



DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

TARTUFO TERRA DI SAN MARINO

ARTICOLO 1

La denominazione Tartufo “**Terra di San Marino**” è riservata esclusivamente al prodotto raccolto entro i confini amministrativi della Repubblica di San Marino che rispetta le condizioni ed i requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Il Tartufo “**Terra di San Marino**” è tutelato e valorizzato nell’ambito del marchio collettivo di cui al Consorzio Cooperativo “Terra di San Marino”.

ARTICOLO 2

Il presente disciplinare di produzione si propone di:

- Favorire e difendere la biodiversità degli ambienti a vocazione tartufigena attraverso la coltivazione dei tartufi con essenze forestali tartufigene autoctone
- Garantire buoni livelli qualitativi delle produzioni di tartufi coltivati e raccolti.
- Preservare e rispettare i cicli biologici naturali dei tartufi
- Promuovere il corretto utilizzo delle risorse naturali

Le piante tartufigene utilizzate per gli impianti di nuove tartufaie coltivate dovranno essere certificate ed esenti da fitopatie.



ARTICOLO 3

Le modalità di raccolta e coltivazione vanno attuate secondo i disposti della Legge 25 gennaio 1991 n. 9 “Disciplina della ricerca e della raccolta dei funghi” e successive modifiche.

Nelle tartufaie ed aree tartufigene non è ammesso l'utilizzo di prodotti fitosanitari né di fertilizzanti. E' vietato l'utilizzo di OGM.

Le specie di tartufi che si possono fregiare del marchio Terra di San Marino e destinati al consumo da freschi sono le seguenti:

Tuber magnatum Pico, detto volgarmente tartufo bianco pregiato

Tuber aestivum Vittad. forma *uncinatum* Chatin, detto volgarmente tartufo uncinato, scorzone autunnale

Tuber aestivum Vittad. forma *aestivum*, detto volgarmente tartufo nero d'estate o scorzone

Tuber melanosporum Vittad., detto volgarmente tartufo nero pregiato

Tuber brumale Vittad., forma *moschatum* De Ferry, detto volgarmente tartufo moscato

Tuber brumale Vittad. detto volgarmente tartufo nero d'inverno

Tuber mesentericum Vittad. detto volgarmente tartufo nero ordinario, mesenterico

Tuber macrosporum Vittad. detto volgarmente tartufo nero liscio, coticone

Tuber borchii Vittad. alias *Tuber albidum* Pico, detto volgarmente tartufo bianchetto, marzuolo



ARTICOLO 4

Il tartuficoltore che intende aderire al presente disciplinare Tartufo “**Terra di San Marino**” deve presentare richiesta su apposito modulo all’Associazione Tartufai e Tartuficoltori Sammarinesi, nel quale indicare la superficie destinata alla coltivazione, il numero di concessione rilasciato dalla Commissione Tecnica per il riconoscimento delle Tartufaie e la prevista produzione annuale.

Il tartufaio che intende aderire al presente disciplinare Tartufo “**Terra di San Marino**” deve presentare richiesta su apposito modulo all’Associazione Tartufai e Tartuficoltori Sammarinesi.

L’Associazione Tartufai e Tartuficoltori Sammarinesi dovrà trasmettere al Consorzio Terra di San Marino entro il 31 dicembre di ogni anno (antecedente alla raccolta) le richieste di adesione pervenute.

ARTICOLO 5

La raccolta del Tartufo “**Terra di San Marino**” può essere effettuata solo da cavaatori autorizzati iscritti nell’apposito elenco tenuto dall’Associazione Tartufai e Tartuficoltori Sammarinesi, elenco che l’Associazione dovrà trasmettere al Consorzio Terra di San Marino entro il 31 dicembre di ogni anno.

