L.R. LAZIO 16 dicembre 1988, n. 82 (1).

Disciplina della raccolta, coltivazione e commercializzazione dei tartufi freschi o conservati al consumo, sul territorio della Regione Lazio.

---

(1) Pubblicata nel B.U. Lazio 10 gennaio 1989, n. 1.

Art. 1
Oggetto della legge.

1. Con la presente legge la Regione, nel quadro degli indirizzi programmatici di tutela ambientale e di razionale utilizzazione delle risorse naturali, disciplina la raccolta, la coltivazione e la commercializzazione, sul territorio regionale, dei tartufi freschi o conservati nel rispetto dei principi fondamentali e dei criteri stabiliti dalla *legge 16 dicembre 1985, n. 752*.

Art. 2
Tartufi destinati al consumo da freschi.

1. I tartufi destinati al consumo da freschi devono appartenere ad una delle specie seguenti:

a) tartufo bianco (Tuber magnatum Pico);

b) tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vitt.);

c) tartufo moscato (Tuber brumale var. moschatum De Ferry);

d) tartufo d'estate o scorzone (Tuber aestivum Vitt.);

e) tartufo uncinato (Tuber aestivum var. uncinatum Chatin);

f) tartufo nero d'inverno o trifola nera (Tuber brumale Vitt.);

g) tartufo bianchetto o marzuolo (Tuber borchii Vitt./T. albidum Pico);

h) tartufo nero liscio (Tuber macrosporum Vitt.);

i) tartufo nero ordinario (Tuber mesentericum Vitt.).

2. È vietato il commercio di tartufi freschi di qualsiasi specie diversa da quelle sopraindicate.

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

4. L'esame per l'accertamento delle specie può essere fatto a vista in base alle caratteristiche illustrate nell'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 C.N.R. (Consiglio nazionale delle ricerche) di Torino o dei laboratori specializzati delle facoltà di scienze agrarie o forestali o di scienze naturali dell'università mediante rilascio di certificazione scritta.

Art. 3

Disciplina della raccolta.

1. La raccolta dei tartufi è libera nei boschi naturali e nei terreni non coltivati, nel rispetto delle modalità e dei limiti stabiliti con la presente legge.

2. Nelle aree rimboschite diverse dalle tartufaie controllate o coltivate la raccolta dei tartufi è consentita dopo quindici anni dal rimboschimento.

3. Per tartufaie controllate si intendono le tartufaie naturali migliorate od incrementate con la messa a dimora di un congruo numero di piante tartufigene; si intendono invece per tartufaie coltivate quelle impiantate ex novo.

4. Sui tartufi prodotti nelle tartufaie coltivate o controllate ha diritto di proprietà il conduttore del fondo.

5. La Regione, su richiesta di coloro che ne hanno titolo, rilascia attestazione di riconoscimento delle tartufaie controllate o coltivate.

6. Per riservarsi il diritto di raccolta dei tartufi il conduttore del fondo deve delimitare le tartufaie con apposite tabelle, di dimensione minima di 40 centimetri di larghezza e di 30 centimetri di altezza, esenti da qualsiasi tassa ed imposta, 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 tabella sia visibile la precedente e la successiva, con la scritta a stampatello ben visibile da terra «raccolta di tartufi riservata».

7. Le tartufaie controllate eco coltivate riconosciute potranno essere tabellate secondo la dicitura al precedente sesto comma con la dicitura «tartufaia controllata» o «tartufaia coltivata», a seconda del caso.

8. Le tabelle di cui ai precedenti sesto e settimo comma debbono essere collocate su pali od altri sostegni morti.

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

10. 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. Nel caso di contiguità dei loro fondi la tabellazione può essere limitata alla periferia del comprensorio consorziato.

Art. 4

Calendario ed orario di raccolta.

