



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

Segunda reunión

Goa, India, 14 a 18 de septiembre de 2015

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMILLO

Comentarios en el Trámite 3

**Comentarios de Argentina, Chile, Côte d'Ivoire, Djibouti, Etiopía, Gabón, Gambia, Kenya, Malí,
Mauritania, México, Niger y Senegal**

ARGENTINA

1. Punto 1. ALCANCE

Esta Norma se aplica a las hojas y flores secas de cualquier variedad de tomillo, silvestre o cultivado comercialmente (cultivar) (*Thymus spp.*) de la familia *Lamiaceae* ofrecido para la producción industrial de alimentos y para el consumo directo, inclusive para fines de hotelería o para reenvasado, en caso de ser necesario. No se aplica cuando se indique que el producto será destinado a un procesamiento adicional.

Justificación: Argentina considera que se debe eliminar del ALCANCE la mención a las especies silvestres o cultivadas para respetar el formato adoptado para estos estándares y colocarlo un punto 2.3 sobre el particular:

2.3 - TIPOS VARIETALES

Toda especie silvestre y variedades o cultivares e híbridos pertenecientes al género *Thymus* las cuales sean adecuadas para el procesamiento.

Justificación: A diferencia de las demás normas tratadas por este comité, el tomillo no incluye el punto 2.3 Tipos varietales. En cambio dice en el ámbito de aplicación, que puede tratarse de especies silvestres y comercialmente cultivadas. Dado que para el orégano se solicitó respetar el formato, consideramos que para el tomillo debería hacerse igual.

2. Punto 2: Se sugiere agregar un párrafo 2.3 relativo a los tipos varietales que diga lo siguiente:

3- Punto 3.2.1. Argentina sugiere mantener la frase y eliminar los corchetes en el punto 3.2.1 respecto al color.

4- Punto 3.2.3 Características Químicas y Físicas. Argentina propone respetar los valores de la propuesta original: **Cenizas totales: 14.**

En cuanto a "Materias extrañas y foráneas." se sugiere **1% para material vegetal extraño y 2% para materia extraña.**

Justificación: Los valores de la norma ISO refieren a materias extrañas y propone 1% pero incluye las que en el documento llamamos foráneas y dado que estas últimas comprometen aún más la higiene que las extrañas, deben contar con un valor más ajustado.

CHILE

El segundo anteproyecto para el tomillo ha sido revisado y los siguientes comentarios han surgido.

i. Comentarios Específicos

En 2.1 Definición del producto, creemos que la definición utilizada en la letra a) es ambigua, ya que considera el concepto de "haber alcanzado un desarrollo adecuado para su procesamiento" sin definirlo. Esto está sujeto a interpretaciones; por lo tanto, sugerimos definirlo con parámetros claros.

En la Tabla 1, letra d) Los aceites volátiles, creemos que la unidad de medida debe ser % volumen/masa, como ml/100 g.

CÔTE D'IVOIRE, GABÓN, MALÍ, MAURITANIA Y SENEGAL

Comentario general

Apoyamos el trabajo para el desarrollo de una norma para el tomillo, tomando en consideración los comentarios sobre los Factores de Calidad que se indican a continuación.

La norma deberá definir las características en términos de calidad y clasificación necesarios para la facilitación del comercio del tomillo.

3.2 Factores de Calidad

3.2.1 Olor y sabor [y color]

i) Proponemos separar el "Color" en un título separado. El color debe ser independiente, ya que es un parámetro de calidad distinto, que no es parte de las propiedades sensoriales.

Cambio propuesto: El Tomillo seco deberá tener un color característico **que varía de verde ceniza a ceniza parduzco**, dependiendo del origen. Esto da una descripción más clara del color del tomillo seco.

3.2.2 Infestación

La oración debe ser corregida para que diga: "El tomillo seco **debe** estar libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación de roedores". Eliminar el resto de la oración... "visible a simple vista ..."

Es preferible suprimir el resto de la oración para evitar cualquier ambigüedad en la norma.

Tabla 1: Condiciones Químicas y Físicas para la Materia Foránea del Tomillo Seco

Se propone la supresión de "Prácticamente Ausente" que se incluye en la tabla y mantener un límite específico como "% materia foránea", según el caso.

Prácticamente ausente no es un valor medible. El "% materia foránea" es un parámetro de calidad importante para promover una mejor calidad de tomillo.

DIJBOUTI, ETIOPIA Y NIGER

Apoyamos la propuesta para el desarrollo de una norma para el tomillo, tomando en consideración, los comentarios sobre los Factores de Calidad que se indican a continuación.

3.2 Factores de Calidad

3.2.1 Olor y sabor [y color]

Proponer la separación de 'Color' del actual grupo en un título distinto.

Cambio propuesto: El Tomillo seco deberá tener un color característico **que varía de verde ceniza a ceniza parduzco**, dependiendo del origen.

Justificación: El color debe ser independiente, ya que es un parámetro de calidad distinto y no forma parte de las propiedades sensoriales y esto da una descripción más clara del color para el Tomillo seco.

3.2.2 Infestación

La oración debe ser corregida para que diga: 'El tomillo seco **debe** estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación de roedores'. Y eliminar el resto de la oración... "visible a simple vista ..."

