

**PLANTILLA****NORMA PARA [            ]****1 ALCANCE**

Esta Norma se aplica a los productos vegetales en su forma seca o deshidratada como especias o hierbas culinarias, definidas en la sección 2.1. más adelante, ofrecidas para su consumo directo, como ingrediente en el procesamiento de alimentos o para reenvasado en caso de ser necesario. Excluye al producto para procesamiento industrial.

**2 DESCRIPCIÓN****2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

El producto puede ser un producto genérico tal como se describe en el Apéndice I, número de serie. [    ].

**2.2 Estilos**

Las especias y hierbas culinarias pueden ser:

- Enteras,
- Partidas/rotas, o
- Molidas/en polvo
- Otros estilos diferentes a esos tres estarían permitidos, siempre que estén correspondientemente etiquetados.

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD****3.1 COMPOSICIÓN**

El producto deberá pertenecer a la lista de productos del Anexo III, número de serie. [    ] y se ajustará a las normas establecidas en los Apéndices II y III.

**3.2 CRITERIOS DE CALIDAD****3.2.1 Olor, sabor y color:**

El producto deberá tener un aroma, color y sabor característicos que puede variar dependiendo de factores/condiciones geo-climáticas y deberá estar libre de cualquier olor o sabor foráneo.

**3.2.2 Características físicas y químicas**

El producto genérico debe cumplir con los requisitos especificados en el Apéndice II (Características Químicas) y Apéndice III (Características Físicas). Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto, así como a su calidad, manteniendo la calidad y la presentación en el envase.

**3.2.3 Clasificación cuando sea aplicable****4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**

La necesidad de uso de aditivo alimentarios será considerada caso por caso.

**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 STAN 193-1995).

**5.2** Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

**6 HIGIENE ALIMENTARIA**

**6.1** Se recomienda que los productos cubiertos por la provsiones de esta norma sean preparados y manipulados de acuerdo con las secciones apropiadas de los *Principios Generales de Higiene de los alimentos* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CAC/RCP 75-2015) Anexo III especias y hierbas aromáticas y otros textos del Codex relevantes, tales como códigos de higiene práctica y códigos de prácticas.

**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 *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 como se describe en el Artículo 2.1

**8.2.2.** El nombre del producto puede incluir una indicación del estilo como se describe en el Artículo 2.2.

**8.2.3.** Las especies, variedad o cultivar pueden aparecer en la etiqueta.

### 8.3 País de origen / cosecha

#### 8.4 Identificación Comercial

- Clase/Grado, si procede
- Tamaño (opcional)

#### 8.5 Marca de Inspección (opcional)

### 8.6 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, 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 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<sup>1</sup>

### 9.1 Métodos de Análisis

Provisión	Método	Principio
Humedad	ISO 938:1980 [AOAC 2001.12] [ASTA 2.0]	Destilación
Cenizas totales	ISO 928:1997 AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimetría
Ceniza ácida insoluble	ISO 930:1997 ASTA 4.0	Gravimetría
Aceite volátil	ISO 6571:2008 AOAC 962.17 ASTA 5.0	Destilación
Materias extrañas	ISO 927:2009 ASTA 14.1	Examen visual
Materias extranjerías	ISO 927:2009	Examen visual
Daños de Insectos	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas	Examen visual

<sup>1</sup> Se debe usar la última edición o versión del método aprobado.

	(Manual de Procedimiento Macroanalítico, Boletín Técnico FDA Número 5) <a href="http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32">http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32</a>	
Insectos/Excremento/Fragmentos de insectos	Método apropiado para la especie particular, de la AOAC, Capítulo 16, subcapítulo 14	Examen visual

## 9.2 MUESTREO

A desarrollar

**ANEXO I**

<b>Parte. I – Agrupamiento de especias y hierbas culinarias por partes de la planta</b>			
<b>A. ESPECIAS</b>			
<b>Número de serie</b>	<b>Nombre de la Especia</b>	<b>Nombre Científico</b>	<b>Código HS</b>
<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 y Burkill	
11.	Cardamomo de Sri Lanka	<i>Elettaria cardamomum</i> Maton	
12.	Cardamomo Tsao-ko	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost y Lemarié	
13.	Chile	<i>Capsicum annuum</i> L.	HS 090420
14.	Pimentón Dulce	<i>Capsicum frutescens</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>Xylopia 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	
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>Tamarind nos indica</i> L.	HS 08134010
30.	Vainilla	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	HS 090500

