

LEGGI E DECRETI PRESIDENZIALI

DECRETO PRESIDENZIALE 7 maggio 2024, n. 21.

Regolamento di attuazione dell'articolo 7 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, concernente le norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei Tartufi freschi o conservati – tutela degli ecosistemi tartufigeni.

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE

VISTO lo Statuto della Regione Siciliana;

VISTO il D.Lgs.P.Reg. 28 febbraio 1979, n. 70 e successive modifiche ed integrazioni, che approva il testo unico delle leggi sull'ordinamento del governo e dell'Amministrazione della Regione Siciliana;

VISTA la legge regionale 15 maggio 2000, n. 10 e successive modificazioni;

VISTA la legge regionale 16 dicembre 2008, n. 19;

VISTO il D.P. Reg. 5 aprile 2022, n. 9. Regolamento di attuazione del Titolo II della legge regionale 16 dicembre 2008, n. 19. Rimodulazione degli assetti organizzativi dei Dipartimenti regionali ai sensi all'articolo 13, comma 3, della legge regionale 17 marzo 2016, n. 3;

VISTA la legge quadro 16 dicembre 1985, n. 752;

VISTO il Decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n. 376;

VISTO il Decreto del Ministero della Sanità 29 novembre 1996, n. 686;

VISTO il Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio;

VISTO il Regolamento (UE) 25 ottobre 2011, n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio;

VISTO il Decreto dell'Assessore regionale per la Sanità 9 novembre 1999;

VISTO il Decreto dell'Assessore regionale per la Salute del 3 gennaio 2017;

VISTA la legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35 ed in particolare l'articolo 7, ai sensi del quale: *“Entro centoventi giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge con decreto del Presidente della Regione, previa delibera della Giunta regionale, sentita la*

competente Commissione legislativa dell'Assemblea regionale siciliana, è approvato, ai sensi dell'articolo 12 dello Statuto della Regione, il regolamento di attuazione della presente legge (...)";

- VISTE** le note 31 marzo 2023, n. 2538/Gab; 3 maggio 2023, n. 3411/Gab e 18 maggio 2023, n. 3913/Gab, 13 giugno 2023, n. 4572/Gab e 26 giugno 2023, n. 4943/Gab, con le quali lo schema di regolamento, come modificato e integrato, è stato trasmesso, dall'Assessore regionale per l'agricoltura, lo sviluppo rurale e la pesca mediterranea, per la relativa condivisione, agli Assessorati competenti per legge;
- VISTO** il parere reso dall'Ufficio legislativo e legale della Presidenza della Regione Siciliana prot. n. 8725/362.4 del 27 aprile 2023, sullo schema di Regolamento proposto dall'Assessore regionale per l'agricoltura, lo sviluppo rurale e la pesca mediterranea;
- VISTO** il parere n. 00385/2023 del 3 agosto 2023, reso dal Consiglio di Giustizia Amministrativa per la Regione Siciliana, Sezione Consultiva, nell'adunanza del 18 luglio 2023;
- VISTA** la Deliberazione della Giunta Regionale n. 412 del 26 ottobre 2023, con la quale, su proposta dell'Assessore regionale per l'agricoltura, lo sviluppo rurale e la pesca mediterranea, è stata apprezzata la citata proposta;
- VISTO** il parere favorevole espresso dalla competente III Commissione legislativa-ARS nella seduta n. 51 del 24 gennaio 2024 – “apprezzamento” n. 29/III;
- VISTA** la Deliberazione della Giunta Regionale n. 112 del 21 marzo 2024, con cui è approvata la citata proposta di schema di regolamento, su proposta dell'Assessore regionale per l'agricoltura, lo sviluppo rurale e la pesca mediterranea, di concerto con l'Assessore regionale per la salute e con l'Assessore regionale per il territorio e l'ambiente;

Emana il seguente regolamento:

Art. 1.

(Finalità ed oggetto del regolamento)

1. Il presente regolamento dà attuazione alla legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, di seguito denominata “legge regionale”, a norma dell'articolo 7 della medesima legge.

Art. 2.

(Criteri e indirizzi operativi per il rilascio delle attestazioni di riconoscimento delle tartufaie controllate o coltivate)

1. Le tartufaie controllate o coltivate, di cui all'articolo 3 della legge regionale, sono soggette a riconoscimento, ai sensi dell'articolo 18 della stessa legge regionale, secondo le procedure definite dal presente regolamento. Il riconoscimento della tartufaia costituisce il diritto di raccolta riservata dei tartufi ivi presenti.

2. I soggetti aventi titolo, interessati al riconoscimento delle tartufaie, presentano istanza al Dipartimento regionale dell'ambiente. Il richiedente, oltre ad indicare le proprie generalità, allega all'istanza un apposito progetto esecutivo contenente la seguente documentazione:

per le tartufaie controllate:

- a) documentazione comprovante il titolo di proprietà o, comunque, la legittimazione alla conduzione del terreno;
- b) planimetria particellare recante l'esatta individuazione dell'area per la quale è richiesto il riconoscimento;
- c) copia conforme dell'estratto di mappa e partita delle particelle d'intervento;
- d) relazione tecnica, redatta e firmata da professionista abilitato, che descrive le caratteristiche agronomiche dei terreni da qualificare come tartufaie controllate, dei soprassuoli e delle aree confinanti;
- e) piano culturale di miglioramento e conservazione della tartufaia coltivata di cui all'articolo 4;
- f) certificazione di micorizzazione da parte di un laboratorio pubblico o privato delle piante utilizzate per l'incremento boschivo;
- g) impegno al rispetto dell'attuazione di quanto contenuto nel progetto e delle eventuali prescrizioni imposte in sede istruttoria.

per le tartufaie coltivate:

- a) documentazione comprovante il titolo di proprietà, o, comunque, la legittimazione alla conduzione del terreno;
- b) planimetria particellare recante l'esatta individuazione dell'area per la quale è richiesto il riconoscimento;
- c) copia conforme dell'estratto di mappa e partita delle particelle d'intervento;
- d) relazione tecnica conforme ai criteri ed alle prescrizioni di cui all'articolo 5 del presente regolamento;
- e) piano culturale di coltivazione della tartufaia;
- f) certificazione di micorizzazione da parte di un laboratorio pubblico o privato delle piante utilizzate per l'impianto della tartufaia;
- g) dichiarazione dalla quale risulti l'eventuale beneficio di aiuti, a qualsiasi titolo, per gli investimenti eventualmente già realizzati;
- h) impegno al rispetto dell'attuazione di quanto contenuto nel progetto e delle eventuali prescrizioni imposte in sede istruttoria.

