



## RESUMEN INFORME FINAL PLAN COORDINADO DE ESPECIAS Y HIERBAS

La UE produce alrededor de 100.000 toneladas de hierbas y especias al año, e importa anualmente más del triple de esta cantidad, sobre todo especias de Asia, África, América Latina y el Caribe; en 2019, los Estados miembros de la UE importaron 379.000 toneladas de especias de países no pertenecientes a la UE (Figura 1).

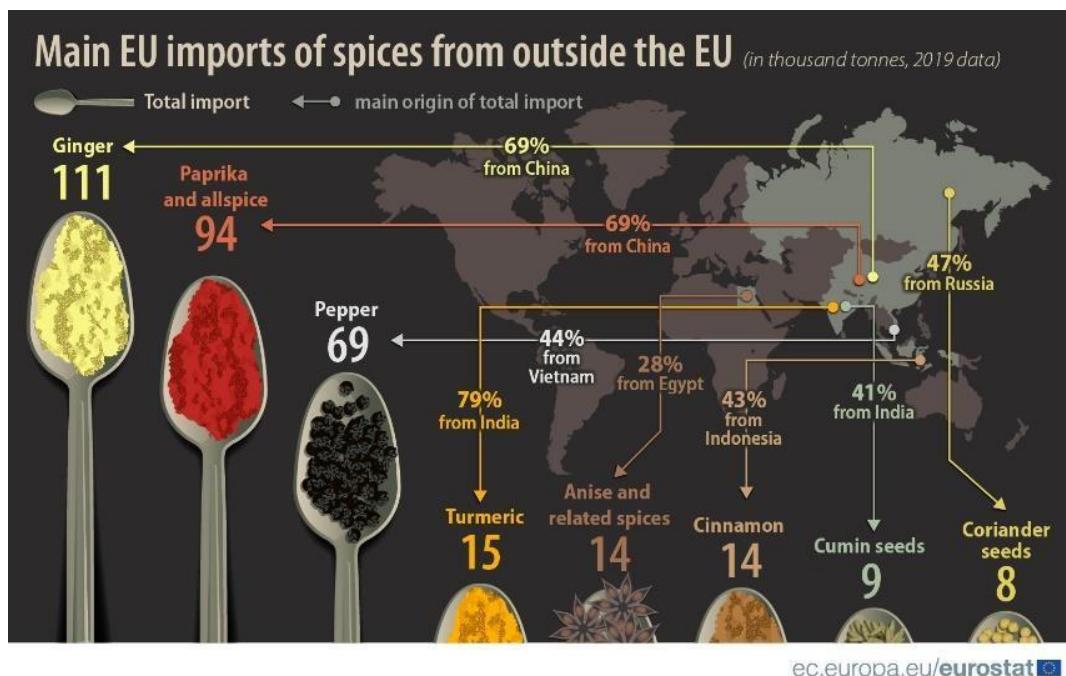


Figura 1: Principales importaciones de especias a la UE de terceros países.

La cadena de suministro de este tipo de productos es compleja, larga y globalizada. En cada etapa pueden producirse manipulaciones fraudulentas y, cuantos más operadores están implicados en ella, más aumenta la posibilidad de fraude.

Por ello, la Comisión Europea puso en marcha un plan de control coordinado en el que se invitaba a los Estados miembros de la UE a tomar muestras de determinadas hierbas y especias y enviarlas para su análisis al *Joint Research Center* (JRC). El objetivo principal del plan era establecer la prevalencia en el mercado de algunos incumplimientos y de algunas posibles prácticas ilegales en la comercialización de hierbas y especias. Veintiún Estados miembros de la UE, además de Noruega y Suiza, presentaron casi 1.900 muestras al JRC para su análisis.

El plan de control coordinado abarcaba el comino, la cúrcuma, el orégano, el pimentón/chile, la pimienta y el azafrán. Se realizaron casi 10.000 análisis de 1.885 muestras utilizando una serie de técnicas analíticas de vanguardia para evaluar la pureza de las muestras.

