

**NORMA VENEZOLANA
HIERBAS, PLANTAS Y ESPECIAS PARA
PREPARAR INFUSIONES Y BEBIDAS
AROMÁTICAS**

**COVENIN
1575:2021
(1era. Revisión)**

1. OBJETO

Esta norma establece los requisitos mínimos que deben poseer las hierbas, plantas y especias que se utilizan para preparar infusiones y bebidas aromáticas destinadas al consumo humano.

2. ALCANCE

Esta norma aplica a las hierbas, plantas y especias, elaboradas, envasadas, comercializadas y distribuidas en todo el territorio nacional, exceptuando el café y cacao.

3. REFERENCIAS NORMATIVAS

Las siguientes normas contienen disposiciones que al ser citadas en este texto, constituyen requisitos de esta norma; las ediciones indicadas estaban en vigencia en el momento de esta publicación. Como toda norma está sujeta a revisión, se recomienda a aquellos que realicen acuerdos con base a ellas que analicen la conveniencia de usar las ediciones más recientes de las normas citadas seguidamente.

CODEX CAC/RCP 75-2015	Código de prácticas de higiene para alimentos con bajo contenido de humedad
CODEX MRL 1-2009	Lista de límites máximos para residuos de plaguicida
COVENIN 409:2017	Alimentos. Principios generales para el establecimiento de criterios microbiológicos.
COVENIN 1291:1988	Identificación de la <i>Salmonella</i> . (1era. Revisión)
COVENIN 910:2016	Aditivos Alimentarios.
COVENIN 1539:2016	Especias, condimentos y afines. Requisitos.
COVENIN 1554:1990	Especias, condimentos y afines. Muestreo.
COVENIN 1562:1990	Especias, condimentos y afines. Métodos de ensayo.
COVENIN 2952:2001	Norma general para el rotulado de los alimentos envasados.
COVENIN 2952-1:2011	Directrices para el etiquetado nutricional y la declaración de propiedades nutricionales y saludables en el rotulado de alimentos envasados.
COVENIN 3276:1997	Alimentos. Recuento de coliformes y <i>Escherichia coli</i> . Método en placas con películas secas rehidratadas (Petri-film).
COVENIN 1104:1996	Determinación del número más probable de coliformes, coliformes fecales y de <i>Escherichia coli</i> . (2da. Revisión).
FONDONORMA 3133-1:2001 (ISO 2859-1:1999)	Procedimientos de muestreo para inspección por atributos. Parte 1: Esquemas de muestreo indexados por nivel de calidad aceptable (NCA) para inspección lote por lote.
FONDONORMA 1291:2004	Alimentos. Aislamiento e identificación de <i>Salmonella</i> .
FONDONORMA 3863:2015	Complementos alimenticios

4. DEFINICIONES

A los fines de este documento, se aplican las siguientes definiciones:

4.1. Infusión

Es el producto obtenido de partes de plantas aromáticas o no (hojas, flores, frutos, tallos, cortezas o cáscaras, semillas o raíces), enteras, fragmentadas o pulverizadas mediante la extracción en agua de sus sustancias características por escaldado (infusión), ebullición (decocción) o extracción, y dejándola reposar unos minutos. Puede incluir frutas o vegetales deshidratados, otros ingredientes y aditivos permitidos en esta norma.

4.2. Bebidas aromáticas

Es aquella obtenida de plantas aromáticas o partes de ellas (hojas, flores, frutos, tallos, cortezas o cáscaras, semillas o raíces), enteras, fragmentadas o pulverizadas mediante la extracción (obtención) en agua de sus sustancias aromáticas características por disolución o extracción en frío, y dejándola reposar unos minutos. Puede incluir frutas o vegetales deshidratados y otros ingredientes y aditivos permitidos en esta norma.

4.3. Plantas aromáticas

La denominación de planta aromática comprende ciertas plantas o partes de ellas (raíces, rizomas, bulbos, hojas, cortezas, flores, frutos, ápices floridos, cáscaras, inflorescencias y semillas) que contienen sustancias aromáticas (aceites esenciales), y que por sus aromas y sabores característicos se destinan a la preparación de infusiones o bebidas aromáticas.

4.4. Materia extraña

Es toda materia que no sea propia de la planta. La materia puede ser peligrosa o no peligrosa.

4.4.1. Materia extraña peligrosa

Son aquellas de origen vegetal que tienen propiedades tóxicas o alergénicas, contemplan también materias inertes como vidrio, metal, piedras, etc.

4.4.2. Materia extraña no peligrosa

Son aquellas que no causan daño dentro de los límites establecidos, tales como: trozos de otros vegetales diferentes, trozos de otras partes del vegetal, insectos secos o partes de ellos; fijándose el límite superior de estos contaminantes en los requisitos específicos de cada producto.

4.4.3. Extracto soluble

Es el producto soluble en agua obtenido por parcial o total evaporación de la infusión de la especie vegetal correspondiente.

5. MATERIALES Y ELABORACIÓN

Los ingredientes y aditivos utilizados en la elaboración del producto deben cumplir con los requisitos establecidos en las normas venezolanas y en las disposiciones sanitarias correspondientes.

5.1. Ingredientes

5.1.1. Los indicados en la Tabla 1 y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

5.1.2. Azúcares tales como: sacarosa, fructosa, dextrosa, maltosa, jarabe de maíz, miel de abeja y otros aprobados por la autoridad sanitaria competente.

5.1.3. El producto puede contener extractos acuosos.

5.2. Aditivos

En las bebidas aromáticas se permite utilizar los aditivos alimenticios indicados en la tabla 2.

6. REQUISITOS

6.1. Requisitos Generales

Las hierbas, plantas y especias utilizadas para la preparación de infusiones o bebidas aromáticas, deben cumplir con las Buenas Prácticas de Fabricación, y con los siguientes requisitos:

- a. Deben corresponder taxonómicamente a la(s) especie(s) vegetal(es) declarada(s) y ser fabricadas a partir de vegetales sanos, limpios, con sabor y olor característico al descrito, claramente definido.
- b. Debe estar libre de olor a moho, rancidez y otros olores ajenos a su naturaleza.
- c. Debe estar libre de materias extrañas peligrosas.
- d. Para la materia extraña no peligrosa, se establecen los límites máximos en las (Tablas 3 y 4).
- e. En el caso de presencia de insectos y partes de ellos, se permitirá máximo un 15 % de los límites establecidos para materias extrañas en la (Tabla 3 y 4). Por ejemplo, el límite máximo de materias extrañas es de 2% por lo tanto, el máximo permitido para insectos y partes de ellos será de 0,3%.
- f. No se permite el uso de colorantes ni conservantes o preservativos.

6.2. Requisitos fisicoquímicos

- a. Todas las hierbas, plantas aromáticas y especias deben cumplir con los requisitos fisicoquímicos de la (Tabla 3).
- b. Para nuevas plantas aromáticas o especias, se puede utilizar la referencia de la (Tabla 4).
- c. Para mezclas o combinaciones de plantas aromáticas o especias, se establecerá como límite máximo para materia extraña, humedad y cenizas, el valor correspondiente a la especie individual que contenga el valor máximo más alto (Tabla 3 y 4).

6.3. Requisitos microbiológicos

Debe estar exento de microorganismos patógenos y sustancias tóxicas producidas por estos. Véase Criterios Microbiológicos (Tabla 5).

6.4. Contaminantes

- a. No debe exceder los límites máximos establecidos en la base de datos del CODEX MRL 1-2009

b. Se debe cumplir lo establecido en el Anexo III de la Norma CODEX CAC/RCP 75.

TABLA 1. Nomenclatura de las hierbas, plantas y especias usadas como ingredientes en la elaboración de infusiones y bebidas aromáticas.

Nombre Común /Comercial	Nombre Científico Aceptado	Nombre Común	Partes de la Planta	Aromática
				(sí/no)
Sábila	<i>Aloe vera</i> (L.) Burm. F	Zábila, sábila, acíbar, zadita, babosa, yerba de gomas, sempervivum, áloe, olivastro de Roda, azebre vegetal, aloe de Barbados.	Hojas	no
Cariaquito Morado, Amarillo (incluye varias especies)	<i>Aloysia citrodora</i> Paláu	Hierba Luisa, Cedrón, Yerbaluisa, Maria Luisa, Verbena olorosa, Hierba cidrera, Cidrón, Cedrón del Perú, Hierba de la princesa, Reina luisa o Verbena de Indias.	Hojas tiernas y las Sumidades floridas	sí
Jengibre Rojo/Galanga	<i>Alpinia galanga</i> (L.) Willd.	Galanga, galanga mayor, galanga grande, galanga de Java, galanga de la India, galanga de China, jengibre de Siam, jengibre siamés.	Rizoma, Hojas y Fruto	sí
Manzanilla amarga /Matricaria	<i>Chamaemelum nobile</i> (L.) All.	Manzanilla amarga, Manzanilla de Mahon.	Flores	sí
Roibos o Te Rojo Sud-africano.	<i>Aspalathus linearis</i> (Burm.f.) R.Dahlgren	Rooibos, arbustorojo.V	Hojas	no
Acelga Suiza,	<i>Beta vulgaris</i> L.	Remolacha, acelga, acelga suiza, berza espinaca, berza de Sicilia, berza chilena, beterraga, espinaca de China, acelga bravía, acelga marina, acelga castellana, acelga de campo.	Raíz	no
Salvia Real	<i>Buddleja globosa</i> Hope	Matico, Pañil, palguín, paiquil, Budleja, Budleia naranja.	Hojas	sí

Continuación de la TABLA 1. Nomenclatura de las hierbas, plantas y especias usadas como ingredientes en la elaboración de infusiones y bebidas aromáticas.

Caléndula	<i>Calendula officinalis</i> L.	Caléndula, botón de oro, caldo, flor de la virreina, reinita, virreina, corona de rey, flamenquilla, galéndula, flor de difuntos, rosa de muertos.	Flores	sí
Te	<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	Te verde, té, té negro, té de China, te negro, orangepekie, té oolong, té rojo y té blanco.	Hojas Fermentadas: Te Negro Hojas sin Fermentar: Te verde	no
Comino	<i>Carum carvi</i> L.	Alcaravea, alcarahueya, comino de prado, comino romano, comino armenio, comino alemán, carvi, hinojo de prado.	Semillas, Hojas y Raíces	sí
Manzanilla	<i>Chamaemelum nobile</i> (L.) All.	Manzanilla, manzanilla común, manzanilla romana y camomila romana.	Sumidades floridas.	sí
Canela	<i>Cinnamomum verum</i> J.Presl	Canela, Árbol de la canela, Canelero de Ceilán, Canelo, Canelera.	Corteza interna	sí
Limón	<i>Citrus × limon</i> (L.) Osbeck	Citrón, limonero, limón francés, Villafranca. Limón real, limón, limonero. Limón amarillo.	Fruto	sí
Naranja	<i>Citrus × aurantium</i> L.	Naranja dulce, azahar, naranjo criollo. Naranja, naranjo, Naranja de China, china dulce, china.	Fruto, Hojas	sí

Continuación de la TABLA 1. Nomenclatura de las hierbas, plantas y especias usadas como ingredientes en la elaboración de infusiones y bebidas aromáticas.

Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Cilantro, culantro, culantro doméstico, coriandro, perejil árabe, perejil chino, perejil japonés, culantro chino, culantro de Castilla, culantro de Cartagena., saquil.	Hojas	sí
Malojillo	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	LemonGrass, malojillo, citronela, limonaria, caña de limón, caña santa, hierba de la calentura, hierba limón, yerba limón, limoncillo, pasto citronella, paja de limón, zacate limón, té de limón, sontol.	Planta	sí
Flor Purpura	<i>Echinacea purpurea</i> (L.) Moench	Equinácea, flor cónica de la pradera, flor púrpura de la pradera.	Flor	sí
Eucalipto	<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	Eucalipto.	Hojas	sí
Clavo de Olor	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	Clavo de especia, clavo de olor, clavo, clavo aromático, girofle (especia), Clavero (árbol).	Botón Floral	sí
Hinojo	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	Hinojo, hinojo catalán, neldo, anís, cilantrillo.	Semillas	sí
Palo Dulce	<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	Licorice, Regaliz, oruzuz, oruzus, regalicia, palo dulce, paloduz, palodú, Palolu.	Raíz	no
Jengibre Blanco	<i>Hedychium gardnerianum</i> Sheppard ex Ker Gawl.	Jengibre blanco, Lirio de arroyo, Jengibre blanco o Edichio.	Rizoma	sí
Cayena Rosada, roja	<i>Hibiscus rosasinensis</i> L.	Hibiscus Rosa de China, Pacífico, Cardenales, Flor del beso, cayena.	Planta seca	no

Continuación de la TABLA 1. Nomenclatura de las hierbas, plantas y especias usadas como ingredientes en la elaboración de infusiones y bebidas aromáticas.

Flor de Jamaica	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	Flor de Jamaica, Chiriguata, frambuesa, rose-lla, grosella, rosa de Abisinia, Karkadé, sorrel.	Flor	sí
Anís Estrella	<i>Illicium verum</i> Hook.f.	Anís Estrellado, badiana, anís estrellado chino, badiana de china, anís de la china.	Fruto	sí
Jazmin	<i>Jasminum officinale</i> L.	Yasamin, árabe yasmin, Jazmín, Jazmín chino, Jazmín de China, Jazmín de invierno.	Flores, hojas	sí
Aragón	<i>Chiliadenus glutinosus</i> (L.) Fourr.	Te de Roca, Té de Aragón.	Hojas, Flores	no
Enebro	<i>Juniperus communis</i> L.	Enebro, enebrocomún.	Baya	sí
Laurel	<i>Laurus nobilis</i> L.	Laurel, laurel común, laurel de condimento, laurel de Apolo, laurel del Mediterráneo, laurel noble, laurel real, laurel de España.	Hojas	sí
Lavanda	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.	Lavanda, Espliego Alhucema o Cantueso.	Tallos, Hojas y Flores	sí
Perejil Silvestre	<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	Levístico, Apio de monte, apio del monte, angelica montana, angélica montana, apio de montaña, apio silvestre de monte, esmirnio, legustico, levistico, ligústico.	Raíz	no
Manzanilla	<i>Matricaria chamomilla</i> L.	Manzanilla Alemana, manzanilla de Castilla, manzanilla cimarrona.	Tallo, Sumidades-floridas	sí
Toronjil	<i>Melissa officinalis</i> L.	Toronjil, Melisa, hierba de limón, hoja de limón, citronela, apiastro, hierba luna, cedrón, cidronela, hierba luisa.	Hojas	sí

Continuación de la TABLA 1. Nomenclatura de las hierbas, plantas y especias usadas como ingredientes en la elaboración de infusiones y bebidas aromáticas.

Poleo	<i>Mentha pulegium</i> L.	Poleo, menta, polegio, hierba mota, hierba pulguera, poleo europeo, poleoamericano, poleo-menta.	Hojas	sí
Hierba buena	<i>Mentha spicata</i> L.	Hierbabuena, Menta Verde, yerbabuena, hierbabuena mayor, sándalo de jardín, sándalo de hurta, hojas de Santa María. Alavina, arvino, mentadulce, pan sut.	Hojas	sí
Poleo	<i>Mentha × piperita</i> L.	Menta, hierbabuena, hierbabuena de olor, hierbabuena de menta, menta negra, menta inglesa, toronjil de menta, piperita.	Hojas	sí
Nuez Moscada	<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	Nuez Moscada, Moscardero.	Baya	no
Mejorana – Oregano Orejón	<i>Origanum majorana</i> L.	Mejorana, manjerona, mejorama, mayorama, mayoroma.	Hojas y Flores	sí
Orégano	<i>Origanum vulgare</i> L.	Orégano, mejorana.	Hojas	sí
Guayabita	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	Pimienta Guayabita, pepita de especie, pimienta dulce, pimienta de Jamaica, clavo de Jamaica, limoncillo cimarrón, pimienta de Chiapas, pimienta gorda, pimienta de Tabasco, canela de montaña, guayabo malagueta, malagueta, guayabo malagueta, tabasca.	Fruto, Semilla, Hoja	no

Continuación de la TABLA 1. Nomenclatura de las hierbas, plantas y especias usadas como ingredientes en la elaboración de infusiones y bebidas aromáticas.

Llantén	<i>Plantago major</i> L.	Llantén, llantén común, llantén mayor, plantaina, llantén de hojas anchas, siete venas, hierba de la siete venas, cinco venas, hierba de la siete costillas, lengua de oveja, lengua de carnero, cinco venas, llantén de agua.	Hojas	no
Rosa Mosqueta	<i>Rosa canina</i> L.	Escaramujo, Rosa Canina, Rosal Silvestre, rosal campesino, rosal perruno, rosal del diablo, agavanzo, rosal de culebra, zarzarrosa.	Fruto (el escaramujo), Hojas, Pétalos y Raíces	sí
Romero	<i>Salvia rosmarinus</i> Spenn.	Romero, rosmario, rosa marina, aroma del mar.	Hojas	sí
Salvia	<i>Salvia officinalis</i> L.	Salvia, salvia real, salvia del Moncayo, salvia oficial, salvia de Aragón, salvia de Castilla, salvia ordinaria, hierba sagrada, té indígena, verdecillo.	Flores y Hojas	sí
Sauco	<i>Sambucus nigra</i> L.	Sauco, Canillero.	Flores	no
Clavo de Olor	<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	Clavo de especia, clavo, clavo de olor, clavero.	Flores	sí
Tilo	<i>Tilia × europaea</i> L.	Tilo, Tilo de hojas grandes, Tilo de Holanda, Teja blanca.	Hojas	sí
Vainilla	<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	Vainilla, vainillero, vainilla mansa, bejuquillo, cuyanquillo, orquídea, flor negra.	Vaina	sí
Violeta	<i>Viola odorata</i> L.	Violeta, Violeta de olor, Violeta dulce.	Hojas y Flores	sí

[[FUENTE: elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC11 Especias y Condimentos adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios, tomando como base la norma venezolana COVENIN 1575-80]

TABLA 2. Aditivos Alimenticios

Clasificación	Aditivo	Dosis recomendada
Edulcorantes nutritivos	Aspartame, Jarabe de glucosa hidrogenado	Limitado por BPF
Edulcorante no nutritivos	Acesulfame de potasio, estevia	Limitado por BPF
	Sucralosa, Sacarina sódica cálcica,	Limitado por BPF
	Ciclamato de potasio y de sodio	Ingesta diaria admisible 11 mg/kg
Saborizantes y Aromatizantes	Sabor natural y artificial, Sabor Idéntico al natural	Limitado por BPF

[FUENTE: norma venezolana COVENIN 910:2016]

PROYECTO DE NORMA

TABLA 3. Requisitos Físicoquímicos

Especias	Materia extrañas, % (p/p)	Humedad, % (p/p)	Cenizas, % (p/p)	Cenizas insolubles en HCl % (p/p)	Extracto etéreo no volátil%(p/p)	*Aceites volátiles, (ml/100 g)	Extracto (p/p)
Cortezas							
Canela	máx 2,00	máx. 14,00	máx. 7,00	máx 2,00	mín. 0,80	mín. 0,40	-
Flores y partes florales							
Clavo de especia	máx 2,00	máx 12,00	máx 8,00	máx 1,50	mín. 10,00	mín. 14,00	-
Semillas							
Cilantro	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 7,00	máx. 1,50	mín. 12,00	mín. 0,30	-
Enebro	máx. 0,50	máx. 16,00	máx. 5,00	máx.1,00	mín. 3,00	mín. 0,40	-
Hinojo	máx. 2,00	máx.12,00	máx. 9,00	máx. 2,00	--	mín. 1,50	-
Nuez moscada	máx. 0,50	máx. 10,00	máx. 5,00	máx. 1,00	mín. 24,00	mín. 5,00	-
Frutos							
Anís Verde	máx. 2,00	máx. 12,00	máx. 9,00	máx. 2,50	--	mín. 1,00	-
Anís estrellado o badiana de la china	máx. 2,00	máx. 12,00	máx. 5,00	máx. 1,00	--	mín. 2,00	-
Hinojo	máx. 2,00	máx. 14,00	máx. 11,00	máx. 2,00	--	--	-
Pimienta guayabita, Jamaica o dulce	máx. 1,50	máx. 12,00	máx. 8,00	máx. 1,00	mín. 3,00	mín. 3,00	-
Vainilla	máx. 1,00	máx. 30,00	máx. 6,00	máx. 2,00	mín. 6,00	mín. 1,00	-
Rizomas y raíces							
Galanga	máx. 1,00	máx. 15,00	Máx. 8,00	--	--	--	-
Jengibre blanco	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 8,00	máx. 2,00	mín. 2,80	mín. 1,50	-

Continuación de TABLA 3. Requisitos Físicoquímicos

Hojas y sumidades							
Ajedrea, Tomillo real	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 12,00	máx. 1,50	--	mín. 0,50	-
Hierbabuena, Menta Verde	máx. 2,00	máx. 13,00	máx. 12,00	máx. 2,50	--	mín. 0,50	mín. 15,00
Hinojo	máx. 0,50	máx. 10,00	máx. 9,00	máx. 2,00	mín. 12,00	mín. 1,50	-
Laurel	máx. 0,50	máx. 12,00	máx. 7,00	máx. 2,00	--	mín. 1,00	-
Mejorana	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 16,00	máx. 4,00	mín. 4,00	mín. 0,50	-
Menta	máx. 2,00	máx. 13,00	máx. 12,00	máx. 2,50	--	mín. 0,50	mín. 15,00
Orégano	máx. 5,00	máx. 12,00	máx. 16,00	máx. 2,00	mín. 5,00	mín. 0,50	-
Poleo	máx. 2,00	máx. 15,00	máx. 7,50	máx. 1,00	mín. 1,20	--	-
Romero	máx. 0,50	máx. 10,00	máx. 8,00	máx. 2,00	--	mín. 0,50	-
Salvia	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 12,00	máx. 2,00	mín. 1,00	mín. 0,50	-
Tomillo	máx. 1,00	máx. 12,00	máx. 12,00	máx. 4,00	--	mín. 0,50	-
Manzanilla	máx. 5,00	máx. 12,00	máx. 12,00	máx. 2,00	-	-	mín. 20,00
Té Negro	máx. 2,00	máx. 12,00	máx. 10,00	máx. 1,50	-	-	mín. 20,00
Té Verde	máx. 2,00	máx. 12,00	máx. 10,00	máx. 1,50	-	-	mín. 20,00
Tilo	máx. 2,00	máx. 10,00	máx. 10,00	máx. 1,50	-	-	mín. 20,00
Toronjil	máx. 2,00	máx. 12,00	máx. 12,00	máx. 2,00	-	-	mín. 20,00
Té de Roca	máx. 2,00	máx. 12,00	máx. 10,00	máx. 1,50	-	-	mín. 20,00

NOTA: Para aquellas especies cuyos límites no estén reportados en la tabla 3, se aceptarán los límites generales señalados en la tabla 4 hasta tanto se tengan datos validados por las autoridades correspondientes.

