



Uso de aditivos en mezclas de encurtidos.

Aprobada por la Comisión Institucional el 23/05/18

Una Comunidad Autónoma remitió a la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición una consulta acerca del uso de ácido sórbico/sorbatos y ácido benzoico/benzoatos en una mezcla de encurtidos cuyos ingredientes son: cebollitas, aceitunas, pepinillos, agua, sal, complejo saborizante, anchoa P (E 621, E211, E330, E631, E202, E300, E223).

No existe duda de que dicho producto se encuadra dentro de la categoría “4.2.2.- Frutas y hortalizas en vinagre, aceite o salmuera”, del anexo II del [Reglamento \(CE\) Nº 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios](#).

El nivel de uso autorizado de los aditivos objeto de consulta es diferente si se trata de “solo verduras y hortalizas (excepto aceitunas)” que de “solo aceitunas y preparados a base de aceitunas”.

Como este producto contiene aceitunas, parecería razonable que se le aplicara la entrada de “solo aceitunas y preparados a base de aceitunas”, pero el operador ha realizado alegaciones en las que manifiesta que su producto no es un preparado a base de aceitunas porque el ingrediente mayoritario no son las aceitunas, sino que son los pepinillos, por lo que el producto se encuadraría dentro de la entrada “solo verduras y hortalizas (excepto aceitunas)”, donde la dosis máxima de ácido sórbico y sorbatos; ácido benzoico y benzoatos autorizada sería de 2000 ppm (mayor que para la entrada anteriormente definida).

En el caso de aceptar esta alegación, por un lado, el etiquetado sería incorrecto porque en la etiqueta el primer ingrediente que aparece son las “cebollitas” y no los “pepinillos”, incumpliendo así lo dispuesto en el artº. 18.1 del [Reglamento \(UE\) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor](#). Y por otro lado, como el preparado contiene aceitunas, se podría aceptar su alegación siempre que a las aceitunas se le aplicaran los límites de sorbatos (1000 ppm), benzoatos (500 ppm) y mezclas de ambos (1000 ppm) que indica la entrada “solo aceitunas y preparados a base de aceitunas”, y al resto de vegetales, el límite de la mezcla de ambos aditivos para esta entrada (2000 ppm). Sin embargo, esta opción fue rechazada por las Comunidades Autónomas en anteriores Foros de Debate Técnico.

Es por ello que, en esta nota, tras consultar el sector y con el objetivo de darle un enfoque pragmático, se propone el criterio de la aplicación de un límite u otro dependiendo del % total de aceitunas en la presentación final. Si la presencia de aceitunas es mayoritaria, y por lo tanto de acuerdo al Reglamento 1169/2011, éstas se mencionan en primer lugar en la lista de ingredientes, se deberían aplicar los límites de “sólo aceitunas y preparados a base de aceitunas”. En caso contrario, los de “sólo verduras y hortalizas (excepto aceitunas)”.

NOTA IMPORTANTE: 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