



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima tercera reunión

### ASUNTOS REMITIDOS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES

#### ASUNTOS PLANTEADOS EN EL 44.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

##### *Asuntos que se presentan a título informativo*

##### **Cuadragésimo cuarto período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius**

##### Normas y textos afines aprobados por la Comisión<sup>1</sup>

1. La Comisión del Codex Alimentarius (en adelante, la Comisión), en su 44.º período de sesiones, aprobó:
  - (i) las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en sus reuniones 87.<sup>a</sup>, 89.<sup>a</sup> y 91.<sup>a</sup>;
  - (ii) la revisión del documento *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989);
  - (iii) las disposiciones pertinentes sobre aditivos alimentarios de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) (CXS 192-1995);
  - (iv) la siguiente revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA:
    - o goma xantana (SIN 415) y pectinas (SIN 440) en la categoría de alimentos 13.1.3 “Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes”;
    - o el encabezado del grupo GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL;
    - o las enmiendas al título y el número de categoría de alimentos de la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978) en el Anexo C;
    - o la armonización de nueve normas del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP), seis normas del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites Comestibles (CCFO) y tres normas del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH);
    - o la armonización parcial de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la *Norma para los fideos instantáneos* (CXS 249-2006), la *Norma para el queso Cottage* (CXS 273-1968), la *Norma para el queso crema* (CXS 275-1973) y la *Norma para las natas (cremas) y las natas (cremas) preparadas* (CXS 288-1978) para incluir los polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437);
    - o la entrada asociada a la categoría de alimentos 12.5 “Sopas y caldos” en las “Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA” en el Anexo al Cuadro 3;
    - o los edulcorantes en diferentes categorías de alimentos;
  - (v) las secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de las nueve normas para la leche y los productos lácteos siguientes:
    - *Norma de grupo para queso en salmuera* (CXS 208-1999) y *Norma de grupo para el queso no*

<sup>1</sup> REP21/CAC, párr. 76 y Apéndice III

*madurado, incluido el queso fresco (CXS 221-2001);*

- *Norma para mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 250-2006); Norma para mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo (CXS 251-2006), y Norma para mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal (CXS 252-2006);*
  - *Norma para el queso Cottage (CXS 273-1968); Norma para el queso crema (CXS 275-1973); Norma para el queso extra duro para rallar (CXS 278-1978), y Norma general para el queso (CXS 283-1978);*
- (vi) Las secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de seis normas para las grasas y los aceites, es decir, la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981)*; la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981)*; la *Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999)*; la *Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999)*; la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007)*, y la *Norma para aceites de pescado (CXS 329-2017)*;
- (vii) Las secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de tres normas para las especias y las hierbas culinarias, es decir, la *Norma para pimientas negra, blanca y verde (pimientas NBV) (CXS 326-2017)*; la *Norma para el comino (CXS 327-2017)*, y la *Norma para el tomillo seco (CXS 328-2017)*, y
- (viii) Las enmiendas a la *Norma para los “bouillons” y consomés (CXS 117-1981)* y a la *Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985)* debidas a la armonización del copolímero de metacrilato básico (SIN 1205).

#### Aprobación<sup>2</sup>, revocación<sup>3</sup> y suspensión de trabajos<sup>4</sup>

2. En su 44.º período de sesiones, la Comisión:

- (i) aprobó la lista de prioridades de sustancias propuestas para su evaluación por el JECFA;
- (ii) revocó las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, y
- (iii) aprobó la suspensión de los trabajos relativos al proyecto y anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA.

#### Propuesta de elaboración de una norma del Codex para la levadura<sup>5</sup>

3. China solicitó orientación a la Comisión, en su 44.º período de sesiones, para determinar qué comité del Codex podría asumir el nuevo trabajo sobre la levadura –producto con múltiples usos en todo el mundo– dado que este producto estaba fuera de los mandatos de los comités existentes.

4. La Comisión, en dicho período de sesiones, convino en que se presentara un documento de debate sobre la elaboración de una norma para la levadura en la próxima reunión del CCFA, que podría entonces adoptar una decisión en consecuencia.

#### El Codex y la pandemia<sup>6</sup>

5. La Comisión, en su 44.º período de sesiones, recomendó que los apartados 7 y 8 del artículo XI del Manual de procedimiento se siguieran interpretando de modo que incluyeran un entorno virtual para las reuniones de los órganos auxiliares del Codex, incluido el Comité Ejecutivo, y que la aplicación de ese artículo tuviera en cuenta el criterio indicado por el Comité Ejecutivo en su 80.ª reunión.

