



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Sexta reunión

Virtual

26-30 de septiembre y 3 de octubre de 2022

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

(Informe del Grupo de trabajo dirigido por los Estados Unidos de América)

Contexto

1 En la segunda reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) (septiembre de 2015), un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) dirigido por la India, informó que habían sido identificadas 116 especias y hierbas culinarias con nombre designado y que ellas fueron clasificadas en ocho grupos, en función de la parte de la planta de la que se derivan. En el informe se indicó también que sería una tarea difícil para el CCSCH elaborar una norma de calidad individual para cada una de las 109 especias y hierbas culinarias. Dada la carga de trabajo que tiene el CCSCH de elaborar cuatro normas por cada reunión bienal, se necesitaría un mínimo de 54 años para completar el proceso de normalización. Por lo tanto, se propuso la necesidad de agrupar las normas utilizando el formato de otras normas agrupadas del Codex como, por ejemplo, la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005). El Comité estuvo de acuerdo con el informe del GTe en que las normas agrupadas agilizarían el proceso de desarrollo de las normas, al eliminar la duplicación de esfuerzos, dados los rasgos comunes en el perfil de calidad de cada grupo individual.

2 El CCSCH, en su tercera reunión (2017), aceptó la oferta de los Estados Unidos de América de elaborar un documento de debate para la elaboración de una plantilla con el diseño agrupado, utilizando el grupo de partes de la planta Frutos secos y bayas, para la consideración del CCSCH, en su cuarta reunión (2019). Tras las deliberaciones, el CCSCH (2019) solicitó a los Estados Unidos de América que continuaran con el proceso de elaboración de este documento de debate en su quinta reunión (2021). Tras los debates sostenidos, tanto en el Grupo de trabajo durante la reunión sobre prioridades de trabajo/diseño de normas, como en su sesión plenaria, el CCSCH, en su quinta reunión, respaldó la recomendación hecha por el Grupo de trabajo durante la sesión sobre prioridades, diseño de normas y normas agrupadas en el documento de sesión CRD2, de revisar la plantilla del diseño para las normas agrupadas. Se creó un pequeño grupo de trabajo presidido por los Estados Unidos de América para seguir elaborando la plantilla de diseño de normas agrupadas.

Términos de referencia

3 El CCSCH, en su quinta reunión, acordó establecer un pequeño GTe presidido por los Estados Unidos de América, con el apoyo del Brasil, Ghana, la India, la República Islámica de Irán y el Reino Unido.

4 El GTe fue encargado de la revisión de la plantilla de diseño de la norma presentada en el documento (SCH/5 INF/01), tomando en consideración los debates celebrados en la quinta reunión del CCSCH y de la presentación de sus recomendaciones sobre los posibles cambios al CCSCH en su sexta reunión. Las deliberaciones en el GTe abordaron las cuestiones/preocupaciones planteadas durante la sesión plenaria de la quinta reunión del CCSCH y las que se plantearon en el actual anteproyecto de norma del CCSCH para especias derivadas de Frutos secos y bayas. El proyecto de la plantilla de diseño de la norma agrupada fue enviado a los miembros dos veces, con el fin de recabar comentarios. Se recibieron apenas dos comentarios en su segunda difusión.

Asuntos pendientes

5 El Brasil recomendó no tener tolerancias para la infestación y el deterioro visibles, específicamente en el caso de los excrementos de mamíferos, daño por moho o la contaminación/infestación por insectos. Este asunto sigue siendo debatido por todos los grupos de trabajo del CCSCH encargados de elaborar normas y en las sesiones plenarias del CCSCH. La propuesta de tolerancia cero para los defectos mencionados ha sido ampliamente debatido en las dos últimas sesiones del CCSCH. Si bien es deseable tener una tolerancia cero para estos defectos en las especias y hierbas culinarias, las prácticas comerciales de investigación actuales y los datos sugieren que su presencia es inevitable en las especias. Las delegaciones que apoyan o proponen

una tolerancia cero para estos defectos deben proporcionar datos de apoyo (muestras y prácticas /aceptaciones comerciales). Cabe señalar que la mayoría de las delegaciones que defienden continuamente la misma posición que el Brasil en lo que respecta este tema en las deliberaciones plenarias del CCSCCH, no participaron en el GTe. Como consecuencia, la capacidad del GTe para resolver este tema recurrente es limitada. En este sentido, el GTe recomienda que un panel de expertos técnicos del Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), de la industria del comercio de las especias y hierbas culinarias y de los organismos reguladores nacionales debatan esta cuestión, ya sea a nivel del grupo de trabajo o del Comité, con el objetivo de intentar resolver este asunto.

