



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

Observaciones en el Trámite 3

Preparado por la Unión Europea y Suiza, con la asistencia de: Argentina, Australia, Brasil, Chile, China, Chipre, Egipto, España, Estados Unidos, Federación de Rusia, Francia, Grecia, India, Irán, Italia, Japón, Luxemburgo, Madagascar, Marruecos, México, Polonia, Reino Unido, República de Corea, Consejo para la Nutrición Responsable, FoodDrinkEurope, IADSA, IOSTA.

Se invita a los gobiernos y a las organizaciones internacionales en calidad de observadores ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones en el Trámite 3, sobre el Anteproyecto de Norma (**Anexo I**) a que lo hagan a más tardar el **31 de julio de 2015**, enviándolas a: Secretaría, Consejo de las Especies (Ministerio de Comercio e Industria del Gobierno de la India), correo electrónico: ccsch@indianspices.com; con copia al Punto de Contacto Codex de la India, (Autoridad en Seguridad y Normas Alimentarias de la India) correo electrónico: codex-india@nic.in, y a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto sobre Normas Alimentarias de la FAO/OMS, correo electrónico: codex@fao.org.

Formato para la presentación de observaciones: Con el fin de facilitar la recopilación de las observaciones y preparar un documento de comentarios más útiles, se solicita a los Miembros y Observadores, que aún no lo hayan hecho, a proporcionar sus observaciones en el formato establecido en el Anexo 2 del presente documento.

Antecedentes

1. La 1.^a reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) que se llevó a cabo en Kochi, India, del 11 al 14 de febrero de 2014, acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (a continuación GTe) dirigido por la Unión Europea y copresidido por Suiza, que trabaje solamente en inglés, con el fin de preparar un anteproyecto de norma para el tomillo.
2. Una primera propuesta para el anteproyecto de norma para el tomillo se distribuyó al GTe el 21 de mayo de 2014. Sobre la base de los comentarios recibidos de los miembros del GTe, los presidentes prepararon una segunda propuesta que se distribuyó al GTe el 6 de octubre de 2014.
3. Sobre la base de nuevas observaciones del GTe, los presidentes prepararon una propuesta final para el anteproyecto de norma para el tomillo, que se adjunta al presente informe.

Recomendaciones

4. Se invita al Comité a examinar el anteproyecto de Norma propuesto para el Tomillo, adjuntado en el Anexo I.
5. La atención del Comité se centra en las siguientes disposiciones que permanecen entre corchetes, que indican que el GTe no pudo concluir las:
 - a) La inclusión del color en factores de calidad en la sección 3.2.1.
 - b) Algunos requisitos químicos y físicos de la Tabla 1 en la sección 3.2.3

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMILLO
(N07-2014)
(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

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.

2. 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
- b) procesado de una manera apropiada, 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: hojas y flores intactas .
- b) Triturado/picado: hojas y flores trituradas/picadas.
- c) Molido/en polvo: hojas y flores en polvo.

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 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 extraño y sobre todo de moho. **[El Tomillo seco deberá tener un color característico que varía del verde ceniza al gris parduzco, dependiendo del origen.]**

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 Químicas y Físicas

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

Parámetro de		Requisito Fracción de masa % (base seca)
a)	Humedad	≤ 12,0
b)	Cenizas totales	< [12,0] [14,0]
c)	Cenizas insolubles en ácido	≤ 3,5
d)	Aceites volátiles	≥ 1,0
e)	Material vegetal extraño ¹	≤ [0,5] [2,0] [5,0] %
f)	Materia extraña ²	≤ [0,5] [1,0] % [prácticamente ausente]
g)	Moho	

¹ Toda la materia vegetal de la planta específica con excepción de la parte requerida. La proporción de tallos que tengan dimensiones superiores a 10 mm de longitud y 2 mm de diámetro no podrá ser superior al 5% (m/m) (w/w) del contenido total de materia extraña.

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

Tabla 1. Requisitos químicos y físicos para el tomillo seco.**3.3 CLASIFICACIÓN DE "UNIDADES DEFECTUOSAS"**

Un contenedor 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 (c) del correspondiente plan de muestreo, como se describe en la Sección 10. 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.

