



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

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

Antecedentes

1. El CCSCH, en su sexta reunión¹ (2022), examinó la plantilla revisada, tomando nota de la explicación presentada por su Presidente de que la plantilla servía como base para la elaboración de normas para especias y hierbas culinarias que tenían un modelo de estructura uniforme, y de que el motivo principal de la actualización periódica de la plantilla era garantizar que continuara cumpliendo los requisitos técnicos del CCSCH.
2. El CCSCH, en dicha reunión, convino en seguir revisando exhaustivamente la plantilla actualizada para especias y hierbas culinarias (Apéndice I) y en que se presentaran observaciones para su consideración en la séptima reunión del CCSCH.
3. El CCSCH, en su séptima reunión², señaló que, debido a las limitaciones de tiempo por la necesidad de completar su labor normativa, no había sido posible convocar al grupo de trabajo durante la reunión (GTr) encargado de actualizar la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias. Los Estados Unidos de América (en su calidad de líderes de este trabajo) explicaron que se habían hecho esfuerzos para actualizar la plantilla antes de la reunión, pero que no había sido posible debido a la presentación tardía de comentarios (CRD por sus siglas en inglés) sobre el tema. Por lo tanto, la tarea no pudo completarse antes de las discusiones sobre este tema del programa.
4. Después de analizar los comentarios recibidos, se reconoció que:
 - se podrían incluir nombres individuales de las especias y hierbas culinarias en varias secciones (por ejemplo, las secciones 2.1.1, 3.2.2, 3.2.4, 4 y 8.1.1).
 - los parámetros contenidos en el Cuadro 1: Características químicas para {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} podrían ser ajustados, y
 - los parámetros en el Cuadro 2: Características físicas para {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} podrían presentarse tanto horizontalmente como verticalmente.
5. El líder del trabajo subrayó que la plantilla era un documento dinámico que se actualizaría según fuera necesario y que se permitían modificaciones sobre la base de las características únicas de las especias y hierbas culinarias individuales. Animó a los grupos de trabajo electrónico a utilizarla en la elaboración de normas sobre especias y hierbas culinarias.
6. El CCSCH, en su séptima reunión, convino en: i. alentar la participación activa de los miembros y observadores en todos los debates sobre la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias e instó a que se presentaran las observaciones de manera oportuna; y ii. publicar la plantilla actualizada preparada por los Estados Unidos de América en la forma de un CRD (CRD32) y aplazó su consideración hasta la octava reunión del CCSCH.
7. En la preparación de este modelo de estructura estándar revisado del CCSCH, se tuvieron en cuenta los comentarios escritos, incluidos los CRD presentados en la séptima reunión del CCSCH, las cuestiones planteadas durante el debate plenario del CCSCH sobre el modelo de estructura estándar y otras normas del

¹ REP22/SCH, párrafos 138-142.

² REP24/SCH, párrafos 97-101.

CCSCH, además de las prácticas comerciales. Sobre la base de todos los comentarios, se revisó el modelo de estructura estándar para facilitar la elaboración de las normas individuales y las normas de grupo.

Conclusión

Los Estados Unidos han finalizado la labor de la actualización de la plantilla para las normas sobre especias y hierbas culinarias, que se adjunta como Apéndice I al presente informe, y recomienda que el CCSCH considere lo siguiente:

- a) Ratificar la plantilla revisada/actualizada para su uso y solicitar a todos los GTe que adapten los proyectos a esta plantilla;
- b) Solicitar a la Secretaría del Codex que suba la plantilla al sitio web del Codex como documento informativo, disponible para su uso por los GTe establecidos por el CCSCH.
- c) Debatir la posible armonización de las normas existentes con la plantilla actualizada/revisada, especialmente la posible necesidad de integrar las diferentes normas individuales del SCH en normas de grupo.

APÉNDICE I

PLANTILLA/MODELO DE ESTRUCTURA ESTÁNDAR ACTUALIZADO/REVISADO PARA LAS NORMAS SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

NORMA PARA [NOMBRE DEL GRUPO DE ESPECIAS O HIERBAS CULINARIAS]³

O

[EL NOMBRE DE LA ESPECIA O HIERBA CULINARIA INDIVIDUAL]

INTRODUCCIÓN

Este modelo de estructura está destinado al uso por parte del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH).

Este modelo de estructura estándar debe utilizarse en la elaboración de nuevas normas o en la revisión de las normas existentes del Codex sobre especias y hierbas culinarias. No obstante, se permite la utilización de otros textos apropiados en las normas individuales para especias y hierbas culinarias a fin de reflejar mejor las características individuales de las especias y hierbas culinarias y las prácticas comerciales actuales.

