

C O D E X A L I M E N T A R I U S

NORMAS INTERNACIONALES DE LOS ALIMENTOS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

NORMA PARA EL TOMILLO SECO

CXS 328-2017

Adoptada en 2017. Enmendada en 2021.

Enmienda aprobada en 2022

Las siguientes enmiendas se introdujeron en el texto de la norma a raíz de las decisiones adoptadas en el 45.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius celebrado en diciembre de 2022.

Página	Ubicación	Texto original	Texto impreso
4	Sección 8.3 Etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor	La información para los envases no destinados a la venta al por menor deberá figurar o bien en el envase o en los documentos que lo acompañan, pero 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, deberán aparecer en el envase. 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.	Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la <i>Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor</i> (CXS 346-2021).

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica al tomillo seco ofrecido para el consumo directo, como ingrediente en el procesamiento de alimentos o para reenvasado, en caso de ser necesario. Excluye al tomillo seco destinado al procesamiento industrial de alimentos.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

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

2.2 Formas de presentación

El tomillo seco podrá ofrecerse en una de las siguientes formas de presentación:

- a) entero: intacto;
- b) triturado/picado: procesado en diversos grados que van desde un triturado grueso a fino;
- c) molido: 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 RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Composición

Producto tal como se define en la Sección 2.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Humedad

El contenido de humedad para el tomillo seco será de un máximo del 12 %.

3.2.2 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 en función de los factores o las 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.

3.2.3 Características físicas

El tomillo seco deberá cumplir los requisitos físicos que se especifican en el Cuadro 1.

Cuadro 1. Requisitos físicos para el tomillo seco (Tolerancias permitidas para defectos)

Parámetro	Requisito
Materia vegetal extraña ^a , % máximo de fracción de masa	0,5
Materia extraña contenido ^b , % máximo de fracción de masa	0,5
Moho visible, % máximo de fracción de masa	1,0
Hojas/flores dañadas por insectos, % máximo de fracción de masa	1,0
Insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, % máximo de fracción de masa	1,0
Insectos vivos	0
Excrementos de mamíferos máximo (mg/Kg)	1,0

^a Materia vegetal asociada con la planta de la que se origina el producto, pero que no se acepta como parte del producto final.

^b Cualquier materia o material detectable raro objetable no asociado habitualmente con los componentes naturales de la planta de especias; tales como palos, piedras, embolsado de arpillera, metal, etc.

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
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 "unidades defectuosas"

Un lote de muestra que no cumpla 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 los requisitos pertinentes de calidad especificados en la Sección 3.2 cuando el número de "unidades defectuosas", 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

Se acepta el uso de los antiaglutinantes que figuran en los cuadros 1 y 2 de la categoría de alimentos 12.2.1 (Hierbas aromáticas y especias) de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)¹ en el tomillo en polvo.

5. CONTAMINANTES

- 5.1** Los productos regulados por esta norma deberán cumplir los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995)².
- 5.2** Los productos regulados por esta 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 esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969)³, el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015)⁴, *Anexo III sobre especias y hierbas aromáticas desecadas*, y otros textos del Codex Alimentarius pertinentes, como los códigos de prácticas de higiene y códigos de prácticas.
- 6.2** Los productos deberán cumplir 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* (CXG 21-1997)⁵.

7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deberán llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la 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* (CXS 1-1985)⁶. Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del producto

- 8.2.1** El nombre del producto será "tomillo seco" o tomillo cuando la omisión del término seco no engañe o lleve a confusión al consumidor.

8.2.2 El nombre del producto puede incluir una indicación de las especias, los tipos varietales y la forma de presentación, 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 País de cosecha/origen (opcional).

8.2.4 Marca de inspección (opcional).

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

Los envases no destinados a la venta al por menor deberán etiquetarse de conformidad con lo dispuesto en la *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor* (CXS 346-2021)⁷.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999)⁸ pertinentes para las disposiciones de esta norma.

NOTES

¹ FAO y OMS. 1995. *Norma general para los aditivos alimentarios*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 192-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

² FAO y OMS. 1995. *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 193-1995. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

³ FAO y OMS. 1969. *Principios generales de higiene de los alimentos*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 1-1969. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁴ FAO y OMS. 2015. *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad*. Código de prácticas del Codex Alimentarius, n.º CXC 75-2015. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁵ FAO y OMS. 1997. *Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos*. Directrices del Codex Alimentarius, n.º CXG 21-1997. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁶ FAO y OMS. 1985. *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 1-1985. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁷ FAO y OMS. 2021. *Norma general para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 346-2021. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.

⁸ FAO y OMS. 1999. *Métodos de análisis y de muestreo recomendados*. Norma del Codex Alimentarius, n.º CXS 234-1999. Comisión del Codex Alimentarius. Roma.