1. Sul territorio laziale la ricerca e la raccolta dei tartufi è consentita nei seguenti periodi:

a) tartufo nero pregiato (Tuber melanosporum Vitt.), dal 15 novembre al 15 marzo;

b) tartufo bianco (Tuber magnatum Pico), dal 1° ottobre al 31 dicembre;

c) tartufo d'estate o scorzone (Tuber aestivum Vitt.), dal 1° maggio al 30 novembre;

d) tartufo bianchetto o marzuolo (Tuber borchii Vitt., o tuber albidum Pico), dal 15 gennaio al 30 aprile;

e) tartufo nero d'inverno o trifola nera (Tuber brumale Vitt.), dal 1° gennaio al 15 marzo;

f) tartufo moscato (Tuber brumale var. moschatum De Ferry), dal 15 novembre al 15 marzo;

g) tartufo uncinato (Tuber aestivum var. uncinatum Chatin), dal 1° ottobre al 31 dicembre;

h) tartufo nero liscio (Tuber macrosporum Vitt.), dal 1° settembre al 31 dicembre;

i) tartufo nero ordinario (Tuber mesentericum Vitt.), dal 1° settembre al 31 gennaio.

2. La ricerca e la raccolta dei tartufi è vietata durante le ore notturne, da un'ora dopo il tramonto ad un'ora prima dell'alba.

3. La Presidenza della Giunta regionale può, con propria ordinanza in relazione a specifiche e motivate situazioni ed usanze locali e sentito il parere di uno degli istituti scientifici specializzati di cui al precedente articolo 2, variare il calendario e l'orario di ricerca e raccolta, anche per singoli territori sub - regionali e su proposta degli enti locali interessati.

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

Art. 5

Modalità di ricerca e di raccolta.

1. La ricerca del tartufo può essere effettuata solo con l'ausilio di cani, in numero non superiore a due per raccoglitore, appositamente addestrati oltre ad un cucciolo di età non superiore a dodici mesi [(2)].

2. Per la raccolta del tartufo può essere impiegato esclusivamente il «vanghetto» o «vanghella», con l'ausilio, per lo scavo tra le pietre, di piccole zappe composte di dimensioni non superiori al «maleppeggio».

3. Lo scavo della buca nel terreno può effettuarsi solo dopo che sia stata localizzata la presenza del tartufo da parte del cane e deve essere limitato al punto in cui il cane lo abbia iniziato.

4. Le buche aperte per l'estrazione dei tartufi devono essere subito dopo riempite con la stessa terra rimossa il terreno deve essere regolarmente conguagliato. È vietata l'immissione nelle buche scavate di materiale qualitativamente diverso dalla terra rimossa nonché di pietre e detriti vegetali.

5. È vietata la raccolta dei tartufi non maturi od avariati e la lavorazione andante del suolo tartufigeno.

6. La raccolta giornaliera individuale complessiva è consentita entro il limite massimo di 2 chilogrammi. Il superamento di tale limite è tollerato qualora uno dei tartufi raccolti nella giornata sia da solo di peso superiore ad 1 chilogrammo.

7. Nessun limite di raccolta è posto al proprietario, all'usufruttuario ed al coltivatore del fondo, ai membri delle rispettive famiglie, ai lavoratori da essi dipendenti, regolarmente assunti per la coltivazione del fondo nonché, per i terreni condotti in forma associata, ai soci degli organismi di conduzione ed ai loro familiari.

---

(2) Comma così sostituito dall'*art. 45, L.R. 13 settembre 2004, n. 11*. Il testo originario era così formulato: «1. La ricerca del tartufo può essere effettuata solo con l'ausilio del cane a ciò addestrato.».

Art. 6

Autorizzazione alla raccolta (3).

1. Per praticare la raccolta dei tartufi su fondi non di loro proprietà, i raccoglitori debbono essere muniti di apposito tesserino di idoneità, conforme al tesserino - tipo che sarà approvato dalla Giunta regionale entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge.

2. Ai sensi dell'*articolo 5 della legge 16 dicembre 1985, n. 752* il tesserino di idoneità autorizza il titolare dello stesso alla ricerca ed alla raccolta di tartufi sull'intero territorio nazionale.

