

**APÉNDICE VII****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]<sup>29</sup>  
O****[NOMBRE DE LA ESPECIA O HIERBA CULINARIA INDIVIDUAL]****INTRODUCCIÓN**

Este modelo de estructura está destinado al uso por parte del Comité del Codex sobre Especias 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:

**9.2.1** 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.

**9.2.2**{texto}: Para el texto que explica el uso del modelo de estructura estándar. Este texto no aparece en las normas.

**9.2.3**<texto>: Para el texto opcional para lo cual existen varias alternativas, en función de los 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 agrupada:**

Esta norma se aplica a las especias o hierbas culinarias derivadas de {nombre del grupo} secas o deshidratadas, tal y como están 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 (nombre común o comercial de la especia o hierba culinaria) seca/o o deshidratada/o (definida/o 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. Se excluyen los productos destinados a la elaboración industrial.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definición del producto

**A: Norma agrupada:** {Nombre de la especia o hierba culinaria en el grupo<sup>30</sup>} perteneciente a las especias o hierbas culinarias secas o deshidratadas enumeradas 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 limpieza, secado, molienda y tamizado.

<sup>29</sup> Se debe insertar el nombre del grupo o de la especia o hierba culinaria, según corresponda (Véase el Apéndice I).

<sup>30</sup> Se debe insertar el nombre de la especia o hierba culinaria individual o el nombre del grupo para el que está siendo normalizado.

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

|   | <b>Nombre común<br/>(Nombre por el que se conoce<br/>generalmente el producto)</b> | <b>Nombre(s) comercial(es)<br/>(Lista no exhaustiva) del/de<br/>los nombre/s con el/los que se<br/>comercializa/n el/los<br/>producto/s)</b> | <b>Nombre científico</b> |
|---|--|--|--------------------------|
| 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} se puede(n) presentar de las siguientes formas:

- entero(s);
- cortado(s)/en trozos/fragmentado(s);
- molido(s)/en polvo<sup>31</sup> (el tamaño de las partículas se determina por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor).

Se permiten 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

*Cuando no haya límites especificados para las características físicas en las formas de presentación en el Anexo I, Cuadro A2 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 o hierbas culinarias en Sección 2.1} debe(n) ser inocuo (s) y apto(s) para el consumo humano. Debe(n) estar exento(s) de insectos vivos y prácticamente exento/s de materias extrañas y foráneas.

#### 3.2.1 Olor, sabor y color

El/los {nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias o hierbas culinarias} indicado(s) en la Sección 2.1 debe(n) tener el olor y sabor característicos tomando en

<sup>31</sup> Esta forma de presentación combinada puede separarse en función de las características del producto que se derivan del contenido de humedad.

consideración los factores o las condiciones geoclimáticas, las variedades y los principales componentes de aceites volátiles indicados en el Anexo I, Cuadro A1 “Características químicas”. Debe(n) estar exento(s) de cualquier tipo de olor o sabor foráneos, en particular de la rancidez y del olor a moho.

**Comentarios sobre la Sección 3.2.2 Clasificación (opcional):** *Las clases/categorías de calidad (extra, categoría I y 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/categorías 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.*

### 3.2.2 Clasificación (opcional)

El/los **{nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias o 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 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 o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias o hierbas culinarias}** se comercializa(n) sin clasificar o sin categoría asignada, los requisitos físicos y químicos que figuran en el Anexo I se aplicarán como requisitos mínimos.

### 3.2.3 Características físicas y químicas

El/los **{nombre de la especia o hierba culinaria individual o nombre del grupo de especias o hierbas culinarias}** debe(n) cumplir con las características físicas y químicas especificadas en el Anexo I, Cuadro A1 “Características químicas” y Cuadro A2 “Características físicas”.

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

**Comentarios preliminares sobre las secciones 4 a 9:** *Estas secciones hacen referencia a las directrices 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 los 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 o hierbas culinarias}**

La necesidad de utilizar aditivos alimentarios se considerará caso por caso.

## 5. CONTAMINANTES

Los productos regulados por esta norma deben respetar los niveles máximos establecidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y 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* (CXC 74-2014), el *Código de prácticas para la prevención y reducción de las micotoxinas en las especias* (CXC 78-2017) y otros textos pertinentes del Codex.

Los códigos de prácticas pertinentes se evaluarán caso por caso

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) y otros textos pertinentes del Codex como el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) (Anexo III sobre especias y hierbas culinarias desecadas) y otros códigos de prácticas.