Se utilizan las siguientes convenciones en el texto:

- El {nombre de la especia o hierba culinaria} debe ser sustituido por el nombre común de la especia o hierba culinaria que va a ser regulada por la norma.
- {texto}: Para el texto que explica el uso del modelo de estructura estándar. Este texto no aparece en las normas.
- <texto>: Para el texto opcional para el cual existen varias alternativas, según los distintos productos. En función de la naturaleza de la especia o hierba culinaria, la(s) disposición(es) entre paréntesis puede(n) ser eliminada(s) por no ser aplicable(s)/necesaria(s).

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

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

A: Norma de grupo:

Esta norma se aplica a las especias o hierbas culinarias derivadas de {nombre del grupo} secas o deshidratadas, definidas en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo o como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado, en caso de ser necesario. Las especies exactas compradas/vendidas pueden ser definidas en las especificaciones contractuales. Esta norma no se aplica a estos productos cuando se destinan a la elaboración industrial.

B: Norma individual:

Esta norma se aplica al producto seco o deshidratado (nombre común o comercial de la especia o hierba culinaria) definido en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrece para el consumo humano directo o como ingrediente en la elaboración de alimentos o para el reenvasado, en caso de ser necesario. Esta norma no se aplica al [nombre del producto] cuando se destina a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

A: Norma de grupo: {Nombre de la especia o hierba culinaria en el grupo⁴} perteneciente a las especias y hierbas culinarias secas y deshidratadas clasificadas en el Cuadro 1:

B: Norma individual

El producto seco o deshidratado es el producto preparado a partir de (parte de la planta) de la familia {nombre común y científico de la especia o hierba culinaria individual, incluida la familia} que ha alcanzado el grado adecuado de desarrollo para su elaboración; y que es procesado de manera adecuada, siendo sometido a operaciones tales como la limpieza, el secado, la molienda y el tamizado.

³ Se debe insertar el nombre del grupo o de la especia o hierba culinaria, según corresponda (Véase el Apéndice II).

⁴ Se debe insertar el nombre de la especia o hierba culinaria individual o el nombre del grupo que está siendo normalizado.

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

	Nombre común (Nombre por el que se conoce generalmente el producto)	Nombre(s) comercial(es) (Lista no exhaustiva) del/de los nombre/s con el/los que se comercializa/n el/los producto(s)	Nombre científico
1			
2			
3			
4			
5			

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

2.2 Formas de presentación

El/los {Nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} puede(n) presentarse:

- entero(s)
- cortado(s)/en trozos/fragmentado(s)
- molido(s)/en polvo⁵ (El tamaño de las partículas se determina por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor)

Se permitirán otras formas de presentación diferentes a las tres formas mencionadas, siempre que estén debidamente etiquetadas.

2.3 Clasificación por tamaño (opcional)

El/los {nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} entero(s) {y/o cortado(s)} puede(n) clasificarse por recuento por peso, por peso, por diámetro o de acuerdo con las prácticas comerciales existentes. Cuando se clasifica(n) por tamaño, los métodos utilizados deben indicarse en la etiqueta del envase.

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Composición

El/los {nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias y hierbas culinarias en Sección 2} seco(s) o deshidratado(s) debe(n) ajustarse a los requisitos especificados en el anexo.

3.2 Factores de calidad

3.2.1 Generales

Cuando no haya límites especificados para las características físicas en las formas de presentación en el Anexo I, Cuadro A.2 sobre las características físicas, se debe insertar el texto a seguir en la Sección 3.2.1

El/los {Nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias y hierbas culinarias en Sección 2.1.1} debe(n) ser inocuo (s) y apto(s) para el consumo humano. {El producto/Los productos} debe(n) estar exento(s) de insectos vivos y prácticamente exento/s de materias extrañas y foráneas.

⁵ Esta forma de presentación combinada puede separarse en función de las características del producto que se derivan del contenido de humedad.

3.2.2 Olor, sabor y color

El/los {nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} indicado (s) en la Sección 2.1.4 debe(n) tener el olor y sabor característicos tomando en consideración los factores/las condiciones geoclimáticas, las variedades y los principales componentes de aceites volátiles indicados en el Anexo I, Cuadro A.1 (Características químicas). Debe(n) estar exento(s) de cualquier tipo de olor o sabor foráneos, en particular de rancidez y olor a moho.

