



C/2026/687

29.1.2026

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2026/687)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Trufa negra de Teruel»

N. UE: PGI-ES-03179 — 26.2.2024

DOP () IGP (X)

1. **Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]**

«Trufa negra de Teruel»

2. **Stato membro o paese terzo**

Spagna

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Codice della nomenclatura combinata

07 — ORTAGGI O LEGUMI, PIANTE, RADICI E TUBERI MANGERECCI

0709 — Altri ortaggi, freschi o refrigerati

0709 56 — Tartufi (*Tuber* spp.)

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Trufa negra de Teruel» è un fungo ipogeo della specie *Tuber melanosporum* Vitt. coltivato nella zona geografica delimitata.

Il corpo fruttifero ha un peridio o parte esterna con una struttura verrucosa o piramidale, dall'aspetto screpolato e di colore nero opaco, talvolta con tonalità rosso-brunastre. La gleba o parte interna è compatta, di colore marrone nerastro e ricoperta da venature sottili, bianche e ben definite.

Il «Trufa negra de Teruel» deve essere maturo e sano al momento della raccolta, privo di parassiti e infestazioni, di aspetto fresco, sodo al tatto e privo di muffe e senza odori anomali.

(¹) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

L'aroma del «Trufa negra de Teruel» si combina con gli odori quotidiani di altri alimenti. I principali descrittori aromatici sono: zolfo, oliva nera, formaggio a pasta erborinata, seguito da funghi, cuoio animale, patata bollita, burro, frutta a guscio, paglia o fieno. Anche se nello stesso campione sono presenti tutti gli elementi summenzionati, la percezione cambierà a seconda dell'intensità di ciascun aroma e del grado di maturazione. Un aroma di fungo o di frutta a guscio che prevale sugli aromi principali sarebbe considerato un difetto.

Il «Trufa negra de Teruel» è venduto fresco e può essere commercializzato:

(a) per intero, differenziato in tre categorie:

- «Extra»: con un peridio uniforme, ad eccezione del «canifado», se del caso. Forma arrotondata o sferica, consistenza soda di tutto il prodotto. Deve avere un peso minimo di 20 grammi.
- «Primera» [prima classe]: il peridio può presentare danni su meno di un terzo della sua superficie. Consistenza soda di tutto il prodotto. Possono essere utilizzati i seguenti termini, in base al suo peso:
 - «Primera mayor de 20 g» [prima classe al di sopra dei 20 grammi]: deve avere un peso minimo di 20 grammi.
 - «Primera menor de 20 g» [prima classe al di sotto dei 20 grammi]: deve avere un peso minimo di 10 grammi e un peso inferiore a 20 grammi.
- «Pequeña» [piccolo] con un peridio uniforme, ad eccezione del «canifado», se del caso. Forma arrotondata o sferica, consistenza soda di tutto il prodotto. Deve avere un peso minimo di 5 grammi e un peso inferiore a 10 grammi;

(b) in pezzi: quei tartufi il cui peridio originale è stato danneggiato per più di un terzo e che sono stati corretti con un taglio netto, lasciando un pezzo di tartufo pulito con una consistenza soda e un peso di almeno 10 grammi.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi della produzione che hanno luogo nella zona geografica delimitata sono la coltivazione, la raccolta, la conservazione e la classificazione.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il «Trufa negra de Teruel» è sempre presentato e spedito confezionato.

Si tratta di un prodotto di valore elevato, con caratteristiche fisiche e organolettiche deperibili. Dopo l'estrazione, qualsiasi modifica dell'ambiente del tartufo ne modificherà il metabolismo, con conseguenti cambiamenti del profilo o dell'intensità aromatici del prodotto. Per questo motivo è importante conservare i tartufi in frigorifero dopo la raccolta e confezionarli nella zona di produzione definita. In questo modo si creano condizioni ottimali per la qualità del prodotto e si preservano gli aromi specifici. Inoltre il prodotto è in grado di mantenere la sua autenticità e la sua tracciabilità attraverso i controlli e la certificazione degli operatori commerciali.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta della confezione contenente il prodotto protetto deve riportare i seguenti elementi nello stesso campo visivo:

- Indicazione geografica protetta o IGP «Trufa negra de Teruel»
- Logo «Trufa negra de Teruel»
- Denominazione di vendita accanto alla categoria del prodotto. La categoria «Primera» deve comprendere anche le indicazioni relative al peso di cui al punto 3.2.

