



PROGRAMA CONJUNTO SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS DE LA FAO/OMS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Tercera sesión

Chennai, India, 6 -10 de Febrero de 2017

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE GRUPOS DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Preparado por el Grupo de Trabajo electrónico, cuyo anfitrión es la India, y sus co-anfitriones son por Nigeria y Turquía, con la asistencia de: Argentina, Brasil, Camerún, Canadá, Chile, Egipto, Unión Europea, Grecia, Indonesia, Japón, Corea, Polonia, Malasia, Marruecos, Noruega, España, Suiza, Tailandia, EE.UU. y Gastronomía Europea

A. INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

1. Para el funcionamiento eficaz del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH), la India ha propuesto la agrupación de productos básicos bajo las modalidades de gestión del trabajo (CX/SCH/14/01/4). En la primera sesión de la CCSCH, el Comité acordó establecer un Grupo de Trabajo electrónico, liderado por la India y trabajando en inglés solamente, para preparar un documento de debate para su segunda sesión con los siguientes términos de referencia:

- Aclarar la intención y el propósito de la agrupación de especias y hierbas culinarias, incluyendo la justificación;
- Proponer la agrupación de especias y hierbas culinarias, teniendo en cuenta la información científica y técnica y el trabajo en la clasificación y agrupación utilizados por otros comités (por ejemplo CCPR).

2. El informe del primer GTe fue presentado durante la CCSCH2. Se recibieron los siguientes comentarios durante la reunión (REP16/SCH):

- I. El Presidente señaló que el grupo "corteza seca" parecía ser un buen candidato para una norma de grupo y que seguir trabajando en la lista podría conducir a la identificación de otros grupos/subgrupos de productos para los que este tipo de normas podría desarrollarse .
- II. Los siguientes comentarios fueron hechos por los delegados:
 - a. Los antecedentes deberían definir claramente el propósito y justificación de la agrupación y sólo referirse al uso de las especias y hierbas culinarias dentro del mandato de CCSCH (por ejemplo, el uso de especias y hierbas culinarias como medicina no debe ser considerado);
 - b. El grupo "Otros" debe ser definido mejor;
 - c. La agrupación debe tener en cuenta las similitudes botánicas de las plantas; en lugar de los códigos SA (Sistema Armonizado) que son para nombres comerciales y de país y no deben ser utilizados;
 - d. Una o dos bases de datos ampliamente utilizadas para los productos agrícolas, por ejemplo, la Base de Datos GREN, a Base de Datos Mundial Mansfeld de Cultivos de Agricultura y Horticultura, podría utilizarse como fuentes autorizadas para la nomenclatura de los nombres botánicos.
 - e. La lista debe ser utilizada sólo como referencia y permitir la inclusión de otros productos.
 - f. Varias delegaciones sugirieron la adición, supresión y traslado a otros grupos de una serie de especias y hierbas culinarias.

3. El Comité aceptó la propuesta del Presidente para continuar trabajando en la agrupación y establecer un GTe, liderado por la India y copresidido por Nigeria y Turquía, abierto a todos los miembros y observadores y trabajando en inglés solamente, para:

- a) Actualizar la lista;
- b) Revisar la lista sobre la base de los comentarios presentados;
- c) Intentar algún sub-agrupamiento con miras a recomendar normas de grupo; y
- d) Explorar la posibilidad de desarrollar un formato para las normas de grupo para las especias, teniendo en cuenta las características físicas y químicas de los anteproyectos de normas para el comino y el tomillo (Apéndices III y IV) y el formato de otras normas de grupo del Codex, por ejemplo, la *Norma para los Jugos y Néctares de Frutas* (CODEX STAN 247-2005).

4. Sobre la base de estas consideraciones, un documento de debate con la plantilla de la norma general para las especias y las hierbas culinarias, se preparó y circuló en los miembros del GTe. Después de dos rondas de deliberaciones, la versión final del documento de debate y la plantilla de la norma general se preparó, incorporando los comentarios y sugerencias de los miembros.