Conclusión y recomendación

6. Se invita al Comité a considerar:
 - a) El modelo revisado de la norma sobre especias y hierbas culinarias que se presenta en el **Apéndice I** de este documento;
 - b) la propuesta esbozada en el párrafo 5 anterior, con vistas a abordar las cuestiones relacionadas con las tolerancias para la infestación y deterioro visibles, concretamente en lo que respecta los excrementos de mamíferos, daño por moho o la contaminación/infestación por insectos.

APÉNDICE I

PLANTILLA PARA LAS NORMAS SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

NORMA PARA [INSERTAR EL NOMBRE DEL GRUPO O EL NOMBRE DE LA ESPECIA O HIERBA CULINARIA, SEGÚN CORRESPONDA]

Comentarios preliminares sobre las secciones 1. Ámbito de aplicación y 2. Definición del producto: - 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

Esta Norma se aplica a todas las plantas que se venden comúnmente a través del comercio, tal y como se define en la Sección 2.1 más abajo, que se ofrecen para el consumo humano directo, para la elaboración comercial de alimentos y para el reenvasado en caso de ser necesario. Las especies exactas compradas y vendidas pueden ser definidas en las especificaciones contractuales. Esta Norma no se aplica a dichos productos cuando se destinan a la elaboración industrial.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 DEFINICIÓN DEL PRODUCTO**

2.1.1 {Nombre del grupo de especias y hierba culinarias¹} pertenecientes a las variedades clasificadas en el Cuadro 1:

Cuadro 1: {Variedades de nombres del grupo de especias y hierbas culinarias} reguladas por esta Norma

	Nombre común	Nombre(s) comercial (es)	Nombre científico
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			

Comentarios preliminares sobre la Sección 2.2 Formas de presentación: - Esta sección está redactada de forma general y se aplica a todos los productos del grupo; no obstante, si fuera necesario, podría modificarse para reflejar las características únicas de forma de una especia o hierba culinaria en particular.

2.2 Formas de presentación

{Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} pueden presentarse:

- enteros
- en partes, o
- molidos/en polvo. El tamaño de las partículas debe ser determinado por acuerdo contractual entre el comprador y el vendedor.
- Se permitirán otras formas de presentación distintas a las tres formas mencionadas, siempre que estén correspondientemente etiquetadas.

¹ Se debe insertar el nombre del grupo que está siendo normalizado.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 COMPOSICIÓN

Producto tal como se encuentra definido en la Sección 2.

3.2 CRITERIOS DE CALIDAD

3.2.1 Olor, sabor y color:

{Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} deben estar exentas de cualquier olor o sabor foráneo, especialmente del olor a humedad. Debe tener el olor y el sabor característicos de {Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} en función de los factores y las condiciones geoclimáticas, las variedades y la cepa química de los principales componentes del aceite volátil indicados en el Anexo I.

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

3.2.2 Clasificación (opcional)

Si {Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} se comercializa(n) siguiendo una clasificación o categoría asignadas, los requisitos químicos y físicos de los anexos I y II se aplican como los requisitos mínimos para la clase/categoría más bajo.

3.2.3 Características físicas y químicas

{Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias} deben cumplir con las propiedades químicas y físicas enumeradas en el Anexo I, Cuadro 1- Características químicas y Anexo I, Cuadro 2- 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 y normas generales del Codex 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

Los antiaglomerantes enumerados en el Cuadro 3 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) son aceptables para su utilización en la forma molida/en polvo de {Nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}.

5. CONTAMINANTES

5.1 Los productos regulados por esta Norma deben cumplir con los niveles máximos de la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (CXS 193-1995) y el *Código de prácticas para el control de mafezas a fin de prevenir y reducir la contaminación de los alimentos y piensos con alcaloides de pirrolizidina* (CXC 74-2014) y otros textos pertinentes del Codex.

