



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

**Séptima reunión**

**Kochi (Kerala, India)**

**29 de enero – 2 de febrero de 2024**

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar sus observaciones sobre la presente actualización de la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias (Apéndice I) deben hacerlo de acuerdo con las instrucciones que figuran en la carta circular CL 2023/81/OCS-SCH disponible en la página web del Codex/cartas circulares:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/circular-letters/es/>

**ACTUALIZACIÓN DE LA PLANTILLA PARA LAS NORMAS SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS  
CULINARIAS**

**Contexto**

1. El Comité del Codex sobre Especias y Hierbas Culinarias (CCSCH), en su sexta reunión (2022)<sup>1</sup>, examinó la plantilla revisada, tomando nota de la explicación presentada por su Presidente relativa a que la plantilla servía como base para la elaboración de las normas para especias y hierbas culinarias que tienen un formato uniforme y que la razón principal de la actualización periódica de la plantilla era garantizar que continuara cumpliendo los requisitos técnicos del CCSCH.
2. El CCSCH, en dicha reunión, convino en seguir revisando exhaustivamente la actualización de la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias (Apéndice I) y en que se presentaran observaciones con miras a su consideración por el CCSCH en su séptima reunión.

---

<sup>1</sup> REP22/SCH, párrs. 138-142.

## APÉNDICE I

## FORMATO PARA LAS NORMAS SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

## NORMA PARA [INSERTAR EL NOMBRE DEL GRUPO O EL NOMBRE DE LA ESPECIA O HIERBA CULINARIA, SEGÚN CORRESPONDA]

## INTRODUCCIÓN

- Esta plantilla está destinada al uso por parte del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH).
- Esta plantilla estándar debe utilizarse en la elaboración de nuevas normas o la revisión de las normas existentes del Codex sobre especias y hierbas culinarias. No obstante, se permite la utilización de otros textos apropiados en las normas individuales para especias y hierbas culinarias a fin de reflejar mejor las características individuales de las especias y hierbas culinarias y las prácticas comerciales actuales.

Se utilizan las siguientes convenciones en el texto:

- {nombre de la especia o hierba culinaria} debe ser sustituido por el nombre común de la especia o hierba culinaria que va a ser regulada por la norma.
- {texto}: Para el texto que explica el uso de la plantilla estándar. Este texto no aparece en las normas.

<texto>: Para el texto opcional respecto al que existen varias alternativas, en función de los productos. Según sea la naturaleza de la especia o hierba culinaria, la(s) disposición(es) entre paréntesis puede(n) ser eliminada(s) por no ser aplicable(s)/necesaria(s).

**Observaciones sobre las secciones 1. “Ámbito de aplicación” y 2. “Definición del producto”:** - en la Sección “Ámbito de aplicación” no se indican los nombres específicos de los productos que están siendo normalizados, pero se hace referencia a la Sección 2.1. “Definición del producto”, donde serán clasificados en un cuadro, según su nombre común, comercial y científico.

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Esta norma se aplica a todos los productos vegetales que se venden normalmente a través del comercio, definidos en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo, para la elaboración comercial de alimentos y para el reenvasado en caso de ser necesario. Las especies exactas compradas o vendidas pueden ser definidas en las especificaciones contractuales. Esta norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan al procesamiento industrial.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

**2.1.1 {Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias<sup>2</sup>}** pertenecientes a las especias y hierbas culinarias secas y deshidratadas clasificadas en el Cuadro 1:

**Cuadro 1: {Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}** regulado por esta norma

	<b>Nombre común</b> nombre por el que se conoce generalmente el producto	<b>Nombre(s) comercial(es)</b> (Lista no exhaustiva) del/los nombre/s con el/los que se comercializa/n el/los producto/s	<b>Nombre científico</b>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

**Comentarios sobre la Sección 2.2 “Formas de presentación”:** - Esta sección está redactada de forma general y se aplica a todos los productos del grupo; sin embargo, si fuera necesario, podría modificarse para reflejar las características únicas de la forma de presentación de una especia y hierba culinaria en particular.

### 2.2. Formas de presentación

**{Nombre del grupo de especias y hierba culinarias}** pueden presentarse:

- enteros
- en trozos, o
- molidos/en polvo. (El tamaño de las partículas debe ser determinado por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor).
- Se permitirán otras formas de presentación diferentes a las tres formas mencionadas, siempre que estén etiquetadas debidamente.

