

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

**A23L** *ALIMENTOS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS O BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS NO CUBIERTOS POR LAS SUBCLASES A21D O A23B HASTA A23J; SU PREPARACIÓN OR TRATAMIENTO, P. EJ. COCCIÓN, MODIFICACIÓN DE LAS CUALIDADES NUTRICIONALES, TRATAMIENTO FÍSICO (conformación o tratamiento, no enteramente cubierto por la presente subclase, A23P); CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS O DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, EN GENERAL (conservación de la harina o las masas panificables A21D) [4,8]*

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1/00</b> Alimentos o productos alimenticios; Su preparación o tratamiento (su conservación en general A23L 3/00) [4]</p> <p>1/01 . Métodos generales de cocción de alimentos, p. ej. por asado o fritura (métodos específicos para alimentos particulares, <u>ver</u> los subgrupos apropiados; aparatos para hornear, asar, tostar o freír A47J 37/00) [2]</p> <p>1/015 . Supresión de constituyentes no deseables, p. ej. desinfección, detoxicación (A23L 1/211 tiene prioridad) [4]</p> <p>1/025 . Tratamiento físico, p. ej. energía ondulatoria, irradiación, medios eléctricos, campos magnéticos (cocción A23L 1/01; conservación A23L 3/00, A23B) [4]</p> <p>1/03 . que contienen aditivos (A23L 1/05, A23L 1/30, A23L 1/308 tienen prioridad) [4,5]</p> <p>1/035 . . Emulsionantes (emulsionantes en general B01F 17/00) [4]</p> <p>1/05 . que contienen agentes gelificantes o espesantes (A23L 1/06 tiene prioridad) [5]</p> <p>1/052 . . de origen vegetal [5]</p> <p>1/0522 . . . Almidón; Almidón modificado; Derivados de almidón, p. ej. ésteres, éteres [5]</p> <p>1/0524 . . . Pectina; Sus derivados [5]</p> <p>1/0526 . . . a partir de semillas, p. ej. goma de algarroba, goma de guar (A23L 1/0522, A23L 1/0524 tienen prioridad) [5]</p> <p>1/0528 . . . a partir de bulbos, tubérculos o raíces, p. ej. glucomanano (A23L 1/0522 tiene prioridad) [5]</p> <p>1/053 . . . Exudados, p. ej. goma arábica, goma acacia, goma karaya, goma tragacanto [5]</p> <p>1/0532 . . . a partir de algas, p. ej. alginatos, agar-agar, carragenina [5]</p> <p>1/0534 . . . Celulosa; Sus derivados, p. ej. éteres [5]</p> <p>1/054 . . de origen microbiano, p. ej. xantano, dextrano [5]</p> <p>1/056 . . de origen animal, p. ej. quitina [5]</p> <p>1/0562 . . . Proteínas, p. ej. gelatina, colágeno [5]</p> <p>1/058 . . Resinas sintéticas, p. ej. polivinilpirrolidona [5]</p> <p>1/059 . . Aditivos inorgánicos, p. ej. sílice [5]</p> <p>1/06 . Mermeladas; Confituras; Jaleas de fruta; Otras preparaciones similares a base de frutas o verduras; Sucedáneos de frutas [4]</p> <p>1/064 . . derivados de frutas o de verduras sólidas [4]</p> <p>1/068 . . derivados de zumos de frutas o verduras [4]</p> <p>1/072 . . Sucedáneos de frutas [4]</p> <p>1/076 . Productos de apicultura, p. ej. jalea real o polen (apicultura A01K 47/00 Hasta A01K 59/00); Sus sucedáneos [4]</p> <p>1/08 . . Miel; Sucedáneos de la miel [2]</p> <p>1/09 . que contienen jarabes de hidrato de carbono; que contienen azúcares; que contienen alcoholes de azúcar, p. ej. xilitol; que contienen hidrolizados de almidón, p. ej. dextrina (A23L 1/076, A23L 1/236 tienen prioridad) [4,5]</p> | <p>1/10 . que contienen productos derivados de cereales (tratamiento o cocción de pastas que contienen harinas A21D) [2]</p> <p>1/105 . . Fermentación de cereales harinosos o de productos de cereales; Adición de enzimas o de microorganismos (A23L 1/16, A23L 1/185, A23L 1/238 tienen prioridad) [4]</p> <p>1/16 . . Tipos de pastas alimenticias, p. ej. macarrones, fideos (máquinas para su fabricación A21C; dispositivos de secado F26B) [2]</p> <p>1/162 . . . Pastas alimenticias precocidas o instantáneas [4]</p> <p>1/164 . . Copos u otras formas de productos del tipo “listos para consumir” (A23L 1/18 tiene prioridad) [2]</p> <p>1/168 . . Cereales en forma de gránulos o de copos para cocer y comer en caliente, p. ej. copos de avena [2]</p> <p>1/172 . . Productos a base de semillas de cereales [2]</p> <p>1/176 . . Gránulos farináceos para condimentar carne, pescado o alimentos similares [2]</p> <p>1/18 . . Cereales hinchados, p. ej. palomitas de maíz, arroz hinchado</p> <p>1/182 . . Productos en los que se mantiene la forma granulada original, p. ej. arroz precocido [2]</p> <p>1/185 . Productos a base de malta (de leguminosas A23L 1/202; preparación de malta cervecera C12C) [2]</p> <p>1/186 . . Fermentación de la malta de cereales o de cereales por malteado [4]</p> <p>1/187 . Flanes o postres; Polvos para preparar flanes o postres [2]</p> <p>1/19 . Sucedáneos de la nata (sucedáneos de la leche, composiciones para reemplazar la leche en el café con leche A23C 11/00) [2]</p> <p>1/20 . Tratamiento de leguminosas, es decir frutos de plantas leguminosas, para la obtención de alimentos para animales o para las personas; Preparación de productos a partir de leguminosas; Medios químicos para acelerar la cocción de estos alimentos, p. ej. tratamiento con fosfatos (alimentos para animales A23K) [2]</p> <p>1/201 . . Leguminosas de cocción rápida [4]</p> <p>1/202 . . Productos a base de malta; Productos a base de malta fermentada (A23L 1/22 tiene prioridad; productos a base de malta de cereales A23L 1/185) [2]</p> <p>1/211 . . Eliminación de sustancias amargas o no deseables [4]</p> <p>1/212 . Preparación de frutas o de verduras (de leguminosas A23L 1/20; tratamiento de frutas o verduras recolectadas a granel A23N) [2]</p> <p>1/214 . . de tubérculos u otras raíces que contienen almidón [2]</p> <p>1/216 . . . de patatas [2]</p> <p>1/2165 . . . . Productos secos sin forma definida, p. ej. polvos, copos, granulados o aglomerados [4]</p> |
|--|---|