3. Sul tesserino di idoneità debbono essere riportate le generalità e la fotografia vidimata del raccoglitore autorizzato.

4. Il tesserino di idoneità viene rilasciato agli aspiranti raccoglitori che abbiano compiuto il quattordicesimo anno di età ed abbiano superato un esame inteso ad accertare nel candidato la conoscenza delle specie e delle varietà dei tartufi, degli elementi fondamentali della biologia degli stessi, delle modalità di ricerca, di raccolta e di commercializzazione e delle norme relative.

5. Per favorire l'adeguata preparazione degli aspiranti raccoglitori e la sufficiente uniformità di espletamento dell'esame di cui al precedente quarto comma, la Regione promuove la predisposizione di idoneo materiale didattico e divulgativo.

6. L'esame deve essere sostenuto innanzi ad apposita commissione, funzionante presso il settore regionale decentrato agricoltura, foreste, caccia e pesca di ciascuna provincia e costituita:

a) dal coordinatore del settore decentrato, presidente, o suo delegato;

b) dall'ispettore ripartimentale delle foreste, vice presidente, o suo delegato;

c) da un funzionario tecnico del settore centrale competente dell'assessorato regionale all'agricoltura, foreste, caccia e pesca;

d) da un funzionario del settore decentrato agricoltura, foreste, caccia e pesca, con funzioni di segretario.

7. L'aspirante raccoglitore di tartufi deve essere sottoposto all'esame di idoneità entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda o dal perfezionamento della stessa.

8. Il processo verbale delle prove di esame, unitamente alla documentazione, viene trasmesso entro dieci giorni dalla data di esame all'Assessorato regionale all'agricoltura, foreste, caccia e pesca che provvede al rilascio del tesserino di idoneità.

9. Gli aspiranti - raccoglitori che non superassero la prova di esame, potranno ripetere la prova stessa non prima di dodici mesi.

10. Sono esentati dalla prova di esame coloro che alla data del 4 gennaio 1986 erano già muniti di tesserino rilasciato da altre regioni in base a proprie leggi.

11. Il nuovo tesserino va comunque richiesto consegnando il precedente unitamente alla domanda.

12. Oltre al proprietario del fondo, anche gli altri soggetti indicati al precedente articolo 5, ultimo comma, nei casi ivi previsti, sono esenti dall'obbligo del tesserino di idoneità.

13. Il tesserino di idoneità viene rinnovato previo versamento della tassa annuale di concessione di cui all'articolo 19 (4).

---

(3) Vedi, anche, la *Delib.G.R. 4 agosto 2015, n. 412*.

(4) Comma così sostituito dall'*art. 4, comma 1, L.R. 13 febbraio 2009, n. 1*. Il testo originario era così formulato: «13. Il tesserino di idoneità viene annualmente convalidato con apposita stampigliatura dal settore decentrato agricoltura, foreste, caccia e pesca previa esibizione da parte del titolare della ricevuta di versamento della tassa annuale di concessione di cui al successivo articolo 19.».

Art. 7
Miglioramento e sviluppo della tartuficoltura.

1. Il miglioramento e l'impianto ex novo di tartufaie si considerano interventi forestali e le operazioni relative sono ammesse a beneficiare degli aiuti finanziari previsti dalle norme vigenti in materia di forestazione.

2. Nelle zone ricadenti in aree istituite a parchi o riserve naturali, fatte salve le eventuali altre indicazioni previste nei regolamenti di attuazione di tali istituti, nonché in aree di rilevante interesse naturalistico e vegetazionale o comunque meritevoli di conservazione, le piante tartufigene da utilizzare dovranno appartenere a specie forestali autoctone e proprie dell'orizzonte fitoclimatico della zona.

3. Le comunità montane, nell'ambito dei propri programmi e dei finanziamenti ad esse attribuiti, ed i comuni promuovono la realizzazione di specifici progetti di miglioramento e di impianto di tartufaie su terreni pubblici.