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 en la medida en que sea viable sin comprometer la calidad, y deben ser coherentes con la declaración adecuada del contenido relativa al producto.

## 8. ETIQUETADO

Los productos 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 común de la especia o hierba culinaria] individual seco o los {nombres comunes 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 La forma de presentación del producto debe ser tal y como se describe en la Sección 2.2 (Formas de presentación).

8.1.3 Se puede indicar el nombre comercial y/o el nombre científico.

### 8.2 País de origen y país de cosecha

8.2.1 Se debe declarar el país de origen.

8.2.2 País de cosecha (opcional).

8.2.3 Región de cosecha y año de cosecha (opcional).

### 8.3 Identificación comercial

- Forma de presentación.
- Clase/ categoría, si corresponde.
- Tamaño de partículas (opcional).

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

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

## 9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

**Comentarios sobre la Sección 9.1:** Despues de la aprobación final de la norma por parte de la Comisión, los métodos determinados se transferirán a la norma relativa a los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999) y se insertará el texto que figura en el *Manual de procedimiento del Codex*<sup>32</sup>.

### 9.1 Métodos de análisis

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

| Disposición                                      | Método | Principio | Tipo |
|--|--------|-----------|------|
| Contenido de humedad                             |        |           |      |
| Aceites volátiles                                |        |           |      |
| Cenizas totales (en base seca)                   |        |           |      |
| Cenizas insolubles en ácido (en base seca)       |        |           |      |
| Materia extraña                                  |        |           |      |
| Materia foránea                                  |        |           |      |
| Fragmentos de insectos, insectos enteros muertos |        |           |      |

<sup>32</sup> Para comprobar el cumplimiento de esta norma, deberán utilizarse los métodos de análisis y muestreo que figuran en los *Métodos recomendados de análisis y de muestreo* (CXS 234-1999) pertinentes para las disposiciones de la presente norma.

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| Daño por insectos                              |  |  |  |
| Insectos vivos                                 |  |  |  |
| Excrementos de mamíferos y/u otros excrementos |  |  |  |
| Moho visible/material mohoso                   |  |  |  |
| Suciedad de roedores                           |  |  |  |

**9.2 Plan de muestreo**

Por desarrollar.

## ANEXO I

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

Table A1. Características químicas para {nombre del grupo de especias o hierbas culinarias}<sup>33</sup>

| [Nombre de la especia o hierba culinaria individual dentro del grupo] | Forma de presentación/estilo          | Contenido de humedad, porcentaje en p/p (máx.) | Cenizas totales, porcentaje en p/p (máx.) en base seca | Cenizas insolubles en agua porcentaje en p/p (máx.) en base seca | Cenizas insolubles en ácido, porcentaje en p/p (máx.) en base seca | Aceites volátiles* ml/100 g (mín.) en base seca | Compuestos marcadores, porcentaje | Extracto de éter no volátil, porcentaje en p/p en base seca | Otros factores |
|---|---------------------------------------|--|--|--|--|---|-----------------------------------|---|----------------|
|   | Entera                                |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | En trozos/cortada/partida/fragmentada |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | Molida/en polvo                       |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | Entera                                |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | En trozos/cortada/partida/fragmentada |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | Molida/en polvo                       |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | Entera                                |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | En trozos/cortada/partida/fragmentada |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | Molida/en polvo                       |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | Entera                                |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | En trozos/cortada/partida/fragmentada |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | Molida/en polvo                       |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | Entera                                |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | En trozos/cortada/partida/fragmentada |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | Molida/en polvo                       |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | Entera                                |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | En trozos/cortada/partida/fragmentada |  |  |  |  |   |                                   |   |                |
|   | Molida/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.