Parte. I – Agrupamiento de especias y hierbas culinarias por partes de la planta			
A. ESPECIAS			
Número de serie	Nombre de la Especia	Nombre Científico	Código HS
<b>Frutos Secos y Bayas</b>			
31.	Vainilla Pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	
32.	Vainilla Tahitiana	<i>Vanilla tahitensis</i> JWMoore	

<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. y 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> WDJKoch	
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. y 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. y 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.	Hojas de Laurel	<i>Cinnamomum Tamala</i> (Buch.-Ham.) T.Nees y C.H.Eberm.	HS 09104010
<b>Corteza Seca</b>			
74.	Casia	<i>Cinnamomum cassia</i> Siebold	HS 09061910
75.	Cassia Indonesia	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees y T.Nees) Blume	
76.	Cassia Vietnamita	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
77.	Canela	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	HS 090611
<b>Otros</b>			
78.	Asa Fétida	<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>PARTE I</b>			
<b>B. Agrupamiento de Hierbas Culinarias</b>			
Número de serie	Nombre de la Hierba Culinaria	Nombre Científico	Código HS
<b>Hierba Seca</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. y 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. y 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.	Citronella de Sri Lanka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
104.	Hierba de Limón de las Indias Occidentales	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

<b>PARTE I</b>			
<b>C. Especies y Hierbas culinarias sin agrupar</b>			
<b>Número de serie</b>	<b>Nombre de la Especia/Hierba Culinaria</b>	<b>Nombre Científico</b>	<b>Código HS</b>
105.	Árbol de Pepino	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	
106.	Perifolio	<i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.	
107.	Cebollino	<i>Allium schoenoprasum</i> Regel y 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.	Bahía de las Indias Occidentales	<i>Pimenta racemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	



PARTE II - 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
1	Ajowan / Ajwain		<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	Semilla
2	Semilla de Alfalfa		<i>Medicago sativa</i> L.	Semilla
3	Pimienta de Jamaica (hoja)		<i>Pimentadioica</i> (L) Merr.	Hoja
4	Pimienta de Jamaica (pimiento)		<i>Pimentadioica</i> (L) Merr.	Semilla
5	Abelmosco		<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.	Semilla
6	Abelmosco		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruto
7	Achiote		<i>Bixa orellana</i>	Semilla
8	Raíz de Angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Raíz
9	Angélica Leaf		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Hoja
10	Semilla Angelica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Semilla
11	Angostura (corteza Cusparia)		<i>Galipea officinalis</i> Hancock.	Corteza
12	Anís (Semilla de Anís)		<i>Pimpinella anisum</i> L.	Fruto
13	Asa Fétida		<b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b> <i>Ferula narthex</i> Boiss <i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel	Raíces, Rizomas, Bulbos
14	Albahaca	Albahaca Dulce Albahaca de Matorral	<b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b> <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum minimum</i> L.	Hoja
15	Hojas de Laurel		<i>Laurus nobilis</i> L.	Hoja
16	Bergamota		<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	Hoja/Tallo
17	Agenuz Común		<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Semilla
18	Comino Negro	Alcaravea Rusa Alcaravea Negra Toda-especia	<b>Cualquier 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
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 canelo		<i>Drimys winteri</i> J.R. Forst. & G. Forst.	Corteza

PARTE II - 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
25	Alcaparra		<i>Capparis spinosa</i> L.	Partes florales
26	Alcaravea		<i>Carum carvi</i> L.	Semilla
27	Cardamono	<p>Cardamomo de Bengala</p> <p>Cardamomo Camboyano</p> <p>Cardamomo de Camerún</p> <p>Cardamomo (Grande) / Cardamomo Negro</p> <p>Cardamomo (Pequeño) Granos del Paraíso (Granos de Guinea, Pimienta Melegueta, Pimienta Cocodrilo)</p> <p>Cardamomo Korarima</p> <p>Cardamomo de Madagascar</p> <p>Cardamomo Redondo / Cardamomo Chester / Cardamomo Siamés / Cardamomo de Indonesia</p> <p>Cardamomo de Sri Lanka</p> <p>Cardamomo Tsao-ko</p>	<p><b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b></p> <p><i>Amomum aromaticum</i> Roxb.</p> <p><i>Amomum krervanh</i> Pierre ex Gagnep.</p> <p><i>Aframomum hanburyi</i> K. Schum.</p> <p><i>Amomum subulatum</i> Roxb.</p> <p><i>Elettaria cardamomum</i> Maton</p> <p><i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.</p> <p><i>Aframomum korarima</i> (Pereira) Engl.</p> <p><i>Aframomum angustifolium</i> K. Schum.</p> <p><i>Amomum kepulaga</i> Sprague &amp; Burkill</p> <p><i>Elettaria cardamomum</i> var. major (Sm.) Thwaites</p> <p><i>Amomum tsao-ko</i> Crevost &amp; Lemarié</p>	Frutos/bayas
28	Hojas de apio		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Hoja
29	Semilla de apio		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Semilla
30	Perifolio		<i>Anthriscus cerefolium</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	<p><b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b></p> <p><i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees &amp; T. Nees) Blume</p>	Corteza

