



PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

3.ª reunión

Chennai, India, 6 -10 de febrero 2017

Anteproyecto de Norma para el Tomillo

Comentarios en el trámite 6 (Respuestas a [CL 2016/24-SCH](#))

(Comentarios de Bolivia, Brasil, Chile, Colombia, Ecuador, Egipto, India, México, Paraguay, EE.UU. e IOSTA)

Antecedentes

1. Este documento compila los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS) en respuesta a [CL 2016/24-SCH](#) publicada en julio de 2016 (**Anexo I**). De acuerdo con el OCS, los comentarios se compilan en el siguiente orden: se enumeran primero los comentarios generales, seguidos de los comentarios en párrafos específicos.

Guía para interpretar el Informe de Reconciliación

2. Los comentarios enviados a través del OCS han sido compilados en el informe de Reconciliación, adjunto como **Anexo I**.
3. De acuerdo con el OCS, a cada párrafo del **anteproyecto de Norma** se le asigna un número (es decir, el título, sección, subsecciones, textos, notas pie de página y en el caso de cuadro, cada cuadrícula).
4. Para facilitar la referencia, el anteproyecto de Norma¹ ha sido realizado con párrafos numerados automáticamente como los asigna el OCS, y se adjunta como **Anexo II**.
5. Las columnas en el **Anexo I** se titulan como sigue:
 - **“Para”** se refiere al número de párrafo asignado al anteproyecto de ley por el OCS (el número de párrafo se puede encontrar en el Anexo II).
 - **“Texto”** se refiere al texto del párrafo en el que se ha propuesto un cambio o comentario. Este texto puede ser el texto original (si sólo se ha hecho un comentario), o el texto propuesto (si también ha sido sugerida una modificación textual).
 - **“T”** se refiere a la clasificación de los comentarios. **C** es cuando los usuarios proporcionan sólo un comentario, mientras que **P** es cuando también sugieren un cambio propuesto. En el primer caso, se ha insertado en el sistema el texto original con una explicación; en el segundo caso, se ha insertado el texto revisado con o sin una explicación.
 - **“Comentario”** incluye la categoría del comentario, el autor y el texto completo del comentario.
6. Se recomienda que el informe de Reconciliación (Anexo I) se lea al lado o junto con el Anexo II.

¹ [REP16/SCH, Apéndice IV](#)

INFORMA DE RECONCILIACIÓN PARA EL ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMILLO

Para	Texto	T	Comentario
<u>G</u>	(Comentario General)	<u>C</u>	<p>EDITORIAL EE.UU.</p> <p>Los Estados Unidos apoyan en general el desarrollo de una Norma para el tomillo seco en el Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias y se complace en presentar los siguientes comentarios específicos en respuesta al CL 2016/24 -SCH, Solicitud de Comentarios en el Paso 6 sobre el Anteproyecto de Norma para el Tomillo. Los comentarios siguen la secuencia de la Norma</p>
<u>G</u>	(Comentario General)	<u>C</u>	<p>TRADUCCION- Paraguay</p> <p>Utilizar la expresión Formas de Presentación en lugar de estilos en todo el documento de la versión en español debido a que es de uso común en las normas CODEX.</p>
		<u>C</u>	<p>EDITORIAL - Bolivia</p> <p>Se ha realizado la revisión del Proyecto de Norma y como Bolivia no tenemos observaciones al documento.</p>
<u>4</u>	Esta Norma se aplica a las hojas y flores secas de Tomillo (<i>Thymus</i> spp.) de la familia Lamiaceae ofrecido para la producción industrial de alimentos, como condimento y para el consumo directo o para reenvasado, en caso de ser necesario. [No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional.]	<u>P</u>	<p>SUSTANTIVO Brasil</p> <p>Esta Norma se aplica a las hojas y flores secas de Tomillo (<i>Thymus</i> spp.) de la familia Lamiaceae ofrecido para la producción industrial de alimentos, como condimento y para el consumo directo o para reenvasado, en caso de ser necesario. [No se aplica al producto cuando se indique como destinado para procesamiento adicional.] <u>No se aplica al producto cuando se indique como destinado para procesamiento adicional.</u></p> <p>Eliminación de corchetes - La razón es no invalidar el comercio de Tomillo al por mayor para su procesamiento adicional con disposiciones establecidas para productos listos para comer, nos gustaría proponer limitar el alcance de la norma y declarar claramente que no debe aplicarse a Productos para procesamiento adicional</p>
		<u>P</u>	<p>EDITORIAL Brasil</p> <p>Esta Norma se aplica a las hojas y flores secas de Tomillo (<i>Thymus</i> spp spp.) de la familia <i>Lamiaceae</i> ofrecido para la producción industrial de alimentos, como condimento y para el consumo directo o para reenvasado, en caso de ser necesario. [No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional.]</p> <p>Correcta forma de escribir «spp.» (Quitar cursivas) - La descripción correcta del acrónimo de las especies "spp." Impide el uso de cursiva. La adopción de cursivas para spp. en taxonomía está considerado un error.</p>
		<u>C</u>	<p>TÉCNICO Chile</p> <p>Respecto a la frase [No se aplica al producto cuando se indica que está destinado a procesamiento adicional.], El concepto de «procesamiento adicional» no está claro, ni sus implicaciones. Por lo tanto, sería útil definir este concepto, con el fin de determinar el alcance de la norma.</p>