La **cerca, la raccolta e il commercio** dei tartufi freschi devono avvenire nel rispetto di quanto previsto agli artt.11 e 12 della Legge n. 9 del 25 gennaio 1991 e s.m.. Al fine di salvaguardare le aree tartufigene naturali e i processi produttivi ipogei dei miceli delle varie specie di tartufi presenti nel nostro territorio, il quantitativo massimo giornaliero per cercatore è fissato in **1,5 kg** di tartufo.

Qualora venga raccolto un solo esemplare di tartufo di peso superiore ad 1,5 kg, il quantitativo massimo è elevato al peso dello stesso.



ARTICOLO 6

Le caratteristiche del Tartufo “**Terra di San Marino**” **fresco** sono le seguenti:

- Rispondenza alla specie dichiarata
- Ben maturo e sano
- Libero da corpi estranei ed impurità, mediante interventi di spazzolatura e pulizia.

Per tartufo fresco si intende un prodotto raccolto da non più di 10 giorni e conservato in frigorifero in contenitore per alimenti foderato con carta per alimenti (assorbente o cartapaglia) ad una temperatura compresa fra 2 e 4 °C, comunque non inferiore a 0°C.

Il Tartufo “**Terra di San Marino**” è ricompreso nelle seguenti categorie.

- **Prima scelta:** tartufo di diametro uguale o superiore a 3 cm di forma regolare; sono ammesse solo piccole scalfitture superficiali.
- **Seconda scelta:** tartufo con diametro inferiore a 3 cm, oppure con diametro superiore ma con profonde scalfitture o con irregolarità marcate.
- **Terza scelta:** pezzi di tartufo con spessore superiore a 1 cm di diametro e tritume di tartufo con spessore inferiore a 1 cm di diametro, che potranno essere utilizzati solo per la produzione di prodotti trasformati a marchio Terra di San Marino, da aziende autorizzate dal Consorzio Terra di San Marino.



ARTICOLO 7

Il Tartufo “**Terra di San Marino**” viene commercializzato solo nei periodi di raccolta stabiliti dalla Legge 9/1991 e s.m.

Ogni categoria di tartufo fresco “**Terra di San Marino**” dovrà essere commercializzata separata, in contenitori idonei sui quali dovrà essere apposto il marchio Terra di San Marino, previo controllo effettuato dal tecnico del Consorzio Terra di San Marino che si potrà avvalere del supporto di un esperto dell’Associazione Tartufai e Tartuficoltori.

Il prodotto a marchio viene registrato su apposito registro in cui viene indicato il nome e cognome del conferente, data del controllo, numero di abilitazione (tesserino), numero di associato, specie, categoria di tartufo e quantità.

L’Associazione Tartufai e Tartuficoltori dovrà vigilare affinché i propri associati operino nel rispetto del presente disciplinare.

Il prezzo di vendita all’ingrosso ed al dettaglio del Tartufo **Terra di San Marino**” viene concordato dal Consorzio Terra di San Marino con l’Associazione Tartufai e Tartuficoltori sulla base del trend dei prezzi del tartufo italiano.

ARTICOLO 8

Eventuali prodotti trasformati a marchio “**Terra di San Marino**” e a base di Tartufo “**Terra di San Marino**” potranno essere prodotti esclusivamente previa adozione di appositi disciplinari.



ARTICOLO 9

Sanzioni e Controlli

Per quanto attiene l'applicazione delle sanzioni relative al non rispetto delle norme del presente disciplinare valgono le disposizioni di cui al Regolamento per la gestione uso ed assegnazione del marchio collettivo “**Terra di San Marino**” emanate dallo stesso Consorzio Terra di San Marino.

I controlli relativi alle norme del presente disciplinare sono affidati al Consorzio Terra di San Marino che li attuerà attraverso proprio specifico personale a ciò preposto o tramite Ente a ciò delegato dal Consorzio stesso.

L'Associazione Tartufai e Tartuficoltori supporta il Consorzio Terra di San Marino nell'applicazione del presente disciplinare.

Per tutto quanto non specificamente regolato dal presente disciplinare valgono le norme previste dalla legislazione vigente.