Tutte le confezioni devono recare un'etichetta di garanzia numerata rilasciata dall'organismo di gestione dell'IGP «Trufa negra de Teruel» e verificata dall'organismo di controllo e certificazione. Tali etichette di garanzia numerate devono essere apposte nello stesso luogo in cui il prodotto è classificato e confezionato, in modo da garantire che non possano essere riutilizzate.

Il logo «Trufa negra de Teruel» è il seguente:



4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di coltivazione, raccolta, conservazione, classificazione e confezionamento del «Trufa negra de Teruel» è limitata alla provincia di Teruel.

5. Legame con la zona geografica

La qualità e le caratteristiche specifiche del «Trufa negra de Teruel» sono dovute all'ambiente geografico in cui i tartufi sono prodotti, conservati, classificati e confezionati. I fattori legati alla qualità del prodotto sono sia naturali che umani. Entrambi i tipi di fattori hanno favorito lo sviluppo delle qualità del tartufo di Teruel, le quali sono molto apprezzate dai consumatori, contribuendo ad accrescerne e consolidarne la reputazione.

5.1. Specificità della zona geografica

La provincia di Teruel è situata nella Comunità autonoma di Aragona. Oltre la metà del suo territorio ha un'altitudine superiore a 1 000 metri, essendo circondata dal Sistema Iberico. Questo paesaggio, insieme all'altitudine e alla sua posizione, dà luogo a un clima mediterraneo con montagne di media altitudine e forti influenze continentali. Il clima è caratterizzato da brevi estati con scarse precipitazioni (inferiori a 30 millimetri), che favoriscono lo sviluppo dei tartufi, e inverni freddi con gelate necessarie alla loro maturazione.

Dal punto di vista della scienza del suolo esiste uno zoccolo paleozoico con abbondanti quantità di calcare e dolomite visibili. I suoli sono calcarei e sassosi e presentano un'elevata percentuale di carbonato di calcio. La combinazione di suoli con un buon drenaggio e un pH neutro, leggermente alcalino, favorisce la formazione delle micorrize del tartufo sulle radici dell'albero ospite. Il loro sviluppo è ulteriormente favorito dal contenuto moderato di materia organica, che limita la concorrenza di altri tipi di funghi.

Queste condizioni naturali nella provincia di Teruel sono ideali per la proliferazione di tartufi selvatici sotto i lecci e le querce lusitane della Sierra de Gúdar, della Sierra de Javalambre, della Sierra de Maestrazgo, della Sierra de Albarracín e della Sierra de Matarraña. Ciò ha portato a una richiesta di tartufai tra gli anni '60 e gli anni '80.

La presenza di tartufi selvatici nelle aree boschive ha dato slancio alla coltivazione del «Trufa negra de Teruel» negli anni '80. Diversi studi dimostrano l'influenza positiva dei fattori naturali della zona geografica, in particolare il clima e il suolo, sulla specificità del «Trufa negra de Teruel». Tali fattori sono descritti nello studio di Ágreda, T. et al. (2005): «Ecología de las plantaciones de trufa negra en Teruel: método de muestreo para su caracterización» [Ecologia delle piantagioni di tartufo nero a Teruel: metodo di campionamento per la loro caratterizzazione]. Conclusioni analoghe sono contenute nello studio «Un modelo de potencialidad climática para la trufa negra (*Tuber melanosporum*) en Teruel (España)» [Un modello con potenziale climatico per il tartufo nero (*Tuber melanosporum*) a Teruel (Spagna)]. Alonso Ponce, R. et al. (2010).

Per quanto riguarda i fattori umani, la coltivazione del tartufo si basa su conoscenze tradizionali e comuni tramandate di generazione in generazione.

Francisco Edo, ingegnere agrario originario della provincia di Teruel, ha presentato il suo know-how nell'*Estudio sobre truficultura* [Studio della coltivazione dei tartufi] (1986). Successivamente ha formato i tartufai di Teruel sulle tecniche di coltivazione, sull'associazione di micorrize e sulla raccolta.

La tecnica di coltivazione per la produzione del «Trufa negra de Teruel» prevede la semina di plantule simbiotiche inoculate con spore di *Tuber melanosporum* sulle radici, in modo che possa verificarsi il processo di associazione di micorrize.

