

I. Disposiciones generales

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

14482 ORDEN de 3 de julio de 1985 sobre normas reguladoras del comercio exterior para aceites esenciales y esencias de frutos cítricos.

Ilustrísimos señores:

Las modificaciones experimentadas en el comercio exterior de aceites esenciales y esencias de frutos cítricos aconsejan contar con una nueva normativa que actualice y perfeccione la anterior.

En consecuencia, oído el sector interesado,

Este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente norma reguladora de comercio exterior.

I. NORMA TECNICA

1. *Objeto.*—La presente norma establece las condiciones que deben reunir los aceites esenciales y esencias obtenidas de las cavidades del epicarpio de los frutos cítricos por procedimientos físicos.

2. *Definiciones.*—A efectos de la presente norma se entiende por:

2.1 Aceites esenciales naturales.—Son los obtenidos directamente del epicarpio (flavado) y constituidos por una mezcla de terpenos (en los que predomina el limoneno), compuestos oxigenados (aldehídos, cetonas, ésteres y alcoholes), que son los componentes principales de la fracción olorosa, ceras y colorantes.

2.2 Aceites esenciales concentrados.—Son los aceites esenciales naturales a los que por destilación fraccionada a presión reducida se les ha enriquecido en sus componentes aromáticos, con eliminación total o parcial de los terpenos; su color es normalmente superior.

Sus características físicas y organolépticas varían con el grado de concentración, que oscilará entre 2 y 10, siendo los grados 2,5 y 10 los más comunes que se tomarán como referencia para otros grados intermedios.

2.3 Aceites esenciales concentrados desterpenados y desexquiterpenados solubles en alcohol.—Son los que se obtienen combinando la concentración y la extracción mediante alcohol de diversa graduación, a fin de aumentar su solubilidad al eliminar total o parcialmente los terpenos y sexquiterpenos, así como los que se obtienen por absorción en gel de sílice.

2.4 Esencias resinoides.—Son los productos obtenidos por extracción con disolventes del prensado del serrín hasta agotarlo y posterior eliminación de dichos disolventes.

2.5 Esencias solubles.—Son las soluciones alcohólicas limpias y transparentes de las esencias naturales.

2.6 Terpenos.—Son los componentes del aceite esencial (principalmente limoneno) que se obtienen como subproductos al concentrar los aceites esenciales por medios físicos, en caliente o en frío.

3. *Procedimiento de extracción.*—Según el procedimiento de extracción se obtienen los siguientes tipos de aceites esenciales y esencias naturales.

3.1 Procedimiento de presión o raspado.—Consiste en raspar la corteza y someter a fuerte presión el serrín así obtenido.

3.2 Procedimiento de arrastre con agua y centrifugación.—Consiste en efectuar una presión o rayado sobre el epicarpio y arrastrar el aceite por lluvia de agua. Por centrifugación de la emulsión obtenida se enriquece y se separa el aceite esencial.

3.3 Procedimiento de aguja o punción.—Consiste en la rotura de las vesículas del epicarpio por punción sobre superficie vibrante y recogida directa del aceite por arrastre de agua. Por centrifugación de la emulsión se enriquece y se separa el aceite esencial.

3.4 Procedimiento de destilación.—Consiste en destilar al vacío o en corriente de vapor los productos primarios o residuos de los procesos anteriores. El aceite obtenido es incoloro, mientras que en los otros procesos se obtienen aceites coloreados más o menos intensamente.

4. *Características de calidad.*—Los aceites esenciales y esencias deberán ajustarse a los parámetros que figuran en los cuadros I, II, III, IV y V.

Dichos parámetros deberán contemplarse en su conjunto, sin tener en cuenta las posibles desviaciones, no significativas, de alguno de ellos.

Para su determinación se utilizarán los métodos analíticos que figuran en el anejo I.

5. *Envasado.*—El envasado se realizará en recipientes que mantengan las características propias de los aceites esenciales y esencias, evitando la acción solar, el calor, oxidaciones y posibles contaminaciones con otros productos. Poseerán para ello un cierre hermético adecuado.

6. *Marcado.*—Cada envase deberá llevar en caracteres suficientemente claros, legibles e indelebles las siguientes indicaciones, constando todas ellas en idioma español o en el del país de destino; pudiendo además, emplearse cualquier otro u otros:

A. Identificación de la Empresa:

Nombre o razón social del fabricante o envasador y/o importador y, en todo caso, su domicilio.