- 3. Gli elaborati tecnici da allegare alle istanze di cui al comma 2, sono redatti e firmati da professionista iscritto all'albo dei dottori agronomi e dei dottori forestali e/o all'albo dei periti agrari ed agrotecnici.
- 4. Il riconoscimento delle tartufaie controllate ovvero coltivate è rilasciato dal Dipartimento regionale dell'ambiente.
- 5. Il Dipartimento regionale dell'ambiente effettua l'istruttoria sull'istanza procedendo alla verifica della documentazione presentata e alla rispondenza della stessa alla normativa vigente.
- 6. Entro sessanta giorni dalla richiesta, il Dipartimento regionale dell'ambiente comunica al richiedente la decisione sull'istanza. In caso di approvazione, il medesimo Dipartimento autorizza l'inizio dei lavori da ultimare in un periodo massimo di ventiquattro mesi. Su istanza dell'interessato, il Dipartimento Regionale dell'ambiente, entro trenta giorni dal termine dei lavori, verificata la rispondenza degli stessi al progetto presentato ed alle eventuali prescrizioni imposte, rilascia l'attestazione di riconoscimento della tartufaia.
- 7. La validità del riconoscimento delle tartufaie è di dieci anni ed è rinnovabile. Il Dipartimento regionale dell'ambiente effettua controlli almeno biennali sulla buona conduzione delle tartufaie, controllate o coltivate. Il Dipartimento regionale dell'ambiente, ha facoltà di revocare con decreto dirigenziale il riconoscimento delle stesse a seguito all'accertamento della mancata esecuzione o

conformità degli interventi, di cui agli articoli 3 e 4. Alla revoca consegue l'obbligo di rimozione delle tabelle di delimitazione delle tartufaie, entro trenta giorni dalla comunicazione del provvedimento.

8. Il Dipartimento regionale dell'agricoltura sulla base dei riconoscimenti effettuati, istituisce gli albi regionali delle tartufaie controllate o coltivate riconosciute, conformemente alle indicazioni degli articoli 3 e 4 della legge regionale.
9. Possono presentare istanza per il riconoscimento di tartufaie controllate ovvero coltivate anche i consorzi volontari per la difesa del tartufo di cui all'articolo 8, commi 1 e 2, della legge regionale.
10. In sede di verifica dei lavori effettuati dal richiedente per il riconoscimento, il Dipartimento regionale dell'ambiente può avvalersi della collaborazione tecnica dei competenti Uffici periferici provinciali del Comando Corpo forestale e del Dipartimento regionale sviluppo rurale e territoriale.

Art. 3.

(Prescrizioni tecniche per il riconoscimento delle tartufaie controllate)

1. Il riconoscimento delle tartufaie controllate è rilasciato previa verifica degli impegni del titolare o conduttore ad effettuare gli interventi previsti dal piano colturale presentato e di quelli eventualmente prescritti in istruttoria.
2. All'interno del piano colturale per il riconoscimento delle tartufaie controllate possono essere previste due tipologie di interventi:
 - a) gli interventi cosiddetti "di miglioramento" che comprendono anche la manutenzione degli impianti esistenti;
 - b) l'incremento arboreo della tartufaia naturale con altre piante tartufigene.

Sono considerati "miglioramenti" le seguenti operazioni:

- a) decespugliamento;
 - b) diradamento selettivo delle piante arboree, ad esempio in presenza di vegetazione troppo fitta;
 - c) avviamento ad alto fusto del bosco governato a ceduo mediante il rilascio di matricine e delle specie simboni, favorendo la rinnovazione naturale per seme. Il progetto di conversione deve risultare nel prescritto piano di coltura e conservazione, dopo l'approvazione da parte dell'Autorità Forestale;
 - d) eliminazione della vegetazione infestante;
 - e) sfoltimento in caso di densità vegetazionale eccessiva;
 - f) drenaggio e governo delle acque superficiali;
 - g) irrigazioni di soccorso nei pressi delle piante;
 - h) sarchiatura annuale superficiale del terreno;
 - i) potatura delle piante simboni;
 - l) pacciamatura, con prodotti naturali, parziale o totale sulle superfici coltivate, da eseguirsi durante il periodo estivo;
 - m) messa in opera, nei terreni declivi, di graticciate o di muretti a secco in prossimità delle piante per prevenire l'innesto di fenomeni erosivi superficiali;
 - n) messa in opera o ripristino recinzione.
3. Gli interventi di miglioramento sono eseguiti a regola d'arte e ripetuti nei tempi previsti dal piano colturale ovvero come prescritti dagli organi istruttori.
 4. L'incremento arboreo della tartufaia naturale, al fine del suo riconoscimento come tartufaia controllata, è effettuato mediante la messa a dimora di piante micorizzate pari al venti per cento di quelle esistenti sulla superficie dell'impianto. L'inserimento di nuove piante non deve danneggiare in alcun modo la tartufaia naturale già presente. La specie della pianta simboni e la specie di tartufo micorizzato sono scelte prioritariamente in funzione di quelle già presenti nella stessa area tartufigena.

5. Il numero di piante da porre a dimora è determinato in relazione alla natura del terreno, alle sue potenzialità produttive e al tipo di vegetazione boschiva presente.

Art. 4.

(Prescrizioni tecniche per la costituzione di nuove tartufoie)

1. La costituzione di tartufoie coltivate, di cui all'articolo 3, comma 1, lett. c) della legge regionale, avviene attraverso la realizzazione di nuovi impianti arborei con l'utilizzo esclusivo di piante tartufigene autoctone preventivamente micorrizzate con tartufo autoctono.
2. Le tartufoie coltivate sono impiantate in terreni idonei, fatte salve le diverse specificità ambientali e le diverse esigenze delle specie tartufigole.
3. Il riconoscimento delle tartufoie coltivate è rilasciato previa verifica degli impegni del titolare o conduttore ad effettuare gli interventi previsti dal piano colturale presentato e di quelli eventualmente prescritti in istruttoria.
4. La relazione tecnica, allegata al piano colturale ed all'istanza di cui all'articolo 3, comma 3, del presente regolamento riporta:
 - a) la descrizione dell'ambiente pedoclimatico del sito, coltura attuale, vegetazione circostante, eventuale presenza nelle aree circostanti di tartufi;
 - b) la specie di tartufo che si intende coltivare, la specie botanica delle piante simbionti che si intende utilizzare, il numero di piante (con indicazione delle diverse combinazioni micorriziche se le specie simbionti sono più di una), il sesto d'impianto, l'indicazione del vivaio di provenienza. E' fondamentale che la scelta delle specie, quella tartufigola e quella della pianta simbionte, sia determinata sulla base delle caratteristiche pedoclimatiche del sito prescelto.
 - c) tecniche colturali per l'impianto e quelle relative la conduzione della tartufoia.
5. Il Dipartimento regionale dell'agricoltura, entro un anno dalla data di ultimazione dell'impianto della tartufoia coltivata, effettua il collaudo per accertare che lo stesso sia conforme all'istanza presentata e risponde alle prescrizioni eventualmente impartite.
6. Il collaudatore può richiedere allo scopo l'esibizione di ogni opportuna documentazione e certificazione. Se dall'esito del collaudo risulta che l'impianto, pur non essendo allo stato idoneo può diventarlo, con idonee modifiche, il Dipartimento regionale dell'agricoltura assegna un termine per regolarizzare la piantagione, decorso il quale, previa ogni ulteriore verifica, adotta i provvedimenti del caso.
7. I conduttori delle tartufoie coltivate realizzate prima dell'entrata in vigore della legge regionale possono presentare istanza per il riconoscimento al Dipartimento regionale dell'ambiente.

