

09.10 – JENGIBRE, AZAFRÁN, CÚRCUMA, TOMILLO, HOJAS DE LAUREL, «CURRY» Y DEMÁS ESPECIAS.

0910.10 – **Jengibre**

0910.20 – **Azafrán**

0910.30 – **Cúrcuma**

0910.40 – **Tomillo; hojas de laurel**

0910.50 – **«Curry»**

– **Las demás especias:**

0910.91 – – **Mezclas previstas en la Nota 1 b) de este Capítulo**

0910.99 – – **Las demás**

**Sección II
09.10₂**

Esta partida comprende:

- a) El **jengibre** (incluido el jengibre fresco conservado provisionalmente en agua salada y todavía impropio para su consumo directo); **se excluye** el jengibre conservado en jarabe (**partida 20.08**).
 - b) El **azafrán**, que consiste en los estigmas y pistilos secos de la flor de la planta del mismo nombre (*Crocus sativus*). Puede presentarse en forma de polvo de color rojo anaranjado; su olor es fuerte, penetrante y agradable. Contiene un principio colorante poco estable. Se emplea como condimento y también en confitería o en medicina.
 - c) La **cúrcuma** (*Curcuma longa*), a veces llamada impropriamente *azafrán de la India* por su color amarillo de oro, cuyo rizoma se comercializa entero o, lo más frecuente, pulverizado.
 - d) El **tomillo** (incluido el serpol) y las **hojas de laurel**, incluso secos.
 - e) El **polvo de «curry»**, que consiste en una mezcla en proporciones variables de cúrcuma, otras especias (por ejemplo, cilantro (culantro), pimienta negra, comino, jengibre, clavo de especia) y de otras sustancias aromatizantes (por ejemplo, polvo de ajo) que, aunque no se clasifiquen en este Capítulo, frecuentemente se emplean como especias.
 - f) Las **semillas de eneldo** (*Anethum graveolens*) o **de alholva** (*Trigonella foenum graecum*).
 - g) Las **mezclas** de los productos de las partidas 09.04 a 09.10, cuando los elementos de la mezcla correspondan a partidas diferentes; tal es el caso, por ejemplo, de una mezcla de pimienta (partida 09.04) con productos de la partida 09.08.
-