Para	Texto	T	Comentario
		<u>P</u>	<p>TÉCNICO India Esta Norma se aplica a las hojas y flores secas de Tomillo (<i>Thymus spp.</i>) de la familia <i>Lamiaceae</i> ofrecido para la producción industrial de alimentos, como condimento hierba culinaria y para el consumo directo o para reenvasado, en caso de ser necesario. [No se aplica al producto cuando se indique como destinado para procesamiento adicional.] consumo directo o para reenvasado cuando sea necesario. Excluye el Tomillo destinado para procesamiento adicional.</p> <p>1. La palabra: «condimento» tiene una definición más amplia, mientras que el alcance de CCSCHE es para "Hierbas culinarias".</p> <p>2 Dado que se está elaborando la norma para el Codex, no se requiere una formulación específica como "humana".</p> <p>3. El alcance de aplicación de la norma no se aplica a los productos cuando se indique que se destinan a un procesamiento posterior, por lo que la aseveración no es apropiada.</p>
		<u>C</u>	<p>EDITORIAL IOSTA Hay una diferencia de opinión con la Asociación Europea de Especies sugiriendo un 0,5% para el material procesado es demasiado alto y la Asociación Americana de Comercio de Especies apoyando el valor tal cual.</p>
		<u>C</u>	<p>Thymus spp. es demasiado amplio. Dos recomendaciones: 1. Thymus vulgaris (como descrito en ISO 6754) 2. Thymus vulgaris, Thymus serpyllum, Thymus satuireioides (como descrito en el listado de Especies ASTA)</p>
		<u>C</u>	<p>EDITORIAL Egipto Mantener la frase [No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional.]</p>
<u>4</u>	Esta Norma se aplica a las hojas secas/flores de tomillo (<i>Thymus spp.</i>) de la familia <i>Lamiaceae</i> ofrecidas para la producción industrial de alimentos como condimento, para el consumo humano directo, o para reenvasado, en caso necesario. No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional.	<u>P</u>	<p>EDITORIAL - Colombia Esta Norma se aplica a las hojas secas/flores de tomillo (<i>Thymus spp.</i>) de la familia <i>Lamiaceae</i> ofrecidas para la producción industrial de alimentos como condimento, para el consumo humano directo, o para reenvasado, en caso necesario. No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional.</p>
		<u>P</u>	<p>TECNICO - Colombia Esta Norma se aplica a las hojas secas /flores de tomillo (<i>Thymus spp.</i>) de la familia <i>Lamiaceae</i> ofrecidas para la producción industrial de alimentos como condimento, para el consumo humano directo, o para reenvasado, en caso necesario. No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional.</p>