Art. 5.

(Piante Tartufigene)

1. Le piante tartufigene da mettere a dimora per l'incremento della tartufoia naturale (tartufoia controllata) e per la costituzione di nuova tartufoia (tartufoia coltivata) sono garantite a mezzo di certificazione rilasciata da laboratori di ricerca universitaria o altri laboratori autorizzati dalla Regione che attestino in particolare: l'idonea ed avvenuta micorrizzazione, con tartufo proveniente da piante autoctone, la specie della pianta simbionte e la specie di tartufo utilizzata.
2. Il Dipartimento regionale dell'agricoltura può disporre in qualsiasi momento controlli a campione sulle piante poste a dimora per verificarne lo stato di micorrizzazione.
3. Il Dipartimento regionale dell'agricoltura, tramite il servizio fitosanitario dell'Assessorato regionale dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea, approva un disciplinare di produzione in cui sono stabiliti i parametri tecnici per l'intero processo produttivo delle piante micorrizzate con tartufi appartenenti alla specie del genere *tuber*. Il disciplinare deve

stabilire i requisiti tecnici delle strutture e delle attrezzature utilizzate nelle diverse fasi di produzione delle piantine micorrizzate con tartufo, e le modalità di compilazione del registro del materiale per l'inoculazione e del registro delle piante certificate, e definire i requisiti di idoneità delle piante ai fini della certificazione.

4. Il controllo del grado di micorizzazione delle piante inoculate con tartufo e la loro attestazione rimane di competenza dei laboratori di ricerca universitari o altri laboratori autorizzati dalla regione.
5. I vivai forestali regionali possono provvedere alla produzione di piante tartufigene idonee alla realizzazione delle tartufaie controllate o coltivate, secondo gli indirizzi tecnico-produttivi impartiti dai competenti uffici regionali; tali produzioni vivaistiche sono assoggettate ai controlli di cui al comma 4.

Art. 6.

(Tabellazione delle tartufaie controllate e coltivate riconosciute)

1. I possessori e i conduttori delle tartufaie controllate ovvero coltivate regolarmente riconosciute, a norma dell'articolo 2, possono esporre tabelle, non soggette a tasse di registro, che delimitano le tartufaie stesse.
2. 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 viste 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".
3. Se le tartufaie appartengono a consorzi volontari per la difesa del tartufo, le tabelle sono poste ai limiti del comprensorio consorziato.
4. I privati non possono apporre tabelle negli alvei, nel piano e nelle scarpe degli argini di fiumi, torrenti, rivi, scolatoi pubblici di proprietà demaniale, anche se confinanti con i terreni da essi condotti.

Art. 7.

(Tesserino per la cerca e la raccolta di tartufi e tassa di concessione regionale)

1. L'autorizzazione alla cerca, raccolta e commercializzazione dei tartufi è documentata dal possesso, da parte dei cercatori, del tesserino di idoneità alla cerca e alla raccolta dei tartufi, amatoriale o professionale, conseguibile a seguito di superamento dell'esame di idoneità, previo espletamento di appositi corsi, nel rispetto delle prescrizioni di cui all'articolo 13 della legge regionale e del versamento della tassa di concessione regionale di cui all'articolo 14, lett. a) e b) della stessa legge regionale.
2. La domanda di ammissione all'esame deve essere redatta in carta resa legale (con apposizione di marca da bollo) indirizzata al Dipartimento regionale dell'agricoltura, all'indirizzo PEC istituzionale.
3. Alla domanda devono essere allegate:
 - a) n. 2 fotografie formato tesserino a colori uguali e recenti;
 - b) fotocopia (fronte e retro) di un documento di riconoscimento in corso di validità.
4. Il candidato viene convocato a sostenere l'esame di idoneità entro 60 giorni dalla domanda.
5. La prova d'esame si svolge presso le sedi provinciali delle Associazioni/Enti che organizzano i corsi di cui al comma 1, previa convocazione dei candidati tramite mezzo postale o Posta Elettronica Certificata (PEC) 10 giorni prima della data di esame.
6. La commissione di esame, per ciascuna sede provinciale, è nominata dal Presidente dell'Associazione/Ente che ha organizzato il corso di formazione di cui al comma 1, ed è composta dal Presidente della medesima Associazione/Ente, dal micologo docente del corso di riferimento, da un dirigente e/o funzionario del Dipartimento regionale dell'agricoltura e da un

dirigente e/o funzionario dell'Azienda sanitaria provinciale competente per territorio ove si è svolto il corso.