5.2 Los productos regulados por esta Norma deben 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 los artículos pertinentes de los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969), el *Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad* (CXC 75-2015) y otros textos pertinentes del Codex, como los códigos de prácticas de higiene y los códigos de prácticas.

6.2 Los productos deben cumplir con 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 deberán ajustarse a la declaración del contenido para cada producto.

8. ETIQUETADO

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

8.2 Nombre del producto

8.2.1 El nombre del producto será "[nombre de la especial] seco/a" o [nombre de la especial]" como se describe en la Sección 2.1, siempre que la omisión de la palabra "seco" no confunda o induzca a error al consumidor.

8.2.2 El nombre general y la forma de presentación del producto serán de acuerdo a lo descrito en el Cuadro 1 y en la Sección 2.2 (Formas de presentación). El nombre científico del producto es opcional.

8.3 País de origen y país de cosecha

8.3.1 Se debe declarar el país de origen.

8.3.2 País de cosecha (opcional).

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

8.4 Identificación comercial

- Clase/categoría, según corresponda.
- Tamaño de partículas (opcional).

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

El etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor debe ser conforme a 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 preliminares sobre la Sección 9.1: Tras la aprobación final de la norma por parte de la Comisión, los métodos identificados anteriormente se transferirán a la norma para *Métodos recomendados de análisis y de muestreo* (CXS 234-1999) y se insertará el texto que figura en el Manual de procedimiento².

9.1 Métodos de análisis

Cuadro 2. Métodos de análisis

Disposición	Método	Principio	Tipo
Humedad			
Aceite volátil			
Cenizas totales (base seca)			
Cenizas insolubles en ácido			
Materia extraña			
Materia foránea			
Fragmentos de insectos, insectos enteros muertos			
Daños por insectos			
Insectos vivos			
Excrementos de mamíferos			

9.2 Plan de muestreo

Por desarrollar

² Para comprobar el cumplimiento con esta Norma, se utilizarán los métodos de análisis y muestreo contenidos en *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) correspondientes a las disposiciones de esta Norma.

Anexo I - Cuadro 2: Características físicas de {nombre del grupo de especias y hierbas culinarias}

<u>[Nombre de la especia o hierba culinaria individual dentro del grupo]</u>	Forma de presentación	Insectos muertos enteros Recuento /100 g (máx.)	Excrementos de mamíferos mg/kg (máx.)	Daño por moho % peso/peso (máx.)	Contaminación/ infestación por insectos % peso/peso (máx.)	Materias extrañas % peso/peso (máx.)	Materia foránea % peso/peso (máx.)	Insectos vivos	Reseco, inmaduro roto	Otros excrementos mg/kg (máx.)	Otros comentarios
	Entero										
	Partido										
	Molido/en polvo										
	Entero										
	Partido										
	Molido/en polvo										
	Entero										
	Partido										
	Molido/en polvo										
	Entero										
	Partido										
	Molido/en polvo										
	Entero										
	Partido										
	Molido/en polvo										
	Entero										
	Partido										
	Molido/en polvo										
	Entero										
	Partido										
	Molido/en polvo										

Notas:

- 1: **Excrementos de mamíferos** - Si la media del número total de submuestras supera el miligramo por kg y/o lb indicado.
- 2: **Insectos muertos enteros** - Si el número total de insectos muertos enteros encontrados en el número total de las submuestras supera el valor especificado en el cuadro.
- 3: **NA** - No se aplica, no se refiere a cero. Significa que el estilo del producto mencionado no ha sido evaluado para esta disposición, y actualmente no tiene valores.