PARTE II - 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
		Cassia Chino/Canela	<i>Cinnamomum cassia</i> Blume.	
		Vietnamita, Saigón Cassia/Canela	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
		Canela Ceylong	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	
35	Clavo de Olor		<i>Syzygium aromaticum</i> (L) Merr. & Perry	Capullo floral
36	Trébol		<i>Trifolium</i> spp.	Hoja
37	Hoja de Cilantro		<i>Coriandrum sativum</i> L.	Hoja
38	Semilla de Cilantro		<i>Coriandrum sativum</i> L.	Semillas
39	Comino, Marrón (Jerra, comino)		<i>Cuminum cyminum</i> L.	Semilla
40	Hoja de Curry		<i>Murrayakoenigii</i> Spreng.	Hoja/Tallo
4 4 1 4 1	Semilla de Eneldo	Eneldo Eneldo Indio	<b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b>  <i>Anethum graveolens</i> L. <i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming	Semillas
4 2	Eneldo, Hoja	Eneldo Eneldo Indio	<b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b> <i>Anethum graveolens</i> L. <i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming	Hoja
4 3	Flores de Saúco	Ajedrea de Monte  Ajedrea de Jardín	<b>Cualquier 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>Trigonella foenum-graecum</i> L.	Semillas
47	Galanga	Galanga Mayor Galanga	<b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b> <i>Alpinia galanga</i> Willd. <i>Alpinia officinarum</i> Hance	Raíces, Rizomas, Bulbos
47	Galanga	Galanga Galanga Menor	<i>Kaempferia galanga</i> L. <i>Alpinia officinarum</i> Hance	
48	Apio de Jardín		<i>Apium graveolens</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>Zingiber officinale</i> Roscoe	Raíces, Rizomas, Bulbos
52	Marrubio (horehound)		<i>Marrubium vulgare</i> L.	Hoja

PARTE II - 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
53	Rábano Picante		<i>Armoracia lappathfolia</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.	Frutos/bayas
58	cafre		<i>Citrus hystrix</i> DC.	Fruto
59	Kokam		<i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy	Frutos/bayas
60	Lavanda		<i>Lavandula officinalis</i> Chaix.	Hoja/Flor
61	Puerro	Puerro Pedregoso / Cebolla Galesa / Cebolla Japonesa  Puerro / Puerro de Invierno Puerro Indio / Cebollín Chino	<b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b> <i>Allium fistulosum</i> L.  <i>Allium porrum</i> L.  <i>Allium ramosum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Planta completa
62	Bálsamo de limón		<i>Melissa officinalis</i> L.	Hoja
63	Hierba de Limón		<i>Cymbopogon citratus</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
67	Maza		<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Arilo
68	Mango Seco		<i>Mangifera indica</i>	Semilla
69	Marjoran	Mejorana  Mejorana, dulce Mejorana Pot	<b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b> <i>Majorana hortensis</i> , Syn. <i>Origanum majorana</i> <i>Majorana hortensis</i> Moench. <i>Origanum onites</i> (L.) Benth.	Hoja/Tallo
70	Mostaza	Mostaza, blanca o amarilla  Mostaza, marrón Mostaza, negra o marrón	<b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b> <i>Brassica hirta</i> Moench.  <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern. <i>Brassica nigra</i> (L.) Koch. <i>Sinapis alba</i> L. <i>Sinapis nigra</i> L.	Semilla
71	Nuez Moscada		<b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b> <i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Semilla