<sup>33</sup> Se pueden añadir otros parámetros o excluir algunos en función de las prácticas comerciales respecto 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] | Forma de presentación                    | Materia extraña, porcentaje en p/p (máx.) | Materia foránea, porcentaje en p/p (máx.) | Fragmentado (solo en la forma de presentación entera) | Moho visible/materi al mohoso porcentaje en p/p (máx.) | Insectos enteros muertos recuento/100 g (máx.) | Daños por insectos porcentaje en p/p (máx.) solo en la forma de presentación entera | Fragmentos de insectos, recuento/10 g (máx.) (solo en la forma de presentación molida) | Insectos vivos (recuento) | Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.) | Otros excrementos mg/kg (máx.) | Suciedad de roedores recuento/ 25 g (máx.) | Fuera de tamaño, (cuando se clasifica por tamaño) | Otros factores |
|---|--|---|---|---|--|--|---|--|---------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|--|---|----------------|
|   | Entera                                   |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | En trozos/ cortada/ partida/fragmentada  |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | Molida/en polvo                          |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | Entera                                   |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | Molida/en polvo                          |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | Entera                                   |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | Molida/en polvo                          |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | Entera                                   |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | Molida/en polvo                          |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | Entera                                   |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | En trozos/ cortada/ partida/ fragmentada |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |
|   | Molida/en polvo                          |   |   |   |  |  |   |  | 0                         |                                       |                                |  |   |                |

Notas:

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

<sup>2</sup> **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.

<sup>3</sup> **NA** = 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.

<sup>4</sup> 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.

**Notas al pie para materia extraña y materia foránea**

**Cuadro A3. Características físicas para {nombre de la especia o hierba culinaria individual}**

| Parámetros   | Forma de presentación |  |                  |
|--|-----------------------|--|------------------|
|  | Entera                | En trozos/<br>cortada/ partida/<br>fragmentada | Molida/ en polvo |
| Materia extraña, porcentaje en p/p (máx.)  |                       |  |                  |
| Materia foránea, porcentaje en p/p (máx.)  |                       |  |                  |
| Insectos vivos por recuento/100 g (máx.)   | 0                     | 0  | 0                |
| Insectos enteros muertos, recuento/100 g (máx.)  |                       |  |                  |
| Fragmentos de insectos, recuento/10 g (máx.)   |                       |  |                  |
| Contaminación por insectos, porcentaje en p/p (máx.)                                       |                       |  |                  |
| Excrementos de mamíferos, mg/kg (máx.)   |                       |  |                  |
| Moho visible/material mohoso, porcentaje en p/p  |                       |  |                  |
| Rugosas/inmaduras, porcentaje en p/p   |                       |  |                  |
| Tolerancia de tamaño (fuera de tamaño cuando es clasificado por tamaño), porcentaje en p/p |                       |  | ---              |
| Cortado/fragmentado/en trozos entre enteros  |                       | ----   | ---              |
| Otros factores   |                       |  |                  |

## APÉNDICE I

## Parte I: Grupos de especias y hierbas culinarias

A. Especies agrupadas por las partes de la planta<sup>34</sup>

| Número de serie             | Nombre de la especia/hierba culinaria  | Nombre científico  | Código HS   |
|-----------------------------|--|--|-------------|
| <b>Bayas y frutos secos</b> |  |  |             |
| 1.                          | Pimienta de Jamaica  | <i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.   |             |
| 2.                          | Anís estrellado  | <i>Illicium verum</i> Hook.f.  | HS 090910   |
| 3.                          | Cardamomo de Bengala   | <i>Amomum aromaticum</i> Roxb.   |             |
| 4.                          | Cardamomo (grande)/ Cardamomo negro  | <i>Amomum subulatum</i> Roxb.  | HS 09083110 |
| 5.                          | Cardamomo (pequeño)  | <i>Elettaria cardamomum</i> Maton  | HS 09083120 |
| 6.                          | Cardamomo de Camerún   | <i>Aframomum hanburyi</i> K.Schum.   |             |
| 7.                          | Cardamomo camboyano  | <i>Amomum 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 sechuan                             | <i>Zanthoxylum bungei</i> Hance  |             |
| 17.                         | Cubebas  | <i>Piper cubeba</i> Bojer  |             |
| 18.                         | Granos del paraíso (Granos de Guinea, Pimienta melegueta, Pimienta cocodrilo)  | <i>Aframomum melegueta</i> K.Schum.  |             |
| 19.                         | Pimienta negra/vainas de pimienta de Guinea                                    | <i>Xylopia aethiopica</i> A.Rich.  |             |
| 20.                         | Pimienta (negra, blanca, verde)  | <i>Piper nigrum</i> Beyr. ex Kunth   | HS 090411   |
| 21.                         | Pimienta larga   | <i>Piper longum</i> Blume  | HS 09041110 |
| 22.                         | Pimienta rosa<br>Pimienta brasileña  | <i>Schinus molle</i> hort. ex Engl.<br><i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi |             |
| 23.                         | Pimienta de Sichuan/Pimienta japonesa  | <i>Zanthoxylum piperitum</i> Benn.   |             |
| 24.                         | Pimienta de África Occidental/ Benín   | <i>Piper guineense</i> Thonn.  |             |

