

DOCUMENTO ÚNICO

«Trufa negra de Teruel»

Nº UE [reservado para la UE]

DOP () IGP (X)

1. Nombre de la IGP.

«Trufa negra de Teruel»

2. Estado miembro.

España

3. Descripción del producto agrícola o alimenticio.

3.1. Tipo de producto.

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados.

3.2. Descripción del producto.

La «Trufa negra de Teruel» es un hongo hipogeo de la especie *Tuber melanosporum vitt*, cultivada en la zona geográfica delimitada.

El carpóforo o cuerpo fructífero presenta un peridio, o parte exterior, con estructura verrugosa o piramidal, aparentemente agrietada y de color negro mate, a veces con algún tono rojizo-marrón. La gleba o parte interior es compacta y de color pardo-negruzca y está recorrida por venas finas, blancas y bien definidas.

La «Trufa negra de Teruel» debe estar madura y sana en el momento de su recolección, libre de parásitos y sus ataques, con aspecto fresco, firme al ejercer presión, sin presencia de moho y exento de olor anormal.

El aroma de la «Trufa negra de Teruel» se asocia a olores cotidianos de otros alimentos. Los descriptores aromáticos principales son: azufrado, oliva negra, queso azul, y como complementarios: champiñón, animal-cuero, patata cocida, mantequilla, frutos secos o paja-heno. Aunque un mismo ejemplar pueda contenerlos todos, la percepción cambiará según la intensidad de los mismos y el estado de maduración de cada ejemplar, considerando defecto el predominio de aromas a champiñón o a frutos secos sobre el resto de aromas.

La presentación comercial de la «Trufa negra de Teruel» será en fresco y se podrá comercializar entera o en trozos.

3.3. Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados).

-

3.4. Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida.

Las fases de la producción que se realizan en la zona geográfica definida son cultivo, recolección, conservación, calificación y envasado.

3.5. Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado.

La «Trufa negra de Teruel» podrá comercializarse entera o en trozos, conforme a las siguientes características:

a) Entera, diferenciándose en tres categorías:

- «Extra»: de peridio uniforme, exceptuando la parte del “canifado”¹, cuando proceda. De forma redondeada o globosa y consistencia firme en todos los puntos. Su peso mínimo será de 20 gramos.

- «Primera»: su peridio puede estar dañado en menos de un tercio de su superficie. De consistencia firme en todos sus puntos. Atendiendo a su peso se diferencian las siguientes menciones:

- «Primera mayor de 20 g»: Su peso mínimo será de 20 gramos.
- «Primera menor de 20 g»: Su peso mínimo será de 10 gramos e inferior a 20 gramos.

- «Pequeña»: de peridio uniforme, exceptuando la parte del “canifado”, cuando proceda. De forma redondeada o globosa y consistencia firme en todos los puntos. Su peso mínimo será de 5 gramos e inferior a 10 gramos.

b) Trozos: son trufas cuyo peridio originalmente está dañado en más de un tercio de su superficie y queda corregido mediante un corte limpio, quedando una trufa en trozo saneada, de consistencia firme y con un peso mínimo de 10 gramos.

El producto se presentará y expedirá siempre envasado.

3.6. Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado.

El etiquetado de los envases, que contengan producto amparado por la Indicación Geográfica Protegida «Trufa negra de Teruel», deberá contener, en el mismo campo visual, los siguientes elementos:

- Indicación Geográfica Protegida o IGP «Trufa negra de Teruel»
- Logotipo de «Trufa negra de Teruel»
- Denominación de venta junto a la categoría de producto. En el caso de categoría «Primera», además se deberán incluir las menciones relativas al peso descritas en el apartado 3.5.

Todos los envases irán provistos de etiqueta de garantía numerada, expedida por el órgano de gestión de la IGP «Trufa negra de Teruel» y controlado por el organismo de control y certificación. Estas etiquetas de garantía numeradas, constituyen la marca de conformidad, y serán colocadas en el mismo lugar donde se realice la calificación y envasado del producto, garantizando que no se permita una nueva utilización de las mismas.

