

09.08 – NUEZ MOSCADA, MACIS, AMOMOS Y CARDAMOMOS.

0908.10 – **Nuez moscada**

0908.20 – **Macis**

0908.30 – **Amomos y cardamomos**

Esta partida comprende:

- a) La **nuez moscada** redonda y la nuez moscada larga, incluso sin cáscara.
- b) El **macis**, que es el arilo o envoltura membranosa de la nuez moscada y se encuentra entre la cáscara interior y la exterior. Esta sustancia, que se corta en tiras largas y estrechas, posee las propiedades de la nuez moscada, incluso más acentuadas. Rojo escarlata cuando está fresca, amarillea cuando envejece, llegando a ser quebradiza y translúcida como el cuerno; algunas variedades tienen color claro y a veces blanco.
- c) Los **amomos y cardamomos**, entre los que se distinguen, principalmente:
 - 1) El **amomo en racimos**, así denominado por presentarse en forma natural dispuesto en forma de racimo apretado que, a veces, viene entero, aunque normalmente se presenta en cápsulas aisladas del tamaño de una uva, blanquecinas, redondeadas, con tres lados salientes, ligeras y membranosas, divididas interiormente en tres celdas que contienen un gran número de semillas muy aromáticas y con sabor acre y picante.
 - 2) El **pequeño y el mediano cardamomo**, frutos semejantes al anterior por su textura y propiedades, pero de forma triangular y alargada.
 - 3) El **gran cardamomo**, triangular, de 27 a 40 mm de longitud y con cáscara de color pardusco.
 - 4) La **malagueta** o *semillas del Paraíso (Aframomun melegueta)*, que se presenta casi siempre sin cáscara, formando granitos alargados, angulosos, rugosos, relucientes y como barnizados, inodoros aunque con sabor acre y picante como la pimienta.