<sup>34</sup> REP 17/SCH Apéndice XII

| Número de serie                      | Nombre de la especia/hierba culinaria | Nombre científico                                      | Código HS   |
|--------------------------------------|---------------------------------------|--|-------------|
| 25.                                  | Mango seco                            | <i>Mangifera indica</i> Thwaites                       |             |
| 26.                                  | Camboya                               | <i>Garcinia cambogia</i> hort. ex Boerl.               |             |
| 27.                                  | Kokam                                 | <i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy                | HS 12079940 |
| 28.                                  | Baya de enebro                        | <i>Juniperus communis</i> Thunb.                       | HS 09095021 |
| 29.                                  | Fruto de tamarindo                    | <i>Tamarindus indica</i> L.                            | HS 08134010 |
| 30.                                  | Vainilla                              | <i>Vanilla planifolia</i> Andrews                      | HS 090500   |
| 31.                                  | Vainilla pompón                       | <i>Vanilla pompona</i> Schiede                         |             |
| 32.                                  | Vainilla tahitiana                    | <i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore                   |             |
| <b>Raíces, rizomas, bulbos secos</b> |                                       |  |             |
| 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   |
| <b>Semillas secas</b>                |                                       |  |             |
| 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 |

| Número de serie              | Nombre de la especia/hierba culinaria | Nombre científico   | Código HS   |
|------------------------------|---------------------------------------|---|-------------|
| 57.                          | Eneldo indio                          | <i>Anethum sowa</i> Roxb.   |             |
| 58.                          | Hinojo                                | <i>Foeniculum vulgare</i> Mill.   | HS 090950   |
| 59.                          | Hinojo dulce                          | <i>Foeniculum vulgare</i> Hill  |             |
| 60.                          | Fenogreco                             | <i>Trigonella foenum-graecum</i> Sm.  | HS 09109912 |
| 61.                          | Nuez moscada                          | <i>Myristica fragrans</i> Houtt.  | HS 090810   |
| 62.                          | Nuez moscada de Papúa                 | <i>Myristica argentea</i> Warb.   |             |
| 63.                          | Semilla de amapola                    | <i>Papaver somniferum</i> L.  | HS 120791   |
| 64.                          | Sésamo/ajonjolí                       | <i>Sesamum indicum</i> L.   |             |
| 65.                          | Semillas de Granada                   | <i>Punica granatum</i> L.   |             |
| <b>Partes florales secas</b> |                                       |   |             |
| 66.                          | Clavo de olor                         | <i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M. Perry  | HS 090700   |
| 67.                          | Azafrán                               | <i>Crocus sativus</i> Biv. ex Steud.  | HS 091020   |
| 68.                          | Alcaparra                             | <i>Capparis spinosa</i> L.  | HS 071130   |
| <b>Hojas secas</b>           |                                       |   |             |
| 69.                          | Hoja de laurel                        | <i>Laurus nobilis</i> Cav.  | HS 09104030 |
| 70.                          | Puerro/Puerro de invierno             | <i>Allium porrum</i> L.<br><i>Allium ampeloprasum</i> Boiss.                                  |             |
| 71.                          | Hoja de curry                         | <i>Murraya koenigii</i> Spreng.   | HS 091050   |
| 72.                          | Pandan Wangi                          | <i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.  |             |
| 73.                          | Tejpat (hoja de laurel india)         | <i>Cinnamomum tamala</i> (Buch.-Ham.) T.Nees & C.H. Eberm.                                    | HS 09104010 |
| <b>Cortezas secas</b>        |                                       |   |             |
| 74.                          | Casia                                 | <i>Cinnamomum cassia</i> Siebold  | HS 09061910 |
| 75.                          | Casia indonesia                       | <i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T. Nees) Blume  |             |
| 76.                          | Casia vietnamita                      | <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees  |             |
| 77.                          | Canela                                | <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume  | HS 090611   |
| <b>Otros</b>                 |                                       |   |             |
| 78.                          | Asafétida                             | <i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ferula narthex</i> Boiss | HS 13019013 |
| 79.                          | Carambola                             | <i>Averrhoa carambola</i> L.  |             |
| 80.                          | Maza                                  | <i>Myristica fragrans</i> Houtt.  | HS 090820   |
| 81.                          | Maza de Papúa                         | <i>Myristica argentea</i> Warb.   |             |