*Los contenidos mínimos de aceites volátiles se aplicarán a los productos no tratados por vapor.

[FUENTE: elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC11 Especies y Condimentos adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios, tomando como base la norma venezolana COVENIN 1575-80]

TABLA 4. Tabla general de requisitos fisicoquímicos

Características	Límites Max (%M/M)	Método de ensayo
Materia extraña máx.	2	COVENIN 1562:1990
Humedad máx.	12	
Ceniza máx.	12	
Extracto Acuoso (%m/v) min	15	

Fuente: elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC11 Especies y Condimentos adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios.]

TABLA 5. Criterios microbiológicos.

Requisitos	n	c	Límite		Método de ensayo
			Mín.	Máx.	
Escherichia coli (UFC/g)*	5	2	1 x 10	1 x 10 ³	COVENIN 3276:1997
Aerobios Mesófilos (UFC/g)	5	2	1 x 10	1 x 10 ⁷	COVENIN 2499:1988
Salmonella en 25 g **	5	0	0	-	COVENIN 1291:1988
Mohos (UFC/g)**	5	2	1 x 10 ³	1 x 10 ⁵	COVENIN 1337:1990

Dónde:
n = número de muestras
c = número de muestras defectuosas
*: Requisitos microbiológicos recomendados (véase norma venezolana 409:2017)
**: Requisitos microbiológicos obligatorios (véase norma venezolana 409:2017)

Fuente: elaboración propia del Subcomité Técnico de Normalización SC11 Especies y Condimentos adscrito al Comité Técnico de Normalización CT10 Productos Alimenticios.]

7. INSPECCIÓN Y RECEPCIÓN

Este capítulo está redactado con el propósito de ofrecer una guía para determinar la calidad de lotes aislados a ser comercializados.

7.1. Criterios de aceptación y rechazo

7.1.1. Defectos críticos

Corresponden al no cumplimiento del criterio microbiológico para Salmonella (Tabla 5).

7.1.2. Defectos mayores

Corresponden al no cumplimiento de:

- Los aditivos permitidos (Tabla 2),
- Los requisitos referidos en el Capítulo 6 de esta norma.
- Los requisitos fisicoquímicos (Tabla 3) y (Tabla 4)
- Los criterios microbiológicos recomendados (Tabla 5),

7.2. Litigio

En caso de litigio se aplica la norma venezolana COVENIN 3133-1 y el plan de muestreo establecido para los criterios microbiológicos (Tabla 5).

8. ENVASES, MARCACIÓN Y ROTULACIÓN

8.1. Envases

Los envases deben mantener las características del producto, ser de un material inerte a la acción del mismo, de forma tal que no altere su composición fisicoquímica ni sus características organolépticas y deben estar aprobados por la autoridad sanitaria competente.

8.2. Marcación y rotulación

8.2.1 Nombre descriptivo del producto es el nombre común de hierbas, plantas y especias (véase tabla 1) seguida de la frase “para preparar infusión” o “para preparar bebida aromática”. Ejemplo: “Tilo para preparar infusión”; “Tilo para preparar bebida aromática”.

8.2.2 Cuando se utilicen dos ingredientes o más (véase tabla 1), el producto se debe describir como: “Mezcla de (nombre común de los ingredientes) para preparar infusión” o “Mezcla de (nombre común de los ingredientes) para preparar bebida aromática”. Ejemplo: “Mezcla de malojillo, tilo y echinacea para preparar infusión” o “Mezcla de malojillo, tilo y echinacea para preparar bebida aromática”.

8.2.3 Cuando se utilizan sabores o aromas artificiales o idénticos a los naturales, el nombre debe ir acompañado de la frase “sabor a”. Ejemplo: “Té con sabor a durazno para preparar infusión” o “Té con sabor a durazno para preparar bebida aromática”.

8.2.4 Cuando se utilizan sabores naturales el nombre debe ir acompañada del artículo “con”. Ejemplo: “Mezcla de tilo y cayena, con mandarina para preparar infusión” o “Mezcla de tilo y cayena, con mandarina para preparar bebida aromática”.

8.2.5 Debe cumplir con lo establecido en la norma venezolana COVENIN 2952:2001.

8.2.6 En aquellos productos en los cuales se hagan declaraciones de propiedades nutricionales y de salud, debe cumplir con lo establecido en la norma venezolana COVENIN 2952-1:1997

9. ALMACENAMIENTO

9.1. El producto deberá almacenarse en un sitio limpio resguardado de la humedad y la luz, en condiciones de temperatura apropiada.

9.2. Estos vegetales deberán ser almacenados aislados de otros productos que tengan olores y sabores fuertes para evitar que se alteren sus características organolépticas.

BIBLIOGRAFÍA

CODEX, Base de Datos en Línea de la Norma General para Aditivos Alimentarios (GSFA online), Actualizado hasta la 40a Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (2017). Hierbas y especias 12.2.1 Disponible en línea: <http://www.fao.org/gsfonline/foods/details.html?id=192>

CODEX LMR. Base de datos de Límites Máximos para Residuos de Plaguicidas y Límites Máximos para Residuos Extraños. Adoptados hasta su 39º periodo de sesiones inclusive (julio de 2016). Disponible en línea: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/standards/pestres/es/>

NTE INEM 232:2013. Hierbas Aromáticas. Requisitos. Real Decreto 1354/1983, Reglamentación Técnico - Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de té y derivados. BOE126.

ICMSF. Microorganisms in Foods 2. Sampling for Microbiological Analysis: Principles and Specific Applications. 2nd Edition. 1986. University of Toronto Press. ISBN: 0802056938

ICMSF. Microorganisms in Foods 6. Microbial Ecology of Foods Commodities. 2nd Edition. Kluwer Academic & Plenum Publishers. New York, 2005. ISBN: 030648675X.

ICMSF. Microorganisms in Foods 8. Use of data for Assessing Process Control and Product Acceptance. Springer US, 2011. ISBN: 9781441993731.

TEA & HERBAL INFUSIONS EUROPE. Compendium of Guidelines for Herbal and Fruit Infusions. Issue 5th June, 2014.

Organización Mundial de la Salud. Micotoxinas. 2018, disponible en línea: <https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/mycotoxins>

Real Decreto 3176/1983, Reglamento técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de especies vegetales para infusiones de uso en alimentación. BOE 310.

Royal Botanic Garden Kew Sciences – <https://www.kew.org/science> - revisado 30AGO2020 por Valentina L. Villalobos Coa

The Plant List. Disponible en: [theplantlist.org](http://www.theplantlist.org) Se puede tener acceso a través de: <http://www.theplantlist.org>

CHAVEZ, José. 400 Plantas Comestibles e Interesantes. Caracas. Editorial Bengoa, 2014. 263 pp. ISBN: 9789801272472.

Gaceta Oficial de la República de Venezuela. N° 36.081. Ministerio de Sanidad y Asistencia Social. Buenas Prácticas de Fabricación, almacenamiento y transporte de alimentos para consumo humano. Caracas; 07-11- 1996

ANEXO A.

TABLA DE SINÓNIMOS CIENTÍFICOS.

INSTRUCCIONES DE LECTURA.

En la tabla de sinónimos que se presenta a continuación, encontrarán información disponible sobre los sinónimos científicos de cada especie, esta información puede variar con cada especie, además de ser muy extensa, por lo que incorporaremos un máximo de 10 sinónimos científicos aceptados por especie, en general esta se puede resumir en:

- . **Género y especie**, en cursiva, la primera letra del género en mayúscula
- . **Nombre de la primera persona en nombrar la especie** (nunca en cursivas)
- . **Rango inferior a especie** en *letra cursiva* (subespecies (subsp.), forma (f.) o variedad (v. or var.)
- . **Publicación del nombre científico**: la referencia donde fue publicado el nombre científico por primera vez

Nombre Científico aceptado	Sinónimos Científicos
<i>Aloe vera</i> (L.) Burm. F	<i>Aloe barbadensis</i> Mill. Gard. Dict. ed. 8: n.º 2 (1768).
	<i>Aloe barbadensis</i> var. <i>chinensis</i> Haw. Suppl. Pl. Succ.: 45 (1819).
	<i>Aloe chinensis</i> Loudon Encycl. Pl.: 264, 265 (1829).
	<i>Aloe elongata</i> Murray Commentat. Soc. Regiae Sci. Gott. 9: 191 (1789).
	<i>Aloe flava</i> Pers. Syn. Pl. 1: 378 (1805).
	<i>Aloe indica</i> Royle Ill. Bot. Himal. Mts.: 390 (1839).
	<i>Aloe lanzae</i> Tod. Hort. Bot. Panorm. 2: 39 (1889).
	<i>Aloe littoralis</i> J.Koenig ex Baker J. Linn. Soc., Bot. 18: 176 (1880), not validly publ.
	<i>Aloe maculata</i> Forssk. Fl. Aegypt.-Arab.: 73 (1775), nom. illeg.
	<i>Aloe perfoliata</i> var. <i>barbadensis</i> (Mill.) Aiton Hort. Kew. 1: 466 (1789).
<i>Aloysia citrodora</i> Paláu	<i>Aloysia sleumeri</i> Moldenke Phytologia 10: 170 (1964).
	<i>Aloysia triphylla</i> Britton Bot. Porto Rico 6: 140 (1925), nom. superfl.
	<i>Aloysia triphylla</i> f. <i>serrulata</i> Moldenke Phytologia 50: 308 (1982).
	<i>Lippia citrodora</i> (Paláu) Kunth in F.W.H.von Humboldt, A.J.A.Bonpland & C.S.Kunth, Nov. Gen. Sp. 2: 269 (1818).
	<i>Lippia triphylla</i> Kuntze Revis. Gen. Pl. 3(2): 253 (1898), nom. superfl.
	<i>Verbena citrodora</i> (Paláu) Cav. Descr. Pl.: 68 (1801).
	<i>Verbena fragrans</i> Salisb. Prodr. Stirp. Chap. Allerton: 71 (1796), nom. superfl.
	<i>Verbena triphylla</i> L'Hér. Stirp. Nov.: 21 (1786), nom. superfl.
<i>Zappania citrodora</i> (Paláu) Lam. Tabl. Encycl. 1: 59 (1791).	

