalla Giunta regionale in

ciascun capoluogo di Provincia.

3. La commissione di cui al comma precedente ha sede presso l'Amministrazione provinciale e rimane in carica per cinque anni.

4. La Commissione è presieduta dal Presidente dell'Amministrazione provinciale o suo delegato ed è composta da:

- un esperto designato dal Corpo Forestale dello Stato,
- un esperto designato dall'Ente Toscano Sviluppo Agricolo e Forestale (ETSAF),
- tre esperti designati da ciascuna delle organizzazioni professionali agricole maggiormente rappresentative a livello provinciale.
- due esperti designati dalle associazioni dei raccoglitori riconosciute esistenti nella Provincia.

5. L'esame di idoneità deve riguardare il riconoscimento delle varie specie di tartufi, le tecniche di raccolta ed il miglioramento delle tartufaie, le normative nazionali e regionali vigenti in materia, nonché nozioni elementari di micologia, botanica e selvicoltura.

6. Ha funzioni di segretario della commissione un dipendente dell'Amministrazione provinciale.

7. Sono esentati dall'esame coloro che risultano muniti del tesserino di abilitazione alla raccolta al 5 gennaio 1986, data di entrata in vigore della legge 16/12/1985 n. 752.

8. Non sono soggetti agli obblighi di cui ai precedenti commi i raccoglitori di tartufi sui fondi di loro proprietà, o comunque da essi condotti.

ARTICOLO 10 (Tesserino di idoneità)

1. L'aspirante raccoglitore di tartufi, conseguita l'idoneità, richiede al Comune di residenza il tesserino che abilita alla ricerca ed alla raccolta del tartufo. Sul tesserino sono riportate le generalità e la fotografia. L'età minima dei raccoglitori non può essere inferiore a 14 anni.

2. Il tesserino viene rilasciato previa attestazione del pagamento delle tasse regionali di cui al successivo art. 21.

3. Il tesserino ha validità quinquennale ed è rinnovato su richiesta dell'interessato.

4. Il tesserino ha validita' sull'intero territorio nazionale.

5. L'Amministrazione Provinciale e' delegata a tenere un elenco nominativo dei titolari dei tesserini rilasciato dai Comuni ricadenti nel proprio territorio.

A tale scopo i comuni trasmettono semestralmente i relativi dati.

ARTICOLO 11

(Modalita' di ricerca e di raccolta)

1. La raccolta dei tartufi deve essere effettuata in modo da non recare danno alla tartufaia.

2. La ricerca del tartufo, da chiunque esercitata, deve essere effettuata con l'ausilio del cane a cio' addestrato, e lo scavo, con l'apposito attrezzo (vanghetto o vanghella), deve essere limitato al punto ove il cane lo abbia iniziato.

3. Le buche aperte per l'estrazione devono essere subito dopo riempite con il medesimo terreno di scavo.

4. E' in ogni caso vietato:

- a) la raccolta dei tartufi mediante lavorazione andante del terreno;
- b) la raccolta dei tartufi immaturi;
- c) la ricerca e la raccolta del tartufo durante le ore notturne, da un'ora dopo il tramonto ad un'ora prima dell'alba, salvo diversa disposizione del calendario di cui al successivo art. 12.

ARTICOLO 12

(Calendario di raccolta)

1. La Regione entro il 15 luglio di ogni anno emana un calendario contenente le modalita' e le date di raccolta.

2. La raccolta e' consentita di norma nei periodi sottoindicati:

- 1) Tuber magnatum dal 1 ottobre al 31 dicembre;
- 2) Tuber melanosporum, dal 15 novembre al 15 marzo;
- 3) Tuber brumale var. moschatum, dal 15 novembre al 15 marzo;
- 4) Tuber aestivum, dal 1 maggio al 30 novembre;
- 5) Tuber aestivum var. Uncinatum, dal 1 ottobre al 31 dicembre;
- 6) Tuber brumale, dal 1 gennaio al 15 marzo;
- 7) Tuber albidum o Borchii, dal 15 gennaio al 30 aprile;
- 8) Tuber macrosporum, dal 1 settembre al 31 dicembre;
- 9) Tuber mesentericum, dal 1 settembre al 31 gennaio.

3. Al fine di evitare gravi danni alla struttura fisica e chimica del terreno tartufigeno, nonche' al patrimonio boschivo, la Giunta Regionale su proposta dell'Amministrazione provinciale e

sentiti gli istituti di cui all'articolo 2 puo' vietare nei periodi di cui al comma precedente la ricerca e la raccolta dei tartufi.

