2.6.56 - L. 16 dicembre 1985, n. 752.
Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo.

Settore: **Normativa nazionale**
Materia: **2. Agricoltura**
Capitolo: **2.6 prodotti agricoli e colture**
Data: **16/12/1985**
Numero: **752**

Sommario

Art. 1. Le regioni, in attuazione dell'art. 1 della legge 22 luglio 1975, n. 382, nonchè del disposto di cui agli articoli 66 e 69 del decreto del Presidente della Repubblica 24 [...]

Art. 2. I tartufi destinati al consumo da freschi devono appartenere ad uno dei seguenti generi e specie, rimanendo vietato il commercio di qualsiasi altro tipo

Art. 3. La raccolta dei tartufi è libera nei boschi e nei terreni non coltivati

Art. 4. 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 [...]

Art. 5. Per praticare la raccolta del tartufo, il raccoglitore deve sottoporsi ad un esame per l'accertamento della sua idoneità

Art. 6. Le regioni provvedono a disciplinare la tutela e la valorizzazione del patrimonio tartufigeno pubblico

Art. 7. 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

Art. 8. La lavorazione del tartufo, per la conservazione e la successiva vendita, può essere effettuata

Art. 9. 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 [...]

Art. 10. I tartufi conservati sono classificati come nell'allegato 2, che fa parte integrante della presente legge

Art. 11. I tartufi conservati sono confezionati con aggiunta di acqua e sale o soltanto di sale, restando facoltativa l'aggiunta di vino, liquore o acquavite, la cui presenza [...]

Art. 12. Il peso netto indicato nella confezione deve corrispondere a quello dei tartufi sgocciolati con una tolleranza massima del 5 per cento

Art. 13. Il contenuto dei barattoli e flaconi deve presentare le seguenti caratteristiche

Art. 14. E' vietato porre in commercio tartufi conservati in recipienti senza etichetta, o immaturi, o non sani, o non ben puliti, o di specie diversa da quelle indicate [...]

Art. 15. La vigilanza sull'applicazione della presente legge è affidata agli agenti del Corpo forestale dello Stato

Art. 16. 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 [...]

Art. 17. Le regioni, per conseguire i mezzi finanziari necessari per realizzare i fini previsti dalla presente legge e da quelle regionali in materia, sono autorizzate ad [...]

Art. 18. Ogni violazione delle norme della presente legge, fermo restando l'obbligo della denunzia all'autorità giudiziaria per i reati previsti dal codice penale ogni qualvolta [...]

Art. 19. Le regioni, entro un anno dalla entrata in vigore della presente legge, devono adeguare la propria legislazione in materia

Art. 20. La legge 17 luglio 1970, n. 568, è abrogata

---

§ 2.6.56 - L. 16 dicembre 1985, n. 752.

Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo.

(G.U. 21 dicembre 1985, n. 300).

Art. 1.

Le regioni, in attuazione dell'art. 1 della legge 22 luglio 1975, n. 382, nonchè del disposto di cui agli articoli 66 e 69 del decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616, provvedono a disciplinare con propria legge la raccolta, la coltivazione e la commercializzazione dei tartufi freschi o conservati nel rispetto dei princìpi fondamentali e dei criteri stabiliti dalla presente legge.

Sono fatte salve le competenze che nella suddetta materia hanno le regioni a statuto speciale e le province autonome di Trento e di Bolzano.

E' fatta, altresì, salva la vigente normativa di carattere generale concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283, e relativo regolamento di esecuzione.

Art. 2.

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 uncinatum Chatin, detto volgarmente tartufo uncinato [1];

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

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

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

9) Tuber mesentericum Vitt., detto volgarmente tartufo nero ordinario.

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

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 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.

La raccolta dei tartufi è libera nei boschi e nei terreni non coltivati.

Hanno diritto di proprietà sui tartufi prodotti nelle tartufaie coltivate o controllate tutti coloro che le conducano; tale diritto di proprietà si estende a tutti i tartufi, di qualunque specie essi siano, purchè vengano apposte apposite tabelle delimitanti le tartufaie stesse.

Le tabelle 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".

Le regioni, su richiesta di coloro che ne hanno titolo, rilasciano le attestazioni di riconoscimento delle tartufaie controllate o coltivate.

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

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.

Art. 4.

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 nonchè per l'impianto di nuove tartufaie.

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

I consorzi possono usufruire dei contributi e dei mutui previsti per i singoli conduttori di tartufaie. Le tabelle sia nei fondi singoli che in quelli consorziati non sono sottoposte a tassa di registro.

Art. 5.

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

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

Le regioni sono pertanto tenute ad emanare norme in merito al rilascio, a seguito del sopracitato esame, di apposito tesserino di idoneità con cui si autorizza a praticare la ricerca e la raccolta del tartufo.