#### Aplicación de las Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores (en adelante las “Declaraciones de principios”)<sup>7</sup>

6. En su 44.º período de sesiones, la Comisión acogió con satisfacción la labor en curso sobre las orientaciones para los presidentes y los miembros sobre la puesta en práctica y la aplicación uniforme de las Declaraciones de principios y alentó al Comité Ejecutivo a finalizar esa labor de manera expeditiva.

<sup>2</sup> REP21/CAC, párr. 77 y Apéndice VI

<sup>3</sup> REP21/CAC, párr. 80 y Apéndice V

<sup>4</sup> REP21/CAC, párr. 81 y Apéndice VII

<sup>5</sup> REP21/CAC, párrs. 151-153

<sup>6</sup> REP21/CAC, párr. 12 iii)

<sup>7</sup> REP21/CAC, párrs. 13-14, REP21/EXEC2, párrs. 92-99, REP21/EXEC1, párrs. 37-43

### Sexagésimo aniversario del Codex<sup>8</sup>

7. En su 44.º período de sesiones, la Comisión convino en que la celebración del 60.º aniversario del Codex (2023) ofrecería una magnífica ocasión para concienciar sobre la inocuidad y la calidad de los alimentos, y alentó a todos los miembros y observadores a que aprovecharan la ocasión que les ofrecía el 60.º aniversario del Codex para planificar y poner en marcha actividades con objeto de impulsar la concienciación sobre el Codex y obtener apoyo político de alto nivel para la labor del Codex.

## **ASUNTOS PLANTEADOS POR LOS ÓRGANOS AUXILIARES**

### **A. Asuntos que se presentan a título informativo**

#### **Reuniones 81.ª, 82.ª y 83.ª del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius**

##### El Codex y la pandemia<sup>9</sup>

8. En su 81.ª reunión (2021), el Comité Ejecutivo reconoció los enormes esfuerzos que había realizado la familia del Codex para llevar a cabo el programa de trabajo de 2021 y, con el fin de seguir adelante, el Comité Ejecutivo recomendó que las presidencias y las secretarías hospedantes colaboraran estrechamente con la Secretaría del Codex en su esfuerzo por establecer un calendario de reuniones cuya aplicación fuera realista y que garantizara un plazo de tiempo adecuado entre las reuniones, y que la Secretaría del Codex, junto con las presidencias y los demás miembros, siguiera estudiando el modo en que se podían seguir reforzando los grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe) u otros mecanismos inclusivos y transparentes, de modo que desempeñaran un papel aún más importante en el Codex como un método flexible para preparar el trabajo y procurar que los órganos auxiliares mantuvieran debates únicamente cuando hubiera necesidad de orientación o el trabajo estuviera listo para su avance en el proceso de trámites.

##### Un modelo para los futuros trabajos del Codex<sup>10</sup>

9. El Comité Ejecutivo, en su 81.ª reunión, acordó establecer y dirigir un proceso para elaborar el plan de futuro del Codex con objeto de someterlo a la consideración de la Comisión en su 60.º aniversario, en 2023. El proceso incluirá comunicaciones y actividades de divulgación entre los miembros y los observadores con el fin de recabar opiniones sobre cómo debería ser el futuro Codex.

10. El Comité Ejecutivo, en su 82.ª reunión (2022), convino en establecer un Subcomité para elaborar, en colaboración con la Secretaría del Codex, un informe en el que se incluyera una propuesta de plan de futuro del Codex a fin de presentarlo en la 84.ª reunión del Comité Ejecutivo, teniendo en cuenta las opiniones de los miembros y observadores, la FAO y la OMS, los presidentes de los comités del Codex, los coordinadores regionales y las secretarías de los países anfitriones.

11. El Comité Ejecutivo, en su 83.ª reunión (2022), examinó el informe provisional del Subcomité del Comité Ejecutivo sobre el futuro del Codex, reconoció que las reuniones virtuales e híbridas constituían herramientas esenciales para el Codex y que la práctica en relación con estas modalidades de reunión seguía desarrollándose, asimismo, acordó un calendario para la forma de proceder hasta la publicación del plan de futuro para mediados de mayo de 2023.

##### Nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción (NFASP)<sup>11</sup>

12. El Comité Ejecutivo, en su 81.ª reunión, acordó constituir un subcomité que estudiara los posibles mecanismos para tratar cuestiones transversales, genéricas y nuevas en el Codex, como las nuevas fuentes de alimentos en el contexto de la inocuidad y calidad de los alimentos y su etiquetado, así como el estado de los conocimientos científicos conexos, las necesidades y prioridades de los miembros, y cualesquiera otras consideraciones que se hubieran definido.

13. En su 82.ª reunión, el Comité Ejecutivo reconoció que los trabajos en curso sobre las "nuevas fuentes de alimentos" no impedían que los comités siguieran trabajando en el marco de sus respectivos mandatos, y acordó que el subcomité siguiera examinando los distintos puntos de forma gradual, basándose en el análisis de la información recopilada mediante la carta circular, los documentos de sesión y el informe de la 82.ª reunión del Comité Ejecutivo.

14. El Comité Ejecutivo, en su 83.ª reunión, al examinar el informe del Subcomité sobre nuevas fuentes de alimentos y sistemas de producción (NFASP), recomendó que la Comisión, en su 45.º período de sesiones,

<sup>8</sup> REP21/CAC, párr. 150

<sup>9</sup> REP21/EXEC2 párrs. 83 y 84 ii) y iv)

<sup>10</sup> REP21/EXEC2 párr. 85, REP22/EXEC1 párrs. 86-101 y REP22/EXEC2, párrs. 101-122

<sup>11</sup> REP22/EXEC1, párr. 85 y REP22/EXEC2, párr. 100

alentara a los miembros a presentar propuestas relacionadas con las NFASP empleando los mecanismos del Codex existentes y que los órganos auxiliares del Codex las tuvieran en cuenta en sus deliberaciones, y reconoció la necesidad de preparar orientación sobre la forma de aplicar los procedimientos existentes para asegurarse de que los miembros no percibieran obstáculos de procedimiento a la hora de presentar nuevas propuestas de trabajos en este y otros ámbitos del Codex.

#### Seguimiento de la utilización y la repercusión de las normas del Codex<sup>12</sup>

15. El Comité Ejecutivo, en su 81.<sup>a</sup> reunión, señaló que, de conformidad con la Meta 3 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025 (Incrementar el reconocimiento y uso de las normas del Codex), la Secretaría del Codex, en consulta con las Oficinas de Evaluación de la FAO y la OMS, había iniciado un proyecto para definir, y, en su momento, aplicar un enfoque para realizar un seguimiento de la utilización y la repercusión de las normas del Codex.

16. El Comité Ejecutivo, en su 82.<sup>a</sup> reunión, examinó el proyecto de mecanismo para realizar un seguimiento de la utilización y la repercusión de las normas del Codex (Meta 3 - "Incrementar los efectos mediante el reconocimiento y uso de las normas del Codex") y, además:

- reconoció los beneficios y los desafíos del seguimiento del uso y los efectos de los textos del Codex y de la importancia de participar a medida que evolucionaba el proceso y del examen periódico.
- ratificó el enfoque propuesto para elaborar el marco de seguimiento y evaluación del Codex y señaló que 2022 sería un año para poner a prueba el enfoque reformado de la encuesta y que los resultados preliminares se presentarían en la 83.<sup>a</sup> reunión del Comité Ejecutivo y el 45.<sup>o</sup> período de sesiones de la Comisión.
- alentó a los miembros y los observadores a señalar posibles recursos que apoyaran la recogida de datos para esta labor, en particular por medio de estudios de casos que se deberían seleccionar con arreglo a un conjunto de criterios establecidos previamente y teniendo en cuenta que el alcance y el contexto de dichos estudios estuvieran indicados con claridad.

17. El Comité Ejecutivo, en su 83.<sup>a</sup> reunión, tomó nota de los resultados preliminares de la encuesta piloto de 2022 sobre el uso y la repercusión de los textos del Codex y solicitó a la Secretaría que continuara examinando y perfeccionando el marco de seguimiento del Plan estratégico del Codex y tuviera en cuenta los resultados de la encuesta al elaborar el próximo Plan estratégico con los miembros.

