

CAMERA DEI DEPUTATI N. 4226

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

**RINALDI, FORLANI, CASTELLUCCI, RADÌ, MICHELI, BALDI,
STELLA, FRANZO, PREARO, GASCO, GHIO**

Presentata il 7 luglio 1967

**Disciplina della raccolta e del commercio dei tartufi
destinati al consumo sia freschi che conservati**

ONOREVOLI COLLEGHI! — È noto come la produzione naturale di varie specie di tartufi costituisca una non trascurabile risorsa di alcune particolari zone delle Marche, dell'Umbria, del Piemonte, del Veneto, della Toscana, dell'Emilia, e, in misura minore, di molte altre regioni, produzione che alimenta una attiva corrente di esportazione del prodotto conservato, verso numerose nazioni europee, americane e asiatiche.

Da qualche anno anche in Italia, come da tempo praticato in Francia, che è la prima nazione produttrice di tartufi, si stanno diffondendo le tartufaie d'impianto artificiale, che consentiranno di aumentare notevolmente la produzione e il commercio di questo prelibato prodotto, con vantaggio per l'economia di alcune popolazioni rurali e del reddito nazionale.

Si tratta infatti di un prodotto di alto valore, se si pensa che alla produzione, cioè allo stato grezzo, il costo medio si aggira sui 2 milioni di lire al quintale per il *Tuber magnatum*, e oltre 1 milione di lire al quintale per il *Tuber melanosporum*, e che un ettaro di tartufaia d'impianto artificiale può produrre da 100 a 120 chilogrammi di tartufi.

Il costo del prodotto conservato, cioè in barattoli metallici o in flaconi di vetro, è generalmente doppio di quello alla produzione.

Purtroppo, le numerose frodi lamentate nel commercio di questo prodotto, così poco e così male conosciuto, ne danneggiano la reputazione e rischiano di comprometterne l'esportazione.

Per questo motivo, seguendo l'esempio della Francia e della Spagna, abbiamo ritenuto utile presentare una proposta di legge che ne disciplinasse la raccolta e il commercio.

La produzione dei tartufi è legata alla natura geologica del terreno, alla altitudine, alle condizioni climatiche e alle piante ospiti, trattandosi di un fungo che vive in simbiosi micorrizica nelle radici di numerose piante forestali. Questo spiega perché si trovi soltanto in alcune zone delle regioni sopra ricordate e perché la sua coltura non possa diffondersi ovunque.

Vi sono però molte specie di tartufo di qualità organolettiche scadenti, e vi è una specie perfino velenosa (la *Balsamita vulgaris*), per cui, con l'articolo 1 della proposta legge si è ritenuto indispensabile indicare le sei specie mangerecce commerciabili e sancirne ufficialmente la denominazione botanica e volgare. Nell'allegato 1 alla legge sono indicate le caratteristiche organolettiche e quelle botaniche tipiche delle 6 specie.

Vi sono specie diverse di tartufo che esternamente si assomigliano, e che si raccolgono nella stessa epoca. È stato quindi facile, finora ingannare il consumatore con denominazioni sibilline, facendo passare per tartufi pregiati anche quelli di scadentissimo pregio, senza possibilità di perseguire queste frodi per mancanza di una denominazione ufficiale sancita con legge.

Con l'articolo 2 si dettano norme per la raccolta, onde evitare che vengano adottati sistemi dannosi alla produzione delle tartufoie.

Con l'articolo 3 si fissano le norme per il commercio dei tartufi freschi.

Con l'articolo 4 si riserva il commercio dei tartufi lavorati alle ditte iscritte alla Camera di commercio, industria e agricoltura, e ciò per motivi evidenti.

Con l'articolo 5 si stabilisce come possono essere posti in vendita i tartufi lavorati, e si prescrive che nell'etichetta figurino, oltre il nome della ditta, il nome latino e volgare della specie contenuta, secondo le indicazioni dell'articolo 1.

Con l'articolo 6 si rinvia ad una classifica, del tutto analoga a quella francese, riportata nell'allegato 2 alla legge.

Con l'articolo 7 si elencano i sistemi di confezione e le sostanze che possono essere aggiunte, con divieto di usare sostanze coloranti, che finora hanno dato modo di mettere in atto le frodi più eclatanti.

Con l'articolo 8 si indicano le misure e le capacità dei recipienti da usare secondo l'analoga prescrizione francese.

Con l'articolo 9 si elencano le caratteristiche del prodotto conservato per essere commerciabile.

