

Calidad comercial

Evaluación y certificación de la calidad comercial: los servicios oficiales de control de calidad comercial.
Normas de comercialización de la UE. Otras normas de calidad internacionales.

Ejercicio 1 · Esquema del tema 47 · Actualizado el 23 de agosto de 2026

01 INTRODUCCIÓN

02 CALIDAD COMERCIAL

03 EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD COMERCIAL

04 NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN DE LA UE

05 OTRAS NORMAS DE CALIDAD INTERNACIONALES

06 CONCLUSIÓN

01 INTRODUCCIÓN

La calidad no admite una definición única porque tiene una gran carga de subjetividad. En sentido amplio, la calidad de un bien o servicio es su grado de adecuación para cubrir las necesidades humanas. En sentido estricto, depende del cumplimiento de las características, condiciones y parámetros recogidos en normas de calidad. De forma simplificada engloba dos aspectos, la calidad sanitaria y la calidad comercial.

En sociedades con estándares sanitarios elevados y consumidores exigentes, la calidad comercial es un factor clave. Un producto puede ser rechazado por una calidad comercial inadecuada aunque sea seguro desde el punto de vista sanitario. El tema se centra en la evaluación y certificación de esa calidad, en los servicios oficiales de control (con especial atención a los Servicios de Inspección SOIVRE), en las normas de comercialización de la UE y en otras normas internacionales.

02 CALIDAD COMERCIAL

Calidad comercial. Conjunto de factores y parámetros externos e internos fijados como requisitos que debe cumplir un producto para estar presente en los circuitos comerciales y satisfacer las exigencias del mercado de destino. En el sector alimentario es un valor añadido respecto al estado natural del producto, resultado de la selección, clasificación por categorías y calibres, verificación, acondicionamiento, envasado, almacenaje y transporte.

Los requisitos se agrupan en dos tipos:

- **Calidad comercial externa:** se aprecia por las características aparentes (naturaleza, forma, tamaño, color, integridad, defectos superficiales, frescura, firmeza, humedad exterior anormal, suciedad u olores extraños). Es la presentación del producto y sus características mínimas, y suele evaluarse con ensayos no destructivos
- **Calidad comercial interna:** factores ligados al desarrollo y la madurez comercial que se aprecian internamente y mediante cata (aroma y sabor). Requiere normalmente ensayos destructivos, como la determinación de azúcares, ácidos o contenido en grasa

Estos requisitos se detallan en las Normas de Comercialización de la UE, antes llamadas Normas de Calidad Comercial. Fijan los criterios de selección y los valores de los parámetros de calidad y, en ocasiones, las categorías de un producto según su nivel de calidad.

Norma. Según el Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (Acuerdo OTC / TBT) de la OMC, es el documento

aprobado por una institución reconocida que prevé para un uso común y repetido reglas, directrices o características para los productos o los procesos y métodos de producción conexos, y cuya observancia no es obligatoria.

Si las normas aplicadas son conocidas y aceptadas internacionalmente, el producto tendrá menos dificultades para comercializarse en mercados distintos del de origen. La normalización internacional facilita el comercio porque crea un lenguaje común entre fabricantes, administraciones, comercializadores y consumidores. De ahí la importancia de la certificación de la calidad comercial, de las normas de comercialización y de los organismos internacionales de normalización.

03 EVALUACIÓN Y CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD COMERCIAL

Las normas de los organismos de normalización fijan requisitos de calidad comercial externos e internos, pero no basta con que el fabricante las use. Su cumplimiento debe verificarse y controlarse mediante evaluación y certificación, con el objeto de:

- Garantizar la adecuación del producto a la norma
- Asegurar una competencia leal
- Eliminar del mercado productos de escasa calidad
- Salvaguardar los derechos de los consumidores y satisfacer sus expectativas
- Facilitar las relaciones comerciales en los productos de exportación e importación

La certificación analiza la conformidad con la norma para otorgar un documento que dé validez ante terceros. La evaluación implica muestreos, inspecciones y ensayos, y se divide en dos tipos complementarios:

- **Evaluación subjetiva:** de tipo sensorial, mediante los sentidos, para apreciar los caracteres organolépticos de los alimentos
- **Evaluación objetiva:** con métodos físicos (calibradores para el tamaño, regla para la extensión de defectos superficiales) o químicos y bioquímicos (madurez según la guía de la OCDE, contenido en constituyentes relevantes)

La evaluación se hace siempre sobre la base de una norma, obligatoria u oficial (incorporada a una disposición legislativa) o voluntaria. De ahí dos enfoques. El primero es el control oficial, impuesto por la legislación. El segundo es la evaluación o certificación voluntaria que el productor, o en ocasiones el cliente, aplica al producto para valorizarlo y hacerlo más atractivo ante el consumidor (sistemas voluntarios de certificación de calidad).