El logotipo de «Trufa negra de Teruel» es el siguiente:



¹ Vocablo derivado del término francés “canifage”. El “canifado” consiste en realizar un pequeño corte de una lámina o porción de la trufa, para comprobar su calidad y estado.

4. Delimitación sucinta de la zona geográfica.

La zona de cultivo, recolección, conservación, calificación y envasado de la «Trufa negra de Teruel» se limita a la provincia de Teruel.

5. Vínculo con la zona geográfica.

La calidad y características específicas de la «Trufa negra de Teruel» se deben al medio geográfico en el que se producen, conservan, califican y envasan las trufas, debido tanto a factores naturales como humanos.

Los suelos de Teruel, calizos y pedregosos; su clima particular, veranos cortos y frescos e inviernos con nevadas frecuentes; la orografía y altitud del territorio, y su cercanía al Mediterráneo; han favorecido el desarrollo de cualidades en la trufa turolense muy valoradas por los consumidores, contribuyendo a aumentar y consolidar su reputación.

5.1. Carácter específico de la zona geográfica.

La provincia de Teruel se localiza en la parte oriental de la península ibérica, en la comunidad autónoma de Aragón. El relieve de la provincia, añadido a la altitud y su situación respecto a la disposición de las cadenas montañosas peninsulares, dan lugar a unas condiciones climáticas peculiares. La estrecha dependencia entre el clima y la orografía determina la existencia de un clima mediterráneo, de montaña media y de fuerte matiz continental. Desde el punto de vista tectónico y litológico, se distingue un zócalo paleozoico constituido por una amplia gama de materiales donde abundan las calizas y dolomías visibles en toda la provincia, pero sobre todo, en la sierra de Gúdar y Javalambre.

Estas condiciones naturales de la provincia de Teruel originan la proliferación de trufas silvestres bajo las encinas y los quejigos de las sierras de Gúdar - Javalambre, Maestrazgo, Sierra de Albaracín y Matarraña; lo que supuso un reclamo para buscadores de trufas entre las décadas 60 y 80. Consecuentemente, surge la necesidad de explotar y acotar los montes para el aprovechamiento trufero en Teruel, tal como datan los boletines oficiales: *“... se celebrarán en el local de este Ayuntamiento las siguientes subastas: [...] trufas en los montes no catalogados para un trienio con una tasación base de 12.000 pesetas.”* (Boletín Oficial de la provincia de Teruel, nº 100, 20 de agosto de 1975).

La abundante cantidad y calidad de trufas recolectadas dio lugar al nacimiento del primer mercado en 1962. Actualmente, se sigue organizando todos los sábados comprendidos entre el 15 de noviembre y el 15 de marzo.

A finales de los 80, la explotación de los montes y el auge de la recolección de la trufa silvestre deriva en la posibilidad de explotar la trufa mediante cultivo. En este sentido, Francisco Edo Navarrete, natural de Sarrión, se convierte en pionero y referente en el cultivo de la trufa. Sus estudios de ingeniería técnica agrícola y las investigaciones realizadas sobre la trufa asientan las bases para iniciar esta transición al cultivo. De este modo, los truficultores realizan las primeras plantaciones de encinas inoculadas con *Tuber melanosporum* vitt. Muchas de estas plantaciones son promovidas por las ayudas concedidas por la Diputación Provincial de Teruel para impulsar el desarrollo de este cultivo. Por tanto, la truficultura se asienta en Teruel en la década de los 90 y se mantiene en el tiempo por los factores naturales y humanos.