- 1/217 . . . . Productos asados o fritos, p. ej. “snacks”, patatas fritas a la inglesa [4]
- 1/218 . . . por maceración o fermentación, p. ej. “choucroust”, encurtidos [2]
- 1/22 . . Especies; Agentes aromatizantes o condimentos; Edulcorantes artificiales; Sales de mesa; Sustitutos dietéticos de la sal [2,5]
- 1/221 . . Especies, agentes aromatizantes o condimentos naturales; Sus extractos (aromas naturales de té o de café A23F 3/40, A23F 5/46) [2]
- 1/222 . . . obtenidos a partir de frutas, p.ej. aceites esenciales (aceites esenciales en general C11B 9/00) [2]
- 1/223 . . . Especies secas [2]
- 1/224 . . . . Cebollas [2]
- 1/225 . . . Mostaza [2]
- 1/226 . . Especies, agentes aromatizantes o condimentos sintéticos [2]
- 1/227 . . . que contienen aminoácidos [2]
- 1/228 . . . . que contienen ácidos glutámicos [2]
- 1/229 . . . que contienen nucleótidos [2]
- 1/23 . . . preparados por fermentación [2]
- 1/231 . . . Aromas a carne [2]
- 1/232 . . . Aromas a ahumado [2]
- 1/234 . . . Aromas a café o a cacao [2]
- 1/235 . . . Aromas a/de frutas [2]
- 1/236 . . Edulcorantes artificiales [2]
- 1/237 . . Sales de mesa; Sustitutos dietéticos de la sal [2]
- 1/238 . . Salsa de soja [2]
- 1/24 . . Aliños para ensaladas; Mayonesa; “Ketchup” [2]
- 1/27 . . Coloración o decoloración de alimentos [2]
- 1/272 . . Conservación o modificación de la coloración natural mediante el empleo de aditivos, p. ej. blanqueantes ópticos (A23L 1/275 tiene prioridad) [2]
- 1/275 . . Adición de colorantes o de pigmentos con o sin auxiliares ópticos [2]
- 1/277 . . Decoloración mediante reacción química, p. ej. blanqueado (blanqueado de la harina A21D 2/00) [2]
- 1/28 . . Extractos o preparaciones comestibles de hongos (para uso medicinal A61K)
- 1/29 . . Modificación de la calidad nutritiva de los alimentos; Productos dietéticos (A23L 1/09 tiene prioridad; sustitutos dietéticos de la sal A23L 1/22; harina enriquecida A21D 2/00; preparaciones a base de leche A23C 9/00) [4,5]
- 1/30 . . . que contienen aditivos (A23L 1/308 tiene prioridad) [2]
- 1/302 . . . Vitaminas [4]
- 1/303 . . . . Vitaminas A o D [4]
- 1/304 . . . Sales inorgánicas, minerales, oligoelementos [4]
- 1/305 . . . Aminoácidos, péptidos or proteínas (tratamiento de proteínas para la alimentación A23J 3/00) [4]
- 1/307 . . Disminución del valor nutritivo; Productos dietéticos con valor nutritivo reducido [4]
- 1/308 . . . Adición de sustancias esencialmente no digeribles, p. ej. fibras dietéticas (A23L 1/05 tiene prioridad) [4,5]
- 1/31 . . Productos a base de carne; Harina de carne (tratamiento de proteínas para la alimentación A23J 3/00) [4]
- 1/311 . . Harina o polvo de carne; Granulados, aglomerados o copos [4]
