

**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>1</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:

- 1.1.1** 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.
- 1.1.2** {texto}: Para el texto que explica el uso del modelo de estructura estándar. Este texto no aparece en las normas.
- 1.1.3** <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>2</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>1</sup> Se debe insertar el nombre del grupo o de la especia o hierba culinaria, según corresponda (Véase el Apéndice I).

<sup>2</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 (Nombre por el que se conoce generalmente el producto)</b>	<b>Nombre(s) comercial(es) (Lista no exhaustiva) del/de los nombre/s con el/los que se comercializa/n el/los 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 especie 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>3</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

<sup>3</sup> Esta forma de presentación combinada puede separarse en función de las características del producto que se derivan del contenido de humedad.

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 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>4</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)			

<sup>4</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.

Cenizas insolubles en ácido (en base seca)			
Materia extraña			
Materia foránea			
Fragmentos de insectos, insectos enteros muertos			
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>5</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>5</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					
	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/ cortada/ partida/ 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>6</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 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/ Benín	<i>Piper guineense</i> Thonn.	

<sup>6</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. <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 <b>12119095</b>
85.	Menta	<i>Mentha × 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 tuberosome</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>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 Alcaravea negra Comino-negro Damas	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b> <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella damascena</i> L.	Semilla
19	Hoja de borraja		<i>Borago officinalis</i>	Hoja
20	Caléndula, Maravilla de crisol		<i>Calendula officinalis</i> L.	Flor

<b>PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico</b>				
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		<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

<b>PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico</b>				
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  Cassia chino/Canela  Vietnamita, Saigón Cassia/Canela Canela Ceylong	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b> <i>Cinnamomum burmanii</i> (Nees & T. Nees) Blume  <i>Cinnamomum cassia</i> Blume.  <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees  <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 Eneldo Indio	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b> <i>Anethum graveolens</i> L.  <i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming	Semillas
	Eneldo, hoja	Eneldo Eneldo Indio	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b> <i>Anethum graveolens</i> L.  <i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming	Hoja
	Flores de saúco	Ajedrea de monte  Ajedrea de jardín	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b> <i>Satureja montana</i> L. <i>Satureja Thymbra</i> L. <i>Satureja Spinosa</i> L.  <i>Satureja hortensis</i> L.	Hoja/Tallo
44	Semillas de hinojo		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Semillas
45	Hoja de hinojo		<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Hoja
46	Fenogreco		<i>Trigonella foenum-graecum</i> L.	Semillas

<b>PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico</b>				
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. <i>Alpinia officinarum</i> Hance	
		Galanga Galanga Menor	<i>Kaempferia galanga</i> L. <i>Alpinia officinarum</i> Hance	
48	Apio de jardín		<i>Apium graveolens</i> L.	Semillas
49	Ajo		<i>Allium sativum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
50	Geranio		<i>Pelargonium</i> spp.	Hoja
51	Jengibre		<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Raíces, Rizomas, Bulbos
52	Marrubio (horehound)		<i>Marrubium vulgare</i> L.	Hoja
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> <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 <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

<b>PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico</b>				
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> , 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 Aggregatum Group</i>	
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
Orégano	Orégano italiano	Orégano italiano	<i>Origanum ×majoricum</i> Cambess.	
	Orégano turco	Orégano turco	<i>Origanumonites</i> L.	
	Orégano de Creta	Orégano de Creta	<i>Origanumonites</i> L.	
	Orégano oikea	Orégano oikea	<i>Origanumonites</i> L.	
	Orégano sirio	Orégano sirio	<i>Origanumsyriacum</i> L.	
	Orégano	Orégano	<i>Origanumvulgare</i> L.	
	Orégano griego	Orégano griego	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>Viride</i> (Boiss.) Hayek	
	Orégano de Turkestán	Orégano de Turkestán	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek	
	Orégano cubano	Orégano cubano	<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng.	
	Orégano español	Orégano español	<i>Poliomintha bustamenta</i> B. L. Turner	
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.	
		Granos del paraíso (Granos de Guinea, Pimienta melegueta, Pimienta cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
	Pimienta	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.	

<b>PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico</b>				
Número de serie	Número de serie	Número de serie	Número de serie	Número de serie
76	Pimienta	Pimienta rosa Pimienta de Sichuan/ Pimienta japonesa Pimienta negra/ Vainas de pimienta de Guinea Pimienta canela Pimienta de África Occidental/Benín	<i>Schinus molle</i> L. <i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC. <i>Xylopia aethiopica</i> A. Rich. <i>Drimys winteri</i> <i>Piper guineense</i> Schumach. & Thonn.	
77	Menta		<i>Mentha piperita</i> L.	Hoja/Tallo
78	Semillas de Granada		<i>Punica granatum</i> L.	Semillas
79	Semilla de amapola		<i>Papaver somniferum</i> L.	Semilla
80	Romero		<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	Hoja
81	Azafrán		<i>Crocus sativus</i> L.	Partes florales
82	Salvia	Salvia  Clary (Salvia Clary) Salvia, griega	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>  <i>Salvia officinalis</i> L. <i>Salvia sclarea</i> L. <i>Salvia triloba</i> L.	Hoja Hoja
83	Sésamo/ajonjolí		<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	<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>  <i>Thymus vulgaris</i> L. <i>Thymus serpyllum</i> L. <i>Thymus capitatus</i> L. <i>Thymus zygis</i> L. <i>Thymus saturejoides</i> Coss.	Hoja

93	Cúrcuma		<i>Curcuma longa</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
94	Vainilla		<b>Cualquiera de las especies mencionadas abajo</b>	
		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