



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

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

Tema 2.2 del programa

CX/SCH 25/8/2 Add.2

Agosto de 2025

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Octava reunión

Guwahati (Assam, India)

13-17 de octubre de 2025

### INFORMACIÓN SOBRE ACTIVIDADES DE ORGANIZACIONES INTERNACIONALES PERTINENTES PARA EL TRABAJO DEL CCSCH

(Documento elaborado por la Organización Internacional de Normalización [ISO])

**Información sobre las actividades del ISO/TC 34/SC 7, el 'Subcomité para especias, hierbas culinarias y condimentos' pertinentes para el CCSCH**

#### **Normalización internacional**

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

#### **Rol de la Organización Internacional de Normalización (ISO)**

La ISO es una organización internacional no gubernamental independiente con 173 organismos nacionales de normalización que la integran. A través de sus miembros, reúne a expertos para compartir conocimientos y desarrollar normas internacionales voluntarias, basadas en el consenso y relevantes para el mercado, que apoyan la innovación y brindan soluciones a los desafíos globales. La Secretaría Central de la ISO está en Ginebra (Suiza).

#### **Principios clave en la elaboración de normas ISO**

- Responder a la necesidad del mercado
- Se basan en la opinión de expertos globales
- Se elaboran a través de un proceso de múltiples partes interesadas
- Se basan en el consenso

La ISO también trabaja para ayudar a aumentar la conciencia pública sobre las normas y la normalización. Trabajamos con otras organizaciones, como CEI y UIT, para celebrar anualmente el Día mundial de la normalización. El día lo celebran organizaciones de normalización de todo el mundo y se analiza cómo las normas abordan los desafíos que enfrenta la sociedad hoy. La ISO también involucra al público en general a través de nuestro comité de consumidores sobre la elaboración de normas (COPOLCO).

#### **MIEMBROS DE LA ISO**

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

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

Los **miembros suscriptores** se mantienen actualizados sobre el trabajo de la ISO, pero no pueden participar en ella. No venden ni adoptan Normas Internacionales ISO a nivel nacional.

Se puede encontrar cualquier información general que desea sobre la Organización Internacional de Normalización (ISO) en <http://www.iso.org>.

### **ISO/TC 34 'Comité Técnico de Productos Alimenticios'**

La población mundial está creciendo rápidamente y muchos productos alimenticios cruzan repetidamente las fronteras nacionales para satisfacer nuestra creciente demanda de alimentos. Las normas internacionales ayudan a abordar este desafío de una manera segura y sostenible, a través de la orientación y las mejores prácticas para métodos de producción y análisis de alimentos, para promover la inocuidad, la calidad y la eficiencia en toda la industria alimentaria. En ese contexto, la normalización internacional en el sector alimentario, cuyo objetivo fundamental es promover el desarrollo de la industria y el comercio, fue uno de los primeros temas elegidos cuando se creó la ISO en 1947.

La ISO/TC 34 se dedica a la *"Normalización en el sector de los productos alimenticios para seres humanos y animales, así como de materiales de propagación animal y vegetal, en particular respecto de la terminología, el muestreo, los métodos de prueba y análisis, especificaciones de productos y requisitos para el embalaje, almacenamiento y transporte"*. Quedan excluidos de su alcance los productos cubiertos por ISO/TC 54 'Aceites esenciales' e ISO/TC 93, 'Almidón (incluidos los productos derivados y subproductos)'.

La esfera de actividad de la ISO/TC 34 'Productos alimenticios' y sus subcomités cubre prácticamente todos aquellos productos agrícolas que se producen directamente o se utilizan después de su procesamiento para el consumo humano y la alimentación animal. Estos son: semillas y frutas oleaginosas y harinas de semillas oleaginosas, cereales y legumbres, frutas y vegetales frescos, secos y deshidratados y productos derivados, leche y productos lácteos, carnes, aves, pescado, huevos y sus productos, grasas y aceites animales y vegetales, té y café, y productos que aumentan el valor hedónico de los alimentos, como especias, hierbas culinarias y condimentos.

Para tratar todos estos temas, la ISO/TC 34 se divide en varios subcomités. Está disponible más información sobre el alcance, la estructura, los datos de contacto y enlaces rápidos al programa de trabajo y al plan de negocios de ISO/TC 34 y sus subcomités en el sitio web de la ISO.

### **ISO/TC 34/SC 7 'Subcomité de especias, hierbas culinarias y condimentos'**

La ISO/TC 34/SC 7, el 'Subcomité de especias, hierbas culinarias y condimentos' se estableció en 1961. Este subcomité se dedica a la formulación de normas internacionales en el campo de las especias, hierbas culinarias y condimentos, en particular, respecto de la terminología, muestreo, métodos de prueba y análisis, especificaciones de productos, requisitos de embalaje, almacenamiento y transporte.

La Secretaría de la ISO/TC 34/SC 7 está con la India. El subcomité ha celebrado 32 reuniones hasta el momento y la última vez que se reunió virtualmente fue entre 18 y 20 de junio de 2024 en París, Francia. Se prevé que la próxima reunión (33ª) del SC 7 se celebre del 7 al 9 de octubre de 2025 en Colombo, Sri Lanka.

### **Estado de membresía de ISO/TC 34/SC 7**

Actualmente hay 17 países miembros participantes (P) y 40 países miembros observadores (O) en la ISO/TC 34/SC 7. Se adjunta como **Anexo I** una lista de organismos miembros de la ISO/TC 34/SC 7. Los miembros 'P' participan activamente en el trabajo, con la obligación de votar sobre todas las cuestiones presentadas formalmente para votación dentro del comité o subcomité técnico, sobre los borradores de investigación y los borradores finales de las normas internacionales. Los miembros 'O' siguen el trabajo como observadores y, por lo tanto, reciben los documentos del comité y tienen derecho a presentar comentarios y asistir a las reuniones. Se realizan esfuerzos de manera continua para aumentar la membresía de la ISO/TC 34/SC 7.