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

3.2.3 Clasificación (opcional)

El/los {nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} puede(n) clasificarse, según proceda, como entero(s), en trozos o molido(s)/en polvo, en categorías de acuerdo con las características físicas y químicas establecidas en la Sección 3.2.4. Los requisitos químicos y físicos que figuran en el Anexo I se aplicarán como requisitos mínimos para la clase/categoría más baja. Cuando el/los {nombre de la especia y hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} se comercialice(n) sin clasificar/sin categoría asignada, los requisitos físicos y químicos que figuran en el Anexo I se aplicarán como requisitos mínimos.

3.2.4 Características físicas y químicas

El/los {nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} debe(n) cumplir las características físicas y químicas especificadas en el Cuadro A.1 (Características químicas) y el Cuadro A.2 (Características físicas) del Anexo I.

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

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

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Se acepta el uso de los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro III de la Norma general para aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la forma molida/en polvo del/de los {nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}.

5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por esta norma deben respetar los niveles máximos establecidos en la Norma general para contaminantes y toxinas presentes en los alimentos y los piensos (CXS 193-1995) y se deben producir de conformidad con el Código de prácticas para el control de malezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y los piensos con alcaloides de pirrolizidina (CXC74-2014) y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

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

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de esta norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios generales de higiene de los alimentos (CXC 1-1969), el Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad (CXC 75-2015) y su Anexo III sobre especias y hierbas culinarias secas, y otros textos pertinentes del Codex Alimentarius.

Los productos deben cumplir todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios y directrices para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos relativos a los alimentos (CXG 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los envases deben llenarse todo lo que sea posible sin comprometer la calidad y deben ser conformes con

la declaración adecuada del contenido relativa al producto

8. ETIQUETADO

Los productos regulados por las disposiciones de la presente norma deben etiquetarse de conformidad con la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985). Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del producto

8.1.1 El nombre del producto debe ser el **[nombre de la especie o hierba culinaria] individual desecado o los {nombres de las especias o hierbas culinarias dentro del grupo}** como se describe en la Sección 2.1, siempre que la omisión de la palabra "seco" no confunda o induzca a error al consumidor.

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

8.1.3 El nombre científico del producto es opcional.

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

8.2 País de origen y país de cosecha

8.2.1 Se debe declarar el país de origen.

8.2.2 **Se puede declarar** el país de cosecha (opcional).

8.2.3 **Se pueden declarar/indicar** la región de cosecha y el año de cosecha (opcional).

8.3 Identificación comercial

- forma de presentación
- clase/ categoría, según corresponda
- tamaño de partículas (opcional)

8.4 Peso neto (opcional)

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

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

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Comentarios sobre la Sección 9.1: Después la adopción final de la norma por parte de la Comisión, los métodos identificados anteriormente se transferirán a la norma para *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) y se insertará el texto que figura en el *Manual de procedimiento*⁶.

9.1 Métodos de análisis

Cuadro 2: Métodos de análisis (lista no exhaustiva de disposiciones)

Disposición	Método	Principio	Tipo
Humedad			
Aceites volátiles			
Cenizas totales (en base seca)			
Cenizas insolubles en ácido			
Materia extraña			
Materia foránea			
Fragmentos de insectos, insectos			

⁶ Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y planes de muestreo que figuran en los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de esta norma.

enteros muertos			
Daños por insectos			
Insectos vivos	,		
Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos			
Moho visible			
Suciedad de roedores			

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar.

ANEXO I

Características físicas y químicas para {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}

Cuadro A1: Características químicas para {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}⁷

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

Nota: *Los valores de los aceites volátiles están relacionados con las especias y hierbas culinarias naturales. No se aplican a las especias y hierbas culinarias que han sido sometidas al tratamiento térmico u otros procesos que puedan reducir el contenido natural de aceite volátil.

⁷ Se pueden agregar otros parámetros o excluir algunos en función de las prácticas comerciales del producto.

Cuadro A2: Características físicas para {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}

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

Notas:

¹ **Excrementos de mamíferos:** Si la media del número total de submuestras supera el miligramo por kg y/o lb indicado.

² **Insectos enteros muertos:** Si el número total de insectos enteros muertos encontrados en el número total de las submuestras supera el valor especificado en el cuadro.

³ **N/A:** No se aplica, no se refiere a cero. Quiere decir que la forma de presentación del producto mencionado no ha sido evaluada para esta disposición, y actualmente no tiene valores.

⁴ El término fragmentado puede aplicarse a las semillas enteras cuando la vaina y las semillas se comercializan independientemente como enteras. Por ejemplo, vainas de cardamomo y semillas enteras de cardamomo, nuez moscada en cáscara y semillas de la nuez moscada.

