

Sector de conservas y semiconservas vegetales

Ejercicio 1 · Esquema del tema 10 · Actualizado el 12 de octubre de 2026

01 INTRODUCCIÓN	02 DESCRIPCIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS	03 FACTORES DE CALIDAD COMERCIAL	04 NORMATIVA APLICABLE	05 ANÁLISIS SECTORIAL	06 CONCLUSIÓN
--------------------	--	-------------------------------------	---------------------------	--------------------------	------------------

01 INTRODUCCIÓN

Las conservas y semiconservas vegetales son alimentos perecederos sometidos a métodos de conservación que evitan su deterioro y permiten consumir con posterioridad los productos estacionales. Es uno de los sectores más importantes a nivel mundial y aporta productos esenciales para la alimentación humana.

El Plan de Internacionalización del Sector Agroalimentario se articula a través del **GTISA**, presidido por la Secretaría General de Agricultura y Alimentación del MAPA. De sus siete grupos de trabajo, el de frutas y hortalizas se centra en eliminar barreras comerciales, consolidar mercados, abrir nuevos destinos, mejorar la coordinación institucional, aumentar la dimensión empresarial y promover los productos españoles.

02 DESCRIPCIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS

2.1 Conservas y semiconservas de vegetales

La conservación se basa en el tratamiento térmico, el frío, la reducción de la humedad, la irradiación, la presión y la composición de la atmósfera. Perduran métodos tradicionales como el encurtido o la desecación por sus propiedades organolépticas. Las frutas y hortalizas se clasifican en **gamas**:

- Gama I, vegetales frescos
- Gama II, semiconservas y conservas de larga duración
- Gama III, vegetales congelados
- Gama IV, vegetales mínimamente procesados (cortados, lavados), envasados y listos para consumir
- Gama V, productos precocinados y envasados, de alta calidad y corta duración

Semiconservas y conservas. Según el **Real Decreto 2420/1978**, ambas se elaboran a base de productos vegetales, con o sin otras sustancias permitidas, y se mantienen en recipientes adecuados. La semiconserva se estabiliza por un tiempo limitado, mientras que la conserva recibe un tratamiento autorizado que garantiza su conservación prolongada.

Los tratamientos autorizados (art. 3, modificado por el **Real Decreto 176/2013**) son:

- Térmicos, que garantizan una esterilización industrial con envasado hermético
- Congelación, que exige una temperatura igual o inferior a -18 °C en todos los puntos del producto según el **Real Decreto 1109/1991**
- Deshidratación, que elimina la humedad necesaria para estabilizar el producto y no es la desecación natural al sol

- Encurtido, que somete alimentos frescos, salados o fermentados por vía láctica a vinagre o ácido acético

Los principales productos y sus parámetros son:

- Conserva de hortalizas, obtenida por esterilización con o sin líquido de gobierno
- Encurtidos ácidos, con vinagre o ácido acético, y agridulces, con azúcar o edulcorantes y mínimo 7 °Brix
- Pulpas de frutos en su jugo, sin líquido de gobierno, y frutos al agua o al natural, con agua
- Frutas en almíbar, con mínimo 14 °Brix, y compota, con máximo 14 °Brix
- Frutas y hortalizas confitadas, cocidas en jarabes crecientes, con mínimo 65 °Brix
- Confitura y jalea, gelificadas, con mínimo 60 °Brix
- Mermelada, cocida hasta quedar semilíquida o espesa, entre 45 y 65 °Brix
- Marmalade, de cítricos, con mínimo 60 °Brix
- Crema de frutas, hortalizas y tubérculos, que si es sólida con mínimo 55 °Brix se llama pasta, carne o dulce de fruta
- Macedonia o ensalada de frutas, en almíbar, y cóctel si se corta en cubitos
- Mezcla de verduras, que admite como líquido de gobierno solo agua y sal

Estas definiciones se recogen en el Real Decreto 2420/1978, en la Orden de 21 de noviembre de 1984 y en el **Real Decreto 863/2003**, que incorpora la Directiva 2001/113/CE sobre confituras, jaleas, marmalades y crema de castañas.

El Real Decreto 863/2003 fue modificado por el **Real Decreto 1026/2025**, que incorpora la Directiva (UE) 2024/1438 (Directivas del desayuno) y es aplicable desde el 14 de junio de 2026. Aumenta el contenido mínimo de fruta de las confituras para reducir el azúcar añadido y permite a los productos con contenido reducido de azúcar usar las denominaciones reservadas aunque no alcancen el mínimo de materia seca soluble.