Con l'articolo 10 si indicano i sistemi per l'accertamento della specie e con l'articolo 11 si vieta il commercio di tartufi conservati in barattoli senza etichetta, immaturi, non sani o ben puliti, o di specie differenti da quelle consentite.

Nell'articolo 12 sono riportate le sanzioni per i contravventori.

Mentre il commercio dei tartufi freschi è stato consentito per tutte le sei specie elencate, la conservazione è stata limitata alle prime tre, perché le prime due sono uniche specie veramente pregiate, mentre la terza è soprattutto destinata ai *patés*.

Consentire la conservazione delle ultime tre specie descritte nell'articolo 1, significherebbe incoraggiare la frode ora largamente perpetrata, che sfrutta la loro somiglianza con le specie pregiate, mentre sono decisamente scadenti, e solo mangiabili e appetibili allo stato fresco.

Il presente provvedimento di legge è stato ripetutamente sollecitato dai conservieri per tutelare il buon nome del prodotto italiano.

La Francia, che figura tra i più forti esportatori, ha già disciplinato la raccolta, la conservazione ed il commercio dei tartufi. L'Italia non può tardare a regolamentare la materia se non vuol vedere pregiudicata sempre più l'esportazione di un prodotto di pregio tanto ricercato sui mercati esteri.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 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 melanosporum* Vitt. — detto volgarmente tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto o del Périgord;

2) *Tuber magnatum* Pico-Tul. — detto volgarmente tartufo bianco del Piemonte o trifola bianca;

3) *Tuber estivum* Vitt. — detto volgarmente tartufo d'estate o Scorzone;

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

5) *Tuber melanosporum var. moschatum*
— *De Ferry* — detto volgarmente tartufo farte
o moscato;

6) *Tuber Borchii Vitt.* — detto volgarmente Bianchetto.

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

ART. 2.

La ricerca può essere effettuata con l'ausilio del cane o del maiale, restando vietata la lavorazione andante del terreno ed il danneggiamento delle radici della pianta tartuficola.

L'abbattimento delle piante notoriamente tartufigene è vietato senza l'autorizzazione dell'autorità forestale.

ART. 3.

I tartufi freschi per essere posti in vendita come tartufi di buona qualità devono appartenere ad una delle specie indicate nell'articolo 1, ed essere spazzolati, ben maturi, sani, interi, di peso ciascuno superiore a 5 grammi, tenuti distinti per specie.

I tartufi freschi di peso inferiore a 5 grammi e i frammenti di tartufo, sempre delle specie sopra indicate, anche se mescolati, sono commerciati come tartufi di scarto, e devono essere tenuti distinti dai tartufi interi di buona qualità.

ART. 4.

La lavorazione del tartufo per la conservazione e la successiva vendita in recipienti chiusi può essere effettuata soltanto dalle ditte iscritte come conserviere alla Camera di commercio industria e agricoltura, e soltanto per le prime tre specie indicate nell'articolo 1, restando vietata per il commercio la lavorazione e conservazione delle ultime tre.

ART. 5.

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 ed in volgare indicati nell'articolo 1 della presente legge, la qualità e il peso netto in grammi dei tartufi e la data di confezione.

ART. 6.

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

ART. 7.

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 nella etichetta, e debbono essere sottoposti a cottura a 115/120 gradi circa per una totale sterilizzazione.

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

È vietata la pelatura dei tartufi per confezioni inferiori a 1 chilogrammo, e in ogni caso è vietato l'uso di sostanze coloranti.

ART. 8.

Per la commercializzazione dei tartufi conservati vengono impiegati normalmente barattoli metallici o flaconi di vetro le cui dimensioni e capacità, ed il peso netto dei tartufi sgocciolati, sono indicati nel prospetto che segue:

DESIGNAZIONE	Dimensione in mm.	Capacità in cmc.	Peso dei tartufi sgocciolati in gr.
da 1/32	38 × 30	26	12,5
da 1/16	45 × 39,5	53	25
da 1/8	55 × 52	106	50
da 1/4	55 × 97,5	212	100
da 1/16 Flac.	48 × 73	70	25
da 1/8 Flac.	48 × 101	114	50

L'uso di recipienti di altri formati è facoltativo, ma il peso netto deve sempre corrispondere a quello dei tartufi sgocciolati, restando ammessa una tolleranza del cinque per cento per il tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto o del Perigord (*T. melanosporum*), e una tolleranza del 10 per cento per il tartufo bianco del Piemonte (*T. magnatum*), e per il tartufo d'estate o Scorzone (*T. aestivum*).

Il tartufo d'estate o Scorzone è confezionato soltanto in pezzi, e contenuto in barattoli non inferiori a 1 chilogrammo.