<sup>2</sup> Se debe insertar el nombre del grupo que está siendo normalizado.

### 2.3 Clasificación por tamaño (opcional)

La clasificación por tamaño de las formas de presentación entera {y/o cortada} de las especias y hierbas culinarias puede realizarse según el recuento por peso, peso, diámetro o de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifican por tamaño, el método utilizado debe indicarse en la etiqueta del envase.

## 3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

### 3.1 COMPOSICIÓN

El producto tal como está definido en la Sección 2.

### 3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

#### General

Quando no haya límites especificados para las características físicas en las formas de presentación en el Anexo 1, Cuadro 2 sobre características físicas, se debe insertar el texto siguiente de la Sección 3.2.1

**3.2.1** {Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} debe(n) ser inocuo(s) y apto(s) para el consumo humano. {Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} debe(n) estar exento(s) de insectos vivos y prácticamente exento/s de materia extraña.

#### 3.2.2 Olor, sabor y color

{Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} debe(n) estar exento(s) de cualquier olor o sabor foráneos, en particular del olor a moho. Debe(n) tener el olor y sabor característicos de {Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} tomando en consideración los factores o las condiciones geoclimáticos, las variedades y los principales componentes del aceite volátil indicados en el Anexo I, Cuadro 1. Características químicas.

**Comentarios sobre la Sección 3.2.2 “Clasificación”:** - *Las clases/categorías de calidad (extra, clase I y clase II) se omiten porque i) no están aceptadas internacionalmente de manera uniforme, ii) hay la creciente convicción de que se debe dejar el tema de las clases para los acuerdos contractuales entre comerciantes, iii) existe la premisa de que las normas del CCSCCH deben establecer los requisitos absolutos mínimos para el comercio y la seguridad del consumidor.*

#### 3.2.3 Clasificación (opcional)

De acuerdo con la Sección 3.2.4 Características químicas y físicas, cuando sea apropiado, las especias y hierbas culinarias enteras, en trozos o molidas/en polvo pueden clasificarse en las siguientes categorías: Si {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} se comercializa(n) siguiendo una clasificación o con categoría asignada, los requisitos químicos y físicos del Anexo I se aplican como requisitos mínimos para la clase/categoría más baja.

#### 3.2.4 Características físicas y químicas

{Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} debe(n) cumplir las propiedades químicas y físicas enumeradas en el Anexo I, Cuadro 1. Características químicas y Cuadro 2. Características físicas.

Los defectos permitidos no deben afectar al aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad y el producto debe mantener su calidad y presentación en el envase.

**Comentarios preliminares sobre las secciones 4 a 9:** *Estas secciones hacen referencia a las directrices y normas generales del Codex que existen sobre aditivos alimentarios, contaminantes en los alimentos, la higiene de los alimentos y el etiquetado. Estos criterios pueden modificarse, de ser necesario, para reflejar las propiedades únicas de un producto, los requisitos o las prácticas comerciales.*

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la forma molida/en polvo de {Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}.

## 5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y el *Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014), así como en otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

Los productos regulados por la presente norma deberán respetar los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

## 6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

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), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

Los productos deberán cumplir 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).

## 7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deberán llenarse en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deberán ajustarse a la declaración del contenido para cada producto.

## 8. ETIQUETADO

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). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

### 8.1 Nombre del producto

El nombre del producto debe ser **“[nombre de la especie o hierba culinaria] seco/a” o [nombre comercial de la especie o hierba culinaria]”**, como se describe en la Sección 2.1, siempre que la omisión de la palabra “seco” no confunda o induzca a error al consumidor.

El nombre común y la forma de presentación del producto serán de acuerdo a lo descrito en el Cuadro 1 y en la Sección 2.2 (Formas de presentación). El nombre científico del producto es opcional.

El nombre comercial, la variedad o el cultivar pueden incluirse en la etiqueta.

### 8.2 País de origen y país de cosecha

8.2.1 Se debe declarar el país de origen.

8.2.2 País de cosecha (opcional).

8.2.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional)

### 8.3 Identificación comercial

- Clase/categoría, según corresponda
- Tamaño de partículas (opcional).

### 8.4 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).

## 9 MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

**Comentarios sobre la Sección 9.1:** Tras la adopción final de la norma por parte de la Comisión, los métodos identificados anteriormente se transferirán a la norma para *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999) y se insertará el texto que figura en el *Manual de procedimiento*<sup>3</sup>.

