

DISCIPLINARE DEL TARTUFO AMMESSO AD USARE IL MARCHIO “ECCELLENZE DI MONTALCINO”



*Ente Attuatore del Distretto Rurale di
Montalcino e San Giovanni d'Asso*



*Distretto Rurale di Montalcino e San Giovanni
d'Asso*

Disciplinare di Produzione Approvato dal Consiglio di Amministrazione dell'Ente Attuatore del
Distretto Rurale in data **9 giugno 2023**

Sommario

ART. 1. DENOMINAZIONE	3
ART. 2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO	3
ART. 3. ZONA DI PRODUZIONE	4
ART. 4. ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE	4
ART. 5. METODO DI OTTENIMENTO	4
ART. 6. LEGAME CON L'AMBIENTE	5
ART. 7. CONTROLLO	6
ART. 8. ETICHETTATURA	6

Art. 1. Denominazione

Il Tartufo può essere ammesso ad usare il marchio “Eccellenze di Montalcino” se è stato raccolto in Comune di Montalcino, come descritto all’art. 3, e se rispetta tutti requisiti fissati con il presente disciplinare.

Art. 2. Caratteristiche del prodotto

La denominazione Tartufo Bianco “Eccellenze di Montalcino” è riservata ai tartufi del genere *Tuber Magnatum Pico* raccolti nel Comune di Montalcino, come descritto all’art. 3, da tartufai aderenti all’Associazione Tartufai Senesi, il cui marchio “Tartufo Bianco delle Crete Senesi” è registrato all’Ufficio Italiano Brevetti e Marchi del Ministero dello Sviluppo Economico con numero di registrazione 0000800852.

Forma: rotondeggiante, globosa, variabile a seconda della qualità del terreno. Può superare i 500 grammi di peso ed i 15 cm di diametro.

Aspetto esterno: la scorza (o peridio liscio) protegge il frutto da aggressioni esterne di batteri, ed è, negli esemplari più pregiati, di colore bianco crema, giallo-ocra, giallo olivastro o grigio-verde.

Polpa: (o gleba) pasta compatta, di colore tendenzialmente chiaro dal rosato all’ocra o al nocciola, ha venature bianche sottili che gli conferiscono un aspetto marmorizzato. Nei tartufi immaturi è decisamente biancastra.

Profumo: più o meno intenso e complesso, ma sempre fragrante, elegante e penetrante. A seconda della pianta, del terreno e del microclima può ricordare il miele, l’aglio, il fieno, le spezie, soprattutto la noce moscata, il fungo, la terra bagnata.

Gusto: poco accentuato, delicato, piacevolmente agliaceo, con lunga e fine persistenza gusto-olfattiva.

All’atto di immissione al consumo può essere presentato allo stato fresco o trasformato, deve presentare, per tutte le varietà, caratteristiche organolettiche specifiche di cui alla presente descrizione, ed in particolare all’olfatto i carpofori devono essere caratterizzati da odore pulito, non marcescente e non piccante.

La denominazione Tartufo Scorzone “Eccellenze di Montalcino” è riservata ai tartufi del genere *Tuber Aestivum Vittadini* raccolti nel Comune di Montalcino, come descritto all’art. 3, da tartufai aderenti all’Associazione Tartufai Senesi, il cui marchio “Tartufo Scorzone delle Crete Senesi” è registrato all’Ufficio Italiano Brevetti e Marchi del Ministero dello Sviluppo Economico con numero di registrazione 302018000025344.

Forma: rotondeggiante con la gleba molto rugosa a forma piramidale, variabile a seconda della qualità del terreno. Può superare i 500 grammi di peso ed i 15 cm di diametro.

Aspetto esterno: la scorza (o peridio liscio) protegge il frutto da aggressioni esterne di batteri, ed è esternamente nero

Polpa: (o gleba) la polpa è color nocciola, con venature bianche

Profumo: più o meno intenso e complesso, affine al fungo.

Gusto: poco accentuato, delicato, affine a quello dei funghi porcini.

All’atto di immissione al consumo può essere presentato allo stato fresco o trasformato, deve presentare, per tutte le varietà, caratteristiche organolettiche specifiche di cui alla presente descrizione, ed in particolare all’olfatto i carpofori devono essere caratterizzati da odore pulito, non marcescente e non piccante.

La denominazione Tartufo Marzuolo “Eccellenze di Montalcino” è riservata ai tartufi del genere *Tuber Albidum Pico* raccolti nel Comune di Montalcino, come descritto all’art. 3, da tartufai aderenti all’Associazione Tartufai Senesi, il cui marchio “Tartufo Marzuolo delle Crete Senesi” è registrato all’Ufficio Italiano Brevetti e Marchi del Ministero dello Sviluppo Economico con numero di registrazione 0001641739.

Forma: rotondeggiante, globosa, variabile a seconda della qualità del terreno. Può superare i 250 grammi di peso ed i 15 cm di diametro.

Aspetto esterno: la scorza (o peridio liscio) protegge il frutto da aggressioni esterne di batteri, ed è, negli esemplari più pregiati, di colore marrone chiaro.