B. Denominación del producto:

«Aceite esencial de» (indicar el fruto del que proceda).

Procedimiento de extracción o tipo de esencia.

Grado de concentración, en su caso.

C. Peso neto.

D. País de origen.

E. Antioxidante, en su caso.

II. TRANSPORTE

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba, con el fin de garantizar las condiciones de la mercancía durante el transporte, y se hará de acuerdo a lo dispuesto en la Orden de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

III. INSPECCION

Corresponde a los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de estas normas, adecuándose a las dictadas en las Ordenes de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 13) y de 1 de julio de 1983 («Boletín Oficial del Estado» del 21).

IV. NORMAS ADMINISTRATIVAS

La Aduana no autorizará la exportación o importación de estos productos, si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

V. NORMAS COMPLEMENTARIAS

Quedan facultadas la Dirección General de Exportación y la de Política Arancelaria e Importación, en el ámbito de sus competencias, para dictar las disposiciones complementarias precisas para la aplicación de la presente Orden o, en su caso, para establecer las modificaciones que las circunstancias aconsejen.

VI. DISPOSICION DEROGATORIA

Queda derogada la Orden de 31 de julio de 1962 («Boletín Oficial del Estado» de 8 de agosto) por la que se dictan normas regulando la exportación de los derivados de agrios.

VII. DISPOSICION FINAL

La norma aprobada por la presente Orden entrará en vigor a partir del 1 de enero de 1986, para las elaboraciones fabricadas a partir de dicha fecha.

Lo que comunico a VV. II. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a VV. II.

Madrid, 3 de julio de 1985.

BOYER SALVADOR

Ilmos. Sres. Directores generales de Exportación y de Política Arancelaria e Importación.

CUADRO I. CARACTERISTICAS FISICAS Y SENSORIALES DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ACEITES ESENCIALES DE CITRICOS. NARANJA

CARACTERISTICAS	PRESION	ARRASTRE Y CENTRIFUGACION.	AGUJA O PUNCIÓN	DESTILADO	TERPENOS (POR DESTILACION)	NARANJA AMARGA
COLOR	ROJO	ROJO CLARO NARANJA ROJIZO	NARANJA	INCOLORO	INCOLORO	AMARILLO PALI- DO. MARRON AM- BILLENTO
OLOR	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRU- TO Y SABOR AMARGO.
ASPECTO	BRILLANTE	BRILLANTE	BRILLANTE	TRANSPARENTE	TRANSPARENTE	BRILLANTE
DENSIDAD 20°C.	0,842/0,855	0,840/0,850	0,840/0,850	0,840/0,855	0,840/0,850	0,845/0,851
INDICE DE REFRA- CION n_D^{20}	1,4729/1,4760	1,4710/1,4739	1,4710/1,4770	1,4719/1,4745	1,4700/1,4740	1,4720/1,4760
ROTACION OPTICA 20°C.	92/99	85/99	92/99	94/99	94/99	88/98
RESIDUO FIJO %	3/9	2,5/4,5	2/4,5	0	0	2/5
SOLUBILIDAD EN ALCOHOL DE 90%	9/14,5 vol	9/14,5 vol	9/14,5	4/9	4/9	1/5 vol +
ALDEHIDOS % EXPRESADOS EN C ₁₀ H ₂₀ O	1,0/2,5	1,0/2,5	1,0/2,5	- -	- -	0,5/1,0

+ En alcohol de 95°.

CUADRO II. CARACTERISTICAS FISICAS Y SENSORIALES DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ACEITES ESENCIALES DE CITRICOS. NARANJA

CARACTERISTICAS	CONCENTRADO GRADO 2	CONCENTRADO GRADO 5	CONCENTRADO GRADO 10	ESENCIA RESTINOIDE	DESEXQUITERPENADA	
COLOR	ROJO INTENSO	ROJO INTENSO	ROJO INTENSO	ROJO INTENSO	ROJO OSCURO	
OLOR	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRU- TO CON LIGERO OLOR A DISOL- VENTE.	TIPICO DEL FRUTO	
ASPECTO EN CON- CENTRACION SIM- PLE	BRILLANTE	BRILLANTE	BRILLANTE	BRILLANTE O TURBIO	BRILLANTE	
DENSIDAD 20°C.	0,8558/0,8695	0,8600/0,8750	0,8680/0,8780	0,8436/0,8476	0,917 +	
INDICE DE RE- FRACCION n_D^{20}	1,4740/1,4774	1,4760/1,4780	1,478/1,479	1,4562/1,4650	1,4846 +	
ROTACION OPTICA 20°C.	82,24/89,48	76/82,40	75,12/76,54	72,48/77,51	52,20 +	
RESIDUO FIJO %	12/18	14/20	17/21	7,8/10,9	21,8 +	
SOLUBILIDAD EN ALCOHOL DE 90%	27/47 vol.	28/49 vol +	30/50 vol	10,5/19,5 vol	10- vol +	