---

<sup>3</sup> Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

**9.1 Métodos de análisis****Cuadro 2. Métodos de análisis (lista no exhaustiva de disposiciones)**

<b>Disposición</b>	<b>Método</b>	<b>Principio</b>	<b>Tipo</b>
Humedad			
Aceite volátil			
Cenizas totales (en base de peso seco)			
Cenizas insolubles en ácido			
Materia extraña			
Materia foránea			
Fragmentos de insectos, insectos enteros muertos			
Daños por insectos			
Insectos vivos			
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos			
Moho visible			
Suciedad de roedores			

**9.2 Plan de muestreo**

Por desarrollar.

Anexo I - Cuadro 1: Características químicas de {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}<sup>4</sup>

<u>[Nombre de la especia o hierba culinaria individual dentro del grupo]</u>	Forma de presentación	Contenido de humedad %peso/peso (máx.)	Cenizas insolubles en agua (%peso/peso) máx. en base seca	Cenizas totales %peso/peso (máx.) en base seca	Cenizas insolubles en ácido %peso/peso (máx.) en base seca	Aceites volátiles ml/100 g (mín.) en base seca	Marcadores de aceite volátil % (mín.) en base seca	Extracto de éter no volátil %peso/peso en base seca	Otros factores
	Entero								
	En trozos/cortado/partido/fragmentado								
	Molido/en polvo								
	Entero								
	En trozos/cortado/partido/fragmentado								
	Molido/en polvo								
	Entero								
	En trozos/cortado/partido/fragmentado								
	Molido/en polvo								
	Entero								
	En trozos/cortado/partido/fragmentado								
	Molido/en polvo								
	Entero								
	En trozos/cortado/partido/fragmentado								
	Molido/en polvo								

<sup>4</sup> Se pueden agregar otros parámetros o excluir algunos en función de las prácticas comerciales del producto.

## Anexo I - Cuadro [2]: Características físicas de {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}

<u>[Nombre de la especia o hierba culinaria individual dentro del grupo]</u>	Formas de presentación	Materia extraña %peso/peso o (máx.)	Materia foránea %peso/peso (máx.)	Fragmentado (solo en la forma de presentación entera)	Daño por moho %peso/peso (máx.)	Insectos enteros muertos recuento/ 100 g (máx.)	Daños por insectos %peso/peso (máx.) solo en la forma de presentación entera	Fragmentos de insectos, recuento/10 g (máx.) (solo en la forma de presentación molida)	Insectos vivos	Excrementos de mamíferos u otros excrementos mg/kg (máx.)	Otros excrementos mg/kg (máx.)	Suciedad de roedores recuento/ 25 g	Fuera de tamaño, (cuando es clasificado por tamaño)	Otros factores
	Entero													
	En trozos/cortado/partido/fragmentado													
	Molido/en polvo													
	Entero													
	En trozos/cortado/partido/fragmentado													
	Molido/en polvo													
	Entero													
	En trozos/cortado/partido/fragmentado													
	Molido/en polvo													
	Entero													
	En trozos/cortado/partido/fragmentado													
	Molido/en polvo													
	Entero													
	En trozos/cortado/partido/fragmentado													
	Molido/en polvo													
	Entero													
	En trozos/cortado/partido/fragmentado													
	Molido/en polvo													

**Notas:**

- 1: Excrementos de mamíferos** - Si la media del número total de submuestras supera el miligramo por kg y/o lb indicado.
- 2: Insectos enteros muertos** - Si el número total de insectos enteros muertos encontrados en el número total de las submuestras supera el valor especificado en el cuadro.
- 3: N/A** - No se aplica, no se refiere a cero. Quiere decir que la forma de presentación del producto mencionado no ha sido evaluada para esta disposición, y actualmente no tiene valores.
- 4.** El término fragmentado puede aplicarse a las semillas enteras cuando la vaina y las semillas se comercializan independientemente como enteras. Por ejemplo, vainas de cardamomo y semillas enteras de cardamomo, nuez moscada en cáscara y semillas de la nuez moscada.