#### **B. Asuntos que se presentan para la adopción de medidas**

##### **Vigésima séptima reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites Comestibles (CCFO)**

#### Utilización de mono y diglicéridos de los ácidos grasos (SIN 471)<sup>13</sup>

18. El CCFO, en su 27.<sup>a</sup> reunión, acordó informar al CCFA que los mono y diglicéridos de los ácidos grasos (SIN 471) están justificados tecnológicamente para uso como agentes antiespumantes a un nivel máximo de 10 000 mg/kg para aceites para freír, de conformidad con la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999), excluyendo el aceite virgen y el prensado en frío.

19. Asimismo, en dicha reunión, el CCFO mencionó que el CCFA, en su 52.<sup>a</sup> reunión, había finalizado el proceso de armonización del documento CXS 210-1999. Por lo tanto, el CCFA incorporaría directamente en la NGAA las enmiendas propuestas a la sección de aditivos alimentarios de CXS 210-1999 para incluir los mono y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471).

20. **Se invita al Comité a examinar** la propuesta formulada por el CCFO en su 27.<sup>a</sup> reunión.

##### **Cuadragésima segunda reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)**

#### Secciones sobre aditivos alimentarios del Anteproyecto de Norma para los preparados complementarios para lactantes de más edad y bebida/producto para niños pequeños con nutrientes añadidos o bebida para niños pequeños<sup>14</sup>

21. El CCNFSDU, en su 42.<sup>a</sup> reunión, acordó informar al CCFA de:

- que la Norma para preparados complementarios se dividía actualmente en dos secciones, esto es, la Sección A: preparados complementarios para lactantes de más edad, y la Sección B: bebida para niños pequeños con nutrientes añadidos o productos para niños pequeños con nutrientes añadidos o

<sup>12</sup> REP22/EXEC1, párr. 121 y REP22/EXEC2, párr. 165

<sup>13</sup> REP22/FO, párrs. 23-24

<sup>14</sup> REP22/NFSDU, párrs. 26, 27, 40, 41, 45, 53 ii), 23-24 y Apéndice IV

bebida para niños pequeños o producto para niños pequeños;

- que debería incluirse una nota adjunta en el cuadro de la Sección A que diga “dentro de los límites para el sodio de la Sección 3.1” en relación con el ascorbato de sodio (SIN 301), y que la nota adjunta no debería incluirse en el cuadro de aditivos alimentarios de la Sección B, ya que no había niveles máximos para el sodio para ese producto;
- los cambios en las disposiciones relativas al principio de transferencia, es decir, adoptar el texto de la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales* (CXS 72-1981), y la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CXS 74-1981) para la transferencia de aditivos alimentarios y sustancias inertes portadoras de nutrientes, para las secciones A y B, y
- los cambios en las disposiciones para sustancias aromatizantes, es decir, en la Sección A: suprimir las disposiciones relativas a las sustancias aromatizantes e indicar que no se permiten sustancias aromatizantes en este producto; en la Sección B: insertar una nota a pie de página que diga “Las autoridades nacionales o regionales podrán restringir o prohibir el uso de las sustancias aromatizantes indicadas.”

22. El CCNFSDU, en su 42.<sup>a</sup> reunión, señaló que las enmiendas consiguientes a la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) podrían considerarse en el futuro (esto es, indicar que no se permiten sustancias aromatizantes).

23. **Se invita** al Comité a **examinar** la propuesta formulada por el CCNFSDU en su 42.<sup>a</sup> reunión.

#### **Quincuagésima segunda reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)**

##### Cuestiones pendientes que habían sido planteadas en la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFA

24. Durante la labor de actualización de la base de datos de la NGAA después de la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFA, se observaron las siguientes posibles incoherencias o errores:

- Las recomendaciones del Grupo de trabajo sobre armonización<sup>15</sup> relativas a tres disposiciones (esto es, ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495) y estearoil lactilatos (SIN 481(i), 482(i)) en la categoría de alimentos 02.1.2, respectivamente) eran incoherentes con las Grupo de trabajo sobre la NGAA<sup>16</sup> (para más información, véase el Apéndice I).
- Dos disposiciones fueron mandadas erróneamente a la Comisión con miras a su aprobación (esto es, silicato de potasio (SIN 560) en las categorías de alimentos 1.6.1 y 1.6.2.1 respectivamente)<sup>17</sup>, dado que el JECFA no había establecido aún especificaciones para el silicato de potasio (SIN 560). Además, el silicato de potasio (SIN 560) debería eliminarse de las notas E221 y D283 según lo estipulado en el informe de la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFA. En la NGAA, la Nota E221 se ha denominado Nota 488, mientras que la Nota D283 se ha denominado Nota 502.

