



**LEGGE 16 dicembre 1985, n. 752 (G.U. n.300 del 21.12.1985)**

**Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo.** (testo coordinato con successive modificazioni ed integrazioni: leggi: 17 maggio 1991, n.162 – 30 dicembre 2004, n.311)

**LEGGE 16 dicembre 1985, n. 752 (G.U. n.300 del 21.12.1985)**

**Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo.** (testo coordinato con successive modificazioni ed integrazioni: leggi: 17 maggio 1991, n.162 – 30 dicembre 2004, n.311)

**Art. 1.**

Le regioni, in attuazione dell'articolo 1 della legge 22 luglio 1975, n. 382, nonché 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 principi 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.

È 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.**

(come modificato dall'art.1-L.n.162/1991)

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;
- 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 macrosporium 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 tartufoie coltivate o controllate tutti coloro che le conducano; tale diritto di proprietà si estende a tutti i tartufi, di qualunque specie essi siano, purché vengano apposte apposite tabelle delimitanti le tartufoie 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 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 tartufoie controllate o coltivate.

Per tartufoie controllate si intendono le tartufoie naturali migliorate ed incrementate con la messa a dimora di un congruo numero di piante tartufigene; si intendono invece per tartufoie 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 nonché per l'impianto di nuove tartufoie.

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 tartufoie. 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 diverse disposizioni regionali in relazione ad usanze locali.

**Art. 6.**

(come modificato dall'art.1-L.n.162/1991)

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 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.

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

È 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 centimetri 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'articolo 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'articolo 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 nello articolo 2 ed attenendosi alla specificazione contenuta nell'ultimo comma dell'articolo 7, la classifica e il peso netto in grammi dei tartufi sgocciolati, nonché 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, purché 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.

È 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.

(come modificato dall'art. 1-L.n.162/1991)

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*, *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 classifica indicate nell'etichetta.

#### Art. 14.

È 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'articolo 2, o di qualità o caratteristiche diverse da quelle indicate nell'etichetta o nella corrispondente classifica riportata nell'allegato 2, annesso alla presente legge.

#### Legge 30 dicembre 2004, n.311 – Art.1

109. I soggetti che nell'esercizio di impresa si rendono acquirenti di tartufi da raccoglitori dilettanti od occasionali non muniti di partita IVA sono tenuti ad emettere auto-fattura con le modalità e nei termini di cui all'articolo 21 del decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n.633, e successive modificazioni. In deroga all'articolo 21, comma 2, lettera a), del decreto del Presidente della Repubblica 26 ottobre 1972, n.633, e successive modificazioni, i soggetti acquirenti di cui al primo periodo omettono l'indicazione nell'autofattura delle generalità del cedente e sono tenuti a versare all'erario, senza diritto di detrazione, gli importi dell'IVA relativi alle autofatture emesse nei termini di legge. La cessione di tartufo non obbliga il cedente raccoglitore dilettante od occasionale non munito di partita IVA ad alcun obbligo contabile. I cessionari sono obbligati a comunicare annualmente alle regioni di appartenenza la quantità del prodotto commercializzato e la provenienza territoriale dello stesso, sulla base delle risultanze contabili. I cessionari sono obbligati a certificare al momento della vendita la provenienza del prodotto, la data di raccolta e quella di commercializzazione.

#### 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'articolo 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'articolo 3 della legge 16 maggio 1970, n. 281, per il rilascio dell'abilitazione di cui all'articolo 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, né ai raccoglitori che, consorziati ai sensi dell'articolo 4, esercitano la raccolta sui fondi di altri appartenenti al medesimo consorzio.

