

01 INTRODUCCIÓN	02 DESCRIPCIÓN, DESIGNACIÓN, FACTORES DE CALIDAD, ANÁLISIS SECTORIAL Y NORMATIVA DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS	03 NORMATIVA APLICABLE	04 CONCLUSIÓN
--------------------	--	---------------------------	------------------

01 INTRODUCCIÓN

Los productos con sabor dulce proceden de tres fuentes. Las vegetales son la caña de azúcar, la remolacha azucarera y la savia de algunos árboles como el arce. La animal es la miel. Los edulcorantes son aditivos de alto poder edulcorante y escaso o nulo valor calórico, como la sacarina, el aspartamo o los glucósidos de esteviol.

El tema tiene dos bloques. El primero estudia por separado la miel, el azúcar y los huevos y ovoproductos, con su descripción, calidad comercial, análisis sectorial y normativa. El segundo aborda la normativa común (PAC y OCM, normas internacionales, regímenes voluntarios y legislación alimentaria general), con especial atención al control del SOIVRE.

02 DESCRIPCIÓN, DESIGNACIÓN, FACTORES DE CALIDAD, ANÁLISIS SECTORIAL Y NORMATIVA DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS

2.1 Miel

Miel. Sustancia natural que produce la abeja (*Apis mellifera*) a partir del néctar y de secreciones de partes vivas de las plantas o excreciones de insectos chupadores. Las abejas la combinan con sustancias propias, la deshidratan y la almacenan en colmenas para que madure. Se compone sobre todo de fructosa y glucosa, y también de sacarosa.

Por su origen se distingue entre miel de flores o de néctar y miel de mielada, procedente de excreciones de insectos chupadores o de secreciones de las plantas, con color de castaño claro a casi negro. Por su elaboración se distinguen:

- **Miel de panal**, almacenada en celdillas de panales recién contruidos y sin larvas
- **Miel con trozos de panal**, con uno o varios trozos de panal
- **Miel virgen o de gota**, obtenida por escurrimiento de panales desoperculados
- **Miel centrifugada**, la más común
- **Miel extraída por presión**, prensando el panal sin larvas con o sin calor ($T^a < 45^{\circ}C$)
- **Miel para uso industrial**, apta como ingrediente y que puede tener sabores u olores extraños, fermentación o sobrecalentamiento

Desde el **Real Decreto 68/2025**, la miel para uso industrial comprende también la antes llamada «miel filtrada», que desaparece como variedad. Su etiquetado debe llevar la mención «sólo para cocinar».

2.1.1. Factores de calidad comercial. La calidad comercial es el conjunto de factores y parámetros externos e internos que un producto debe cumplir para estar en los circuitos comerciales y

satisfacer al mercado. Los factores los fija la **Directiva 2001/110/CE**, traspuesta por el **Real Decreto 1049/2003** y actualizada por los **Reales Decretos 523/2020 y 68/2025** (que transpone la Directiva UE 2024/1438). Las reformas buscan máxima transparencia sobre origen y pureza. En las mezclas obligan a indicar los países de procedencia y el porcentaje de cada uno en orden decreciente, lo que protege al consumidor y dificulta el fraude sobre el origen.

- **Madurez:** el néctar pierde agua y la sacarosa se desdobra en fructosa y glucosa. Máximo del 5 % de sacarosa y del 20 % de agua, salvo la miel de Calluna con el 23 %
- **Frescura:** se mide por el índice diastásico, que baja con el tiempo y el calor, y por el hidroximetilfurfural (HMF), que no debe existir en cantidad significativa
- **Limpieza:** sólido insoluble en agua y cenizas
- **Pureza:** conductividad eléctrica
- **Falsificación:** suele añadirse azúcares o gelatinas
- **Alteración:** la fermentación aparece con humedad superior al 17 %, y la granulación defectuosa resta calidad
- **Aspecto, textura, sabor y aroma:** el color va de casi incoloro a pardo oscuro y las mieles más acuosas se alteran más fácilmente

No se puede añadir ningún ingrediente alimentario ni presentar olor o sabor extraños, acidez modificada artificialmente, fermentación o recalentamiento.