ANEXO II: Grupos de especias y hierbas culinarias

Parte. I – Agrupamiento de especias y hierbas culinarias por las partes de la planta ³			
Número de serie	Nombre de la especia	Nombre científico	Código HS
Frutos secos y bayas			
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 krevanh</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 annum</i> L.	HS 090420
14.	Pimentón dulce	<i>Capsicum annum</i> L.	
15.	Pimienta china	<i>Zanthoxylum acanthopodium</i> DC.	
16.	Pimienta de fresno espinoso chino / Pimienta sechuang	<i>Zanthoxylum bungei</i> Hance	
17.	Cubebas	<i>Piper cubeba</i> Bojer	
18.	Granos del paraíso (Granos de Guinea, Pimienta melegueta, Pimienta cocodrilo)	<i>Aframomum melegueta</i> K.Schum.	
19.	Pimienta negro / Vainas de pimienta de Guinea	<i>Xylopiya aethiopica</i> A.Rich.	
20.	Pimienta (negra, blanca, verde)	<i>Piper nigrum</i> Beyr. ex Kunth	HS 090411
21.	Pimienta larga	<i>Piper longum</i> Blume	HS 09041110
22.	Pimienta rosa/Pimienta brasileña	<i>Schinus molle</i> hort. ex Engl. <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi	
23.	Pimienta de Sichuan/Pimienta japonesa	<i>Zanthoxylum piperitum</i> Benn.	
24.	Pimienta de África Occidental/Benin	<i>Piper guineense</i> Thonn.	
25.	Mango seco	<i>Mangifera indica</i> Thwaites	
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

³ Fuente: REP 17/SCH Apéndice XII

29.	Fruto de tamarindo	<i>Tamarindus indica</i> L.	HS 08134010
30.	Vainilla	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	HS 090500
31.	Vainilla pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	
32.	Vainilla tahitiana	<i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore	
Raíces secas, rizomas, bulbos			
33.	Ajo deshidratado	<i>Allium sativum</i> L.	HS 07129040
34.	Chalote	<i>Allium ascalonicum</i> L.	
35.	Galanga	<i>Kaempferia galanga</i> L.	HS 12119042
36.	Galanga mayor	<i>Alpinia galanga</i> Willd.	
37.	Galanga menor	<i>Alpinia officinarum</i> Hance	
38.	Jengibre	<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	HS 091010
39.	Raíz de rábano picante	<i>Armoracia rusticana</i> G.Gaertn., B.Mey. & Scherb.	HS 07069010
40.	Cálamo aromático	<i>Acorus calamus</i> L.	HS 12119048
41.	Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i> L.	HS 091030
Semillas secas			
42.	Anís	<i>Pimpinella anisum</i> L.	
43.	Ajowan/Ajwain	<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	HS 09109914
44.	Agenuz común	<i>Bunium persicum</i> B.Fedtsch.	
45.	Agenuz común	<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.	Toda-especia	<i>Nigella damascena</i> L.	
50.	Mostaza negra	<i>Brassica nigra</i> (L.) Andrz.	
51.	Mostaza	<i>Brassica juncea</i> (L.) Hook.f. & Thomson	HS 120750
52.	Mostaza blanca/amarilla	<i>Sinapis alba</i> L.	
53.	Apio	<i>Apium graveolens</i> L.	HS 09109911
54.	Apio de jardín	<i>Apium graveolens</i> L.	
55.	Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.	HS 090921
56.	Eneldo	<i>Anethum graveolens</i> L.	HS 09109913
57.	Eneldo indio	<i>Anethum sowa</i> Roxb.	
58.	Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	HS 090950
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	<i>Sesamum indicum</i> L.	
65.	Semillas de Granada	<i>Punica granatum</i> L.	
Partes florales secas			
66.	Clavo de olor	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L. M. Perry	HS 090700
67.	Azafrán	<i>Crocus sativus</i> Biv. ex Steud.	HS 091020
68.	Alcaparra	<i>Capparis spinosa</i> L.	HS 071130
Hojas secas			
69.	Hoja de laurel	<i>Laurus nobilis</i> Cav.	HS 09104030
70.	Puerro/Puerro de invierno	<i>Allium porrum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> Boiss.	
71.	Hoja de curry	<i>Murraya koenigii</i> Spreng.	HS 091050
72.	Pandan Wangi	<i>Pandanus amaryllifolius</i> Roxb.	
73.	Hojas de laurel	<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch.-Ham.) T. Nees & C. H. Eberm.	HS 09104010
Corteza seca			
74.	Casia	<i>Cinnamomum cassia</i> Siebold	HS 09061910
75.	Casia indonesia	<i>Cinnamomum burmannii</i> (Nees & T. Nees) Blume	
76.	Casia vietnamita	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	
77.	Canela	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	HS 090611
Otros			
78.	Asafétida	<i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ferula narthex</i> Boiss	HS 13019013
79.	Carambola	<i>Averrhoa carambola</i> L.	
80.	Maza	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	HS 090820
81.	Maza de Papúa	<i>Myristica argentea</i> Warb.	
PARTE 1			
<u>B. Agrupamiento de hierbas culinarias</u>			
Número de serie	Nombre de la hierba culinaria	Nombre científico	Código HS
Hierbas secas			
82.	Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i> L.	
83.	Hisopo	<i>Hyssopus officinalis</i> L.	
84.	Levístico	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	HS 12119095
85.	Menta	<i>Mentha x piperita</i> L., pro spec. & Hylander	HS 12119070
86.	Menta verde	<i>Mentha spicata</i> L.	