Además, la ISO/TC 34/SC 7 cuenta con una amplia red de vínculos con organizaciones gubernamentales y no gubernamentales. Hay 09 organizaciones que trabajan en coordinación con ISO/TC 34/SC 7.

Comités de enlace para ISO/TC 34/SC 7: ISO/TC 54 'Aceites esenciales'

Organizaciones de enlace (Categoría A y B) con ISO/TC 34/SC 7:

<b>Acrónimo</b>	<b>Título</b>	<b>Categoría</b>
AOAC INTERNATIONAL	AOAC INTERNATIONAL, Asociación de comunidades analíticas (Association of Analytical Communities)	A
CAC	Comisión de Codex Alimentarius	B
CE - Comisión Europea	Comisión Europea	B

ESA - spice/épices/especias	Asociación Europea de Especias (European Spice Association)	A
IFEAT	Federación Internacional de Comercio de Aceites Esenciales y Aromas (International Federation of Essential Oils and Aroma Trades)	A
IPC - Jakarta	Comunidad Internacional de Pimienta (International Pepper Community)	A
CEPE	Comisión Económica de las Naciones Unidas para Europa	B
USP	Convención de la Farmacopea de EE. UU. (US Pharmacopeial Convention)	A
OMA	Organización Mundial de Aduanas	B

### **Programa de trabajo de la ISO/TC 34/SC 7**

La ISO/TC 34/SC 7 ha publicado 75 normas internacionales, que comprenden 49 normas para especificaciones de productos, 21 normas para métodos de análisis, dos normas para métodos de muestreo, una norma directriz y dos para vocabulario/nomenclaturas. Se adjunta como **Anexo II** un resumen de las normas ISO y las nuevas normas en fase de desarrollo de la ISO/TC 34/SC 7.

### **ISO/TC 34/SC 7 y CCSCH — el camino futuro**

La Comisión del Codex Alimentarius (CAC) tiene una relación de enlace - B (organizaciones que han indicado su deseo de estar informadas sobre el trabajo del comité o subcomité técnico) con ISO/TC 34/SC 7.

Según la OMC, las normas del Codex se consideran como la base del comercio internacional. Sin embargo, cabe añadir que, en el caso de la ausencia de normas del Codex en el ámbito de las especias, hierbas culinarias y condimentos, se utilizan como base las normas internacionales establecidas por ISO/TC 34/SC 7.

Dado que el campo de actividad de la ISO y del Codex es el mismo, para evitar la superposición en la medida de lo posible y fomentar la cooperación, se sugiere que los vastos recursos de la ISO/TC 34/SC 7 se utilicen como referencia para las normas del Codex en esta área. En la primera reunión del CCSCH celebrada en 2014 en Kochi (India), la Secretaría de la ISO/TC 34/SC 7 sugirió que las normas ISO podrían usarse como punto de partida para enmarcar las normas del Codex para especias, hierbas culinarias y condimentos. El CCSCH puede hacer referencia y endosar los métodos de prueba y análisis desarrollados por ISO/TC 34/SC 7.

Además, la cooperación entre la ISO/TC 34/SC 7 y el CCSCH se puede desarrollar mediante enlaces cruzados para que las dos se puedan mantenerse informados de los trabajos realizados y comentar sobre los documentos redactados (para garantizar la integración y para evitar duplicaciones y conflictos del trabajo).

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

- a) Elaborar normas mundiales para especias y hierbas culinarias en su estado seco y deshidratado en la forma de presentación entera, molida y partida o triturada.
- b) Consultar, según sea necesario, a otras organizaciones internacionales durante el proceso de elaboración de normas para evitar duplicaciones.

**ANEXO I****MIEMBROS DE LA ISO/TC 34/SC 7, SUBCOMITÉ DE ESPECIAS, HIERBAS CULINARIAS Y CONDIMENTOS**

(Al 21 de agosto de 2025)

**Secretaría:** India (BIS)

<b>Países participantes (17):</b>	
1. China (SAC)	11. Nigeria (SON)
2. Egipto (EOS)	12. Federación de Rusia (GOST R)
3. Francia (AFNOR)	13. España (UNE)
4. Alemania (DIN)	14. Sri Lanka (SLSI)
5. Grecia (NQIS ELOT)	15. República Unida de Tanzania (TBS)
6. Hungría (MSZT)	16. Uganda (UNBS)
7. India (BIS)	17. Ucrania (SE UkrNDNC)
8. Irán, República Islámica del (INSO)	
9. Irlanda (NSAI)	
10. Kazajistán (CTRM)	

<b>Países observadores (40):</b>	
1. Argentina (IRAM)	21. Malawi (MBS)
2. Bangladesh (BSTI)	22. Mauricio (MSB)
3. Burundi (BBN)	23. México (DGN)
4. Camerún (ANOR)	24. Mongolia (MASM)
5. Chile (INN)	25. Marruecos (IMANOR)
6. Croacia (HZN)	26. Países Bajos (Reino de los) (NEN)
7. Cuba (NC)	27. Pakistán (PSQCA)
8. Chipre (CYS)	28. Polonia (PKN)
9. República Checa (UNMZ)	29. Portugal (IPQ)
10. Estonia (EVS)	30. Qatar (QS)
11. Etiopía (IES)	31. Rumanía (ASRO)
12. Guyana (GNBS)	32. Rwanda (RSB)
13. China, Región Administrativa Especial de Hong Kong (ITCHKSAR)	33. Arabia Saudita (SASO)
14. Indonesia (BSN)	34. Serbia (ISS)
15. Italia (UNI)	35. Eslovaquia (UNMS SR)
16. Japón (JISC)	36. República Árabe Siria (SASMO)
17. Kenya (KEBS)	37. Tailandia (TISI)
18. República de Corea (KATS)	38. Trinidad y Tabago (TTBS)
19. Lituania (LST)	39. Türkiye (TSE)
20. Madagascar (BNM)	40. Reino Unido (BSI)

