



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Sexta reunión

Virtual

26-30 de septiembre y 3 de octubre de 2022

INFORMACIÓN SOBRE LAS ACTIVIDADES DEL ISO/TC 34/SC 7 'SUBCOMITÉ DE ESPECIAS, HIERBAS CULINARIAS Y CONDIMENTOS'

Normalización internacional

El objetivo principal de la normalización internacional es facilitar el intercambio de bienes y servicios mediante la eliminación de las barreras técnicas al comercio. Tres organismos se encargan de la planificación, desarrollo y adopción de normas internacionales, a saber, la Organización Internacional de Normalización (ISO), que es responsable de todos los sectores, excluido el sector electrotécnico que es la responsabilidad del Comité Electrotécnico Internacional (CEI) y gran parte de las tecnologías de telecomunicaciones que son, en gran medida, la responsabilidad de la Unión Internacional de Telecomunicaciones (UIT).

Papel de la Organización Internacional de Normalización (ISO)

La ISO es una organización internacional independiente y no gubernamental que cuenta con 167 organismos nacionales de normalización. A través de sus miembros, reúne a expertos para compartir conocimientos y desarrollar unas normas internacionales voluntarias, pertinentes para el mercado y basadas en el consenso, que apoyan la innovación y brindan soluciones a los desafíos globales. La Secretaría central de la ISO está en Ginebra (Suiza).

Principios clave que rigen el desarrollo de las normas ISO

Las normas responden a una necesidad del mercado

Se basan en la opinión de expertos globales

Se desarrollan a través de un proceso que involucra múltiples partes interesadas

Se basan en el consenso

La ISO se dedica además a ayudar a concienciar al público sobre las normas y la normalización. Trabajamos con otras organizaciones, como el CEI y la UIT, para celebrar el Día Mundial de la Normalización cada año. Este día lo celebran las organizaciones de normalización en todas partes del mundo y se analiza la manera en que las normas abordan los retos que enfrenta la sociedad de hoy. La ISO también involucra al público en general a través de nuestro comité de consumidores para el desarrollo de normas (COPOLCO).

¿CUÁLES SON LOS DIFERENTES TIPOS DE AFILIACIÓN A LA ISO?

Los miembros de pleno derecho (u organismos miembros) influyen en la elaboración de las normas ISO y en la estrategia de la organización, participando y votando en las reuniones técnicas y políticas de la ISO. Los miembros de pleno derecho venden y adoptan las normas internacionales de la ISO a nivel nacional.

Los miembros correspondientes observan el proceso de elaboración de las normas y la estrategia de la ISO, asistiendo a las reuniones técnicas y políticas de la ISO como observadores. Los miembros correspondientes que son entidades nacionales venden y adoptan las normas internacionales de la ISO a nivel nacional. Los miembros correspondientes en los territorios que no son entidades nacionales venden las Normas Internacionales ISO dentro de su territorio.

Los miembros suscriptores se mantienen al día con el trabajo de la ISO, pero no pueden participar en él. No venden ni adoptan las normas internacionales de la ISO a nivel nacional.

La información general sobre la ISO está disponible en <http://www.iso.org>.

ISO/TC 34 – ‘Comité técnico de productos alimenticios’ de la ISO

La población mundial está experimentando un fuerte crecimiento y muchos productos alimenticios cruzan, con frecuencia, las fronteras nacionales para satisfacer la creciente demanda de alimentos. Las normas internacionales ayudan a abordar este desafío de una manera segura y sostenible, a través de directrices y mejores prácticas respecto de los métodos de producción y control de alimentos, para promover la seguridad, la calidad y la eficiencia en toda la industria alimentaria. En dicho contexto, la normalización internacional en el sector alimentario, cuyo objetivo fundamental es promover el desarrollo de la industria y del comercio, fue uno de los primeros temas abordados cuando se creó la ISO en 1947.

El ISO/TC 34 trata sobre la ‘Normalización en el ámbito de los productos alimenticios humanos y animales, así como de los materiales de reproducción animal y vegetal, en particular, con respecto a la terminología, el muestreo, los métodos de prueba y análisis, las especificaciones de los productos y los requisitos de envasado, almacenamiento y transporte’. Quedan excluidos de su ámbito de aplicación los productos cubiertos por el ISO/TC 54 Aceites esenciales y el ISO/TC 93 Almidón (incluidos sus derivados y subproductos).

El ámbito de actividad del ISO/TC 34 ‘productos alimenticios’ y de sus subcomités incluye prácticamente todos los productos de la agricultura que se producen directamente o después de su transformación para el consumo humano y para la alimentación animal. Se incluyen: semillas y frutos oleaginosos y harinas de semillas oleaginosas, cereales y legumbres, frutas y hortalizas frescas, secas y desecadas y productos derivados, la leche y productos lácteos, la carne, el pollo, el pescado, huevos y sus productos, las grasas y aceites animales y vegetales, el té y el café y productos que aumentan el valor hedónico de los alimentos, como las especias, hierbas culinarias y condimentos.

El ISO/TC 34 está dividido en varios subcomités para tratar todos estos temas. El sitio web de la ISO proporciona más información sobre el alcance, la estructura y los datos de contacto, así como enlaces rápidos al programa de trabajo y al plan comercial del [ISO/TC 34](#) y sus subcomités.

