

Otros sectores agroalimentarios no incluidos en temas anteriores (Condimentos y especias. Platos preparados)

Ejercicio 1 · Esquema del tema 13 · Actualizado el 12 de octubre de 2026

01 INTRODUCCIÓN	02 DESCRIPCIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS	03 NORMATIVA APLICABLE	04 CONCLUSIÓN
--------------------	--	---------------------------	------------------

01 INTRODUCCIÓN

Los cambios sociológicos recientes han reducido el tiempo dedicado a la cocina y modificado los hábitos alimentarios. La demanda de rapidez, comodidad y consumo inmediato ha impulsado las comidas preparadas, imposibles sin la tecnología alimentaria.

El **Plan de Internacionalización del Sector Agroalimentario** se articula a través del **GTISA**, presidido por la Secretaría General de Agricultura y Alimentación del MAPA. Sus siete grupos de trabajo buscan eliminar barreras comerciales, abrir mercados, mejorar la coordinación, aumentar la dimensión empresarial y promover y adaptar la oferta española.

02 DESCRIPCIÓN Y DESIGNACIÓN DE LOS PRINCIPALES PRODUCTOS

2.1 Condimentos y especias

Según el **Real Decreto 2242/1984**, son especias o condimentos aromáticos las plantas o partes de plantas, frescas o desecadas, enteras, troceadas o molidas, que por su color, aroma o sabor característicos se destinan a la preparación de alimentos y bebidas. Las más conocidas son:

- **Azafrán** (*Crocus sativus*): estigmas de la flor, de color anaranjado, sabor amargo y aroma exótico por el safranal, la crocina (color) y la picrocrocina (sabor). Su precio es muy elevado porque cultivo, recolección y mondado son manuales
 - Según la norma **ISO 3632** se clasifica por su poder colorante en categoría I (máxima calidad, más crocina), categoría II (calidad media, más restos de estilo) y categoría III (estándar o inferior), además del azafrán molido
 - Denominaciones comerciales tradicionales, no normalizadas internacionalmente: coupé (máxima calidad), mancha, río y sierra (inferior)
- **Pimentón** (*Capsicum annuum*): secado y molido de pimientos rojos, saborizante, colorante y conservante en la industria cárnica. Color por capsantina y capsorrubina, picor por la capsaicina. Variedades dulce, picante y agridulce
- **Alcaparra** (*Capparis spinosa*): botones florales conservados y fermentados más de un mes
- **Pimienta negra y blanca** (*Piper nigrum*): principio activo la piperina. La negra es fruto inmaduro secado al sol (5-9 %) y la blanca, fruto maduro sin pericarpio (5-7 %)
- **Vainilla** (*Vanilla planifolia*): vaina desecada y fermentada, con vainillina
- **Canela** (*Cinnamomum*): corteza interna desecada, con aldehído cinámico y eugenol

Entre los condimentos destacan la sal y el vinagre.

- **Sal**. El Código Alimentario Español la define como cloruro sódico en condiciones aptas para usos alimentarios. Su reglamentación es el **Real Decreto 1424/1983**. Hay cinco tipos
 - De piedra o gema, de yacimientos subterráneos
 - De fuente o mineral, por evaporación de aguas minerales continentales
 - Marina, por evaporación del agua de mar en salinas
 - Común, cualquiera de las anteriores refinada y purificada
 - Especiales, con sustancias autorizadas añadidas, como la sal yodada
- **Vinagre**. El **Real Decreto 661/2012** aprueba su norma de calidad y lo define como el líquido resultante de la doble fermentación alcohólica y acética de productos de origen agrario. Se distingue por materia prima: vino, frutas, sidra, alcohol, cereales, malta o miel. El de vino es además un producto del sector vitivinícola de la OCM única

Factores de calidad comercial. La calidad comercial es el conjunto de características que determinan la aptitud de un producto para ser comercializado. En el azafrán se evalúa la concentración de principios activos y parámetros físico-químicos como humedad, cenizas y fibra bruta. La principal adulteración es añadir tartrazina (E-102) u otros colorantes artificiales, que se detecta por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC). En el pimentón se investiga la adición de aceites vegetales y de colorantes sintéticos no autorizados de la familia Sudán.