## APÉNDICE II

## Grupos de especias y hierbas culinarias

## Parte 1 – Especias y hierbas culinarias

1.1 Agrupamiento por las partes de la planta<sup>5</sup>

Número de serie	Nombre de la especia	Nombre científico	Código HS
<b>Frutos secos y bayas</b>			
1.	Pimienta de Jamaica	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	
2.	Anís estrellado	<i>Illicium verum</i> Hook. f.	HS 090910
3.	Cardamomo de Bengala	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
4.	Cardamomo (Grande)/Cardamomo negro	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	HS 09083110
5.	Cardamomo (Pequeño)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	HS 09083120
6.	Cardamomo de Camerún	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.	
7.	Cardamomo camboyano	<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
8.	Cardamomo Korarima	<i>Aframomum corrorima</i> (Braun) P.C.M.Jansen	
9.	Cardamomo de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K.Schum.	
10.	Cardamomo redondo / Cardamomo Chester / Cardamomo siamés / Cardamomo de Indonesia	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
11.	Cardamomo de Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
12.	Cardamomo Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
13.	Chile	<i>Capsicum annum</i> L.	HS 090420
14.	Pimentón dulce	<i>Capsicum annum</i> L.	
15.	Pimienta china	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
16.	Pimienta de fresno espinoso chino / Pimienta sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i> Hance	
17.	Cubebas	<i>Piper cubeba</i> Bojer	
18.	Granos del paraíso (Granos de Guinea, Pimienta melegueta, Pimienta cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> K.Schum.	
19.	Pimienta negra/Vainas de pimienta de Guinea	<i>Xylopiya aethiopica</i> A.Rich.	
20.	Pimienta (negra, blanca, verde)	<i>Piper nigrum</i> Beyr. ex Kunth	HS 090411
21.	Pimienta larga	<i>Piper longum</i> Blume	HS 09041110
22.	Pimienta rosa/ Pimienta brasileña	<i>Schinus molle</i> hort. ex Engl. <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	
23.	Pimienta de Sichuan/Pimienta japonesa	<i>Zanthoxylum piperitum</i> Benn.	
24.	Pimienta de África Occidental/Benin	<i>Piper guineense</i> Thonn.	
25.	Mango seco	<i>Mangifera indica</i> Thwaites	

<sup>5</sup> Fuente: REP17/SCH, Apéndice XII

26.	Camboya	<i>Garcinia cambogia</i> hort. ex Boerl.	
27.	Kokam	<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	HS 12079940
28.	Baya de enebro	<i>Juniperus communis</i> Thunb.	HS 09095021
29.	Fruto de tamarindo	<i>Tamarindus indica</i> L.	HS 08134010
30.	Vainilla	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	HS 090500
31.	Vainilla pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	
32.	Vainilla tahitiana	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore	
<b>Raíces secas, rizomas, bulbos</b>			
33.	Ajo deshidratado	<i>Allium sativum</i> L.	HS 07129040
34.	Chalote	<i>Allium ascalonicum</i> L.	
35.	Galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L.	HS 12119042
36.	Galanga mayor	<i>Alpinia galanga</i> Willd.	
37.	Galanga menor	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
38.	Jengibre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	HS 091010
39.	Raíz de rábano picante	<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B.Mey. & Scherb.	HS 07069010
40.	Cálamo aromático	<i>Acorus calamus</i> L.	HS 12119048
41.	Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	HS 091030
<b>Semillas secas</b>			
42.	Anís	<i>Pimpinella anisum</i> L.	
43.	Ajowan/Ajwain	<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	HS 09109914
44.	Agenuz común	<i>Bunium persicum</i> B.Fedtsch.	
45.	Agenuz común	<i>Carum bulbocastanum</i> W.D.J.Koch	
46.	Alcaravea	<i>Carum carvi</i> L.	HS 090940
47.	Comino negro	<i>Nigella sativa</i> L.	
48.	Comino (verde/comino blanco)	<i>Cuminum cyminum</i> Wall.	HS 090930
49.	Toda-especia	<i>Nigella damascena</i> L.	
50.	Mostaza negra	<i>Brassica nigra</i> (L.) Andrz.	
51.	Mostaza	<i>Brassica juncea</i> (L.) Hook. f. & Thomson	HS 120750
52.	Mostaza blanca/amarilla	<i>Sinapis alba</i> L.	
53.	Apio	<i>Apium graveolens</i> L.	HS 09109911
54.	Apio de jardín	<i>Apium graveolens</i> L.	
55.	Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.	HS 090921
56.	Eneldo	<i>Anethum graveolens</i> L.	HS 09109913
57.	Eneldo indio	<i>Anethum sowa</i> Roxb.	
58.	Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	HS 090950
59.	Hinojo dulce	<i>Foeniculum vulgare</i> Hill.	