**ANEXO II****RELACIÓN DE NORMAS ISO DEL COMITÉ TÉCNICO ISO/TC 34/SC 7 ESPECIAS, HIERBAS CULINARIAS Y CONDIMENTOS'****ESPECIFICACIONES DE PRODUCTO**

(incluye recomendaciones para el almacenamiento y transporte)

Sl. No.	Norma ISO	Resumen
1.	<b>ISO 882-1:1993</b> Cardamomo ( <i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. minuscula Burkill) — Especificaciones — Parte 1: Vainas enteras	Este documento especifica los requisitos para los siguientes aspectos: olor y sabor, ausencia de insectos, mohos, etc., materia extraña, semillas ligeras, requisitos químicos, clasificación, muestreo, métodos de análisis, envasado y etiquetado, recomendaciones relacionadas con las condiciones de almacenamiento y transporte.
2.	<b>ISO 882-2:1993</b> Cardamomo ( <i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. minuscula Burkill) — Especificaciones — Parte 2: Semillas	Este documento especifica los requisitos para los siguientes aspectos: olor y sabor. Ausencia de insectos, mohos, etc., materia extraña, vainas vacías y con malformaciones, vainas maduras y marchitas, requisitos químicos, clasificación, muestreo, métodos de análisis, envasado y etiquetado, recomendaciones relacionadas con las condiciones de almacenamiento y transporte.
3.	<b>ISO 959-1:1998</b> Pimienta ( <i>Piper nigrum</i> L.), entera o molida — Especificaciones — Parte 1: Pimienta negra	<p>Este documento especifica los requisitos para pimienta negra (<i>Piper nigrum</i> L.), entera o molida en las siguientes categorías comerciales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) pimienta vendida por los países productores sin limpiar o después de haber sido limpiada parcialmente, sin haber sido preparada o clasificada, denominada como "pimienta no procesada (NP) o semiprocesada (SP)" en esta parte de la Norma ISO 959.</li> <li>b) pimienta vendida por los países productores tras haber sido limpiada, preparada y/o clasificada, llamada "pimienta procesada (P)", la cual, en ciertos casos, puede ser revendida directamente a los consumidores.</li> </ul> <p>Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte y la información correspondiente a la estructura microscópica de la baya de la pimienta se detallan en esta norma.</p> <p>Esta parte de la Norma ISO 959 no es aplicable a las categorías de pimienta llamadas "Light".</p> <p>Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de consulta (DIS). La revisión se ha acometido para actualizar las normas para consulta, incorporar la fecha de consumo preferente en el capítulo de etiquetado e introducir cambios editoriales en aras de una mayor claridad y comprensión de la norma.</p>
4.	<b>ISO 959-2:1998</b> Pimienta ( <i>Piper nigrum</i> L.), entera o molida — Especificaciones — Parte 2: Pimienta blanca	<p>Este documento especifica los requisitos para la pimienta blanca (<i>Piper nigrum</i> L.), entera o molida, en las siguientes categorías comerciales:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) semiprocesada (SP)</li> <li>b) procesada (P)</li> </ul> <p>Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en esta norma.</p> <p>Esta parte de la Norma ISO 959 no es aplicable a las categorías de pimienta llamadas "Light".</p> <p>Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de consulta (DIS). La revisión se ha acometido para actualizar las normas para consulta, incorporar la fecha de consumo preferente en el</p>

Sl. No.	Norma ISO	Resumen
		capítulo de etiquetado e introducir cambios editoriales en aras de una mayor claridad y comprensión de la norma.
5.	<b>ISO 972:1997</b> Guindillas y pimientos picantes, enteros o molidos (en polvo) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos de las guindillas y pimientos picantes enteros o molidos. Se consideran dos variedades principales de pimientos picantes: <i>Capsicum annuum</i> L. y <i>C. frutescens</i> L., y sus híbridos  <i>C. chinense</i> , <i>C. pubescens</i> y <i>C. pendulum</i> . Esta norma internacional no es aplicable al “chili powder”, ni para el pimiento. Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en esta norma.
6.	<b>ISO 973:1999</b> Pimenta de Jamaica (cuatro estaciones) [ <i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entera o molida — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para la pimienta de Jamaica (cuatro estaciones) [ <i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entera o molida. Esta norma también recoge recomendaciones sobre condiciones de almacenamiento y transporte.  Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de borrador de comité (CD). La revisión se ha acometido para actualizar las normas para consulta, reducir el límite del contenido de humedad, incrementar el límite de contenido de cenizas en el producto e incluir el requisito de fecha de consumo preferente en el capítulo de etiquetado.
7.	<b>ISO 1003: 2025</b> Especies. — Jengibre ( <i>Zingiber officinale</i> Roscoe) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para el jengibre ( <i>Zingiber officinale</i> Roscoe). Esta norma también recoge recomendaciones sobre condiciones de almacenamiento y transporte.
8.	<b>ISO 1237: 1981</b> Semillas de mostaza — Especificaciones	Establece los requisitos para las semillas de mostaza. Describe el muestreo, los métodos de análisis, el envasado y etiquetado. Esta norma también recoge recomendaciones sobre condiciones de almacenamiento y transporte.
9.	<b>ISO 2253: 1999</b> Curry en polvo — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para el curry en polvo, que utiliza como sazónador en la preparación de alimentos, y es objeto de comercio internacional. Esta norma también recoge recomendaciones sobre condiciones de almacenamiento y transporte.  Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de borrador de comité (CD).
10.	<b>ISO 2254:2004</b> Clavo de olor, entero o molido (en polvo) — Especificaciones	Este documento 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 recoge recomendaciones sobre condiciones de almacenamiento y transporte.
11.	<b>ISO 2255:1996</b> Cilantro ( <i>Coriandrum sativum</i> L.), en grano o molido (en polvo) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para el cilantro ( <i>Coriandrum sativum</i> L.), en grano y molido (en polvo). Esta norma también recoge recomendaciones sobre condiciones de almacenamiento y transporte.
12.	<b>ISO 2256: 1984</b> Menta desecada (hierbabuena) ( <i>Mentha spicata</i> Linnaeus sin. <i>Mentha viridis</i> Linnaeus) — Especificaciones	Este documento cubre los requisitos para las hojas de esta especia enteras, rotas o trituradas. El término “menta desecada” incluye la menta deshidratada, es decir, la menta desecada artificialmente. No se aplica a la menta piperina desecada, cuyas especificaciones se establecen en la Norma ISO 6663. Recoge muestreo, métodos de análisis, envasado y etiquetado y recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
13.	<b>ISO 3632-1: 2025</b> Especies — Azafrán	Este documento establece las especificaciones para el azafrán desecado obtenido a partir de los pistilos de las flores del <i>Crocus sativus</i> L. Se aplica al azafrán en cualquiera de las siguientes formas:

Sl. No.	Norma ISO	Resumen
	( <i>Crocus sativus</i> L.) — Parte 1: Especificaciones	a) en hebra (en filamentos enteros y en filamentos cortados); b) en polvo (molido).
14.	<b>ISO 5559: 1995</b> Cebolla deshidratada ( <i>Allium cepa</i> Linnaeus) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para la cebolla deshidratada ( <i>Allium cepa</i> L.) y recoge recomendaciones relativas a los requisitos microbiológicos, incluidas las recomendaciones sobre condiciones de almacenamiento y transporte.
15.	<b>ISO 5560: 1997</b> Ajo deshidratado ( <i>Allium sativum</i> L.) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para el ajo deshidratado ( <i>Allium sativum</i> L.). En esta norma se detallan las recomendaciones relacionadas con los requisitos microbiológicos, sin perjuicio de la legislación que se aplique en cada país y las recomendaciones relacionadas con el almacenamiento y transporte.
16.	<b>ISO 5561: 1990</b> Alcaravea Negra y rubia ( <i>Carum carvi</i> Linnaeus), entera — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para la alcaravea Negra y rubia, describe el muestreo, los métodos de análisis y el envasado y etiquetado. No aplica a <i>Carum bulbocastanum</i> .
17.	<b>ISO 5562:1983</b> Cúrcuma entera o molida (en polvo) — Especificaciones	Este documento cubre los requisitos para la cúrcuma, entera y molida, describe el muestreo, los métodos de análisis, el envasado y etiquetado y las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.  Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de borrador de comité (CD). La revisión se ha acometido para actualizar las normas para consulta, modificar las orientaciones para el envasado y el etiquetado e introducir cambios editoriales en aras de una mayor claridad y comprensión de la norma.
18.	<b>ISO 5563: 1984</b> Menta desecada ( <i>Mentha piperita</i> Linnaeus) — Especificaciones	Este documento cubre los requisitos de las hojas desecadas, o rotas troceadas, de la menta. Describe el muestreo, los métodos para análisis, el envasado y etiquetado y las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
19.	<b>ISO 5565-1:1999</b> Vainilla [ <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Parte 1: Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para la vainilla perteneciente a las especies <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, sin. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews.  Es aplicable a la vainilla en vainas, a granel, cortada o molida. No es aplicable a los extractos de vainilla.  Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de consulta (DIS). La revisión se ha acometido para ampliar el campo de aplicación a <i>Vanilla tahitensis</i> ( <i>Vanilla x tahitensis</i> JW Moore) e incluir especificaciones para <i>Vanilla planifolia</i> .
20.	<b>ISO 5671: 2023</b> Hierbas culinarias. Cebollino seco ( <i>Allium schoenoprasum</i> L.) partido y molido — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para el cebollino seco ( <i>Allium schoenoprasum</i> L. de la familia Liliaceae) en forma partida y molida. El término "cebollino seco" incluye el cebollino deshidratado, es decir, el cebollino secado artificialmente.  Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en anexo A de la norma.
21.	<b>ISO 6465: 2009</b> Especies — Comino entero ( <i>Cuminum cyminum</i> L.) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para los frutos del comino ( <i>Cuminum cyminum</i> L.). Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en esta norma.
22.	<b>ISO 6538:1997</b> Cassia tipo China, Indonesia y Vietnam [ <i>Cinnamomum aromaticum</i> (Nees) sin. <i>Cinnamomum cassia</i> (Nees) ex Blume,	Este documento especifica los requisitos para la cassia (tipo China, Indonesia y Viet Nam), en láminas, entera, a trozos o molida (polvo), la cual procede de la corteza de los árboles <i>Cinnamomum aromaticum</i> (Nees) sin. <i>Cinnamomum cassia</i> (Nees) ex Blume, <i>Cinnamomum burmanii</i> (C.G. Nees) Blume y <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees. Las recomendaciones relativas al transporte y almacenamiento se detallan