Sul tesserino devono essere riportate le generalità e la fotografia.

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

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

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

Non sono soggetti agli obblighi di cui ai precedenti commi i raccoglitori di tartufi su fondi di loro proprietà.

E' in ogni caso vietato:

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

b) la raccolta dei tartufi immaturi;

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

d) la ricerca e la raccolta del tartufo durante le ore notturne da un'ora dopo il tramonto ad un'ora prima dell'alba, salve le diverse disposizioni regionali in relazione ad usanze locali.

Art. 6.

Le regioni provvedono a disciplinare la tutela e la valorizzazione del patrimonio tartufigeno pubblico.

Le regioni provvedono, inoltre, ad emanare, entro sei mesi dalla entrata in vigore della presente legge, norme per la disciplina degli orari, dei calendari e delle modalità di raccolta e per la vigilanza.

La raccolta è consentita normalmente 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 uncinatum, dal 1° ottobre al 31 dicembre [2];

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.

Le regioni possono provvedere, con apposita ordinanza, a variare il calendario di raccolta sentito il parere di centri di ricerca specializzati di cui all'art. 2.

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

Art. 7.

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.

I tartufi interi devono essere tenuti separati dai tartufi spezzati.

I "pezzi" ed 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 centimentri 0,5 di diametro e "tritume" quelle di dimensione inferiore.

Sui tartufi freschi interi, in pezzi o in tritume, esposti al pubblico per la vendita, deve essere indicato, su apposito cartoncino a stampa, il nome latino e italiano di ciascuna specie e varietà, secondo la denominazione ufficiale riportata nell'art. 2, e la zona geografica di raccolta. La delimitazione della zona deve essere stabilita con provvedimento dell'amministrazione regionale, sentite le amministrazioni provinciali.

Art. 8.

La lavorazione del tartufo, per la conservazione e la successiva vendita, può essere effettuata:

1) dalle ditte iscritte alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, nel settore delle industrie produttrici di conserve alimentari, e soltanto per le specie indicate nell'allegato 2;

2) dai consorzi indicati nell'art. 4;

3) da cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo.

Art. 9.

I tartufi conservati sono posti in vendita in recipienti ermeticamente chiusi, muniti di etichetta portante il nome della ditta che li ha confezionati, la località ove ha sede lo stabilimento, il nome del tartufo in latino e in italiano secondo la denominazione indicata nell'art. 2 ed attenendosi alla specificazione contenuta nell'ultimo comma dell'art. 7, la classifica e il peso netto in grammi dei tartufi sgocciolati, nonchè l'indicazione di "pelati" quando i tartufi sono stati liberati dalla scorza.

Art. 10.

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

Art. 11.

I tartufi conservati sono confezionati con aggiunta di acqua e sale o soltanto di sale, restando facoltativa l'aggiunta di vino, liquore o acquavite, la cui presenza deve essere denunciata nella etichetta, e debbono essere sottoposti a sterilizzazione a circa 120 gradi centigradi per il tempo necessario in rapporto al formato dei contenitori.

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

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

Art. 12.

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

Art. 13.

Il contenuto dei barattoli e flaconi deve presentare le seguenti caratteristiche:

a) liquido di governo o di copertura limpido, di colore scuro nel Tuber melanosporum, brumale, moschatum, e giallastro più o meno scuro nel Tuber magnatum, aestivum, uncinatum, esentericum [3];

b) profumo gradevole e sapore appetitoso tipico della specie;

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

d) esatta corrispondenza con la specie e classifica indicate nell'etichetta.

Art. 14.

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

Art. 15.

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

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 e associazioni che abbiano per fine istituzionale la protezione della natura e la salvaguardia dell'ambiente.

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

Art. 16.

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.

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

Le regioni, per le somme introitate dalle violazioni della presente legge, istituiranno apposito capitolo di bilancio.

Art. 17.

Le regioni, per conseguire i mezzi finanziari necessari per realizzare i fini previsti dalla presente legge e da quelle regionali in materia, sono autorizzate ad istituire una tassa di concessione regionale annuale, ai sensi dell'art. 3 della legge 16 maggio 1970, n. 281, per il rilascio dell'abilitazione di cui all'art. 5. Il versamento sarà effettuato in modo ordinario sul conto corrente postale intestato alla tesoreria della regione.

La tassa di concessione di cui sopra non si applica ai raccoglitori di tartufi su fondi di loro proprietà o, comunque, da essi condotti, nè ai raccoglitori che, consorziati ai sensi dell'art. 4, esercitino la raccolta sui fondi di altri appartenenti al medesimo consorzio.

Art. 18.

Ogni violazione delle norme della presente legge, fermo restando l'obbligo della denunzia all'autorità giudiziaria per i reati previsti dal codice penale ogni qualvolta ne ricorrano gli estremi, comporta la confisca del prodotto ed è punita con sanzione amministrativa e pecuniaria.