El índice global de muestras sospechosas fue del 17% (323 de un total de 1.885 muestras analizadas), lo que es inferior a lo que se había publicado anteriormente en la literatura científica o en las administraciones nacionales de control alimentario.

La cadena de suministro del orégano resultó ser la más vulnerable, ya que el 48% de las muestras fueron sospechosas de estar adulteradas, en la mayoría de los casos con hojas de olivo. El porcentaje de muestras sospechosas de adulteración (Figura 2) fue del 17% para la pimienta, el 14% para el comino, el 11% para la cúrcuma, el 11% para el azafrán y el 6% en el caso del pimentón/chile. La mayoría de las muestras sospechosas contenían material vegetal no declarado. Por otra parte, en el 2% de las muestras de especias analizadas se detectaron colorantes no autorizados y únicamente una muestra contenía un alto nivel de cromato de plomo.

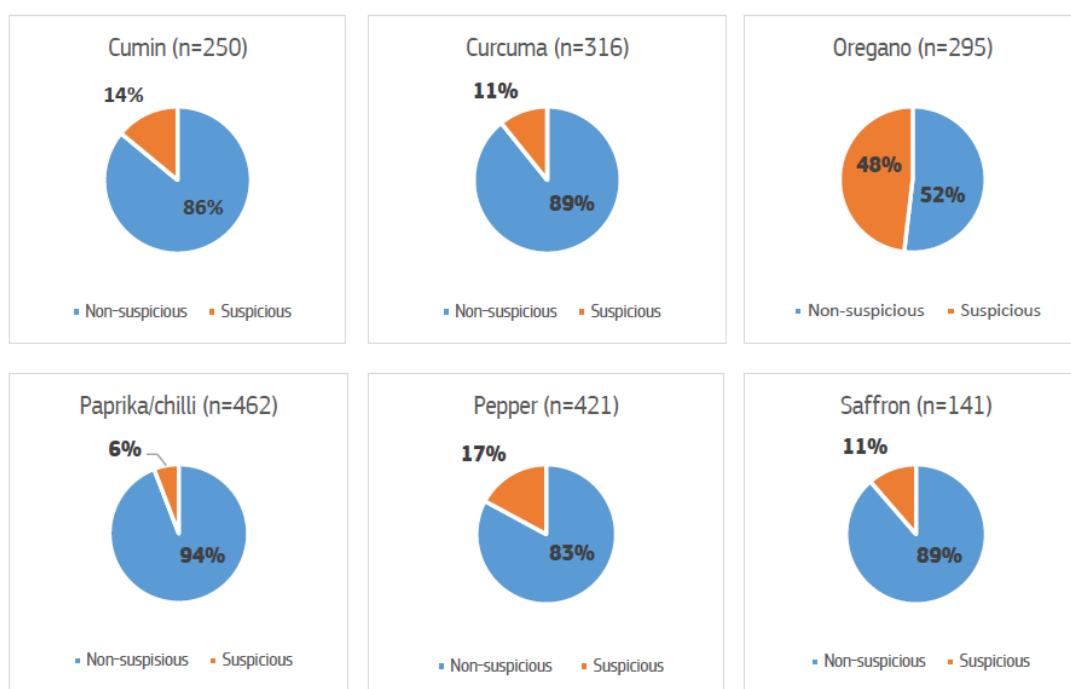


Figura 2: Porcentaje de muestras sospechosas de adulteración (JRC *technical report*)



---

Cabe destacar que no se pudo observar ninguna tendencia específica en cuanto al índice de posibles manipulaciones fraudulentas a lo largo de la cadena de suministro (país de origen/importadores/mayoristas/transformadores/envasadores).

Las autoridades de control de los distintos países podrán beneficiarse de los resultados obtenidos en este plan, ya que permitirán orientar mejor las actividades de control y reforzar las medidas preventivas para combatir el fraude alimentario en este tipo de productos.

Para más información se puede consultar el informe completo con los resultados del plan en la página web del JRC.

En el caso de España, además de los análisis realizados por el JRC, las muestras también fueron remitidas al Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC) donde se realizaron una serie de análisis complementarios.