ISO/TC 34/SC 7 – ‘Subcomité de especias, hierbas culinarias y condimentos’ del ISO/TC 34

El ISO/TC 34/SC 7 ‘Subcomité de especias, hierbas culinarias y condimentos’ se creó en 1961. Este Subcomité se encarga de la formulación de normas internacionales en el campo de las especias, hierbas culinarias y condimentos, específicamente en lo que respecta a la terminología, el muestreo, los métodos de prueba y análisis, las especificaciones de los productos, los requisitos de envasado, almacenamiento y transporte.

La Secretaría y la Presidencia del Subcomité corresponden a la India. El Subcomité ha celebrado 30 reuniones hasta la fecha y se reunió la última vez de forma virtual los días 4 y 5 de junio de 2020. La próxima reunión del ISO/TC 34/SC 7 está prevista para 2022.

Estatus de los miembros del ISO/TC 34/SC 7

En el Anexo I se incluye una lista de los organismos miembros del ISO/TC 34/SC 7. Actualmente hay 20 países miembros participantes (P) y 34 países miembros observadores (O) en el ISO/TC 34/SC 7. Los miembros "P" participan activamente en el trabajo y tienen la obligación de votar sobre todas las cuestiones relativas a proyectos propuestos o proyectos finales de normas internacionales. Los miembros "O" siguen los trabajos en su calidad de observadores, por lo que reciben los documentos del comité y tienen derecho a presentar comentarios y a asistir a las reuniones. Se están realizando esfuerzos continuos para aumentar el número de miembros del ISO/TC 34/SC 7.

Además, el ISO/TC 34/SC 7 cuenta con una amplia red de colaboración con organizaciones gubernamentales y no gubernamentales. Hay 10 organizaciones que trabajan en coordinación con el ISO/TC 34/SC 7.

Comités de enlace del ISO/TC 34/SC 7

Los siguientes comités pueden tener acceso a los documentos del ISO/TC 34/SC 7:

ISO/TC 54 Aceites esenciales

Organizaciones de enlace (Categorías A y B)

Acrónimo	Título	Categoría
AOAC INTERNATIONAL	AOAC INTERNATIONAL, Asociación de Comunidades Analíticas	A
CAC	Comisión del Codex Alimentarius	B
CE - Comisión europea	Comisión Europea	B
ESA – especias	Asociación Europea de Especias	A
IFEAT	Federación Internacional de Comercio de	A

	Aceites esenciales y Aromas	
IGPA	The International General Produce Association Ltd.	A
IPC- Yakarta	Comunidad Internacional de la Pimienta	A
UNECE	Comisión Económica para Europa de las Naciones Unidas	B
USP	Convención de la Farmacopea de los Estados Unidos	A
OMA	Organización Mundial de Aduanas	B

Programa de trabajo del ISO/TC 34/SC 7

En el Anexo II se incluye una lista de las normas ISO publicadas bajo la responsabilidad directa del ISO/TC 34/SC 7. El ISO/TC 34/SC 7 ha publicado 72 normas internacionales, que incluyen 46 normas relativas a las especificaciones de productos, 21 relativas a métodos de prueba, dos para el vocabulario/nomenclatura, dos para los métodos de muestreo y una norma directiva.

Se están desarrollando las siguientes nuevas normas:

- Asafétida — Especificación (En la fase ISO/PWI)
- Hinojo dulce— Especificación (En la fase ISO/DIS)
- Cebollino seco— Especificación (En la fase ISO/DIS)

Se han identificado además los siguientes temas nuevos para la normalización:

- Especias - Determinación de colorantes - Método que usa HPLC/HPLC-MS/MS
- Hierba de limón — Especificación
- Hojas de curry secas – Especificación

ISO/TC 34/SC 7 y CCSCCH — el camino a seguir

La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) tiene un enlace de categoría B (organizaciones que han manifestado su interés por ser informadas de los trabajos del comité o subcomité técnico) con el ISO/TC 34/SC 7.

Según la OMC, las normas del Codex se consideran como punto de referencia para el comercio internacional. No obstante, cabe añadir que, a falta de normas del Codex en lo que respectan las especias, hierbas culinarias y condimentos, se utilizan como referencia las normas internacionales establecidas por el ISO/TC 34/SC 7.

Dado que el campo de actividad de la ISO y del Codex es el mismo, para evitar la duplicación del trabajo en la medida posible y para fomentar la cooperación, se sugiere que se utilicen los amplios recursos del ISO/TC 34/SC 7 como referencia para la elaboración de las normas del Codex en este ámbito. En la primera reunión del CCSCCH, celebrada en 2014 en Kochi (India), la Secretaría del ISO/TC 34/SC 7 sugirió que las normas ISO podían utilizarse como punto de partida para formular las normas del Codex sobre especias, hierbas culinarias y condimentos. El CCSCCH puede consultar y aprobar los métodos de prueba y análisis desarrollados por el ISO/TC 34/SC 7.

Además se puede desarrollar la cooperación entre el ISO/TC 34/SC 7 y el CCSCCH a través de una coordinación transversal, para que los dos se mantengan al tanto de los trabajos realizados y puedan presentar comentarios sobre los documentos elaborados (con el objetivo de la integración del trabajo y para evitar la duplicación y contradicciones).