Sl. No.	Norma ISO	Resumen
	<i>Cinnamomum burmanii</i> (C.G. Nees) Blume y <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees] — Especificaciones	en esta norma. Los requisitos para la canela tipo Sri Lanka, tipo Seychelles y tipo Madagascar se dan en la Norma ISO 6539.  Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de borrador de comité (CD). En esta revisión, se ha ampliado el capítulo “Términos y definiciones” para incluir las definiciones de “materia extraña” y “materia ajena”, así como sus correspondientes requisitos. El término “láminas” y sus descripciones relacionadas se han modificado.
23.	<b>ISO 6539: 2014</b> Canela ( <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume) – Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para la canela tipo Sri Lanka, tipo Madagascar y tipo Seychelles, ya sea entera o molida (en polvo); esta canela procede de la corteza del árbol o arbusto <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume. Describe las recomendaciones sobre las condiciones de almacenamiento y transporte.
24.	<b>ISO 6574: 1986</b> Semillas de apio ( <i>Apium graveolens</i> Linnaeus) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para las semillas enteras de apio para ser usadas como especia. No aplica a las semillas usadas con fines agrícolas. Describe muestreo, métodos de análisis, envasado y etiquetado y recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
25.	<b>ISO 6575:1982</b> Fenogreco, entero o molido (en polvo) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para este producto, describe muestreo, métodos de análisis, envasado y etiquetado y recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
26.	<b>ISO 6576:2004</b> Laurel ( <i>Laurus nobilis</i> L.) — Hojas enteras y molidas — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para las hojas de laurel ( <i>Laurus nobilis</i> L.), con fines de venta al por mayor. Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en esta norma.
27.	<b>ISO 6577: 2002</b> Nuez moscada entera o a trozos y macis entero o a trozos ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt.) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para la nuez moscada, entera o a trozos, y para el macis, entero o a trozos, obtenido del Moscadero ( <i>Myristica fragrans</i> Houtt.), con fines de venta al por mayor.  No es aplicable a la nuez moscada y macis tipo Papua ( <i>Myristica argentea</i> Warburg). Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en esta norma.
28.	<b>ISO 6754:1986</b> Tomillo desecado ( <i>Thymus vulgaris</i> L.) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para el tomillo desecado ( <i>Thymus vulgaris</i> L.) en forma de hojas troceadas. Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en esta norma.  Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de consulta (DIS). Se ha revisado para incorporar cambios técnicos y editoriales.
29.	<b>ISO 7377:1984</b> Enebrina ( <i>Juniperus communis</i> Linnaeus) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para la enebrina entera de <i>Juniperus communis</i> Linnaeus. También incluye muestreo, métodos de análisis, envasado y etiquetado y recomendaciones relacionadas con las condiciones de almacenamiento y transporte.
30.	<b>ISO 7386: 1984</b> Anís ( <i>Pimpinella anisum</i> Linnaeus) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para el anís entero, describe el muestreo, los métodos de análisis, el envasado y etiquetado y las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte.
31.	<b>ISO 7540: 2020</b> Especies y condimentos — Pimentón dulce y picante ( <i>Capsicum annuum</i> L. y <i>Capsicum frutescens</i> L.) — Especificaciones	Define los requisitos del pimentón molido dulce y picante. Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en esta norma. Se especifica una lista de términos utilizados en diferentes países para referirse al pimentón ( <i>Capsicum annuum</i> L.). Este documento no es aplicable a productos



Sl. No.	Norma ISO	Resumen
		molidos obtenidos a partir de chiles y frutos de otras especies de capsicum.
32.	<b>ISO 7925:1999</b> Orégano desecado ( <i>Origanum vulgare</i> L.) — Hojas enteras o molidas — Especificaciones	<p>Este documento especifica los requisitos para las hojas de orégano desecado procesado o semiprocado del género <i>Origanum</i>, especies y subespecies, excluyendo <i>Origanum majorana</i>, en su forma entera o molida (en polvo). Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en esta norma.</p> <p>Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de borrador de comité (CD).</p>
33.	<b>ISO 7926:1991</b> Estragón deshidratado ( <i>Artemisia dracunculoides</i> Linnaeus) — Especificaciones	<p>Este documento especifica los requisitos para el estragón deshidratado (tipo methylchavicol, llamado “Estragón francés”) entero o como hojas cortadas y en polvo. No es aplicable al estragón tipo elemicio-sabineno (llamado “Estragón ruso”).</p> <p>Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de borrador de comité (CD). La revisión se ha acometido para actualizar las normas para consulta, reducir el límite de contenido de humedad en el estragón en polvo secado al sol e incluir el requisito de fecha de consumo preferente en el capítulo de etiquetado.</p>
34.	<b>ISO 7927-1: 2023</b> Semillas de hinojo, enteras o molidas (en polvo) — Parte 1: Especificaciones de semillas de hinojo amargo ( <i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i> )	Este documento especifica los requisitos para las semillas de hinojo amargo ( <i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i> ), enteras o molidas (en polvo). Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en el anexo A de la norma.
35.	<b>ISO 7927-2: 2023</b> Semillas de hinojo, enteras o molidas (en polvo) — Parte 2: Especificaciones de semillas de hinojo dulce ( <i>Foeniculum vulgare</i> var. <i>panmorium</i> )	Este documento especifica los requisitos para las semillas de hinojo dulce ( <i>Foeniculum vulgare</i> var. <i>panmorium</i> ), enteras o molidas (en polvo). El término “hinojo dulce” incluye hinojo desecado por el sol. Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en el anexo A de la norma.
36.	<b>ISO 7928-1:1991</b> Ajedrea — Especificaciones — Parte 1: Ajedrea de invierno ( <i>Satureja montana</i> Linnaeus)	<p>Este documento especifica los requisitos para la ajedrea de invierno (<i>Satureja montana</i> Linnaeus) en forma de ramas y hojas enteras o troceadas. No es aplicable a la ajedrea de verano. Las recomendaciones relacionadas con las condiciones de almacenamiento y transporte se presentan en esta norma.</p> <p>Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de consulta (DIS). La revisión se ha acometido para actualizar las normas para consulta y modificar las definiciones de “materia extraña” y “materia ajena” de acuerdo con la Norma ISO 927.</p>
37.	<b>ISO 7928-2:1991</b> Ajedrea — Especificaciones — Parte 2: Ajedrea de verano ( <i>Satureja hortensis</i> Linnaeus)	<p>Este documento especifica los requisitos para la ajedrea de verano (<i>Satureja hortensis</i> Linnaeus) en forma de ramas y hojas enteras o troceadas. No es aplicable a la ajedrea de invierno. Las recomendaciones relacionadas con las condiciones de almacenamiento y transporte se presentan en esta norma.</p> <p>Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de borrador de comité (CD). La revisión se ha acometido para actualizar las normas para consulta y modificar las definiciones de “materia extraña” y “materia ajena” de acuerdo con la Norma ISO 927.</p>
38.	<b>ISO 10620: 1995</b> Mejorana dulce desecada	Este documento especifica los requisitos para la mejorana dulce desecada ( <i>Origanum majorana</i> L.) como ramilletes y en forma frotada.