7. L'esame consiste in una prova scritta cui possono partecipare un numero massimo di venti candidati, ai quali sono consegnate, previo sorteggio, n. 20 differenti schede contenenti, ciascuna, un questionario con n. 25 quesiti a risposta multipla.
8. I quesiti comprendono n. 5 domande sui principi della tartuficoltura, n. 5 domande relative alla biologia del tartufo e n. 15 domande relative agli aspetti normativi di carattere regionale e nazionale, relativi alla raccolta del tartufo, ai principi della legislazione alimentare, ivi incluse le nozioni generali di tracciabilità e sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, alla salvaguardia della salute e del benessere del cane da tartufi.
9. Prima dell'inizio della prova scritta, la Commissione procede all'identificazione dei candidati, alla registrazione degli assenti e ad esporre le avvertenze per la corretta compilazione dei questionari e le norme comportamentali per lo svolgimento della prova, secondo quanto stabilito dal presente articolo.
10. Il tempo a disposizione dei candidati per lo svolgimento della prova scritta è di 60 minuti.
11. Il candidato deve compilare le proprie generalità, firmare il questionario nell'apposito spazio riservato, siglare ogni pagina del questionario e rispondere barrando con contrassegno a croce la risposta ritenuta corretta.
12. Il candidato ha la facoltà di correggere la risposta che ritiene errata mediante cerchiatura e indicazione a margine "NO" e contrassegnando a croce la risposta ritenuta corretta. La correzione può essere effettuata previa notifica alla Commissione.
13. Non è consentito correggere più di una risposta per domanda, mentre nessun limite di correzione è posto al numero di domande per le quali è possibile correggere la risposta.
14. Allo scadere del tempo previsto per la prova, i questionari sono ritirati dalla Commissione che procede all'apertura della busta contenente il "correttore".
15. La Commissione riporta su ciascun questionario le risposte errate con l'annotazione "X", indicando il numero complessivo dei quesiti errati nell'apposito spazio della scheda.
16. L'esame si intende superato se il candidato non commette più di n. 5 errori. Sono considerati errori anche le omesse risposte e la barratura di più risposte.
17. Il candidato che commette fra n. 6 e n. 8 errori nella prova scritta, ai fini del superamento dell'esame, deve sostenere una prova orale supplementare innanzi alla Commissione il giorno stesso, al termine della prova scritta e a seguito della verbalizzazione degli esiti della stessa.
18. Il candidato che commette n. 9 o più errori risulta non idoneo.
19. Al termine delle operazioni di correzione dei questionari, la Commissione comunica verbalmente l'esito della prova scritta ai candidati, i quali prendono atto dell'esito apponendo la propria firma sul *report* riepilogativo allegato al verbale di esame.
20. I candidati rimandati alla prova orale prendono atto dell'esito della stessa mediante sottoscrizione del suddetto *report* alla fine delle due prove.
21. Della seduta d'esame deve essere redatto apposito verbale riportante giorno, data, ora della sessione d'esame e il nominativo e la firma dei componenti della Commissione.
22. Al verbale sono allegati i seguenti documenti:
 - le schede compilate dai candidati;
 - il *report* riepilogativo con le risultanze puntuali dell'esame (idoneo/non idoneo/rimandato alla prova orale);
 - il "correttore" contenente il riepilogo di tutte le schede somministrate, la numerazione arbitraria dei quesiti della scheda, l'opzione a), b) o c) delle risposte corrette e la numerazione dei quesiti approvata.
23. I candidati risultati non idonei alla prova di esame, possono ripetere la prova stessa previa presentazione di una nuova richiesta seguendo la medesima procedura di cui al comma 2.
24. Il candidato assente per causa di malattia, ricovero e/o visita medica, o cause di forza maggiore debitamente certificati può sostenere l'esame senza ripresentare la domanda, nella prima sessione utile, previa convocazione.

25. Per ottenere il rilascio del tesserino, l'interessato fa pervenire agli uffici comunali delegati i seguenti documenti:
 - a) attestato di idoneità;
 - b) n. 2 foto formato tessera recenti;
 - c) copia del documento di riconoscimento in corso di validità;
 - d) prova del versamento dell'imposta di bollo;
 - f) ricevuta del versamento della tassa di concessione regionale di cui al comma 1.
26. Il tesserino ha validità quinquennale, ed è soggetto a rinnovo annuale, previo versamento della tassa di concessione regionale entro il 31 gennaio dell'anno di convalida a cui si riferisce, o successivamente nel corso dell'anno con l'aggiunta della sanzione ed interessi, il cui calcolo può essere effettuato attraverso le indicazioni riportate alla sezione tributi del sito del Dipartimento Regionale Agricoltura. La ricevuta comprovante l'avvenuto pagamento della tassa deve essere allegata al tesserino.
27. Il mancato versamento annuale della tassa di concessione regionale inibisce la cerca e la raccolta dei tartufi per l'anno di riferimento.
28. In caso di smarrimento o di furto, il titolare del tesserino è tenuto a presentare denuncia presso gli uffici delle preposte autorità di polizia giudiziaria. E' possibile richiedere il rilascio del duplicato del tesserino smarrito o rubato presentando domanda tramite l'apposito modulo scaricabile sul sito del Dipartimento regionale dell'agricoltura. La richiesta, deve essere inoltrata seguendo la procedura prevista per il primo rilascio. Il tesserino dovrà riportare lo stesso numero e data di rilascio dell'originale, la scritta evidente "DUPLICATO" e data di rilascio del duplicato.
29. Il tesserino non è più ritenuto valido qualora non siano più chiaramente rilevabili le generalità, il numero e/o la data di rilascio o sia deteriorata la fotografia del titolare. Per il rilascio del tesserino sostitutivo è necessario inoltrare richiesta tramite l'apposito modulo scaricabile sul sito del Dipartimento regionale dell'agricoltura seguendo la procedura prevista per il primo rilascio. Il tesserino sostitutivo dovrà riportare lo stesso numero e data di rilascio dell'originale. Al momento del ritiro è necessario consegnare una marca da bollo da € 16,00.
30. La revoca dell'attestato di idoneità, dell'abilitazione e dell'eventuale autorizzazione o l'impossibilità di ottenerle, ai sensi del comma 3 dell'articolo 22, della legge regionale, comporta la conseguenziale revoca o il mancato rilascio del tesserino.

Art. 8.

(Modalità e criteri per l'esercizio della cerca, raccolta dei tartufi)

1. La ricerca e la raccolta dei tartufi è libera nei boschi e nei terreni non coltivati.
2. La ricerca e la raccolta dei tartufi devono essere effettuate in modo da non arrecare danno alle tartufaie.
3. Le buche o le forate aperte per l'estrazione, devono essere subito dopo riempite con il medesimo terreno di scavo. E' fatto divieto lasciare aperte le buche.
4. È permesso per ogni raccoglitore il contemporaneo uso di due cani da ricerca di tartufi iscritti all'anagrafe canina. E' ammesso per l'addestramento l'uso di un cucciolo di età non superiore a sei mesi.

Art. 9.

(Conservazione e commercializzazione)

1. Il tartufo, una volta cavato e raccolto per finalità alimentari è un alimento e, dunque, diventa necessario adottare in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione (a partire dalla produzione primaria di un alimento fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale), tutti i comportamenti finalizzati a garantire un livello elevato di tutela della sicurezza alimentare.

