

33.01 – ACEITES ESENCIALES (DESTERPENADOS O NO), INCLUIDOS LOS «CONCRETOS» O «ABSOLUTOS»; RESINOIDES; OLEORRESINAS DE EXTRACCION; DISOLUCIONES CONCENTRADAS DE ACEITES ESENCIALES EN GRASAS, ACEITES FIJOS, CERAS O MATERIAS ANÁLOGAS, OBTENIDAS POR ENFLORADO O MACERACIÓN; SUBPRODUCTOS TERPÉNEUTICOS RESIDUALES DE LA DESTERPENACIÓN DE LOS ACEITES ESENCIALES; DESTILADOS ACUOSOS AROMÁTICOS Y DISOLUCIONES ACUOSAS DE ACEITES ESENCIALES (+).

– Aceites esenciales de agrios (cítricos):

3301.11 -- **De bergamota.**

3301.12 -- **De naranja.**

3301.13 -- **De limón.**

3301.14 -- **De lima.**

3301.19 -- **Los demás.**

– Aceites esenciales, excepto los de agrios (cítricos):

3301.21 -- **De geranio.**

3301.22 -- **De jazmín.**

3301.23 -- **De lavanda (espliego) o de lavandín.**

3301.24 -- **De menta piperita (*Mentha piperita*).**

3301.25 -- **De las demás mentas.**

3301.26 -- **De espicanardo («vetiver»).**

3301.29 -- **Los demás.**

3301.30 – **Resinoides.**

3301.90 – **Los demás.**

A. Aceites esenciales, incluidos los «concretos» o «absolutos»; resinoides; oleorresinas de extracción.

Los **aceites esenciales** (también denominados **esencias**) son materias primas de origen vegetal utilizadas en perfumería, en ciertas industrias alimentarias o en otras industrias. Su composición es generalmente muy compleja; entre ellos se encuentran principalmente alcoholes, aldehídos, cetonas, éteres, ésteres, fenoles e hidrocarburos terpénicos o terpenos, en cantidades más o menos importantes. Los aceites esenciales se clasifican en esta partida, aunque estén desterpenados, es decir, se hayan separado los componentes terpénicos, que alteran el aroma. La mayoría son volátiles y sólo manchan el papel de forma pasajera.

Según los casos, los aceites esenciales se obtienen por alguno de los procedimientos siguientes:

- 1) Por expresión (procedimiento utilizado principalmente para extraer el aceite esencial de las cortezas de limón).
- 2) Por destilación y arrastre por medio de vapor de agua.
- 3) Por extracción de productos vegetales frescos con disolventes orgánicos, como el éter de petróleo, el benceno, la acetona o el tolueno, o con fluidos supercríticos, como el anhídrido carbónico a presión.
- 4) Por extracción de las disoluciones concentradas comprendidas en el apartado B siguiente y obtenidas por enflorado o maceración.

Esta partida comprende también los aceites esenciales **concretos**, que también se denominan **esencias concretas** o más simplemente **concretos** que se obtienen por el procedimiento considerado en el anterior apartado 3) y son más o menos sólidos, según la proporción de sustancias ceras que contengan. Por eliminación de estas ceras, se obtienen las esencias **absolutas**, también llamadas **absolutas** o **quintaesencias**, que igualmente se clasifican en esta partida.

Los **resinoides** se utilizan principalmente como fijadores en las industrias de perfumería, cosmética, jabonería o de agentes de superficie. Están compuestos esencialmente por materias no volátiles y se obtienen por extracción con disolventes orgánicos o con fluidos supercríticos a partir de los exudados siguientes:

- 1º) materias resinosas vegetales naturales desecadas no celulares (por ejemplo, oleorresinas u oleogomas-resinas naturales).
- 2º) materias resinosas animales naturales desecadas (por ejemplo, castóreo, algalia o almizcle).

Las **oleorresinas de extracción**, conocidas también en el comercio como «oleorresinas preparadas» u «oleorresinas de especias», son productos obtenidos a partir de materias vegetales naturales celulares en bruto (especias o plantas aromáticas, normalmente) por extracción con disolventes orgánicos o con fluidos supercríticos. Estos extractos contienen principios odoríferos volátiles (por ejemplo, aceites esenciales) y principios aromatizantes no volátiles (o elementos acerbos) (resinas, aceites grasos, ingredientes picantes) que determinan el olor y el sabor de la especie o de la planta aromática. El contenido en aceites esenciales de estas oleorresinas de extracción varía en fuerte proporción según la especie o la planta aromática de la que provienen. Estos productos se utilizan principalmente como agentes aromatizantes en la industria alimentaria.