Las sugerencias anteriores son consistentes con el mandato del CCSCCH que se reproduce a continuación:

- a) Elaborar normas mundiales para las especias y hierbas culinarias en su forma seca y deshidratada, entera, molida, picada, o partida.
- b) De ser necesario, consultar con otras organizaciones internacionales durante el proceso de elaboración de normas para evitar la duplicación.

ANEXO I**Miembros del ISO/TC 34/SC 7 'Subcomité de especias, hierbas culinarias y condimentos'****Secretaría:**

India (BIS)

Países participantes:

1. Argentina (IRAM)
2. China (SAC)
3. Egipto (EOS)
4. Francia (AFNOR)
5. Alemania (DIN)
6. Grecia (ELOT)
7. Guyana (GNBS)
8. Hungría (MSZT)
9. India (BIS)
10. Indonesia (BSN)
11. República Islámica del Irán (ISIRI)
12. Irlanda (NSAI)
13. Kazajstán (KAZMEMST)
14. Kenya (KEBS)
15. Nigeria (SON)
16. Federación de Rusia (GOST R)
17. España (AENOR)
18. República Unida de Tanzania (TBS)
19. Uganda (UNBS)
20. Ucrania (DSTU)

Países observadores:

1. Bangladesh (BSTI)
2. Burundi (BBN)
3. Camerún (ANOR)
4. Chile (INN)
5. Croacia (HZN)
6. Cuba (NC)
7. Chipre (CYS)
8. Chequia (UNMZ)
9. Estonia (EVS)
10. Etiopía (ESA)
11. China, RAE de Hong Kong (ITCHK SAR)
12. Italia (UNI)
13. Japón (JISC)
14. República de Corea (KATS)
15. Malawi (MBS)
16. Mauricio (MSB)
17. México (DGN)
18. Mongolia (MASM)
19. Marruecos (IMANOR)
20. Pakistán (PSQCA)
21. Polonia (PKN)
22. Portugal (IPQ)
23. Qatar (QS)
24. Rumania (ASRO)
25. Arabia Saudita (SASO)
26. Serbia (ISS)
27. Singapur (SSC)
28. Eslovaquia (UNMS SR)
29. Sri Lanka (SLSI)
30. República Árabe Siria (SASMO)
31. Tailandia (TISI)
32. Trinidad y Tabago (TTBS)
33. Türkiye (TSE)
34. Reino Unido (BSI)

A junio de 2022

**Normas ISO publicadas bajo la responsabilidad directa del ISO/TC 34/SC 7
'Subcomité de especias, hierbas culinarias y condimentos'
ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO (se incluyen las recomendaciones para el almacenamiento y el transporte)**

Número de serie	Norma ISO	Abstracto
1.	ISO 882-1: 1993 Cardamomo (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. minuscula <i>Burkill</i>) — Especificación — Parte 1: Cápsulas enteras ISO 882-1: 1993/ Cor 1: 1996	Especifica los requisitos para los siguientes aspectos: olor y sabor, ausencia de insectos, moho, etc., materia extraña, semillas ligeras, propiedades químicas, clasificación, muestreo, métodos de prueba, envasado y marcado, recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
2.	ISO 882-2: 1993 Cardamomo (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. minuscula <i>Burkill</i>) o— Especificación — Parte 2: Semillas ISO 882-2: 1993/ Cor 1: 1996	Especifica los requisitos para los siguientes aspectos: olor y sabor, ausencia de insectos, moho, etc., materia extraña, cápsulas vacías y malformadas, cápsulas inmaduras y verrugosas, propiedades químicas, clasificación, muestreo, métodos de prueba, envasado y marcado, recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
3.	ISO 959-1: 1998 Pimienta (<i>Piper nigrum</i> L.), entera o molida — Especificación — Parte 1: Pimienta negra	Especifica los requisitos para la pimienta negra (<i>Piper nigrum</i> L.), entera o molida en las siguientes fases comerciales: a) la pimienta vendida por el país productor sin limpiar o después de una limpieza parcial, sin la preparación o la clasificación, denominada "pimienta no procesada (NP) o semiprocesada (SP)" en esta parte de la norma ISO 959; b) la pimienta vendida por el país productor después de la limpieza, la preparación y/o la clasificación, denominada "pimienta procesada (P)", que puede ser directamente revendida a los consumidores, en ciertos casos. Esta norma también incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte, así como información sobre la estructura microscópica de la baya de la pimienta. Esta parte de la norma ISO 959 no se aplica a las categorías de pimienta negra denominadas "ligeras".
4.	ISO 959-2: 1998 Pimienta (<i>Piper nigrum</i> L.) entera o molida — Especificación — Parte 2: Pimienta blanca	Especifica los requisitos para la pimienta blanca (<i>Piper nigrum</i> L.), entera o molida en las siguientes fases comerciales: a) semiprocesada (SP) b) procesada (P) Esta norma también incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte. Esta parte de la norma ISO 959 no se aplica a las categorías de pimienta blancas denominadas "ligeras".
5.	ISO 972: 1997 'Chiles y pimientos enteros o molidos (en polvo) — Especificación'	Especifica los requisitos para los chiles y pimientos en la forma entera o molida (en polvo). Dos especies principales del pimiento, <i>Capsicum annum</i> L. y <i>C. frutescens</i> L. y sus subespecies Se incluyen <i>C. chinense</i> , <i>C. pubescens</i> y <i>C. pendulum</i> . Esta norma internacional no se aplica al "chile en polvo" ni al pimentón. Esta norma también incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
6.	ISO 973: 1999 Pimiento o Pimienta de Jamaica [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.] entera o molida — Especificación	Especifica los requisitos para pimiento o la pimienta de Jamaica [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.] entera o molida. Esta norma también incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
7.	ISO 1003: 2008 Especias — Jengibre (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe) — Especificación	Especifica los requisitos para el jengibre (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe). Esta norma también incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte. (Revisión iniciada)
8.	ISO 1237: 1981 Semilla de mostaza—Especificación	Establece los requisitos para la semilla de mostaza. Describe el muestreo, los métodos de prueba, el envasado y el marcado. Esta norma también incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.