+ Es a título indicativo. Alcohol de 80°.

CUADRO III. CARACTERISTICAS FISICAS Y SENSORIALES DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ACEITES ESENCIALES DE CITRICOS. POMELOS

CARACTERISTICAS	PRESION	ARRASTRE Y CENTRIFUGACION	AGUJA O PUNCIÓN	DESTILACION		
COLOR	AMARILLO CON TINTE ROJIZO EN OCASIONES	AMARILLO CON TINTE ROJIZO EN OCASIONES	AMARILLO CON TINTE ROJIZO EN OCASIONES	INCOLORO		
O L O R	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO		
ASPECTO	BRILLANTE	BRILLANTE	BRILLANTE	TRANSPARENTE		
DENSIDAD 20°C.	0,848/0,857	0,848/0,857	0,848/0,860	0,848/0,855		
INDICE DE REFRACCION n_{20D}	1,475/1,478	1,475/1,478	1,472/1,478	1,470/1,475		
ROTACION OPTICA 20°C.	88/96	88/96	88/96	90/99		
RESIDUO FIJO %	5/10	5/10	5/10	0		
SOLUBILIDAD EN ALCOHOL DE 90°	10/15 vol.	10/15 vol.	10/15 vol.	4/9 vol.		

CUADRO IV. CARACTERISTICAS FISICAS Y SENSORIALES DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ACEITES ESENCIALES DE CITRICOS. MANDARINA

CARACTERISTICAS	PRESION	AGUJA O PUNCIÓN	DESTILADO	CONCENTRADO GRADO 2	MANDARINA VERDE	
C O L O R	AMARILLO ROJIZO NARANJA OSCURO O PARDUZCO	AMARILLO ROJIZO NARANJA OSCURO O PARDUZCO	INCOLORO	PARDUZCO	VERDE OSCURO O PARDUZCO	
O L O R	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	
ASPECTO	BRILLANTE	BRILLANTE	BRILLANTE	BRILLANTE	BRILLANTE	
DENSIDAD 20°C.	0,847/0,854	0,845/0,855	0,840/0,855	0,870/0,880	0,848/0,858	
INDICE DE REFRACCION n_{20D}	1,473/1,477	1,470/1,475	1,473/1,475	1,480/1,486	1,472/1,477	
ROTACION OPTICA 20°C.	63/78	88/97	92/99	--	62/74	
RESIDUO FIJO %	2/5	2/5	0	4/6	2/5	
SOLUBILIDAD EN ALCOHOL DE 90°	1,3/2,5 vol. +	--	4/6	--	--	
ALDEHIDOS $\frac{2}{2}$ EXPRESADOS EN C10 H2O O	0,4/1,8	0,4/1,8	--	--	--	

+ Alcohol de 95°.

CUADRO V. CARACTERISTICAS FISICAS Y SENSORIALES DE LOS DIFERENTES TIPOS DE ACEITES ESENCIALES DE CITRICOS. LIMON

CARACTERISTICAS	ARRASTRE Y CENTRIFUGACION	AGUJA O PUNCIÓN	DESTILADO	CONCENTRADO GRADO 1	TERPENOS (EN FRIO)
C O L O R	AMARILLO A AMARILLO VERDOSO PALIDO	AMARILLO	INCOLORO A AMARILLO PALIDO	AMARILLO VERDOSO	AMARILLO VERDOSO
O L O R	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO	TIPICO DEL FRUTO
ASPECTO	BRILLANTE	BRILLANTE	TRANSPARENTE	BRILLANTE	BRILLANTE
DENSIDAD 20°C.	0,848/0,858	0,851/0,855	0,842/0,856	0,854/0,864	0,845/0,855
INDICE DE REFRACCION n_{20D}	1,472/1,476	1,4743/1,4757	1,470/1,475	1,472/1,478	1,472/1,477
ROTACION OPTICA 20°C.	55/67	57,9/62,3	55/75	50/60	- -
RESIDUO FIJO %	1,8/3,7	2,2/2,5	0	- -	- -
SOLUBILIDAD EN ALCOHOL DE 90°	1,5/3 vol +	8,5/9 vol	3 vol	- -	- -
ALDEHIDOS % EXPRESADOS EN CITRAL.	2,2/3,8	2,2/3,8	1/3,5	- -	- -

+ La solubilidad en el de arrastre y centrifugación es en alcohol de 95°.