En sanidad apícola destacan:

- **Varroosis:** causada por el ácaro *Varroa destructor*, principal enfermedad apícola
- **Otras enfermedades:** loque americana (de declaración obligatoria), ascosferosis y noseosis
- **Plagas y depredadores:** pequeño escarabajo de la colmena (*Aethina tumida*) y avispa asiática (*Vespa velutina*), en expansión en el norte de España

2.1.2. Análisis sectorial. China produce cerca de una cuarta parte de la miel mundial. La UE es el segundo gran productor y a la vez importadora neta de terceros países. España tiene el mayor número de colmenas de la UE, más de 3 millones, con producción concentrada en Extremadura, Andalucía, Castilla y León y la Comunitat Valenciana, y es el primer exportador de miel de la UE a terceros países.

Según DATACOMEX en 2025 el saldo comercial es positivo. Se importa sobre todo de la UE (56 %), con Portugal como primer suministrador, y de Ucrania, Argentina y China. Se exporta a Francia, Alemania, Portugal, Arabia Saudí, Reino Unido, EEUU e Israel. El precio de exportación europeo es de 3,48 €/kg frente a 2,52 €/kg de importación. Los problemas sanitarios de las mieles chinas alteraron los flujos, ya normalizándose.

2.1.3. Normativa aplicable. La **Directiva 2001/110/CE**, modificada por la **Directiva (UE) 2024/1438**, se incorpora

mediante el **Real Decreto 1049/2003**, modificado por los **Reales Decretos 523/2020 y 68/2025**. Fija definiciones, composición, calidad y etiquetado de origen. Las ayudas se rigen por el **Reglamento (UE) 2021/2115**, que integra las intervenciones apícolas en el PEPAC, con medidas como:

- Asistencia técnica a los apicultores y lucha contra la varroosis
- Racionalización de la trashumancia y repoblación de la cabaña apícola
- Apoyo a laboratorios, investigación aplicada y seguimiento del mercado

Los métodos de control siguen siendo los de la **Orden Ministerial de 12 de junio de 1986**.

2.2 Azúcar

Azúcar. Sacarosa purificada y cristalizada, que se obtiene de la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), propia de zonas tropicales y subtropicales, y de la remolacha azucarera (*Beta vulgaris*), de climas templados. La industria lo emplea además como conservante y en helados, fermentaciones y confitería.

El **Real Decreto 1052/2003**, que incorpora la **Directiva 2001/111/CE**, aprueba la reglamentación técnico-sanitaria de los azúcares y distingue entre otras:

- Azúcar terciario y azúcar moreno de caña
- Azúcar semiblanco, blanco, blanco refinado o extrablanco, en polvo, glacé, granulado y cuadradillo
- Azúcar líquido o líquido invertido
- Jarabe de glucosa, dextrosa y fructosa

Quedan como residuo las melazas de caña o de remolacha.

2.2.1. Factores de calidad comercial. Destaca la pureza, que depende del poder edulcorante, color, humedad, solubilidad, densidad, polarización, acidez, cenizas y ausencia de materias extrañas y metales pesados. En la remolacha se exige calidad sana, cabal y comercial y un contenido mínimo de azúcar del 16 %.

2.2.2. Análisis sectorial. La caña supone el 80 % de la producción mundial de azúcares, por los menores costes laborales de los países en desarrollo. Brasil lidera con el 38-40 %, seguido de India (23 %). En remolacha lidera Rusia, seguida de Francia, Alemania y EEUU. La UE es de los primeros productores mundiales, siempre de remolacha, concentrada en España en Castilla y León y el norte peninsular.