Número de serie	Norma ISO	Abstracto
9.	ISO 2253: 1999 Curry en polvo —Especificación	Especifica los requisitos para el curry en polvo, que se utiliza como ingrediente aromatizante en la preparación de alimentos y que se comercializa internacionalmente. Esta norma también incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
10.	ISO 2254: 2004 Clavo de olor, entero y molido (en polvo) — Especificación	Especifica los requisitos para el clavo de olor entero y molido (en polvo), <i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. et L. M. Perry. Esta norma también incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte. (Revisión menor aprobada)
11.	ISO 2255: 1196 Cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.) entero o molido (en polvo) — Especificación	Especifica los requisitos para el cilantro (<i>Coriandrum sativum</i> L.) en su forma entera y molida (en polvo). Esta norma también incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
12.	ISO 2256: 1984 Menta seca (Menta Verde) (<i>Mentha spicata</i> Linnaeus syn. <i>Mentha viridis</i> Linnaeus) — Especificación ISO 2256:1984/AMD 1:2017	Detalla los requisitos de las hojas de esta especia en su forma entera, rota o triturada. El término "menta seca" incluye la menta deshidratada, es decir, la menta secada artificialmente. No se aplica a la menta piperita cuyos requisitos figuran en la norma ISO 5563. Describe el muestreo, el método de prueba, el envasado y el marcado y las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
13.	ISO 3632-1: 2011 Especies — Azafrán (<i>Crocus sativus</i> L.) — Parte 1: Especificación	Establece las especificaciones para el azafrán seco obtenido de los pistilos de las flores de <i>Crocus sativus</i> L. Se aplica al azafrán en las dos siguientes formas: a) filamentos y filamentos cortos; b) en polvo.
14.	ISO 5559: 1995 Cebolla deshidratada (<i>Allium cepa</i> Linnaeus) — Especificación	Especifica los requisitos para la cebolla deshidratada (<i>Allium cepa</i> L.) y ofrece recomendaciones relativas a los requisitos microbiológicos, incluidas las recomendaciones para el transporte y el almacenamiento.
15.	ISO 5560: 1997 Ajo deshidratado (<i>Allium sativum</i> L.) — Especificación	Especifica los requisitos para el ajo deshidratado (<i>Allium sativum</i> L.). Esta norma también incluye recomendaciones relativas a los requisitos microbiológicos, sin detrimento a la legislación nacional aplicable en los distintos países y recomendaciones relativas al almacenamiento y al transporte.
16.	ISO 5561: 1990 Alcaravea negra y rubia (<i>Carum carvi</i> Linnaeus) entera — Especificación	Especifica los requisitos para la alcaravea negra y rubia. Describe el proceso de muestreo, los métodos de prueba y el envasado y marcado. No se aplica a la <i>Carum bulbocastanum</i> .
17.	ISO 5562: 1983 Cúrcuma, entera o molida (en polvo) — Especificación	Detalla los requisitos para la cúrcuma entera y molida. Describe el muestreo, los métodos de prueba y el envasado y marcado y las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
18.	ISO 5563: 1984 Menta piperita (<i>Mentha piperita</i> Linnaeus) — Especificación	Detalla los requisitos para las hojas secas o las hojas secas rotas o trituradas de la menta piperita. Describe el proceso de muestreo, los métodos de prueba, el envasado y el marcado, las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
19.	ISO 5565-1: 1999 Vainilla [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Parte 1: Especificación	Especifica los requisitos para la vainilla perteneciente a la especie <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, syn. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews. Se aplica a la vainilla en vainas, a granel, cortada o en forma de polvo. No se aplica a los extractos de vainilla. NOTA: Esta vainilla se conoce comúnmente con los nombres asociados a su origen geográfico, a saber, vainilla Bourbon (de Madagascar, Comoras y Reunión), indonesia, mexicana, de Tonga, india, china y ugandesa.
20.	ISO 6465 : 2009 Especies — Comino (<i>Cuminum cyminum</i> L.) — Especificación	Especifica los requisitos para los frutos del comino (<i>Cuminum cyminum</i> L.). Esta norma también incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
21.	ISO 6538: 1997 Casia tipo chino, tipo indonesio y tipo vietnamita [<i>Cinnamomum aromaticum</i> (Nees) syn. <i>Cinnamomum cassia</i> (Nees) ex Blume, <i>Cinnamomum burmanii</i> (C.G. Nees)	Especifica los requisitos para la casia (tipo chino, tipo indonesio y tipo vietnamita) en la forma de palitos, entera, en trozos o molida (en polvo), que es la corteza de los árboles <i>Cinnamomum aromaticum</i> (Nees) syn. <i>Cinnamomum cassia</i> (Nees) ex Blume, <i>Cinnamomum burmanii</i> (C.G. Nees) Blume y <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees. Esta