4. La Regione promuove studi, indagini e ricerche per lo sviluppo, il miglioramento e la tutela della produzione tartufigena e provvede, mediante appositi corsi di preparazione e di perfezionamento, all'aggiornamento professionale del personale tecnico e degli agenti di vigilanza. Le iniziative di cui al presente comma possono essere attuate dalla Regione direttamente o delegate alle province ed alle comunità montane.

Art. 7-bis
Centro regionale di tartuficoltura.

1. Al fine di favorire, sviluppare e realizzare attività di ricerca, informazione ed assistenza sulla storia, produzione, raccolta e commercializzazione dei tartufi, nonché di studio per la conservazione ed il recupero delle aree vocate, è istituito, nell'ambito della Direzione regionale competente in materia di agricoltura, il Centro regionale di tartuficoltura, di seguito denominato centro, con sede decentrata presso la Comunità montana del Turano.

2. Per le finalità di cui al comma 1, il centro svolge compiti di divulgazione, ricerca, assistenza e consulenza a favore di enti pubblici e privati, ed in particolare:

a) redige la carta delle potenzialità tartuficole della Regione, in collaborazione con le strutture di ricerca competenti in materia già presenti sul territorio regionale;

b) istituisce ed aggiorna una banca dati sugli impianti di tartufaie realizzate con il contributo pubblico, anche al fine di un monitoraggio sui risultati e sulle produzioni degli impianti stessi;

c) esprime parere di congruità fra vocazionalità dell'area e materiale vivaistico proposto in fase di presentazione del progetto di tartufaia cofinanziato;

d) opera, anche sulla base di convenzioni con istituzioni, enti ed associazioni, in particolare con quelli già esistenti sul territorio regionale per lo sviluppo e la tipicizzazione della tartuficoltura regionale;

e) promuove attività di ricerca e di studio nel settore della micorizzazione del materiale vivaistico, insieme ad altre strutture idonee presenti sul territorio regionale;

f) promuove attività di difesa ambientale per proteggere e valorizzare i terreni a vocazione tartufigena e realizza azioni volte alla difesa e alla valorizzazione del tartufo e dei territori di produzione;

g) diffonde la cultura del tartufo predisponendo materiali promozionali ed informativi nonché promuovendo intese con le diverse regioni italiane ed estere a vocazione tartufigena;

h) promuove accordi tra i vari soggetti della filiera del tartufo al fine di accorciare la filiera stessa e di valorizzare la tipicità del prodotto laziale.

3. Il centro si avvale di un Comitato tecnico-consultivo, di seguito denominato comitato, composto da rappresentanti dei comuni e delle comunità montane dei territori regionali a vocazione tartufigena e da rappresentanti delle strutture scientifiche esistenti nella regione.

4. La Giunta regionale, con propria deliberazione, individua la sede, le funzioni e la composizione del comitato. La partecipazione alle sedute del comitato è a titolo gratuito (5).

---

(5) Articolo aggiunto dall'*art. 4, comma 2, L.R. 13 febbraio 2009, n. 1*.

Art. 8

Divieti temporanei.

1. Fermo restando quanto stabilito al precedente articolo 4, terzo comma, le comunità montane, possono vietare per periodi determinati la raccolta dei tartufi nei territori di competenza nei quali vi sia possibilità di alterare i fattori che

permettono la riproduzione del tartufo; per i comuni non rientranti nell'ambito territoriale delle comunità montane i provvedimenti di divieto vengono adottati dai sindaci dei comuni interessati.

2. Gli enti competenti delimitano i confini dei territori di cui al precedente comma mediante apposite tabelle poste con le modalità previste dal precedente articolo 3 e con la scritta «Divieto di raccolta dei tartufi».

Art. 9
Raccolta sul demanio regionale.

