

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE

Art. 1 Denominazione

Il nome "*Tartufo della provincia di L'Aquila*" è attribuito esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 Zona di raccolta e produzione

La zona di raccolta e di lavorazione del "*Tartufo della provincia di L'Aquila*" fresco e dei relativi prodotti derivati è rappresentata esclusivamente dal territorio della Provincia di L'Aquila, come meglio individuato dalla Legge regionale n 66 del 21/12/2012 e s.m.i..

Art. 3 Descrizione del prodotto

Il "*Tartufo della provincia di L'Aquila*" è rappresentato dal corpo fruttifero del fungo ipogeo che presenta i seguenti requisiti:

3.1 Specie

- a) "*Tuber magnatum pico*" (*Tartufo bianco*);
- b) "*Tuber melanosporum* Vitt." (*Tartufo nero pregiato*);
- c) "*Tuber aestivum* Vitt." (*tartufo d'estate o Scorzone*);
- d) "*Tuber aestivum var Uncinatum* Chatin" (*Tartufo uncinato*).

3.2 Caratteristiche fisiche

Il "*Tartufo della provincia di L'Aquila*" al momento dell'immissione al consumo deve essere di forma rotondeggiante leggermente irregolare, sodo, compatto ed integro, senza residui di terra o corpi estranei. Non sono ammessi tartufi che presentino polpa di consistenza molle e deterioramenti esterni, quali ad esempio scalfitture o scortecciature.

Inoltre le specie di tartufo di cui al precedente punto 3.1 devono presentare il seguente aspetto esterno:

"Tuber magnatum pico" (Tartufo bianco)

Peridio liscio, di colore dal giallo chiaro al verdicchio e polpa dal marrone al nocciola più o meno tenue, talvolta sfumata di rosso vivo, con venature chiare fini e numerose.

Disciplinare di produzione - *Tartufo della provincia di L'Aquila*

Le spore sono ellittiche o arrotondate, largamente reticolate o alveolate, riunite fino a quattro negli aschi.

“Tuber melanosporum Vitt.” (Tartufo nero pregiato)

Peridio rossiccio bruno in fase prematura rugoso con verruche minute, poligonali e polpa nero-violacea a sviluppo completo, con venature più chiare che divengono più scure in fase di maturazione. Le spore sono ovali di colore bruno, scure opache a maturità, riunite fino a sei negli aschi.

“Tuber aestivum Vitt.” (Tartufo d'estate o Scorzone)

Peridio grossolanamente verrucoso di colore nero, con verruche grandi piramidale e polpa di colore variabile dal giallastro al bronzco, con venature chiare e numerose.

Tuber aestivum var Uuncinatum Chatin” (Tartufo uncinato)

Peridio verrucoso di colore nero, con verruche poco sviluppate e polpa di colore dal nocciola scuro al cioccolato, con numerose venature ramificate chiare. Le spore sono ellittiche con reticolo ben pronunciato, ampiamente alveolate riunite fino a cinque negli aschi.

Art. 4 Raccolta e conservazione

4.1 Raccolta

I periodi di raccolta delle specie di tartufi appartenenti al "*Tartufo della provincia di L'Aquila*" sono i seguenti:

- "*Tuber magnatum pico*" (tartufo bianco): dal 15 ottobre al 31 dicembre;
- "*Tuber melanosporum Vitt.*" (Tartufo nero pregiato): dal 1° dicembre al 15 marzo;
- "*Tuber aestivum Vitt.*" (tartufo d'estate o Scorzone): dal 15 giugno al 31 agosto e dal 1° ottobre al 31 dicembre;
- *Tuber aestivum var Uuncinatum Chatin*" (Tartufo uncinato): dal 1° ottobre al 15 marzo;

negli orari solari indicati dalla Legge regionale n 66 del 21/12/2012 e s.m.i..

I raccoglitori devono essere muniti di apposito tesserino rilasciato dalla Regione e devono osservare le disposizioni contenute nella legge regionale n 66/2012 e successive modifiche e integrazioni.

La ricerca deve essere effettuata con l'ausilio del cane a ciò addestrato. Lo scavo della buca deve essere effettuato con l'ausilio del vanghetto (o vanghella). Per la sola raccolta del tartufo nero pregiato, nel periodo dal 16 dicembre al 15 marzo, può

Disciplinare di produzione - *Tartufo della provincia di L'Aquila*

essere utilizzato anche lo zappetto per lo scavo della buca, come da L.R. 66/2012 e S.M.. Lo zappetto deve avere punta rotondeggiante, di dimensioni massime di centimetri 3 di larghezza per centimetri 12 di altezza, con manico inamovibile di lunghezza non superiore a centimetri 50. In ogni caso lo scavo deve essere limitato al punto dove il cane lo abbia iniziato avendo cura di non danneggiare, al di là del necessario per l'asporto, le barbe della pianta simbionte. La buca aperta per la raccolta deve essere riempita con il medesimo terreno di scavo. E' vietata la raccolta di tartufi immaturi.

4.2 Conservazione, confezionamento e commercializzazione

Il "*Tartufo della provincia di L'Aquila*" deve essere consumato fresco, vale a dire:

- il "Tuber magnatum pico" (Tartufo bianco) entro 10 giorni dalla data di raccolta;
- il "Tuber melanosporum Vitt." (Tartufo nero pregiato), il "Tuber aestivum Vitt." (tartufo d'estate o Scorzone) e il "Tuber aestivum var Uuncinatum Chatin" (Tartufo uncinato) entro 15 giorni dalla data di raccolta. In ogni caso è fatto espresso divieto di commercializzare le suddette specie di tartufo fresco al di fuori dei periodi di raccolti di cui all'art. 4.1.

La conservazione del prodotto, da effettuarsi a temperatura refrigerata, deve avvenire in un contenitore di vetro o di altro materiale per alimenti chiuso ermeticamente; il tartufo deve essere singolarmente avvolto in carta porosa, leggera e assorbente o in tela ruvida, cambiata almeno una volta al giorno, avendo cura che non ci siano contatti diretti con la parete del contenitore.

Qualsiasi trattamento chimico è in ogni caso vietato.

L'imballaggio deve osservare le regole sopra esposte.

L'elaborazione dei prodotti derivati (sughi, preparazioni sott'olio, ecc.) deve essere effettuata all'interno della zona di produzione individuata al precedente articolo 2 del presente disciplinare di produzione. È fatto obbligo anche per l'elaborazione dei derivati di utilizzare esclusivamente prodotti appartenenti al circuito del marchio collettivo geografico "*Tartufo della provincia di L'Aquila*".

Art. 5 Etichettatura

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome "*Tartufo della provincia di L'Aquila*";
- i nomi latini "tuber magnatum pico", "tuber melanosporum Vitt.", "Tuber aestivum Vitt." e "Tuber aestivum var Uuncinatum Chatin" a seconda della specie di tartufo interessata;

Disciplinare di produzione - *Tartufo della provincia di L'Aquila*

- il nome, la ragione sociale, la sede dell'azienda confezionatrice;
- il logo del marchio collettivo, consistente - come da riproduzione sotto riportata - in _____

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

I riferimenti del colore espressi in pantone sono i seguenti:

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

La designazione "*Tartufo della provincia di L'Aquila*" è intraducibile.

Art. 6 Elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto

Gli elementi che comprovano la tracciabilità del prodotto sono costituiti dall'iscrizione dei raccoglitori e dei confezionatori in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 7.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla CCIAA di L'Aquila o da un organismo conforme alla norma UNI EN 17065 designato dalla stessa CCIAA.