Es preferible suprimir el resto de la oración para evitar cualquier ambigüedad en la norma.

Tabla 1: Requisitos Químicos y Físicos para la Materia Foránea del Tomillo Seco

Se propone la **supresión de "Prácticamente Ausente" que se incluye en la tabla** y mantener un límite específico como "% materia foránea", según el caso.

Prácticamente ausente no es un valor medible. El "% materia foránea" es un parámetro de calidad importante para promover una mejor calidad de tomillo.

GAMBIA

Gambia apoya la propuesta para el desarrollo de una norma para el tomillo, tomando en consideración los comentarios sobre los Factores de Calidad que se indican a continuación.

- i) Gambia propone la separación de 'Color' del actual grupo en un título distinto.
- ii) Cambio propuesto: El Tomillo seco deberá tener un color característico que varía de verde ceniza a ceniza parduzco, dependiendo del origen.

La oración debe ser corregida para que diga: 'El tomillo seco debe estar libre de insectos vivos y prácticamente libre de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación de roedores'. Y eliminar el resto de la oración... "visible a simple vista ..."

Se propone la supresión de "Prácticamente Ausente" que se incluye en la tabla y mantener un límite específico como "% materia foránea", según el caso.

JUSTIFICACIÓN

La norma proporcionará las características de calidad y la clasificación necesaria para facilitar el comercio de tomillo.

- i) El color debe ser independiente, ya que es un parámetro de calidad distinto, que no es parte de las propiedades sensoriales.
- ii) Esto da una descripción más clara del color del tomillo seco.

Es preferible suprimir el resto de la oración para evitar cualquier ambigüedad en la norma.

KENYA

ALCANCE

Esta Norma se aplica a las hojas y flores secas de cualquier variedad de tomillo (*Thymus spp.*) de la familia Lamiaceae, silvestre o ~~comercialmente~~ cultivado (cultivar), ofrecido para producción industrial de PROCESAMIENTO de alimentos y para el consumo directo, ~~inclusive para fines de hostelería~~ o para reenvasado, en caso de ser necesario. No se aplica al producto cuando se indica como que está destinado a un procesamiento adicional.

COMENTARIO

Nos gustaría presentar el alcance modificado como se indicó anteriormente

ALCANCE

*Esta Norma se aplica a las hojas y flores secas de cualquier variedad de tomillo (*Thymus spp.*) de la familia Lamiaceae, silvestre o cultivado (cultivar), ofrecido para el procesamiento de alimentos y para el consumo directo o para reenvasado, en caso de ser necesario. No se aplica al producto cuando está destinado a un procesamiento adicional.*

DESCRIPCIÓN

2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

El Tomillo seco es el producto: ~~(a)~~ preparado a partir de hojas y flores de *Thymus spp* habiendo alcanzado un desarrollo adecuado para el procesamiento; y

~~(a) procesado de una manera apropiada, sometándose a operaciones tales como limpieza, secado, frotamiento, molienda, y cribado.~~

COMENTARIO SOBRE 2.1:

*El tomillo seco es el producto preparado a partir de hojas y flores de *Thymus spp.* habiendo alcanzado un desarrollo adecuado para su procesamiento..*

ESTILOS

COMENTARIO:

Proponemos retirar la oración (b) de la cláusula 2.1 "Definición del producto" para que quede de la siguiente manera:

El tomillo seco se puede procesar de una manera apropiada, sometándose a operaciones tales como limpieza, secado, frotamiento, molienda, y cribado.

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

- a) Entero: hojas y flores intactas .
- b) Triturado/frotado: hojas y flores trituradas/frotadas.

c) Molido/en polvo: hojas y flores en polvo.

3.2.1 Olor y sabor [y color]

COMENTARIO:

*El Tomillo seco deberá tener un olor, **color** y sabor característicos 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 foráneo y sobre todo de moho..*

COMENTARIOS

Proponemos suprimir la oración entre corchetes para que se tenga cuidado de los factores/condiciones geo-climáticas del producto

~~[El Tomillo seco deberá tener un color característico que varía de verde ceniza a gris parduzco, dependiendo del origen.]~~

3.2.3 Características Químicas y Físicas

El Tomillo seco deberá cumplir con los requisitos químicos y físicos como se especifica en la Tabla 1.

COMENTARIO

Humedad: proponemos el límite máximo de humedad para que sea 12 y se alinee con otras normas del Códex.

MÉXICO

| | | |
|--|----------------------|--|
| 3.2 FACTORES DE CALIDAD 3.2.1 Olor y sabor [y color][El Tomillo seco deberá tener un color característico que varía de verde ceniza a gris parduzco, dependiendo del origen.] | | México apoya esta sección. |
| 3.2.3 Características Químicas y Físicas El Tomillo seco deberá cumplir con los requisitos químicos y físicos como se especifica en la Tabla 1. | | México tiene la norma nacional (NMX-F-452-1983) donde los requisitos se establecen de la siguiente manera: (a) humedad: el porcentaje de fracción de masa (base seca) es $\leq 9,0\%$ (b) cenizas totales: el porcentaje de fracción de masa (base seca) es $\leq 11,0\%$. |
| Parámetro de | Requisito | |
| a) Humedad | $\leq 12,0$ | |
| b) Cenizas totales | $\leq [12,0] [14,0]$ | |