2.2 Aceitunas de mesa

Aceituna de mesa. Según el **Real Decreto 679/2016**, es el fruto sano de variedades determinadas del olivo cultivado (*Olea europaea*), cogido en madurez adecuada, que tras las elaboraciones previstas (aderezo, curado con salmuera, oxidación, deshidratación) da un producto listo para consumir y de buena conservación.

Por coloración se distinguen:

- Verdes, recogidas antes de la madurez completa con tamaño normal
- De color cambiante, rosadas
- Negras naturales, recogidas en plena madurez

- Negras, oscurecidas por oxidación, envasadas en salmuera y esterilizadas

Por presentación se distinguen, entre otras:

- Con hueso o enteras, deshuesadas y rellenas
- En mitades, cuartos, gajos, rodajas y troceadas
- Rotas, machacadas, punzadas, seccionadas y arrugadas
- Alcaparrado y para ensalada, donde predominan las aceitunas
- Colocadas, con pedúnculo, pasta de aceitunas y aderezadas o aliñadas

Las categorías son extra (calidad superior, no admitida en troceadas ni rotas), primera o selecta y segunda o estándar, que reúne las no clasificables en las anteriores.

Las variedades principales son **Gordal**, de gran tamaño, **Manzanilla**, la más difundida internacionalmente, y **Hojiblanca**, de doble aptitud. Destacan también Cacereña, Carrasqueña y Aloreña, amparada por la DOP Aceituna Aloreña de Málaga.

2.3 Producto de Gama IV

Son frutas y hortalizas limpias, troceadas y envasadas en bolsa, tarrina o bandeja, con una vida útil de unos 7 días. Conservan las propiedades del vegetal fresco y solo llevan una atmósfera protectora como conservante.

2.4 Producto de Gama V

Son productos pasteurizados y envasados al vacío que conservan mejor sus propiedades que las conservas esterilizadas. Requieren refrigeración y duran entre 3 y 6 semanas.

03 FACTORES DE CALIDAD COMERCIAL

La calidad comercial es el conjunto de características externas e internas que determinan la aptitud de un producto para ser comercializado y satisfacer al mercado. Incluye el valor añadido por la selección, clasificación, envasado, almacenamiento y transporte.

A diferencia de los productos frescos, la mayoría de las conservas no tienen normas de comercialización de la UE. Sus requisitos están en normas nacionales (conservas vegetales, aceitunas de mesa, confituras y zumos) y las de confituras y zumos derivan de directivas europeas. En el comercio internacional la referencia es el Codex.

Los factores de calidad son la calidad de la materia prima, las tolerancias de defectos, las proporciones mínimas de fruta u hortaliza, el calibrado, la presentación y las categorías comerciales. Los parámetros comprobables son:

- Correcto etiquetado de envases y embalajes
- Correcto envasado, con vacío, espacio libre en cabeza y hermeticidad
- Peso neto y peso escurrido
- Olor y sabor
- Ausencia de golpes y abolladuras

Las categorías genéricas de conservas vegetales y de frutas son:

- Extra, de esmerada selección y calidad superior
- Primera, de buena calidad, con tolerancia del 10 %
- Segunda, de somera selección, con tolerancia del 15 %

Las aceitunas de mesa deben presentarse sanas, limpias, sin olor ni sabor anormales, sin alteraciones ni fermentación anormal, con tamaño homogéneo y color uniforme (salvo las aliñadas) y exentas de gérmenes patógenos y toxinas. En las fermentadas pueden detectarse microorganismos de la fermentación láctica.

04 NORMATIVA APLICABLE

4.1 Política Agrícola Común (PAC)

La PAC evoluciona desde 2003 hacia el mercado, la sostenibilidad y la simplificación. El **Reglamento (UE) 1308/2013** crea la OCM única. El Reglamento (UE) 2017/2393 (Ómnibus) reforzó las organizaciones de productores y la gestión de riesgos.