2. L'esame sui tartufi spontanei e coltivati, ai fini del rilascio dell'attestato di commestibilità, è eseguito, secondo le normative vigenti e in conformità all'articolo 19, comma 3, della legge regionale, dagli ispettori micologi operanti presso i Dipartimenti di prevenzione della Aziende sanitarie provinciali e dagli ispettori micologi obbligati a partecipare ai corsi di aggiornamento periodici certificati, e iscritti all'albo nazionale e regionale. I richiedenti l'attestato di commestibilità sono tenuti a fornire agli ispettori micologi elementi utili per l'identificazione dell'origine e della provenienza della specie dei funghi ipogei.
3. Gli operatori devono, secondo le norme della legislazione dell'Unione europea, garantire la sicurezza alimentare e la tracciabilità in tutte le fasi della filiera. Pertanto anche le singole cessioni di tartufo devono essere accompagnate da una registrazione/documento di tracciabilità. La redazione di un documento di tracciabilità è essenziale perché sul raccoglitore, al pari di un agricoltore, ricade la responsabilità di caratterizzare il prodotto nel suo primo ingresso nella filiera. I dati minimi da trasmettere insieme al prodotto in occasione di ogni singola cessione di tartufo, sono: i dati identificativi di cedente e cessionario, la specie, la data di raccolta, il quantitativo ceduto e la zona di raccolta.
4. Gli operatori/conduttori delle tartufaie coltivate o controllate, già in possesso del riconoscimento di cui all'articolo 2, devono notificare la propria attività di impresa alimentare di produzione primaria allo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) competente per territorio, secondo quanto disciplinato dal Decreto dell'Assessore alla Salute del 3 gennaio 2017, concernente la registrazione degli operatori del settore alimentare (OSA – Master List 852), nonché per l'iscrizione nell'anagrafica dei produttori primari presso le Aziende Sanitarie Provinciali con l'integrazione del codice Ateco (01.13.20) e Master List di riferimento (000.500).
5. Le imprese alimentari di lavorazione e conservazione dei tartufi e dei prodotti a base di tartufo di cui all'articolo 25 della legge regionale, sono assoggettate alla registrazione di cui all'articolo 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari e ai requisiti di cui allegato 2 della stessa norma, quindi sottoposte a Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA), secondo quanto previsto dal Decreto dell'Assessore alla Salute del 03 gennaio 2017, concernente la registrazione degli operatori del settore alimentare (OSA – Master List 852).
6. 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 considerati "pezzi" le porzioni di tartufo di dimensione superiore a centimetri 0,5 di diametro e "tritume" quelle di dimensione inferiore. Il tritume può essere venduto soltanto per essere trasformato, in quanto il suo utilizzo allo stato fresco, trattandosi di un prodotto con elevate carica microbica non è idoneo per il consumo fresco.
7. Sui tartufi freschi interi o in pezzi, esposti al pubblico per la vendita, deve essere indicato, su apposito cartoncino a stampa, il nome latino e italiano di ciascuna specie e varietà, ed area di raccolta siciliano.
8. La lavorazione del tartufo, per la conservazione e la successiva vendita, può essere effettuata:
 - a) dalle ditte iscritte alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, nel settore delle industrie produttrici di conserve alimentari e soltanto per le specie indicate nell'allegato 2, della legge n. 752/85;
 - b) dai consorzi di cui all'articolo 8 della legge regionale;
 - c) da cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo.
9. I tartufi conservati sono posti in vendita in recipienti ermeticamente chiusi, muniti di etichetta portante la denominazione della ditta che li ha confezionati, la località ove ha sede lo stabilimento, il nome del tartufo in latino e in italiano secondo le indicazioni di cui all'articolo 19 della legge regionale e quant'altro disciplinato dal Regolamento CE 1169/2011 del Parlamento

europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

10. 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 riportata sulla 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 oltre a quelle citate, purché non nocive alla salute, o un diverso sistema di preparazione e conservazione, deve essere riportato sulla etichetta con termini appropriati e comprensibili. E' vietato in ogni caso l'uso di sostanze coloranti.
11. 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*, *brumale* e *moschatum*; giallastro più o meno scuro nel *Tuber magnatum*, *aestivum*, *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;
12. E' vietato porre in commercio tartufi: conservati in recipienti senza etichetta, immaturi, non sani, non ben puliti, di specie diversa da quelle indicate nell'articolo 2 della legge n. 752/85, di qualità o caratteristiche diverse da quelle indicate nell'etichetta.

Art. 10.

(Disposizioni finanziarie)

1. I proventi della tassa di concessione per il rilascio dei tesserini amatoriali e professionali di cui all'articolo 14, comma 2, lett. a) e b), della legge regionale, affluiscono in un apposito istituendo capitolo vincolato di entrata del bilancio regionale. Le predette entrate sono destinate alle iniziative, programmi ed interventi, per la valorizzazione del tartufo e della tartuficoltura in Sicilia, volti a favorire:
 - a) la conservazione e la diffusione delle produzioni autoctone del tartufo;
 - b) la tutela degli ecosistemi naturali delle aree vocate alla tartuficoltura;
 - c) la valorizzazione delle produzioni di qualità e di pregio anche nelle tartufaie controllate e coltivate;
 - d) la coltivazione nei vivai del territorio siciliano di piante idonee allo sviluppo della tartuficoltura e la produzione di piantine micorizzate;
 - e) la diffusione della tartuficoltura da reddito nelle aree vocate;
 - f) la diffusione e la promozione della conoscenza del tartufo siciliano in abbinamento al settore dell'enogastronomia, incentivando sinergie tra i due mondi anche attraverso strategie di sviluppo culturale e di marketing territoriale;
 - g) le potenzialità turistiche, culturali, commerciali ed ambientali legate alla raccolta e alla commercializzazione del tartufo, attraverso la promozione di manifestazioni fieristiche anche di richiamo sovra regionale e l'avvio di percorsi gastronomici dedicati;
 - h) il mantenimento delle capacità produttive nelle aree tartufigene.

Art. 11.*(Entrata in vigore del regolamento)*

1. Il presente regolamento è pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana ed entrerà in vigore il quindicesimo giorno successivo a quello della sua pubblicazione.
2. E' fatto obbligo, a chiunque spetti, di osservarlo e di farlo osservare.

Palermo, 7 maggio 2024.

*Assessore regionale per l'agricoltura, lo sviluppo rurale
e la pesca mediterranea ad interim - proponente*

SCHIFANI

*Assessore regionale
per la salute*

SCHIFANI

VOLO

*Assessore regionale
per il territorio e per l'ambiente*

PAGANA

Ammesso alla registrazione della Corte dei Conti il 3 giugno 2024, n. 3.

NOTE

Avvertenza:

Il testo delle note di seguito pubblicate è stato redatto ai sensi dell'art. 10, commi 2 e 3, del testo unico approvato con decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge modificate o alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi trascritti, secondo le relative fonti. Le modifiche sono evidenziate in corsivo.

Nota all'Epigrafe:

L'articolo 7 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante "Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.", così dispone:

“Regolamento di attuazione.

1. Entro centoventi giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge con decreto del Presidente della Regione, previa delibera della Giunta regionale, sentita la competente Commissione legislativa dell'Assemblea regionale siciliana, è approvato, ai sensi dell'articolo 12 dello Statuto della Regione, il regolamento di attuazione della presente legge nel quale sono definiti:

- a) le modalità e i criteri per l'esercizio della cerca e della raccolta dei tartufi;
- b) le modalità e i criteri per la lavorazione e la conservazione dei tartufi;
- c) le modalità di cerca e raccolta dei tartufi nell'ambito delle foreste demaniali;
- d) i contenuti e le modalità dell'esame di idoneità alla cerca e alla raccolta dei tartufi nonché i casi di revoca e sospensione della stessa;
- e) i criteri e le modalità della cerca del tartufo con l'ausilio di cani;
- f) i criteri per l'utilizzo delle somme di cui all'articolo 23;
- g) i criteri e le modalità per il riconoscimento degli ambiti riservati di cerca e raccolta e delle tartufaie così come classificate dalla presente legge;
- h) le caratteristiche delle tabelle di identificazione degli ambiti di cui alla lettera g);
- i) la modulazione delle sanzioni di cui all'articolo 22;
- j) ogni altra disposizione necessaria per dare esecuzione alla presente legge.”.