B. INTENCIÓN Y PROPÓSITO DE LA AGRUPACIÓN:

5. De acuerdo con el *Código de prácticas de higiene para alimentos de bajo contenido de humedad* (Apéndice sobre especias y hierbas aromáticas secas) (CAC/RCP 75- 2015), las especias y las hierbas aromáticas secas se definen de la siguiente manera - "plantas secas o partes de plantas (raíces, rizomas, bulbos, hojas, corteza, flores, frutos y semillas) utilizados en los alimentos para saborizar, colorear, y brindar aroma. Este término se aplica igualmente a las formas entera, partida, molida y mezclada"

6. En el uso general, hierbas culinarias son las plantas que se utilizan para añadir aroma o sabor a los alimentos. El uso culinario típicamente se refiere a las partes de hoja verde de una planta (ya sea fresca o seca). Sin embargo, a los fines del presente documento sólo se consideran las formas secas.

7. La especificación de calidad de las especias o hierbas culinarias se ocupa de la descripción de las características de calidad del producto básico en particular. Es el requisito explícito sobre el cual se basa el comercio de una especia o una hierba culinaria. Tales especificaciones aseguran que la calidad de la mercancía es adecuada para el uso deseado y fomentan las prácticas equitativas en el comercio.

8. Hay 109 productos clasificados como especias bajo la lista de ISO (ISO 676:1995). Muchas especias y hierbas culinarias tienen características comunes y sus perfiles de calidad pueden ser más o menos los mismos. Resultaría difícil elaborar normas de calidad para cada una de las especias y hierbas culinarias en forma individual y por lo tanto está la necesidad de agrupación. Por lo tanto, la agrupación facilitará el desarrollo de las especificaciones de calidad, eliminando la duplicación de esfuerzos, considerando el carácter común del perfil de calidad de un grupo en particular.

9. La agrupación está estrechamente relacionada con el desarrollo de una plantilla para las normas de especias y hierbas culinarias. El desarrollo de plantillas para las normas en especias y hierbas culinarias permitiría el desarrollo de normas específicas, las que facilitarían el cumplimiento y harían más fácil el trabajo de las autoridades competentes y los organismos reguladores. Más aún, el diseño estándar ayudaría al Comité en la realización eficiente de su labor.

10. La agrupación de especias y hierbas culinarias desde la perspectiva del comercio, facilitaría la elaboración de la plantilla y, posteriormente, la elaboración de normas de calidad. Perspectiva del comercio significa que algunas especias y hierbas culinarias no serían categorizadas basándose estrictamente en su definición botánica, sino en función de su clase comercial. Por ejemplo, el comino, cilantro, anís, etc. se comercializan como "semillas" en los mercados internacionales, mientras que la definición botánica correcta es "frutos". En tales casos, sería preferible el punto de vista del comercio.

C. PROPUESTA DE AGRUPACIÓN DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

11. El Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR) ha dividido el Grupo de Especias 028 en 07 subgrupos a saber: Semillas, Fruto o Baya, Corteza, Raíz o Rizoma, Brotes, Flores o Estigma y Aril. Sin embargo, teniendo en cuenta el hecho de que ciertas frutos y bayas asumen la categoría de especias / hierbas, solamente tras el secado, se propone una estrategia más general de agrupación. Por ejemplo, los chiles se utilizan como especias en su forma seca, pero en forma fresca se utilizan

como verdura y las especificaciones varían, tema que se aborda en el CCFFV. Por lo tanto, se añade la palabra 'seca' a todos los grupos en las especias. Por ejemplo, los productos que se considerarán en el grupo de "frutos y bayas secas" pueden incluir: cardamomo, pimienta (negra, blanca y verde), chiles, etc. Lo mismo se aplica para las hierbas, es decir, su forma fresca está bajo el mandato del CCFFV mientras que sólo su forma seca se considerará para la CCSCCH.

12. Para algunas especias como el comino, a pesar de que se utiliza actualmente en el comercio con el término "semillas", el término botánico correcto es "frutos" (Ref.ISO 6465:2009). Por lo tanto, se propone que sea la agrupación "semillas", teniendo en cuenta el comercio de especias en la categoría de especias de semillas. Este tipo de categorización apoyará la agrupación basada en la perspectiva del comercio.