Para	Texto	T	Comentario																														
			<p>EE.UU. Publicación y Razón del cambio: La palabra tomillo, tanto en el título como en el alcance, debe colocarse entre comillas: «tomillo seco." Como se define en la norma, cualquier planta del género <i>Thymus</i> se puede utilizar como la especia «tomillo». Se han publicado más de 1400 nombres de especies para el género <i>Thymus</i> (1). EL GRIN (U.S. National Plant Germplasm System) sólo define las especies, <i>Thymus vulgaris</i> L. como Tomillo. Mientras que la base de datos mundial Mansfeld de cultivos agrícolas y hortícolas no sólo incluye todas las especies de Tomillo como tomillo, sino que también define <i>Lippiamicromera Schau.</i> Y <i>Teucriummarum</i> L. como tomillos (Tabla 1). Una de las especies de tomillo, <i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link, conocido como oregano español, carece del aceite esencial timol pero es muy rico en carvacrol, un marcador característico del orégano (2). Los EE.UU. recomiendan que el «tomillo seco» se defina por su sabor y aroma característicos, como se hace ampliamente en comercio más que en el campo botánico².</p> <p>Tabla 1. Thyme from Mansfeld (http://mansfeld.ipk-gatersleben.de/)</p> <table border="1"> <tbody> <tr> <td><u>Beckland thyme</u></td> <td><i>Thymus serpyllum</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>caraway thyme</u></td> <td><i>Thymus herba-barona</i> Loisel.</td> </tr> <tr> <td><u>cat thyme</u></td> <td><i>Teucriummarum</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>conehead thyme</u></td> <td><i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link</td> </tr> <tr> <td><u>creeping thyme</u></td> <td><i>Thymus serpyllum</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>false thyme</u></td> <td><i>Lippiamicromera</i> Schau.</td> </tr> <tr> <td><u>garden thyme</u></td> <td><i>Thymus vulgaris</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>Japanese thyme</u></td> <td><i>Thymus quinquecostatus</i> Čelak.</td> </tr> <tr> <td><u>lemon thyme</u></td> <td><i>Thymus ×citriodorus</i> (Pers.) Schreb.</td> </tr> <tr> <td><u>mastic thyme</u></td> <td><i>Thymus mastichina</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>sauce thyme</u></td> <td><i>Thymus zygis</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>Spanish thyme</u></td> <td><i>Lippiamicromera</i> Schau.</td> </tr> <tr> <td><u>Spanish thyme</u></td> <td><i>Thymus zygis</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>thyme</u></td> <td><i>Thymus</i> L.</td> </tr> <tr> <td><u>thyme oil</u></td> <td><i>Thymus zygis</i> L. *</td> </tr> </tbody> </table>	<u>Beckland thyme</u>	<i>Thymus serpyllum</i> L.	<u>caraway thyme</u>	<i>Thymus herba-barona</i> Loisel.	<u>cat thyme</u>	<i>Teucriummarum</i> L.	<u>conehead thyme</u>	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link	<u>creeping thyme</u>	<i>Thymus serpyllum</i> L.	<u>false thyme</u>	<i>Lippiamicromera</i> Schau.	<u>garden thyme</u>	<i>Thymus vulgaris</i> L.	<u>Japanese thyme</u>	<i>Thymus quinquecostatus</i> Čelak.	<u>lemon thyme</u>	<i>Thymus ×citriodorus</i> (Pers.) Schreb.	<u>mastic thyme</u>	<i>Thymus mastichina</i> L.	<u>sauce thyme</u>	<i>Thymus zygis</i> L.	<u>Spanish thyme</u>	<i>Lippiamicromera</i> Schau.	<u>Spanish thyme</u>	<i>Thymus zygis</i> L.	<u>thyme</u>	<i>Thymus</i> L.	<u>thyme oil</u>	<i>Thymus zygis</i> L. *
<u>Beckland thyme</u>	<i>Thymus serpyllum</i> L.																																
<u>caraway thyme</u>	<i>Thymus herba-barona</i> Loisel.																																
<u>cat thyme</u>	<i>Teucriummarum</i> L.																																
<u>conehead thyme</u>	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link																																
<u>creeping thyme</u>	<i>Thymus serpyllum</i> L.																																
<u>false thyme</u>	<i>Lippiamicromera</i> Schau.																																
<u>garden thyme</u>	<i>Thymus vulgaris</i> L.																																
<u>Japanese thyme</u>	<i>Thymus quinquecostatus</i> Čelak.																																
<u>lemon thyme</u>	<i>Thymus ×citriodorus</i> (Pers.) Schreb.																																
<u>mastic thyme</u>	<i>Thymus mastichina</i> L.																																
<u>sauce thyme</u>	<i>Thymus zygis</i> L.																																
<u>Spanish thyme</u>	<i>Lippiamicromera</i> Schau.																																
<u>Spanish thyme</u>	<i>Thymus zygis</i> L.																																
<u>thyme</u>	<i>Thymus</i> L.																																
<u>thyme oil</u>	<i>Thymus zygis</i> L. *																																