Note al Preambolo:

Il decreto legislativo del Presidente della Regione 28 febbraio 1979, n. 70, recante “Testo unico delle leggi sull'ordinamento del governo e dell'Amministrazione della Regione Siciliana.”, è pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Regione siciliana del 28 aprile 1979, n. 19.

La legge regionale 15 maggio 2000, n. 10, recante “Norme sulla dirigenza e sui rapporti di impiego e di lavoro alle dipendenze della Regione siciliana. Conferimento di funzioni e compiti agli enti locali. Istituzione dello Sportello unico per le attività produttive. Disposizioni in materia di protezione civile. Norme in materia di pensionamento.”, è pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Regione siciliana del 17 maggio 2000, n. 23.

La legge regionale 16 dicembre 2008, n. 19, recante “Norme per la riorganizzazione dei dipartimenti regionali. Ordinamento del Governo e dell'Amministrazione della Regione.”, è pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Regione siciliana del 24 dicembre 2008, n. 59, S.O.

Il D.P. Reg. 5 aprile 2022, n. 9, recante “Regolamento di attuazione del Titolo II della legge regionale 16 dicembre 2008, n. 19. Rimodulazione degli assetti organizzativi dei Dipartimenti regionali ai sensi all'articolo 13, comma 3, della legge regionale 17 marzo 2016, n. 3.”, è pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Regione siciliana dell'1 giugno 2022, n. 25.

La legge 16 dicembre 1985, n. 752, recante “Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo.”, è pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana del 21 dicembre 1985, n. 300.

Il decreto del Presidente della Repubblica 14 luglio 1995, n. 376, recante “Regolamento concernente la disciplina della raccolta e della commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati.”, è pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana dell’11 settembre 1995, n. 212.

Il decreto del Ministero della Sanità 29 novembre 1996, n. 686, recante “Regolamento concernente criteri e modalità per il rilascio dell’attestato di micologo.”, è pubblicato nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana del 15 gennaio 1997, n. 11.

Il Regolamento (CE) 29 aprile 2004, n. 852/2004, recante “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari.”, è pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell’Unione europea del 25 giugno 2004, n. L 226.

Il Regolamento (UE) 25 ottobre 2011, n. 1169/2011, recante “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (Testo rilevante ai fini del SEE)”, è pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell’Unione europea del 22 novembre 2011, n. L 304.

Per l’articolo 7 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante “Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.”, vedi nota all’Epigrafe.

Nota all’art. 1, comma 1:

Per l’articolo 7 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante “Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.”, pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Regione siciliana del 31 dicembre 2020, n. 67 Supplemento straordinario, vedi nota all’Epigrafe.

Nota all’art. 2, comma 1:

Gli articoli 3 e 18 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante “Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.”, così rispettivamente dispongono:

“Art. 3

Classificazione dei tartufi e delle tartufaie.

1. Ai fini della presente legge i tartufi sono classificati in:

- a) tartufi spontanei, provenienti dall’attività dei liberi cercatori;
- b) tartufi coltivati, provenienti dagli impianti tartufigeni realizzati con piante micorrizate certificate;
- c) tartufi provenienti dalle tartufaie naturali controllate.

2. Nel territorio regionale le tartufaie sono classificate secondo le seguenti tipologie:

- a) tartufaia naturale: per essa si intende qualsiasi formazione vegetale di origine naturale, ivi comprese le piante singole, che produce spontaneamente tartufi;
- b) tartufaia controllata: per essa si intende una tartufaia naturale su fondo privato, oggetto di miglioramenti mediante operazioni di incremento e lavorazioni agronomiche secondo quanto previsto dal regolamento di attuazione di cui all'articolo 7;
- c) tartufaia coltivata: per essa si intende un impianto specializzato, realizzato ex novo, con piante tartufigene, la cui micorrizzazione sia certificata, disposte con sesto regolare e sottoposte a cure colturali ricorrenti secondo quanto indicato dal regolamento di attuazione di cui all'articolo 7.

Art. 18

Riconoscimento delle tartufaie.

1. L'Assessorato regionale del territorio e dell'ambiente, secondo gli indirizzi previsti dal regolamento di attuazione di cui all'articolo 7, rilascia l'attestazione di denominazione di "tartufaia controllata o coltivata", imponendo l'obbligo di identificazione delle stesse mediante apposite tabelle poste su idonei pali di sostegno a un'altezza non inferiore a metri 2,5 dal suolo, lungo tutto il confine dell'area tartufigena e a distanza tale che da ogni cartello debba risultare visibile tanto il precedente quanto il successivo. Ogni cartello riporta ben visibile e in carattere stampatello la dicitura "Raccolta di tartufi riservata" e le altre specifiche disposizioni previste dal regolamento di attuazione di cui all'articolo 7.
2. Successivamente al riconoscimento di cui al comma 1, i proprietari dei relativi fondi possono riservarsi il diritto di cerca e raccolta dei tartufi.
3. La denominazione di tartufaia controllata o coltivata ha validità decennale ed è rinnovata su richiesta, secondo le indicazioni del regolamento di attuazione di cui all'articolo 7.
4. Il riconoscimento della denominazione di tartufaia controllata o coltivata è revocata dall'ente competente in seguito all'accertamento della mancata esecuzione o conformità degli interventi secondo quanto previsto dal regolamento di attuazione di cui all'articolo 7.
5. Alla revoca consegue l'obbligo della rimozione delle tabelle d'identificazione della tartufaia entro e non oltre i trenta giorni successivi alla comunicazione del provvedimento.”.

Note all'art. 2, comma 8:

Per l'articolo 3 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante “Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.”, vedi nota all'art. 2, comma 1.

L'articolo 4 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante “Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.”, così dispone:

“Disposizioni per le tartufaie controllate.

1. Per ottenere la denominazione di tartufaia controllata ai sensi dell'articolo 3 il fondo privato deve essere incrementato con l'inserimento di un numero di piante micorrizzate pari al 20 per cento di quelle esistenti sulla superficie dell'impianto, nei tempi e con le modalità previste dal regolamento di attuazione di cui all'articolo 7.
2. Ai conduttori di tartufaie controllate è fatto obbligo:
 - a) di non eseguire opere che possano danneggiare la tartufaia naturale esistente;

- b) di eseguire opere di contenimento delle specie vegetative infestanti, mediante periodici interventi di sfalci, decespugliamenti, potature o diradamenti, da effettuare con modalità funzionali a preservare le condizioni delle specie arboree simbiotiche alle specie di tartufo;
- c) di eseguire opere di drenaggio e di governo delle acque superficiali, al fine di evitare fenomeni di ristagno e di erosione dei terreni declivi.