1. La ricerca e la raccolta dei tartufi nei terreni del demanio regionale è autorizzata dalla Giunta regionale.

2. L'autorizzazione è concessa, per un numero limitato di permessi di raccolta, alle associazioni ed alle cooperative che si impegnino a rilasciare permessi nominativi e per l'intero periodo annuale di raccolta ai propri soci di disagiate condizioni economiche per i quali la raccolta dei tartufi costituisca integrazione del reddito familiare e che abbiano ottenuto l'autorizzazione di cui al precedente articolo 6.

Art. 10
Zone geografiche di raccolta.

1. La Giunta regionale entro un anno dalla data di entrata in vigore della presente legge, individuerà le zone geografiche di raccolta delle specie di tartufi di cui all'articolo 2 della presente legge.

2. La delimitazione delle zone di cui al comma precedente sarà stabilita con provvedimento della Giunta regionale, sentite le amministrazioni provinciali e le comunità montane, su proposta dell'Assessore regionale all'agricoltura, foreste, caccia e pesca.

Art. 11
Vendita dei tartufi freschi.

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 ed impurità.

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

3. I tartufi interi devono essere venduti separatamente, senza tare e materie estranee, distinti per specie e varietà.

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

5. Sui tartufi freschi interi, in pezzi od in tritume, esposti al pubblico per la vendita, deve essere indicato, su apposito cartoncino a stampa, il nome comune e, tra parentesi, quello scientifico, in latino, di ciascuna specie e varietà, secondo la denominazione ufficiale riportata nell'articolo 2 della presente legge, nonché la zona geografica di raccolta.

Art. 12
Lavorazione.

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 ed agricoltura, nel settore delle industrie produttrici di conserve alimentari e soltanto per le specie indicate nell'allegato 2;

b) dai consorzi indicati dal precedente articolo 3, ultimo comma;

c) da cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo.

2. Per la realizzazione e la gestione degli impianti di lavorazione i consorzi di cui alla precedente lettera b) nonché le cooperative di cui alla precedente lettera c), con priorità per quelli operanti nelle zone geografiche di raccolta di cui all'articolo 10 della presente legge, possono accedere ai contributi e/o benefici previsti dalla normativa vigente per le strutture di lavorazione e commercializzazione di prodotti agro - alimentari.

Art. 13
Classificazione dei tartufi conservati.

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

Art. 14
Vendita dei tartufi conservati.

1. I tartufi conservati sono posti in vendita in recipienti ermeticamente chiusi, muniti di etichetta recante:

a) il nome della ditta che li ha confezionati;

b) la località ove ha sede lo stabilimento;

c) il nome del tartufo in latino ed in italiano secondo la denominazione indicata nel precedente articolo 2;

d) la zona geografica di raccolta, attenendosi alla specificazione contenuta nell'articolo 11, ultimo comma, della presente legge;

e) la classificazione di cui al precedente articolo 13;

f) il peso in grammi dei tartufi sgocciolati, nonché l'indicazione di «pelati» quando i tartufi siano stati liberati dalla scorza e dalle sostanze eventualmente aggiunte secondo quanto stabilito al successivo articolo 15.

Art. 15
Confezionamento.

1. I tartufi conservati sono confezionati con aggiunta di acqua e sale o soltanto di sale, restando facoltativa l'aggiunta di vino, liquore od 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 quelle citate, od 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.

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

5. 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, Tuber brumale e Tuber moschatum, e giallastro più o meno scuro nel Tuber magnatum, Tuber aestivum e Tuber 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 la classificazione indicate nella etichetta.

Art. 16
Divieti.