Enfoque y Justificación

13. Inicialmente, se consideró una estrategia de agrupación en la que las SCH (Especias y Hierbas Culinarias) se agruparon en base a la parte de la planta que se utilizaba principalmente en aplicaciones culinarias y el comercio, con más subgrupos de productos similares dentro de cada grupo.

14. Esta estrategia tenía siete grupos, a saber: (i) frutos y bayas, (ii) raíces, rizomas y bulbos, (iii) semillas, (iv) partes florales, (v) corteza, (vi) hojas y (vii) hierbas. Las pocas SCH que no pudieron ser agrupadas bajo esta estrategia, se mantuvieron en un grupo separado llamado 'desagrupados'. Cada uno de los siete grupos tenían más subgrupos de productos similares cuando fue posible.

15. Sin embargo, se observó que esta estrategia, aunque conveniente para la organización de los productos básicos SCH, no era muy susceptible para ser preparada en la plantilla de norma general de SCH. Por lo tanto se propone una estrategia alternativa.

16. Esta estrategia consiste en agrupar las SCH por el nombre del producto genérico. Bajo el nombre de cada producto genérico, se agrupan los productos similares. Por ejemplo, bajo el grupo genérico de pimienta, puede estar los siguientes productos: pimienta brasileña, pimienta china, pimienta de fresno espinoso chino/pimienta Sechuang, cubeba, grano del paraíso (granos de Guinea, pimienta melegueta, pimienta lagarto), pimienta negro/vainas de pimienta de Guinea, pimienta (negra, blanca, verde), pimienta larga, pimienta rosa, pimienta de África Occidental/Benin (artículo nº 76, Artículo 2, Apéndice I).

17. Para cada grupo genérico, se indica la parte principal de la planta utilizada, junto con los nombres científicos de los productos. El fundamento de esta estrategia de agrupación es que esto facilita la adición de nuevas variedades de SCH bajo productos genéricos, y también mejora en gran medida la facilidad de desarrollar una plantilla de norma genérica mediante la definición de los requisitos comunes de cada grupo de productos genéricos. El uso del agrupamiento basado en nombres genéricos también tiene la ventaja de ser favorable al comercio. La lista actualizada de SCH según esta estrategia de agrupación se incluye en el Artículo 2 del Apéndice I.

Plantilla de Norma General para SCH

18. Una plantilla de norma general para las especias y las hierbas culinarias se propone en el Apéndice que cubriría la mayor parte de las especias y las hierbas culinarias en el comercio y aplicaciones culinarias. La plantilla propuesta se compone de cuatro partes:

- a. Un documento de norma general delineando el alcance, la descripción, composición esencial y factores de calidad, así como otros requisitos respecto a los aditivos alimentarios, contaminantes e higiene alimentaria, pesos y medidas, etiquetado y envasado, y métodos de análisis/muestreo.
- b. Apéndice I con la lista de SCH agrupadas por nombres de producto genéricos (96 números), y otras formas de producto en relación con cada producto genérico, e indicando los nombres científicos/parte de la planta utilizada. El proyecto de norma general se refiere a este Apéndice para la lista de productos cubiertos.
- c. Apéndice II, propiedades químicas de los diferentes productos genéricos. Los valores de los diferentes parámetros se fijan como parte del desarrollo de las normas.
- d. Apéndice III, propiedades físicas de los diferentes productos genéricos. Los valores de los diferentes parámetros se fijan como parte del desarrollo de las normas.

RECOMENDACIÓN

19. Se presenta en este documento de debate una estrategia de caracterización de las especias y las hierbas culinarias en grupos de productos genéricos, teniendo en cuenta la gran utilidad y la terminología utilizada en el comercio mundial. La agrupación propuesta será dinámica y abierta para incluir otras especias y hierbas culinarias en el futuro. El desarrollo y la adopción de las plantillas de normas de grupo para productos con características físicas y químicas similares, harán que el proceso de elaboración de la norma sea más fácil y más eficiente. Por lo tanto, se recomienda que el comité apruebe la plantilla del proyecto de norma general para el desarrollo de futuras normas.

