

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2016/24-SCH
Julio de 2016

A: Puntos de contacto del Codex
Puntos de contacto de organizaciones internacionales
que gozan de la condición de observador en el Codex

DE: Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

ASUNTO: **Solicitud de observaciones en el trámite 6 sobre el proyecto de Norma para el tomillo**

PLAZO: **30 de septiembre de 2016**

ANTECEDENTES:

1. En la segunda reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) se examinó el proyecto de Norma para el tomillo y se señaló que se habían hecho progresos sustanciales respecto de dicho proyecto de Norma, pero que algunas cuestiones necesitaban mayor debate, por ejemplo, la definición del posterior procesamiento y del plan de muestreo y que, por lo tanto, estos documentos estaban listos para avanzar en el proceso de trámites¹.

2. En el 39.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius se aprobó el anteproyecto de Norma para el tomillo seco en el trámite 5 y se señaló que las observaciones técnicas debían volver a someterse al examen de la tercera reunión del CCSCH en el trámite 6².

3. El proyecto de Norma para el tomillo, presentado en Apéndice III del documento REP16/SCH, será examinado en la tercera reunión del CCSCH que se celebrará en Chennai (India), del 6 al 10 de febrero de 2017.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

2. Se invita a los miembros y observadores del Codex a que presenten observaciones en el trámite 6 acerca del proyecto de Norma sobre el tomillo seco adjunto, con arreglo a la orientación general que se indica a continuación.

3. El proyecto de Norma está cargado en el Sistema de presentación de observaciones en línea del Codex (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/>.

ORIENTACIONES GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES

4. Las observaciones deben presentarse a través de los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex mediante el OCS.

5. Los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex pueden iniciar sesión en el OCS y seleccionar "Entrada" en la página "Mis revisiones", disponible después de iniciar sesión en el sistema, a fin de acceder al documento abierto a la formulación de observaciones.

6. Se solicita a los puntos de contacto de los miembros y organizaciones observadoras del Codex que indiquen los cambios propuestos y las observaciones o justificaciones pertinentes sobre un párrafo específico (en las categorías de cuestiones de redacción, cuestiones de fondo, cuestiones técnicas y traducción) o a nivel del documento (observaciones generales).

7. Al finalizar el período para formular observaciones, la secretaría del país anfitrión (India) recopilará las observaciones en un documento de trabajo pertinente utilizando el sistema.

8. Puede consultarse más orientación sobre el OCS en el sitio web del Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ocs/es/>.

9. Para realizar consultas acerca del OCS, sírvanse tomar contacto con Codex-OCS@fao.org.

¹ REP13/NFSDU, párrs. 25 y 37 y apéndices III y IV.

² REP16/CAC párrs. 80-85, Apéndice IV

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL TOMILLO SECO
(En el trámite 6 del Procedimiento)

1 ÁMBITO DE APLICACIÓN

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 y 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 o flores de *Thymus spp* procesadas adecuadamente y que se sometan a operaciones tales como limpieza, secado, frotamiento, molienda, y cribado.

2.2 Estilos

Las hojas o flores de tomillo seco podrán ofrecerse en uno de los siguientes estilos:

- a) Entero: intacto.
- b) Triturado/frotado: procesado en diversos grados que van de 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 FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD

3.1 Composición

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de calidad

3.2.1. Olor, 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 o condiciones geoclimáticas. El tomillo seco deberá estar libre de cualquier olor o sabor extraño y sobre todo de olor a 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 lentes correctoras, para los que suelen usarlas).

3.2.3 Características físicas

El tomillo seco deberá cumplir los requisitos físicos que se especifican en el Cuadro 1, excluyendo el estilo molido/en polvo.

Cuadro 1. Requisitos físicos para el tomillo seco

| Parámetro | Requisito |
|--|-----------|
| Materia vegetal extraña ³ , % máximo de fracción de masa | 0,5 |
| Contenido de materia extraña ⁴ , % máximo de fracción de masa | 0,5 |
| Moho visible, % máximo | 1,0 |
| Materia dañada por insectos, % máximo de fracción de masa | 1,0 |

³ 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 Toda presencia visible o aparente de material que habitualmente no se relaciona con el producto.

3.2.4 Características químicas

El tomillo seco deberá cumplir los requisitos químicos que se especifican en el Cuadro 2.

Cuadro 2. Requisitos químicos para el 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), mínimo | 1,0 |

3.3 Clasificación de productos “defectuosos”

Una muestra de un lote que no cumpla uno o más de los requisitos pertinentes de calidad que se establecen en la Sección 3.2 (a excepción de los basados en los valores medios de la muestra) se considerará “defectuosa”.

3.4 Aceptación de lotes

Se considerará que un lote cumple los requisitos de calidad aplicables mencionados en la Sección 3.2 cuando el número de artículos "defectuosos", tal como se definen en la Sección 3.3, no supere el número de aceptación del plan de muestreo correspondiente. Para los factores evaluados en un promedio de la muestra, se considera aceptable el lote si la media cumple la tolerancia especificada y ninguna muestra individual está excesivamente fuera de la tolerancia.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Solo 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 (i) | Celulosa microcristalina | BPF |
| 460 (ii) | Celulosa en polvo | BPF |
| 551 | Dióxido de silicio, amorfo | BPF |

5 CONTAMINANTES

5.1 Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos estipulados en la *Norma general del Codex para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos regulados por la presente Norma deberán cumplir 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 la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones apropiadas de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para especias y plantas aromáticas desecadas* (CAC/RCP 42-1995) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán ajustarse a 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 envases deberán rellenarse tanto como sea posible sin disminuir la calidad y y deberán ser coherentes con una declaración adecuada del contenido de producto.

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 aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre del producto será “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 ir seguido por la especie de *Thymus* en orden descendente de cantidad.

8.3. Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

La información relativa a los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar en el envase o en los documentos que lo acompañen, excepto la denominación del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, que deberán figurar en el envase. No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador se podrán sustituir 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

| Disposición | Método | Principio |
|-----------------------------|---|---------------|
| Humedad | ISO 938:1980 Alternativa: AOAC 2001.12 ASTA 2.0 | Destilación |
| Cenizas totales | ISO 928:1997 Alternativa: AOAC 950.49 ASTA 3.0 | Gravimetría |
| Cenizas insolubles en ácido | ISO 930:1997 Alternativa: ASTA 4.0 | Gravimetría |
| Aceites volátiles | ISO 6571:2008 Alternativa: AOAC 962.17 ASTA 5.0 | Destilación |
| Materia vegetal extraña | ISO 927:2009 Alternativa: ASTA 14.1 | Examen visual |
| Materia extraña | ISO 927:2009 | Examen visual |
| Daños por insectos | Método V-8: Especias, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín técnico n.º 5 de la Administración de Alimentos y Medicamentos [FDA] de los Estados Unidos de América) | Examen visual |
| Daños por moho | Método V-8: Especias, condimentos, sabores y drogas crudas (Manual de procedimientos macroanalíticos, Boletín técnico n.º 5 de la FDA) | Examen visual |

9.2 Planes de muestreo propuestos

[Por elaborar]