

**09.09 – SEMILLAS DE ANÍS, BADIANA, HINOJO, CILANTRO, COMINO O ALCARAVEA; BAYAS DE ENEBRO.**

0909.10 – **Semillas de anís o de badiana**

0909.20 – **Semillas de cilantro**

0909.30 – **Semillas de comino**

0909.40 – **Semillas de alcaravea**

0909.50 – **Semillas de hinojo; bayas de enebro**

Trata esta partida de frutos o semillas utilizados en la alimentación como especias. Quedan clasificados aquí aunque se presenten en bolsitas para la preparación de infusiones o tisanas, particularmente en el caso de las semillas de anís. También se utilizan en la fabricación de bebidas o productos farmacéuticos.

Con el nombre de **anís** se designa el anís verde, semilla de forma ovoide, estriada en el sentido de su longitud, de color verde grisáceo y olor y sabor aromáticos muy característicos. La **badiana** es el anís estrellado.

El **cilantro** (culantro), el **comino** y la **alcaravea** son las semillas aromáticas de ciertas plantas de la familia de las umbelíferas, utilizadas principalmente en la preparación de licores.

El **hinojo** es la semilla o grano de la planta del mismo nombre. Esta semilla es de color gris oscuro (hinojo común) y desprende un olor fuerte y agradable, o de color verde pálido (hinojo oficial) con olor suave característico.

Las **bayas de enebro** son de color violáceo oscuro y están cubiertas de un polvillo resinoso; contienen una pulpa rojiza, aromática, de sabor amargo y ligeramente azucarado, que envuelve tres pequeños núcleos muy duros. Se emplea para aromatizar diversas bebidas alcohólicas (ginebra), el «choucroute» y otras preparaciones alimenticias, así como para la extracción del aceite esencial.