- 1/312 . . a partir de despojos, p. ej. cortezas de cerdo, pieles, tuétanos, tripas, patas, orejas o morros (glándulas o huesos como ingredientes de fiambres y embutidos A23L 1/317) [4]
- 1/313 . . Extractos de carne [2]
- 1/314 . . que contienen aditivos [4]
- 1/315 . . Productos a base de aves de corral, p. ej. embutidos a base de aves de corral [2]
- 1/317 . . Productos a base de carne picada o emulsionada, incluyendo los embutidos; Carne reconstituida a partir de carne picada [4]
- 1/318 . . Ablandamiento o condimentación de trozos de carne, p. ej. obtenidos por inyección de soluciones; Soluciones de maceración [4]
- 1/32 . . Ovoproductos [2]
- 1/322 . . Egg rolls [4]
- 1/325 . . Productos obtenidos del mar; Productos a base de pescado; Harina de pescado; Sucedáneos de huevas de pescado [4]
- 1/326 . . Harina o polvo de pescado; Granulados, aglomerados o copos [4]
- 1/327 . . Extractos de pescado [4]
- 1/328 . . Huevas de pescado, p. ej. caviar; Sucedáneos de huevas de pescado [4]
- 1/33 . . Crustáceos [2]
- 1/333 . . Moluscos [2]
- 1/337 . . Algas comestibles [2]
- 1/36 . . Alimentos que contienen principalmente frutos secos o semillas [2]
- 1/38 . . Manteca de cacahuete
- 1/39 . . Sopas; Salsas (A23L 1/238, A23L 1/24 tienen prioridad) [4]
- 1/40 . . Concentrado de sopas, p. ej. polvos, pastillas
- 1/48 . . Composiciones de alimentos o su tratamiento no previstas por los subgrupos precedentes [4]
- 2/00 Bebidas no alcohólicas; Composiciones secas o concentrados para fabricarlas; Su preparación** (concentrados de sopa A23L 1/40; preparación de bebidas no alcohólicas por eliminación del alcohol C12H 3/00) [2]
- 2/02 . . que contienen zumos de frutas o verduras [2]
- 2/04 . . Extracción de zumos (máquinas o aparatos para extraer el zumo A23N 1/00, A47J 19/00) [2]
- 2/06 . . . de los cítricos [2]
- 2/08 . . Concentración o desecación de zumos [2]
- 2/10 . . . por calentamiento o por contacto de gases secos [2]
- 2/12 . . . por congelación [2]
- 2/14 . . . . y sublimación [2]
- 2/38 . . Otras bebidas no alcohólicas (productos lácteos A23C; café, té o sus sucedáneos A23F) [2,6]
- 2/385 . . Concentrados de bebidas no alcohólicas [6]
- 2/39 . . Composiciones secas [6]
- 2/395 . . . en una forma o presentación particulares [6]
- 2/40 . . Composiciones efervescentes [2]
- 2/42 . . Conservación de bebidas no alcohólicas [6]
- 2/44 . . por adición de conservantes [6]
- 2/46 . . por calentamiento [6]
- 2/48 . . . por irradiación o tratamiento eléctrico [6]
- 2/50 . . por irradiación o tratamiento eléctrico sin calentamiento [6]
- 2/52 . . Adición de ingredientes (adición de conservantes A23L 2/44) [6]
- 2/54 . . Mezcla con gases [6]

