

1. LEGISLACION Y NORMATIVA

La única mención de Europa, en cuanto a legislación, es El Reglamento 1.035/72 de 18 de mayo de 1.972 del Consejo de la Unión Europea que incluye a las trufas en la organización común de los Mercados del Sector de Frutas y Hortalizas.

Cada uno de los 3 países productores (Italia, Francia y España) tiene su propia legislación.

La legislación española que afecta al cultivo de la trufa es la siguiente:

Artículos nº 334, nº 335, nº 339, nº 340, nº 348, nº 350, nº 353, nº 354 y nº 355 del Código Civil (en ellos se deduce que la trufa no es un bien público sino privado, atribuible al propietario del terreno donde se produce.

Artículos nº 29 y nº 30 de la Ley de Montes de 8 de junio de 1.957, y artículos nº 202 y nº 205 del Reglamento de Montes aprobado por Decreto de 22 de febrero de 1.962 (establecen que el aprovechamiento de cualquier producto forestal deberá realizarse siempre dentro de los límites que permitan su conservación y mejora, tanto si se realiza en montes públicos como en particulares).

Decreto 1.688, de 15 de junio de 1.972, por el que se regula la búsqueda y recolección de la trufa negra de invierno: *Tuber melanosporum* Vitt. y *Tuber brumale* Vitt.

Orden del Ministerio de Agricultura de 8 de noviembre de 1.972, desarrollando el anterior decreto.

Circular de la Secretaría General del Instituto Nacional para la conservación de la Naturaleza (I.C.O.N.A.) de 27 de noviembre de 1.972, dando instrucciones complementarias.

Orden del Ministerio de Comercio y Turismo de 18 de octubre de 1.977 dictando normas de calidad para el comercio exterior de trufas frescas (admite la exportación, o importación de *Tuber melanosporum*, *Tuber brumale* y *Tuber magnatum*, pero no de *Tuber aestivum*).

Real Decreto 1.472/1.989 de 1 de diciembre de 1.989 dictando normas de calidad para la exportación de conservas y semiconservas vegetales (las capacidades admitidas en las latas y envases de cristal para las trufas son, en mililitros, las siguientes: 25, 53, 71, 106, 140, 212, 425, 720 y 850).

A nivel autonómico existe normativa específica en Cataluña y en la Comunidad Foral de Navarra. En Aragón, la D.G.A. tiene previstas la aprobación y prolongación de normativa al respecto.

2. MERCADO DE LA TRUFA

Los principales factores que caracterizan el mercado son:

- cuantitativamente, la oferta no satisface la demanda,
- las producciones son cuantitativamente muy variables de una campaña a otra,
- prácticamente se exporta la totalidad de la producción,
- el producto es estacional y perecedero.

Los principales mercados españoles son la Estación de Mora en Teruel, Vic en Barcelona y Morella en Castellón. Los días de mercado por semana, son específicos para cada población y se indican en la siguiente tabla:

Provincia	Población	Día de la semana
Barcelona	Vic	Sábado
	Centellas	Domingo
	Montmajor	Miércoles
Lérida	Solsona	Viernes
	Coll de Nargó	Domingo
	Orgañá	Domingo
	Artesa de Segre	Domingo
Castellón	Morella	Viernes
	Vistabella	Jueves
	Benasal	Jueves
Huesca	Graus	Miércoles
	Benabarre	Lunes
Teruel	Estación Mora Rubielos	Viernes
Guadalajara	Molina de Aragón	Jueves

Localización de los principales mercados. Fuente: Reyna, S. (2007)

3. COMERCIALIZACION

La producción mundial se concentra en la zona mediterránea occidental, concretamente. España es el mayor productor de trufa negra e Italia es el mayor productor de *Tuber aestivum* y el único que produce *T. magnatum*.

La producción de Francia no es suficiente para el mercado interior y exterior. El 50%, aproximadamente, de *T. melanosporum* que transforman los franceses, procede de España y de Italia.

Francia exporta principalmente al Reino Unido, Bélgica, Alemania, Suiza y Japón.

En España la *T. melanosporum* empezó a ser explotada hacia 1945-1950. Las máximas cantidades recolectadas, en truferas silvestres, se registraron hacia la década de los 70.

Casi la totalidad de la producción española se exporta. El 99% de las exportaciones se dirigen al mercado francés y el 1% restante a Suiza y Alemania. Las transacciones internacionales están prácticamente en manos de franceses. Francia es el principal consumidor mundial y necesita importar grandes cantidades.

Los compradores pueden ser intermediarios, conserveros, restauradores, hoteleros o particulares.

La comercialización, desde el punto de vista técnico, puede ser por dos vías:

- a corto plazo, en fresco,
- a largo plazo, en conserva, en pasta u otros alimentos elaborados.

Para conservar a corto plazo, se practica la frigoconservación, la conservación en atmósfera controlada y la conservación en plástico con poca permeabilidad a los gases.

Para conservar a largo plazo, las posibilidades son: congelación, maceración enzimática y conservación en recipientes herméticos.

4. LOS PRECIOS DE LA TRUFA

Los precios que aquí aparecen son los pagados por distintos mayoristas, y pueden diferir de unos mercados a otros.

El mercado de Mora recibe la mayor parte de la trufa procedente de las plantaciones de Sarrión, Barracas, El Toro, etc. En dicho mercado, la trufa cultivada en la temporada 2008-2009, se pagó de media a 600 €/kg.

Aunque los precios internacionales al consumidor pueden ser muchísimo más elevados. En París se puede encontrar trufa fresca por encima de 2.500 €/kg, y en Londres el precio alcanza los 5.040 €/kg.

El precio tiene una tendencia alcista. La evolución del precio de la trufa, para España, supone un 4% anual.

Existe una clara diferencia entre el precio de otoño y el de invierno. El precio de invierno supone un 50% más que el de otoño, ya que la trufa ha madurado, lo cual incrementa sus cualidades organolépticas.