El azúcar supone en torno al 2 % de las importaciones agroalimentarias españolas. La supresión de las cuotas el 30 de septiembre de 2017 generó excedentes en la UE, caída de precios y cierre de fábricas. Se importa de Francia, Portugal, Brasil y Sudáfrica, y se exporta a Francia, Portugal y Reino Unido, con un déficit comercial de 729 M€ en 2025.

2.2.3. Normativa aplicable. La **Directiva 2001/111/CE** se traspuso por el **Real Decreto 1052/2003**, que define las variedades, su composición, envasado y etiquetado. A escala internacional se aplica la norma del Codex Alimentarius para azúcares, que limita los aditivos al mínimo necesario y homogeneiza el etiquetado y la higiene. En el plano fiscal coexisten dos medidas para desincentivar el consumo:

- Cataluña aplica desde 2017 el Impuesto sobre Bebidas Azucaradas Envasadas (IBAE)
- A nivel estatal, la reforma de 2021 subió el IVA del 10 % al 21 % solo para bebidas refrescantes, zumos y líquidos con

azúcares o edulcorantes añadidos, y el azúcar sólido sigue al 10 %

2.3 Huevos y ovoproductos

El huevo es uno de los alimentos más nutritivos y versátiles. Consta de cáscara (12 %), clara o albumen (57 % del peso del huevo de gallina) y yema (31 %). Los **ovoproductos** se obtienen del huevo para consumo humano en estado líquido, cristalizado o congelado. La yema aporta aromatizantes, colorantes y emulsionantes, y la clara anticoagulantes, aglutinantes, espumantes y espesantes.

2.3.1. Factores de calidad comercial. En el huevo cuentan el peso, los caracteres sensoriales y la conservación. En los ovoproductos, los límites de gérmenes y de microorganismos como *Salmonella* o *Escherichia coli*. La UE clasifica los huevos en categoría A, para consumo humano directo, y categoría B, solo para industria alimentaria y no alimentaria, que son los que no cumplen las normas de la A.

Con el **Reglamento Delegado (UE) 2023/2465**, que deroga el Reglamento CE 589/2008, los huevos de categoría A deben cumplir:

- Cáscara y cutícula limpias e intactas
- Cámara de aire de altura no superior a 6 mm (4 mm en los «Extra»)
- Yema visible al trasluz solo como sombra sin contorno, y clara transparente y translúcida
- Germen de desarrollo imperceptible y ausencia total de materias y olores extraños
- Prohibición de lavado antes y después de la clasificación, salvo excepciones históricas autorizadas por la UE
- Trazabilidad: según el **Reglamento (UE) 2023/2464**, el código del productor se estampa en la cáscara en la propia granja

Por peso se clasifican en XL (≥ 73 g), L (63 a menos de 73 g), M (53 a menos de 63 g) y S (menos de 53 g).

2.3.2. Análisis sectorial. Los mayores productores mundiales son China, EEUU e India. España es tercera en la UE, con más del 50 % de la producción en Castilla-La Mancha, Castilla y León y Cataluña, y un superávit comercial de unos 130 M€. Exporta a Francia, Portugal y Filipinas. Tras la gripe aviar de EEUU en 2015 fue uno de sus principales suministradores, pero en 2016 EEUU adoptó medidas proteccionistas que la perjudicaron. Importa de Portugal, Francia, Países Bajos e Italia. El crecimiento de los ovoproductos obliga a importar más de terceros países, sustituyendo en parte al producto de la UE.

2.3.3. Normativa aplicable. El **Reglamento Delegado (UE) 2023/2465** fija las normas de comercialización y el **Reglamento Delegado (UE) 2023/2464**, que modifica el **Reglamento (UE) 1308/2013**, impone el marcado en la explotación de origen. El marcado en el centro de embalaje es excepcional y bajo criterios objetivos. Cambia la terminología de cría: el código 3 pasa a «huevos de gallinas criadas en jaulas acondicionadas» y el código 2 a «huevos de gallinas sueltas en el gallinero», con el 0 para ecológica y el 1 para camperas.