Sl. No.	Norma ISO	Resumen
	( <i>Origanum majorana</i> L.) — Especificaciones	Las recomendaciones relacionadas con las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en esta norma.
39.	<b>ISO 10621: 1997</b> Pimienta verde deshidratada ( <i>Piper nigrum</i> L.) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para la mejorana dulce desecada ( <i>Origanum majorana</i> L.) como ramilletes y en forma frotada. Las recomendaciones relacionadas con las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en esta norma.
40.	<b>ISO 10622: 1997</b> Cardomomo grande ( <i>Amomum subulatum</i> Roxb.), en vainas y semillas — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para el cardamomo grande n vainas y semillas ( <i>Amomum subulatum</i> Roxb.). Las recomendaciones relacionadas con las condiciones de almacenamiento y transporte se establecen en esta norma.
41.	<b>ISO 11162: 2001</b> Granos de pimienta ( <i>Piper nigrum</i> L.) en salmuera — Especificaciones y métodos de análisis.	Este documento especifica los requisitos para los granos de pimienta ( <i>Piper nigrum</i> L.) en salmuera. Este documento especifica los requisitos para los siguientes aspectos: color y tamaño, aroma y sabor, materia extraña, ausencia de hongos, insectos, conservantes, materia colorante y saborizantes, contenido de piperina en los granos de pimienta en salmuera, características de la salmuera y condiciones de procesado y masa drenada.
42.	<b>ISO 11163: 1995</b> Albahaca desecada ( <i>Ocimum basilicum</i> L.) — Especificaciones	Proporciona los requisitos de la albahaca ( <i>Ocimum basilicum</i> ) desecada en forma de hojas cortadas.
43.	<b>ISO 11164: 1995</b> Romero desecado ( <i>Rosmarinus officinalis</i> L.) — Especificaciones	Proporciona los requisitos del romero ( <i>Rosmarinus officinalis</i> ) desecado en forma de hojas cortadas.
44.	<b>ISO 11165: 1995</b> Salvia desecada ( <i>Salvia officinalis</i> L.) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para la salvia desecada ( <i>Salvia officinalis</i> ). Es aplicable para la salvia entera o en forma de hojas cortadas.
45.	<b>ISO 11178: 1995</b> Anís estrellado ( <i>Illicium verum</i> Hook. f.) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para los frutos desecados pertenecientes al árbol del anís estrellado ( <i>Illicium verum</i> Hook. f.). Las recomendaciones relacionadas con las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en esta norma.
46.	<b>ISO 20377: 2018</b> Perejil seco ( <i>Petroselinum crispum</i> ) — Especificaciones	Este documento 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 hojas enteras, cortadas o frotadas (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 se detallan en el anexo A de la norma.
47.	<b>ISO 21121:2025</b> Especies y condimentos — Lima deshidratada (entera, en rodajas y molida) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para la lima seca ( <i>Citrus aurantifolia</i> – Christm. – Swingle, familia <i>Rutaceae</i> ) entera o molida.  El término "lima deshidratada" incluye la lima deshidratada al sol.  Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en el anexo A de la norma.
48.	<b>ISO 21803: 2019</b> Eneldo seco — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para el eneldo seco ( <i>Anethum graveolens</i> L.) en forma entera, triturada o frotada (molida). El término "eneldo seco" incluye el eneldo deshidratado, es decir, el eneldo secado artificialmente. Las recomendaciones relativas a las

Sl. No.	Norma ISO	Resumen
		condiciones de almacenamiento y transporte se detallan en el anexo A de la norma.
49.	<b>ISO 24052: 2022</b> Especias y condimentos — Zumaque seco — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos para la forma frotada del zumaque seco ( <i>Rhus coriaria</i> , de la familia <i>Anacardiaceae</i> ). Las recomendaciones relativas a las condiciones de almacenamiento y transporte se presentan en el anexo A de la norma.