3. La superficie massima di una tartufaia controllata non può superare i tre ettari. Tale limite di estensione è elevato a 15 ettari nel caso di fondi tra loro confinanti. Tra le tartufaie, anche non direttamente confinanti, deve essere garantita una fascia di libero accesso, non inferiore a cinquecento metri di larghezza, lungo tutto il confine della tartufaia stessa.”.

Nota all’art. 2, comma 9:

L’articolo 8 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante “Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.”, così dispone:

“Consorzi volontari, associazioni di tartuficoltori, associazioni di raccoglitori e cercatori di tartufo.

1. I consorzi volontari di cui all’articolo 4 della legge 16 dicembre 1985, n. 752 e successive modificazioni sono istituiti secondo le disposizioni del Codice civile.

2. I consorzi volontari e le associazioni dei tartuficoltori procedono alla tabellazione delle tartufaie controllate e coltivate del territorio di competenza, secondo le modalità previste dall’articolo 18.”.

Nota all’art. 4, comma 1:

Per l’articolo 3 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante “Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.”, vedi nota all’art. 2, comma 1.

Nota all’art. 7, comma 1:

Gli articoli 13 e 14 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante “Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.”, così rispettivamente dispongono:

“Art. 13

Attestato di idoneità alla cerca e alla raccolta dei tartufi.

1. L’attestato di idoneità alla cerca e alla raccolta dei tartufi è rilasciato dal Dipartimento regionale dell’agricoltura ai maggiori di anni quattordici previa frequentazione di appositi corsi e previo superamento di un esame volto a verificare le conoscenze dei candidati in merito ai principi della tartuficoltura, al contenuto della normativa regionale e nazionale relativa alla raccolta del tartufo, ai principi della legislazione alimentare, ivi incluse le nozioni generali di tracciabilità e sicurezza igienico-sanitaria degli alimenti, alla salvaguardia della salute e del benessere del cane da tartufi.

2. Con apposito decreto dell’Assessore regionale per l’agricoltura, lo sviluppo rurale e la pesca mediterranea, da emanarsi entro centoventi giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono determinati i contenuti minimi dei corsi di cui al comma 1.

3. L’attestato di idoneità di cui al comma 1, ai sensi dell’articolo 5 della legge 16 dicembre 1985, n. 752, ha validità sull’intero territorio nazionale, con esclusione delle tartufaie coltivate o controllate.

4. I corsi di cui al comma 1 sono organizzati dagli enti di ricerca, dagli enti locali, dalle associazioni micologiche, dalle associazioni naturalistiche aventi rilevanza nazionale o regionale o ambientaliste riconosciute senza fini di lucro, aventi sedi e operanti nel territorio regionale.

5. Gli attestati di idoneità già rilasciati alla data di entrata in vigore della presente legge mantengono validità previo pagamento della tassa regionale.

Art. 14

Tesserino per la cerca e la raccolta di tartufi.

1. L'Assessorato regionale dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea, anche mediante delega agli enti locali, rilascia il tesserino per la cerca e la raccolta dei tartufi previo versamento della tassa di concessione regionale.

2. Il tesserino è di due tipi:

a) amatoriale, che consente al titolare di raccogliere fino a 500 grammi al giorno di tartufo del gruppo "BIANCHI" e fino a 1.500 grammi al giorno di tartufo del gruppo "NERI", salvo un unico esemplare di maggiore peso. Per tale permesso la tassa di concessione regionale annuale ammonta ad euro cinquanta;

b) professionale, che consente al titolare di raccogliere fino a 1.200 grammi al giorno di tartufo del gruppo "BIANCHI" e fino a 4.000 grammi al giorno di tartufo del gruppo "NERI", salvo un unico esemplare di maggiore peso. Per tale permesso la tassa di concessione regionale annuale ammonta ad euro centocinquanta.”.

Nota all'art. 7, comma 30:

L'articolo 22 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante “Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.”, così dispone:

“Sanzioni.

1. La violazione delle norme della presente legge, fermo restando l'obbligo della denuncia all'autorità giudiziaria per i reati previsti dal codice penale, comporta la confisca del prodotto ed è punita con sanzione amministrativa pecuniaria.

2. Le sanzioni amministrative pecuniarie sono applicate per ciascuna delle seguenti violazioni delle norme in materia di cerca, raccolta, lavorazione, trasformazione e commercializzazione dei tartufi, nei limiti minimi e massimi indicati:

a) cerca e raccolta in periodo di divieto o senza attestato di idoneità, permesso o autorizzazione nei casi prescritti: da euro 516,00 a euro 2.582,00;

b) cerca e raccolta nelle aree rimboschite prima che sia trascorso un periodo di otto anni dalla messa a dimora delle piante: da euro 258,00 a euro 2.582,00;

c) cerca e raccolta durante le ore notturne, da un'ora dopo il tramonto a un'ora prima della levata del sole: da euro 258,00 a euro 2.582,00;

d) cerca e raccolta dei tartufi con modalità difformi da quelle previste dal regolamento di attuazione di cui all'articolo 7, compresa la raccolta di tartufi di diametro inferiore a 2 centimetri: da euro 52,00 a euro 2.582,00, in base alla modulazione definita dal regolamento di cui all'articolo 7 per il mancato rispetto delle diverse prescrizioni;

e) mancata chiusura a regola d'arte delle buche effettuate per cavare i tartufi: per ogni buca da euro 258,00 a euro 2.582,00;

f) cerca e raccolta di tartufi nelle zone riservate: da euro 516,00 a euro 2.582,00;

- g) mancata apposizione o mantenimento di tabelle di riserva nelle tartufaie non riconosciute come coltivate o controllate: da euro 516,00 a euro 5.170,00;
- h) commercio di tartufi freschi fuori del periodo di raccolta o appartenenti a specie non ammesse o senza il rispetto delle modalità prescritte dall'articolo 7 della legge 16 dicembre 1985, n. 752: da euro 2.582,00 a euro 10.340,00;
- i) lavorazione e commercio dei tartufi conservati da parte di soggetti diversi da quelli di cui all'articolo 8 della legge n. 752/1985: da euro 516,00 a euro 2.582,00;
- j) commercio dei tartufi conservati senza il rispetto delle modalità prescritte dagli articoli 9, 10, 11, 12, 13 e 14 della legge n. 752/1985, salvo che il fatto non costituisca reato a norma degli articoli 515 e 516 del codice penale: da euro 516,00 a euro 5.170,00;
- k) violazione del divieto di cui all'articolo 20, comma 1: da euro 2.000,00 ad euro 20.000,00.