PARTE II - 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
		Nuez Moscada de Papúa	<i>Myristicaargentea</i> Warb.	
72	Cebolla	Cebolla Patata	<i>Allium cepa</i> L. <i>Allium cepa</i> Aggregatum Group	Raíces, Rizomas, Bulbos
73	Orégano		<b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b>	Hoja/Tallo
		Orégano Mexicano	<i>Lippiaberlandieri</i> Schauer	
		Orégano Mexicano	<i>Lippiagraveolens</i> H.B.K. <i>Lippiamicromera</i> Schauer	
		Orégano Oreganum, Orégano Mexicano, Salvia Mexicano, Origan)	<i>Lippia</i> spp.	
		Orégano Mte. Pima	<i>Monardacitriodora</i> Cerv. ex Lag.	
		Orégano de la sierra	<i>Monardafistulosa</i> L.	
		Orégano Italiano	<i>Origanum xmajoricum</i> Cambess.	
		Orégano Turco	<i>Origanumonites</i> L.	
		Orégano de Creta	<i>Origanumonites</i> L.	
		Orégano Oikea	<i>Origanumonites</i> L.	
		Orégano Sirio	<i>Origanumsyriacum</i> L.	
		Orégano	<i>Origanumvulgare</i> L.	
		Orégano Griego	<i>Origanumvulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek	
		Orégano Turkestán	<i>Origanumvulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanumvulgare</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>Pandanusamaryllifolius</i> Roxb.	Hoja/Tallo
75	Perejil		<i>Petroselinumcrispum</i> (Mill.) Nym.	Hoja
76	Pimienta	Pimienta Negra, Blanca, Verde	<b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b> <i>Piper nigrum</i> L.	Semilla
		Pimienta Brasileña	<i>Schinusterebenthifolius</i> Raddi <i>Zanthoxylumacanthopodium</i> DC.	
		Pimienta China		
		Pimienta de Fresno Espinoso Chino / Pimienta Sechuang	<i>Zanthoxylumbungei</i> Planch.	
		Cubebas	<i>Piper cubebe</i> L.	

PARTE II - 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
		Granos del Paraíso (Granos de Guinea, Pimienta Melegueta, Pimienta Cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Pimienta Negro / Vainas de Pimienta de Guinea  Pimienta (Negra, Blanca, Verde)  Pimienta Larga  Pimienta Rosa  Pimienta de Sichuan / Pimienta Japonesa Pimienta Negro / Vainas de Pimienta de Guinea  Pimienta canelo  Pimienta de África Occidental / Benin	<i>Xylopiiaethiopica</i> A.Rich.  <i>Piper nigrum</i> L.  <i>Piper longum</i> L.  <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>Papaver 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>Cualquier 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	Citronella 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	Hojas de Laurel		<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch. – Ham.) C. H. Nees & Eberm.	Hoja
92	Tomillo	Serpol	<b>Cualquier 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

PARTE II - 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
93	Cúrcuma		<i>Curcuma longa</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
94	Vainilla		<b>Cualquier de las especies mencionadas abajo</b>	
		Vainilla Pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	Vainas
		Vainilla Tahitiana	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore	
95	Bahía de las Indias Occidentales		<i>Pimentaracemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	Hoja
96	Zedoary		<i>Curcuma zedoaria</i> (Bergius) Rosc.	Raíces, Rizomas, Bulbos

**ANEXO II**

**A. Propiedades químicas de las especias secas y hierbas culinarias**

Nombre del Producto	Total Cenizas %w/w (máx)	Ácido insoluble en Cenizas% w/w (máx)	Contenido de humedad% w/w (máx)	Aceites volátiles ml/100g (mín)	Marcadores volátiles de petróleo	Densidad del Granel	Notas

(Los nombres de los productos se elegirán en el Apéndice 1. Los valores de los parámetros químicos deben fijarse durante el desarrollo de las normas bajo la CCSCH)

**ANNEXE II**

**B. Propiedades físicas de las especias secas y hierbas culinarias**

Nombre del Producto	Insectos enteros, muertos /100 g (máx)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx)	Otros Excrementos mg/kg (máx)	Dañado por moho %w/w (máx)	Contaminado/infestado por Insectos % w/w (máx)	Materia Extraña/Foránea % w/w (máx)	Notas

(Los nombres de los productos se elegirán en el Apéndice 1. Los valores de los parámetros químicos deben fijarse durante el desarrollo de las normas bajo la CCSCH)