## MÉTODOS DE ENSAYO

Sl. No.	Norma ISO	Resumen
1.	<b>ISO 927: 2009</b> Especies y condimentos — Determinación del contenido de materias extrañas.	Este documento especifica un procedimiento general para el examen visual, o con un aumento de no más de 10x, de las especias enteras para la determinación de impurezas. Esta norma internacional es aplicable a hierbas deshidratadas y especias.
2.	<b>ISO 928: 1997</b> Especies y condimentos — Determinación de cenizas totales	Este documento especifica el método para la determinación de cenizas totales en las especias y condimentos basado en la destrucción de la materia orgánica de la muestra en contacto con aire por calentamiento a temperatura de 550 °C hasta obtener masa constante. Este documento especifica el principio, los reactivos, los aparatos, el procedimiento de ensayo, la expresión de los resultados y el informe del análisis.
3.	<b>ISO 930: 1997</b> Especies y condimentos — Determinación de cenizas insolubles en ácido	Este documento especifica el método para la determinación en las especias y condimentos de las cenizas insolubles en ácido, obtenidas según el procedimiento especificado en la Norma ISO 928, con ácido clorhídrico, filtración, incineración y pesada del residuo.
4.	<b>ISO 939: 2021</b> Especies y condimentos — Determinación del contenido de humedad	Este documento especifica un método de arrastre para la determinación del contenido en agua de las especias y condimentos. Utiliza un líquido orgánico no miscible con agua y recogido en un tubo graduado. Enumera los aparatos a utilizar y describe toma de muestras, procedimiento operatorio, expresión de los resultados y detalles a incluir en el informe del análisis.
5.	<b>ISO 941: 1980</b> Especies y condimentos — Determinación del extracto soluble en agua fría	Este documento especifica un método basado en la extracción con agua fría de una porción para análisis, filtrado, secado del extracto obtenido y pesada del mismo. Enumera el material a emplear y describe muestreo, procedimiento, expresión de los resultados y los detalles a incluir en el informe del análisis.
6.	<b>ISO 1108: 1992</b> Especies y condimentos — Determinación de extracto etéreo no-volátil	Este documento especifica el principio, el reactivo, los aparatos, el procedimiento para análisis, la expresión de los resultados y el informe del análisis.
7.	<b>ISO 1208: 1982</b> Especies y condimentos — Determinación de la suciedad	Este documento especifica un método para la determinación cuantitativa que consiste en el lavado del producto con cloroformo, la examinación de suciedad gruesa y arena en el lavado, el lavado del producto con agua y el agitado con éter de petróleo. Después de que la suciedad ligera se acumule entre los líquidos después de su separación, se transfiere a un papel de filtro y se hace un examen microscópico de contaminantes.
8.	<b>ISO 3513: 1995</b> Guindillas — Determinación del índice de Scoville.	Este documento especifica un método para la determinación del índice de Scoville de guindillas, enteras o molidas, no adulteradas por otras especias o productos.
9.	<b>ISO 3588: 1977</b> Especies y condimentos — Determinación del grado de finura de la molienda — Tamizado manual (método de referencia).	Define el método de referencia para obtener la distribución de partículas en la muestra. Detalla los aparatos, el procedimiento y la presentación de resultados.
10.	<b>ISO 3632-2: 2010</b> Especies — Saffron ( <i>Crocus sativus</i> L.) — Parte 2: Métodos de análisis	Este documento especifica los métodos de análisis del azafrán desecado obtenido de la flor de <i>Crocus sativus</i> L. Es aplicable al azafrán en cualquiera de las siguientes formas: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) filamentos enteros (hebras) o cortados;</li> <li>b) molido (en polvo).</li> </ul>

Sl. No.	Norma ISO	Resumen
11.	<b>ISO 5564: 1982</b> Pimienta Negra y pimienta blanca, entera o molida — Determinación del contenido de piperina — Método espectrofotométrico	Este documento describe un método basado en una serie de ensayos colaborativos internacionales llevados a cabo durante un largo período de tiempo. El método busca optimizar una serie de variables en un intento de definir los procedimientos y proporcionar una medida común del picor de la pimienta. El principio consiste en la extracción de los compuestos picantes con etanol y lectura mediante espectrofotometría a 343 nm.
12.	<b>ISO 5565-2:1999</b> Vainilla [ <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Parte 2: Métodos de análisis.	Este documento especifica los métodos para el análisis de vainilla perteneciente a las especies <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, sin. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews. Esta parte de la Norma ISO 5565 se aplica a las vainas de vainilla, cortadas a granel, y en forma de polvo. No es aplicable a los extractos de vainilla. En esta parte de la Norma ISO 5565 se describen tres métodos para el análisis de la vainilla: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) la determinación del contenido de humedad en las vainas de vainilla y en la vainilla en polvo (4.1);</li> <li>b) la determinación de vainillina, ácido vainílico, 4-hidroxibenzaldehído y ácido 4-hidroxibenzóico por cromatografía líquida de alta resolución (4.2);</li> <li>c) la determinación del contenido de vainillina por un método espectrométrico ultravioleta (4.3).</li> </ul>
13.	<b>ISO 5566: 1982</b> Cúrcuma — Determinación del poder colorante — Método espectrofotométrico.	Este documento describe un método basado en la extracción de los pigmentos de cúrcuma con etanol caliente, dilución del extracto y medición espectrofotométrica a la longitud de onda correspondiente a la máxima absorción. El resultado de la medición se expresa como porcentaje en masa de curcumina.
14.	<b>ISO 5567: 1982</b> Ajo deshidratado — Determinación de compuestos orgánicos volátiles de azufre	El método consiste en macerar una porción para análisis en medio acuoso, añadir etanol, destilar los compuestos orgánicos volátiles de azufre y valorar argentométricamente el destilado con un medio de ácido nítrico.
15.	<b>ISO 6571: 2008</b> Especies, condimentos y hierbas — Determinación del contenido en aceite volátil (método por hidrodestilación).	Este documento especifica un método para la determinación del contenido en aceite volátil de especias, hierbas y condimentos.
16.	<b>ISO 7541: 2020</b> Especies y condimentos — Determinación espectrofotométrica del color extractable del pimentón	Este documento especifica un método de ensayo para determinar el color extractable en pimentón midiendo la absorbancia de una muestra extraída en acetona. Es de aplicación en pimentón molido en cualquiera de sus presentaciones (dulce, picante, ahumado, etc.).
17.	<b>ISO 7542: 1984</b> Pimentón molido (en polvo) ( <i>Capsicum annuum</i> Linnaeus) — Examen microscópico	Este documento presenta una descripción detallada de la estructura morfológica y anatómica del pimiento y especifica un método para el examen consistente en la clarificación de una pizca de pimentón en un portaobjetos de microscopio y examen de partículas mediante el aumento apropiado.
18.	<b>ISO 7543-1: 1994</b> Guindilla y oleorresinas de guindilla — Determinación del contenido total de capsaicinoides — Parte 1: Método espectrométrico	Este documento especifica un método para la determinación contenido total de capsaicinoides para guindillas enteras o en polvo y sus oleorresinas, mediante un método espectrométrico. Este método de análisis requiere la decoloración por negro de carbón.