La raccolta è un'altra tecnica di base che influenza la qualità e le caratteristiche del «Trufa negra de Teruel». Avviene ancora a mano, con l'aiuto di cani addestrati. I cani sono addestrati alla ricerca del «Trufa negra de Teruel». Il processo di addestramento inizia quando sono cuccioli: imparano a riconoscere l'odore e a trovare il prodotto nel terreno. Una volta addestrati, i cani utilizzano il loro fiuto per identificare la posizione esatta dei tartufi e graffiano il terreno con le zampe per indicarla. Il tartufaio inizia quindi a scavare intorno al punto utilizzando un machete o un coltello per tartufi. In questo modo è possibile raccogliere il «Trufa negra de Teruel» senza danneggiare il micelio. Lo scavo è poi riempito per preservare le spore nel suolo e garantirne la crescita in futuro. Il rapporto tra il cane e il tartufaio è fondamentale per la raccolta del «Trufa negra de Teruel».

I tartufai portano con sé una borsa o un cestino in cui ripongono il «Trufa negra de Teruel» raccolto, che successivamente è conservato in frigorifero per preservarne le proprietà.

5.2. *Legame causale tra la zona geografica e le caratteristiche del prodotto*

Il prodotto «Trufa negra de Teruel» è caratterizzato da un profilo aromatico che può variare leggermente a seconda del suolo, del clima e dell'albero ospite. Il profilo aromatico è direttamente determinato dall'assorbimento dei nutrienti e dal livello di maturazione del tartufo al momento della raccolta.

«Utilizzando i composti aromatici identificati nell'olfattometria, i descrittori aromatici del «Trufa negra de Teruel» sono stati identificati come sulfureo, oliva nera, fungo, cuoio animale, patata bollita, burro, formaggio a pasta erborinata, frutta a guscio e paglia o fieno.» (Marco, P. et al. (2019). *La Trufa Negra, mucho más que un aroma*) [Il tartufo nero, molto più che un aroma].

Le fasi di sviluppo del «Trufa negra de Teruel» sono le seguenti: formazione del micelio, fruttificazione iniziale, crescita e maturazione.

Nelle prime tre fasi le spore necessitano dei nutrienti forniti dai suoli di Teruel, ricchi di carbonato di calcio e con un pH neutro, leggermente alcalino. Tale composizione contribuisce alla disponibilità di nutrienti che attivano il microbiota delle spore del «Trufa negra de Teruel». Ciò a sua volta contribuisce alla produzione di composti aromatici volatili molto specifici. Inoltre i suoli di Teruel sono sassosi, il che contribuisce al filtraggio dell'acqua e allo sviluppo delle spore.

La complessità aromatica caratteristica del «Trufa negra de Teruel» si sviluppa durante la maturazione. I composti aromatici si concentrano nel fungo a seguito delle reazioni metaboliche causate dalla risposta al freddo. Per questo motivo è durante i mesi invernali che il «Trufa negra de Teruel» raggiunge la sua maturazione ottimale e i suoi aromi caratteristici: sulfureo, oliva nera, formaggio a pasta erborinata, fungo, cuoio animale, patata bollita, burro, frutta a guscio e paglia o fieno. Questo è anche il motivo per cui le basse temperature e la stabilità del suolo sono essenziali per la qualità del tartufo.

Inoltre l'esperienza dei produttori di «Trufa negra de Teruel» e l'impiego di utensili manuali durante la raccolta evitano il danneggiamento dei tartufi. Insieme all'addestramento dei cani questi fattori fanno sì che i tartufi siano raccolti al momento opportuno, preservandone del tutto le proprietà fisiche e organolettiche.

5.3. *Reputazione*

La reputazione acquisita dal «Trufa negra de Teruel» è il risultato di varie attività che hanno consentito di far conoscere e apprezzare il prodotto. Dal 2001 il villaggio di Sarrión, nella provincia di Teruel, ospita la fiera internazionale del tartufo «Feria Internacional de la Trufa» («FITRUF») in cui viene presentato il miglior «Trufa negra de Teruel», scelto da esperti.

Il «Trufa negra de Teruel» è una presenza costante in varie fiere. Nel 2005, in occasione della fiera «Madrid Fusión», un famoso chef ha affermato che questo tartufo «è il tartufo che si abbina a tutti i piatti».

Il tartufo nero è identificato in modo inequivocabile come «Trufa negra de Teruel»: «Per due settimane il “Trufa negra de Teruel” diventa il protagonista indiscusso nei ristoranti del capoluogo». (*Heraldo de Aragón*, 2007). Addirittura vi sono riferimenti specifici anche nelle opere letterarie: «Tavo ordinò un antipasto di patate alla brace guarnite con “Trufa negra de Teruel”, tuorlo d'uovo e pinoli» (Cort, I., 2024. *El pasado siempre llega tarde*).