60.	Fenogreco	<i>Trigonella foenum-graecum</i> Sm.	HS 09109912
61.	Nuez moscada	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090810
62.	Nuez moscada de Papúa	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
63.	Semilla de amapola	<i>Papaver somniferum</i> L.	HS 120791
64.	Sésamo	<i>Sesamum indicum</i> L.	
65.	Semillas de Granada	<i>Punica granatum</i> L.	
<b>Partes florales secas</b>			
66.	Clavo de olor	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry.	HS 090700
67.	Azafrán	<i>Crocus sativus</i> Biv. ex Steud.	HS 091020
68.	Alcaparra	<i>Capparis spinosa</i> L.	HS 071130
<b>Hojas secas</b>			
69.	Hoja de laurel	<i>Laurus nobilis</i> Cav.	HS 09104030
70.	Puerro/Puerro de invierno	<i>Allium porrum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> Boiss.	
71.	Hoja de curry	<i>Murraya koenigii</i> Spreng.	HS 091050
72.	Pandan Wangi	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	
73.	Tejpat (hoja de laurel india)	<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch.-Ham.) T.Nees & C.H.Eberm.	HS 09104010
<b>Corteza seca</b>			
74.	Casia	<i>Cinnamomum cassia</i> Siebold	HS 09061910
75.	Casia indonesia	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T.Nees) Blume	
76.	Casia vietnamita	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
77.	Canela	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	HS 090611
<b>Otros</b>			
78.	Asafétida	<i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ferula narthex</i> Boiss	HS 13019013
79.	Carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.	
80.	Maza	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090820
81.	Maza de Papúa	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
<b><u>1.2. Agrupamiento de hierbas culinarias</u></b>			
<b>Número de serie</b>	<b>Nombre de la hierba culinaria</b>	<b>Nombre científico</b>	<b>Código HS</b>
<b>Hierbas secas</b>			
82.	Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	
83.	Hisopo	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	
84.	Levístico	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	HS 12119095

85.	Menta	<i>Mentha x piperita</i> L., pro spec. & Hylander	HS 12119070
86.	Menta verde	<i>Mentha spicata</i> L.	
87.	Menta japonesa/Menta de campo/Menta de maíz	<i>Mentha arvensis</i> L.	
88.	Bálsamo/Bálsamo de limón/ Melissa	<i>Melissa officinalis</i> L.	
89.	Bergamota	<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	
90.	Mejorana	<i>Majorana hortensis</i> Moench	
91.	Mejorana dulce	<i>Origanum majorana</i> L.	
92.	Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	
93.	Orégano mexicano	<i>Lippia graveolens</i> Kunth	
94.	Perejil (rizado)	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W.Hill	
95.	Perejil (plano)	<i>Petroselinum sativum</i> Hook. & Gillies	
96.	Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	
97.	Salvia	<i>Salvia officinalis</i> Pall.	
98.	Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> L.	HS 09104020
99.	Tomillo rastrero/Tomillo silvestre/Madre de tomillo	<i>Thymus serpyllum</i> L.	
100.	Estragón	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	HS 07108010
101.	Ajedrea de jardín	<i>Satureja hortensis</i> L.	
102.	Ajedrea de monte	<i>Satureja montana</i> L.	
103.	Citronela de Sri Lanka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
104.	Hierba de limón de las Indias occidentales	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

### 1.3 Especias y hierbas culinarias sin agrupar

Número de serie	Nombre de la especia/hierba culinaria	Nombre científico	Código HS
105.	Árbol de pepino	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	
106.	Perifollo	<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	
107.	Cebollino	<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	
108.	Puerro indio/Cebollín chino	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel	
109.	Angélica	<i>Angelica archangelica</i> L.	
110.	Puerro pedregoso/Cebolla galesa/Cebolla japonesa	<i>Allium fistulosum</i> L.	
111.	Cebolla patata	<i>Allium cepa</i> L.	
112.	Hoja de laurel de las Indias occidentales	<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	

