



Uso del aditivo E 160c (extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina) en aceitunas clasificadas en la categoría 4.2.2 del Reglamento (CE) nº 1333/2008

Aprobado en la Comisión Institucional del 28/09/2022

La Autoridad Competente en materia de control oficial de una Comunidad Autónoma realizó una consulta en relación al uso del aditivo E 160c (extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina) en aceitunas en vinagre, aceite o salmuera.

El [Reglamento \(CE\) Nº 1333/2008, sobre aditivos alimentarios](#), establece en la parte E del anexo II las condiciones de uso de los aditivos y se organiza en categorías alimentarias. Las aceitunas en vinagre, aceite o salmuera entrarían en la categoría alimentaria 4.2.2 correspondiente a “Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera”, para la cual el uso del aditivo E 160c (extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina) sólo está permitido en conservas de frutos rojos.

De acuerdo con la [Guía de descriptores de las categorías alimentarias](#) del Reglamento (CE) Nº 1333/2008, el término fruto rojo se refiere a variedades de bayas de color rojo púrpura y a variedades de frutas de hueso rojo púrpura de las cuales piel y jugo/pulpa son rojo-violeta (arándanos, frambuesas, moras, fresas, etc.), por lo que las aceitunas no formarían parte de este grupo.

Por tanto, se considera que el empleo del aditivo E 160c (extracto de pimentón, capsantina, capsorrubina) no se estaría permitido en aceitunas en vinagre, aceite o salmuera de la categoría alimentaria 4.2.2 de la parte E del anexo II del Reglamento (CE) Nº 1333/2008.

Esta nota, que debe ser entendida en su integridad y nunca de modo parcial, cumple una función meramente informativa, careciendo, por tanto, en el plano jurídico, de valor vinculante alguno.