87.	Menta japonesa/Menta de campo/Menta de maíz	<i>Mentha arvensis</i> L.	
88.	Bálsamo/Bálsamo de limón/melissa	<i>Melissa officinalis</i> L.	
89.	Bergamota	<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	
90.	Mejorana	<i>Majorana hortensis</i> Moench	
91.	Mejorana dulce	<i>Origanum majorana</i> L.	
92.	Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	
93.	Orégano mexicano	<i>Lippia graveolens</i> Kunth	
94.	Perejil (rizado)	<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) A.W.Hill	
95.	Perejil (plano)	<i>Petroselinum sativum</i> Hook. & Gillies	
96.	Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	
97.	Salvia	<i>Salvia officinalis</i> Pall.	
98.	Tomillo	<i>Thymus vulgaris</i> L.	HS 09104020
99.	Tomillo rastrero/Tomillo silvestre/Madre de tomillo	<i>Thymus serpyllum</i> L.	
100.	Estragón	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	HS 07108010
101.	Ajedrea de jardín	<i>Satureja hortensis</i> L.	
102.	Ajedrea de monte	<i>Satureja montana</i> L.	
103.	Citronela de Sri Lanka	<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	
104.	Hierba de limón de las Indias Occidentales	<i>Cymbopogon citratus</i> Stapf	

PARTE 1

C. Espicias y hierbas culinarias sin agrupar

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

PARTE II – Lista no exhaustiva de especias y hierbas culinarias, organizada por nombre genérico				
Número de serie	Producto genérico	Otras formas del producto	Nombre científico	Parte de la planta utilizada
11	Angostura (Corteza Cusparia)	Albahaca dulce Albahaca de arbusto	<i>Ferula narthex</i> Boiss <i>Ferula assa-foetida</i> L. <i>Ferula foetida</i> (Binge) Regel <i>Ocimum basilicum</i> L. <i>Ocimum minimum</i> L. <i>Galipea officinalis</i> Hancock.	Corteza
6	Abelmosco		<i>Hibiscus abelmoschus</i>	Fruto
12	Anís (semilla de anís)		<i>Pimpinella anisum</i> L.	Fruto
3	Pimienta de Jamaica (hoja)		<i>Pimentadiorica</i> (L) Merr.	Hoja
9	Hoja de angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Hoja
14	Albahaca		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Hoja
15	Hojas de laurel		<i>Laurus nobilis</i> L.	Hoja
16	Bergamota		<i>Mentha citrata</i> Ehrh.	Hoja/Tallo
8	Raíz de Angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Raíz
13	Asafétida		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Raíces, Rizomas, Bulbos
1	Ajowan/ Ajwain		<i>Trachyspermum ammi</i> Sprague	Semilla
2	Semilla de Alfalfa		<i>Medicago sativa</i> L.	Semilla
4	Pimienta de Jamaica (Pimiento)		<i>Pimentadiorica</i> (L) Merr.	Semilla
5	Abelmosco		<i>Abelmoschus moschatus</i> Medik.	Semilla
7	Achiote		<i>Bixa orellana</i>	Semilla
10	Semilla angélica		<i>Angelica archangelica</i> L. or <i>Angelica</i> spp.	Semilla
17	Agenuz común		<i>Bunium persicum</i> B. Fedtsch.	Semilla
18	Comino negro	Alcaravea rusa Alcaravea negra Toda-especia	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella sativa</i> L. <i>Nigella damascena</i> L.	Semilla
19	Hoja de borraja		<i>Borago officinalis</i>	Hoja