2 Los Estados Unidos ha utilizado las siguientes referencias al redactar estos comentarios.

- International Plant Name Index (<http://www.ipni.org/ipni/plantnamesearchpage.do>) accessed 8/22/2016.
- Bounatirou, S., S. Smiti, M.G. Miguel, L. Falleiro, M.N. Rejeb, M. Neffati, M.M. Costa, A.C. Figueiredo, J.G. Barroso, and L.G. Pedro (2007) Chemical Composition, antioxidant and antibacterial activities of the essential oils isolated from Tunisian *Thymus capitatus* Hoff. et Link., Food Chemistry 105:146-155

Para	Texto	T	Comentario
<u>7</u>	El tomillo seco es el producto preparado a partir de hojas / flores de <i>Thymus spp.</i> procesados de manera apropiada, sometidos a operaciones tales como limpieza, secado, frotamiento, molienda y cernido.	<u>P</u>	EDITORIAL Brasil El tomillo seco es el producto preparado a partir de hojas / flores <i>de Thymus spp</i> procesados de manera apropiada, sometidos a operaciones tales como limpieza, secado, frotamiento, molienda y cernido. Correcta forma de escribir «spp.» (Quitar cursivas) - La descripción correcta del acrónimo de las especies "spp." Impide el uso de cursiva. La adopción de cursivas para spp. en taxonomía está considerado un error.
<u>10</u>	a) Entero: intacto.	<u>P</u>	EDITORIAL Paraguay a) Entero: <u>intacto</u> . Se considera que el termino no necesita definición
<u>11</u>	b) Triturado/picado: procesado en diversos grados que van desde un triturado grueso a fino.	<u>P</u>	EDITORIAL Paraguay b) Triturado/ Picado: Triturado: procesado en diversos grados que van desde un triturado grueso a fino. En diversos grados que van de grueso a fino. A fin de simplificar la redacción.
<u>12</u>	c) Molido/enpolvo: procesado en polvo.	<u>P</u>	EDITORIAL Paraguay: c) Molido/enpolvo Molido: procesado en polvo.
<u>20</u>		<u>C</u>	EE.UU. Publicación y Razón del cambio: Esta sección no prohíbe explícitamente la adulteración del tomillo con el material vegetal del cual se extrajeron los aceites esenciales. Tampoco se prohíbe la adición de aceites o productos químicos extraídos para «mejorar» el carácter sensorial del material vegetal. Los Estados Unidos recomiendan que se añada el siguiente texto al final del texto actual en el proyecto de norma para abordar este asunto. <u>«Ningún constituyente valioso ha sido total o parcialmente omitido o extraído del tomillo seco o de cualquier aceite esencial o sustancia química sustituida total o parcialmente. No se agregará o mezclará ninguna sustancia en el material vegetal para aumentar su volumen o peso, ni para reducir su calidad o resistencia, ni para que aparezca mejor o de mayor valor de lo que es excepto como se permite en la sección 4.1 de esta norma.»</u>
<u>22</u>	El tomillo seco debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visible a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa)	<u>P</u>	TÉCNICO Ecuador El tomillo seco debe estar libre de <u>insectos</u> y prácticamente libre de insectos vivos , insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visible a simple vista (corregida, en caso de visión defectuosa)
<u>22</u>	El tomillo seco debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visible a simple vista (con gafas, para los que suelen usarlas).	<u>C</u>	TECNICO Paraguay Se solicita aclaración, ya que el termino prácticamente se considera permisivo y subjetivo teniendo en cuenta que las contaminaciones sobre todo por roedores pueden presentar un riesgo importante.