PLANTILLA DE PROYECTO DE NORMA GENERAL DE ESPECIAS SECAS Y HIERBAS CULINARIAS**PROYECTO DE PLANTILLA****NORMA PARA []****1 ALCANCE**

Esta Norma se aplica a aquellas plantas que se venden comúnmente en el comercio en su forma seca o deshidratada como especias o hierbas culinarias, que se definen en la Artículo 2.1 más adelante, y están destinadas al consumo humano directo, al procesamiento comercial de alimentos y para reenvasado en caso necesario. La especie y forma exacta comprada/vendida pueden definirse por las especificaciones contractuales. Esta norma no se aplica a aquellos productos cuando se indica como destinado a un procesamiento industrial.

2 DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

El producto puede ser un producto genérico o de otra forma de producto de [] tal como se describe en el Apéndice I, número de serie. [].

2.2 Estilos

Las especias y hierbas culinarias pueden ser:

Enteras,

Partidas/rotas, o

Molidas/en polvo

Otros estilos diferentes a esos tres estarían permitidos, siempre que estén correspondientemente etiquetados.

El tamaño/dimensiones físicas de cada forma está determinada por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 COMPOSICIÓN**

El producto deberá pertenecer a la lista de productos del Apéndice I, número de serie. [] y se ajustará a las normas establecidas en los Apéndices II y III.

3.1.1 Ingredientes Básicos

Especias secas / hierbas culinarias como se describen en el Artículo 2. La descripción del producto deberá consistir en al menos el 90% (m/m) de las especies especificadas, variedad o cultivar.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD**3.2.1 Infestación**

Las especias secas y las hierbas culinarias deberán estar libres de insectos vivos y prácticamente libres de insectos muertos, fragmentos de insectos y contaminación por roedores, visible a simple vista (con gafas, para los que suelen usarlas).

3.2.2 Olor, sabor y color:

El producto deberá tener un aroma y sabor característicos que puede variar dependiendo de factores/condiciones geo-climáticas y deberá estar libre de cualquier olor o sabor foráneo.

3.2.3 Clasificación

Las grados específicos de especias serán fijados por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.

Los defectos permitidos no deben afectar el aspecto general del producto en lo que respecta a su calidad, manteniendo la calidad y presentación en el envase.

3.2.4 Características Químicas y Físicas

El producto deberá estar libre de cualquier objeto duro o puntiagudo de más de 7 mm de largo y 2 mm de ancho. El producto, genérico u otro, deberá cumplir con los requisitos físicos especificados en el Apéndice II (Características Químicas) y el Apéndice III (Características Físicas).

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

Ningún aditivo alimentario está permitido en los productos regulados por esta norma excepto lo que se indica en el Apéndice II o III.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los niveles máximos de la *Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

5.2 Los productos regulados por esta Norma deberán cumplir con los límites máximos de residuos de plaguicidas establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. HIGIENE DE LOS ALIMENTOS

6.1 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* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de Prácticas de Higiene para las Especies y Hierbas Aromáticas Secas* (CAC/RCP, 42-1995) y otros textos pertinentes del Codex, tales como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 Los productos deberán cumplir con todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los *Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. PESOS Y MEDIDAS

Los contenedores deberán ser lo más práctico posible, sin defecto de calidad y deberán ser compatibles con una declaración adecuada del contenido.

8. MARCADO Y ETIQUETADO

8.1 Los productos regulados por las disposiciones de la presente Norma deberán etiquetarse de conformidad con la *Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) Además, se aplican las siguientes disposiciones específicas:

8.2 Nombre del Producto

8.2.1 El nombre del producto deberá ser como se describe en el Artículo 2.1

8.2.2. El nombre del producto puede incluir una indicación del estilo como se describe en el Artículo 2.2.

8.2.3. Las especies, variedad o cultivar pueden aparecer en la etiqueta.

8.3 Etiquetado de Contenedores No-Minoristas

La información para los contenedores no minoristas deberá figurar, o bien en el contenedor o en los documentos que lo acompañan, pero el nombre del producto, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador, así como las instrucciones de almacenamiento, deberán aparecer en el contenedor. Sin embargo, la identificación del lote y el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor o importador podrán ser sustituidos por una marca de identificación, a condición de que dicha marca sea claramente identificable en los documentos adjuntos.

