

## 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, conforme a las siguientes características:

a) Entera, diferenciándose en tres categorías:

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

---

<sup>1</sup> 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.

- «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.

### **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 y calificación.

### **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» se presentará y expedirá siempre envasada.

La «Trufa negra de Teruel» es un producto de alto valor, con características físicas y organolépticas delicadas y perecederas. Tras su 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 y envasarlas en la zona de producción delimitada. Así se garantizan unas condiciones óptimas de calidad del producto y conservación de los aromas propios, permitiendo mantener su autenticidad y la trazabilidad mediante los controles y certificación de los comercializadores.

### **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:



#### **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. Los factores que vinculan la calidad del producto son tanto naturales como humanos. Ambos 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, posee más de la mitad del territorio por encima de los 1000 m de altitud, al quedar englobada en la cordillera ibérica. Este relieve, añadido a la altitud y su situación respecto a la disposición de las cadenas montañosas peninsulares, dan lugar a un clima mediterráneo, de montaña media y de fuerte matiz continental, caracterizado por veranos cortos con bajo nivel de precipitaciones (inferior a 30 mm), favoreciendo el crecimiento de las trufas, e inviernos fríos, con heladas necesarias para su maduración.

Desde el punto de vista edafológico, 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 las sierras de Gúdar y Javalambre. La combinación de suelos calizos y pedregosos, con alta proporción en carbonato de calcio; el buen drenaje y un pH neutro levemente alcalino, favorece la formación de as micorrizas de la trufa en las raíces del árbol huésped. Además, el moderado contenido de materia orgánica inhibe la competencia de otros hongos favoreciendo su desarrollo.

Por tanto, estas condiciones naturales de la provincia de Teruel son idóneas para la proliferación de trufas silvestres bajo las encinas y los quejigos de las sierras de Gúdar - Javalambre, Maestrazgo, Sierra de Albarracín y Matarraña; lo que supuso un reclamo para buscadores de trufas entre las décadas 60 y 80.

La influencia de la zona geográfica se describe en el estudio de Ágreda, T. et al. (2005). *Ecología de las plantaciones de trufa negra en Teruel: método de muestreo para su caracterización*, 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.”*

Igual de concluyentes 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. El Periódico (2002) destaca:

*“La progresiva desaparición de las truferas naturales y la creciente demanda en el mercado han sido los propulsores de la expansión de la truficultura en el territorio nacional. A pesar de que ésta es una práctica relativamente nueva – en España comenzó hace poco más de una década – todo apunta a que en un futuro «próximo» casi el 100% de la Trufa negra de Teruel será de cultivo.”*

Los truficultores y los comercializadores turolenses poseen los conocimientos y destrezas atribuidos a la experiencia, que han influido en la calidad del producto amparado. La recolección se sigue realizando a mano y con ayuda de perros entrenados para su localización:

*“Es muy gratificante ver como un perro busca trufas en las plantaciones, va dando vueltas alrededor de los árboles productores con la nariz pegada al suelo, hasta que detecta dónde se encuentra la trufa madura, rasca en la tierra con las patas delanteras hasta que se le da la orden de para” (ATRUTER).*

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 aleopatía 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» se caracteriza por el patrón aromático, que puede variar ligeramente en función de la edafología, la climatología y el árbol hospedador, y está determinado directamente por la absorción de nutrientes y el estado de maduración de la trufa en su recolección:

*“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. et al. (2019). *La Trufa Negra, mucho más que un aroma*).

La trufa es un hongo hipogeo que absorbe nutrientes del suelo. Los suelos ricos en carbonato de calcio, con pH neutro ligeramente alcalino, facilitan la disponibilidad de nutrientes afectando a su actividad microbiota. Esto hace que influya en los aromas de la

trufa durante su desarrollo. Los microorganismos del suelo interactúan con el micelio de las trufas e influye en la producción de los compuestos volátiles aromáticos. Además, el buen drenaje y aireación de los suelos evitan los encharcamientos que vulneran el metabolismo de las trufas.

En los meses más fríos, las trufas inician la fase de reposo y maduración donde los distintos aromas se intensifican hasta su recolección.