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Alpinia galanga</i> (L.) Willd.	<i>Alpinia alba</i> (Retz.) Roscoe Trans. Linn. Soc. London 8: 346 (1807).
	<i>Alpinia bifida</i> Warb. Bot. Jahrb. Syst. 13: 275 (1891).
	<i>Amomum medium</i> Lour. Fl. Cochinch.: 4 (1790).
	<i>Galanga major</i> Garsault Fig. Pl. Méd.: t. 16 a (1764), opus utique oppr.
	<i>Galanga officinalis</i> Salisb. Trans. Hort. Soc. London 1: 281 (1812).
	<i>Hellenia alba</i> (Retz.) Willd. Sp. Pl., ed. 4, 1: 5 (1797).
	<i>Heritiera alba</i> Retz. Observ. Bot. 6: 17 (1791).
	<i>Languas galanga</i> (L.) Stuntz Bull. Bur. Pl. Industr. U.S.D.A. 261: 21 (1912).
	<i>Maranta galanga</i> L. Sp. Pl. ed. 2: 3 (1762).
	<i>Zingiber sylvestre</i> Gaertn. Fruct. Sem. Pl. 1: 34 (1788).
<i>Chamaemelum nobile</i> (L.) All.	<i>Anacyclus aureus</i> L. Mant. Pl.: 287 (1771).
	<i>Anthemis aurea</i> (L.) DC. Prodr. 6: 7 (1838), nom. illeg.
	<i>Anthemis nobilis</i> var. <i>aurea</i> (L.) Cout. Fl. Portugal: 628 (1913).
	<i>Anthemis nobilis</i> var. <i>discoidea</i> (Boiss. ex Willk.) P.Silva & G.Sobr. Agron. Lusit. 12: 333 (1950).
	<i>Chamaemelum romanum</i> Garsault Fig. Pl. Méd. 2: t. 215 (1764), not validly publ.
	<i>Lyonnetia abrotanifolia</i> Webb Iter Hispan.: 37 (1838).
	<i>Marcelia aurea</i> Cass. in G.-F.Cuvier, Dict. Sci. Nat., ed. 2, 34:107 (1825), nom. superfl.
	<i>Matricaria nobilis</i> Baill. Hist. Pl. 8: 60, 309 (1882).
	<i>Ormenis nobilis</i> (L.) J.Gay ex Coss. & Germ. Fl. Descr. Anal. Paris: 398 (1845).
<i>Ormenis nobilis</i> subsp. <i>aurea</i> (L.) Maire in É.Jahandiez & al., Cat. Pl. Maroc 3: 764 (1934).	
<i>Aspalathus linearis</i> (Burm.f.) R.Dahlgren	<i>Achyronia tenuifolia</i> (DC.) Kuntze Revis. Gen. Pl. 1: 157 (1891).
	<i>Aspalathus cognata</i> C.Presl Abh. Königl. Böhm. Ges. Wiss., ser. 5, 3: 556 (1845).
	<i>Aspalathus corymbosa</i> E.Mey. Linnaea 7: 159 (1832).
	<i>Aspalathus tenuifolia</i> DC. Prodr. 2: 143 (1825).
	<i>Genista contaminata</i> Poir. in J.B.A.M.de Lamarck, Encycl., Suppl. 2: 721 (1812).
	<i>Lebeckia candolleana</i> Walp. Linnaea 13: 477 (1840).
	<i>Lebeckia contaminata</i> DC. Prodr. 2: 136 (1825), nom. illeg.
	<i>Lebeckia linearis</i> (Burm.f.) DC. Prodr. 2: 137 (1825).
	<i>Psoralea linearis</i> Burm.f. Fl. Indica, Prodr. Fl. Cap.: 22 (1768).
	<i>Rafnia filifolia</i> Eckl. ex Walp. Ann. Bot. Syst. 1: 208 (1848), not validly publ.

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Beta vulgaris</i> L.	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>crispa</i> Alef. Landw. Fl.: 279 (1866).
	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>glabra</i> (Delile) Aellen Ber. Schweiz. Bot. Ges. 48: 479 (1938), not validly publ.
	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>globosiflava</i> Alef. Landw. Fl.: 280 (1866).
	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>globosirubra</i> Alef. Landw. Fl.: 280 (1866).
	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>macropleura</i> Alef. Landw. Fl.: 279 (1866).
	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>rubra</i> Burenin Nauchno-Tekhn. Byull. Vsesoyuzn. Ordena Lenina Ordena Druzhby Narodov Nauchno-Issl. Inst. Rasteniiev. N. I. Vavilova 161: 70 (1986), nom. illeg.
	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>rubricaulis</i> Gray Nat. Arr. Brit. Pl. 2: 279 (1821 publ. 1822).
	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>rubrifolia</i> Krassochkin ex Burenin Nauchno-Tekhn. Byull. Vsesoyuzn. Ordena Lenina Ordena Druzhby Narodov Nauchno-Issl. Inst. Rasteniiev. N. I. Vavilova 161: 69 (1986).
	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>ruficeps</i> Alef. Landw. Fl.: 280 (1866).
	<i>Beta vulgaris</i> var. <i>xanthopleura</i> Alef. Landw. Fl.: 279 (1866).
<i>Buddleja globosa</i> Hope	<i>Buddleja capitata</i> Jacq. Icon. Pl. Rar. 2: 9 (1788).
	<i>Buddleja connata</i> Ruiz & Pav. Fl. Peruv. 1: 52 (1798).
	<i>Buddleja globifera</i> Mirb. in H.L.Duhamel du Monceau, Traité Arbr. Arbust. 1: t. 25 (1800).
<i>Calendula officinalis</i> L.	<i>Calendula aurantiaca</i> Kotschy ex Boiss. Diagn. Pl. Orient. 6: 96 (1846).
	<i>Calendula eriocarpa</i> DC. Prodr. 6: 53 (1838).
	<i>Calendula hydruntina</i> Lanza Atti Accad. Sci. Palermo, ser. 3, 12: 113 (1923).
	<i>Calendula officinalis</i> f. <i>pleniflora</i> Moldenke Phytologia 4: 175 (1953).
	<i>Calendula officinalis</i> var. <i>parviflora</i> Kuntze Revis. Gen. Pl. 3[3]: 140 (1898).
	<i>Calendula officinalis</i> var. <i>prolifera</i> Gaudin Fl. Helv. 5: 416 (1829).
	<i>Calendula santamariae</i> Font Quer Butl. Inst. Catalana Hist. Nat. 32: 120 (1932).
	<i>Calendula sinuata</i> var. <i>aurantiaca</i> (Kotschy ex Boiss.) Boiss. Fl. Orient. 3: 416 (1875).
	<i>Caltha officinalis</i> (L.) Moench Methodus 2: 585 (1794).

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze	<i>Camellia arborescens</i> Hung T.Chang, F.L.Yu & P.S.Wang Tea Sci. Res. J. (China) 1983: 18 (1983).
	<i>Camellia bohea</i> (L.) Sweet Hort. Suburb. Lond.: 157 (1818).
	<i>Camellia formosensis</i> (Masam. & Suzuki) M.H.Su, C.F.Hsieh & C.H.Tsou Bot. Stud. (Taipei) 50: 481 (2009).
	<i>Camellia theifera</i> var. <i>macrophylla</i> (Siebold ex Miq.) Matsum. Fig. Descr. Pl. Koishikawa Bot. Gard. 2: t. 28 (1883).
	<i>Thea longifolia</i> Nois. ex Steud. Nomencl. Bot. 1: 832 (1821), not validly publ.
	<i>Thea olearia</i> Lour. ex Gomes Mach. Mem. Acad. Real Sci. Lisboa, 2 Cl. Sci. Moraes, n.s., 4(1): 29 (1868).
	<i>Thea sinensis</i> L. Sp. Pl.: 515 (1753).
	<i>Thea sinensis</i> var. <i>bohea</i> (L.) K.Koch Hort. Dendrol.: 69 (1853).
	<i>Thea sinensis</i> var. <i>cantoniensis</i> (Lour.) Pierre Fl. Forest. Cochinch. 2: t. 114 (1887).
	<i>Theaphylla viridis</i> (Sweet) Raf. Sylva Tellur.: 139 (1838).
<i>Carum carvi</i> L.	<i>Aegopodium carum</i> Wibel Prim. Fl. Werth.: 199 (1799), nom. superfl.
	<i>Bunium carvi</i> (L.) M.Bieb. Fl. Taur.-Caucas. 1: 211 (1808).
	<i>Carum aromaticum</i> Salisb. Prodr. Stirp. Chap. Allerton: 168 (1796).
	<i>Carum carvi</i> f. <i>gracile</i> (Lindl.) H.Wolff in H.G.A.Engler (ed.), Pflanzenr., IV, 228(90): 148 (1927).
	<i>Carum carvi</i> f. <i>rhodochranthum</i> A.H.Moore Rhodora 11: 178 (1909).
	<i>Carum carvi</i> subsp. <i>rosellum</i> (Woronow) Vorosch. in A.K.Skvortsov (ed.), Florist. Issl. Razn. Raionakh SSSR: 184 (1985).
	<i>Carum carvi</i> var. <i>pterochlaenum</i> Alef. Landw. Fl.: 154 (1866).
	<i>Carum officinale</i> Gray Nat. Arr. Brit. Pl. 2: 515 (1821 publ. 1822).
	<i>Carum rosellum</i> Woronow Trudy Bot. Inst. Akad. Nauk S.S.S.R., Ser. 1, Fl. Sist. Vyssh. Rast. 1: 218 (1933).
	<i>Selinum carvi</i> (L.) E.H.L.Krause in J.Sturm, Deutschl. Fl. Abbild., ed. 2, 12: 47 (1904).
<i>Chamaemelum nobile</i> (L.) All.	<i>Anacyclus aureus</i> L. Mant. Pl.: 287 (1771).
	<i>Anthemis aurea</i> (L.) DC. Prodr. 6: 7 (1838), nom. illeg.
	<i>Anthemis nobilis</i> var. <i>aurea</i> (L.) Cout. Fl. Portugal: 628 (1913).
	<i>Chamaemelum nobile</i> f. <i>discoideum</i> (Boiss. ex Willk.) Benedí Collect. Bot. (Barcelona) 17(1): 59 (1988).
	<i>Chamaemelum nobile</i> f. <i>duplicatum</i> (Gray) P.D.Sell Fl. Gr. Brit. Ireland 4: 556 (2006).
	<i>Chamaemelum nobile</i> f. <i>nudum</i> (Gray) P.D.Sell Fl. Gr. Brit. Ireland 4: 556 (2006).
	<i>Ormenis nobilis</i> subsp. <i>aurea</i> (L.) Maire in É.Jahandiez & al., Cat. Pl. Maroc 3: 764 (1934).