N.º SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Nivel Máximo
460	Celulosas	GMP

4.2 Ningún saborizante está permitido en los productos cubiertos por esta norma.

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 (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas y/o drogas veterinarias 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 del Código internacional recomendado de prácticas - Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RCP 1-1969), el Código de Prácticas de Higiene para las 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 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 Codex - 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.

8.2.3 Puede indicarse el año de cosecha.

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

Provisión	Método	Principio	Tipo
Humedad	ISO 760:1978 AOAC 2001.12	Gravimetría	I
Cenizas totales	ISO 928:1997 AOAC 950.49	Gravimetría	I
Cenizas insolubles en ácido	ISO 930:1997	Gravimetría	I
Aceites volátiles	ISO 6571:2008 AOAC 962.17	Gravimetría	I
Material vegetal extraño	ISO 927:2009	Examen visual	IV
Materia extranjera	ISO 927:2009	Examen visual	IV

Planes de Muestreo

El nivel apropiado de inspección se selecciona de la siguiente manera:

Nivel de Inspección I - Muestreo normal

Nivel de inspección II - Disputas (tamaño de la muestra a los fines del árbitro Codex), la aplicación o necesidad de una mejor estimación del lote

PLAN DE MUESTREO 1 (Nivel de inspección I, NCA = 6,5)

PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4.800 o menos	6	1
4.801 - 24.000	13	2
24.001 - 48.000	21	3
48.001 - 84.000	29	4
84.001 - 144.000	38	5
144.001 - 240.000	48	6
Más que 240.000	60	7
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2.400 o menos	6	1
2.401 - 15.000	13	2
15.001 - 24.000	21	3
24.001 - 42.000	29	4
42.001 - 72.000	38	5
72.001 - 120.000	48	6
Más que 120.000	60	7
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	6	1
601 - 2.000	13	2
2.001 - 7.200	21	3
7.201 - 15.000	29	4
15.001 - 24.000	38	5
24.001 - 42.000	48	6
Más que 42.000	60	7

PLAN DE MUESTREO (Nivel de inspección II, NCA = 6,5)		
PESO NETO ES IGUAL O INFERIOR A 1 KG (2,2 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
4.800 o menos	13	2
4.801 - 24.000	21	3
24.001 - 48.000	29	4
48.001 - 84.000	38	5
84.001 - 144.000	48	6
144.001 - 240.000	60	7
Más que 240.000	72	8
PESO NETO ES MAYOR A 1 KG (2,2 LIBRAS) PERO NO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
2.400 o menos	13	2
2.401 - 15.000	21	3
15.001 - 24.000	29	4
24.001 - 42.000	38	5
42.001 - 72.000	48	6
72.001 - 120.000	60	7
Más que 120.000	72	8
PESO NETO MAYOR A 4,5 KG (10 LIBRAS)		
Tamaño del Lote (N)	Tamaño de la Muestra (n)	Número de Aceptación (c)
600 o menos	13	2
601 - 2.000	21	3
2.001 - 7.200	29	4
7.201 - 15.000	38	5
15.001 - 24.000	48	6
24.001 - 42.000	60	7
Más que 42.000	72	8

ANEXO II

DIRECTRICES GENERALES PARA BRINDAR COMENTARIOS

Con el fin de facilitar la recopilación y preparar un documento de comentarios más útiles, se le solicita a Miembros y Observadores, que aún no lo hayan hecho, que brinden sus comentarios bajo los siguientes títulos:

- (i) Comentarios Generales
- (ii) Comentarios Específicos

Los Comentarios específicos deben incluir una referencia a la sección y/o párrafo pertinente del documento al que los comentarios se refieren.

Cuando se proponen cambios a párrafos específicos, se ruega a los Miembros y Observadores a brindar su propuesta de enmiendas acompañada de la justificación correspondiente. Los nuevos textos deberán presentarse en letra subrayada /negrita y el texto anulado en ~~letra tachada~~.

Con el fin de facilitar el trabajo de las Secretarías al compilar comentarios, se solicita a los Miembros y Observadores a abstenerse de utilizar texto en color/sombreado, ya que los documentos se imprimen en blanco y negro y a abstenerse de usar el modo de Control de Cambios, ya que podría perderse cuando se copian/pegan los comentarios en un documento consolidado.

Con el fin de reducir el trabajo de traducción y ahorrar papel, se solicita a los Miembros y Observadores a no reproducir el documento completo, sino sólo aquellas partes de los textos para los que se proponen cambios y/o modificaciones.