**Parte I: Grupos especias y hierbas culinarias****B. Grupos de hierbas culinarias**

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

**Parte I: Grupos 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.            | Belimbing/Bilimbi/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<br>Albahaca de arbusto                   | <i>Ferula narthex</i> Boiss<br><i>Ferula assa-foetida</i> L.<br><i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel<br><i>Ocimum basilicum</i> L.<br><i>Ocimum minimum</i> L.<br><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>Pimenta dioica</i> (L) Merr.  | Hoja                         |
| 9               | Hoja de angélica               |   | <i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.  | Hoja                         |
| 14              | Albahaca                       |   | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>  | Hoja                         |
| 15              | Hojas de laurel                |   | <i>Laurus nobilis</i> L.   | Hoja                         |
| 16              | Bergamota                      |   | <i>Mentha citrata</i> Ehrh.  | Hoja/Tallo                   |
| 8               | Raíz de Angélica               |   | <i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.  | Raíz                         |
| 13              | Asafétida                      |   | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>  | Raíces, Rizomas, Bulbos      |
| 1               | Ajowan/Ajwain                  |   | <i>Trachyspermum ammi</i> Sprague  | Semilla                      |
| 2               | Semilla de Alfalfa             |   | <i>Medicago sativa</i> L.  | Semilla                      |
| 4               | Pimienta de Jamaica (Pimiento) |   | <i>Pimentadioica</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              | Agenus común/ Bulbo castaño    |   | <i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.   | Semilla                      |
| 18              | Comino negro                   | Alcaravea rusa<br>Alcaravea negra<br>Comino-negro Damas | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b><br><i>Nigella sativa</i> L.<br><i>Nigella sativa</i> L.<br><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                         |