Cuadro A3: Características físicas para {nombre de la especie y hierba culinaria individual}

Parámetros	Formas de presentación		
	Entero	Cortado/fragmentado/ en trozos	Molido
Materia extraña, porcentaje en peso (máx.)			
Materia foránea, porcentaje en peso (máx.)			
Insectos vivos, por recuento/100 g (máx.)			
Insectos enteros muertos, por recuento/100 g (máx.)			
Fragmentos de insectos, por recuento/10 g (máx.)			
Contaminación por insectos (excrementos, telarañas, huevos, larvas), porcentaje en peso (máx.)			
Excrementos de mamíferos, mg/kg (máx.)			
Moho visible, porcentaje en peso			
Rugosas/inmaduras, porcentaje en peso			
Tolerancia de tamaño (fuera de tamaño cuando es clasificado por tamaño), porcentaje en peso			---
Cortado/fragmentado/en trozos entre enteros		----	---
Otros/comentarios:			

APÉNDICE II

Parte I: Grupos de especias y hierbas culinarias
A – Especies agrupadas por las partes de la planta⁸

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

⁸ REP17/SCH, Apéndice XII

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

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

Parte I: Grupos de especias y hierbas culinarias

B Grupos de hierbas culinarias

Número de serie	Nombre de la hierba culinaria	Nombre científico	Código HS
Hierbas secas			
82.	Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	
83.	Hisopo	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	
84.	Levístico	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	HS 12119095
85.	Menta	<i>Mentha x piperita</i> L., pro spec. & Hylander	HS 12119070
86.	Menta verde	<i>Mentha spicata</i> L.	
87.	Menta japonesa/Menta de campo/Menta de maíz	<i>Mentha arvensis</i> L.	
88.	Bálsamo/Bálsamo de limón/Melissa	<i>Melissa officinalis</i> L.	
89.	Bergamota	<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	
90.	Mejorana	<i>Majorana hortensis</i> Moench	
91.	Mejorana dulce	<i>Origanum majorana</i> L.	
92.	Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	
93.	Orégano mexicano	<i>Lippia graveolens</i> Kunth	
94.	Perejil (rizado)	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W.Hill	
95.	Perejil (plano)	<i>Petroselinum sativum</i> Hook. & Gillies	
96.	Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	
97.	Salvia	<i>Salvia officinalis</i> Pall.	
98.	Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> L.	HS 09104020
99.	Tomillo rastrero/Tomillo silvestre/Madre de tomillo	<i>Thymus serpyllum</i> L.	
100.	Estragón	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	HS 07108010
101.	Ajedrea de jardín	<i>Satureja hortensis</i> L.	
102.	Ajedrea de monte	<i>Satureja montana</i> L.	
103.	Citronela de Sri Lanka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
104.	Hierba de limón de las Indias occidentales	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

Parte I: Grupos de especias y hierbas culinarias**C Especias y hierbas culinarias sin agrupar**

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

PARTE II. Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico

Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
11	Angostura (Corteza Cusparia)	Albahaca dulce Albahaca de arbusto	<i>Ferula narthex</i> Boiss <i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum minimum</i> L. <i>Galipea officinalis</i> Hancock.	Corteza
6	Abelmosco		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruto
12	Anís (semilla de anís)		<i>Pimpinella anisum</i> L.	Fruto
3	Pimienta de Jamaica (hoja)		<i>Pimentadiorica</i> (L) Merr.	Hoja
9	Hoja de angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Hoja
14	Albahaca		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Hoja
15	Hojas de laurel		<i>Laurus nobilis</i> L.	Hoja
16	Bergamota		<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	Hoja/Tallo
8	Raíz de Angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Raíz
13	Asafétida		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Raíces, Rizomas, Bulbos
1	Ajowan/Ajwain		<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	Semilla
2	Semilla de Alfalfa		<i>Medicago sativa</i> L.	Semilla
4	Pimienta de Jamaica (Pimiento)		<i>Pimentadiorica</i> (L) Merr.	Semilla
5	Abelmosco		<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.	Semilla
7	Achiote		<i>Bixa orellana</i>	Semilla
10	Semilla angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Semilla
17	Agenuis común/ Bulbo castaño		<i>Bunium persicum</i> B.Fedtsch.	Semilla
18	Comino negro	Alcaravea rusa Alcaravea negra Comino-negro Damas	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella damascena</i> L.	Semilla
19	Hoja de borraja		<i>Borago officinalis</i>	Hoja
20	Caléndula, Maravilla de crisol		<i>Calendula officinalis</i> L.	Flor

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

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

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

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

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

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