



Disponible desde hoy en la página web

El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación inicia audiencia pública del proyecto de nueva norma de calidad de conservas vegetales

- El nuevo real decreto actualiza y ordena disposiciones ya existentes, se adapta a la nueva realidad productiva y tendencias alimentarias y promueve la innovación tecnológica
- La norma clarifica el etiquetado, en especial las denominaciones de venta, las formas de presentación y las categorías comerciales
- Además de aportar seguridad jurídica al sector, la nueva normativa facilitará su competitividad y el acceso a los mercados internacionales

29 de abril de 2026. El Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ha iniciado, a través de su página web, el trámite de audiencia e información pública del proyecto de real decreto que actualiza la norma de calidad de conservas vegetales.

Con este proyecto normativo, el ministerio se propone actualizar y simplificar la normativa actual para adecuarla a la nueva realidad productiva y ampliar la oportunidad de generar productos de larga duración como alternativa al carácter estacional y perecedero de la producción primaria.

Además, se da respuesta a las nuevas demandas de los consumidores en materia de calidad, composición e información alimentaria, y se reconocen los avances tecnológicos de los diferentes sectores.

La nueva norma contribuye a dar respuesta a diversos desafíos identificados en la Estrategia Nacional de Alimentación (ENA), entre los que destaca el fomento de sistemas alimentarios sostenibles, incluida la reducción del desperdicio alimentario. Al mismo tiempo que favorece la alimentación saludable, la innovación y tecnología en alimentación.

Nota de prensa



Se trata de una norma ambiciosa, que se articula en 23 secciones y abarca una amplia variedad de frutas, hortalizas, legumbres y setas. Permite la mezcla de materias primas e incorpora la elaboración de mermeladas de hortalizas. También introduce especificaciones diferenciadas para ciertos productos que no estaban contemplados en la norma vigente, como la piña, el brócoli y el maíz, cada vez más demandados.

La propuesta clarifica el etiquetado con especial atención a las denominaciones de venta, formas de presentación y categorías comerciales, con lo que mejora la información alimentaria proporcionada al consumidor, en línea también con las medidas propuestas por la ENA.

Para poner en valor los productos de máxima calidad se simplifican las categorías, y se establece una diferenciación entre “extra” y “estándar”. En base a estas dos categorías, en cada sección se incorpora un sistema de defectos organolépticos, con clasificación, cuantificación y reglas de tolerancia. En el etiquetado solo podrá figurar la categoría cuando sea “extra”. De este modo se contribuye a mejorar la diferenciación de calidad y a facilitar la opción de compra del consumidor

El proyecto normativo introduce el concepto de esterilidad comercial para dar cabida a tecnologías innovadoras de fabricación, envasado y presentación, entre las que destacan las conservas “al vacío”. En las conservas “al natural” se prohíbe el uso de azúcar y aditivos, salvo los gases de envasado. Se amplían los tipos de almíbar para dar cabida a formulaciones con contenido reducido en azúcares añadidos, con o sin la adición de edulcorantes.

En línea con otras normas recientemente actualizadas, se permite la utilización de vinagre elaborado a partir de cualquier producto agrario, lo que incluye el procedente de frutas, cereales, vinos, sidras u otros sustratos agrícolas fermentables.

La iniciativa normativa equilibra la tradición y modernización del sector. Preserva la calidad de conservas de reputación consolidada en los mercados, al tiempo que incorpora términos más flexibles que posibilitan la innovación de productos y la utilización de nuevas tecnologías.





Las conservas contribuyen a los hábitos alimentarios saludables en la población de todas las edades. Fáciles de usar, económicas y disponibles todo el año, contribuyen a una alimentación variada y equilibrada, rica en vitaminas, minerales y fibra. Su versatilidad y creatividad culinaria incrementa la diversidad gastronómica y complementa la dieta mediterránea, patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Además, son una herramienta clave en la lucha contra el desperdicio alimentario, porque aprovechan al máximo los recursos agrícolas, se elaboran en la temporada de máxima cosecha, alargan la vida útil de los alimentos durante meses o años y se utilizan productos con imperfecciones estéticas que serían descartables en el mercado. Por ello, las conservas vegetales son una solución inteligente y sostenible.

El trámite de audiencia permanecerá abierto hasta el 21 de mayo de 2026 inclusive, en este [enlace](#).