4. E' comunque vietata ogni forma di commercio delle varie specie di tartufo fresco nei periodi in cui non e' consentita la raccolta.

ARTICOLO 13

(Vendita dei tartufi freschi)

1. I tartufi freschi, per essere posti in vendita al consumatore, devono essere distinti per specie e varieta' ben maturi e sani, liberi da corpi estranei ed impurita'.

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

3. I "pezzi" ed il "tritume" di tartufo devono essere venduti separatamente, senza terra e materie estranee, distinti per specie e varieta'.

4. Sono considerate "pezzi" le porzioni di tartufo di dimensione superiore a centimetri 0.5 di diametro e "tritume" quelle di dimensioni inferiori.

5. 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 varieta', secondo la denominazione ufficiale riportata all'art. 2, e la zona geografica di raccolta.

ARTICOLO 14

(Zone geografiche di provenienza del prodotto)

1. Allo scopo di qualificare la produzione regionale tartuficola nonche' di offrire al consumatore la conoscenza della provenienza del prodotto, si indicano le seguenti aree geografiche di raccolta:

- 1) tartufo toscano bianco del Casentino;
- 2) tartufo toscano bianco delle Colline Sanminiatesi;
- 3) tartufo toscano bianco delle Crete Senesi;
- 4) tartufo toscano bianco del Mugello;
- 5) tartufo toscano bianco della Val Tiberina.

2. Entro sei mesi dall'entrata in vigore della presente legge, la Giunta Regionale, sentite le Amministrazioni provinciali interessate, propone al Consiglio Regionale la delimitazione delle zone geografiche di raccolta di cui al precedente comma. I Comuni ricadenti in tali zone possono prevedere nei loro strumenti urbanistici aree particolari da valorizzare e tutelare.

ARTICOLO 15

(Lavorazione dei tartufi)

1. La lavorazione del tartufo, per la conservazione e 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 specie indicate nell'allegato 2 che fa parte integrante della presente legge.
- b) dai consorzi di cui al precedente articolo 7;
- c) da cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo.

Sono fatte salve le norme di cui alla L. 9 febbraio 1963, n. 59.

2. I tartufi conservati, così come classificati nell'allegato 2, sono posti in vendita in recipienti ermeticamente chiusi muniti di etichetta portante il nome della ditta che li ha confezionati, la data di confezione, il termine minimo di conservazione, la località in cui ha sede lo stabilimento, il nome del tartufo in latino ed in italiano secondo la denominazione indicata nell'articolo 2 ed attenendosi alla specificazione di cui al primo comma dell'articolo 14, la classifica ed il peso netto in grammi dei tartufi sgocciolati, nonché l'indicazione di "pelati" quando i tartufi sono stati liberati dalla scorza.

3. E' fatta salva la vigente normativa di carattere generale concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari di cui alla L. 30 aprile 1962 n. 283 e relativo regolamento di esecuzione nonché successive modificazioni ed integrazioni.

ARTICOLO 16

(Conservazione tartufi)

1. I tartufi conservati sono confezionati con aggiunta di acqua e sale o soltanto sale, restando facoltativa l'aggiunta di vino, liquore o acquavite, la cui presenza deve essere denunciata nell'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 a quelle citate, o un diverso sistema di preparazione e conservazione, deve essere indicato sull'etichetta con termini appropriati e comprensibili.

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

ARTICOLO 17

(Commercializzazione tartufi)

1. E' vietato porre in commercio tartufi conservati in recipienti senza etichetta, o immaturi, o non sani, o non ben puliti, o di specie diverse da quelle indicate nell'etichetta o nella corrispondente classifica riportata nell'allegato 2, alla presente legge.

2. 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 piu' o meno scuro nel Tuber magnatum, aestivum, masentericum;
- 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 indicata nell'etichetta.

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

ARTICOLO 18

(Vigilanza)

1. Sono incaricati di far osservare le disposizioni di cui alla presente Legge gli agenti del Corpo Forestale dello Stato, le guardie venatorie provinciali, gli agenti dipendenti dagli Enti Locali ovvero addetti ai parchi nazionali e regionali, le guardie volontarie delle associazioni dei pescatori, venatorie e naturalistiche, le guardie giurate volontarie designate da cooperative, consorzi, enti ed associazioni che abbiano per fine istituzionale la protezione della natura e la salvaguardia dell'ambiente.