3.1 Control oficial de la calidad comercial. Servicios oficiales de control de la calidad comercial

En el ámbito obligatorio y nacional, el control oficial basado en la evaluación y certificación del cumplimiento de los Reglamentos comunitarios de calidad comercial lo realizan tres organismos de control de productos alimentarios en comercio exterior:

- **Servicios de Inspección SOIVRE:** dependen de la Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica del Comercio Exterior, de la Dirección General de Política Comercial y Seguridad Económica, en la Secretaría de Estado de Comercio del MECE. Los integran el Cuerpo de Inspectores del SOIVRE (grupo A1) y el Cuerpo de Ingenieros Técnicos del SOIVRE (grupo A2). Certifican el cumplimiento de las normas de comercialización o de calidad comercial
- **Subdirección General de Sanidad Exterior:** pertenece a la Dirección General de Salud Pública y Equidad en Salud del Ministerio de Sanidad. Determina la aptitud para el consumo del producto
- **Subdirección General de Acuerdos Sanitarios y Control en Frontera:** pertenece a la Dirección General de Sanidad de la Producción Agroalimentaria y Bienestar Animal del MAPA. Su objetivo es evitar la propagación de plagas en los vegetales

SOIVRE. El Servicio Oficial de Inspección, Vigilancia y Regulación del Comercio Exterior es el organismo nacional responsable del control de la calidad comercial. Vela por el cumplimiento de las Normas de Comercialización y de otras normas de calidad internacionales. Sus funciones se establecen en parte en la **Orden PRE/3026/2003**, cuyos anexos actualizaron las Órdenes ECC/2257/2013 y ECC/2566/2015, que dicta normas de inspección y control para las Direcciones Territoriales y Provinciales de Comercio (DT y DP), y en otras disposiciones como el **Real Decreto 330/2008**. Se desempeñan en el MECE a través de las DT y DP, de los servicios centrales y de la Red de Oficinas Económicas y Comerciales (OFECOMES), incluidas la REPER en Bruselas y las representaciones ante la OMC y la UNCTAD en Ginebra. Inspectores e Ingenieros Técnicos están también en otros destinos, como la CNMC, el Ministerio de Asuntos Exteriores, el MAPA, el Ministerio de Sanidad, la Comisión Europea o el Banco Mundial.

Las funciones principales son nueve:

- **Inspección y control de calidad comercial y de seguridad de determinados productos agroalimentarios e industriales objeto de comercio exterior**
 - El SOIVRE vela por las Normas de Comercialización mediante controles de conformidad de los productos del anexo de la Orden PRE/3026/2003, con sus Servicios de Inspección integrados en las DT y DP de Comercio
 - La inspección puede hacerse en los puntos habilitados por el MECE (PIF y centros de inspección), en los recintos aduaneros o en las instalaciones del operador (confección, envasado, producción, almacenamiento, carga o distribución). En determinados PIF, como Algeciras, el horario se ha ampliado a 24 horas todos los días del año
 - Los interesados deben notificar las operaciones sujetas a control. Están eximidas las expediciones sin carácter comercial y las que cumplan las exenciones y excepciones

del **Reglamento Delegado (UE) 2023/2429**. Si el operador solicita voluntariamente una certificación gratuita, la inspección se hace en sus instalaciones con 24 horas de aviso