Análisis sectorial. El comercio exterior de especias y condimentos tiene saldo positivo según DATACOMEX 2025, con la diversificación de destinos como rasgo diferencial.

- **Azafrán**. España pasó de producir el 45-50 % de la producción mundial a un 3 %, e Irán produce hoy el 80 %. España sigue siendo el principal exportador de azafrán de calidad y el principal productor de la UE, con Toledo como zona principal, amparada por la **DOP Azafrán de La Mancha**. Superávit de casi 4 M€, con exportaciones a EEUU, Suecia e Italia e importaciones de Irán y Afganistán
- **Pimentón**. Producen mucho China e India, seguidos de España. En España, Murcia y Cáceres, esta con la **DOP Pimentón de la Vera**. Superávit superior a 140 M€, con importaciones de China, Perú y Zambia y exportaciones a EEUU, Alemania, Reino Unido y Francia
- **Sal**. España es 3er exportador europeo, con producción en Cantabria, Cataluña y la Comunidad Valenciana. Superávit superior a 140 M€, exporta a EEUU, Bélgica, Francia y Portugal e importa de Países Bajos y Bélgica
- **Vinagre**. España concentra el 90 % de su producción en vinagre de vino. Superávit superior a 45 M€ porque la producción supera al consumo interno. Exporta a EEUU, Reino Unido, Francia e Italia e importa balsámico de Italia

2.2 Platos preparados y precocinados

El **Real Decreto 1021/2022** regula la higiene de los platos preparados en el comercio minorista. Los define como toda elaboración culinaria resultado de la preparación en crudo de un vegetal o animal, dispuesta para su consumo directamente o tras calentamiento o tratamiento culinario adicional. Distingue:

- Platos precocinados, con elaboración incompleta que exige tratamiento adicional
- Platos cocinados, con elaboración completa, consumibles con o sin calentamiento y conservados por frío o por calor
- Platos cocinados de consumo inmediato, expuestos en recipientes tapados a más de 65 °C y consumidos en el día

2.3 Alimentos para grupos específicos

El **Reglamento (UE) 609/2013** sustituyó al antiguo concepto de alimentos dietéticos y se aplica solo a cuatro categorías:

- Preparados para lactantes y de continuación
- Alimentos a base de cereales e infantiles
- Alimentos para usos médicos especiales
- Sustitutivos de la dieta completa para el control de peso

Los productos para diabéticos han dejado de ser categoría específica. Las menciones «sin gluten» y «muy bajo en gluten» se rigen por el Reglamento de Ejecución (UE) 828/2014. La levadura, el germen de trigo, el polen o la jalea real se comercializan como complementos alimenticios, regulados por la Directiva 2002/46/CE y el Real Decreto 1487/2009.

2.4 Caldos y sopas deshidratadas

El **Real Decreto 2452/1998** aprueba la RTS de caldos, consomés, sopas y cremas, y la referencia internacional es la Norma Codex de caldos y consomés. Son productos para consumir tras mezclarlos con agua y, en su caso, cocerlos.

- Preparados para caldos: sólidos o líquidos con sal, grasas comestibles, extracto de carne o vegetales, condimentos, especias y aditivos autorizados
- Preparados para sopas: sólidos o líquidos con pastas alimenticias, harinas y sémolas

2.5 Salsas de mesa

El **Real Decreto 858/1984** aprueba la RTS de las salsas de mesa, preparados de mezclas de ingredientes comestibles para acompañar comidas. Las más producidas son:

- Tomate frito: tomate cocido con aceite vegetal, envasado herméticamente
- Kétchup: tomate, sal, azúcar, vinagre y especias
- Mostaza: semilla de mostaza con vinagre
- Mayonesa: aceite, vegetales, huevos, vinagre y zumo de limón

2.6 Factores de calidad comercial del resto de productos

Los platos preparados deben estar en perfecto estado para el consumo:

- Materias primas sanas, limpias y bien procesadas, sin materias extrañas
- Envasado y etiquetado adecuados
- Tratamiento culinario y de conservación correspondiente
- Ausencia de patógenos y de contaminantes como metales pesados

Los alimentos dietéticos se elaboran con productos sanos y conforme a la normativa microbiológica. En los de lactantes, las proteínas se regulan con mínimos y máximos por cada 100 kcal, no como porcentaje del total. En caldos y sopas se controlan la humedad y la sal, con los límites del Real Decreto 2452/1998.