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Cinnamomum verum</i> J.Presl	<i>Camphora mauritiana</i> Lukman. Nomencl. Icon. Cannel.: 22 (1878).
	<i>Cinnamomum alexii</i> Kosterm. Reinwardtia 7: 454 (1969).
	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> var. <i>commune</i> Meisn. in A.P.de Candolle, Prodr. 15(1): 13 (1864), not validly publ.
	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> var. <i>cordifolium</i> Hayne Getreue Darstell. Gew. 12: t. 21 (1833).
	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> var. <i>subcordatum</i> Meisn. in A.P.de Candolle, Prodr. 15(1): 14 (1864), nom. illeg.
	<i>Cinnamomum zollingeri</i> Lukman. Nomencl. Icon. Cannel.: 4 (1878).
	<i>Laurus cinnamifera</i> Stokes Bot. Mat. Med. 2: 412 (1812).
	<i>Laurus cinnamomea</i> Salisb. Prodr. Stirp. Chap. Allerton: 343 (1796).
	<i>Laurus rigida</i> Wall. Numer. List: n.º 2570 (1830).
	<i>Persea cinnamomum</i> Spreng. Syst. Veg. 2: 267 (1825).
<i>Citrus × limon</i> (L.) Osbeck	<i>Citrus limetta</i> var. <i>vulgaris</i> Risso & Poit. Hist. Nat. Orangers: 117 (1818).
	<i>Citrus medica</i> f. <i>limon</i> (L.) M.Hiroe Forest Pl. Hist. Jap. Islands 1: 218 (1974).
	<i>Citrus medica</i> var. <i>limetta</i> (Risso) Engl. in H.G.A.Engler & K.A.E.Prantl, Nat. Pflanzenfam. 3(4): 200 (1896).
	<i>Citrus medica</i> var. <i>limon</i> L. Sp. Pl.: 782 (1753).
	<i>Citrus × adami</i> Risso Fl. Nice: 85 (1844).
	<i>Citrus × aurantium</i> subsp. <i>khatta</i> (Bonavia) Engl. in H.G.A.Engler & K.A.E.Prantl, Nat. Pflanzenfam. 3(4/5): 198 (1897).
	<i>Citrus × aurantium</i> var. <i>khatta</i> Bonavia Cult. Or. Lem. Ind.: 17 (1888).
	<i>Citrus × aurantium</i> var. <i>mellarosa</i> (Risso) Engl. in H.G.A.Engler & K.A.E.Prantl, Nat. Pflanzenfam. 3(4): 198 (1896).
	<i>Citrus × limonum</i> var. <i>imperialis</i> Risso Ann. Mus. Hist. Nat. 20: 208 (1813).
<i>Citrus × vulgaris</i> Ferrarius ex Mill.	
<i>Citrus × aurantium</i> L.	<i>Aurantium × acre</i> Mill. Gard. Dict. ed. 8: n.º 1 (1768).
	<i>Aurantium × bigarella</i> Poit. & Turpin Pomol. Franç. 2: t. 106 (1873).
	<i>Aurantium × variegatum</i> Barb.Rodr. Hort. Flumin. 1893: 51 (1895).
	<i>Citrus decumana</i> var. <i>paradisi</i> (Macfad.) H.H.A.Nicholls Bull. Misc. Inform. Kew 21: 205 (1888).
	<i>Citrus decumana</i> var. <i>racemosa</i> M.Roem. Fam. Nat. Syn. Monogr. 1: 67 (1846).
	<i>Citrus grandis</i> f. <i>benikawa</i> Yu.Tanaka
	<i>Citrus grandis</i> var. <i>dulcis</i> Yu.Tanaka Icon. Jap. Citrus Fruits 1: 176 (1946).
	<i>Citrus × yatsushiro</i> Yu.Tanaka Stud. Citrol. 1(1): 37 (1927).
	<i>Citrus × yuge-hyokan</i> Yu.Tanaka Icon. Jap. Citrus Fruits 2: 251 (1948), not validly publ.

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Coriandrum sativum</i> L.	<i>Bifora loureiroi</i> Kostel. Allg. Med.-Pharm. Fl. 4: 1183 (1835).
	<i>Coriandropsis syriaca</i> H.Wolff Repert. Spec. Nov. Regni Veg. 17: 177 (1921).
	<i>Coriandrum diversifolium</i> Gilib. Fl. Lit. Inch. 2: 26 (1782), opus utique oppr.
	<i>Coriandrum globosum</i> Salisb. Prodr. Stirp. Chap. Allerton: 166 (1796).
	<i>Coriandrum sativum</i> var. <i>asiaticum</i> Stolet. Sborn. Nauchn. Trudov Prikl. Bot. Genet. Selektiv. 133: 34 (1990).
	<i>Coriandrum sativum</i> var. <i>indicum</i> Stolet. Sborn. Nauchn. Trudov Prikl. Bot. Genet. Selektiv. 133: 33 (1990).
	<i>Coriandrum sativum</i> var. <i>microcarpum</i> DC. Prodr. 4: 250 (1830).
	<i>Coriandrum sativum</i> var. <i>pygmaeum</i> Stolet. Sborn. Nauchn. Trudov Prikl. Bot. Genet. Selektiv. 133: 33 (1990).
	<i>Selinum coriandrum</i> E.H.L.Krause in J.Sturm, Deutschl. Fl. Abbild., ed. 2, 12: 163 (1904), nom. superfl.
	<i>Sium coriandrum</i> Vest Man. Bot.: 513 (1805).
<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	<i>Andropogon cerifer</i> Hack. in C.F.P.von Martius & auct. suc. (eds.), Fl. Bras. 2(3): 281 (1883).
	<i>Andropogon citratus</i> DC. Cat. Pl. Horti Monsp.: 78 (1813).
	<i>Andropogon citriodorus</i> Desf. Tabl. École Bot., ed. 2: 15 (1815), nom. nud.
	<i>Andropogon nardus</i> subsp. <i>cerifer</i> (Hack.) Hack. in A.L.P.P.de Candolle & A.C.P.de Candolle, Monogr. Phan. 6: 605 (1889).
	<i>Andropogon roxburghii</i> Nees ex Wight & Arn. in R.Wight, Cat. Ind. Pl.: 100 (1834).
	<i>Cymbopogon nardus</i> subvar. <i>citratus</i> (DC.) Roberty Boissiera 9: 174 (1960).
<i>Echinacea purpurea</i> (L.) Moench	<i>Brauneria purpurea</i> (L.) Britton Mem. Torrey Bot. Club 5: 334 (1894).
	<i>Echinacea intermedia</i> Lindl. ex Paxton Paxton's Mag. Bot. 15: 79 (1849).
	<i>Echinacea purpurea</i> var. <i>serotina</i> (Nutt.) L.H.Bailey Stand. Cycl. Hort. 2: 1088 (1914).
	<i>Echinacea serotina</i> (Nutt.) D.Don ex G.Don in J.C.Loudon, Hort. Brit., ed. 2: 587 (1832).
	<i>Echinacea serotina</i> (Nutt.) DC. Prodr. 5: 554 (1836).
	<i>Helichroa alba</i> Raf. Neogenyton: 3 (1825).
	<i>Helichroa fuscata</i> Raf. Atlantic J.: 150 (1832).
	<i>Helichroa linnaeana</i> Raf. Neogenyton: 3 (1825).
	<i>Rudbeckia purpurea</i> var. <i>serotina</i> Nutt. Gen. N. Amer. Pl. 2: 178 (1818).
	<i>Rudbeckia serotina</i> (Nutt.) Sweet Brit. Fl. Gard. 1: t. 4 (1823).

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Eucalyptus globulus</i> Labill.	<i>Eucalyptus maidenii</i> subsp. <i>globulus</i> (Labill.) J.B.Kirkp. Bot. J. Linn. Soc. 69: 101 (1975).
<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. Sp. Pl.: 515 (1753).
	<i>Caryophyllus hortensis</i> Noronha Verh. Batav. Genootsch. Kunsten 5(4): 11 (1790), nom. nud.
	<i>Caryophyllus silvestris</i> Teijsm. ex Hassk. Abh. Naturf. Ges. Halle 9: 167 (1866).
	<i>Eugenia aromatica</i> (L.) Baill. Hist. Pl. 6: 311 (1876), nom. illeg.
	<i>Eugenia caryophyllata</i> Thunb. Caryoph. Arom.: 1 (1788).
	<i>Eugenia caryophyllus</i> (Spreng.) Bullock & S.G.Harrison Kew Bull. 13: 52 (1958).
	<i>Jambosa caryophyllus</i> (Thunb.) Nied. in H.G.A.Engler & K.A.E.Prantl, Nat. Pflanzenfam. 3(7): 85 (1893).
	<i>Myrtus caryophyllus</i> Spreng. Syst. Veg. 2: 485 (1825).
<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	<i>Anethum dulce</i> DC. Cat. Pl. Horti Monsp.: 78 (1813).
	<i>Anethum foeniculum</i> L. Sp. Pl.: 263 (1753).
	<i>Foeniculum azoricum</i> Mill. Gard. Dict. ed. 8: n.º 3 (1768).
	<i>Foeniculum capillaceum</i> Gilib. Fl. Lit. Inch. 2: 40 (1782), opus utique oppr.
	<i>Foeniculum divaricatum</i> Griseb. Spic. Fl. Rumel. 1: 358 (1843).
	<i>Foeniculum vulgare</i> var. <i>dulce</i> (Mill.) Batt. & Trab. Fl. Algérie Tunisie: 147 (1905).
	<i>Meum piperatum</i> Ten. Fl. Napol. 3: 291 (1829), orth. var.
	<i>Seseli foeniculum</i> Koso-Pol. Bull. Soc. Imp. Naturalistes Moscou, n.s., 29: 183 (1915 publ. 1916).
	<i>Seseli piperitum</i> Koso-Pol. Bull. Soc. Imp. Naturalistes Moscou, n.s., 29: 183 (1915 publ. 1916).
	<i>Tenoria romana</i> Schkuhr ex Spreng. in J.J.Roemer & J.A.Schultes, Syst. Veg., ed. 15 bis 6: 434 (1820), not validly publ.
<i>Glycyrrhiza glabra</i> L.	<i>Glycyrrhiza brachycarpa</i> Boiss. Diagn. Pl. Orient. 2: 38 (1843).
	<i>Glycyrrhiza echinata</i> Lepech. Reise Versch. Prov. Russ. Reich. 1: 214 (1774), nom. illeg.
	<i>Glycyrrhiza glabra</i> var. <i>asperula</i> Regel & Herder Bull. Soc. Imp. Naturalistes Moscou 39(I): 564 (1866).
	<i>Glycyrrhiza glabra</i> var. <i>brachycarpa</i> (Boiss.) Boiss. Fl. Orient. 2: 203 (1872).
	<i>Glycyrrhiza officinalis</i> Lepech. Reise Versch. Prov. Russ. Reich. 1: 235 (1774).
	<i>Glycyrrhiza pallida</i> Boiss. & Noë in P.E.Boissier, Diagn. Pl. Orient., ser. 2, 2: 22 (1856).
	<i>Glycyrrhiza violacea</i> Boiss. Diagn. Pl. Orient., ser. 2, 2: 23 (1856).
	<i>Glycyrrhiza vulgaris</i> Gueldenst. ex Ledeb. Fl. Ross. 1: 565 (1843).
	<i>Liquiritia officinalis</i> Moench Methodus: 152 (1794).
<i>Liquiritia officinarum</i> Medik. Vorles. Churpfälz. Phys.-Ökon. Ges. 2: 367 (1787).	

