

12.10 – CONOS DE LÚPULO FRESCOS O SECOS, INCLUSO TRITURADOS, MOLIDOS O EN «PELLETS»; LUPULINO.

1210.10 – **Conos de lúpulo sin triturar ni moler ni en «pellets»**

1210.20 – **Conos de lúpulo triturados, molidos o en «pellets»; lupulino**

Los **conos de lúpulo** son los amentos o flores cónicas y escamosas de la planta del lúpulo (*Humulus lupulus*). Se utilizan principalmente en cervecería para conferir a la cerveza su característico sabor. Se emplean también en medicina. Esta partida comprende los conos de lúpulo frescos o secos, incluso triturados o molidos o en «pellets» (es decir, en forma de cilindros, bolitas, etc., aglomerados por simple presión o con adición de un aglutinante en proporción inferior o igual al 3 % en peso).

El **lupulino** es el polvo resinoso amarillo que cubre el cono del lúpulo; contiene el principio amargo, aromático y colorante al que se deben, en gran parte, las propiedades del lúpulo. En cervecería, reemplaza parcialmente al lúpulo. Se utiliza también en medicina. Se obtiene separándolo de los conos secos por medios mecánicos.

Se **excluyen** de esta partida:

- a) El extracto de lúpulo (**partida 13.02**).
- b) Los residuos de lúpulo totalmente agotados (**partida 23.03**).
- c) El aceite esencial de lúpulo (**partida 33.01**).