2. Gli agenti giurati debbono possedere i requisiti determinati dall'articolo 138 del testo unico della Legge di pubblica sicurezza approvato con regio decreto 18 giugno 1931 n. 773, e prestare giuramento davanti al Prefetto.

ARTICOLO 19

(Procedimento sanzionatorio)

1. Per le violazioni della presente legge e' 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 o se piu' favorevole, la doppio del procedimento, entro il termine di sessanta giorni dalla contestazione personale o, se questa non vi e' stata, dalla notificazione.

2. Detta oblazione e' esclusa nei casi in cui non e' consentita dalle norme penali.
3. Le somme riscosse a titolo di sanzione amministrativa vengono introitate dalla Giunta Regionale.
4. Alle infrazioni delle disposizioni contenute nella presente Legge si applicano le norme di cui alla Legge 24 novembre 1981, n. 689.
5. Ogni violazione delle disposizioni della presente Legge, fermo restando l'obbligo della denuncia all'autorita' giudiziaria per i reati previsti dal codice penale ogni qualvolta ne ricorrano gli estremi, comporta la confisca del prodotto.

ARTICOLO 20 (Sanzioni)

1. Per la violazione delle disposizioni della presente legge, si applicano le seguenti sanzioni:
 - a) la sanzione da L. 100.000 a L. 1.000.000, salva ed impregiudicata ogni altra sanzione prevista dalle normative vigenti, per chi effettua la ricerca e la raccolta del tartufo senza aver conseguito il tesserino di cui all'art. 10 o senza aver provveduto al pagamento della tassa annuale;
 - b) la sanzione da L. 100.000 a L. 1.000.000 per chi esercita la ricerca e la raccolta in periodo di divieto o in ore non consentite;
 - c) la sanzione da L. 75.000 a L. 750.000 per chi esercita la ricerca e la raccolta senza ausilio del cane appositamente addestrato o senza idoneo attrezzo;
 - d) la sanzione da L. 75.000 a L. 750.000 per chi esercita la raccolta o la ricerca mediante la lavorazione andante del terreno o effettua buche in soprannumero o non riempite subito con il medesimo terreno di scavo per decara di terreno lavorato e per ogni cinque buche o frazione di cinque buche aperte e non riempite a regola d'arte;
 - e) la sanzione da L. 100.000 a L. 1.000.000 per chi esercita la raccolta nelle aree rimboschite prima che siano trascorsi quindici anni dal rimboschimento; tali aree devono essere delimitate da tabelle recanti la scritta: "area di rimboschimento fino al ..." disposte con la tipologia e le modalita' di cui al terzo comma del precedente art. 3;
 - f) la sanzione da L. 60.000 a L. 600.000 per chi raccoglie tartufi immaturi: in detto caso oltre alla sanzione precedente si applica una sanzione di Lire 100.000 per ogni tartufo colto immaturo;
 - g) la sanzione da L. 200.000 a L. 2.000.000 per la vendita al mercato pubblico di tartufi senza l'osservanza delle norme

prescritte dalla presente legge;

- h) la sanzione da L. 300.000 a L. 3.000.000 per chi esercita il commercio dei tartufi freschi fuori dal periodo di raccolta previsto dal calendario ovvero per chi esercita il commercio di tipi di tartufo non previsti dall'art. 2;
- i) salvo che il fatto non costituisca delitto a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale, la messa in commercio di tartufi conservati senza l'osservanza delle norme prescritte dalla presente legge e' sottoposta alla sanzione da Lire 300.000 a Lire 3.000.000;
- l) la sanzione da L. 70.000 a L. 700.000 salvo e impregiudicato ogni altra sanzione per chi esercita la raccolta dei tartufi nei terreni di "Raccolta di tartufo riservata" senza la necessaria autorizzazione da parte del proprietario o conducente del fondo o per chi esercita senza averne titolo la raccolta nei terreni d'uso civico tabellati con la scritta "raccolta di tartufo riservata - terre d'uso civico";
- m) la tabellazione illegittima nelle aree rimboschite, e' punita con una sanzione di L. 20.000 per ogni tabella apposta illegittimamente;
- n) l'apposizione o il mantenimento di tabelle di riserva nelle tartufaie non riconosciute come coltivate o controllate e' punita con una sanzione da Lire 1.000.000 a Lire 10.000.000.