2.7 Análisis sectorial del resto de productos del tema

El comercio exterior de platos preparados, salsas y pastas tiene impedimentos de transporte y almacenamiento, condiciones costosas y exigentes que limitan el radio exportador.

- Platos de éxito en España como pizzas, pastas, tortillas y croquetas, con materia prima en buena parte importada: en verduras de China y Perú, en pescado de China, Vietnam y Marruecos
- Se exportan hamburguesas, gazpachos y cremas refrigeradas a Francia. El mercado está en manos de multinacionales como McCain, Pescanova y Findus
- Salsas y sopas: superávit notable, con exportaciones a Francia, Reino Unido, Italia y Portugal e importaciones de Italia, Países Bajos, Alemania y Francia
- Pastas alimenticias: déficit de unos 150 M€, con importaciones sobre todo de Italia y exportaciones a Francia y Portugal



NORMATIVA APLICABLE

3.1 Política Agrícola Común (PAC)

La PAC ha evolucionado desde 2003 hacia un modelo orientado al 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, que en España es 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 (BISS), los eco-regímenes y una condicionalidad reforzada que integra las BCAM. Pone el acento en la sostenibilidad, el relevo generacional, la digitalización y la resiliencia ante crisis.

3.2 Organización Común de Mercados (OCM)

La OCM, regulada por el Reglamento (UE) 1308/2013 modificado por el 2021/2117, 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. Comprende:

- **Organizaciones de productores (OP)**. Nacen por iniciativa de los productores para concentrar la oferta, planificar la producción, reducir costes y reforzar su posición negociadora en la cadena
- **Organizaciones interprofesionales**. Reconocidas según el art. 157 del Reglamento 1308/2013 y la Ley 38/1994, defienden y promocionan el sector y mejoran su estructura y

tecnología. El referente asociativo del sector es la FIAB, que no es interprofesional

- **Régimen de intervención.** En este sector no existe intervención pública. En España gestiona el FEAGA y financia el FEAGA. La estabilidad de rentas se apoya en la BISS, los eco-régimenes y la condicionalidad reforzada
- **Medidas de intercambio con terceros países.** Aranceles, contingentes arancelarios, salvaguardias y certificados de importación y exportación

3.3 Normativa voluntaria

En este sector el papel de CEPE/ONU y de los folletos de la OCDE es limitado. La referencia son las normas ISO de cada especie, como la ISO 3632, y las del **Codex Alimentarius**, voluntarias pero referencia en los Acuerdos MSF y OTC de la OMC. El Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias aprobó en 2022 las normas del azafrán y del pimiento seco y pimentón. También destacan las de sal (CXS 150-1985), caldos y consomés (CXS 117-1981) y, a escala regional europea, vinagre (CXS 162-1987).

- **Producción ecológica.** El **Reglamento (UE) 2018/848**, aplicable desde el 1 de enero de 2022, derogó el Reglamento (CE) 834/2007 y sustituye progresivamente la equivalencia con terceros países por el cumplimiento de las normas de la UE. Las importaciones se amparan en el certificado de inspección electrónico (COI) en TRACES, regulado por el Reglamento Delegado (UE) 2021/2306 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2021/2307. Según la **Orden ECC/1936/2014**, el SOIVRE controla en importación
 - Productos agrarios vivos o no transformados
 - Productos transformados para alimentación humana
 - Pienso
 - Material de reproducción vegetativa y semillas
 - Levaduras para consumo humano
- **Producción controlada.** Normas UNE desarrolladas por AENOR
- **Producción integrada.** **Real Decreto 1201/2002**, con logotipo nacional según la Orden APA/1/2004
- **DOP, IGP y ETG.** Se rigen por el **Reglamento (UE) 2024/1143**, que derogó el 1151/2012. La **Ley 6/2015** regula las de ámbito supraautonómico, controladas por el MAPA a través de la AICA, y las demás son competencia autonómica. Destacan Azafrán de La Mancha, Pimentón de la Vera, Pimentón de Murcia y Vinagre de Jerez
- **Protocolos privados.** GLOBALG.A.P. en producción y esquemas GFSI como IFS, BRCGS o SQF en industria