Para	Texto	T	Comentario
<u>24</u>		<u>C</u>	<p>EE.UU. Tabla 1. Requisitos físicos para el tomillo seco</p> <p>Publicación y Razón del cambio: Por razones de coherencia con las prácticas de la industria, los Estados Unidos recomiendan la inclusión de tolerancias para Excreta Mammalian, mg / kg (max), 2; y Excreta, otros mg / Kg (máx.), 11. Estos niveles serían consistentes con la Norma de limpieza publicada por la Asociación Americana de Comercio de Especies (ASTA) y ampliamente utilizado internacionalmente.</p>
<u>30</u>	0,5	<u>P</u>	<p>TÉCNICO Ecuador 0,510</p> <p>Los valores de los parámetros son demasiado bajos (0,5), con respecto a la Normativa Ecuatoriana, específicamente por: Material vegetal extraño; Contenido de materias extrañas; Sugiriendo específicamente un valor de 10 para ambos parámetros.</p>
		<u>C</u>	<p>TÉCNICO México</p> <p>Para materia extraña el valor debería ser del 4% de acuerdo a las regulaciones nacionales</p>
		<u>P</u>	<p>TÉCNICO México 0,54</p>
<u>33</u>	0,5	<u>P</u>	<p>TÉCNICO Ecuador 0,510</p> <p>Los valores de los parámetros son demasiado bajos (0,5), con respecto a la Normativa Ecuatoriana, específicamente por: Material vegetal extraño; Contenido de materias extrañas; Sugiriendo específicamente un valor de 10 para ambos parámetros.</p>
		<u>C</u>	<p>TÉCNICO México</p> <p>Para materia extraña el valor debería ser del 4% de acuerdo a las regulaciones nacionales</p>
		<u>P</u>	<p>TÉCNICO México 0,54</p>
<u>34</u>	Moho visible, % máximo	<u>P</u>	<p>TÉCNICO México Moho visible, % máximo</p>
<u>35</u>	1,0	<u>C</u>	<p>TÉCNICO México</p> <p>México también propone eliminar los dos últimos parámetros porque no hay manera práctica de medirlos</p>
		<u>P</u>	<p>TÉCNICO México 4,0</p>
<u>36</u>	a) Insectos hojas dañadas/ flores, máximo % fracción de masa	<u>P</u>	<p>TÉCNICO México a) Insectos hojas dañadas/ flores, máximo % fracción</p>

Para	Texto	T	Comentario
			de masa
<u>37</u>	1,0	<u>P</u>	TÉCNICO México 1,0
<u>44</u>	12,0	<u>C</u>	EDITORIAL México México propone estos valores, de acuerdo con la normativa nacional.
		<u>P</u>	EDITORIAL México 12,0 9,0
		<u>P</u>	TÉCNICO México 12,0
<u>46</u>	12,0	<u>P</u>	TÉCNICO México 12,0 11,0
<u>48</u>	3,5	<u>C</u>	EDITORIAL IOSTA Sugerir max. 5%
		<u>P</u>	EDITORIAL México 3,5 4,0
<u>50</u>	1,0	<u>P</u>	TÉCNICO México 1,0 9
<u>52</u>	Un lote de muestra que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 excepto aquellos basados en promedios de muestra) debe ser considerado como "defectuoso".	<u>P</u>	SUBSTANTIVO - Paraguay Un lote de muestra que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 excepto aquellos basados en promedios de muestra debe ser considerado como "defectuoso".
<u>54</u>	Se considera que un lote cumple con los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando el número de "defectuosos", tal como se define en la sección 3.3, no supera el número de aceptación del correspondiente plan de muestreo. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si el promedio cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.	<u>P</u>	EDITORIAL - Paraguay Se considera que un lote cumple con los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando el número de "defectuosos", tal como se define en la sección 3.3, no supera el número de aceptación del correspondiente plan de muestreo. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si el promedio cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia. Se propone eliminar la evaluación por promedio ya que podría ocasionar la inclusión de lotes con altos porcentajes de defectos, además sería muy subjetiva la frase "excesivamente fuera de tolerancia"
<u>55</u>	4 ADITIVOS ALIMENTARIOS	<u>P</u>	TÉCNICO Ecuador 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS Las especias deben estar limpias y libres de materias extrañas y sustancias que cambien la naturaleza del producto (colorantes, edulcorantes, antioxidantes, aceites minerales, almidón, etc.).