La PAC 2023-2027 se articula en:

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

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

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

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

- **Clasificación de productos.** El sector de frutas y hortalizas transformadas está en la parte X del anexo I. Las normas de comercialización (Reglamento Delegado (UE) 2023/2429) se aplican sobre todo a productos frescos, y las conservas se rigen por normas nacionales y, en confituras y zumos, por las directivas del desayuno
- **Controles de conformidad** en todas las fases, también para terceros países, que deben cumplir las normas de la UE o equivalentes. El **Real Decreto 175/2004** designa la autoridad de coordinación en la Secretaría de Estado de Comercio
- **Organizaciones de productores (OP).** Concentran la oferta, planifican la producción, reducen costes y refuerzan la posición negociadora. Ejecutan programas operativos cofinanciados por la UE, integrados desde 2023 en el Plan Estratégico de la PAC como intervención sectorial
- **Organizaciones interprofesionales**, reconocidas por el art. 157 del Reglamento 1308/2013 y la Ley 38/1994, que defienden y promocionan el sector. Ejemplo es INTERACEITUNA. ASEMESA y las asociaciones de fabricantes de conservas no son interprofesionales
- **Régimen de intervención.** No hay intervención pública en este sector. El apoyo va por los programas operativos y las

ayudas asociadas del PEPAC, como la del tomate para industria. Gestiona el FEGA y financia el FEAGA

- **Intercambio con terceros países**, con aranceles, contingentes, salvaguardias y certificados. Destaca el contingente de champiñones en conserva, cuyo principal beneficiario es China

4.3 Normativa internacional y voluntaria

Las conservas vegetales no cuentan con normas de la CEPE/ONU ni folletos de la OCDE, limitados a productos frescos y secos.

El **Codex Alimentarius**, creado por la FAO y la OMS, protege la salud de los consumidores y asegura prácticas leales en el comercio. Sus normas son voluntarias pero sirven de referencia en los Acuerdos MSF y OTC de la OMC. Hay normas Codex de aceitunas de mesa, hortalizas y frutas en conserva, confituras, jaleas y marmalades, y zumos y néctares.

Los regímenes voluntarios de calidad diferenciada son:

- **Producción controlada.** Normas UNE 155000 del comité CTN 155, certificables por entidades como AENOR
- **Producción integrada.** Métodos respetuosos con el medio ambiente y uso racional de insumos. Se regula en el **Real Decreto 1201/2002** y la Orden APA/1/2004 fija el logotipo nacional
- **Producción ecológica.** Excluye con carácter general los productos químicos de síntesis. Rige el **Reglamento (UE) 2018/848**, aplicable desde el 1 de enero de 2022. En importación tiende a sustituir la equivalencia por la conformidad con las normas de la Unión. Cada partida exige un certificado de inspección (COI) electrónico en TRACES. El SOIVRE controla la importación ecológica según la Orden ECC/1936/2014, y abarca productos agrarios vivos o no transformados, transformados para alimentación humana, piensos, material de reproducción vegetativa y semillas, y levaduras
- **DOP, IGP y ETG.** Las regula el **Reglamento (UE) 2024/1143**, que sustituyó al 1151/2012. La Ley 6/2015 regula las supraautonómicas, controladas por el MAPA a través de la AICA. Ejemplos son la DOP Aceituna Aloreña de Málaga, la DOP Pimiento del Piquillo de Lodosa, la IGP Espárrago de Navarra y la IGP Alcachofa de Tudela
- **Protocolos privados.** GLOBALG.A.P. y estándares reconocidos por GFSI (IFS, BRCGS, SQF), exigidos por la distribución

4.4 Normativa específica del sector

- **Real Decreto 679/2016**, norma de calidad de las aceitunas de mesa
- **Real Decreto 946/2003**, etiquetado del espárrago blanco en conserva, que obliga a indicar en el mismo campo visual la provincia o comunidad autónoma de cultivo, o el país de origen si es extranjero
- **Real Decreto 1109/1991**, alimentos ultracongelados, con temperatura igual o inferior a -18 °C en toda la distribución
- **Real Decreto 2420/1978**, reglamentación técnico-sanitaria de conservas vegetales, modificado por el Real Decreto 176/2013, y Orden de 21 de noviembre de 1984
- **Real Decreto 863/2003**, confituras, jaleas, marmalades y crema de castañas, modificado por el Real Decreto 1026/2025
- **Real Decreto 781/2013**, zumos de frutas, modificado también por el Real Decreto 1026/2025, que crea categorías

con reducción mínima de azúcares del 30 % y autoriza declarar que contienen únicamente azúcares naturalmente presentes