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Hedychium gardnerianum</i> Sheppard ex Ker Gawl.	<i>Gamochilus speciosus</i> T.Lestib. Ann. Sci. Nat., Bot., sér. 2, 15: 341 (1841).
	<i>Hedychium gardnerianum</i> var. <i>fasciatum</i> K.Koch Index Seminum (B, Berolinensis) 1867(App. 1): 5 (1867).
	<i>Hedychium gardnerianum</i> var. <i>pallidum</i> (Regel) Baker in J.D.Hooker, Fl. Brit. India 6: 230 (1892).
	<i>Hedychium pallidum</i> Regel Index Seminum (LE, Petropolitanus) 1856: 23 (1856).
<i>Hibiscus rosa-sinensis</i> L.	<i>Hibiscus arnottii</i> Griff. ex Mast. in J.D.Hooker, Fl. Brit. India 1: 344 (1874), not validly publ.
	<i>Hibiscus carminata-perfecta</i> W.Bull Nursery Cat. (William Bull) 68: 14 (1872).
	<i>Hibiscus colleri</i> Anon. Fl. Mag. (London), n.s., 1876: t. 214 (1876).
	<i>Hibiscus festalis</i> Salisb. Prodr. Stirp. Chap. Allerton: 383 (1796).
	<i>Hibiscus fulgens</i> W.Baxter in J.C.Loudon, Hort. Brit., Suppl. 3: 563 (1839), not validly publ.
	<i>Hibiscus rosa-sinensis</i> var. <i>magnificus</i> Van Geert Nursery Cat. (Auguste Van Geert) 83: 16 (1882).
	<i>Hibiscus rosa-sinensis</i> var. <i>rubroplenus</i> Sweet Hort. Brit.: 51 (1826), nom. nud.
	<i>Hibiscus rosa-sinensis</i> var. <i>zebrinus</i> Van Geert Nursery Cat. (Auguste Van Geert) 78: 15 (1879).
	<i>Hibiscus sinensis grandiflorus</i> Hovey Nursery Cat. (Hovey & co.) 1882: 35 (1882).
<i>Hibiscus tricolor</i> Dehnh. Cat. Horti Camald., ed. 2: 20 (1832).	
<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.	<i>Abelmoschus cruentus</i> (Bertol.) Walp. Repert. Bot. Syst. 1: 310 (1842).
	<i>Furcaria sabdariffa</i> Ulbr. in H.G.A.Engler & C.G.O.Drude, Veg. Erde 9(III 2): 402 (1921).
	<i>Hibiscus acetosus</i> Noronha Verh. Batav. Genootsch. Kunsten 5(4): 17 (1790), nom. nud.
	<i>Hibiscus digitatus</i> Cav. Diss. 3: 151 (1787).
	<i>Hibiscus masuianus</i> De Wild. & T.Durand Bull. Soc. Roy. Bot. Belgique, Compt. Rend. 38: 20 (1899).
	<i>Hibiscus palmatilobus</i> Baill. Bull. Mens. Soc. Linn. Paris 1: 509 (1885).
	<i>Hibiscus sanguineus</i> Griff. Not. Pl. Asiat. 4: 520 (1854).
	<i>Hibiscus subdariffa</i> Rottb. Acta Lit. Univ. Hafn. 1: 297 (1778), orth. var.
	<i>Sabdariffa digitata</i> (Cav.) Kostel. Allg. Med.-Pharm. Fl. 5: 1857 (1836).
<i>Sabdariffa rubra</i> Kostel. Allg. Med.-Pharm. Fl. 5: 1857 (1836).	
<i>Illicium verum</i> Hook.f.	<i>Illicium stellatum</i> Makino J. Jap. Bot. 20: 4 (1944).

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Jasminum officinale</i> L.	<i>Jasminum affine</i> Royle ex Lindl. Edwards's Bot. Reg. 31: t. 26 (1845).
	<i>Jasminum officinale</i> f. <i>affine</i> (Royle ex Lindl.) Rehder Bibl. Cult. Trees: 577 (1949).
	<i>Jasminum officinale</i> f. <i>aureovariegatum</i> (Weston) Rehder Bibl. Cult. Trees: 577 (1949).
	<i>Jasminum officinale</i> var. <i>acutum</i> Stokes Bot. Comm. 1: 20 (1830).
	<i>Jasminum officinale</i> var. <i>bosphoricum</i> K.Koch Linnaea 23: 594 (1850).
	<i>Jasminum officinale</i> var. <i>pumilum</i> Stokes Bot. Comm. 1: 21 (1830).
	<i>Jasminum officinale</i> var. <i>tenuifolium</i> Stokes Bot. Comm. 1: 21 (1830).
	<i>Jasminum officinale</i> var. <i>tibeticum</i> C.Y.Wu Acta Bot. Yunnan. 1: 155 (1979).
	<i>Jasminum viminale</i> Salisb. Prodr. Stirp. Chap. Allerton: 12 (1796), nom. superfl.
	<i>Jasminum vulgatius</i> Lam. Fl. Franç. 2: 306 (1779), nom. superfl.
<i>Chiliadenus glutinosus</i> (L.) Fourr.	<i>Chiliadenus camphoratus</i> Cass. Dict. Sci. Nat., ed. 2. 34: 35 (1825).
	<i>Chrysocoma camphorata</i> Robill. & Castagne Dict. Sci. Nat., ed. 2. 34: 35 (1825).
	<i>Chrysocoma saxatilis</i> DC. Fl. Franc. 6: 468 (1815).
	<i>Chrysocoma verticalis</i> Lag. Gen. Sp. Pl.: 25 (1816).
	<i>Erigeron glutinosus</i> L. Mant. Pl.: 112 (1767).
	<i>Jasonia camphorata</i> Rouy
	<i>Jasonia glutinosa</i> (L.) DC. Prodr. 5: 476 (1836).
	<i>Jasonia glutinosa</i> subsp. <i>congesta</i> A.Guillén, P.P.Ferrer, Roselló, E.Laguna, Gómez Na Flora Montiber. 55: 77 (2013).
	<i>Jasonia saxatilis</i> Guss. Fl. Sicul. Syn. 2(1): 452 (1844).
<i>Juniperus communis</i> L.	<i>Juniperus borealis</i> Salisb. Prodr. Stirp. Chap. Allerton: 397 (1796), nom. superfl.
	<i>Juniperus communis</i> subsp. <i>eucommunis</i> Syme in J.E.Smith, Engl. Bot., ed. 3a, 8: 273 (1868), not validly publ.
	<i>Juniperus communis</i> var. <i>vulgaris</i> Aiton Hortus Kew. 3: 414 (1789), not validly publ.
	<i>Juniperus vulgaris</i> Bubani Fl. Pyren. 1: 45 (1897), nom. superfl.

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Laurus nobilis</i> L.	<i>Laurus angusta</i> Raf. Sylva Tellur.: 136 (1838).
	<i>Laurus nobilis</i> f. <i>lanceolata</i> Meisn. in A.P.de Candolle, Prodr. 15(1): 233 (1864).
	<i>Laurus nobilis</i> f. <i>latifolia</i> (Risso) Maire Fl. Afrique N. 11: 263 (1964).
	<i>Laurus nobilis</i> var. <i>angustifolia</i> Nees Syst. Laur.: 580 (1836).
	<i>Laurus nobilis</i> var. <i>latifolia</i> Risso Hist. Nat. Prod. Eur. Mérid. 2: 49 (1826).
	<i>Laurus nobilis</i> var. <i>longifolia</i> Risso Hist. Nat. Prod. Eur. Mérid. 2: 49 (1826).
	<i>Laurus nobilis</i> var. <i>rotundifolia</i> Emb. & Maire Mém. Soc. Sci. Nat. Maroc 21-22: 47 (1930).
	<i>Laurus nobilis</i> var. <i>undulata</i> Meisn. in A.P.de Candolle, Prodr. 15(1): 233 (1864).
	<i>Laurus undulata</i> Mill. Gard. Dict. ed. 8: n.º 2 (1768).
<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.	Lavandula
<i>Levisticum officinale</i> W.D.J.Koch	<i>Angelica levisticum</i> (L.) All. Fl. Pedem. 2: 10 (1785).
	<i>Angelica paludapifolia</i> Lam. Fl. Franç. 3: 451 (1779).
	<i>Hipposelinum levisticum</i> (L.) Britton in N.L.Britton & A.Brown, Ill. Fl. N. U.S., ed. 2, 2: 635 (1913).
	<i>Ligusticum levisticum</i> L. Sp. Pl.: 250 (1753).
	<i>Selinum levisticum</i> (L.) E.H.L.Krause in J.Sturm, Deutschl. Fl. Abbild., ed. 2, 12: 116 (1904).
<i>Matricaria chamomilla</i> L.	<i>Anthemis vulgaris</i> L. ex Steud. Nomencl. Bot.: 53 (1821).
	<i>Chamaemelum chamomilla</i> (L.) E.H.L.Krause in J.Sturm, Deutschl. Fl. Abbild., ed. 2, 13: 200 (1905).
	<i>Chamaemelum suaveolens</i> E.H.L.Krause in J.Sturm, Deutschl. Fl. Abbild., ed. 2, 13: 201 (1905).
	<i>Chamaemelum vulgare</i> Bubani in P.Bubani, Fl. Pyren. 2: 225 (1899).
	<i>Matricaria recutita</i> var. <i>kochiana</i> (Sch.Bip.) Greuter Candollea 31(2): 227 (1976).
	<i>Matricaria recutita</i> var. <i>pappulosa</i> (Margot & Reut.) Feinbrun Israel J. Bot. 25: 82 (1976).
	<i>Matricaria salina</i> Schur Enum. Pl. Transsilv.: 336 (1866).
	<i>Matricaria suaveolens</i> L. Fl. Suec., ed. 2: 297 (1755), nom. superfl.
	<i>Pyrethrum hispanicum</i> Salzm. ex Boiss. Voy. Bot. Espagne 2: 316 (1840).