- Si la mercancía es conforme, se expide el **Certificado de Control de Calidad Comercial SOIVRE** (terceros países) o el **Certificado CEE/SOIVRE** (frutas y hortalizas). Si no lo es, se expide un **Acta de No Conformidad** y la mercancía no puede presentarse a inspección en otro centro sin autorización del Servicio que la declaró no conforme
- Hay iniciativas de colaboración con los servicios de control de los países de destino, que reconocen la equivalencia de los controles SOIVRE en origen y liberan de control preceptivo en destino los envíos amparados por el Certificado. Entre los acuerdos más destacados históricamente figuran Canadá (semiconservas como las anchoas, por su contenido en histaminas, y cierre de envases de conservas de baja acidez), EEUU (clementinas y cerámicas en contacto con alimentos, por los metales pesados), Francia (fraudes en el certificado de cítricos sin tratamiento postcosecha) y Taiwán (ausencia de clorofilas cúpricas en aceites de orujo y de pepita de uva)
- La cooperación con el ICEX en campañas de promoción, a través de las DT y DP, ofrece al cliente la garantía de un control de calidad específico. La Certificación SOIVRE asegura un contenido mínimo en residuos de pesticidas y el cumplimiento de las normas de calidad
- Las frutas y hortalizas destinadas a países de la UE se inspeccionan en los almacenes de los operadores, en virtud del Reglamento Delegado (UE) 2023/2429 y del **Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2430**
- El **Real Decreto 330/2008** extiende las competencias a productos industriales importados, respecto a las normas de seguridad. Su Anexo I fue modificado por la Orden PRE/735/2010 y por la **Orden PJC/161/2026**. Abarca calzado, textil, juguetes, pequeño material eléctrico, EPI, muebles y madera
- **Asistencia técnica al exportador:** la prestan ambos Cuerpos y consiste en impedir los Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC), dentro de la UE y con terceros países
 - En el Mercado Único, frente a las exigencias nacionales sobre productos o certificaciones que contravienen la libre circulación, la Dirección General de Comercio Internacional e Inversiones y la Dirección General de Política Comercial y Seguridad Económica mantienen un servicio de atención para recibir, tramitar y resolver quejas
 - El **Proyecto Línea Abierta** mantiene el contacto con la CEOE desde 1993 para identificar los problemas de las empresas españolas en el Mercado Único
 - El SOIVRE es punto de contacto de la **Directiva (UE) 2015/1535**, que establece un procedimiento de información sobre reglamentaciones técnicas, y mantiene un canal con la ANFE
 - Con terceros países, es punto de contacto y de notificación del Acuerdo OTC (TBT) de la OMC y representa a España ante su Comité (una vez al año). También es punto de contacto del Acuerdo MSF (SPS) y representa a España ante su Comité (tres veces al año)
- **Política Comercial Común:** el SOIVRE participa en el Comité de Política Comercial, que se reúne semanalmente en Bruselas, normalmente los viernes, y coordina la política comercial de la UE, desde asuntos estratégicos de la OMC hasta dificultades concretas de exportación. En este marco

se sitúan los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo (ARM), que evitan gastos y retrasos en destino. La UE los mantiene con EEUU, Canadá, Australia, Nueva Zelanda, Suiza, Japón e Israel