| <b>PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico</b> |  |                                  |   |                                     |
|--|--|----------------------------------|---|-------------------------------------|
| <b>Número de serie</b>   | <b>Producto genérico</b>   | <b>Otras formas del producto</b> | <b>Nombre científico</b>  | <b>Parte de la planta utilizada</b> |
| 21   | Camboya  |                                  | <i>Garcinia cambogia</i> (Gaertn.) Desr.<br><i>Garcinia atroviridis</i> | Fruto                               |
| 22   | Manzanilla, inglesa o romana   |                                  | <i>Anthemis nobilis</i> L.  | Flor                                |
| 23   | Manzanilla, alemana o húngara  |                                  | <i>Matricaria chamomilla</i> L.   | Flor                                |
| 24   | Pimienta canela  |                                  | <i>Drimys winteri</i> J.R. Forst. & G. Forst.                           | Corteza                             |
| 25   | Alcaparra  |                                  | <i>Capparis spinosa</i> L.  | Partes florales                     |
| 26   | Alcaravea  |                                  | <i>Carum carvi</i> L.   | Semilla                             |
| 27   | Cardamomo  |                                  | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>                     | Fruto/baya                          |
|  | Cardamomo de Bengala   |                                  | <i>Amomum aromaticum</i> Roxb.  |                                     |
|  | Cardamomo camboyano  |                                  | <i>Amomum krervanh</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 & Burkhill                               |                                     |
|  | 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   | Número de serie                                   | Número de serie   | Número de serie   | Número de serie          |
| 29  | Semilla de apio                                   |   | <i>Apium graveolens</i> Dulce   | Semilla                  |
| 30  | Perifollo   |   | <i>Anthriscus cerefolium</i> Hoffm.   | Hoja                     |
| 31  | Chile (igual o superior a 900 unidades Scoville)  |   | <i>Capsicum</i> spp.  | Fruto con o sin semillas |
| 32  | Piménton picante (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<br><br>Cassia chino/Canela<br><br>Vietnamita, Saigón Cassia/Canela<br>Canela Ceylong | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b><br><i>Cinnamomum burmanii</i> (Nees & T. Nees) Blume<br><br><i>Cinnamomum cassia</i> Blume.<br><br><i>Cinnamomum loureirii</i> Nees<br><br><i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume | Corteza                  |
| 35  | Clavo de olor                                     |   | <i>Syzygium aromaticum</i> (L) Merr. & Perry  | Capullo floral           |
| 36  | Trébol  |   | <i>Trifolium</i> spp.   | Hoja                     |
| 37  | Hoja de cilantro                                  |   | <i>Coriandrum sativum</i> L.  | Hoja                     |
| 38  | Semilla de cilantro                               |   | <i>Coriandrum sativum</i> L.  | Semillas                 |
| 39  | Comino, marrón (Jerra, comino)                    |   | <i>Cuminum cyminum</i> L.   | Semilla                  |
| 40  | Hoja de curry                                     |   | <i>Murraya koenigii</i> Spreng.   | Hoja/Tallo               |
|   | Semilla de eneldo                                 | Eneldo<br>Eneldo Indio  | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b><br><i>Anethum graveolens</i> L.<br><br><i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming   | Semillas                 |
|   | Eneldo, hoja                                      | Eneldo<br>Eneldo Indio  | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b><br><i>Anethum graveolens</i> L.<br><br><i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming   | Hoja                     |
|   | Flores de saúco                                   | Ajedrea de monte<br><br>Ajedrea de jardín   | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b><br><i>Satureja montana</i> L.<br><i>Satureja Thymbra</i> L. <i>Satureja Spinosa</i> L.<br><br><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   | Número de serie                               | Número de serie                                    | Número de serie  | Número de serie         |
| 47  | Galanga                                       | Galanga mayor                                      | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>                                | Raíces, Rizomas, Bulbos |
|   |   | Galanga  | <i>Alpinia galanga</i> Willd.<br><i>Alpinia officinarum</i> Hance                  |                         |
| 48  | Apio de jardín                                |  | <i>Apium graveolens</i> L.   | Semillas                |
| 49  | Ajo   |  | <i>Allium sativum</i> L.<br><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 lapathfolia</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.   | Fruto/baya              |
| 58  | Cafre   |  | <i>Citrus hystrix</i> DC.  | Fruto                   |
| 59  | Kokam   |  | <i>Garcinia indica</i> (Thouars) Choisy  | Fruto/baya              |
| 60  | Lavanda                                       |  | <i>Lavandula officinalis</i> Chaix.  | Hoja/Flor               |
| 61  | Puerro  | Puerro pedregoso/ Cebolla galesa/ Cebolla japonesa | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b><br><i>Allium fistulosum</i> L. | Toda la planta          |
|   |   | Puerro/Puerro de invierno                          | <i>Allium porrum</i> L.  |                         |
|   |   | Puerro indio/Cebollín chino                        | <i>Allium ramosum</i> L<br><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  | Lovage Raíz                                   |  | <i>Levisticum officinale</i> W.D.J. Koch   | Rizoma                  |
| 66  | Lovage Hoja                                   |  | <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          |  | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>          | Hoja/Tallo                   |
|   |                   | Mejorana   | <i>Majorana hortensis</i> ,<br>Syn. <i>Origanum majorana</i> |                              |
|   |                   | Mejorana, dulce  | <i>Majorana hortensis</i> Moench.                            |                              |
|   |                   | Mejorana Pot   | <i>Origanum onites</i> (L.) Benth.                           |                              |
| 70  | Mostaza           |  | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>          | Semilla                      |
|   |                   | Mostaza, blanca o amarilla                                   | <i>Brassica hirta</i> Moench.                                |                              |
|   |                   | Mostaza, marrón  | <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.                           |                              |