ART. 9.

Il contenuto dei barattoli di tartufi deve presentare le seguenti caratteristiche:

a) liquido di copertura limpido, di colore scuro nel *Tuber melanosporum*, e di colore giallastro più o meno scuro nel *Tuber magnatum*, ed *aestivum*;

b) profumo gradevole e sapore appetitoso tipici della specie;

c) assenza di materie estranee, di terra, di sabbia, di vermi;

d) tartufi corrispondenti alle caratteristiche della specie e della qualità indicate nella etichetta.

ART. 10.

L'esame per l'accertamento della qualità può essere effettuato a vista in base alle caratteristiche illustrate per ogni specie nell'articolo 1, e in caso di dubbio o di contestazione anche con esame al microscopio delle spore, che devono risultare aculeate e non alveolate nel *T. melanosporum*, *moschatum* e *brumale*, e reticolate o alveolate nel *T. magnatum*, *borchii* ed *aestivum*.

ART. 11.

È vietato porre in commercio tartufi conservati in recipienti senza etichetta, o immaturi, o non sani, o non ben puliti, o di specie differente dalle prime tre indicate nell'articolo 1 della presente legge, e di qualità o caratteristiche diverse da quelle indicate nella etichetta.

ART. 12.

Le infrazioni sono punite con una ammenda da lire 10.000 a lire 20.000 per ogni metro quadrato di tartufaia lavorata andantemente; da lire 5.000 a lire 10.000 per ogni buca non colmata con terra subito dopo la raccolta o la ricerca del tartufo; da lire 10.000 a lire 20.000 per ogni pianta tartufigena danneggiata quando non se ne debba temere il totale deperimento; da lire 25.000 a lire 50.000 per ogni pianta tartufigena abbattuta senza l'autorizzazione dell'autorità forestale; da lire 5.000 a lire 10.000 per aver posto in vendita alla rinfusa tartufi di specie diverse o tartufi interi e spezzati; da lire 25.000 a lire 50.000 al chilogrammo per aver posto in vendita tartufi freschi o conservati di specie non consentita; da lire 50.000 a lire 100.000 al chilogram-

mo per aver posto in vendita tartufi conservati senza etichetta o con etichetta mancante di una o più delle indicazioni prescritte, o confezionati in modo diverso da quello consentito, o con caratteristiche diverse da quelle descritte nella etichetta, o comunque immaturi, non sani, non ben puliti, non commestibili, colorati artificialmente, o non rispondenti alla classificazione stabilita con la presente legge.

La colorazione artificiale dei tartufi allo scopo di commercialarli col nome di una specie più pregiata è considerata frode in commercio e come tale perseguita a termini dell'articolo 515 del codice penale.

ALLEGATO N. 1.

CARATTERISTICHE BOTANICHE ED ORGANOLETTICHE
DELLE SPECIE COMMERCIALI

1) *Tuber melanosporum* Vitt. — detto volgarmente Tartufo nero pregiato di Norcia o di Spoleto o del Périgord.

Ha peridio o scorza nera, rugosa, con verruche minute, poligonali senza fossa basilare, e gleba o polpa nero-violacea a maturazione, con venature bianche ben marcate che divengono un po' rossegianti all'aria e nere con la cottura.

Ha spore ovali bruno scure opache a maturità, aculeate non alveolate, riunite in aschi nel numero di 4-6 e talvolta anche solo di 2-3. Emanava un delicato profumo molto gradevole.

Matura da novembre a metà marzo.

2) *Tuber magnatum* Pico-Tul. — detto volgarmente Tartufo bianco del Piemonte o Trifola bianca.

Ha peridio o scorza non verrucosa ma liscia, di colore giallo chiaro o verdiccio, e gleba o polpa dal marrone al nocciola più o meno tenue, talvolta sfumato di rosso vivo, con venature chiare fini e numerose che scompaiono con la cottura.

Ha spore ellittiche o arrotondate largamente reticolate o alveolate, riunite fino a 4 negli aschi.

Emana un forte profumo gradevole.

Matura da ottobre a fine dicembre.

3) *Tuber aestivum* Vitt. — detto volgarmente Tartufo d'estate o Scorzone.

Ha peridio o scorza grossolanamente verrucosa di colore nero, e gleba o polpa dal giallastro al bronzeo, con venature chiare numerose, arborescenti che scompaiono nella cottura.

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

Emana debole profumo.

Matura da giugno a novembre.

4) *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 con profonda fossa basilare, e gleba o polpa grigio-nerastra, debolmente violacea, con venature bianche 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 *T. melanosporum* e meno scure.