La influencia de la zona geográfica se describe en el siguiente estudio, cuyas conclusiones precisan:

“La provincia de Teruel cuenta con un amplio territorio con una extraordinaria aptitud para el establecimiento de plantaciones encina micorrizada con trufa negra. Este tipo de cultivo, supone en sí mismo un beneficio ambiental en las zonas que lo detentan, ya que contribuye a la forestación de superficies agrarias, con la introducción de especies

*forestales autóctonas, como la encina o el quejigo, lo que evita la erosión, contribuye a la formación de paisaje y favorece la formación y estabilidad del suelo.” (Ágreda, T., Ágreda, B., Modrego, M.P., Martínez-Peña, F. y Alonso Ponce, R. (2005). *Ecología de las plantaciones de trufa negra en Teruel: método de muestreo para su caracterización*).*

Igual de importantes son los resultados del trabajo “*Un modelo de potencialidad climática para la trufa negra (Tuber melanosporum) en Teruel (España).*” (Alonso Ponce, R. et al., 2010) que constatan la elevada aptitud del territorio turolense para la fructificación de trufa negra, tanto naturalmente como en plantaciones, principalmente en las comarcas de Gúdar-Javalambre, Comunidad de Teruel y Maestrazgo.

En relación a los factores humanos, el cultivo de la trufa se fundamenta en el conocimiento tradicional y popular transmitido entre generaciones. Los truficultores y los comercializadores turolenses, poseen los conocimientos y destrezas que les ha proporcionado la experiencia, así han conseguido evitar operaciones que puedan menoscabar la calidad del producto amparado. Además, la truficultura está muy integrada en la vida de los turolenses. Se han incorporado a su lenguaje términos específicos como, «quemado», para referirse a la alelopatía producida entre el árbol y la trufa, «chapa», característica de la superficie de la tierra que denota la presencia de trufa o «canifado», corte segmental realizado a la trufa recolectada para visualizar la gleba.

5.2. Relación causal entre la zona geográfica y las características del producto.

La «Trufa negra de Teruel» es conocida por tener un sabor singular y patrón aromático complejo que puede realzar cualquier plato al que se agregue. Su aroma distintivo y penetrante es una de las razones por las que se valora tanto en la gastronomía.

Las condiciones edafoclimáticas de la provincia de Teruel aportan a la «Trufa negra de Teruel» connotaciones aromáticas muy características:

*“Por ello, con los compuestos aromáticos identificados en la olfatometría se han identificado los descriptores aromáticos de la «Trufa negra de Teruel»: azufrado, oliva negra, champiñón, animal-cuero, patata cocida, mantequilla, queso azul, frutos secos y paja-heno.” (Marco, P., Igual, R., Aguilar, C., Brito, D., García, S., Sánchez, S. y Tejedor, E. (2019). *La Trufa Negra, mucho más que un aroma*).*

La composición química de la trufa puede variar ligeramente en función de la edafología, la climatología y el árbol hospedador.

Tras la extracción de la tierra cualquier modificación en el entorno de la trufa producirá un cambio en su metabolismo que se traducirá en cambios en su perfil o intensidad aromática. Por ello, es muy importante conservar en refrigeración las trufas tras su recolección.

5.3. Reputación.

Los recolectores de trufas de la provincia de Teruel llevan más de cincuenta años recolectando este producto de debajo de la tierra. A lo largo del tiempo han enseñado a las generaciones posteriores cómo cultivar, extraer y tratar el producto hasta su comercialización.

En la década de los años 90, los recolectores y cultivadores de trufas detectaron la necesidad y el beneficio de asociarse. De esta forma podrían tener voz como representantes del sector ante la Administración pública, velar por la defensa y los intereses de los truficultores y recolectores turolenses. Así, en 1998 se constituye la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de la Provincia de Teruel (ATRUTER). Entre sus fines destaca la organización de simposios, jornadas y conferencias destinados a divulgar los avances científicos y técnicos relacionados con la trufa y la truficultura.

La «Trufa negra de Teruel» y la truficultura turolense se han ido enriqueciendo de los estudios promovidos desde ATRUTER y gestionados por centros de investigación de

prestigio (Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria; Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón).

