



## ALIMENTOS

### ETIQUETADO

#### Término “Trufado” en alimentos

Por criterio adoptado por la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria, acorde a la **Ley 28/2015, de 30 de julio**, para la defensa de la calidad alimentaria, artículo 25, apartado 2, letra b, se establece:

**Fecha de adopción del acuerdo: 23/03/2026**

### ANTECEDENTES

En el mercado de la trufa, un sector que engloba tanto a la comercialización de la trufa<sup>1</sup> como a todos aquellos productos alimenticios a los que se les añade este ingrediente tan preciado, se encuentran productos denominados como:

- escalibada trufada
- sal trufada
- bloc de foie trufado
- mousse de foie al brandy trufado
- etc...
- crema de queso trufada
- margarina trufada
- esferificaciones-perlas de trufa negra

Es un claro indicativo de que el uso del término “trufado” está presente en la denominación del producto en una gran variedad de alimentos, considerándose como una denominación descriptiva del mismo. Sin embargo, se deberá tener en cuenta que este término “trufado” puede ser que no siempre se esté utilizando de forma correcta.

Partiendo de la definición del verbo “trufar” dada por la Real Academia Española:

“Trufado”: *participio del verbo trufar.*

“Trufar”: *aderezar o rellenar con trufas o criadillas de tierra las aves u otras comidas.*

“Aderezar”: *guisar, condimentar o sazonar alimentos.*

Considerando estas definiciones de “trufado”, “trufar” y “aderezar” es imprescindible el conocer el proceso de elaboración del alimento, así como su lista de ingredientes, para poder afirmar que la denominación asignada a cada producto es la correcta.

Así, atendiendo a su proceso de elaboración, el alimento habrá podido ser marinado, aderezado, condimentado, aromatizado o sometido a otros procesos que le confieren aromas o sabores propios de la trufa, bien por estar en contacto directo con trufa en su estado natural o bien por hacer uso de preparados con aromas que evoquen el sabor/olor de la trufa, aditivos (aromatizantes, saborizante, ...).

<sup>1</sup> En este acuerdo, al hacer referencia a la trufa o trufa en estado natural se incluirá la trufa en sus distintos estados físicos (deshidratada, congelada, en conserva, rallada, picada, etc...).



Por otro lado, será necesario revisar la lista de ingredientes con el fin de conocer que ingredientes han sido añadidos a lo largo del proceso de elaboración del producto final, si se ha hecho uso exclusivo de trufa o en combinación con aromas o simplemente se han añadido sustancias aromatizantes.

En todo caso, tanto con la utilización de trufa en estado natural como con la adición de aromas de trufa, se consigue un alimento con aromas y/o sabores que recuerdan a la trufa, siendo necesario que el consumidor pueda discernir entre los posibles modos de obtención de estos aromas o sabores y si la trufa en estado natural continúa presente en el alimento; así como se debe evitar la competencia desleal entre operadores que usen o no trufa en sus elaboraciones.

Por tanto, en el momento de denominar a estos alimentos, con el fin de no inducir a engaño al consumidor y evitar la competencia desleal entre operadores con la comercialización de productos que evoque a la trufa sin hacer uso de trufa en su estado natural, se plantea la duda sobre ¿Cuál sería la denominación correcta en cada uno de estos alimentos? ¿En qué casos se podría usar el término “trufado” en el etiquetado?

## **LEGISLACION APLICABLE**

El Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, expone:

- En el punto 1 del artículo 17, relativo a la denominación del alimento:  
*“La denominación del alimento será su denominación legal. A falta de tal denominación, la denominación del alimento será la habitual, o, en caso de que esta no exista o no se use, se facilitará una denominación descriptiva del alimento.”.*  
Esta denominación debe permitir al consumidor diferenciar de forma clara e inequívoca entre aquellos alimentos elaborados con trufa de los obtenidos partiendo de la adición de aromatizantes.
- En el punto 1, letra a) del artículo 7, relativo a las prácticas informativas leales:  
*“La información alimentaria no inducirá a error sobre las características del alimento y, en particular, sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, duración, país de origen o lugar de procedencia, y modo de fabricación o de obtención”*
- En el punto 1 del artículo 22, relativo a la indicación cuantitativa:  
*“Será necesario indicar la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes utilizados en la fabricación o la preparación de un alimento en caso de que el ingrediente o la categoría de ingredientes de que se trate:*