1. È in ogni caso vietato:

a) la ricerca e/o la raccolta dei tartufi per periodi di divieto;

b) la ricerca e/o la raccolta senza l'ausilio del cane a tal fine addestrato o con ausiliari diversi da esso o senza idoneo attrezzo (vanghetta o vanghella) o senza l'autorizzazione prescritta, fatti salvi i casi di esenzione espressamente previsti dalla presente legge;

c) la raccolta, il consumo ed il commercio da freschi dei tartufi appartenenti a specie diverse da quelle indicate nell'articolo 2 della presente legge;

d) la ricerca e/o la raccolta dei tartufi durante le ore notturne da un'ora dopo il tramonto ad un'ora prima dell'alba;

e) la raccolta dei tartufi immaturi od avariati;

f) la ricerca e/o la raccolta dei tartufi nelle zone riservate a norma del precedente articolo 3 da parte di raccoglitori non aventi diritto;

g) la ricerca e/o la raccolta dei tartufi nelle aree rimboschite, per un periodo di quindici anni;

h) la ricerca e/o la raccolta dei tartufi nelle zone vietate a norma del precedente articolo 8;

i) la ricerca e/o la raccolta dei tartufi nei terreni del demanio regionale senza l'autorizzazione di cui all'articolo 9 della presente legge;

l) la lavorazione andante del terreno nel periodo di raccolta dei tartufi;

m) l'apertura di buche in soprannumero, la non riempitura delle buche aperte nella raccolta e la riempitura con immissione di materiali qualitativamente diversi dalla terra prima rimossa;

n) il commercio dei tartufi freschi fuori del periodo di raccolta;

o) la vendita al mercato pubblico dei tartufi senza l'osservanza delle norme prescritte;

p) la messa in commercio dei tartufi conservati senza l'osservanza delle norme prescritte salvo che il fatto non costituisca reato a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale.

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

Art. 17

Vigilanza.

1. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è affidata agli agenti del corpo forestale dello Stato.

2. Sono inoltre incaricati di far rispettare la presente legge le guardie venatorie provinciali, gli organi di polizia locale urbana e rurale, 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.

3. Gli agenti giurati debbono possedere i requisiti determinati dall'articolo 138 del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza approvato con *regio decreto 18 giugno 1931, n. 773* e prestato giuramento davanti al prefetto.

4. Per la verbalizzazione delle infrazioni alle disposizioni contenute nella presente legge e per l'irrogazione delle sanzioni di cui al successivo articolo 18 si applicano le norme vigenti in materia di disciplina delle sanzioni amministrative di competenza regionale.

Art. 18

Sanzioni amministrative e pecuniarie.

1. Ogni violazione delle norme contenute nella presente legge, fermo restando l'obbligo della denuncia all'autorità giudiziaria per i reati previsti dal codice penale ogni qualvolta ne ricorrano gli estremi, fatta salva ed impregiudicata ogni altra sanzione prevista dalle leggi vigenti e dalla normativa concernente la disciplina igienica della produzione e alla vendita delle sostanze alimentari, comporta oltre alla confisca del prodotto raccolto lavorato o commercializzato, le seguenti sanzioni e provvedimenti amministrativi:

a) la sanzione amministrativa da L. 50.000 a L. 500.000 per chi esercita:

1) la ricerca e/o la raccolta dei tartufi in periodi di divieto;

2) la ricerca e/o la raccolta senza l'ausilio del cane a tal fine addestrato o con ausiliari diversi da esso o senza idoneo attrezzo (vanghetta o vanghella);

3) la ricerca e/o la raccolta senza l'autorizzazione prescritta;

4) la raccolta, il consumo ed il commercio da freschi dei tartufi appartenenti a specie diverse da quelle indicate nell'articolo, 2 della presente legge;

5) la ricerca e/o la raccolta dei tartufi durante le ore notturne da un'ora dopo il tramonto ad un'ora prima dell'alba;

6) la ricerca e/o la raccolta dei tartufi nelle zone riservate a norma del precedente articolo 3;

7) la ricerca e/o la raccolta dei tartufi nelle aree rimboschite, per un periodo di quindici anni da quello di rimboschimento;

8) la ricerca e/o la raccolta dei tartufi nelle zone vietate a norma del precedente articolo 8;

9) la ricerca e/o la raccolta dei tartufi nei terreni del demanio regionale senza l'autorizzazione di cui all'articolo 9 della presente legge;

10) il commercio dei tartufi freschi fuori del periodo di raccolta.