La legge regionale determina misure e modalità delle sanzioni amministrative e pecuniarie per ciascuna delle seguenti violazioni:

a) la raccolta in periodo di divieto o senza ausilio del cane addestrato o senza attrezzo idoneo o senza il tesserino prescritto;

b) la lavorazione andante del terreno e 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;

c) la raccolta nelle aree rimboschite per un periodo di anni quindici;

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

e) la raccolta di tartufi immaturi;

f) la raccolta dei tartufi durante le ore notturne;

g) il commercio dei tartufi freschi fuori dal periodo di raccolta;

h) la messa in commercio di tartufi conservati senza l'osservanza delle norme prescritte salvo che il fatto non costituisca delitto a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale;

i) la raccolta di tartufi nelle zone riservate ai sensi degli articoli 3 e 4.

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. 19.

Le regioni, entro un anno dalla entrata in vigore della presente legge, devono adeguare la propria legislazione in materia.

Art. 20.

La legge 17 luglio 1970, n. 568, è abrogata.

Allegato 1

Caratteristiche botaniche e organolettiche delle specie commerciabili

1) Tuber magnatum Pico, detto volgarmente tartufo bianco (o anche tartufo bianco del Piemonte o di Alba e tartufo bianco di Acqualagna).

Ha peridio o scorza non verrucosa ma liscia, di colore giallo chiaro o verdicchio, e gleba o polpa dal marrone al nocciola più o meno tenue, talvolta sfumata di rosso 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 ottobre a fine dicembre.

2) Tuber melanosporum Vitt., detto volgarmente tartufo nero pregiato (o anche tartufo nero di Norcia o di Spoleto).

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

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

Emana un delicato profumo molto gradevole.

Matura da metà novembre a metà marzo.

3) Tuber brumale 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 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.

Emana debole profumo.

Matura da giugno a novembre.

5) Tuber uncinatum Chatin, detto volgarmente tartufo uncinato o tartufo nero di Fragno.

Ha peridio o scorza verrucosa di colore nero, con verruche poco sviluppate, e gleba o polpa di 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.

Emana un profumo gradevole.

Matura da settembre a novembre [4].

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 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 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 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 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 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 (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 laberintiformi 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

Classificazione dei tartufi conservati [5]

Classifica	Specie e caratteri essenziali	Aspetto
Super extra (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt. Tartufi ben maturi, polpa soda, colore nero	Interi, rotondeggianti regolari, di colore uniforme
	Tuber moschatum De Ferry Tartufi ben maturi, polpa soda e scura	Interi, rotondeggianti regolari, di colore uniforme
	Tuber magnatum Pico Tartufi ben maturi, polpa soda, marrone, nocciola, rosa o macchiata di rosso	Interi,senza rotture o scalfitture
Extra (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt. Tartufi maturi, polpa soda, di colore brunastro	Interi, ma leggermente irregolari
	Tuber moschatum De Ferry Tartufi maturi, polpa più o meno scura	Interi, ma leggermente irregolari
	Tuber magnatum Pico Tartufi maturi, polpa soda di colore più o meno chiaro	Interi,senza rotture o scalfitture
Prima scelta (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt. Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore abbastanza scuro	Interi, ma irregolari
	Tuber moschatum De Ferry Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore grigio	Interi, ma irregolari
	Tuber magnatum Pico Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, di colore più o meno chiaro	Interi
Seconda scelta (lavati o pelati)	Tuber melanosporum Vitt. Polpa più o meno soda di colore grigio scuro	Interi, irregolari e un poco scortecciati o sclafiti
	Tuber brumale Vitt. e tuber moschatum De Ferry Polpa più o meno soda di colore relativamente chiaro	Interi, irregolari e un poco scortecciati o sclafiti
	Tuber magnatum Pico Polpa più o meno soda anche molto chiara	Interi, irregolari e un poco scortecciati o sclafiti
Terza scelta (lavati o pelati)	Tuber mesentericum Vitt. tuber Vitt., tuber uncinatum Chatin e tuber macrosporum 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% 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., tuber uncinatum Chatin, tuber anacrosporum 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, tuber uncinatum Chatin, tuber anacrosporum Vitt.	Bucce di tartufo con massimo del 30% in peso di trituma e il 5% di altre specie

---

[1] Numero così sostituito dall'art. 1 della L. 17 maggio 1991, n. 162.

[2] Numero così sostituito dall'art. 1 della L. 17 maggio 1991, n. 162.

[3] Lettera così sostituita dall'art. 1 della L. 17 maggio 1991, n. 162.

[4] Numero così sostituito dall'art. 1 della L. 17 maggio 1991, n. 162.

[5] Allegato così modificato dall'art. 1 della L. 17 maggio 1991, n. 162