25. Debido a las posibles incoherencias o errores señalados, las cinco disposiciones indicadas en el párrafo 24 no se han incluido en la versión actualizada de la NGAA del año 2021.

26. Tras una comparación de estas notas diferentes y una revisión más a fondo sobre el silicato de potasio (SIN 560) en la NGAA, se recomienda que el CCFA considere lo siguiente:

- Aprobar las notas 356, XS33, XS325R, 535 para las tres disposiciones (es decir, ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495) y estearoil lactilatos (SIN 481(i), 482(i)) en la categoría de alimentos 02.1.2 respectivamente) (Apéndice II).
- No incluir las dos disposiciones (es decir, el silicato de potasio (SIN 560) en las categorías de alimentos 1.6.1 y 1.6.2.1 respectivamente), y realizar las modificaciones consiguientes a las notas 488 y 502 eliminando el silicato de potasio (SIN 560) de ellas (Apéndice III).

27. **Se invita** al Comité a **examinar** las recomendaciones que figuran en el párrafo 26 y los apéndices II y III de este documento.

<sup>15</sup> REP21/FA, Apéndice VI Parte C.3

<sup>16</sup> REP21/FA, Apéndice VI Part D.1

<sup>17</sup> REP21/FA, Apéndice VI Part C.2

**Recomendaciones de los grupos de trabajo (GT) sobre armonización y la NGAA de la 52.<sup>a</sup> reunión del CCFA**

Disposición	Recomendación del GT sobre armonización de la 52. <sup>a</sup> reunión del CCFA	Recomendación del GT sobre la NGAA de la 52. <sup>a</sup> reunión del CCFA
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) en la CA 02.1.2 a 10 000 mg/kg	A-CXS19210, XS33	356, XS33, XS325R, B1
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495) en la CA 02.1.2 a 750 mg/kg	A-CXS19210, XS33	356, XS33, XS325R, B1
Estearoil lactilatos (SIN 481(i), 482(i)) en la CA 02.1.2 a 300 mg/kg	A-CXS19210, XS33	356, XS33, XS325R, B1

Nota A-CXS19210<sup>18</sup>: Excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío en los productos que corresponden a la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981) y la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999).

Nota XS33: Excluidos los productos regulados por la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CODEX STAN 33-1981).

Nota 356: Excluidos los aceites vírgenes o prensados en frío.

Nota XS325R: Excluidos los productos correspondientes a la *Norma regional para la manteca de karité sin refinar* (CXS 325R-2017).

Nota B1<sup>19</sup>: Para uso como emulsionante en aceites para cocinar o sólidos que corresponden a la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) y la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981) únicamente.

<sup>18</sup> La Nota A-CXS19210 es la Nota 511 en la actualización realizada en 2021 de la NGAA.

<sup>19</sup> La Nota B1 es la Nota 535 en la actualización realizada en 2021 de la NGAA.

**Disposiciones propuestas para adopción en la NGAA****Categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales)**

Aditivo	SIN	Nivel máximo	Notas	Año de adopción
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000 mg/kg	356, XS33, XS325R, 535	2023
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	750 mg/kg	356, XS33, XS325R, 535	2023
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	300 mg/kg	356, XS33, XS325R, 535	2023

**Enmiendas propuestas a las notas 488 y 502 de la NGAA**

El nuevo texto añadido se indica **en negrita y subrayado**. El texto que se propone eliminar se indica ~~tachado~~.

- Nota 488 Excepto para uso en productos que corresponden a la *Norma colectiva para el queso no madurado incluido el queso fresco* (CXS 221-2001): dióxido de silicio amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)), **y** talco (SIN 553(iii)) ~~y silicato de potasio (SIN 560)~~, solos o combinados, como antiaglutinantes para el tratamiento de la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado, a 10 000 mg/kg, como dióxido de silicio.
- Nota 502 Excepto para uso en el tratamiento de la superficie de queso rebanado, cortado, desmenuzado o rallado, solo para productos que corresponden a la *Norma general para el queso* (CXS 283-1978): dióxido de silicio, amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)), **y** talco (SIN 553(iii)) ~~y silicato de potasio (SIN 560)~~ como antiaglutinantes a 10 000 mg/kg, como dióxido de silicio, solos o combinados.