

A23 ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS; SU TRATAMIENTO, NO CUBIERTO POR OTRAS CLASES

A23B CONSERVACIÓN, P.EJ. MEDIANTE ENLATADO, DE CARNE, PESCADO, HUEVOS, FRUTAS, VERDURAS, SEMILLAS COMESTIBLES; MADURACIÓN QUÍMICA DE FRUTAS Y VERDURAS; PRODUCTOS CONSERVADOS, MADURADOS O ENLATADOS (conservación de alimentos en general A23L 3/00; utilización de agentes de conservación dentro de los envases B65D 81/28)

4/00	Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado [2]	5/00	Conservación de huevos o de productos a base de huevos (conservación de masa o de productos de panadería A21D)
4/005	. Conservación por calentamiento [5]	5/005	. Conservación por calentamiento [5]
4/01	. . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]	5/01	. . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
4/015	. Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]	5/015	. Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]
4/02	. Conservación por medio de sales minerales (aparatos al efecto A23B 4/26, A23B 4/32) [2]	5/02	. Desecación; Reconstitución posterior [5]
4/023	. . por medio de sal de cocina o de sus mezclas con compuestos orgánicos o inorgánicos [5]	5/025	. . con adición de productos químicos (A23B 5/03, A23B 5/035 tienen prioridad) [5]
4/027	. . por medio de sales inorgánicas distintas de la sal de cocina o de sus mezclas con compuestos orgánicos, p. ej. compuestos bioquímicos [5]	5/03	. . Liofilización [5]
4/03	. Desecación; Reconstitución posterior [5]	5/035	. . Desecación por pulverización [5]
4/033	. . con adición de productos químicos (A23B 4/037 tiene prioridad) [5]	5/04	. Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración
4/037	. . Liofilización [5]	5/045	. . Descongelación posterior a la congelación [5]
4/044	. Ahumado; Dispositivos para el ahumado [5]	5/05	. . con adición de productos químicos [5]
4/048	. . con adición de productos químicos distintos del humo natural [5]	5/055	. . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N ₂ , líquido, a temperaturas criogénicas [5]
4/052	. . Generadores de humo [5]	5/06	. Recubriendo los huevos con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [5]
4/056	. . Ahumado combinado con irradiación o con un tratamiento eléctrico, p. ej. ahumado electrostático [5]	5/08	. Conservación por medio de productos químicos [5]
4/06	. Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [2]	5/10	. . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5]
4/07	. . Descongelación posterior a la congelación [5]	5/12	. . en forma de líquidos o de sólidos [5]
4/08	. . con adición de productos químicos antes o durante la refrigeración [2]	5/14	. . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]
4/09	. . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N ₂ , a temperaturas criogénicas [5]	5/16 Microorganismos; Enzimas [5]
4/10	. Recubrimiento con ayuda de una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [2]	5/18 Compuestos inorgánicos [5]
4/12	. Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida [2]	5/20 Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
4/14	. Conservación por medio de productos químicos no cubiertos por los grupos A23B 4/02 o A23B 4/12 [2]	5/22 Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]
4/16	. . en forma de gas, p.ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5]	7/00	Conservación o maduración química de frutas o verduras [3]
4/18	. . en forma de líquidos o de sólidos (aparatos al efecto A23B 4/26, A23B 4/32) [5]	7/005	. Conservación por calentamiento [5]
4/20	. . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas (fermentación ácida A23B 4/12) [5]	7/01	. . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
4/22 Microorganismos; Enzimas [5]	7/015	. Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]
4/24 Compuestos inorgánicos [5]	7/02	. Deshidratación; Rehidratación posterior (patatas cocidas desecadas A23L 1/216)
4/26	. Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]	7/022	. . con adición de productos químicos (A23B 7/024 Hasta A23B 7/028 tienen prioridad) [5]
4/28	. . por inyección de líquidos [5]	7/024	. . Liofilización [5]
4/30	. . por pulverización de líquidos [5]	7/026	. . Desecación por pulverización [5]
4/32	. Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]	7/028	. . Desecado en capa fina, en tambor o en rodillos [5]
		7/03	. . Desecado de patatas crudas
		7/04	. Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración
		7/045	. . Descongelación posterior a la congelación [5]
		7/05	. . con adición de productos químicos [5]

A23B

- 7/055 . . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N_2 , líquido, a temperaturas criogénicas [5]
- 7/06 . . . Blanqueado (máquinas al efecto A23N 12/00) [3]
- 7/08 . . . Conservación por medio de azúcares (mermeladas, confituras, gelatinas de frutas A23L 1/06)
- 7/10 . . . Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida
- 7/12 . . . Aparatos para comprimir “choucrou”
- 7/14 . . . Conservación o maduración con ayuda de productos químicos no cubiertos por los grupos A23B 7/08 o A23B 7/10
- 7/144 . . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [3,5]
- 7/148 . . . en atmósfera controlada, p. ej. bajo vacío parcial, que comprende solamente los gases siguientes: CO_2 , N_2 , O_2 o H_2O [3]
- 7/152 . . . en atmósfera controlada que contiene otros gases además de los siguientes: CO_2 , N_2 , O_2 o H_2O [3]
- 7/153 . . . en forma de líquidos o de sólidos [5]
- 7/154 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas (fermentación ácida A23B 7/10) [5]
- 7/155 Microorganismos; Enzimas [5]
- 7/157 Compuestos inorgánicos [5]
- 7/158 Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
- 7/159 Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]
- 7/16 . . . Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto (A23B 7/08 tiene prioridad) [5]

- 9/00 **Conservación de semillas comestibles, p. ej. cereales**
- 9/02 . . . Conservación por calentamiento [5]
- 9/04 . . . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
- 9/06 . . . Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin calentamiento [5]
- 9/08 . . . Deseccación; Reconstitución posterior [5]
- 9/10 . . . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [5]
- 9/12 . . . Descongelación posterior a la congelación [5]
- 9/14 . . . Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [5]
- 9/16 . . . Conservación por medio de productos químicos [5]
- 9/18 . . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos a este efecto [5]
- 9/20 . . . en atmósfera controlada, p. ej. en vacío parcial, teniendo sólo los gases siguientes: CO_2 , N_2 , O_2 o H_2O [5]
- 9/22 . . . en atmósfera controlada teniendo otros gases además de los gases siguientes: CO_2 , N_2 , O_2 o H_2O [5]
- 9/24 . . . en forma de líquidos o de sólidos [5]
- 9/26 Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]
- 9/28 Microorganismos; Enzimas [5]
- 9/30 Compuestos inorgánicos [5]
- 9/32 Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
- 9/34 Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]