8.4 Envasado

El envasado no debe ser una fuente de contaminación o migración, debe ser de grado alimentario y debe proteger la calidad del producto durante el transporte y almacenamiento. Debe estar libre de olor desagradable.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO¹

Para comprobar el cumplimiento de esta norma, los métodos de análisis y muestreo contenidos en los *Métodos Recomendados de Análisis y Muestreo* (CODEX STAN 234-1999) correspondiente a las disposiciones de esta norma, deben utilizarse.

9.1 Métodos de Análisis

Provisión	Método	Principio
Humedad	ISO 938:1980 AOAC 2001.12 ASTA 2.0	Destilación
Cenizas totales	ISO 928:1997 AOAC 950.49 ASTA 3.0	Gravimetría
Ceniza ácida insoluble	ISO 930:1997 ASTA 4.0	Gravimetría
Aceite volátil	ISO 6571:2008 AOAC 962.17 ASTA 5.0	Destilación
Materias extrañas	ISO 927:2009 ASTA 14.1	Examen visual
Materias extranjerías	ISO 927:2009	Examen visual
Daños de Insectos	Método V-8 Especies, Condimentos, Sabores y Drogas Crudas (Manual de Procedimiento Macroanalítico, Boletín Técnico FDA Número 5)	Examen visual
Insectos/Excremento/Fragmentos de insectos	Método apropiado para la especia particular, de la AOAC, Capítulo 16, subcapítulo 14	Examen visual

9.2 Muestreo

¹ La lista de métodos de análisis y muestreo se eliminará cuando la CAC adopte la norma.

ANEXO I: LISTA DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS, ORGANIZADA POR NOMBRE GENÉRICO				
No. Serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
1	Ajowan / Ajwain		<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	Semilla
2	Semilla de Alfalfa		<i>Medicago sativa</i> L.	Semilla
3	Pimienta de Jamaica (hoja)		<i>Pimentadjoica</i> (L) Merr.	Hoja
4	Pimienta de Jamaica (pimiento)		<i>Pimentadjoica</i> (L) Merr.	Semilla
5	Abelmosco		<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.	Semilla
6	Abelmosco		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruto
7	Achiote		<i>Bixa orellana</i>	Semilla
8	Raíz de Angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Raíz
9	Angélica Leaf		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Hoja
10	Semilla Angelica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Semilla
11	Angostura (corteza Cusparia)		<i>Galipea officinalis</i> Hancock.	Corteza
12	Anís (Semilla de Anís)		<i>Pimpinella anisum</i> L.	Fruto
13	Asa Fétida		Cualquier de las especies mencionadas abajo	Raíces, Rizomas, Bulbos
			<i>Ferula narthex</i> Boiss	
			<i>Ferula assa-foetida</i> L.	
			<i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel	
14	Albahaca	Albahaca Dulce Albahaca de Matorral	Cualquier de las especies mencionadas abajo	Hoja
			<i>Ocimum basilicum</i> L.	
			<i>Ocimum minimum</i> L.	
15	Hojas de Laurel		<i>Laurus nobilis</i> L.	Hoja
16	Bergamota		<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	Hoja/Tallo
17	Agenuz Común		<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Semilla
18	Comino Negro	Alcaravea Rusa Alcaravea Negra Toda-especia	Cualquier de las especies mencionadas abajo	Semilla
			<i>Nigella sativa</i> L.	
			<i>Nigella damascena</i> L.	
19	Hoja de Borraja		<i>Borago officinalis</i>	Hoja
20	Caléndula, Maravilla de Crisol		<i>Calendula officinalis</i> L.	Flor
21	Camboya		<i>Garcinia cambogia</i> (Gaertn.) Desr. <i>Garcinia atroviridis</i>	Fruto
22	Manzanilla, Inglesa o Romana		<i>Anthemis nobilis</i> L.	Flor