#### Art. 18.

Ogni violazione delle norme della presente legge, fermo restando l'obbligo della denuncia 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.

~~~~~

#### Annesso A (come modificato dall'art. 1-L.n. 162/1991)

#### **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 dal colore nocciola scuro al cioccolato, con numerose venature ramificate chiare.

Ha spore ellittiche, con reticolo ben pronunciato, ampiamente alveolate riunite in asco in numero fino a cinque, che presentano papille lunghe e ricurve ad uncino.

Emana un profumo gradevole.

Matura da settembre a dicembre".

6) *Tuber brumale* Vitt., detto volgarmente Tartufo Nero d'inverno o Trifola Nera.

Ha peridio o scorza rosso scuro che diviene nera a maturazione, con verruche piramidate e gleba o polpa grigio-nerastra debolmente violacea, con venature bianche ben marcate che scompaiono con la cottura assumendo tutta la polpa un colore cioccolato più o meno scuro.

Ha spore ovali brune, traslucide a maturità, aculeate non alveolate, riunite in aschi nel numero di 4-6 e talvolta anche meno, più piccole di quelle del *tuber melanosporum* e meno scure.

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 violaceobruno con venature numerose e ramosi.

Ha spore leggermente ellittiche regolarmente alveolate o reticolate a piccole maglie riunite in aschi fino a 4.

Emana un profumo tendente un pò all'odore dell'aglio.

Matura da metà gennaio a metà aprile.

8) *Tuber macrosporum* Vitt., detto volgarmente Tartufo Nero Liscio.

Ha peridio o scorza quasi liscia con verruche depresse, di colore bruno rossastro e gleba bruna tendente al porpureo con venature larghe numerose e chiare brunescenti all'aria.

Ha spore ellittiche, irregolarmente reticolate e alveolate riunite in aschi pedunculati in numero di 1-3.

Emana un gradevole profumo agliaceo piuttosto forte.

Matura da agosto ad ottobre.

9) *Tuber mesentericum* Vitt., detto volgarmente Tartufo Nero Ordinario (o anche Tartufo Nero di Bagnoli).

Ha peridio o scorza nera con verruche più piccole del tartufo d'estate, gleba o polpa di colore giallastro o grigio-bruno con vene chiare 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.

**Annesso B** (come modificato dall'art. 1-L.n. 162/1991)

**Allegato 2 Classificazione dei tartufi conservati**

Classifica

Super extra (lavati o pelati)

Specie e caratteri essenziali

*Tuber melanosporum* Vitt.

Tartufi ben maturi, polpa soda, colore nero

Aspetto - Interi, rotondeggianti regolari, di colore uniforme

Classifica

Super extra (lavati o pelati)

Specie e caratteri essenziali

*Tuber moschatum* de ferry

Tartufi ben maturi, polpa soda e scura

Aspetto - Interi, rotondeggianti regolari, di colore uniforme

Classifica

Super extra (lavati o pelati)

Specie e caratteri essenziali

*Tuber magnatum* Pico

Tartufi ben maturi, polpa soda, marrone, nocciola, rosa o macchiata di rosso

Aspetto - Interi, senza rotture o scalfitture

Classifica

Extra (lavati o pelati)

Specie e caratteri essenziali

*Tuber melanosporum* Vitt.

Tartufi maturi, polpa soda, di colore bruno

Aspetto - Interi, ma leggermente irregolari

Classifica

Extra (lavati o pelati)

Specie e caratteri essenziali

*Tuber moschatum* de ferry

Tartufi maturi, polpa più o meno scura

Aspetto - Interi, ma leggermente irregolari

Classifica

Extra (lavati o pelati)

Specie e caratteri essenziali

*Tuber magnatum* Pico

Tartufi maturi, polpa soda di colore più o meno chiaro

Aspetto - Interi, senza rotture o scalfitture

Classifica

Prima scelta (lavati o pelati)

Specie e caratteri essenziali

*Tuber melanosporum* Vitt.

Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore abbastanza scuro

Aspetto - Interi, ma irregolari

Classifica

Prima scelta (lavati o pelati)

Specie e caratteri essenziali

*Tuber moschatum* De ferry

Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, colore grigio

Aspetto - Interi, ma irregolari

Classifica

Prima scelta (lavati o pelati)

Specie e caratteri essenziali

*Tuber magnatum* Pico

Tartufi maturi, polpa abbastanza soda, di colore più o meno chiaro

Aspetto - Interi

Classifica

Seconda scelta (lavati o pelati)

Specie e caratteri essenziali

*Tuber melanosporum* Vitt.

Polpa più o meno soda di colore grigio scuro

Aspetto - Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti

Classifica

Seconda scelta (lavati o pelati)

Specie e caratteri essenziali

*Tuber brumale* Vitt. e *Tuber moschatum* De Ferry

Polpa più o meno soda di colore relativamente chiaro

Aspetto - Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti

Classifica

Seconda scelta (lavati o pelati)

Specie e caratteri essenziali

*Tuber magnatum* Pico

Polpa più o meno soda anche molto chiara

Aspetto - Interi, irregolari e un poco scortecciati o scalfiti

Classifica

Terza scelta (lavati o pelati)

Specie e caratteri essenziali

*Tuber mesentericum* Vitt.

Aspetto - Interi

Classifica

Pezzi di tartufo

Specie e caratteri essenziali

*Tuber melanosporum* Vitt., *Tuber brumale* Vitt., *Tuber moschatum* De Ferry, *Tuber magnatum* Pico, *Tuber aestivum* Vitt., *tuber uncinatum* Chatin, *tuber macrosporum* Vitt. e *Tuber mesentericum* Vitt.

Aspetto - Pezzi di tartufo di spessore superiore a cm. 0,5 di diametro; ciascuna specie con tolleranza del 3% in peso di altre specie ammesse

Classifica

Tritume di tartufo

Specie e caratteri essenziali

*Tuber melanosporum* Vitt., *Tuber brumale* Vitt., *Tuber moschatum* De Ferry, *Tuber magnatum* Pico, *Tuber aestivum* Vitt., *tuber uncinatum* Chatin, *tuber macrosporum* Vitt., e *Tuber mesentericum* Vitt.

Aspetto - Pezzi di tartufo di spessore anche inferiore a cm. 0,5; ciascuna specie con tolleranza dell'8% in peso di altre specie ammesse

Classifica

Pelatura di tartufi

Specie e caratteri essenziali

*Tuber melanosporum* Vitt., *Tuber brumale* Vitt., *Tuber moschatum* De Ferry

Aspetto - Bucce di tartufo con massimo del 30% in peso di tritume e il 5% di altre specie.