Para	Texto	T	Comentario
<u>56</u>	4.1 Solamente los agentes antiaglomerantes listados abajo están permitidos para el uso en tomillo molido / en polvo.	<u>P</u>	TÉCNICO Ecuador 4.1 Solamente los agentes antiaglomerantes listados abajo están permitidos para el uso en tomillo molido / en polvo. Las especias deben estar limpias y libres de materias extrañas y sustancias que cambien la naturaleza del producto (colorantes, edulcorantes, antioxidantes, aceites minerales, almidón, etc.).
		<u>C</u>	EDITORIAL IOSTA Aunque los aditivos alimentarios como polvo antiaglomerante están permitidos, el tomillo y el polvo de tomillo no son propensos a la aglomeración
<u>73</u>	6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas (CAC/RCP 42-1995) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y códigos de práctica.	<u>P</u>	Paraguay SUBSTANTIVO 6.1 Se recomienda que los Los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen deben prepararse y manipulen manipular de conformidad con las secciones pertinentes de con los <i>Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas desecadas (CAC/RCP 42-1995)</i> y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y códigos de práctica.
<u>76</u>	Los contenedores deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.	<u>P</u>	EDITORIAL Paraguay Los contenedores deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada declaración del contenido.
<u>90</u>	ISO 938:1980	<u>C</u>	EDITORIAL IOSTA Método ISO 939
<u>94</u>	Destilación	<u>C</u>	EDITORIAL Egipto Destilación y/o Gravimetría

[1]PROYECTO DE NORMA PARA EL TOMILLO SECO
[2] (En el Trámite 6 del Procedimiento)

1. [3]ALCANCE

[4]Esta Norma se aplica a las hojas secas/flores de tomillo (*Thymus spp.*) de la familia *Lamiaceae* ofrecidas para la producción industrial de alimentos como condimento, para el consumo humano directo, o para reenvasado, en caso necesario. No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional.

2. [5]DESCRIPCIÓN

[6]2.1 Definición del Producto

[7]El Tomillo seco es el producto preparado a partir de hojas/ flores de *Thymus spp* habiendo alcanzado un desarrollo adecuado para el procesamiento, sometiéndose a operaciones tales como limpieza, secado, frotamiento, molienda, y cribado.

[8]2.2 Estilos

[9]El Tomillo seco podrá ofrecerse en uno de los siguientes estilos:

[10]a) Entero: intacto.

[11]b) Triturado/picado: procesado en diversos grados que van desde un triturado grueso a fino.

[12]c) Molido/en polvo: procesado en polvo.

[13]2.3 Tipos Varietales

[14]Todas las especies silvestres y variedades cultivadas e híbridos pertenecientes al género *Thymus*, que son adecuadas para su procesamiento.

[15]3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

[16]3.1 Composición

[17]Producto tal como se define en la Sección 2.

[18]3.2 Factores de Calidad

[19]3.2.1 Olor y sabor y color

[20]El Tomillo seco deberá tener un olor y sabor característico de acuerdo a los componentes químicos del aceite volátil (como el timol, carvacrol y linalol), que pueden variar dependiendo de factores/condiciones geo-climáticas. El tomillo seco deberá estar libre de cualquier olor o sabor extraño y sobre todo de moho. El Tomillo seco deberá tener un color característico que varíe de verde ceniza a gris parduzco.

[21]3.2.2 Infestación

[22]El Tomillo seco debe estar libre de insectos vivos, y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visible a simple vista (con gafas, para los que suelen usarlas).

[23]3.2.3 Características Físicas

[24]El Tomillo seco deberá cumplir con los requisitos físicos como se especifica en la Tabla 1, excluyendo el estilo molido/en polvo.

[25]Tabla 1. Requisitos físicos para tomillo seco

[26]Parámetro	[27]Requisito
[28]Materia vegetal extraña ³ , % máximo de fracción de masa	[30]0.5
[31]Materia extraña contenido ⁴ , % máximo de fracción de masa	[33]0.5
[34]Moho visible, % máximo	[35]1.0
[36]Materia dañada por insecto, % máximo de fracción de masa	[37]1.0

³[29] Toda la materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida. La proporción de tallos que tengan dimensiones superiores a 7 mm de longitud y 2 mm de diámetro no podrá ser superior al 5% (m/m) (w/w) del contenido total de materia extraña.