Se **excluyen** de la partida:

- a) Las oleorresinas naturales (**partida 13.01**).
- b) Los extractos vegetales, no expresados ni comprendidos en otra parte (por ejemplo, las oleorresinas extraídas en fase acuosa), que contienen ingredientes volátiles y, normalmente, una proporción mucho más importante de otros ingredientes de la planta (al margen de sustancias odoríferas) (**partida 13.02**).
- c) Las materias colorantes de origen vegetal o animal (**partida 32.03**).

Los aceites esenciales, los resinoides y las oleorresinas de extracción contienen a veces pequeñas cantidades de disolventes procedentes de la extracción (por ejemplo, de alcohol etílico) lo que no afecta a su clasificación.

Los aceites esenciales, los resinoides y las oleorresinas de extracción que han sido tipificados por eliminación o por adición de una parte de su ingrediente principal, permanecen clasificados en esta partida **siempre que** la composición del producto así tipificado se mantenga en los límites normales de este tipo de producto en estado natural. Sin embargo, se excluyen los aceites esenciales, los resinoides y las oleorresinas de extracción que han sido fraccionadas o modificadas de otra manera (hecha excepción de la desterpenación), dando lugar a que la composición del producto resultante difiera sensiblemente de la del producto original (generalmente, **partida 33.02**). Están **excluidos** además de la partida los productos presentados con diluyentes o con soportes añadidos, como aceites vegetales, dextrosa o almidón (generalmente, **partida 33.02**).

En el anexo de las Notas explicativas de este capítulo figura una lista de los principales aceites esenciales, resinoides y oleorresinas de extracción.

B. Disoluciones concentradas de aceites esenciales en grasas, aceites fijos, ceras o materias análogas.

Estos productos proceden de la extracción mediante grasas, aceites fijos, ceras, vaselinas, etcétera, de las esencias contenidas en las plantas y flores, tanto si esta operación ha tenido lugar en frío como en caliente (procedimiento de enflorado o de maceración o digestión). Estos productos se presentan en forma de disoluciones concentradas de aceites esenciales en las grasas; aceites fijos, etc. Los concentrados en grasas se designan comercialmente con el nombre de **pomadas de flores**. Las preparaciones capilares en forma de pomada se clasifican en la **partida 33.05**.

C. Subproductos terpénicos.

Esta partida comprende los subproductos terpénicos separados de los aceites esenciales por destilación fraccionada o por cualquier otro procedimiento. Estos subproductos se utilizan principalmente para perfumar ciertos jabones de tocador o como aromatizantes en las industrias de la alimentación.

D. Destilados acuosos aromáticos y disoluciones acuosas de aceites esenciales.

Los destilados acuosos aromáticos comprendidos en esta partida se obtienen en general directamente destilando productos vegetales con vapor de agua. Basta separar por decantación los aceites esenciales extraídos; quedan los productos acuosos de la destilación, es decir, los destilados acuosos. Estos destilados acuosos, que han retenido pequeñas cantidades de aceites esenciales, tienen el perfume de los productos vegetales tratados. Algunos, obtenidos a partir de productos vegetales conservados en alcohol, pueden contener, después de la destilación, pequeñas cantidades de alcohol. Otros pueden contener las cantidades de alcohol necesarias para su conservación (por ejemplo, el agua de hamamelis).

Esta partida comprende también las disoluciones de aceites esenciales en agua.

Estos productos están comprendidos aquí, aunque estén mezclados entre sí sin otras materias añadidas o cuando están acondicionados para la venta al por menor como productos de perfumería o como medicamentos.

Entre ellos se pueden citar los destilados acuosos de azahar, de rosa, toronjil, hierbabuena, hinojo, lauroceraso, tilo, hamamelis, etc.

Además de las exclusiones contempladas más arriba, **no están comprendidos** en esta partida:

- a) La oleoresina de vainilla, a veces llamada impropriadamente *resinoide de vainilla o extracto de vainilla* (**partida 13.02**).
- b) Los componentes de los aceites esenciales (por ejemplo, los terpenos aislados) o de los resinoides, que tengan el carácter de productos de constitución química definida del **capítulo 29**, tanto si se han aislado por tratamiento de estas sustancias, como si se han obtenido sintéticamente.
- c) Las mezclas de aceites esenciales, las mezclas de resinoides, las mezclas de oleorresinas de extracción, las mezclas de aceites esenciales con resinoides o con oleorresinas de extracción o cualquier combinación de estos productos, así como las mezclas a base de aceites esenciales, con resinoides o con oleorresinas de la **partida 33.02**.
- d) La esencia de trementina, de madera de pino, de pasta celulósica al sulfato y demás esencias terpénicas procedentes de la destilación o de otros tratamientos de la madera de coníferas (**p. 38.05**)

o

o o

Sección VI
33.01₄/02₁

Nota explicativa de subpartida.

Subpartida 3301.12

A los efectos de la subpartida 3301.12, el término «naranja» no se aplica a las mandarinas (incluidas las tangerinas y satsumas), clementinas, wilkings e híbridos similares de agrios.