|   |                   | Mostaza, negra o marrón                                      | <i>Brassica nigra</i> (L.) Koch.                             |                              |
|   |                   |  | <i>Sinapis alba</i> L.                                       |                              |
|   |                   |  | <i>Sinapis nigra</i> L.                                      |                              |
| 71  | Nuez moscada      |  | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>          | Semilla                      |
|   |                   | Nuez moscada de Papúa  | <i>Myristica fragrans</i> Houtt.                             |                              |
|   |                   |  | <i>Myristica argéntea</i> Warb.                              |                              |
| 72  | Cebolla           | Cebolla patata   | <i>Allium cepa</i> L.  | Raíces, Rizomas, Bulbos      |
|   |                   |  | <i>Allium cepa</i> Aggregatum Group                          |                              |
| 73  | Orégano           |  | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>          | Hoja/Tallo                   |
|   |                   | Orégano mexicano   | <i>Lippia berlandieri</i> Schauer                            |                              |
|   |                   | Orégano mexicano   | <i>Lippia graveolens</i> H.B.K.                              |                              |
|   |                   |  | <i>Lippia micromera</i> Schauer                              |                              |
|   | Orégano           | Orégano Oreganum, Orégano mexicano, Salvia mexicana (Origan) | <i>Lippia</i> spp.   |                              |
|   |                   | Orégano Mte. Pima  | <i>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 | Número de serie | Número de serie   | Nombre científico  | Parte de la planta utilizada |
|-----------------|-----------------|---|--|------------------------------|
| 73              | Orégano         | Orégano italiano  | <i>Origanum x majoricum</i> Cambess.   |                              |
|                 |                 | Orégano turco   | <i>Origanumonites</i> L.   |                              |
|                 |                 | Orégano de Creta  | <i>Origanumonites</i> L.   |                              |
|                 |                 | Orégano oikea   | <i>Origanumonites</i> L.   |                              |
|                 |                 | Orégano sirio   | <i>Origanumsyriacum</i> L.   |                              |
|                 |                 | Orégano   | <i>Origanumvulgare</i> L.  |                              |
|                 |                 | Orégano griego  | <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>Viride</i> (Boiss.) Hayek                                  |                              |
|                 |                 | Orégano de Turkestán  | <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek                                  |                              |
|                 |                 | Orégano cubano  | <i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng.   |                              |
|                 |                 | Orégano español   | <i>Poliomintha bustamenta</i> B. L. Turner<br><i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link |                              |
| 74              | Pandanwangi     |   | <i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.   | Hoja/Tallo                   |
| 75              | Perejil         |   | <i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym.   | Hoja                         |
| 76              | Pimienta        |   | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>  | Semilla                      |
|                 |                 | Pimienta negra, blanca, verde   | <i>Piper nigrum</i> L.   |                              |
|                 |                 | Pimienta brasileña  | <i>Schinus terebenthifolius</i> Raddi  |                              |
|                 |                 | Pimienta china  | <i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.   |                              |
|                 |                 | Pimienta de fresno espinoso chino / Pimienta de Sichuan                       | <i>Zanthoxylum bungei</i> Planch.  |                              |
|                 |                 | Cubebas   | <i>Piper cubebe</i> L.   |                              |
|                 |                 |   |  |                              |
| 77              | 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>Xylopia 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   | Número de serie               | Número de serie  | Número de serie  | Número de serie               |
| 76  | Pimienta                      | Pimienta rosa<br>Pimienta de Sichuan/<br>Pimienta japonesa<br>Pimienta negra/<br>Vainas de pimienta de<br>Guinea<br>Pimienta canela<br>Pimienta de África<br>Occidental/ Benin | <i>Schinus molle</i> L.<br><i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC.<br><i>Xylopia aethiopica</i> A. Rich.<br><i>Drimys winteri</i><br><i>Piper guineense</i> Schumach. &<br>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<br>Clary (Salvia Clary)<br>Salvia, griega   | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b><br><i>Salvia officinalis</i><br>L. <i>Salvia sclarea</i><br>L. <i>Salvia triloba</i> L.  | Hoja<br>Hoja                  |
| 83  | Sésamo/ajonjolí               |  | <i>Sesamum indicum</i> L.  | Semillas                      |
| 84  | Chalote                       |  | <i>Allium ascalonicum</i> L.   | Raíces,<br>Rizomas,<br>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,<br>Rizomas,<br>Bulbos |
| 90  | Estragón                      |  | <i>Artemisia dracunculus</i> L.  | Hoja/Tallo                    |
| 91  | Tejpat (hoja de laurel india) |  | <i>Cinnamomum tamala</i> (Buch. – Ham.) C.<br>H. Nees & Eberm.   | Hoja                          |
| 92  | Tomillo                       | Tomillo rastrero/<br>Tomillo silvestre/<br>Madre del tomillo   | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b><br><i>Thymus vulgaris</i> L.<br><i>Thymus serpyllum</i> L.<br><i>Thymus capitatus</i> L.<br><i>Thymus zygis</i> L.<br><i>Thymus saturejoides</i> Coss. | Hoja                          |

|    |   |                                       |  |                               |
|----|---|---------------------------------------|--|-------------------------------|
| 93 | Cúrcuma                                   |                                       | <i>Curcuma longa</i> L.  | Raíces,<br>Rizomas,<br>Bulbos |
| 94 | Vainilla                                  |                                       | <b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>                    |                               |
|    |   | Vainilla pompón<br>Vainilla tahitiana | <i>Vanilla pompona</i> Schiede<br><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,<br>Rizomas,<br>Bulbos |