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Melissa officinalis</i> L.	<i>Faucibarba officinalis</i> (L.) Dulac Fl. Hautes-Pyrénées: 402 (1867).
	<i>Mutelia officinalis</i> (L.) Gren. ex Mutel Fl. Franç. Herbor., Suppl.: 87 (1838).
	<i>Thymus melissa</i> E.H.L.Krause in J.Sturm, Deutschl. Fl. Abbild., ed. 2, 11: 117 (1903).
<i>Mentha pulegium</i> L.	<i>Calamintha fenzlii</i> Vis. Atti Reale Ist. Veneto Sci. Lett. Arti, ser. 3, 1: 300 (1855).
	<i>Melissa pulegium</i> (L.) Griseb. Spic. Fl. Rumel. 2: 125 (1844).
	<i>Mentha albarracinensis</i> Pau Not. Bot. Fl. Españ. 1: 14 (1887).
	<i>Mentha aromatica</i> Salisb. Prodr. Stirp. Chap. Allerton: 80 (1796), nom. superfl.
	<i>Minthe pulegia</i> (L.) St.-Lag. Ann. Soc. Bot. Lyon 7: 130 (1880).
	<i>Pulegium aromaticum</i> var. <i>album</i> Gray Nat. Arr. Brit. Pl. 2: 367 (1821 publ. 1822).
	<i>Pulegium vulgare</i> f. <i>linearifolium</i> Pérard Bull. Soc. Bot. France 17: 203 (1870).
	<i>Pulegium vulgare</i> f. <i>serratum</i> Pérard Bull. Soc. Bot. France 17: 203 (1870).
	<i>Satureja fenzlii</i> (Vis.) K.Malý Exsicc. (Herb. Norm.) 1908: n.º 4931 (1908).
<i>Thymus bidentatus</i> Stokes Bot. Mat. Med. 3: 360 (1812).	
<i>Mentha × piperita</i> L.	<i>Mentha aquatica</i> convar. <i>subspicata</i> Alef. Landw. Fl.: 115 (1866), nom. illeg.
	<i>Mentha aquatica</i> f. <i>piperita</i> (L.) G.Mey. Chloris Han.: 290 (1836).
	<i>Mentha aquatica</i> var. <i>langii</i> (Geiger ex T.Nees) Alef. Landw. Fl.: 116 (1866).
	<i>Mentha canescens</i> var. <i>schultzii</i> (Boutigny ex F.W.Schultz) Rouy in G.Rouy & J.Foucaud, Fl. France 11: 375 (1909).
	<i>Mentha glomerata</i> var. <i>piperita</i> (L.) Gray Nat. Arr. Brit. Pl. 2: 362 (1821 publ. 1822), nom. superfl.
	<i>Mentha × piperita</i> var. <i>vulgaris</i> Sole Menth. Brit.: 19, 8 (1798).
	<i>Mentha × piperoides</i> Malinv. Bull. Soc. Bot. France 54: 653 (1907).
	<i>Mentha × schultzii</i> Boutigny ex F.W.Schultz Arch. Fl. France Allemagne 2: 283 (1858).
	<i>Mentha × suavis</i> var. <i>schultzii</i> (Boutigny ex F.W.Schultz) Briq. in É.A.J.De Wildeman & T.A.Durand, Prodr. Fl. Belg. 3: 696 (1903).
	<i>Mentha × tenuis</i> Frank ex Benth. in A.P.de Candolle, Prodr. 12: 169 (1848), not validly publ.

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Myristica fragrans</i> Houtt.	<i>Aruana silvestris</i> Burm.f. Ind. Alt.: G, verso (1769).
	<i>Myristica amboinensis</i> Gand. Bull. Soc. Bot. France 66: 225 (1919).
	<i>Myristica aromatica</i> Sw. Prodr. Veg. Ind. Occ.: 96 (1788).
	<i>Myristica laurella</i> Gand. Bull. Soc. Bot. France 66: 225 (1919).
	<i>Myristica moschata</i> Thunb. Kongl. Vetensk. Acad. Handl. 1782: 49 (1782).
	<i>Myristica officinalis</i> L.f. Suppl. Pl.: 265 (1782).
	<i>Myristica philippinensis</i> Gand. Bull. Soc. Bot. France 66: 225 (1919).
	<i>Palala fragrans</i> (Houtt.) Kuntze Revis. Gen. Pl. 2: 567 (1891).
<i>Origanum majorana</i> L.	<i>Amaracus majorana</i> (L.) Schinz & Thell. Bull. Herb. Boissier, sér. 2, 7: 576 (1907).
	<i>Majorana cretica</i> var. <i>hortorum</i> Alef. Landw. Fl.: 119 (1866).
	<i>Majorana dubia</i> (Boiss.) Briq. in H.G.A.Engler & K.A.E.Prantl, Nat. Pflanzenfam. 4(3a): 307 (1896).
	<i>Majorana hortensis</i> Moench Methodus: 406 (1794).
	<i>Majorana vulgaris</i> Gray Nat. Arr. Brit. Pl. 2: 381 (1821 publ. 1822), nom. superfl.
	<i>Origanum dubium</i> Boiss. Fl. Orient. 4: 553 (1879).
	<i>Origanum majorana</i> var. <i>majoranoides</i> (Willd.) Nyman Consp. Fl. Eur.: 592 (1881), nom. superfl.
	<i>Origanum majoranoides</i> Willd. Sp. Pl., ed. 4, 3: 137 (1800).
	<i>Origanum odorum</i> Salisb. Prodr. Stirp. Chap. Allerton: 85 (1796), nom. superfl.
<i>Thymus majorana</i> (L.) Kuntze Taschen-Fl. Leipzig: 106 (1867).	
<i>Origanum vulgare</i> L.	<i>Origanum floridum</i> Salisb. Prodr. Stirp. Chap. Allerton: 85 (1796), nom. superfl.
	<i>Thymus origanum</i> Kuntze Taschen-Fl. Leipzig: 106 (1867).
<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	<i>Caryophyllus pimenta</i> (L.) Mill. Gard. Dict. ed. 8: n.º 2 (1768).
	<i>Eugenia micrantha</i> Bertol. Nuovi Ann. Sci. Nat. 3: 136 (1840), nom. illeg.
	<i>Eugenia pimenta</i> var. <i>ovalifolia</i> DC. Prodr. 3: 285 (1828).
	<i>Evanesca crassifolia</i> Raf. Sylva Tellur.: 105 (1838), nom. illeg.
	<i>Myrtus aromatica</i> Poir. in J.B.A.P.M.de Lamarck, Encycl. 4: 410 (1798), nom. illeg.
	<i>Myrtus dioica</i> L. Syst. Nat. ed. 10, 2: 1056 (1759).
	<i>Pimenta officinalis</i> var. <i>longifolia</i> (Sims) O.Berg Linnaea 27: 423 (1856).
	<i>Pimenta officinalis</i> var. <i>ovalifolia</i> (DC.) O.Berg Linnaea 27: 424 (1856).
	<i>Pimenta pimenta</i> (L.) H.Karst. Deut. Fl.: 790 (1882), not validly publ.

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos..

<i>Pimpinella anisum</i> L.	<i>Anisum odoratum</i> Raf. Good Book: 52 (1840).
	<i>Anisum officinale</i> DC. Prodr. 4: 122 (1830).
	<i>Apium anisum</i> (L.) Crantz Cl. Umbell. Emend.: 101 (1767).
	<i>Carum anisum</i> (L.) Baill. Hist. Pl. 7: 119, 178 (1879).
	<i>Pimpinella anisa</i> St.-Lag. Ann. Soc. Bot. Lyon 7: 131 (1880), orth. var.
	<i>Pimpinella anisum</i> var. <i>cultum</i> Alef. Landw. Fl.: 154 (1866).
	<i>Pimpinella palmetorum</i> Steud. Nomencl. Bot., ed. 2, 2: 335 (1841), nom. nud.
	<i>Ptychotis vargasiana</i> DC. Prodr. 4: 109 (1830).
	<i>Tragium anisum</i> Link Enum. Hort. Berol. Alt. 1: 285 (1821).
	<i>Tragium palmetorum</i> Hochst. & Steud. Nomencl. Bot., ed. 2, 2: 696 (1841), pro syn.
<i>Plantago major</i> L.	<i>Plantago adriatica</i> Campana Cat. Hort. Ferrar.: 22.
	<i>Plantago altissima</i> Loisel. Fl. Gall.: 88 (1806), nom. illeg.
	<i>Plantago major</i> f. <i>brachystachya</i> (Wallr.) D.S.Carp. Fl. Vermont, ed. 3: 244 (1937).
	<i>Plantago major</i> f. <i>brevipedicellata</i> (Pilg.) Pilg. in H.G.A.Engler (ed.), Pflanzenr., IV, 269: 48 (1937).
	<i>Plantago major</i> f. <i>crispa</i> (Bubela ex Formánek) Domin Monogr. Skup. Plantago: 19 (1933).
	<i>Plantago major</i> f. <i>dilatata</i> (Opiz) Domin Monogr. Skup. Plantago: 18 (1933).
	<i>Plantago major</i> f. <i>dura</i> (Pilg.) Domin Monogr. Skup. Plantago: 13 (1933).
	<i>Plantago togashii</i> Miyabe & Tatew. Trans. Sapporo Nat. Hist. Soc. 14: 79 (1935).
	<i>Plantago villifera</i> Kitag. Rep. Exped. Manchoukuo Sect. IV 2: 30 (1935), nom. illeg.
	<i>Plantago vulgaris</i> (Hayne) Pavlova Zhurn. Russk. Bot. Obshch. Akad. Nauk S.S.S.R. 8: 95, 109 (1923 publ. 1924).
<i>Rosa canina</i> L.	<i>Crepinia canina</i> (L.) Gand. Tab. Rhodo. Eur.: n.º 1297 (1881).
	<i>Rosa acanthina</i> Déségl. & Ozanon Bull. Soc. Dauphin. Échange Pl. 9: 370 (1882).
	<i>Rosa adenocalyx</i> Gren. Fl. Jurass. 3: 70 (1875).
	<i>Rosa afzeliana</i> Fr. Utkast Sv. Fl., ed. 3: 715 (1816), nom. superfl.
	<i>Rosa</i> × <i>andegavensis</i> var. <i>condensata</i> (Puget) Boullu in A.Cariot, Étude Fl., ed. 8, 2: 265 (1889).
	<i>Rosa</i> × <i>andegavensis</i> var. <i>lemaitrei</i> (Ripart ex Genev.) Boullu in A.Cariot, Étude Fl., ed. 8, 2: 265 (1889).
	<i>Rosa</i> × <i>dumalis</i> subsp. <i>afzeliana</i> P.Fourn. Quatre Fl. France: 491 (1936), nom. superfl.
	<i>Rosa</i> × <i>trichoneura</i> Ripart ex Crép. Bull. Soc. Roy. Bot. Belgique 8: 280 (1869).
	<i>Rosa</i> × <i>urbica</i> var. <i>trichoneura</i> (Ripart ex Crép.) Boullu in A.Cariot, Étude Fl., ed. 8, 2: 267 (1889).