3. Le violazioni di cui alle lettere a), b), c), d), e), f) e g) del comma 2 comportano la revoca da uno a due anni dell'attestato di idoneità dell'abilitazione e dell'eventuale autorizzazione o l'impossibilità di ottenerle per il medesimo periodo, nel caso in cui tali documenti non siano stati mai acquisiti. Nell'ipotesi di recidiva può disporsi la revoca definitiva dell'attestato di idoneità e dell'eventuale autorizzazione o il diniego permanente alla loro acquisizione.”.

Nota all'art. 9, comma 2:

L'articolo 19 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante “Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.”, così dispone:

“Norme particolari per la tutela e la valorizzazione dei tartufi.

1. La Giunta regionale, entro centoventi giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, provvede con apposita deliberazione:

- a) all'istituzione di un marchio di identità dei tartufi prodotti o raccolti nel territorio regionale;
- b) alla predisposizione di un sistema di certificazione e tracciabilità del prodotto raccolto nel territorio regionale.

2. All'atto della cessione il cercatore di tartufi deve essere in possesso di certificazione di commestibilità, in cui devono essere riportate:

- a) la specie e la relativa denominazione tassonomica;
- b) la zona e la data di raccolta;
- c) il numero e il peso complessivo degli esemplari raccolti.

3. L'esame per l'accertamento delle specie dei tartufi spontanei e coltivati (Certificato di commestibilità) è eseguito dagli ispettori micologici presso i dipartimenti di prevenzione delle Aziende sanitarie locali (ASP) e dai micologi iscritti all'albo nazionale e regionale, che sono obbligati a partecipare a corsi di aggiornamenti periodici certificati, da inserire, in seguito, a richiesta, in apposito registro. Il mantenimento dell'iscrizione all'albo regionale è subordinato alla partecipazione ai corsi di aggiornamento indetti dall'Assessorato competente, su proposta del Centro di ricerca per la valorizzazione del tartufo e della tartuficoltura in Sicilia.”.

Note all'art. 9, comma 5:

L'articolo 25 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante “Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.”, così dispone:

“Lavorazione e conservazione dei tartufi e dei prodotti a base di tartufo.

1. La lavorazione e la conservazione dei tartufi e dei prodotti a base di tartufo avviene nel rispetto della normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente in materia di sicurezza alimentare.
2. La lavorazione del tartufo per la conservazione e dei prodotti a base di o contenenti tartufo destinati al consumo può essere effettuata da:
 - a) ditte iscritte alla camera di commercio;
 - b) consorzi di produttori di tartufaie controllate e coltivate;
 - c) cooperative di conservazione e commercializzazione del tartufo.
3. I tartufi, o le parti di esso, oggetto di processo di conservazione sono vendute in confezioni chiuse con aggiunta di acqua e sale o soltanto di sale ed eventualmente vino, liquore o acquavite.
4. I contenitori sono sottoposti a sterilizzazione a 120°C.
5. È ammesso l'impiego di altre sostanze ovvero un diverso sistema di conservazione, consentito dalla normativa in materia di conservazione di prodotti destinati al consumo alimentare, purché indicato in etichetta.
6. L'etichettatura riporta le generalità del confezionatore, il nome del tartufo e la sua indicazione tassonomica, il peso netto del prodotto espresso in grammi di prodotto sgocciolato con tolleranza massima del 5 per cento, l'eventuale indicazione di "tartufi pelati", qualora siano stati liberati della scorza, la tipologia dell'eventuale liquido di governo.
7. I prodotti contenenti anche parzialmente il tartufo devono riportare sull'etichetta l'elenco della specie di Tuber presenti ed il peso in percentuale del prodotto fresco utilizzato.
8. I prodotti contenenti aromi di sintesi (bismetiltiometano o similari) non possono evocare in alcun modo in etichetta, fatti salvi gli ingredienti, il nome "tartufo" né attraverso diciture né attraverso immagini e devono riportare bene in vista la dicitura "prodotto contenente aromi", secondo quanto specificato nel regolamento di attuazione e come previsto dalla normativa statale ed europea.
9. Il contenuto dei barattoli e dei flaconi deve avere le seguenti caratteristiche: liquido di governo o di copertura, profumo gradevole, sapore appetitoso tipico della specie, assenza di terra, di sabbia, di vacui e di altre materie estranee.
10. È in ogni caso vietato l'uso di sostanze coloranti.”.

L'articolo 6 del Regolamento (CE) n. 852/2004, recante “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari.”, così dispone:

“Controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento.

1. Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti conformemente ad altre normative comunitarie applicabili o, in mancanza, conformemente alla legislazione nazionale.
2. In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.

Gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga

costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole, tra l'altro, qualsivoglia cambiamento significativo di attività nonché ogni chiusura di stabilimenti esistenti.

3. Tuttavia, gli operatori del settore alimentare provvedono affinché gli stabilimenti siano riconosciuti dall'autorità competente, successivamente ad almeno un'ispezione, se il riconoscimento è prescritto:

- a) a norma della legislazione nazionale dello Stato membro in cui lo stabilimento è situato;
- b) a norma del regolamento (CE) n. 853/2004; o
- c) da una decisione adottata dalla Commissione. Tale misura intesa a modificare elementi non essenziali del presente regolamento è adottata secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 14, paragrafo 3.

Lo Stato membro che impone il riconoscimento di taluni stabilimenti situati nel suo territorio a norma della legislazione nazionale, come previsto alla lettera a), comunica alla Commissione e agli altri Stati membri le pertinenti disposizioni nazionali.”.

Nota all'art. 9, comma 8, lett. a):

Per la legge 16 dicembre 1985, n. 752, recante “Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo.”, vedi note al Preambolo.

Nota all'art. 9, comma 8, lett. b):

Per l'articolo 8 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante “Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.”, vedi nota all'art. 2, comma 9.

Nota all'art. 9, comma 9:

Per il Regolamento (UE) 25 ottobre 2011, n. 1169/2011, recante “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (Testo rilevante ai fini del SEE)”, vedi note al Preambolo.

Nota all'art. 9, comma 12:

L'articolo 2 della legge 16 dicembre 1985, n. 752, recante “Normativa quadro in materia di raccolta, coltivazione e commercio dei tartufi freschi o conservati destinati al consumo.”, così dispone:

“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 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.”.

Nota all’art. 10, comma 1:

Per l’articolo 14 della legge regionale 29 dicembre 2020, n. 35, recante “Norme in materia di raccolta, coltivazione, commercio e tutela del consumo dei tartufi nella Regione siciliana.”, vedi nota all’art. 7, comma 1.

(2024.23.1157)02