In caso di recidiva in una qualsiasi delle violazioni di cui alla presente lettera a), si applica la sanzione amministrativa da lire 100.000 a lire 1 milione e la sospensione della autorizzazione alla raccolta per un anno, in caso di ulteriore recidiva la sanzione da lire 500.000 a lire 5 milioni e la revoca definitiva del tesserino di idoneità.

Le sanzioni di cui alla presente lettera a), punti 2) e 2,), non si applicano ai soggetti di cui al precedente articolo 5, ultimo comma, e per i casi in esso contemplati;

b) la sanzione amministrativa da lire 100.000 a lire 1 milione per chi:

1) esercita la lavorazione andante del terreno nel periodo di raccolta dei tartufi, per decara di terreno lavorato;

2) effettua l'apertura di buche in soprannumero o non effettua la riempitura delle buche aperte nella raccolta ovvero effettua la riempitura con materiali diversi dalla terra precedentemente estratta, per ogni cinque buche o frazione di cinque aperte e non riempite a regola d'arte;

c) la sanzione amministrativa da L. 100.000 a L. 200.000 chi:

1) effettua la raccolta dei tartufi immaturi od avariati;

2) supera il limite giornaliero fissato dal precedente articolo 5, salvo nel caso previsto dal sesto comma del medesimo articolo e per ogni 500 grammi o frazione di 500 grammi di eccedenza di prodotto raccolta.

In caso di recidiva nelle violazioni di cui alla presente lettera c), si applica la sanzione amministrativa da L. 200.000 a L. 500.000 ed in caso di ulteriore recidiva la sanzione amministrativa da L. 500.000 a lire 1 milione;

d) la sanzione amministrativa da L. 100.000 a lire 1 milione per chi esercita:

1) la vendita dei tartufi al mercato pubblico senza l'osservanza delle norme prescritte;

2) la messa in commercio dei tartufi conservati senza l'osservanza delle norme prescritte salvo che il fatto non costituisca reato a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale.

In caso di recidiva nelle violazioni di cui alla presente lettera d), si applica la sanzione amministrativa da L. 200.000 a lire 2 milioni ed in caso di ulteriore recidiva la sanzione amministrativa da L. 500.000 a lire 5 milioni;

e) la sanzione amministrativa di L. 5.000 per ogni tabella per chi contravviene alle disposizioni in materia di tabellazione di cui al precedente articolo 3, sesto e settimo comma;

f) la sanzione amministrativa da L. 50.000 a L. 100.000 per chi viola le disposizioni della presente legge non espressamente richiamate nel presente articolo;

g) la sanzione amministrativa di L. 5.000 a piantina per chi contravviene alle disposizioni di cui al precedente articolo 3, terzo comma.

2. Per coloro che esercitano la ricerca e/o la raccolta dei tartufi senza aver versato la tassa annuale di concessione regionale si applicano le sanzioni previste dalla vigente normativa regionale in materia di tributi e di tasse sulle concessioni regionali.

3. Nel caso di recidiva in violazioni sanzionate in misura diversa, si applica la sanzione maggiore.

4. 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 sessanta giorni dalla contestazione personale o, se questa non vi sia stata, dalla notificazione.

5. Detta oblazione è esclusa nei casi in cui non è consentita dalle norme penali.

6. Delle sanzioni comminate viene apposta annotazione sintetica sul tesserino di idoneità personale.

7. La convalida annuale del tesserino di idoneità viene denegata per un anno a colui che nei due anni precedenti si è reso responsabile di più di cinque violazioni alle norme della presente legge.

8. In caso di successiva recidiva negli stessi termini il tesserino di idoneità viene definitivamente revocato con decreto del Presidente della Giunta regionale e ritirato.

Art. 19
Tassa di concessione regionale annuale.