Número de serie	Norma ISO	Abstracto
	Blume y <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees] — Especificación	norma también incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte. Los requisitos para la canela de Sri Lanka, de Seychelles y de Madagascar figuran en la norma ISO 6539.
22.	ISO 6539: 2014 Canela (<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume) - Especificación	Especifica los requisitos para la canela entera o molida (en polvo) de los tipos Sri Lanka, Madagascar y Seychelles. Esta canela es la corteza del árbol o arbusto <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume. Describe las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
23.	ISO 6574: 1986 Semilla de apio (<i>Apiumgraveolens</i> Linnaeus) — Especificación	Especifica los requisitos para la semilla de apio entera para su uso como especia. No se aplica a las semillas utilizadas con fines agrícolas. Describe el proceso de muestreo, los métodos de prueba, el envasado, el marcado y las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
24.	ISO 6575: 1982 Fenogreco entero o molido (en polvo) — Especificación	Especifica los requisitos para este producto, describe el muestreo, los métodos de prueba, el envasado y el marcado, y las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
25.	ISO 6576: 2004 Laurel (<i>Laurus nobilis</i> L.) — Hojas enteras y molidas — Especificación	Especifica los requisitos para las hojas enteras y molidas de laurel (<i>Laurus nobilis</i> L.) para la venta al por mayor. Esta norma también incluye recomendaciones sobre las condiciones de almacenamiento y transporte.
26.	ISO 6577: 2002 Nuez moscada entera o partida, y macis entera o en trozos (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.) — Especificación	Especifica los requisitos para la nuez moscada entera o partida, y para la macis entera o en trozos, obtenido del árbol de la nuez moscada (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.) para fines comerciales de venta al por mayor. No se aplica a la nuez moscada y a la macis de tipo Papua (<i>Myristica argentea</i> Warburg). Esta norma también incluye recomendaciones sobre las condiciones de almacenamiento y transporte.
27.	ISO 6754: 1996 Tomillo seco (<i>Thymus vulgaris</i> L.) — Especificación	Especifica los requisitos para las hojas secas de tomillo (<i>Thymus vulgaris</i> L.) en su forma triturada. Esta norma también incluye recomendaciones sobre las condiciones de almacenamiento y transporte.
28.	ISO 7377: 1984 Bayas de enebro (<i>Juniperus communis</i> Linnaeus) — Especificación	Especifica los requisitos para las bayas enteras de <i>Juniperus communis</i> Linnaeus. Además, incluye información sobre el muestreo, los métodos de prueba, el envasado y el marcado, y las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
29.	ISO 7386: 1984 Anís (<i>Pimpinella anisum</i> Linnaeus) — Especificación	Especifica los requisitos para el anís entero. Describe el muestreo, los métodos de prueba, el envasado y marcado y recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
30.	ISO 7540:2020 Especies y condimentos - Pimentón dulce y pimentón picante molidos (<i>Capsicum annuum</i> L. y <i>Capsicum frutescens</i> L.) — Especificación	Define los requisitos para el pimentón dulce y el pimentón picante. Esta norma también incluye las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte. También proporciona una lista de términos utilizados en diferentes países para el pimentón (<i>Capsicum annuum</i> L.). Este documento no se aplica a los chiles molidos ni a otras especies de pimientos.
31.	ISO 7925: 1999 Orégano seco (<i>Origanum vulgare</i> L.) — Hojas enteras o molidas — Especificación	Especifica los requisitos para las hojas procesadas o semiprocesadas del orégano seco de género, especie y subespecie <i>Origanum</i> , excluida la <i>Origanum majorana</i> , en su forma entera o molida (en polvo). Esta norma también contiene recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
32.	ISO 7926: 1991 Estragón deshidratado (<i>Artemisia dracunculoides</i> Linnaeus) — Especificación	Especifica los requisitos para el estragón deshidratado (tipo metilchavicol - llamado "estragón francés") en la forma de hojas enteras o cortadas y en polvo. No se aplica al estragón de tipo elemicina-sabineno (llamado "estragón ruso").
33.	ISO 7927-1: 1987 Semilla de hinojo, entera o molida (en polvo) — Parte 1: Semilla de hinojo amargo (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>) — Especificación	Especifica los requisitos para este producto. Describe el muestreo, los métodos de prueba, el envasado y el marcado e incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.