20	Caléndula, Maravilla de crisol		<i>Calendula officinalis</i> L.	Flor
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		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	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 & Burkill	
	Cardamomo de Sri Lanka		<i>Elettaria cardamomum</i> var. major (Sm.) Thwaites	
	Cardamomo Tsao-ko		<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost & Lemarié	
28	Hojas de apio		<i>Apium graveolens</i> Dulce	Hoja
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	Paprika de los Chiles (menos de 900 unidades Scoville)		<i>Capsicum</i> spp.	Fruto con o sin semillas
33	Cebollino		<i>Allium schoenoprasum</i> Regel & Tiling	Hoja
34	Canela	Indonesia, Padang, Batavia Cassia/Canela Cassia chino/Canela vietnamita, Saigón Cassia/ Canela Canela Ceylong	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Cinnamomumburmanii</i> (Nees & T. Nees) Blume <i>Cinnamomumcassia</i> Blume. <i>Cinnamomumloureirii</i> Nees <i>Cinnamomumzeylanicum</i> Blume	Corteza
35	Clavo de olor		<i>Syzygiumaromaticum</i> (L) Merr. & Perry	Capullo floral
36	Trébol		<i>Trifolium</i> spp.	Hoja
37	Hoja de cilantro		<i>Coriandrum</i> sativum L.	Hoja
38	Semilla de cilantro		<i>Coriandrum</i> sativum L.	Semillas
39	Comino, marrón (Jerra, comino)		<i>Cuminum</i> cyminum L.	Semilla
40	Hoja de curry		<i>Murrayakoenigii</i> Spreng.	Hoja/Tallo
41	Semilla de eneldo	Eneldo Eneldo Indio	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Anethumgraveolens</i> L. <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Semillas
42	Eneldo, hoja	Eneldo Eneldo Indio	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Anethumgraveolens</i> L. <i>Anethumsowa</i> Roxb. ex Fleming	Hoja
43	Flores de saúco	Ajedrea de Monte Ajedrea de Jardín	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Saturejamontana</i> L. <i>SaturejaThymbra</i> L. <i>SaturejaSpinosa</i> L. <i>Saturejahortensis</i> L.	Hoja/Tallo
44	Semillas de hinojo		<i>Foeniculum</i> vulgare Mill.	Semillas
45	Hoja de hinojo		<i>Foeniculum</i> vulgare Mill.	Hoja
46	Fenogreco		<i>Trigonellafoenum-graecum</i> L.	Semillas
47	Galanga	Galanga Mayor Galanga	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Alpiniagalanga</i> Willd. <i>Alpiniaofficinarum</i> Hance	Raíces, Rizomas, Bulbos

		Galanga Galanga Menor	<i>Kaempferiagalanga</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>Zingiber officinale</i> Roscoe	Raíces, Rizomas, Bulbos
52	Marrubio (horehound)		<i>Marrubium vulgare</i> L.	Hoja
53	Rábano picante		<i>Armoracialapathfolia</i> Gilib.	Raíces, Rizomas, Bulbos
54	Raíz de rábano picante		<i>Armoracia rusticana</i> G. Gaertn. B. Mey. & Scherb.	Raíces, Rizomas, Bulbos
55	Hisopo		<i>Hyssopus officinalis</i> L.	Hoja/Tallo
56	Menta japonesa / Menta de campo / Menta de maíz		<i>Mentha arvensis</i> L.	Hoja/Tallo
57	Baya de enebro		<i>Juniperus communis</i> L.	Fruta/baya
58	Cafre		<i>Citrus hystrix</i> DC.	Fruta
59	Kokam		<i>Garciniaindica</i> (Thouars) Choisy	Fruta/baya
60	Lavanda		<i>Lavandula officinalis</i> Chaix.	Hoja/Flor
61	Puerro	Puerro pedregoso/Cebolla galesa/Cebolla japonesa	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Allium fistulosum</i> L.	Planta completa
		Puerro/Puerro de invierno	<i>Allium porrum</i> L.	
		Puerro indio/Cebollín chino	<i>Allium ramosum</i> L. <i>Allium ampeloprasum</i> L.	
62	Bálsamo de limón		<i>Melissa officinalis</i> L.	Hoja
63	Hierba de limón		<i>Cymbopogoncitratus</i> (DC.) Stapf	Hoja
64	Flores de tilo		<i>Tilia</i> spp.	Flor
65	Raíz de apio de monte		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Rizoma
66	Hoja de apio de monte		<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Hoja/Tallo
67	Maza		<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Arilo
68	Mango Seco		<i>Mangiferaindica</i>	Semilla
69	Marjoran		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Hoja/Tallo
		Mejorana	<i>Majorana hortensis</i> , Syn.	