Emana poco profumo.

Matura da gennaio a tutto marzo.

5) *Tuber melanosporum* var. *moschatum* - De Ferry — detto volgarmente Tartufo forte o 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 forte profumo e ha sapore piccante.

Matura da febbraio a marzo.

6) *Tuber borchii* Vitt. — detto volgarmente Bianchetto.

Ha peridio o scorza non verrucosa ma liscia di colore giallo rossiccio ricoperta da lanugine biancastra, e gleba o polpa poco soda, biancastra, o fulvo-violacea o marrone-chiaro, con vene bianche, di piccola taglia, rotondeggiante, generalmente non superiore a una noce.

Ha spore alveolate, piccole, riunite 1-3 per asco.

Emana odore piccante e ha sapore insipido.

Matura da ottobre a febbraio-marzo.

CLASSIFICAZIONE DEI TARTUFI CONSERVATI

CLASSIFICA	Specie e caratteri essenziali	Aspetto
Super extra	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt. — Tartufi ben maturi, polpa soda, di colore nero-ebano.	Interi, rotondeggianti, regolari, di colore uniforme, in maggioranza con uno dei diametri almeno superiore a cm. 3.
	<i>Tuber magnatum</i> Pico-Tul. — Tartufi ben maturi, polpa soda, marrone o macchiata di rosso.	Interi, regolari in maggioranza con uno dei diametri almeno superiore a cm. 3.
Extra	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt. — Tartufi maturi, polpa soda, di colore molto scuro.	Interi ma leggermente irregolari, in maggioranza con uno dei diametri almeno superiore a cm. 2,5.
	<i>Tuber magnatum</i> Pico-Tul. — Tartufi maturi, polpa soda, di colore più o meno chiaro.	Interi ma leggermente irregolari, in maggioranza con uno dei diametri almeno superiore a cm. 2,5.
Prima scelta	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt. — Polpa più o meno soda, di colore relativamente meno scuro.	Interi ma irregolari, con uno dei diametri non inferiore a cm. 2.
	<i>Tuber magnatum</i> Pico-Tul. — Polpa più o meno soda, di colore più o meno chiaro.	Interi ma irregolari, con uno dei diametri non inferiore a cm. 2.
	<i>Tuber aestivum</i> Vitt. — Polpa più o meno soda di colore giallo-bronzeo o grigio-bruno.	In pezzi con uno dei diametri non inferiore a cm. 3 e in barattoli non inferiori al peso di 1 kg.
Seconda scelta	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt. — Polpa più o meno soda, di colore grigio-scuro.	Interi, irregolari, di varie dimensioni.
	<i>Tuber magnatum</i> Pico-Tul. — Polpa più o meno soda, chiara.	Interi, irregolari, di varie dimensioni.
	<i>Tuber aestivum</i> Vitt. — Polpa più o meno soda e di colore grigio-chiaro o bronzeo.	In pezzi di grossezza con uno dei diametri non inferiore a cm. 2, e in barattoli non inferiori al peso di 1 kg.
Pezzi di tartufo extra	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt. — Polpa soda di colore molto scuro.	Pezzi di spessore minimo di cm. 0,5.
	<i>Tuber magnatum</i> Pico-Tul. — Polpa soda di colore marrone o rosseggiante.	Pezzi di spessore minimo di cm. 0,5.
Pezzi di tartufo: prima scelta	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt. — Polpa più o meno soda, di colore relativamente scuro.	Pezzi di spessore minimo di cm. 0,5.
	<i>Tuber magnatum</i> Pico-Tul. — Polpa più o meno soda, di colore marrone più o meno chiaro.	Pezzi di spessore minimo di cm. 0,5.
Pezzi di tartufo: seconda scelta	<i>Tuber melanosporum</i> Vitt. — Polpa più o meno soda di colore grigio-chiaro.	Pezzi di spessore minimo di cm. 0,5.
	<i>Tuber magnatum</i> Pico-Tul. — Polpa più o meno soda di colore chiaro.	Pezzi di spessore minimo di cm. 0,5.
Tritume di tartufo	Rottami di tartufo di una sola specie.	Con tolleranza del 5 % di altre specie.
Purea di tartufo	Ritagli di tartufi tritati di una sola specie.	Pasta, tolleranza del 5 % di altre specie.

N. B. — La dizione « in maggioranza con uno dei diametri ecc. » sta a significare che per formare il peso esatto è tollerato che 1 tartufo su 3 o 2 tartufi su 5 siano di dimensione inferiore a quella prescritta con la indicazione del diametro.