ANEXO I: LISTA DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS, ORGANIZADA POR NOMBRE GENÉRICO				
No. Serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
23	Manzanilla, Alemana o Húngara		<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Flor
24	Pimienta canelo		<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	Cardamono	<p>Cardamomo de Bengala</p> <p>Cardamomo Camboyano</p> <p>Cardamomo de Camerún</p> <p>Cardamomo (Grande) / Cardamomo Negro</p> <p>Cardamomo (Pequeño) Granos del Paraíso (Granos de Guinea, Pimienta Melegueta, Pimienta Cocodrilo)</p> <p>Cardamomo Korarima</p> <p>Cardamomo de Madagascar</p> <p>Cardamomo Redondo / Cardamomo Chester / Cardamomo Siamés / Cardamomo de Indonesia</p> <p>Cardamomo de Sri Lanka</p> <p>Cardamomo Tsao-ko</p>	<p>Cualquier de las especies mencionadas abajo</p> <p><i>Amomum aromaticum</i> Roxb.</p> <p><i>Amomum krevanh</i> Pierre ex Gagnep.</p> <p><i>Aframomum hanburyi</i> K. Schum.</p> <p><i>Amomum subulatum</i> Roxb.</p> <p><i>Elettaria cardamomum</i> Maton</p> <p><i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.</p> <p><i>Aframomum korarima</i> (Pereira) Engl.</p> <p><i>Aframomum angustifolium</i> K. Schum.</p> <p><i>Amomum kepulaga</i> Sprague & Burkill</p> <p><i>Elettaria cardamomum</i> var. major (Sm.) Thwaites</p> <p><i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié</p>	Frutos/bayas
28	Hojas de apio		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Hoja
29	Semilla de apio		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Semilla
30	Perifolio		<i>Anthriscus cereum</i> Hoffm.	Leav
31	Chile (igual o superior a 900 unidades Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruto con o sin semillas
32	Paprika de los Chiles (menos de 900)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruto con o sin semillas

ANEXO I: LISTA DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS, ORGANIZADA POR NOMBRE GENÉRICO				
No. Serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
	unidades Scoville)			
33	Cebollino		<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	Hoja
34	Canela	Indonesia, Padang, Batavia Cassia/Canela Cassia Chino/Canela Vietnamita, Saigón Cassia/Canela	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T. Nees) Blume <i>Cinnamomum cassia</i> Blume. <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	Corteza
		Canela Ceylong	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	
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>Murrayakoenigii</i> Spreng.	Hoja/Tallo
	Semilla de Eneldo	Eneldo Eneldo Indio	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Anethum graveolens</i> L. <i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming	Semillas
	Eneldo, Hoja	Eneldo Eneldo Indio	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Anethum graveolens</i> L. <i>Anethum sowa</i> Roxb. ex Fleming	Hoja
	Flores de Saúco	Ajedrea de Monte Ajedrea de Jardín	Cualquier de las especies mencionadas abajo <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

ANEXO I: LISTA DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS, ORGANIZADA POR NOMBRE GENÉRICO				
No. Serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
45	Hoja de Hinojo		<i>Foeniculumvulgare</i> Mill.	Hoja
46	Fenogreco		<i>Trigonellafoenum-graecum</i> L.	Semillas
47	Galanga	Galanga Mayor Galanga	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Alpinialgalanga</i> Willd. <i>Alpiniaofficinarum</i> Hance	Raíces, Rizomas, Bulbos
47	Galanga	Galanga Galanga Menor	<i>Kaempferialgalanga</i> L. <i>Alpiniaofficinarum</i> Hance	
48	Apio de Jardín		<i>Apiumgraveolens</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>Zingiberofficinale</i> Roscoe	Raíces, Rizomas, Bulbos
52	Marrubio (horehound)		<i>Marrubiumvulgare</i> L.	Hoja
53	Rábano Picante		<i>Armoracialapathfolia</i> Gilib.	Raíces, Rizomas, Bulbos
54	Raíz de Rábano Picante		<i>Armoraciarusticana</i> G. Gaertn., B. Me y. & Scherb.	Raíces, Rizomas, Bulbos
55	Hisopo		<i>Hyssopusofficinalis</i> L.	Hoja/Tallo
56	Menta Japonesa / Menta de Campo / Menta de Maíz		<i>Menthaarvensis</i> L.	Hoja/Tallo
57	Baya de Enebro		<i>Juniperuscommunis</i> L.	Frutos/bayas
58	cafre		<i>Citrus hystrix</i> DC.	Fruto
59	Kokam		<i>Garciniaindica</i> (Thouars) Choisy	Frutos/bayas
60	Lavanda		<i>Lavandulaofficinalis</i> Chaix.	Hoja/Flor
61	Puerro	Puerro Pedregoso / Cebolla Galesa / Cebolla Japonesa Puerro / Puerro de Invierno Puerro Indio / Cebollín Chino	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Allium fistulosum</i> L. <i>Allium porrum</i> L. <i>Allium ramosum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	Planta completa
62	Bálsamo de limón		<i>Melissa officinalis</i> L.	Hoja
63	Hierba de Limón		<i>Cymbopogoncitratu</i> (DC.) Stapf	Hoja
64	Flores de Tilo		<i>Tilia</i> spp.	Flor
65	Raíz de Apio de Monte		<i>Levisticumofficinale</i> W.D.J.Koch	Rizoma
66	Hoja de Apio de Monte		<i>Levisticumofficinale</i> W.D.J.Koch	Hoja/Tallo