4.5 Normativa general y control SOIVRE

La legislación alimentaria general incluye:

- **Reglamento (CE) 178/2002**, principios generales y trazabilidad
- Paquete de higiene, **Reglamentos (CE) 852/2004 y 853/2004**
- **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 las pérdidas y el desperdicio alimentario

Control SOIVRE. La **Orden PRE/3026/2003**, modificada por las Órdenes ECC/2257/2013, ECC/2566/2015 y ECM/1002/2026, regula la inspección de la calidad comercial en comercio exterior. La última sustituyó el anexo de productos controlados para adaptarlo a los Reglamentos (UE) 2023/2429 y 2023/2430. Las conservas vegetales, las aceitunas de mesa, los zumos y los vegetales congelados no están en el anexo, y las aceitunas frescas quedan excluidas. El SOIVRE sí verifica el país de origen de los productos de IV gama en importación y exportación.

05 ANÁLISIS SECTORIAL

El sector de las conservas vegetales es de los más positivos de la balanza agroalimentaria. En 2025 (DATACOMEX) tiene un superávit de 2.372 M€, con exportaciones de 4.374,9 M€ (4,7 % del sector agroalimentario) e importaciones de 2.002 M€ (2,9 %). Las exportaciones van sobre todo a la UE y el 56,2 % de las importaciones es comunitario.

- **Zumos.** Primer producto, con el 23,3 % de las exportaciones. Destinos principales, la UE y el Reino Unido. Más de la mitad son de cítricos, sobre todo naranja. Importan de Brasil, Países Bajos e Irlanda
- **Aceitunas de mesa.** Segundo producto, con el 22,5 %. España es el primer exportador y productor mundial, con Egipto y Turquía. Destinos, EEUU, Italia y Francia. Producen Andalucía y Extremadura, con Gordal y Manzanilla. Los derechos antidumping y compensatorios de EEUU desde 2018 hundieron la aceituna negra en favor de Marruecos y Egipto (bajada del 70 %). La UE recurrió ante la OMC, que en 2021 le dio la razón en aspectos sustanciales. Las importaciones son muy reducidas
- **Conservas de frutas.** Superávit, con almendras, pistachos, melocotones, albaricoques y cítricos. Importan piña y avellanas de Tailandia e Indonesia
- **Conservas de hortalizas.** Claro superávit. España es tercer productor europeo tras Francia y Países Bajos, con alcachofas, setas, hongos y maíz dulce. Las importaciones

(45 % del grupo) son comunitarias salvo los espárragos, de Perú y China

- **Vegetales congelados.** El 10 % del sector (900 M€), el 70 % a la UE, con EEUU tercer destino. Importaciones del 10 %, un 75 % comunitarias
- **IV gama.** En crecimiento. Navarra es el principal productor y predominan las hortalizas, impulsadas por las marcas blancas

Los aranceles adicionales de EEUU desde 2025, fijados con carácter general en un máximo del 15 % por el acuerdo político UE-EEUU, afectan a zumos, conservas y aceitunas. Las negociaciones se centran en productos frescos, por lo que los transformados siguen con mayor incertidumbre.

06 CONCLUSIÓN

El sector es uno de los pilares del tejido agroalimentario español y de mayor dinamismo exportador, con un superávit de

2.372 M€. Se apoya en una industria especializada y en productos reconocidos como las aceitunas de mesa, los zumos cítricos y las conservas de hortalizas.

Esa posición afronta tensiones comerciales. Los transformados siguen expuestos a los aranceles de EEUU, principal mercado extracomunitario, y la aceituna negra soporta derechos antidumping y compensatorios desde 2018. El Acuerdo Interino de Comercio con Mercosur, firmado en enero de 2026, se aplica provisionalmente desde el 1 de mayo de 2026 en su pilar comercial, con liberalización progresiva, contingentes y salvaguardia bilateral. Brasil, primer exportador mundial de zumo de naranja, puede intensificar la competencia, y Marruecos y Egipto presionan en la aceituna de mesa.

Mantener el liderazgo requerirá diferenciación por calidad, impulso de las DOP, innovación y mercados alternativos a EEUU. La UE debe exigir a las importaciones los mismos estándares que a los productores comunitarios, y el SOIVRE contribuye con la verificación del origen en la IV gama.