El **Real Decreto 1027/2024** aplica la normativa en España y deroga los **Reales Decretos 226/2008 y 372/2003**. Regula las condiciones del marcado en centros de embalaje, excluye el lavado de huevos de categoría A, permite incluir huevos aromatizados y obliga a registrar los pliegos de condiciones en la base de datos ETIMUES para el etiquetado facultativo. El

Reglamento (CE) 617/2008, sobre huevos para incubar y pollitos de aves de corral, sigue plenamente vigente.

03 NORMATIVA APLICABLE

3.1 Política Agrícola Común (PAC)

La PAC evoluciona desde 2003 hacia un modelo orientado al mercado, la sostenibilidad y la simplificación. El **Reglamento (UE) 1308/2013** crea la OCM única. La PAC 2023-2027 se articula en:

- **Reglamento (UE) 2021/2115**, sobre planes estratégicos financiados por el FEAGA y el FEADER, que en España es el PEPAC
- **Reglamento (UE) 2021/2116**, sobre financiación, gestión y seguimiento
- **Reglamento (UE) 2021/2117**, que modifica entre otros el Reglamento (UE) 1308/2013

En ayudas directas establece la ayuda básica a la renta para la sostenibilidad (BISS), los eco-regímenes y una condicionalidad reforzada con las BCAM. Prioriza la sostenibilidad, el relevo generacional y la digitalización.

3.2 Organización Común de Mercados (OCM) y normas de comercialización

La OCM se regula en el **Reglamento (UE) 1308/2013**, modificado por el **Reglamento (UE) 2021/2117**. Se apoya en la unidad de mercado, la preferencia comunitaria y la solidaridad financiera, y busca estabilizar los mercados, asegurar un nivel de vida equitativo a los agricultores, mejorar la competitividad y garantizar el abastecimiento. Sus instrumentos son:

- **Normas de comercialización:** en este tema, las de los huevos (categorías de calidad y peso, marcado del sistema de cría) y la calidad tipo de la remolacha azucarera
- **Organizaciones de productores (OP)**, que concentran la oferta y refuerzan la posición negociadora. En el azúcar importan los acuerdos interprofesionales entre remolacheros e industria
- **Organizaciones interprofesionales**, reconocidas según el art. 157 del Reglamento (UE) 1308/2013 y la Ley 38/1994, que defienden y promocionan el sector. Ejemplo, INPROVO en el huevo
- **Régimen de intervención:** ayudas al almacenamiento privado de azúcar blanco, medidas excepcionales para huevos y carne de aves ante enfermedades como la influenza aviar, e intervención sectorial apícola cofinanciada al 50 % por la UE
- **Intercambio con terceros países:** aranceles, contingentes, salvaguardias y certificados de importación y exportación

En la gestión interviene el FEAGA y la financiación corre a cargo del FEAGA. Se mantiene una ayuda asociada en la remolacha azucarera. En el azúcar la protección arancelaria es elevada y las importaciones preferenciales se canalizan por contingentes y por el acceso libre de los países menos adelantados y ACP. En miel y huevos, los acuerdos recientes abren contingentes específicos.

3.3 Normativa internacional y voluntaria

La CEPE/ONU tiene normas voluntarias para huevos con cáscara y ovoproductos, y ninguna para la miel ni el azúcar. El Codex Alimentarius, creado por la FAO y la OMS, protege la salud del consumidor y asegura prácticas leales en el comercio.

Sus normas son voluntarias, pero referencia en los Acuerdos MSF y OTC de la OMC. Hay normas para la miel y los azúcares y un Código de higiene para huevos.