- **Promoción comercial:** las DT y DP, a través del SOIVRE, prestan apoyo técnico para facilitar el acceso al mercado con certificados de conformidad, boletines de análisis, informes sobre condiciones de producción y tomas de muestras
- **Normalización:** participación en
 - el Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícola (WP.7) de la CEPE/NU
 - el Grupo de Expertos Gubernamentales (REN) en Bruselas, dependiente del Comité de Gestión de la OCM Única
 - el Régimen de la OCDE para frutas y hortalizas
 - los Comités del CODEX sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones Alimentarias (Australia) y sobre Frutas y Hortalizas Frescas (México)
 - los Comités Técnicos de AENOR (normas UNE)
- **Control de especies CITES:** el **Real Decreto 986/2021**, en vigor desde el 2 de enero de 2022, derogó el Real Decreto 1739/1997
 - La Autoridad Administrativa CITES es la Dirección General de Biodiversidad, Bosques y Desertificación del MITECO, y la Autoridad Científica es el CSIC
 - Por una encomienda de gestión entre el MITECO y el Ministerio competente de Comercio (plazo inicial de 4 años hasta el 28 de enero de 2027), el SOIVRE ejecuta las verificaciones documentales, de identidad y físicas en frontera y expide los documentos DIESAC, bajo la supervisión de la Autoridad Administrativa
 - Autorización, permisos y certificados, registro de colecciones y representación de España corresponden al MITECO, y el SOIVRE presta asistencia técnica a Aduanas, SEPRONA o Guardia Civil
 - Hay 12 puntos autorizados para especímenes CITES, en las DT y DP de Vigo, Málaga, Bilbao, Algeciras, Barcelona, Sevilla, Valencia, Palma de Mallorca, Alicante, Las Palmas, Madrid y Tenerife, además de puntos para maderas CITES (Vilagarcía de Arousa, Marín y Santander)
- **Red de Laboratorios del SOIVRE:** coordinada por el Centro Analítico de Inspección y Control de Calidad del Comercio Exterior, que actúa como laboratorio central. Son 17 laboratorios (16 periféricos y el central en Madrid), algunos con acreditación ENAC. Realizan análisis de oficio (derivados de la inspección, gratuitos), análisis a solicitud de un país Parte, análisis voluntarios de particulares (con precios públicos, como residuos de plaguicidas, metales pesados o poder colorante del azafrán) y análisis de contraste
- **Regulación y modernización del comercio interior:** colaboración con otros ministerios, por ejemplo en la regulación de las Cámaras de Comercio y en planes de apoyo a la competitividad del comercio minorista
- **Recogida y análisis de precios** nacionales e internacionales: función en desuso por el auge de internet

3.2 Sistemas voluntarios de certificación de calidad

Esta certificación es cada vez más apreciada por el consumidor y más frecuente en los mercados exigentes. Como la inversión en análisis y en un documento de referencia no siempre es accesible para las pequeñas empresas, los profesionales

prefieren procedimientos colectivos que conducen a una comunicación colectiva y a una marca común. Destacan:

- **Distintivos de calidad diferenciada:** DOP (Denominación de Origen Protegida), IGP (Indicación Geográfica Protegida) y ETG (Especialidad Tradicional Garantizada), creados por la UE en 1992 para promover y proteger alimentos con características específicas. Hoy se regulan por el **Reglamento (UE) 2024/1143**
- **Producción ecológica:** logotipo comunitario (la «eurohoja») de uso voluntario cuando, tras la inspección, se demuestra que los sistemas y productos cumplen la legislación, hoy el **Reglamento (UE) 2018/848**
- **Producción integrada:** existe una normativa marco nacional y las Comunidades Autónomas fijan las normas de producción de cada cultivo o producto. Los alimentos que superan la evaluación pueden mostrar el logotipo de producción integrada
- **Certificación voluntaria de calidad comercial del SOIVRE:** con independencia de los controles oficiales, los exportadores a veces requieren o prefieren un certificado de conformidad con una norma de calidad que no se exige oficialmente, y acuden a entidades que lo expidan en origen, como el SOIVRE
- **ISO 9001:** muchas empresas se certifican voluntariamente. No establece requisitos de calidad comercial de los productos, sino que busca garantizar la calidad en la gestión de todos los procesos de la organización, orientados a la mejora continua y la satisfacción del cliente
- **GLOBALG.A.P.:** nombre desde 2007, en sustitución de EUREP-GAP. Es una norma privada que busca identificar y prevenir riesgos de inocuidad alimentaria, trazabilidad, seguridad y bienestar laboral, contaminación ambiental y conservación del medio ambiente en las explotaciones agrícolas. Tiene normas específicas para frutas y hortalizas frescas, flores y plantas ornamentales, producción vegetal y animal, acuicultura (como el salmón) y café verde



NORMAS DE COMERCIALIZACIÓN DE LA UE



Las Normas de Comercialización de la UE aplican los mismos criterios a las producciones agrícolas de las distintas zonas comunitarias para ofrecer un mismo producto en condiciones homogéneas. Son reglamentos técnicos de obligado cumplimiento en todas sus partes, en todos los Estados Miembros y en todas las fases de comercialización (importación y exportación con terceros países, comercio intracomunitario y comercio interior), de forma inmediata y sin transposición, y establecen el control oficial de conformidad. Tienen muy en cuenta las normas recomendadas por el WP.7 de la CEPE/NU.

Los productos que no se ajusten a ellas no pueden exponerse para su comercialización en la Comunidad, ni ser comercializados por productores o comerciantes, ni admitirse a la importación desde terceros países ni a la exportación a terceros países.