ANEXO I: LISTA DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS, ORGANIZADA POR NOMBRE GENÉRICO				
No. Serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
67	Maza		<i>Myristicafragrans</i> Houtt.	Arilo
68	Mango Seco		<i>Mangiferaindica</i>	Semilla
69	Marjoran	Mejorana Mejorana, dulce Mejorana Pot	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Majoranahortensis</i> , Syn. <i>Origanummajorana</i> <i>Majoranahortensis</i> Moench. <i>Origanumonites</i> (L.) Benth.	Hoja/Tallo
70	Mostaza	Mostaza, blanca o amarilla Mostaza, marrón Mostaza, negra o marrón	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Brassica hirta</i> Moench. <i>Brassica juncea</i> (L.) Czern. <i>Brassica nigra</i> (L.) Koch. <i>Sinapis alba</i> L. <i>Sinapisnigra</i> L.	Semilla
71	Nuez Moscada	Nuez Moscada de Papúa	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Myristicafragrans</i> Houtt. <i>Myristicaargentea</i> Warb.	Semilla
72	Cebolla	Cebolla Patata	<i>Allium cepa</i> L. <i>Allium cepa</i> Aggregatum Group	Raíces, Rizomas, Bulbos
73	Orégano		Cualquier de las especies mencionadas abajo	Hoja/Tallo
		Orégano Mexicano	<i>Lippiaberlandieri</i> Schauer	
		Orégano Mexicano	<i>Lippiagraveolens</i> H.B.K. <i>Lippiamicromera</i> Schauer	
		Orégano Oreganum, Orégano Mexicano, Salvia Mexicano, Origan)	<i>Lippia</i> spp.	
		Orégano Mte. Pima	<i>Monardacitriodora</i> Cerv. ex Lag.	
		Orégano de la sierra	<i>Monardafistulosa</i> L.	
		Orégano Italiano	<i>Origanum xmajoricum</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.	

ANEXO I: LISTA DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS, ORGANIZADA POR NOMBRE GENÉRICO				
No. Serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
		Orégano Griego	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek	
		Orégano Turkestán	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek <i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>Vulgare</i>	
		Orégano Cubano	<i>Plectranthusamboinicus</i> (Lour.) Spreng. <i>Poliominthabustamenta</i> B. L. Turner	
		Orégano Español	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link	
74	Pandanwangi		<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	Hoja/Tallo
75	Perejil		<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Nym.	Hoja
76	Pimienta	Pimienta Negra, Blanca, Verde	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Piper nigrum</i> L.	Semilla
		Pimienta Brasileña	<i>Schinus terebenthifolius</i> Raddi <i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
		Pimienta China		
		Pimienta de Fresno Espinoso Chino / Pimienta Sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i> Planch.	
		Cubebas	<i>Piper cubeb</i> L.	
		Granos del Paraíso (Granos de Guinea, Pimienta Melegueta, Pimienta Cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Pimienta Negro / Vainas de Pimienta de Guinea	<i>Xylopi aethiopica</i> A. Rich.	
		Pimienta (Negra, Blanca, Verde)	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Pimienta Larga	<i>Piper longum</i> L.	
		Pimienta Rosa	<i>Schinus molle</i> L.	
		Pimienta de Sichuan / Pimienta Japonesa	<i>Zanthoxylum piperitum</i> (L.) DC. <i>Xylopi aethiopica</i> A. Rich.	
		Pimienta Negro / Vainas de Pimienta de Guinea		
		Pimienta canelo	<i>Drimys winteri</i>	
		Pimienta de África Occidental / Benin	<i>Piper guineense</i> Schumacher & Thonn.	
77	Menta		<i>Mentha piperita</i> L.	Hoja/Tallo
78	Semillas de Granada		<i>Punica granatum</i> L.	Semillas