⁴[32] Cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto.

[38]3.2.4 Características químicas

[39]El Tomillo seco deberá cumplir con los requisitos físicos como se especifica en la Tabla 2.

[40]Tabla 2. Requisitos químicos para tomillo seco

[41]Parámetro	[42]Requisito
[43]Humedad, % fracción de masa, máximo	[44]12.0
[45]Cenizas totales, % fracción de masa (base seco), máximo	[46]12.0
[47]Cenizas insolubles en ácido, % fracción de masa (base seco), máximo	[48]3.5
[49]Aceites volátiles, ml/100 g (base seco), máximo	[50]1.0

[51]3.3 Clasificación de "Unidades Defectuosas"

[52]Un lote de muestra que no cumpla con uno o más de los requisitos pertinentes de calidad, tal como se establece en la Sección 3.2 (excepto aquellos basados en promedios de muestra) debe ser considerado como "defectuoso".

[53]3.4 Aceptación del lote

[54]Se considera que un lote cumple con los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando el número de "defectuosos", tal como se define en la sección 3.3, no supera el número de aceptación del correspondiente plan de muestreo. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote, si el promedio cumple con la tolerancia especificada, y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de tolerancia.

[55]4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

[56]4.1 Sólo los agentes antiaglomerantes enumerados a continuación están autorizados para su uso en el tomillo molido/en polvo.

[57]No. SIN	[58]Nombre del Aditivo Alimentario	[59]Nivel Máximo
[60]460 (i)	[61]Celulosa microcristalina	[62]GMP
[63]460 (ii)	[64]Celulosa en polvo	[65]GMP
[66]551	[67]Dióxido de silicio, amorfo	[68]GMP

[69]5. CONTAMINANTES

[70]5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

[71]5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

[72]6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

[73]6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), *el Código de Prácticas de Higiene para Especies y Hierbas Aromáticas Desecadas* (CAC/RCP 42-1995) y otros textos del Codex pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y códigos de práctica.

[74]6.2 Los productos deberán cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

[75]7. PESOS Y MEDIDAS

[76]Los contenedores deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

[77]8. ETIQUETADO

[78]8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

[79]8.2 Nombre del Producto

[80]8.2.1 El nombre del producto deberá ser "tomillo seco".

[81]8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de las especias, tipos varietales y del estilo, como se describe en la Sección 2.2. En el caso de productos a base de mezclas de diferentes especies de *Thymus*, el nombre del producto puede ser seguido por la especie de *Thymus* en orden descendente de cantidad.

[82]8.3 Etiquetado de Contenedores No-Minoristas

[83]La información para los contenedores no minoristas deberá figurar o bien en el contenedor o en los documentos que lo acompañan, a no ser que el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deban aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

[84]9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**[85]9.1 Métodos de Análisis**

[86]Provisión	[87]Método	[88]Principio
[89]Humedad	[90]ISO 938:1980 [91]Alternativo: [92]AOAC 2001.12 [93]ASTA 2.0	[94]Destilación
[95]Cenizas totales	[96]ISO 928:1997 [97]Alternativo: [98]AOAC 950.49 [99]ASTA 3.0	[100]Gravimetría
[101]Cenizas insolubles en ácido	[102]ISO 930:1997 [103]Alternativo: [104]ASTA 4.0	[105]Gravimetría
[106]Aceites volátiles	[107]ISO 6571:2008 [108]Alternativo: [109]AOAC 962.17 [110]ASTA 5.0	[111]Destilación
[112]Material vegetal extraño	[113]ISO 927:2009 [114]Alternativo: [115]ASTA 14.1	[116]Examen visual
[117]Materia extraña	[118]ISO 927:2009	[119]Examen visual
[120]Daños de Insectos	[121]Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas [122](Manual de Procedimientos Macroanalíticos, [123]Boletín Técnico FDA Número 5)	[124]Examen visual
[125]Daño por moho	[126]Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas [127](Manual de Procedimientos Macroanalíticos, [128]Boletín Técnico FDA Número 5)	[129]Examen visual

[130]9.2 Plan de Muestreo

[131](En preparación)

[132]