			Origanum majorana	
		Mejorana, dulce	<i>Majorana hortensis</i> Moench.	
		Mejorana Pot	<i>Origanum onites</i> (L.) Benth.	
70	Mostaza		Cualquier de las especies mencionadas abajo	Semilla
		Mostaza, blanca o amarilla	<i>Brassica hirta</i> Moench.	
		Mostaza, marrón	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	
		Mostaza, negra o marrón	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch.	
			<i>Sinapis alba</i> L.	
			<i>Sinapis nigra</i> L.	
71	Nuez moscada		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Semilla
		Nuez moscada de Papúa	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	
			<i>Myristica argentea</i> Warb.	
72	Cebolla	Cebolla patata	<i>Allium cepa</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
			<i>Allium cepa</i> Aggregatum Group	
73	Orégano		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Hoja/Tallo
		Orégano mexicano	<i>Lippia berlandieri</i> Schauer	
		Orégano mexicano	<i>Lippia graveolens</i> H.B.K.	
			<i>Lippia micromera</i> Schauer	
	Orégano			
		Orégano Oreganum, Orégano mexicano, Salvia mexicana, Origan)	<i>Lippia</i> spp.	
		Orégano Mte. Pima	<i>Monarda citriodora</i> Cerv. ex Lag.	
		Orégano de la sierra	<i>Monarda fistulosa</i> L.	
		Orégano italiano	<i>Origanum x majoricum</i> Cambess.	
	Orégano	Orégano turco	<i>Origanum onites</i> L.	
		Orégano de Creta	<i>Origanum onites</i> L.	
		Orégano oikea	<i>Origanum onites</i> L.	
		Orégano sirio	<i>Origanum syriacum</i> L.	
		Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	
		Orégano griego	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek	
		Orégano de Turkestán	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>viride</i> (Boiss.) Hayek	

		Orégano cubano	<i>Origanum vulgare</i> subsp. <i>Vulgare</i> <i>Plectranthusamboinicus</i> (Lour.) Spreng. <i>Poliominthabustamenta</i> B. L. Turner	
		Orégano español	<i>Thymus capitatus</i> (L.) Hoffmanns. & Link	
74	Pandanwangi		<i>Pandanusamaryllifolius</i> Roxb.	Hoja/Tallo
75	Perejil		<i>Petroselinumcrispum</i> (Mill.) Nym.	Hoja
76	Pimienta		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Semilla
		Pimienta negra, blanca, verde	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Pimienta brasileña	<i>Schinusterebenthifolius</i> Raddi	
		Pimienta china	<i>Zanthoxylumacanthopodium</i> DC.	
		Pimienta de Fresno Espinoso chino/Pimienta de Sichuan	<i>Zanthoxylumbungei</i> Planch.	
	Pimienta	Cubebas	<i>Piper cubebe</i> L.	
	Pimienta	Granos del paraíso (Granos de Guinea, Pimienta melegueta, Pimienta cocodrilo)	<i>Aframomummelegueta</i> (Roscoe) K. Schum.	
		Pimienta negra/Vainas de pimienta de Guinea	<i>Xylopiiiaethiopica</i> A.Rich.	
		Pimienta (negra, blanca, verde)	<i>Piper nigrum</i> L.	
		Pimienta larga	<i>Piper longum</i> L.	
76	Pimienta	Pimienta rosa Pimienta de Sichuan/ Pimienta japonesa Pimienta negra/Vainas de pimienta de Guinea Pimienta canelo Pimienta de África Occidental/Benin	<i>Schinusmolle</i> L. <i>Zanthoxylumpeperitum</i> (L.) DC. <i>Xylopiiiaethiopica</i> A.Rich. <i>Drimyswinteri</i> <i>Piper guineense</i> Schumach. & Thonn.	
77	Menta		<i>Menthapiperita</i> L.	Hoja/Tallo
78	Semillas de Granada		<i>Punicagranatum</i> L.	Semillas
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		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	Hoja
		Salvia Clary (Salvia)	<i>Salvia officinalis</i> L. <i>Salvia sclarea</i> L.	Hoja