ANEXO I: LISTA DE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS, ORGANIZADA POR NOMBRE GENÉRICO				
No. Serie	Producto Genérico	Otras Formas del Producto	Nombre Científico	Parte de la Planta Utilizada
79	Semilla de Amapola		<i>Papayersomniferum</i> L.	Semilla
80	Romero		<i>Rosmarinusofficinalis</i> L.	Hoja
81	Azafrán		<i>Crocus sativus</i> L.	Partes florales
82	Salvia	Salvia Clary (Salvia) Salvia, Griega	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Salvia officinalis</i> L. <i>Salvia sclarea</i> L. <i>Salvia triloba</i> L.	Hoja Hoja
83	Sésamo		<i>Sesamumindicum</i> L.	Semillas
84	Chalote		<i>Allium ascalonicum</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
85	Menta Verde		<i>Menthaspicata</i> L.	Hoja/Tallo
86	Citronella de Sri Lanka		<i>Cymbopogonnardus</i> (L.) Rendle	Hoja/Tallo
87	Anís Estrellado		<i>Illiciumverum</i> Hook. f.	Semilla
88	Sumac/Sumach		<i>Rhuscoriaria</i> L.	Fruto
89	Cálamo Aromático		<i>Acoruscalamus</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
90	Estragón		<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Hoja/Tallo
91	Hojas de Laurel		<i>Cinnamomumtamala</i> (Buch. – Ham.) C. H. Nees&Eberm.	Hoja
92	Tomillo	Serpol	Cualquier de las especies mencionadas abajo <i>Thymus vulgaris</i> L. <i>Thymus serpyllum</i> L. <i>Thymus capitatus</i> L <i>Thymus zygis</i> L. <i>Thymus saturejoides</i> Coss.	Hoja
93	Cúrcuma		<i>Curcuma longa</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
94	Vainilla		Cualquier de las especies mencionadas abajo	
		Vainilla Pompón Vainilla Tahitiana	<i>Vanilla pompona</i> Schiede <i>Vanilla tahitensis</i> J.W.Moore	Vainas
95	Bahía de las Indias Occidentales		<i>Pimentaracemosa</i> (Mill.) J.W. Moore	Hoja
96	Zedoary		<i>Curcuma zedoaria</i> (Bergius) Rosc.	Raíces, Rizomas, Bulbos

APÉNDICE II: Propiedades químicas de las especias secas y hierbas culinarias							
Nombre del Producto	Total Cenizas %w/w (máx)	Ácido insoluble en Cenizas% w/w (máx)	Contenido de humedad% w/w (máx)	Aceites volátiles ml/100g (mín)	Marcadores volátiles de petróleo	Densidad del Granel	Notas

(Los nombres de los productos se elegirán en el Apéndice 1. Los valores de los parámetros químicos deben fijarse durante el desarrollo de las normas bajo la CCSCH)

APÉNDICE III: Propiedades físicas de las especias secas y hierbas culinarias							
Nombre del Producto	Insectos enteros, muertos /100 g (máx)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx)	Otros Excrementos mg/kg (máx)	Dañado por moho %w/w (máx)	Contaminado o/infestado por Insectos % w/w (máx)	Materia Extraña/Foránea % w/w (máx)	Notas

(Los nombres de los productos se elegirán en el Apéndice 1. Los valores de los parámetros químicos deben fijarse durante el desarrollo de las normas bajo la CCSCH)