PARTE 2 – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
11	Angostura (Corteza Cusparia)	Albahaca dulce  Albahaca de arbusto	<i>Ferula narthex</i> Boiss  <i>Ferula assa-foetida</i> L.  <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel  <i>Ocimum basilicum</i> L.  <i>Ocimum minimum</i> L.  <i>Galipea officinalis</i> Hancock.	Corteza
6	Abelmosco		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruto
12	Anís (semilla de anís)		<i>Pimpinella anisum</i> L.	Fruto
3	Pimienta de Jamaica (hoja)		<i>Pimentadivica</i> (L) Merr.	Hoja
9	Hoja de angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Hoja
14	Albahaca		<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>	Hoja
15	Hojas de laurel		<i>Laurus nobilis</i> L.	Hoja
16	Bergamota		<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	Hoja/Tallo
8	Raíz de Angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Raíz
13	Asafétida		<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>	Raíces, rizomas, bulbos
1	Ajowan/Ajwain		<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	Semilla
2	Semilla de Alfalfa		<i>Medicago sativa</i> L.	Semilla
4	Pimienta de Jamaica (Pimiento)		<i>Pimentadivica</i> (L.) Merr.	Semilla
5	Abelmosco		<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.	Semilla
7	Achiote		<i>Bixa orellana</i>	Semilla
10	Semilla angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. o <i>Angelica</i> spp.	Semilla
17	Agenuz común		<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Semilla
18	Comino negro	Alcaravea rusa  Alcaravea negra  Toda-especia	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>  <i>Nigella sativa</i> L.  <i>Nigella sativa</i> L.  <i>Nigella damascena</i> L.	Semilla
19	Hoja de borraja		<i>Borago officinalis</i>	Hoja
20	Caléndula, Maravilla de crisol		<i>Calendula officinalis</i> L.	Flor

PARTE 2 – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
21	Camboya		<i>Garcinia cambogia</i> (Gaertn.) Desr. <i>Garcinia atroviridis</i>	Fruto
22	Manzanilla, inglesa o romana		<i>Anthemis nobilis</i> L.	Flor
23	Manzanilla, alemana o húngara		<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Flor
24	Pimienta canela		<i>Drimys winteri</i> J.R. Forst. & G. Forst.	Corteza
25	Alcaparra		<i>Capparis spinosa</i> L.	Partes florales
26	Alcaravea		<i>Carum carvi</i> L.	Semilla
27	Cardamomo		<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>	Fruto/baya
		Cardamomo de Bengala	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	
		Cardamomo camboyano	<i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.	
		Cardamomo de Camerún	<i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.	
		Cardamomo (grande)/ Cardamomo negro	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	
		Cardamomo (Pequeño)	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
		Granos del paraíso (Granos de Guinea, Pimienta melegueta, Pimienta cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Cardamomo korarima	<i>Aframomum korarima</i> (Pereira) Engl.	
		Cardamomo de Madagascar	<i>Aframomum angustifolium</i> K. Schum.	
		Cardamomo redondo/ Cardamomo Chester/ Cardamomo siamés/ Cardamomo de Indonesia	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill	
		Cardamomo de Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> var. <i>major</i> (Sm.) Thwaites	
Cardamomo Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié			
28	Hojas de apio		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Hoja

PARTE 2 – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
29	Semilla de apio		<i>Apiumgraveolens</i> Dulce	Semilla
30	Perifollo		<i>Anthriscuscerefolium</i> Hoffm.	Hoja
31	Chile (igual o superior a 900 unidades Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruto con o sin semillas
32	Paprika de los Chiles (menos de 900 unidades Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruto con o sin semillas
33	Cebollino		<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	Hoja
34	Canela	Indonesia, Padang, Batavia Cassia/Canela  Cassia chino/Canela  Vietnamita, Saigón Cassia/ Canela Canela Ceylong	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b> <i>Cinnamomumburmanii</i> (Nees & T. Nees) Blume  <i>Cinnamomumcassia</i> Blume.  <i>Cinnamomumloureirii</i> Nees  <i>Cinnamomumzeylanicum</i> Blume	Corteza
35	Clavo de olor		<i>Syzygiumaromaticum</i> (L.) Merr. & Perry	Capullo floral
36	Trébol		<i>Trifolium</i> spp.	Hoja
37	Hoja de cilantro		<i>Coriandrum</i> sativum L.	Hoja
38	Semilla de cilantro		<i>Coriandrum</i> sativum L.	Semillas
39	Comino, marrón (Jerra, comino)		<i>Cuminum</i> cuminum L.	Semilla
40	Hoja de curry		<i>Murrayakoenigii</i> Spreng.	Hoja/Tallo
41	Semilla de eneldo	Eneldo Eneldo Indio	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b> <i>Anethumgraveolens</i> L.  <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Semillas
42	Eneldo, hoja	Eneldo Eneldo Indio	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b> <i>Anethumgraveolens</i> L.  <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Hoja
43	Flores de saúco	Ajedrea de monte  Ajedrea de jardín	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b> <i>Satureja montana</i> L.  <i>Satureja Thymbra</i> L. <i>Satureja Spinosa</i> L.  <i>Satureja hortensis</i> L.	Hoja/Tallo
44	Semillas de hinojo		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Semillas
45	Hoja de hinojo		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Hoja
46	Fenogreco		<i>Trigonellafoenum-graecum</i> L.	Semillas