		Salvia, griega	<i>Salvia triloba</i> L.	
83	Sésamo		<i>Sesamum indicum</i> L.	Semillas
84	Chalote		<i>Allium ascalonicum</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
85	Menta Verde		<i>Mentha spicata</i> L.	Hoja/Tallo
86			<i>Cymbopogon nardus</i> (L.) Rendle	Hoja/Tallo
87	Citronela de Sri Lanka		<i>Illicium verum</i> Hook. f.	Semilla
88	Anís estrellado		<i>Rhus coriaria</i> L.	Fruto
89	Sumac/Sumach		<i>Acorus calamus</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
90	Cálamo aromático		<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Hoja/Tallo
91	Estragón		<i>Cinnamomum tamala</i> (Buch. – Ham.) C. H. Nees & Eberm.	Hoja
92	Tomillo	Tomillo rastrero/Tomillo silvestre/Madre del tomillo	Cualquiera de las especies mencionadas abajo <i>Thymus vulgaris</i> L. <i>Thymus serpyllum</i> L. <i>Thymus capitatus</i> L. <i>Thymus zygis</i> L. <i>Thymus saturojoides</i> Coss.	Hoja
93	Cúrcuma		<i>Curcuma longa</i> L.	Raíces, Rizomas, Bulbos
94	Vainilla		Cualquiera de las especies mencionadas abajo	
		Vainilla pompón	<i>Vanilla pompona</i> Schiede	Vainas
		Vainilla tahitiana	<i>Vanilla tahitensis</i> J. W. Moore	
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

LISTA DE PARTICIPANTES

<p>PRESIDENTE Dorian A. LaFond Coordinador de normas internacionales Programa de cultivos de especialidad de la AMS División de inspección de cultivos de especialidad Stop 0247, 1400 Independence Ave. SW Washington DC 20250-0247</p>	
<p>CANADÁ Simmer Randhawa (Coord.Can.) Directora de políticas y programas en funciones Agencia canadiense de inspección alimentaria</p> <p>Amelie Vega (Coord.Alt) Analista principal de programas del Codex Agencia canadiense de inspección alimentaria</p>	<p>INDONESIA Apriyanto Dwi Nugroho STP, MSc Coordinador del grupo de seguridad alimentaria de productos de origen vegetal Ministerio de agricultura</p>
<p>CHILE Sra. Constanza Miranda. Coordinadora del comité nacional de CCSCH.</p>	<p>JAPÓN Masakazu Kawashima, Mr. Director adjunto de la división de asuntos de la fabricación de alimentos, Departamento de nuevas empresas e de la industria alimentaria, Secretaría del ministro Ministerio de agricultura, silvicultura y pesca</p>
<p>COSTA RICA Amanda Lasso C Asesora Codex Costa Rica</p> <p>Melina Flores Asesora Codex Costa Rica</p>	<p>NIGERIA Fyne Okita Uwemedimo Oficial superior de normas Organización de estándares de Nigeria</p>
<p>FRANCIA Sr. Benjamin Villani</p>	<p>TURQUÍA Sr. Ahmet Gungor</p>

Sr. Gilles Morini	Ministerio de agricultura y silvicultura/Dirección general de alimentación y control
EGIPTO Ahmed Mohammed Elhelw Especialista en normas alimentarias Organización egipcia para la normalización y calidad (OENC) Ministerio de comercio e industria Cairo, Egipto	ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA Aparna Tatavarthy, Ph.D. FDA/CFSAN/OFS/DPPB Equipo de especias y mezclas de especias 5001 Campus Drive, College Park, MD 20740
INDIA Dr. Anand R, Científico C, Consejo de especias Sra. Priyamvada Nilayangod Gerenta asistente (Técnico) Foro de exportadores de especias de la India Sr. Kannan B Gerente asistente-Asuntos Regulatorios ITC Limited, India	ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DEL COMERCIO DE ESPECIAS (IOSTA) Shannen Kelly