Número de serie	Norma ISO	Abstracto
34.	ISO 7928-1: 1991 Ajedrea — Especificación — Parte 1: Ajedrea silvestre (<i>Satureja montana</i> Linnaeus)	Especifica los requisitos para la ajedrea silvestre en la forma de ramitas y hojas enteras o rotas. No se aplica a la ajedrea de jardín. Esta norma también incluye recomendaciones sobre las condiciones de almacenamiento y transporte.
35.	ISO 7928-2: 1991 Ajedrea — Especificación — Parte 2: Ajedrea de jardín (<i>Satureja hortensis</i> Linnaeus)	Especifica los requisitos de la ajedrea de jardín en la forma de ramitas y hojas enteras o rotas. No se aplica a la ajedrea silvestre. Esta norma también incluye recomendaciones sobre las condiciones de almacenamiento y transporte.
36.	ISO 10620: 1995 Mejorana dulce seca (<i>Origanum majorana</i> L.) — Especificación	Especifica los requisitos para la mejorana dulce seca (<i>Origanum majorana</i> L.) tanto en la forma de racimos (ramilletes) como en su forma triturada. Esta norma también incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
37.	ISO 10621: 1997 Pimienta verde deshidratada (<i>Piper nigrum</i> L.) — Especificación	Especifica los requisitos para la pimienta verde deshidratada (<i>Piper nigrum</i> L.). Esta norma también incluye recomendaciones sobre las condiciones de almacenamiento y transporte.
38.	ISO 10622: 1997 Cardamomo grande (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.) en la forma de cápsulas y semillas — Especificación	Especifica los requisitos para el cardamomo grande en la forma de cápsulas y semillas (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.). Esta norma también incluye recomendaciones relativas al almacenamiento y al transporte.
39.	ISO 11162: 2001 Granos de pimienta (<i>Piper nigrum</i> L.) en salmuera — Especificación y métodos de prueba	Especifica los requisitos para granos de pimienta (<i>Piper nigrum</i> L.) en salmuera. Especifica los requisitos para los siguientes aspectos: color y tamaño, olor y sabor, materia extraña, ausencia de moho, insectos, conservantes, colorantes y aromatizantes, contenido de piperina de los granos de pimienta en salmuera, características de la salmuera y condiciones de transformación y la masa drenada.
40.	ISO 11163: 1995 Albahaca dulce seca (<i>Ocimum basilicum</i> L.) — Especificación	Especifica los requisitos para las hojas secas de albahaca dulce (<i>Ocimum basilicum</i>) en la forma cortada.
41.	ISO 11164: 1995 Romero seco (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) - Especificación	Establece los requisitos para las hojas secas de romero (<i>Rosmarinus officinalis</i>) en la forma cortada.
42.	ISO 11165: 1995 Salvia seca (<i>Salvia officinalis</i> L.) — Especificación	Especifica los requisitos para la salvia seca (<i>Salvia officinalis</i>). Se aplica a la salvia en la forma de hojas enteras o cortadas.
43.	ISO 11178: 1995 Anís estrellado (<i>Illicium verum</i> Hook. f.) — Especificación	Especifica los requisitos para los frutos secos del árbol de anís estrellado (<i>Illicium verum</i> Hook. f.). Esta norma también incluye recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
44.	ISO 20377: 2018 Perejil seco (<i>Petroselinum crispum</i>) — Especificación	Especifica los requisitos para el perejil seco (<i>Petroselinum crispum</i>). Sinónimos: <i>Petroselinum hortense</i> , <i>Petroselinum sativum</i> , <i>Apium petroselinum</i> en la forma de hojas enteras, cortadas o trituradas (molidas). El término "perejil seco" incluye el perejil deshidratado, es decir, el perejil secado artificialmente. Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte figuran en el Anexo A.
45.	ISO 21803:2019 Eneldo seco — Especificación	Especifica los requisitos para el eneldo seco (<i>Anethum graveolens</i> L.) en la forma entera, picada o triturada (molida) El término "eneldo seco" incluye el eneldo deshidratado, es decir, el eneldo secado artificialmente. Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte figuran en el Anexo A.
46.	ISO 24052:2022 Especias y condimentos — Zumaque seco — Especificación	Este documento especifica los requisitos para la forma triturada del Zumaque seco (<i>Rhus coriaria</i> , de la familia Anacardiaceae). Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte figuran en el Anexo A.