Nel 2013 Teruel ha ospitato la prima conferenza internazionale sulla coltivazione del tartufo tenutasi in Spagna. Nello stesso anno è stata inaugurata una serie di eventi gastronomici dedicati al tartufo nero di Teruel intitolata «Jornadas Gastronómicas de la trufa negra de Teruel» [Giornate gastronomiche del «Trufa negra de Teruel»].

La reputazione e la fama del «Trufa negra de Teruel» si estendono al mercato nazionale e internazionale. È possibile rintracciare riferimenti presenti in diversi mezzi di comunicazione:

«Il “Trufa negra de Teruel”, protagonista di *Masterchef*» (*Expansión*, 2016).

«La provincia di Teruel ha aumentato le sue esportazioni [...]. I tartufi neri sono tra i prodotti che hanno registrato la crescita più elevata. Le principali destinazioni sono [...] la Germania, l'Italia, il Regno Unito, la Francia e la Danimarca.» (Rajadel, L. (2022). *Heraldo de Aragón*).

«I tartufi neri di Teruel incantano i futuri migliori chef di New York. Gli studenti del Culinary Institute of America partecipano a una degustazione e studiano la complessità del profilo aromatico dei tartufi.» (Aguilar, C. (2023). *Diario de Teruel*).

Dal 2017 Teruel ospita il forum del tartufo «Trufforum», un'iniziativa dell'European Mycological Institute. Nell'edizione del 2021 è stato organizzato il seminario «Esperienza virtuale per i cinque sensi: toccare, annusare e degustare il “Trufa negra de Teruel”».

La fama acquisita sul mercato dal «Trufa negra de Teruel» ha portato nel 2018 alla creazione del primo gruppo mondiale di esperti dedicato all'assaggio e alla classificazione dei tartufi neri.

La sua importanza culinaria è sottolineata anche da prestigiosi chef che sperimentano con l'uso di questo prodotto nelle loro creazioni: «Le fette di “Trufa negra de Teruel” condite con olio e sale sono una vera delizia per il palato» (*Expansión*, 2023). Ecco un'altra citazione: «Il *Tuber melanosporum* fa impazzire i palati nei piatti di sushi e persino nei cocktail» (*Diario de Teruel*, 2019). Lo chef del Momiji Atelier ha scelto di realizzare un piatto di nigiri composto da carne bovina frollata e «Trufa negra de Teruel». Lo chef ha così commentato: «Lavorare con questo prodotto è stato davvero stimolante. C'è ancora tanto da esplorare a livello culinario, perché si tratta di un ingrediente che non si usa spesso nella cucina asiatica».

Il prodotto è presente anche nei piatti dei ristoranti insigniti di stelle Michelin, come il «Formaggio cremoso del giorno con un tocco di “Trufa negra de Teruel”» nel ristorante El Batán. Il prodotto svolge inoltre un ruolo di primo piano in eventi tematici in ristoranti prestigiosi, quali il Félix Manso Ibarla (*Noticias de Gipuzkoa*, 2019).

Su vari media digitali sono state condivise ricette con il «Trufa negra de Teruel»: «La Gula del Norte con “Trufa de Teruel” e uova di quaglia» (ricetta del sito web ufficiale di La Gula del Norte, 2018); anche su YouTube: «Zucca con arancia tartufata con “Trufa negra de Teruel”» (Trufa negra de Teruel ATRUTER, 2016); «Baccalà *al pil-pil* con “Trufa negra de Teruel”» (Trufa negra de Teruel ATRUTER, 2015); oppure «Crema Parmentier ai porcini con “Trufa negra de Teruel”» (Esta es mi tierra Aragón TV, 2023).

La reputazione acquisita dal «Trufa negra de Teruel» nel corso di oltre 20 anni ha portato al riconoscimento della provincia come leader mondiale in termini di qualità, quantità e superficie dedicata alla coltivazione. «L'analisi economica ha contribuito a dimostrare una correlazione positiva tra la coltivazione del tartufo e le dimensioni della popolazione nei piccoli comuni della provincia di Teruel» (Medrano, D., tesi. 2020.)

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

https://www.aragon.es/documents/d/guest/202507_pc_igp_trufa_negra_de_teruel_tras_observaciones_com