La OCM Única exige que los productos cumplan unas Normas de Calidad Obligatorias. Las frutas y hortalizas frescas y transformadas se rigen por el **Reglamento Delegado (UE) 2023/2429** y su **Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2430**, aplicables desde el 1 de enero de 2025. Siguen el esquema clásico de las Normas-Cuadro:

- **Definición del producto**
- **Disposiciones de calidad:** características mínimas exigibles, madurez y clasificación en categorías comerciales (Extra, Categoría I y Categoría II)
- **Disposiciones de calibrado**
- **Disposiciones de tolerancias:** pequeños márgenes de error de calidad y de calibrado en cada envase
- **Disposiciones de presentación:** acondicionamiento, homogeneidad y presentación del lote
- **Disposiciones de marcado:** identificación del envasador o expedidor, naturaleza del producto, origen, características comerciales y marca oficial de control

Los controles se efectúan en todas las fases de comercialización. Los productos importados de terceros países deben ajustarse a estas normas o a otras al menos equivalentes, y los productos comunitarios destinados a la exportación a terceros países deben cumplir las normas comunitarias. En los productos no incluidos en la OCM Única, los Estados Miembros deciden si realizan o no controles de exportación o importación.

05

OTRAS NORMAS DE CALIDAD INTERNACIONALES

Además de la UE, hay otros organismos de normalización de gran relevancia internacional para los alimentos:

- **CODEX Alimentarius:** Programa Conjunto FAO/OMS para la Normalización Alimentaria, creado formalmente en 1963. Es un conjunto de normas alimentarias internacionales adoptadas por la Comisión del Codex, que cuenta con 189 Miembros (188 Estados y la UE como Organización Miembro). Presta especial atención a los aspectos sanitarios y de higiene, pero también a la calidad comercial, para facilitar el acceso a los mercados de los productos de países en desarrollo en condiciones competitivas. Es referencia clave para la aplicación de los Acuerdos OTC (TBT) y MSF (SPS) de la OMC y sus normas de calidad comercial sirven para resolver conflictos comerciales internacionales, como el caso de las conservas de sardinas de Perú contra la UE. Junto a la OMSA (Sanidad Animal) y la CIPF (Protección Fitosanitaria) forma «Las Tres Hermanas», las organizaciones

de referencia reconocidas explícitamente por el Acuerdo MSF

- **CEPE/NU:** Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas, creada en 1947 por el ECOSOC, una de las cinco Comisiones Regionales de la ONU, con sede en Ginebra y 56 países Miembros. Destaca su WP.7, cuyos estándares sirven de base directa para las normas de comercialización de la OCM Única y fijan exclusivamente requisitos de calidad comercial
- **OCDE:** su actividad armonizadora no es muy relevante. Destacan sus trabajos para facilitar la comprensión e interpretación de las normas internacionales, con folletos ilustrativos en el marco del Régimen OCDE para frutas y hortalizas
- **ISO:** organismo internacional de normalización de carácter privado, con múltiples Comités que desarrollan normas, sobre todo para productos industriales. Destaca el Comité Técnico ISO/TC 34 (Food Products), dedicado a productos agrícolas y alimentarios

06

CONCLUSIÓN

La calidad comercial es, junto a la seguridad, uno de los dos pilares del control oficial de los productos objeto de comercio exterior, y su evaluación y certificación descansa en España sobre todo en los Servicios de Inspección SOIVRE. Sus funciones, desde la inspección y la asistencia técnica hasta la Política Comercial Común, la promoción, la normalización, el control CITES o la Red de Laboratorios, evolucionan con el marco normativo, como muestra la transformación de su papel en CITES tras el Real Decreto 986/2021.

Las Normas de Comercialización de la UE, articuladas hoy en el Reglamento Delegado (UE) 2023/2429 y el Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2430 para frutas y hortalizas, siguen siendo el instrumento jurídico central, junto a normas internacionales como las del CODEX Alimentarius, la CEPE/NU, la OCDE o la ISO. Es esencial entender conjuntamente la evaluación y certificación oficial y los sistemas voluntarios para comprender el papel del SOIVRE como garante de la calidad comercial de los productos españoles en los mercados exteriores.