

# TU ER LABEL

MANUAL

# CALIDADES DE LA TRUFA NEGRA

1<sup>er</sup> semestre de 2023

«Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales»



El GO Tuber Label para el desarrollo de herramientas que favorezcan el mercado de proximidad de la trufa negra.

Comisión Europea: [https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development\\_es](https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development_es).

El grupo operativo GO-Tuber Label ha recibido para su proyecto de innovación una subvención de 394.897,87 €. El importe del proyecto es financiado al 100% con fondos procedentes del Instrumento de Recuperación Europeo (EU Next Generation), tal como se establece en el Real Decreto 169/2018, de 23 de marzo. El organismo responsable del contenido es el GO-Tuber Label.

La [Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria \(DGDRIFA\)](#) es la autoridad de gestión encargada de la aplicación de la ayuda del FEADER.

# ¿Qué es la Trufa?

La trufa es el cuerpo fructífero de un hongo del género *Tuber* que vive en simbiosis con un árbol huésped (encinas, robles o avellanos).

La trufa no puede vivir sin un árbol huésped (simbiosis). El hongo se une a las raíces mediante un órgano denominado micorriza, a través del cual recibe carbohidratos del árbol. A cambio, el árbol recibe más agua y nutrientes del suelo.

La trufa emana un aroma muy intenso para que sea detectada por los animales y que éstos puedan dispersar sus esporas.

Es gracias a éste aroma tan característico y singular que la trufa tiene un gran interés gastronómico, lo cual incrementa el valor con respecto a otros hongos.

La trufa a diferencia de otros hongos, se desarrolla bajo la tierra y su maduración se lleva a cabo a medida que transcurre el invierno. La época de recolección se inicia en Noviembre y finaliza en Marzo, por lo que es necesario ir recogiendo a medida que van madurando.



# ¿Especies de Trufas?

Existen muchas especies de trufas, de las cuales *Tuber melanosporum*, *T. brumale*, *T. indicum*, *T. aestivum*, *T. magnatum* y *T. borchii*, pueden ser comercializadas (Real Decreto 30/2009).

Sin embargo, la más apreciada de las que crecen naturalmente en España, es la trufa negra (*Tuber melanosporum*).

Autoría: Pere Muxí



Trufa negra  
***Tuber melanosporum***

La trufa negra, está considerada como el diamante negro de la cocina. Esta aura que la rodea está relacionada con su aroma, por su recolección atípica y por sus mercados rodeado de misterio.  
Recol. Noviembre - Marzo

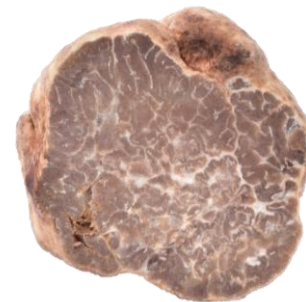
Autoría: Pere Muxí



Trufa magenca  
***Tuber brumale***

La trufa magenca, muy similar a la trufa negra, pero de menor calidad.  
Recol. Noviembre - Marzo

Autoría: Leonardo Baciarelli Falini y Massimo Bellini



Trufa de pino o Bianchetto  
***Tuber borchii***

La trufa de pino, poco valorada por su pequeño tamaño pero buen comestible. Cultivada y muy consumida en Italia.  
Recol. Enero - Abril



Trufa de verano  
***Tuber aestivum***

La trufa de verano, tiene un aroma menos intenso que las de invierno.  
Recol. Mayo - Septiembre

# Calidades de la Trufa negra

A diferencia de la legislación francesa, en España no existe una legislación específica que regule la comercialización de trufa fresca, ni en conserva y de productos elaborados. Actualmente, las empresas españolas se adaptan a las exigencias del cliente final a nivel interno y para la exportación.

## Criterios de calidad de la trufa negra fresca

La Norma CEE-ONU FFV-53\* sobre la comercialización y control de la calidad comercial de trufas frescas (*Tuber*).



\* Ésta norma no implica, de parte de la Secretaría de las Naciones Unidas, juicio alguno sobre la condición jurídica de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto del trazado de sus fronteras o límites.

## Criterios de calidad de la trufa negra en conserva

Legislación francesa existente y al Código de Buenas Prácticas *DECISION No 95, Juillet 2018:*

- *Decreto no 2012-129, de 30 de enero de 2012, relativo a la comercialización de trufas y productos alimenticios que las contenga*
- Orden de 19 de marzo de 2015 por la que se establece una correspondencia entre los nombres comunes y científicos de las trufas

# Calidades de la Trufa negra

## Crterios de calidad de la trufa negra fresca Norma CEE-ONU FFV-53



### Categoría Extra

Calidad superior. Deben ser redondeadas, más o menos regulares y lobuladas, sin deformaciones, globosa.

Textura firme sin daños superficiales

Peso superior a 20 g. (-10%)



### Primera Categoría

Calidad buena. Pueden presentar defectos leves de forma y color  
Textura firme con ligera contusión superficial.

Peso superior a 10 g. (-10%)



### Segunda Categoría

Calidad aceptable. Defectos importantes de desarrollo, forma, color y abrasión superficial.  
Ligeros daños causados por parásitos, siempre y cuando no estén en proceso de desarrollo

Textura firme.

Peso superior a 5 g. (-10%)

# Calidades de la Trufa negra

Criterios de calidad de la trufa negra fresca Norma CEE-ONU FFV-53

Posibles daños y defectos a tener en cuenta al comprar una trufa:



## Daños por frío

Defecto por helada. Color grisáceo, textura blanda y supura agua.



## Defectos de maduración

Defectos por exceso de agua<sup>1</sup> en alguna fase del desarrollo y maduración<sup>2</sup> desigual.



## Daños por insectos

Defecto por la presencia de larvas de la mosca de la trufa (*Suillia gigantea*).

# Calidades de la Trufa negra

## Criterios de calidad de la trufa negra en conserva Código de Buenas Practicas *DECISION No 95, Juillet 2018 (normativa francesa)*

- Existe un listado de especies autorizadas con los nombres comunes autorizados para cada una de las especies identificadas por su nombre en latín.
- Describe la presentación de cada producto (especie) y cabe destacar la indicación de las impurezas toleradas en % de la posible presencia de especies identificadas del género *Tuber* distintos de la especie indicada.
- Las fechas de comercialización se establecen en el marco de los acuerdos en vigor de la Asociación interprofesional de frutas y legumbres (INTERFEL) y en relación de la fresca.
- Define un método de evaluación para cumplir con lo determinado en esta Decisión. Definiendo la toma de muestras y la evaluación de las distintas características contempladas.






### Síguenos en Redes Sociales



### Información y contacto

 [www.tuberlabel.es](http://www.tuberlabel.es)

 [info@tuberlabel.es](mailto:info@tuberlabel.es)

El GO Tuber Label para el desarrollo de herramientas que favorezcan el mercado de proximidad de la trufa negra.

Comisión Europea: [https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development\\_es](https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development_es).

El grupo operativo GO-Tuber Label ha recibido para su proyecto de innovación una subvención de 394.897,87 €. El importe del proyecto es financiado al 100% con fondos procedentes del Instrumento de Recuperación Europeo (EU Next Generation), tal como se establece en el Real Decreto 169/2018, de 23 de marzo.

El organismo responsable del contenido es el GO-Tuber Label.

La [Dirección General de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria \(DGDRIFA\)](#) es la autoridad de gestión encargada de la aplicación de la ayuda del FEADER.

«Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural: Europa invierte en las zonas rurales»



### SOCIOS



### COLABORADORES Y SUBCONTRATADOS