Polpa: (o gleba) pasta compatta, di colore tendenzialmente nocciola con venature bianche sottili che gli conferiscono un aspetto marmorizzato. Nei tartufi immaturi è decisamente biancastra.

Profumo: tendenzialmente agliaceo, molto delicato e penetrante, con sentori di fieno bagnato.

Gusto: piuttosto forte, piccante, piacevolmente agliaceo, molto delicato.

All'atto di immissione al consumo può essere presentato allo stato fresco o trasformato, deve presentare, per tutte le varietà, caratteristiche organolettiche specifiche di cui alla presente descrizione, ed in particolare all'olfatto i carpofori devono essere caratterizzati da odore pulito, non marcescente e non piccante.

Art. 3. Zona di produzione

La zona di origine del Tartufo ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" è esclusivamente il Comune di Montalcino. Data la peculiarità del Tartufo di Montalcino, che tradizionalmente è raccolto anche nelle immediate vicinanze del territorio comunale, è ammessa la raccolta fino a 5 chilometri dai confini del Comune.

Art. 4. Elementi che comprovano l'origine

La provenienza del Tartufo è documentata dalla ricevuta del pagamento del sostituto di imposta effettuato con le modalità disposte all'art 1 commi 692 e 693 della L.145/2018 o dal documento di trasporto e relativa fattura emessa dal produttore. Verranno effettuati controlli a campione per verificare la coerenza dei tartufi con la forma, il colore e il tipo previsto da Disciplinare.

La salubrità del Tartufo è garantita dai controlli a campione sull'intera filiera effettuati dall'istituto di controllo.

La coerenza del Tartufo posto in commercio con il Disciplinare è garantita dai controlli a campione dell'ente di controllo sulle confezioni e sul tartufo fresco presenti nel mercato.

L'habitat di produzione del Tartufo Bianco "Eccellenze di Montalcino" sono esclusivamente i fondovalle umidi, argillosi o tufacei che hanno la presenza delle seguenti piante simbionti: Quercus Robur (farnia), Quercus Cerris (cerro), Quercus Petrea (rovere), Quercus Pubescens (roverella), Populus Nigra (pioppo nero), Populus Alba (pioppo bianco), Carpinus Betulus (carpino bianco), Ostrya Carpinifolia (carpino nero), Salix Alba (salice), Tilia (tiglio), Cistus (cisto), Corylus Avellana (nocciolo).

L'habitat di produzione del Tartufo Scorzone "Eccellenze di Montalcino" sono esclusivamente i vertici delle colline umidi, argillosi o tufacei con presenza sassosa e Ph basico e buona esposizione al sole che hanno la presenza delle seguenti piante simbionti: Quercus Robur (farnia), Quercus Cerris (cerro), Quercus Petrea (rovere), Quercus Pubescens (roverella), Quercus Ilex (leccio), Pinus Pinea (pino domestico), Pinus Pinaster (pino marittimo), Spartium Junceum (ginestra), Ostrya Carpinifolia (carpino nero), Tilia (tiglio), Cistus (cisto), Corylus Avellana (nocciolo).

L'habitat di produzione del Tartufo Marzolo "Eccellenze di Montalcino" esclusivamente i vertici delle colline umidi, argillosi o tufacei con presenza sassosa e Ph basico e buona esposizione al sole che hanno la presenza delle seguenti piante simbionti: Quercus Robur (farnia), Quercus Cerris (cerro), Quercus Petrea (rovere), Quercus Pubescens (roverella), Quercus Ilex (leccio), Spartium Junceum (ginestra), Ostrya Carpinifolia (carpino nero), Tilia (tiglio), Cistus (cisto), Corylus Avellana (nocciolo), Pinus Pinea (pino domestico), Pinus Pinaster (pino marittimo).

Art. 5. Metodo di ottenimento

- Per il Tartufo ceduto fresco.

I tartufi devono essere offerti in vendita accompagnati da un cartello su cui sono scritti: nome latino e nome volgare del tartufo in italiano secondo le definizioni dell'allegato I della Legge n.752/85.

stato fisico (pezzi/tritume/intero/lamelle).

la indicazione dell'origine.

Il tartufo commercializzato allo stato fresco deve essere sano, pulito da terra e terriccio e corpi estranei. I tartufi freschi, per essere posti in vendita al consumatore, devono essere distinti per specie e varietà ed essere ben maturi.

I tartufi interi devono essere venduti separati dai tartufi spezzati. I "pezzi" ed il "tritume" di tartufo devono essere venduti separatamente, senza terra e materie estranee. Sono considerate "pezzi" le porzioni di tartufo di dimensione superiore a centimetri 0,5 di diametro e "tritume" quelle di dimensioni inferiore. Per la commercializzazione allo stato fresco devono essere utilizzate esclusivamente le seguenti menzioni qualificative:

EXTRA - tartufo di grande pezzatura, in ottimo stato di conservazione, ottima consistenza, integro, tondeggiante, di buona maturazione.

I° SCELTA - tartufo di media pezzatura in buono stato di conservazione, buona consistenza, buona consistenza, anche non rotondeggiante, di buona maturazione.