2. In caso di violazione ripetuta delle prescrizioni richiamate ai precedenti punti, e' previsto il ritiro del tesserino da un minimo di 3 mesi ad un massimo di 1 anno in relazione al numero delle infrazioni contestate.

3. Per le violazioni degli artt. 515 e 516 del codice penale, copia del verbale e' trasmessa dall'Amministrazione provinciale alla Pretura competente per territorio.

ARTICOLO 21

(Tasse di concessione regionale)

1. I provvedimenti amministrativi per l'esercizio dell'attivita' regolata dalla presente legge sono soggetti alla tassa sulle concessioni regionali nella misura e con le modalita' stabilite dalla legge regionale 15/5/1980 n. 54 e successive modifiche ed integrazioni.

2. Ai fini dell'articolo 10 sono istituite le seguenti tasse di concessione regionale:

- a) tassa di rilascio del tesserino di abilitazione alla ricerca e alla raccolta dei tartufi L. 18.000
- b) tassa annuale L. 18.000

3. La tassa annuale ha validita' corrispondente all'anno solare. La tassa annuale non e' dovuta se il cercatore non intende usufruire della concessione per la raccolta.

4. L'attestazione del pagamento della tassa annuale deve essere allegata al tesserino.

5. Nei terreni gravati di uso civico resta ferma la facoltà dei soli aventi diritto di esercitare la raccolta senza altro obbligo di legge se non quello di dimostrare all'Amministrazione provinciale competente per territorio l'esistenza in atto del diritto.

Detti terreni devono essere segnalati con tabelle recanti la scritta: "Raccolta di tartufo riservata - terre d'uso civico".

ARTICOLO 22

(Norme transitorie e finali)

1. Le tabelle di "raccolta riservata di tartufo" di cui alla legge 17 luglio 1970, n. 568 perdono ogni efficacia il centottantesimo giorno successivo all'entrata in vigore della presente legge.

2. Le richieste di riconoscimento delle tartufaie già esistenti alla data di entrata in vigore della presente legge sulle quali c'è la tabellazione in atto e in cui si intende mantenere il diritto di riserva e di raccolta, devono essere presentate all'Amministrazione comunale entro tre mesi dall'entrata in vigore della presente legge.

3. Alla data di entrata in vigore della presente legge cessano di avere applicazione le norme in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi e conservati destinati al consumo, fatta eccezione di quelle che prevedono fattispecie non contemplate dalla presente legge.

ARTICOLO 23

(Disposizioni finanziarie)

1. Agli oneri finanziari derivanti dall'attuazione della presente legge si fa fronte con la seguente variazione da approvarsi per analogo importo, competenza e cassa, agli stati di previsione della entrata e della spesa del bilancio di previsione 1988.

Entrata in aumento

Cap. 01120

Tassa sulle concessioni regionali (Leggi Regionali 30/12/1971 n. 2; 15/3/1980 n. 17; 15 maggio 1980 n. 54, 13/6/1983 n. 44; 24/4/1984 n. 25) L. 50.000.000

Entrata di nuova istituzione

Cap. 01130

Somme introitate dalle violazioni della L.

16/12/1985 n. 752 da destinare agli interventi
di cui alla LR 58 (art. 16, terzo comma, L. 16
dicembre 1985, n. 752) p.m.

Spese in diminuzione

Cap. 11080

Fondo a disposizione della Giunta per
interventi di tutela e incremento delle risorse
faunistiche recupero delle risorse ambientali,
per studi e ricerche e attività di educazione
e propaganda per la difesa della fauna e
dell'ambiente, per contributo ad enti ed
associazioni, per iniziative analoghe nonché
per compiti della Giunta Regionale per compensi
ai componenti la Commissione tecnico consultiva
regionale (LLRR 15/3/1980, n. 17; 2/8/1983, n.
58; art. 1, lett. E; 31/12/1984, n. 73) L. 100.000.000

Riepilogo

Entrata in aumento	50.000.000
Spesa in diminuzione	100.000.000
Totale	150.000.000

Spesa di nuova istituzione

Cap. 10930

Spese per iniziative di carattere promozionale,
pubblicitarie, informative e culturali in
materia di tartuficoltura LR 58 1988. L. 50.000.000

Cap. 10940

Spese per attività di ricerca,
sperimentazione, attività formativa e corsi di
qualificazione (LR 58/1988) L. 100.000.000

Totale spese di nuova istituzione L. 150.000.000

2. Agli oneri di spesa per gli esercizi successivi si provvederà
con legge di bilancio.

Allegato 1

CARATTERISTICHE BOTANICHE E ORGANOLETTICHE DELLE SPECIE COMMERCIALI DI TARTUFI

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

piu' 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-10-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 verrughe 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 maturita', 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 meta' -11-a meta' 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 e 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-2-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. Emana debole profumo. Matura da-6-a novembre.