1. Per il rilascio e per la convalida annuale del tesserino di idoneità viene istituita, ai sensi dell'*articolo 3 della legge 16 maggio 1970, n. 281* e dell'*articolo 17 della legge 16 dicembre 1985, n. 752* una tassa di concessione regionale annuale nella misura di L. 18.000. La tariffa annessa alla *L.R. 2 maggio 1980, n. 30*, è integrata con la tassa di cui al presente articolo.

2. Il versamento della predetta tassa viene effettuato in modo ordinario sul conto corrente postale intestato alla tesoreria della Regione Lazio, prima del rilascio del tesserino di idoneità ed entro il 31 gennaio dell'anno di convalida cui si riferisce.

3. La tassa di concessione di cui sopra non si applica ai raccoglitori di tartufi su fondi di loro proprietà o, comunque, da essi condotti, ne ai raccoglitori che, consorziati ai sensi del precedente articolo 3, ultimo comma, esercitino la raccolta sui fondi di altri appartenenti al medesimo consorzio.

Art. 20
Disposizioni finanziarie.

1. I proventi della tassa di concessione regionale annuale di cui al precedente articolo 19 e le somme introitate con le sanzioni amministrative delle violazioni della presente legge costituiscono, a norma degli *articoli 16 e 117 della legge 16 dicembre 1985, n. 752* mezzi finanziari necessari per realizzare i fini della legge medesima.

2. Nello stato di previsione dell'entrata del bilancio regionale è istituito apposito capitolo con la seguente denominazione «Proventi della tassa di concessione regionale per l'autorizzazione alla raccolta di tartufi».

Art. 21
Rinvio a norme nazionali.

1. Per tutto quanto non previsto dalla presente legge si applicano le norme della *legge 16 dicembre 1985, n. 752*, nonché le norme, in materia di lavorazione e commercializzazione dei tartufi della *legge 30 aprile 1962, n. 283* e relativo regolamento di esecuzione.

Allegato 1

Caratteristiche botaniche ed organolettiche delle specie commerciabili

1) Tuber magnatum Pico, detto tartufo bianco (od 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 vivo, con venature chiare fini e numerose che scompaiono con la cottura.

Ha spore ellittiche od arrotondate, largamente reticolate od 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 (od 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 var. moschatum De Ferry, detto volgarmente tartufo moscato:

Ha peridio o scorza nera con piccole verruche molto basse e gleba o polpa scura con larghe vene bianche; è di grossezza mai superiore ad un uovo.

Ha spore aculeate non alveolate spesso in numero di cinque per asco.

Emana un forte profumo ed 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.

Emana debole profumo.

Matura da giugno a novembre.

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

Ha peridio o scorza verrucosa di colore 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 settembre 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 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.

Emana poco profumo.

Matura da gennaio a tutto marzo.

7) Tuber Borchii Vit. 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 ramose.

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 mascrosprorum Vitt., detto volgarmente tartufo nero liscio:

Ha peridio o scorza quasi liscia con verruche depresse, di colore bruno - rossastro e glabe bruna tendente al purpureo con venature larghe numerose e chiare brumescenti all'aria.

Ha spore ellittiche, irregolarmente reticolate ed alveolate riunite in aschi peduncolati 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 (od 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 laberintiformi che scompaiono con la cottura.

Allegato 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, 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, colore più o meno chiaro	Interi, senza rotture o scalfitture.
Prima scelta (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt. Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore abbastanza scuro.	Interi, ma irregolari.
	Tuber moschatum De Ferry. Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore grigio.	Interi, ma irregolari.
	Tuber magnatum Pico. Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, di colore più o meno chiaro.	Interi.
Seconda scelta (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt., polpa più o meno soda di colore grigio scuro	Interi irregolari e un poco scortecciati o scalfiti.
	Tuber brumale Vitt., 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.
Terza scelta (lavati o pelati)	Tuber mesentericum Vitt.	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 per cento in peso di altre specie ammesse.
Tritume di tartufo	Tuber melanosporum Vitt., Tuber brumale Vitt., 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.
Pelatura 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 ed il 5 per cento di altre specie.