3.4 Normativa específica del sector

- **Real Decreto 2242/1984**, RTS de condimentos y especias, modificado entre otros por el Real Decreto 176/2013, que derogó buena parte de su articulado
- **Real Decreto 1424/1983**, RTS de la sal y salmueras comestibles
- **Real Decreto 661/2012**, norma de calidad del vinagre
- **Real Decreto 1021/2022**, higiene en el comercio minorista y comidas preparadas, junto con el Real Decreto 1086/2020
- **Reglamento (UE) 609/2013 y Real Decreto 1487/2009**, alimentos para grupos específicos y complementos alimenticios
- **Real Decreto 2452/1998 y Real Decreto 858/1984**, RTS de caldos y de salsas de mesa
- ISO 3632 para el azafrán, en el ámbito voluntario

La **Orden PRE/3026/2003**, modificada entre otras por las Órdenes ECC/2257/2013, ECC/2566/2015 y ECM/1002/2026, regula la inspección y el control de la calidad comercial en comercio exterior. La última sustituyó íntegramente el anexo de productos controlados para adaptarlo a los Reglamentos (UE) 2023/2429 y 2023/2430. El SOIVRE no controla la conformidad de la calidad comercial de condimentos, especias y comidas preparadas. Sin embargo, el azafrán figura en las partes del anexo de control del origen, por el fraude de presentar como español azafrán de otras procedencias. Además, los laboratorios del SOIVRE realizan, previo pago de precios públicos, análisis de autenticidad del azafrán por RMN y HPLC.

3.5 Normativa general

- **Reglamento (CE) 178/2002**, principios generales de la legislación alimentaria y creación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria
- Paquete de higiene, **Reglamentos (CE) 853/2004 y 853/2004**
- **Reglamento (CE) 396/2005**, residuos de plaguicidas, y **Reglamento (UE) 2023/915**, contaminantes
- **Reglamento (UE) 1169/2011**, información alimentaria al consumidor
- **Reglamento (UE) 2017/625**, controles oficiales, desarrollado por el Real Decreto 562/2025
- **Ley 28/2015**, defensa de la calidad alimentaria, con régimen sancionador
- **Reglamento (UE) 2025/40**, envases, de aplicación general desde agosto de 2026, y Real Decreto 1055/2022
- **Ley 1/2025**, prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario

04 CONCLUSIÓN

El sector es heterogéneo en posición comercial y exposición a la competencia. España mantiene superávits relevantes en pimentón, sal y vinagre, sustentados en una especialización con arraigo territorial y en denominaciones de prestigio creciente como el Pimentón de la Vera o el Azafrán de La Mancha.

El **Acuerdo con Mercosur** condiciona esta posición. El Acuerdo Interino de Comercio, firmado en enero de 2026 junto con el Acuerdo de Asociación, 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 para los productos agrícolas sensibles. Puede facilitar la entrada de transformados sudamericanos más baratos, pero abre a salsas, vinagres y pimentón un mercado grande. En el azafrán, la fortaleza española es ya la calidad, la trazabilidad y la garantía de origen.

En platos preparados dominan las multinacionales, lo que dificulta a las empresas españolas pequeñas exportar. El déficit estructural en pastas refleja la dificultad de competir con productos de fuerte identidad cultural. A ello se suma el arancel máximo del 15 % de EEUU a los productos europeos desde el acuerdo político de 2025.

La consolidación exige calidad diferenciada, certificación del origen y autenticidad frente a las imitaciones, principal vector de fraude en azafrán y pimentón. La UE debe exigir a los productos importados los mismos estándares que a los

comunitarios, y el control de origen del azafrán por el SOIVRE contribuye a ello.