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

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

Ha spore ellittiche, ampiamente alveolate, riunite in asco in numero fino a cinque, che presentano papille lunghe e ricurve ad uncino. Emana un profumo gradevole. Matura da-9-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 cioccolata piu' o meno scuro.

Ha spore ovali brune, traslucide a maturita', aculeate non

alveolate, riunite in aschi nel numero di 4-6 e talvolta anche meno, piu' piccole di quelle del *Tuber melanosporum* e meno scure. Emanano poco profumo. Matura da-1-a tutto marzo.

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

Ha peridio o scorza liscio di colore biancastro tendente al fulvo e gleba o polpa chiara tendente al fulvo fino al violaceo - bruno con venature numerose e ramosi.

Ha spore leggermente ellittiche regolarmente alveolate o reticolate a piccole maglie riunite in aschi fino a 4. Emanano un profumo tendente un po' all'odore dell'aglio. Matura da meta'-1-a meta' 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. Emanano un gradevole profumo agliaceo piuttosto forte. Matura da-8-ad ottobre.

9) *Tuber mesentericum* Vitt., detto volgarmente tartufo nero ordinario (o anche tartufo nero di Bagnoli).

Ha peridio o scorza nera con verruche piu' 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. Emanano un debole profumo. Matura da-9-ai primi di maggio.

ALLEGATO 2

CLASSIFICA DEI TARTUFI CONSERVATI

Accanto all'indicazione della specie e dei caratteri esistenti viene riportato l'aspetto corrispondente

SUPER EXTRA (lavati o pelati):

- *Tuber melanosporum* Vitt. Tartufi ben maturi, polpa soda, colore nero

ASPETTO: Interi, rotondeggianti regolari di colore uniforme

- *Tuber moschatum* De Ferry Tartufi ben maturi, polpa soda e scura:

ASPETTO: Interi, rotondeggianti regolari, di colore uniforme

- *Tuber magnatum* Pico Tartufi ben maturi, polpa soda, marrone, nocciola, rosa o macchiata di rosso:

ASPETTO: Interi, senza rotture o scalfiture

EXTRA (lavati o pelati):

- Tuber melanosporum Vitt. tartufi maturi, polpa soda, di colore brunastro
ASPETTO: Interi, ma leggermente irregolari
- Tuber moschatum De Ferry Tartufi maturi, polpa piu' o meno scura
ASPETTO: Interi, ma leggermente irregolari
- Tuber magnatum Pico Tartufi maturi, polpa soda di colore piu' o meno chiaro
ASPETTO: Interi, senza rotture o scalfiture

PRIMA SCELTA (Lavati o pelati):

- Tuber melanosporum Vitt.
Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore abbastanza scuro
ASPETTO: Interi, ma irregolari
- Tuber moschatum De Ferry Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore grigio
ASPETTO: Interi, ma irregolari
- Tuber magnatum Pico Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, di colore piu' o meno chiaro
ASPETTO: Interi

SECONDA SCELTA (Lavati o pelati):

- Tuber melanosporum Vitt. Polpa piu' o meno soda di colore grigio scuro
ASPETTO: Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti
- Tuber brumale Vitt. e tuber moschatum De Ferry Polpa piu' o meno soda di colore relativamente chiaro
ASPETTO: Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti
- Tuber magnatum Pico Polpa piu' o meno soda anche molto chiara
ASPETTO: Interi, irregolari o un poco scortecciati o scalfiti

TERZA SCELTA (Lavati o pelati):

- Tuber mesentericum Vitt.
ASPETTO: Interi

PEZZI DI TARTUFO:

- Tuber melanosporum Vitt., tuber brumale Vitt., tuber moschatum De Ferry, tuber magnatum Pico, tuber aestivum Vitt. e tuber mesentericum Vitt. Pezzi di tartufo di spessore superiore a cm.

0,5 di diametro: ciascuna specie con tolleranza del 3% in peso di altre specie ammesse

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

PELATURA DI TARTUFI:

- *Tuber melanosporum* Vitt., *tuber brumale* Vitt., *tuber moschatum* De Ferry Bucces di tartufo con massimo del 30% in peso di tritume e il 5% di altre specie