MÉTODOS DE PRUEBA

Número de serie	Norma ISO	Abstracto
1.	ISO 927: 2009 Especias y condimentos— Determinación del contenido de materia extraña y foránea ISO 927: 2009 / Cor 1: 2012	Especifica el procedimiento general para el examen visual o con magnificación no superior a 10 veces, de las especias enteras para la determinación de la suciedad macroscópica. Se aplica a las hierbas y especias deshidratadas.
2.	ISO 928: 1997 Especias y condimentos— Determinación de cenizas totales	Especifica un método para la determinación de la cantidad de cenizas totales en las especias y condimentos basado en la destrucción de la materia orgánica mediante el calentamiento de la parte de la muestra que está en contacto con el aire hasta alcanzar una masa constante, a una temperatura de 550°C. Especifica el principio, los reactivos, el aparato, el método de la prueba, la expresión de los resultados y el informe de la prueba.
3.	ISO 930: 1997 Especias y condimentos— Determinación de cenizas insolubles en ácido	Especifica un método para la determinación de la cantidad de cenizas insolubles en ácido en las especias y condimentos que está basado en el tratamiento con ácido clorhídrico de las cenizas totales obtenidas según el método descrito en la norma ISO 928, la filtración, la incineración y el pesaje del residuo.
4.	ISO 939: 2021 Especias y condimentos— Determinación del contenido de humedad	Especifica un método de arrastre para la determinación del contenido de humedad de las especias y condimentos. Utiliza un líquido orgánico inmiscible con el agua que se recoge en una probeta graduada. Describe el aparato que debe utilizarse y el muestreo, el proceso, la expresión de los resultados y los detalles que deben incluirse en el informe de la prueba.
5.	ISO 941: 1980 Especias y condimentos— Determinación del extracto soluble en agua fría	Especifica un método basado en la extracción de una parte de la muestra con agua fría, la filtración, el secado del extracto obtenido y el pesaje. Indica los aparatos que deben utilizarse y describe el muestreo, el procedimiento, la expresión de los resultados y los detalles que deben incluirse en el informe de la prueba.
6.	ISO 1108: 1992 Especias y condimentos— Determinación del extracto de éter no volátil	Especifica el principio, el reactivo, el aparato, el procedimiento de la prueba, la expresión de los resultados y el informe de la prueba.
7.	ISO 1208: 1982 Especias y condimentos — Determinación de la suciedad	Especifica un método para la determinación cuantitativa que consiste en lavar el producto con cloroformo, examinar el producto durante el lavado para la presencia de suciedad gruesa y la arena, lavar el producto con agua y agitarlo con éter de petróleo. Una vez que la suciedad ligera se haya acumulado en la interfaz entre los líquidos tras la separación, se la transfiere a un papel de filtro y se la examina bajo microscopio para detectar la presencia de contaminantes.
8.	ISO 3513: 1995 Chiles — Determinación del índice Scoville	Especifica un método para la determinación del índice Scoville de los chiles, enteros o molidos, no adulterados por otras especias o productos.
9.	ISO 3588: 1977 Especias y condimentos— Determinación del grado de finura de la molienda - Método de tamizado manual (Método de referencia)	Define el procedimiento que debe utilizarse para obtener la distribución de partículas en una muestra. Proporciona detalles del aparato, del procedimiento y de la presentación de los resultados.
10.	ISO 3632-2: 2010 Especias — Azafrán (<i>Crocus sativus</i> L.) — Parte 2: Métodos de prueba	Especifica los métodos de prueba para el azafrán seco obtenido de la flor de <i>Crocus sativus</i> L. Se aplica al azafrán en la forma de: a) filamentos y filamentos cortados; b) en polvo.
11.	ISO 5564: 1982 Pimienta negra y pimienta blanca, enteras o molidas — Determinación del contenido de piperina — método espectrofotométrico	Describe un método basado en una serie de estudios internacionales colaborativos realizados durante un largo periodo de tiempo. El método busca optimizar una serie de variables en un intento de definir los procedimientos y proporcionar una medida común de la pungencia de la pimienta. El principio se basa en la extracción de los compuestos picantes con etanol y la medición espectrofotométrica a 343 nm.

Número de serie	Norma ISO	Abstracto
12.	ISO 5565-2: 1999 Vainilla [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Parte 2: Métodos de prueba	Especifica los métodos de prueba para el análisis de la vainilla perteneciente a la especie <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, sin. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews. Esta parte de la Norma ISO 5565 se aplica a la vainilla en vaina, cortada a granel y en forma de polvo. No se aplica a los extractos de vainilla. Esta parte de la Norma ISO 5565 describe tres métodos de prueba para el análisis de la vainilla: a) La determinación del contenido de humedad en las vainas de vainilla y en su forma en polvo; b) La determinación por cromatografía líquida de alta resolución de vainillina, ácido de vainilla, 4-hidroxibenzaldehído y ácido 4-hidroxibenzoico; c) la determinación del contenido de vainillina por un método espectrométrico ultravioleta.
13.	ISO 5566: 1982 Cúrcuma — Determinación del poder colorante — Método espectrofotométrico	Describe un método basado en la extracción de los pigmentos de la cúrcuma con etanol caliente, la dilución del extracto y la medición espectrofotométrica a una longitud de onda de máxima absorción. El resultado de la medición se expresa como porcentaje de curcumina por masa.
14.	ISO 5567: 1982 Ajo deshidratado — Determinación de los compuestos orgánicos volátiles de azufre	El método consiste en la maceración de una parte de la muestra de prueba en un medio acuoso, la destilación de los compuestos de azufre y la valoración argentométrica del destilado en un medio de ácido nítrico.
15.	ISO 6571: 2008 Especies, condimentos y hierbas — Determinación del contenido de aceites volátiles (método de hidrodestilación) ISO 6571:2008/AMD 1:2017	Especifica un método para la determinación del contenido de aceites volátiles en las especias, condimentos y hierbas.
16.	ISO 7541: 2020 Especies y condimentos— Determinación espectrofotométrica del color extraíble en el pimentón	Especifica un método de prueba para determinar el color extraíble en el pimentón midiendo la absorbancia de un extracto acetónico de la muestra. Se aplica al pimentón molido en todas sus presentaciones (dulce, picante, ahumado etc.).
17.	ISO 7542: 1984 Pimentón molido (en polvo) (<i>Capsicum annuum</i> Linnaeus) — examen microscópico	Proporciona una descripción detallada de la estructura morfológica y anatómica del pimentón y especifica un método de examen que consiste en clarificar una pizca de pimentón molido en un portaobjetos de microscopio y examinar las partículas con las magnificaciones necesarias.
18.	ISO 7543-1: 1994 Chiles y oleorresinas de chile — Determinación del contenido total de capsaicinoides — Parte 1: Método espectrométrico	Especifica un método para la determinación, por un método espectrométrico, del contenido total de capsaicinoides en chiles enteros o en polvo y sus oleorresinas. Este método de análisis requiere la decoloración por el negro de humo.
19.	ISO 7543-2: 1993 Chiles y oleorresinas de chile — Determinación del contenido total de capsaicinoides — Parte 2: Método de cromatografía líquida de alta resolución	Especifica un método para la determinación, mediante cromatografía líquida de alta resolución, del contenido total de capsaicinoides en chiles enteros o en polvo (por lo general <i>Capsicum frutescens</i> L.) y sus extractos (oleorresinas). Este contenido se calcula sobre la base de la cantidad total de capsaicina, nordihidrocapsaicina y dihidrocapsaicina, expresada como vanillilamida del ácido nonilo, que es la sustancia de referencia preferida. Este método permite la separación de la capsaicina y vanillilamida del ácido nonilo.
20.	ISO 11027: 1993 Pimienta y oleorresinas de pimienta — Determinación del contenido de piperina — Método por cromatografía líquida de alta resolución	Especifica un método para la determinación (por cromatografía líquida de alta resolución) del contenido de piperina en la pimienta molida, la pimienta entera y las oleorresinas de pimienta. El método permite una separación y, si es necesario, la determinación de los otros alcaloides de la pimienta (isochavicina, isopiperina y piperitina).
21.	ISO 13685: 1997 Jengibre y sus oleorresinas — Determinación de los principales componentes picantes (gingerolos y shogaoles) — Método por cromatografía líquida de alta resolución	Describe un método para la determinación de gingerolos (6)-G, (8)-G y (10)-G y sus correspondientes shogaoles (6)-S, (8)-S y (10)-S en jengibre seco o en las oleorresinas de jengibre, por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC por sus siglas en inglés) en fase inversa.