Los regímenes voluntarios de calidad diferenciada son:

- **Normas UNE:** elaboradas por UNE y certificables por entidades como AENOR, sobre métodos de análisis de la miel y bienestar animal en puesta
- **Producción integrada:** **Real Decreto 1201/2002** con desarrollo autonómico, y logotipo de garantía nacional por la **Orden APA/1/2004**
- **Producción ecológica:** **Reglamento (UE) 2018/848**, aplicable desde el 1 de enero de 2022. Cada partida importada lleva un certificado de inspección (COI) electrónico en TRACES, según los **Reglamentos (UE) 2021/2306 y 2021/2307**
- **Control SOIVRE de lo ecológico:** conforme a la **Orden ECC/1936/2014**, controla en la importación productos agrarios vivos o no transformados, productos agrarios transformados para alimentación humana, piensos, material de reproducción vegetativa y semillas, y levaduras
- **DOP, IGP y ETG:** **Reglamento (UE) 2024/1143**, que sustituyó al Reglamento (UE) 1151/2012. La **Ley 6/2015** regula las de ámbito supraautonómico, controladas por el MAPA a través de la AICA, y el resto compete a las comunidades autónomas. Ejemplos son la DOP Miel de La Alcarria y la IGP Miel de Galicia
- **Protocolos privados:** estándares GFSI (IFS, BRCGS, SQF) y sellos como Welfair en el huevo

3.4 Normativa general y control SOIVRE

Se aplica la legislación alimentaria general:

- **Reglamento (CE) 178/2002**, principios generales de la legislación alimentaria y trazabilidad
- **Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004**, paquete de higiene, el segundo para alimentos de origen animal
- **Reglamento (CE) 396/2005**, límites máximos de residuos de plaguicidas
- **Reglamento (UE) 1169/2011**, información alimentaria al consumidor
- **Reglamento (UE) 2017/625**, controles oficiales, desarrollado en España por el **Real Decreto 562/2025**
- **Ley 28/2015**, defensa de la calidad alimentaria, con régimen sancionador común
- **Reglamento (UE) 2025/40**, envases y residuos de envases, de aplicación desde agosto de 2026, y **Real Decreto 1055/2022**
- **Ley 1/2025**, prevención de pérdidas y desperdicio alimentario, con una jerarquía de prioridades en el destino de los alimentos

La **Orden PRE/3026/2003**, modificada por las **Órdenes ECC/2257/2013, ECC/2566/2015 y ECM/1002/2026**, regula la inspección y el control de la calidad comercial en el comercio exterior. La última sustituyó íntegramente el anexo de productos controlados para adaptarlo a los **Reglamentos (UE) 2023/2429 y 2023/2430**. El SOIVRE controla en la importación y la exportación los huevos con cáscara de gallina (*Gallus domesticus*), y el nuevo anexo amplía el control a los demás huevos de gallina con cáscara. La miel y el azúcar no se someten a este control.



España tiene posiciones comerciales diferenciadas, con superávit en miel y huevos y déficit estructural en azúcar. Es el primer exportador de miel de la UE a terceros países, uno de los primeros productores comunitarios de huevos y productor relevante de remolacha en Castilla y León, con competitividad basada en la especialización y en los estándares sanitarios, medioambientales y de bienestar animal europeos.

El marco con Mercosur condiciona esta posición. El Acuerdo Interino de Comercio, firmado en enero de 2026, se aplica provisionalmente desde el 1 de mayo de 2026 en su pilar comercial, y el Acuerdo de Asociación sigue pendiente de ratificación. La liberalización es progresiva, con contingentes y

salvaguardia bilateral. Los tres productos son sensibles y su acceso se limita por contingentes. Brasil es el primer productor y exportador mundial de azúcar de caña, Argentina es de los grandes exportadores de miel y suministradores de la UE, y la jaula convencional, prohibida en la UE desde 2012, da a Mercosur una ventaja de costes en el huevo.

El azúcar español afronta además la competencia cañera del sudeste asiático, y el sector apícola el cambio climático, la varroosis, la avispa asiática y la adulteración de mieles importadas. El nuevo escenario exige diferenciación, calidad, innovación y sostenibilidad, y estándares equivalentes para los productores de terceros países. El etiquetado de la miel con el porcentaje de cada país de origen desde junio de 2026 ayuda a diferenciar la miel española.