Los turolenses son conocedores de la gran calidad de su producto y por ello, en 2001, en Sarrión, localidad conocida como la capital de la trufa en España, se celebró la primera edición de la Feria Internacional de la Trufa «FITRUF». Se trata de un escenario único en el mundo donde se exponen las trufas de mayor calidad, peso y forma; y por supuesto, con un aroma magistral.

En el año 2013 destaca la celebración en Teruel del primer y único congreso internacional de truficultura llevado a cabo en España, reuniendo a los mayores expertos en truficultura de 15 países (científicos, productores y hosteleros), consolidando Teruel como una provincia relevante a nivel mundial.

En este mismo año, se celebraron las primeras «Jornadas Gastronómicas de la Trufa negra de Teruel». Anualmente, con la colaboración de entes públicos y privados, se organizan las jornadas, en las que se aporta información sobre el producto y se sugieren elaboraciones tradicionales en las que se incorpora la «Trufa negra de Teruel» como ingrediente principal.

La reputación y el reconocimiento de la «Trufa negra de Teruel» no sólo alcanzan al mercado nacional sino también el internacional. Diversos medios de comunicación publican:

“La provincia de Teruel incrementó sus exportaciones [...]. Entre los productos que experimentaron un mayor crecimiento destaca la trufa negra. Los principales destinos de la trufa turolense –principalmente producida en la comarca de Gúdar-Javalambre– fueron los países habituales, como Alemania, Italia, Reino Unido, Francia y Dinamarca.” (Rajadel, L. (2022). Heraldo de Aragón).

“La trufa negra de Teruel encandila a los futuros cocineros de élite en Nueva York. Estudiantes de la escuela Culinary Institute of America de Nueva York, institución gastronómica de América con sedes en Nueva York, Texas, California y Singapur, asisten a una cata y aprenden la complejidad de su perfil aromático.” (Aguilar, C. (2023). Diario de Teruel).

Además, Teruel es sede de «Trufforum», iniciativa ideada y promovida por el European Mycological Institute. Desde su creación en 2017, se ha consolidado como el principal foro internacional de intercambio del conocimiento científico. ATRUTER, participa activamente en este evento. En su edición de 2021, presentó el taller «Experiencia virtual para los cinco sentidos: tocar, oler y degustar la Trufa negra de Teruel».

Esta notoriedad que adquiere la «Trufa negra de Teruel» en el mercado logra que en el año 2018 se cree el primer panel mundial de expertos para catar y calificar trufas negras.

También cocineros de prestigio experimentan con el producto para sus elaboraciones, como publica el Diario de Teruel (2019): *“La „tuber melanosporum“ hace vibrar el paladar con sushi y hasta en la coctelería”*. El chef valenciano Diego Laso apostó por elaborar el plato “Nigiri de vaca vieja con trufa negra de Teruel”, y comenta: *“Ha sido muy estimulante cocinar con este producto. Hay terreno que descubrir porque es un ingrediente poco empleado en la cocina asiática.”*

En 2021, en Sarrión comienzan las obras de construcción del centro de interpretación *Tuber Universum* donde la «Trufa negra de Teruel» es el hilo conductor del espacio museístico.

La truficultura está siendo un motor dinamizador de la economía: *“Se ha demostrado, con ayuda del análisis econométrico, que efectivamente existe una relación positiva entre la producción de trufa y la población de los pequeños municipios turolenses.”* (Medrano, D. (2020). *La trufa, un motor económico para la lucha contra la despoblación en los pequeños municipios de Teruel*).

En los últimos veinte años se han creado múltiples empresas dedicadas directa o indirectamente al sector de la trufa. La truficultura ha supuesto para la provincia de Teruel el reconocimiento mundial tanto en calidad, cantidad, extensión de cultivos y conocimiento de truficultura, lo que le ha llevado a convertirse en un referente.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