- a) *figure en la denominación del alimento o el consumidor lo asocie normalmente con dicha denominación;*
- b) *se destaque en el etiquetado por medio de palabras, imágenes o representación gráfica.*”
- *En el punto 2 del artículo 22, relativo a la indicación cuantitativa:*

*“En el anexo VIII se establecen las normas técnicas para aplicar el apartado 1, incluidos los casos específicos en los que no se exigirá la indicación cuantitativa de determinados ingredientes.”*

    - *En el apartado 1.a.iii del anexo VIII sobre las excepciones a la indicación cuantitativa de los ingredientes:*

*“No se requerirá la indicación cuantitativa:*

      - a) *respecto a un ingrediente o a una categoría de ingredientes:*
      - iii) *que se utilice en dosis bajas con fines de aromatización”*
    - *En el punto 3 del anexo VIII relativo a la indicación cuantitativa de los ingredientes:*

*“La indicación de la cantidad de un ingrediente o de una categoría de ingredientes:*

      - a) *se expresará en un porcentaje que corresponda a la cantidad del ingrediente o de los ingredientes en el momento de su utilización, y*
      - b) *figurará bien en la denominación del alimento o inmediatamente al lado de la misma, o bien en la lista de ingredientes en conexión con el ingrediente o la categoría de ingredientes en cuestión.*
  - *En los puntos 1, 2 y 4 del artículo 17 relativo a la lista de ingredientes:*

*“1. La lista de ingredientes estará encabezada o precedida por un título adecuado que conste o incluya la palabra «ingredientes». En ella se incluirán todos los ingredientes del alimento, en orden decreciente de peso, según se incorporen en el momento de su uso para la fabricación del alimento.”*

*“2. Los ingredientes se designarán por su denominación específica, conforme, en su caso, a las normas previstas en el artículo 17 y en el anexo VI.”*

*“4. En el anexo VII se establecen las normas técnicas para aplicar los apartados 1 y 2 del presente artículo.”*
  - *En el punto 1 de la parte A del anexo VI, relativo a las menciones obligatorias que acompañan a la denominación del alimento:*



*“La denominación del alimento incluirá o irá acompañada de menciones sobre las condiciones físicas del mismo o sobre el tratamiento específico al que ha sido sometido (por ejemplo, en polvo, recongelado, liofilizado, ultracongelado, concentrado o ahumado) en todos los casos en que la omisión de tal información pueda inducir a engaño al comprador”.*

- En el punto 6 de la parte A del anexo VII que establece las disposiciones específicas sobre la indicación de los ingredientes por orden decreciente de peso:

*“Los ingredientes que constituyen menos del 2 % del producto acabado:  
Podrán enumerarse en un orden distinto después de los demás ingredientes.”*

## **ACUERDO DE LA MESA**

Con todo lo expuesto se entiende que:

1. En aquellos alimentos a los que se les haya añadido trufa en su estado natural o bien que hayan sido aderezados o condimentados o marinados con trufa se podrá hacer uso del término **“trufado”** en el etiquetado, siempre que la trufa utilizada permanezca en el producto final.

En estos alimentos en los que se opte por hacer uso del término “trufado”, excepto en el caso de que el ingrediente sea utilizado en dosis bajas con fines de aromatización, será obligatorio mencionar el porcentaje de trufa utilizado que figurará bien en la denominación del alimento o inmediatamente al lado de la misma, o bien en la lista de ingredientes en conexión con el ingrediente o la categoría de ingredientes en cuestión.

2. En aquellos alimentos que hayan sido aromatizados mediante la adición de cualquier tipo de aroma que evoque a la trufa, ya sean extraídos de la trufa en su estado natural como de síntesis, se podrán usar en su etiquetado menciones del tipo **“sabor a trufa”**, **“con sabor a trufa”**, **“con aroma de trufa”** o indicaciones equivalentes, siempre de forma que no induzcan a error sobre el posible uso de trufa en su elaboración.

Los aromas añadidos deberán citarse en la lista de ingredientes en orden decreciente según su cantidad añadida o, en el caso de que constituyan menos del 2 % del producto acabado, podrán enumerarse en un orden distinto después de los demás ingredientes.

3. No se podrá hacer uso de la mención “trufado” en los productos alimenticios con sabor y/o aroma a trufa habiendo sido elaborados exclusivamente con aromas.
4. En aquellos alimentos elaborados conjuntamente con trufa en estado natural y aromas, se deberá cumplir con los párrafos anteriores. Así como, en estos casos, también se podrá hacer uso de menciones del tipo “Elaborado con trufa y aromas de trufa” o “Aromatizado con trufa y aromas de trufa” o similares.