PARTE 2 – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
47	Galanga	Galanga mayor	<i>Alpiniagalanga</i> Willd.	Raíces, rizomas, bulbos
		Galanga	<i>Alpiniaofficinarum</i> Hance	
		Galanga	<i>Kaempferiagalanga</i> L.	
		Galanga Menor	<i>Alpiniaofficinarum</i> Hance	
48	Apio de jardín		<i>Apiumgraveolens</i> L.	Semillas
49	Ajo		<i>Allium sativum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Raíces, rizomas, bulbos
50	Geranio		<i>Pelargonium</i> spp.	Hoja
51	Jengibre		<i>Zingiberofficinale</i> Roscoe	Raíces, rizomas, bulbos
52	Marrubio (horehound)		<i>Marrubiumvulgare</i> L.	Hoja
53	Rábano picante		<i>Armoracialapathfolia</i> Gilib.	Raíces, rizomas, bulbos
54	Raíz de rábano picante		<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn. B. Mey. & Scherb.	Raíces, rizomas, bulbos
55	Hisopo		<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Hoja/Tallo
56	Menta japonesa/ Menta de campo/ Menta de maíz		<i>Mentha arvensis</i> L.	Hoja/Tallo
57	Baya de enebro		<i>Juniperus communis</i> L.	Fruta/baya
58	Cafre		<i>Citrus hystrix</i> DC.	Fruta
59	Kokam		<i>Garciniaindica</i> (Thouars) Choisy	Fruta/baya
60	Lavanda		<i>Lavandula officinalis</i> Chaix.	Hoja/Flor
61	Puerro	Puerro pedregoso/ Cebolla galesa/ Cebolla japonesa	<b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b> <i>Allium fistulosum</i> L.	Planta completa
		Puerro/ Puerro de invierno	<i>Allium porrum</i> L.	
		Puerro indio/ Cebollín chino	<i>Allium ramosum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	
62	Bálsamo de limón		<i>Melissa officinalis</i> L.	Hoja
63	Hierba de limón		<i>Cymbopogoncitratu</i> (DC.) Stapf	Hoja
64	Flores de tilo		<i>Tilia</i> spp.	Flor
65	Raíz de apio de monte		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Rizoma
66	Hoja de apio de monte		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Hoja/Tallo

PARTE 2 – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
67	Maza		<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Arilo
68	Mango Seco		<i>Mangifera indica</i>	Semilla
69	Mejorana		<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>	Hoja/Tallo
		Mejorana	<i>Majorana hortensis</i> , Syn. <i>Origanum majorana</i>	
		Mejorana, dulce	<i>Majorana hortensis</i> Moench.	
		Mejorana Pot	<i>Origanum onites</i> (L.) Benth.	
70	Mostaza		<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>	Semilla
		Mostaza, blanca o amarilla	<i>Brassica hirta</i> Moench.	
		Mostaza, marrón	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	
		Mostaza, negra o marrón	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch.	
			<i>Sinapis alba</i> L.	
			<i>Sinapis nigra</i> L.	
71	Nuez moscada		<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>	Semilla
			<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	
		Nuez moscada de Papúa	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
72	Cebolla	Cebolla patata	<i>Allium cepa</i> L.	Raíces, rizomas, bulbos
			<i>Allium cepa</i> Aggregatum Group	
73	Orégano		<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>	Hoja/Tallo
		Orégano mexicano	<i>Lippia berlandieri</i> Schauer	
		Orégano mexicano	<i>Lippia graveolens</i> H.B.K.	
			<i>Lippia micromera</i> Schauer	
	Orégano			
		Orégano Oreganum, Orégano mexicano, Salvia mexicana, Origan)	<i>Lippia</i> spp.	
		Orégano Mte. Pima	<i>Monardacitriodora</i> Cerv. ex Lag.	
	Orégano de la sierra	<i>Monardafistulosa</i> L.		