2/56	. . Agentes aromáticos o amargos (edulcorantes A23L 2/60) [6]	3/32	. por tratamiento con corrientes eléctricas sin efecto de calentamiento
2/58	. . Colorantes [6]	3/34	. por tratamiento con productos químicos
2/60	. . Edulcorantes [6]	3/3409	. . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5]
2/62	. . Agentes de turbidez; Agentes para aumentar la estabilidad de la turbidez [6]	3/3418	. . . en atmósfera controlada, p. ej. en vacío parcial, conteniendo sólo los siguientes gases: CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> o H <sub>2</sub> O [5]
2/64	. . Readición de ingredientes aromáticos volátiles [6]	3/3427	. . . . en la que se coloca o utiliza un absorbente (envases para alimentos con dispositivos para absorber los fluidos B65D 81/26) [5]
2/66	. . Proteínas [6]	3/3436	. . . . Absorbentes de oxígeno [5]
2/68	. . Sustancias acidificantes [6]	3/3445	. . . en atmósfera controlada que contiene otros gases además de los siguientes: CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> o H <sub>2</sub> O [5]
2/70	. Clarificación o refinado de bebidas no alcohólicas; Eliminación de sustancias no deseadas (purificación de agua C02F, p. ej. por intercambio iónico C02F 1/42) [6]	3/3454	. . en forma de líquidos o de sólidos [5]
2/72	. . por filtración [6]	3/3463	. . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]
2/74	. . . utilización membranas, p. ej. ósmosis, ultrafiltración [6]		
2/76	. . por eliminación de gases [6]		
2/78	. . por intercambio iónico [6]		
2/80	. . por adsorción [6]		
2/82	. . por floculación [6]		
2/84	. . utilizando microorganismos o material biológico, p. ej. enzimas [6]		
3/00	<b>Conservación de alimentos o de productos alimenticios, en general, p. ej. pasteurización o esterilización, especialmente adaptada a alimentos o productos alimenticios</b> (conservación de harina o de pan A21D; procedimientos especialmente adaptados a los alimentos o productos alimenticios, ver los grupos apropiados para estos alimentos o productos alimenticios en A23; conservación de alimentos o productos alimenticios en asociación con el envasado B65B 55/00; conservación de bebidas alcohólicas C12H)		
3/005	. mediante calentamiento por irradiación o por tratamiento eléctrico (dsecado o secado al horno A23L 3/40) [5]	3/3472	. . . Compuestos de constitución indeterminada obtenidos a partir de animales o plantas [5]
3/01	. . por medio de microondas o por calentamiento dieléctrico [5]	3/3481	. . . Compuestos orgánicos que contienen oxígeno [5]
3/015	. por un tratamiento que utiliza una variación de presión, una sacudida, una aceleración o un cizallamiento [5]	3/349	. . . . con el oxígeno unido por medio de enlaces sencillos/simples [5]
3/02	. por calentamiento de los productos en sus envases mientras son transportados a través del aparato de forma progresiva, de forma continua o escalonadamente (A23L 3/005 tiene prioridad) [5]	3/3499	. . . . con el oxígeno unido por medio de enlaces dobles [5]
3/04	. . con los envases sobre un transportador de correa o de cadena sin fin	3/3508	. . . . que contienen grupos carboxilo [5]
3/06	. . con los envases transportados por tornillos sin fin	3/3517	. . . . Ésteres de ácidos carboxílicos [5]
3/08	. . con los envases situados sobre una plataforma giratoria	3/3526	. . . . Compuestos orgánicos que contienen nitrógeno [5]
3/10	. por calentamiento de los productos en su envase sin desplazamiento progresivo a través del aparato (A23L 3/005 tiene prioridad) [5]	3/3535	. . . . Compuestos orgánicos que contienen azufre [5]
3/12	. . con los envases situados en cámaras comunicadas a través de las cuales circula el medio calefactor	3/3544	. . . . Compuestos orgánicos que contienen heterociclos [5]
3/14	. . con embalajes desplazados sobre el propio lugar	3/3553	. . . . Compuestos orgánicos que contienen fósforo [5]
3/16	. por calentamiento directo de los productos a granel no envasados (A23L 3/005 tiene prioridad) [5]	3/3562	. . . . Azúcares; Sus derivados [5]
3/18	. . mientras se desplazan progresivamente a través del aparato	3/3571	. . . . Microorganismos; Enzimas [5]
3/20	. . . a lo largo de plataformas	3/358	. . . . Compuestos inorgánicos [5]
3/22	. . . a través de tubos	3/3589	. . . . Aparatos para conservar que utilizan líquidos [5]
3/24	. . con los productos en forma atomizada	3/3598	. . . . Aparatos para conservar que utilizan sólidos [5]
3/26	. por irradiación sin calor	3/36	. Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [5]
3/28	. . mediante rayos ultravioletas	3/365	. . Descongelación posterior a la congelación [5]
3/30	. . mediante tratamiento con ultrasonidos	3/37	. . con adición de productos químicos [5]
		3/375	. . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N <sub>2</sub> , líquido, a temperaturas criogénicas [5]
		3/40	. por secado o secado al horno; Reconstitución posterior [4,5]
		3/42	. . con adición de productos químicos antes o durante el secado [5]
		3/44	. . Liofilización [5]
		3/46	. . Secado por atomización [5]
		3/48	. . Secado en capa fina, al tambor o al rodillo [5]
		3/50	. . Secado en lecho fluidizado [5]
		3/52	. . Secado en espuma [5]

### Nota

En los grupos A23L 3/3472 Hasta A23L 3/3562, salvo indicación en contra, la clasificación se efectúa en el último lugar apropiado. [5]

3/54 . . por irradiación o tratamiento eléctrico, p. ej.

ultrasonidos [5]