Sl. No.	Norma ISO	Resumen
19.	<b>ISO 7543-2:1993</b> Guindilla y oleorresinas de guindilla — Determinación del contenido total de capsaicinoides — Parte 2: Método utilizando cromatografía líquida de alta resolución.	Este documento especifica un método para la determinación del contenido total de capsaicinoides de guindillas enteras o en polvo (generalmente <i>Capsicum frutescens</i> L.) y sus extractos (oleorresinas), utilizando cromatografía líquida de alta resolución. Este contenido se calcula a partir de la capsaicina total, nordihidrocapsaicina y dihidrocapsaicina, expresada como vanilamida del ácido nonílico, la cuál es la sustancia de referencia elegida. Este método permite la separación de la capsaicina y de la vanilamida del ácido nonílico.  Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de borrador de comité (CD).
20.	<b>ISO 11027:1993</b> Pimienta y oleorresinas de pimienta — Determinación del contenido en piperina — Método por cromatografía líquida de alta resolución	Este documento especifica un método para la determinación, mediante cromatografía líquida de alta resolución (HPLC), del contenido en piperina de las pimientas, entera o en polvo, así como de las oleorresinas. Este método permite la separación y, si es necesario, la determinación de otros alcaloides de la pimienta (isochavicina, isopiperina y piperitina).  Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de consulta (DIS).
21.	<b>ISO 13685: 1997</b> Jengibre y sus oleorresinas — Determinación de los principales compuestos pungentes (gingeroles y sogaoles) — Método utilizando cromatografía de alta resolución	Describe un método para la determinación de gingeroles (6)-G, (8)-G y (10)-G y sus correspondientes sogaoles [6]-S, (8)-S y (10)-S en jengibre deshidratado o en oleorresinas de jengibre, por cromatografía líquida de alta resolución (HPLC) en fase reversa.

### MÉTODOS DE MUESTREO

Sr. No.	Norma ISO	Resumen
1.	<b>ISO 948: 1980</b> Especies y condimentos — Toma de muestras	Este documento contiene información sobre los aparatos requeridos, constitución de los lotes, método de recogida de incrementos, volumen de muestra, muestras de laboratorio, envasado y etiquetado de las muestras, almacenamiento y envío de las muestras y la información que dar en el informe de la toma de muestras.
2.	<b>ISO 2825:1981</b> Especies y condimentos — Preparación de una muestra molida para análisis	Este documento especifica un método de preparación de muestras trituradas de especias o condimentos para análisis, a partir de una muestra de laboratorio obtenida por el método especificado en la Norma ISO 948.  Se ha empezado la revisión de este documento y actualmente está en fase de consulta (DIS). Se ha revisado para incorporar cambios técnicos y editoriales.

### DIRECTRICES

Sl. No.	Norma ISO	Resumen
1.	<b>ISO 21983:2019</b> Directrices para la recolección, el transporte, la separación del estigma, el secado y el almacenamiento del azafrán antes de su envasado	Este documento proporciona directrices para la recolección, el transporte, la separación del estigma, el secado y el almacenamiento del azafrán antes de su transformación y envasado.

## NOMENCLATURA/VOCABULARIO

Sl. No.	Norma ISO	Objeto y campo de aplicación
1.	<b>ISO 676: 1995</b> Especias y condimentos — Nomenclatura botánica.	Este documento establece una lista no exhaustiva de los nombres botánicos y nombres comunes en inglés, francés y español de plantas y partes de plantas utilizados como especias o condimentos.
2.	<b>ISO 3493: 2014</b> Vainilla — Vocabulario	<p>Esta norma internacional define los términos utilizados con mayor frecuencia relacionados con la vainilla.</p> <p>Se puede aplicar a las siguientes especies de plantas de vainilla:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, sin. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews, conocida comercialmente con distintos</li> <li>b) nombres asociados a su origen geográfico, como Borbón, Indonesia y México;</li> <li>c) <i>Vanilla tahitensis</i> J. W. Moore;</li> <li>d) ciertas formas procedentes de semillas, probablemente de híbridos de <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames.</li> </ul> <p>No se puede aplicar a <i>Vanilla pompona</i> Schiede (vainilla de Las Antillas).</p>

## NUEVAS NORMAS EN DESARROLLO

Sl. No.	Norma ISO	Resumen
1.	<b>ISO/FDIS 18731</b> Especias y condimentos — Aceite sazónador de Pimienta de Sichuan ( <i>Zanthoxyli pericarpium</i> ) — Especificaciones	Este documento especifica los requisitos del aceite sazónador de Pimienta de Sichuan ( <i>Zanthoxyli pericarpium</i> ).
2.	<b>ISO/AWI 25261</b> Lemongrass ( <i>Cymbopogon citratus</i> L.), hojas enteras y molidas — Especificaciones	El tema ha sido aprobado por el ISO/ TC 34/SC 7. La norma ISO propuesta especifica los requisitos para las hojas secas de lemongrass ( <i>Cymbopogon citratus</i> L.) enteras o molidas destinadas al consumo humano.
3.	<b>ISO/AWI 25843</b> Especias y condimentos — Determinación de Sudán I, II, III y IV, Sudán 7B rojo, Sudán G naranja, rojo para, rodamina B y amarillo mantequilla mediante LC-MS/MS.	El tema ha sido aprobado por el ISO/ TC 34/SC 7. La norma ISO propuesta especifica métodos de ensayo para la determinación de Sudán I, II, III y IV y otros colorantes sintéticos como el Sudán 7B rojo, el Sudán G naranja, el rojo para, la rodamina B y el amarillo mantequilla utilizando el método LC MS/MS en especias y condimentos.
4.	<b>ISO/AWI 25846</b> Especias y condimentos — Pimienta de Sichuan ( <i>Zanthoxyli Pericarpium</i> ) — Especificaciones	El tema ha sido aprobado por el ISO/ TC 34/SC 7. La norma ISO propuesta especifica los requisitos para la pimienta de Sichuan ( <i>Zanthoxyli Pericarpium</i> ) seca, tanto entera como molida.