PARTE 2 – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
	Orégano	Orégano italiano	<i>Origanum x majoricum</i> Cambess.	
		Orégano turco	<i>Origanum onites</i> L.	
		Orégano de Creta	<i>Origanum onites</i> L.	
		Orégano oikia	<i>Origanum onites</i> L.	
		Orégano sirio	<i>Origanum syriacum</i> L.	
		Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	
		Orégano griego	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek	
		Orégano de Turkestán	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>vulgare</i>	
	Orégano cubano	<i>Plectranthusamboinicus</i> (Lour.) Spreng. <i>Poliominthabustamenta</i> B. L. Turner		
	Orégano español	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link		
74	Pandanwangi		<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Hoja/Tallo
75	Perejil		<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym.	Hoja
76	Pimienta		<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>	Semilla
		Pimienta negra, blanca, verde	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Pimienta brasileña	<i>Schinus molle</i> Raddi	
		Pimienta china	<i>Zanthoxylum armatum</i> DC.	
		Pimienta de Fresno Espinoso chino/ Pimienta de Sichuan	<i>Zanthoxylum bungei</i> Planch.	
	Pimienta	Cubebas	<i>Piper cubeba</i> L.	
	Pimienta	Granos del paraíso (Granos de Guinea, Pimienta melegueta, Pimienta cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Pimienta negra/ Vainas de pimienta de Guinea	<i>Xylopias aethiopicus</i> A. Rich.	
		Pimienta (negra, blanca, verde)	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Pimienta larga	<i>Piper longum</i> L.	

PARTE 2 – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
76	Pimienta	Pimienta rosa Pimienta de Sichuan /Pimienta japonesa Pimienta negra/ Vainas de pimienta de Guinea Pimienta canela Pimienta de África Occidental/Benin	<i>Schinus molle</i> L.  <i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC. <i>Xylopiiaethiopica</i> A.Rich.  <i>Drimys winteri</i>  <i>Piper guineense</i> Schumach. & Thonn.	
77	Menta		<i>Mentha piperita</i> L.	Hoja/Tallo
78	Semillas de Granada		<i>Punica granatum</i> L.	Semillas
79	Semilla de amapola		<i>Papaya somniferum</i> L.	Semilla
80	Romero		<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Hoja
81	Azafrán		<i>Crocus sativus</i> L.	Partes florales
82	Salvia	Salvia Clary (Salvia) Salvia, griega	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b> <i>Salvia officinalis</i> L. <i>Salvia sclarea</i> L. <i>Salvia triloba</i> L.	Hoja Hoja
83	Sésamo		<i>Sesamum indicum</i> L.	Semillas
84	Chalote		<i>Allium ascalonicum</i> L.	Raíces, rizomas, bulbos
85	Menta verde		<i>Mentha spicata</i> L.	Hoja/Tallo
86	Citronela de Sri Lanka		<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	Hoja/Tallo
87	Anís estrellado		<i>Illicium verum</i> Hook. f.	Semilla
88	Sumac/Sumach		<i>Rhus coriaria</i> L.	Fruto
89	Cálamo aromático		<i>Acorus calamus</i> L.	Raíces, rizomas, bulbos
90	Estragón		<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Hoja/Tallo
91	Tejpat (hoja de laurel india)		<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch. –Ham.) C. H. Nees & Eberm.	Hoja
92	Tomillo	Tomillo rastrero/ Tomillo silvestre/ Madre del tomillo	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b> <i>Thymus vulgaris</i> L. <i>Thymus serpyllum</i> L. <i>Thymus capitatus</i> L.  <i>Thymus zygis</i> L. <i>Thymus saturejoides</i> Coss.	Hoja
93	Cúrcuma		<i>Curcuma longa</i> L.	Raíces, rizomas, bulbos
94	Vainilla		<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>	
		Vainilla pompón Vainilla tahitiana	<i>Vanilla pompona</i> Schiede <i>Vanilla tahitensis</i> J. W. Moore	Vainas

<b>PARTE 2 – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico</b>				
<b>Número de serie</b>	<b>Producto genérico</b>	<b>Otras formas del producto</b>	<b>Nombre científico</b>	<b>Parte de la planta utilizada</b>
95	Hoja de laurel de las Indias occidentales		<i>Pimentaracemosa</i> (Mill.) J. W. Moore	Hoja
96	Zedoary		<i>Curcuma zedoaria</i> (Bergius) Rosc.	Raíces, rizomas, bulbos