ANEXO I

Métodos de análisis para aceites esenciales y esencias

Peso neto: Según Real Decreto 2506/1983 («Boletín Oficial del Estado» de 20 de septiembre), artículos 4.º y 5.º

Densidad: Según método 19.078 de la AOAC (método picnométrico).

Índice de refracción: Según método 19.079 de la AOAC.

Rotación óptica: Según método Guenther 1947.

Solubilidad en alcohol: Según método ISO 875-1981

Aldehidos: Según el método de Kirsten, AOAC 19.088-19.089 para cítricos en aceites de limón. Según método H.B.S. de Dougherty y Petrus, referencia The Citrus Industry 9 (1971), para aldehído decílico en el resto de aceites esenciales.

MINISTERIO DEL INTERIOR

14483 *CORRECCION de errores de la Orden del 12 de junio de 1985, por la que se desarrolla la estructura orgánica y funciones de los servicios centrales y periféricos de la Dirección General de la Policía.*

Advertidos errores en el texto de la mencionada Orden de 12 de junio de 1985, remitida para su publicación e inserto en el «Boletín Oficial del Estado» número 142, de fecha 14 de junio de 1985, páginas 18179 a 18184, se transcriben a continuación las oportunas rectificaciones:

En la Organización Central, apartado 1.1.1, página 18179, donde dice: «Investigaciones Psicosociológicas», debe decir: «Investigaciones Psicosociológicas, en la que se integran las Unidades Psicosociológicas existentes en los Cuerpos Superior de Policía y de Policía Nacional».

En la Organización Central, apartado 1.2.1, última frase del párrafo primero, página 18179, donde dice: «Estará integrada por las siguientes Secciones», debe decir: «Estará integrada por un Negociado Administrativo y las siguientes Secciones».

En la Organización Central, apartado 1.2.2, párrafo primero, página 18180, donde dice: «Inspección Central de Servicios. Sin perjuicio de su dependencia funcional de las Inspecciones Generales de Servicios de la Administración Pública y del Ministerio del Interior y del Gabinete de Asuntos Generales de Personal de la Dirección de la Seguridad del Estado», debe suprimirse la referencia al Gabinete de Asuntos Generales de Personal de la Dirección de la Seguridad del Estado, al no existir tal Unidad administrativa.

En la Organización Central, apartado 1.2.2, página 18180, donde dice: «Inspección Médica», debe decir: «Inspección Médica, de la que dependerán los servicios sanitarios existentes de los Cuerpos Superior de Policía y de Policía Nacional, que serán únicos tanto a nivel central como periféricos».

En la Organización Central, apartado 1.5.1, página 18181, donde dice: «Asuntos Generales», debe decir: «Asuntos Generales, de la que dependerán, entre otras Unidades, la Banda de Música del Cuerpo de la Policía Nacional».

En la Organización Central, apartado 1.5.2, página 18181, donde dice: «Orden Público», debe decir: «Orden Público, a la que queda adscrita, entre otras, la Agrupación de Caballería que contará con el personal facultativo preciso».

En la Organización Periférica, apartado 2.1.1, último párrafo, página 18181, donde dice: «El apoyo administrativo de dichas Unidades estará constituido por quince Negociados en las del Grupo A, diez en las del Grupo B, y nueve en las del Grupo C», debe decir: «El apoyo administrativo de dichas Unidades estará constituido por dieciséis Negociados en las del Grupo A, once en las del Grupo B y diez en las del Grupo C», y añadirse un último párrafo que dice: «Dependerá directamente de la Jefatura Superior de Policía, la Delegación Regional de Informática».

En el anexo, Comisarias Locales, Grupo E, página 18183, con el número 3, donde dice: «Telde», debe decir: «Telde», y en el número 51, donde dice: «Dalias», debe decir: «El Egido-Dalias».