NOMENCLATURA/VOCABULARIO

Número de serie	Norma ISO	Ámbito de aplicación
1.	ISO 676: 1995 Especias y condimentos— Nomenclatura botánica ISO: 1995/Cor 1: 1997	Proporciona una lista no exhaustiva de los nombres botánicos y comunes en inglés y francés de las plantas o partes de las plantas usadas como especias o condimentos. Sustituye a la primera edición, que ha sido objeto de una revisión técnica.
2.	ISO 3493: 2014 Vainilla — Vocabulario	Esta norma internacional define los términos más utilizados en relación con la vainilla. Es aplicable a las siguientes especies de plantas de vainilla: a) <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, sin. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews, conocida comercialmente bajo varios nombres vinculados a su origen geográfico, como Borbón, Indonesia y México; b) <i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore; c) ciertas formas obtenidas a partir de las semillas, posiblemente híbridas, de <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames. No se aplica a la <i>Vanilla pompona</i> Schiede (Antillas vainilla).

MÉTODOS DE MUESTREO

Número de serie	Norma ISO	Abstracto
1.	ISO 948: 1980 Especias y condimentos— Muestreo	Contiene información sobre los aparatos necesarios, la formación de lotes, el método para realizar incrementos, muestras a granel, muestras de laboratorio, el envasado y etiquetado de las muestras, el almacenamiento y el envío de las muestras, y los datos que deben incluirse en el informe de muestreo.
2.	ISO 2825: 1981 Especias y condimentos— Preparación de una muestra molida para el análisis	Especifica un método para la preparación de una muestra molida de una especia o condimento para el análisis, a partir de una muestra de laboratorio obtenida por el método especificado en la norma ISO 948.

DIRECTRICES

Número de serie	Norma ISO	Abstracto
1.	ISO 21983:2019 Directrices para la recolección, el transporte, la separación del estigma, el secado y el almacenamiento del azafrán antes de su envasado	Esta norma proporciona orientaciones para la recolección, el transporte, la separación del estigma, el secado y el almacenamiento del azafrán antes de su procesamiento y envasado.

DOCUMENTOS EN CURSO DE ELABORACIÓN

Número de serie	Documento	Abstracto
1.	ISO/DIS 7927-1 Semilla de hinojo, entera o molida (en polvo) - Parte 1: Semilla de hinojo amargo (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>) — Especificación	Especifica los requisitos para la semilla de hinojo amargo (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>) entera o molida (en polvo). El anexo contiene las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
2.	ISO/DIS 7927-2 Semilla de hinojo, entera o molida (en polvo) - Parte 2: Hinojo dulce (<i>Foeniculum vulgare</i> var. <i>panmorium</i>) — Especificación	Especifica los requisitos para la semilla de hinojo dulce (<i>Foeniculum vulgare</i> var. <i>panmorium</i>) entera y molida (en polvo). El término "hinojo dulce" abarca el hinojo deshidratado al sol. El Anexo A contiene las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
3.	ISO/DIS 5671 Hierba culinaria - Cebollino seco (<i>Allium schoenoprasum</i> L) roto y molido — Especificación	Especifica los requisitos para el cebollino seco (<i>Allium schoenoprasum</i> L familia Liliaceae) en las formas roto y molida. El término "cebollino seco" incluye el cebollino deshidratado, es decir, el cebollino secado artificialmente. El Anexo A contiene las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.

4.	ISO/PWI 9263 Especias y condimentos — Asafétida — Especificación	Esta norma internacional prescribe los requisitos para la asafétida pura y compuesta.