II° SCELTA - tartufo di pezzatura medio piccola, tartufi spezzati o rotti, comunque in buono stato di conservazione, non necessariamente rotondeggiante.

III° SCELTA - tartufi tritati o comunque di pezzatura estremamente piccola.

La conservazione del tartufo fresco deve avvenire in appositi contenitori in vetro, plastica o legno, dopo averlo avvolto in uno straccio o panno carta e mantenuto ad una temperatura dai 3 ai 6 gradi centigradi. La pulizia che precede il consumo va svolta delicatamente e accuratamente, con acqua corrente e utilizzando pennelli o spazzolini a setole morbide che consentano l'eliminazione dei residui di terriccio e/o terra e asciugando accuratamente il prodotto appena lavato.

- Per il tartufo ceduto trasformato.

Per la commercializzazione del Tartufo ammesso all'uso del marchio Eccellenze di Montalcino allo stato trasformato devono essere utilizzati esclusivamente Tartufi provenienti dal Comune di Montalcino, come specificato all'art. 3, di qualsiasi pezzatura purché non in stato di marcescenza. Devono inoltre rispondere ai seguenti requisiti;

I tartufi lavorati devono essere posti in vendita esclusivamente in recipienti ermeticamente chiusi muniti di etichetta riportante; il nome dell'azienda che li ha confezionati, il lotto di produzione, la data di scadenza, l'indirizzo dello stabilimento di produzione e/o di confezionamento (che devono essere fisicamente siti all'interno del Comune di Montalcino) e il nome del tartufo in latino ed in italiano.

Per la lavorazione del prodotto possono essere usate esclusivamente sostanze naturali come olio di oliva, burro, sale e acqua. È vietato l'uso di sostanze coloranti.

È vietato l'aggiunta di ogni aroma di sintesi quali bismetilmetano, solfuro di etile e simili.

Dato che è ammesso solo l'uso di aromi naturali, in etichetta non può essere usata la dicitura "aromi" ma solo quella "aromi naturali".

Sull'etichetta del prodotto trasformato deve essere indicata la quantità di prodotto fresco usato, che non può essere inferiore al 20% del peso totale del prodotto.

L'etichetta deve riportare scritto "Prodotto di Tartufo Bianco", oppure "Prodotto di Tartufo Scorzone", oppure "Prodotto di Tartufo Marzuolo" a seconda della tipologia del prodotto.

Il "Prodotto di Tartufo Bianco", il "Prodotto di Tartufo Scorzone" e il "Prodotto di Tartufo Marzuolo" per la cui preparazione è stato usato tra il 20% e il 39% di prodotto fresco sul peso totale è denominato "LUSSO".

Il "Prodotto di Tartufo Bianco", il "Prodotto di Tartufo Scorzone" e il "Prodotto di Tartufo Marzuolo" per la cui preparazione è stato usato più del 40% di prodotto fresco sul peso totale è denominato "EXTRA LUSSO".

Art. 6. Legame con l'ambiente

La zona di produzione del Tartufo ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" è caratterizzata da omogeneità della piovosità, delle temperature e delle escursioni termiche. La parte del Comune di Montalcino che è atta alla produzione del Tartufo è formata essenzialmente da fondo valle prevalentemente tufacei con aree argillose, che assicurano la presenza dell'umidità essenziale

per la produzione tartufigola. Dal 1980 in queste zone sono state istituite riserve per la salvaguardia della produzione spontanea dei tartufi, finalizzate a migliorare l'ambiente tartufigeno, salvaguardare il territorio produttivo e regolamentare gli accessi dei cercatori.

Art. 7. Controllo

Il soggetto, utilizzatore, previa autorizzazione da parte dell'Ente Attuatore dell'utilizzo del marchio "Eccellenze di Montalcino", si impegna ad osservare tutte le norme riportate nel presente documento ed ai fini della verifica della rispondenza di quanto stabilito dal presente disciplinare, si impegna a fornire garanzie circa il corretto utilizzo, fornendo con cadenza SEMESTRALE un'autocertificazione attestante i quantitativi e quanto di connesso e/o richiesto. Detta certificazione sarà rilasciata ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 28.12.2000, n. 445) e potrà essere valutata dai Competenti Organi di Controllo, qualora se ne faccia esplicita richiesta.

Art. 8. Etichettatura

Il Tartufo ammesso ad usare il marchio "Eccellenze di Montalcino" all'atto della sua immissione al consumo deve recare su ogni singola confezione il marchio "Eccellenze di Montalcino". In etichetta la dimensione di tale marchio sarà almeno doppia rispetto ad ogni altra dizione, e deve essere posizionata al di sopra di ogni altra indicazione. A seguire deve comparire l'eventuale indicazione varietale, e poi tutte le altre dizioni ammesse dalla legge. Non sono ammesse dizioni laudative o indicanti la qualità. Oltre al nome della azienda produttrice può essere usato un nome di fantasia per il prodotto. È obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'anno di raccolta.

Le etichette devono essere approvate preventivamente da parte della Fondazione.