



## 4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

### 470. Propositiones No de Ley

#### PNL/001376-01

*Proposición No de Ley presentada por los Procuradores D. Francisco Javier Muñoz Expósito y D.ª Esther Pérez Pérez, relativa a conseguir que la trufa de Soria obtenga una denominación de origen, para su tramitación ante la Comisión de Agricultura y Ganadería.*

#### PRESIDENCIA

La Mesa de las Cortes de Castilla y León, en su reunión de 4 de diciembre de 2014, ha admitido a trámite la Proposición No de Ley, PNL/001376, presentada por los Procuradores D. Francisco Javier Muñoz Expósito y D.ª Esther Pérez Pérez, relativa a conseguir que la trufa de Soria obtenga una denominación de origen.

De conformidad con el artículo 163 del Reglamento se ha ordenado su publicación y acordado su tramitación ante la Comisión de Agricultura y Ganadería.

Los Grupos Parlamentarios podrán presentar enmiendas hasta seis horas antes del comienzo de la Sesión en que dicha Proposición No de Ley haya de debatirse.

En ejecución de dicho acuerdo se ordena su publicación en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León, de conformidad con el artículo 64 del Reglamento.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 4 de diciembre de 2014.

LA SECRETARIA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN,  
Fdo.: María Isabel Alonso Sánchez

LA PRESIDENTA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN,  
Fdo.: María Josefa García Cirac

## A LA MESA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN

Francisco Javier Muñoz Expósito y Esther Pérez Pérez, Procuradores pertenecientes al GRUPO PARLAMENTARIO SOCIALISTA de las Cortes de Castilla y León, al amparo de lo establecido en los artículos 162 y siguientes del Reglamento de la Cámara, presentan la siguiente PROPOSICIÓN NO DE LEY para su debate y votación ante la Comisión de Agricultura y Ganadería:

### ANTECEDENTES

La trufa es un hongo comestible que crece bajo tierra asociado a raíces de varias especies de árboles como el roble, la coscoja o el avellano, aunque lo más común es encontrarlo asociado a las raíces de las encinas *Quercus Ilex*. Este hongo, conocido desde la más remota antigüedad por su inigualable aroma, está considerado como "El Diamante Negro" de nuestros montes, debido a su alto valor culinario, a su escasez y a los elevados precios que alcanza en los mercados.



La producción mundial de trufa es casi exclusiva del entorno mediterráneo. Así y según estimaciones en Francia la producción serían alrededor de 27 toneladas, en España 21 y en Italia 12.

La provincia de Soria es una de las tres provincias grandes productoras de trufa negra, junto con Huesca y Teruel. Cuenta con 1.700 hectáreas dedicadas a la plantación, cuya producción representa más del 30 % del mercado nacional. La calidad de la trufa soriana ha trascendido fronteras y una gran parte de la producción se vende en Inglaterra, Alemania o Estados Unidos. Los expertos coinciden en destacar que la altitud de la provincia y sus condiciones climatológicas otorgan a la trufa negra un aroma y textura especiales y destacables respecto a otras trufas. Las cualidades del terreno y la altitud de la provincia de Soria hacen que la maduración sea muy adecuada y con las cualidades organolépticas más acentuadas.

Actualmente, 70 trufficultores gestionan 1.500 hectáreas de encinas truferas en Soria, con una media de producción de 30-35 kilogramos por hectárea y un precio en el mercado que oscila entre los 400 a 800 euros por kilogramo. A estas cifras hay que sumar las 114.000 hectáreas con montes de encinas en la provincia y la posibilidad de producir trufa, pero la superficie podría ser mayor si da sus frutos el estudio que realizará la fundación Soriactiva sobre las posibilidades de plantaciones truferas en el canal de regadío de Almazán.

Desde la Asociación de Trufficultores de Soria se lleva trabajando para lograr una marca de calidad que distinga la tuber melanosporum soriana en el mercado del resto de producciones nacionales e internacionales. Son varias las acciones que se llevan a cabo como la creación de un logotipo que las distinga y en acciones para su promoción, como las distintas ferias y congresos que se celebran relacionados con la trufa.

Son diversos los sectores relacionados con el sector como viveristas, trufficultores, hosteleros, y las propias instituciones desde donde se está intentando promocionar la vocación soriana por identificarse en el mundo a través de la trufa, un factor de desarrollo para una provincia que tiene una gran potencialidad en el cultivo de este producto. Es el deseo de todos los sectores implicados en el mundo de la trufa en seguir apostando fuerte por un producto que identifica a la provincia en el mundo y que puede ser, en mayor medida que hoy, un factor de desarrollo local en un territorio ciertamente despoblado como es la provincia soriana. Para cumplir este objetivo es imprescindible conseguir identificar la trufa negra de Soria, que cuenta ya con marca registrada y sello de garantía, con una denominación de origen o con un indicativo geográfico protegido sería un paso más para vender mejor un recurso de calidad.

Además, el pasado octubre, y con motivo del Congreso Soria Gastronómica, la Academia Castellana y Leonesa de Gastronomía y Alimentación rindió homenaje a la trufa negra de Soria como uno de los productos emblema de la provincia por su apreciada calidad y creciente uso en los mejores restaurantes del país. El llamado 'diamante negro' de Soria está ganando adeptos en la alta gastronomía, a la vez que aumentan los esfuerzos para regular su plantación, recolección y difusión como uno de los productos más importantes de la culinaria del país.

Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOP) e Indicaciones Geográficas Protegidas (IGP) constituyen el sistema utilizado en nuestro país para el reconocimiento



de una calidad diferenciada, consecuencia de características propias y diferenciales, debidas al medio geográfico en el que se producen las materias primas, se elaboran los productos, y a la influencia del factor humano que participa en las mismas.

Por todo lo anteriormente expuesto se realiza la siguiente

## **PROPUESTA DE RESOLUCIÓN**

**Las Cortes de Castilla y León instan a la Junta de Castilla y León a iniciar los trámites y las acciones necesarias para conseguir que la trufa de Soria obtenga una denominación de origen protegida o indicativo geográfico protegido para el reconocimiento de una calidad diferenciada.**

Valladolid, 21 de noviembre de 2014.

LOS PROCURADORES,  
Fdo.: Francisco Javier Muñoz Expósito y  
Esther Pérez Pérez

LA PORTAVOZ,  
Fdo.: Ana María Carmen Redondo García