Además, la experiencia de los truficultores y la recolección del producto con herramientas manuales evitan daños en las trufas. Todo esto sumado al entrenamiento de sus perros, hacen que la recolección se realice en el momento óptimo preservando su plenitud física y organoléptica.

### 5.3. Reputación.

Los truficultores de la provincia de Teruel sobrepasan con creces el medio siglo recolectando este producto. A lo largo del tiempo han enseñado a las nuevas generaciones el cultivo, extracción y manufactura del producto para su comercialización.

En el año 1962 surge el primer mercado de trufa en la provincia que actualmente se sigue celebrando los sábados durante la campaña.

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 explotarla mediante cultivo. En este sentido, Francisco Edo Navarrete, natural de Sarrión, destaca como investigador y pionero en el cultivo de la trufa.

En los años 90, los “truferos” de Teruel deciden asociarse. Así, en 1998 se constituye la Asociación de Recolectores y Cultivadores de Trufa de la Provincia de Teruel (ATRUTER).

En el año 2001 y hasta la actualidad en Sarrión, municipio conocido como la capital de la trufa en España, se celebra la Feria Internacional de la Trufa «FITRUF».

La aparición de la «Trufa negra de Teruel» es constante en distintas ferias. En Madrid Fusión, ya en 2005, Andrea Tumbarello afirma de esta trufa que “*es la trufa que arregla todos los platos*”.

La trufa negra comienza a identificarse como «Trufa negra de Teruel»: “*La Trufa negra de Teruel, reina por dos semanas en los restaurantes de la capital [...]. Se pretende promocionar un producto que ya comienza a identificarse con la provincia*” (Heraldo de Aragón, 2007). Tanto es así, que también en obras literarias se hace referencia expresa a ella: “*Tavo pidió de entrante patatas a la brasa, con trufa negra de Teruel, yema de corral y piñones*” (Cort, I., 2024. *El pasado siempre llega tarde*).

En el año 2013 destaca la celebración en Teruel del primer y único congreso internacional de truficultura llevado a cabo en España. En este mismo año, se empiezan a celebrar las «Jornadas Gastronómicas de la Trufa negra de Teruel».

La reputación y el reconocimiento de la «Trufa negra de Teruel» alcanzan el mercado nacional e internacional. Diversos medios de comunicación publican:

*“La trufa negra de Teruel, protagonista de Masterchef”* (Expansión, 2016).

*“La provincia de Teruel incrementó sus exportaciones [...]. Entre los productos que experimentaron un mayor crecimiento destaca la trufa negra. Los principales destinos [...] 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, asisten a una cata y aprenden la complejidad de su perfil aromático.”* (Aguilar, C. (2023). Diario de Teruel).

Además, desde 2017 Teruel es sede de «Trufforum», iniciativa del European Mycological Institute. En su edición de 2021, se 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. Asimismo, en 2024, se inaugura el centro de interpretación *Tuber Universum* donde la «Trufa negra de Teruel» es el hilo conductor del espacio museístico.

Su relevancia culinaria también es destacable. Cocineros de prestigio experimentan con el producto para sus elaboraciones, como publica Expansión (2023) *“Su trufa negra de Teruel laminada con aceite y sal es un auténtico homenaje para el paladar”* o 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 “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.”*

Igualmente está presente en platos de restaurantes con estrella Michelin *“Queso fresco del día con el toque de la trufa negra de Teruel”* (Restaurante El Batán) y es protagonista de eventos monográficos de prestigiosos restaurantes como Félix Manso Ibarla (Noticias de Gipuzkoa, 2019).

Además, distintos medios digitales comparten recetas destacando la IGP como ingrediente: *“La Gula del Norte con Trufa negra de Teruel y huevos de codorniz”*; *“Calabaza con naranja trufada”*, ingredientes: ... 50 gr de Trufa Negra de Teruel; o *“Bacalao al pil-pil con Trufa negra de Teruel”*.

El renombre adquirido por la «Trufa negra de Teruel» a lo largo de más de veinte años ha supuesto el reconocimiento de la provincia como referente mundial en calidad, cantidad y extensión dedicada al cultivo. Así publica Medrano, D. (2020) en su tesis: *“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.”*

## **Referencia a la publicación del pliego de condiciones**

<https://www.aragon.es/-/indicacion-geografica-prottegida-trufa-negra-teruel>