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Rosa × centifolia</i> L.	<i>Rosa gallica proles provincialis</i> Samp. Man. Fl. Port.: 330 (1913).
	<i>Rosa gallica</i> var. <i>centifolia</i> (L.) Sm. in A.Rees, Cycl. 30: Rosa n.º 28 (1815).
	<i>Rosa gallica</i> var. <i>pomponia</i> (Rössig) Rehder in L.H.Bailey, Cycl. Amer. Hort. 4: 1552 (1902).
	<i>Rosa × burgundiaca</i> Pers. Syn. Pl. 2: 48 (1806), nom. illeg.
	<i>Rosa × centifolia anemonoides</i> Thory Prodr. Monogr. Rosier: 76 (1820).
	<i>Rosa × centifolia belgica</i> Poir. in J.B.A.M.de Lamarck, Encycl. 6: 276 (1804).
	<i>Rosa × muscosa</i> var. <i>multiplex</i> Thory in P.J.Redouté & C.A.Thory, Roses 1: 41 (1817).
	<i>Rosa × muscosa variegata</i> Andrews Roses 1: t. 64 (1805).
	<i>Rosa × pomponia</i> Rössig Oekon.-Bot. Beschr. Rosen 2: 53 (1803).
	<i>Rosa × provincialis</i> Mill. Gard. Dict. ed. 8: Rosa n.º 18 (1768), nom. illeg.
<i>Rosa rubiginosa</i> L.	<i>Chabertia rubiginosa</i> (L.) Gand. Tab. Rhodo. Eur.: n.º 3704 (1881).
	<i>Laggeria eglanteria</i> (L.) Gand. Tab. Rhodo. Eur.: n.º 544 (1881).
	<i>Rosa eglanteria</i> L. Sp. Pl.: 491 (1753).
	<i>Rosa eglanteria</i> var. <i>gremlii</i> (Christ) Chrshan. in V.L.Komarov (ed.), Fl. URSS 6: 196 (1954).
	<i>Rosa gremlii</i> (Christ) Gremlii Excursionsfl. Schweiz: 176 (1874).
	<i>Rosa micrantha</i> var. <i>gremlii</i> (Christ) Heinr.Braun in G.Beck von Mannagetta und Lerchenau, Fl. Nieder-Österreich 2(1): 811 (1892).
	<i>Rosa resinosa</i> (Wallr.) Lej. Rev. Fl. Spa: 96 (1825).
	<i>Rosa rubiginosa</i> var. <i>zamensis</i> (Simonk. & Heinr.Braun) Buia Fl. Republ. Popul. Român. 4: 739 (1956).
	<i>Rosa sepium</i> subsp. <i>rubiginosa</i> (L.) Batt. in J.A.Battandier & L.C.Trabut, Fl. Algérie, Dicot.: 301 (1889), comb. not validly publ.
	<i>Rosa umbellata</i> Leers Fl. Herborn.: 117 (1775).
<i>Salvia rosmarinus</i> Spenn.	<i>Rosmarinus angustifolius</i> Mill. Gard. Dict. ed. 8: n.º 1 (1768).
	<i>Rosmarinus communis</i> Noronha Verh. Batav. Genootsch. Kunsten 5(4): 25 (1790), nom. nud.
	<i>Rosmarinus flexuosus</i> Jord. & Fourr. Brev. Pl. Nov. 1: 44 (1866).
	<i>Rosmarinus latifolius</i> Mill. Gard. Dict. ed. 8: n.º 2 (1768).
	<i>Rosmarinus officinalis</i> var. <i>vulgaris</i> Alef. Landw. Fl.: 120 (1866).
	<i>Rosmarinus palaui</i> (O.Bolòs & Molin.) Rivas Mart. & M.J.Costa Itin. Geobot. 15: 707 (2002).
	<i>Rosmarinus prostratus</i> Mazziari Ionios Antologia 2: 446 (1834).
	<i>Rosmarinus rigidus</i> Jord. & Fourr. Brev. Pl. Nov. 1: 43 (1866).
	<i>Rosmarinus tenuifolius</i> Jord. & Fourr. Brev. Pl. Nov. 1: 43 (1866).
<i>Salvia fasciculata</i> Fernald Proc. Amer. Acad. Arts 40: 54 (1905).	

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Sambucus nigra</i> L.	<i>Sambucus alba</i> Raf. Alsogr. Amer.: 48 (1838).
	<i>Sambucus arborescens</i> Gilib. Exerc. Phyt. 1: 5 (1792), opus utique oppr.
	<i>Sambucus aurea</i> (Sweet) Carrière Rev. Hort. (Paris) 63: 384 (1891).
	<i>Sambucus columnaris</i> Lebas Rev. Hort. (Paris) 56: 298 (1884).
	<i>Sambucus nigra</i> var. <i>virescens</i> (Desf.) Sweet Hort. Brit. 1: 194 (1826).
	<i>Sambucus nigra</i> var. <i>vulgaris</i> Hayne Dendrol. Fl.: 38 (1822).
	<i>Sambucus pulverulenta</i> K.Koch Dendrologie 2(1): 71 (1872).
	<i>Sambucus pyramidata</i> Lebas Rev. Hort. (Paris) 56: 298 (1884).
	<i>Sambucus virescens</i> Desf. Hist. Arbr. France 1: 348 (1809).
	<i>Sambucus vulgaris</i> Neck. Delic. Gallo-Belg.: 156 (1768).
<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. & L.M.Perry	<i>Caryophyllus aromaticus</i> L. Sp. Pl.: 515 (1753).
	<i>Caryophyllus hortensis</i> Noronha Verh. Batav. Genootsch. Kunsten 5(4): 11 (1790), nom. nud.
	<i>Caryophyllus silvestris</i> Teijsm. ex Hassk. Abh. Naturf. Ges. Halle 9: 167 (1866).
	<i>Eugenia aromatica</i> (L.) Baill. Hist. Pl. 6: 311 (1876), nom. illeg.
	<i>Eugenia caryophyllata</i> Thunb. Caryoph. Arom.: 1 (1788).
	<i>Eugenia caryophyllus</i> (Spreng.) Bullock & S.G.Harrison Kew Bull. 13: 52 (1958).
	<i>Jambosa caryophyllus</i> (Thunb.) Nied. in H.G.A.Engler & K.A.E.Prantl, Nat. Pflanzenfam. 3(7): 85 (1893).
	<i>Myrtus caryophyllus</i> Spreng. Syst. Veg. 2: 485 (1825).
<i>Tilia × europaea</i> L.	<i>Tilia grandifolia</i> f. <i>praestabilis</i> J.Wagner ex Vöröss Stud. Bot. Hung. 17: 71 (1984).
	<i>Tilia × acuminata</i> Opiz Seznam: 98 (1852).
	<i>Tilia × banatica</i> Beldie in T.Savulescu, Fl. Republ. Popul. Român. 6: 82 (1958).
	<i>Tilia × bohémica</i> Dalla Torre & Sarnth. Fl. Tirol 6(2): 803 (1909), nom. illeg.
	<i>Tilia × carnuntiae</i> Heinr.Braun Oesterr. Bot. Z. 45: 320 (1895).
	<i>Tilia × platyphylla</i> Gray Nat. Arr. Brit. Pl. 2: 637 (1821 publ. 1822), nom. superfl.
	<i>Tilia × pseudobliqua</i> Simonk. Math. Term. Közlem. 22: 300 (1888).
	<i>Tilia × subparvifolia</i> Borbás Deutsche Bot. Monatsschr. 7: 4 (1889).
	<i>Tilia × vulgaris</i> Hayne Getreue Darstell. Gew. 3: t. 47 (1813).
	<i>Tilia × vulgaris</i> Hill Brit. Herb.: 523 (1756), opus utique oppr.

Continuación del ANEXO A. Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Tropaeolum majus</i> L.	<i>Cardaminum majus</i> (L.) Moench Suppl. Meth.: 20 (1802).
	<i>Nasturtium indicum</i> Garsault Fig. Pl. Méd.: t. 404 (1764), opus utique rej.
	<i>Tropaeolum atosanguineum</i> Gordon Gard. Chron. 1845: 185 (1845).
	<i>Tropaeolum chaixianum</i> É.Morren Belgique Hort. 6: 2 (1856).
	<i>Tropaeolum scheuerianum</i> É.Morren Belgique Hort. 6: 1 (1856).
	<i>Tropaeolum schillingii</i> B.Verl. in P.L.F.de Vilmorin, Fl. Pleine Terre, ed. 2: 189 (1866).
	<i>Trophaeum majus</i> (L.) Kuntze Revis. Gen. Pl. 1: 97 (1891).
	<i>Trophaeum naudinii</i> (É.Morren) Kuntze Revis. Gen. Pl. 1: 97 (1891).
	<i>Trophaeum scheunerianum</i> (É.Morren) Kuntze Revis. Gen. Pl. 1: 97 (1891).
	<i>Trophaeum zanderi</i> (A.Dietr.) Kuntze Revis. Gen. Pl. 1: 97 (1891).
<i>Vanilla planifolia</i> Andrews	<i>Epidendrum rubrum</i> Lam. Encycl. 1: 178 (1783).
	<i>Myrobroma fragrans</i> Salisb. Parad. Lond. 2: t. 82 (1807), nom. illeg.
	<i>Notylia sativa</i> (Schiede) Conz. Fl. Taxon. Mex. 3: 151 (1947).
	<i>Vanilla aromatica</i> var. <i>bicolor</i> F.Buys. L'orchidophile; Traité Théor. & Prat.: 513 (1878).
	<i>Vanilla aromatica</i> var. <i>lutescens</i> F.Buys. L'orchidophile; Traité Théor. & Prat.: 513 (1878).
	<i>Vanilla duckei</i> Huber Bol. Mus. Goeldi Hist. Nat. Ethnogr. 5: 327 (1909).
	<i>Vanilla rubra</i> (Lam.) Urb. Repert. Spec. Nov. Regni Veg. Beih. 5: 157 (1920).
	<i>Vanilla sylvestris</i> Schiede Linnaea 4: 573 (1829).
	<i>Vanilla viridiflora</i> Blume Bijdr. Fl. Ned. Ind.: 422 (1825).
	<i>Viola odorata</i> L.
<i>Viola beraudii</i> subsp. <i>austriaca</i> (A.Kern. & Jos.Kern.) Janch. Phytion (Horn) 8: 238 (1959).	
<i>Viola bruneauniana</i> Bailly Fl. Pleine Terre: 946 (1863).	
<i>Viola cyclophylla</i> Gand. Fl. Lyon.: 53 (1875).	
<i>Viola suaveolens</i> Schur Verh. Naturf. Vereins Brünn 15(2): 107 (1877).	
<i>Viola suavissima</i> Jord. Mém. Acad. Sci. Lyon, Sect. Sci. 1: 21 (1852).	
<i>Viola subcarnea</i> Jord. Mém. Acad. Sci. Lyon, Sect. Sci. 1: 17 (1852).	
<i>Viola sulfurea</i> Cariot Étude Fl., éd. 7, 2: 81 (1884).	
<i>Viola vinealis</i> Boreau Fl. Centre France, ed. 3, 2: 75 (1857).	
<i>Viola wiedemannii</i> Boiss. Fl. Orient. 1: 457 (1867).	

Continuación del ANEXO A. Tabla de Sinónimos Científicos.

<i>Vitex agnus-castus</i> L.	<i>Agnus-castus alba</i> Carrière Rev. Hort. (Paris) 46: 400 (1874).
	<i>Agnus-castus marostachya</i> Carrière Rev. Hort. (Paris) 46: 400 (1874).
	<i>Agnus-castus robusta</i> (Lebas) Carrière Rev. Hort. (Paris) 42: 415 (1870 publ. 1871).
	<i>Agnus-castus vulgaris</i> Carrière Rev. Hort. (Paris) 42: 414 (1870 publ. 1871).
	<i>Vitex agnus</i> Stokes Bot. Mat. Med. 2: 413 (1812).
	<i>Vitex latifolia</i> Mill. Gard. Dict. ed. 8: n.º 2 (1768).
	<i>Vitex lupinifolia</i> Salisb. Prodr. Stirp. Chap. Allerton: 106 (1796).
	<i>Vitex pseudonegundo</i> (Hauskn.) Hand.-Mazz. Ann. K. K. Naturhist. Hofmus. 27: 408 (1913).
	<i>Vitex robusta</i> Lebas Rev. Hort. (Paris) 41: 30 (1869).
	<i>Vitex verticillata</i> Lam. Fl. Franç. 2: 363 (1779).

[Fuente: elaboración propia del Subcomité SC11 Especies y Condimentos adscrito al Comité Técnico CT10 Productos Alimenticios.]

PROYECTO DE