

## ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMILLO SECO

### 1. ALCANCE

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. DESCRIPCIÓN

#### 2.1 Definición del Producto

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

#### 2.2 Estilos

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

- a) Entero: intacto.
- b) Triturado/picado: procesado en diversos grados que van desde un triturado grueso a fino.
- c) Molido/en polvo: procesado en polvo.

#### 2.3 Tipos Varietales

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

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### 3.1 Composición

Producto tal como se define en la Sección 2.

#### 3.2 Factores de Calidad

##### 3.2.1 Olor y sabor y color

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 geoclimáticas. 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.

##### 3.2.2 Infestación

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).

##### 3.2.3 Características Físicas

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

Tabla 1. Requisitos físicos para tomillo seco

Parámetro	Requisito
Materia vegetal extraña <sup>1</sup> , % máximo de fracción de masa	0.5
Materia extraña contenido <sup>2</sup> , % máximo de fracción de masa	0.5
Moho visible, % máximo	1.0
Materia dañada por insecto, % máximo de fracción de masa	1.0

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Cualquier materia o material visible y/o aparente que no se suele relacionar con el producto.

Tabla 2. Requisitos químicos para tomillo seco

Parámetro	Requisito
Humedad, % fracción de masa, máximo	12.0
Cenizas totales, % fracción de masa (base seco), máximo	12.0
Cenizas insolubles en ácido, % fracción de masa (base seco), máximo	3.5
Aceites volátiles, ml/100 g (base seco), máximo	1.0

### 3.3 Clasificación de "Unidades Defectuosas"

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".

### 3.4 Aceptación del lote

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.

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

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

No. SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Nivel Máximo
460 (i)	Celulosa microcristalina	GMP
460 (ii)	Celulosa en polvo	GMP
551	Dióxido de silicio, amorfo	GMP

## 5. CONTAMINANTES

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).

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.

## 6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

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.

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 a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

## 7. PESOS Y MEDIDAS

Los contenedores deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con

una declaración adecuada del contenido.

## **8. ETIQUETADO**

**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:

### **8.2 Nombre del Producto**

**8.2.1** El nombre del producto deberá ser "tomillo seco".

**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.

### **8.3 Etiquetado de Contenedores No-Minoristas**

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.

## 9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

### 9.1 Métodos de Análisis

Provisión	Método	Principio
Humedad	ISO 938:1980 Alternativo: AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Destilación
Cenizas totales	ISO 928:1997 Alternativo: AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimetría
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997 Alternativo: ASTA 4.0	Gravimetría
Aceites volátiles	ISO 6571:2008 Alternativo: AOAC 962.17 ASTA 5.0	Destilación
Material vegetal extraño	ISO 927:2009 Alternativo: ASTA 14.1	Examen visual
Materia extraña	ISO 927:2009	Examen visual
Daños de Insectos	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5)	Examen visual
Daño por moho	Método V-8 Especias, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimientos Macroanalíticos, Boletín Técnico FDA Número 5)	Examen visual

### 9.2 Plan de Muestreo

(En preparación)