

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

A23G CACAO; PRODUCTOS A BASE DE CACAO, P. EJ. CHOCOLATE; SUCEDANEOS DEL CACAO O DE LOS PRODUCTOS A BASE DE CACAO; CONFITERIA; GOMA DE MASCAR; HELADOS; SU PREPARACION [1,8]

Notas

- (1) En la presente subclase, el siguiente término se utiliza con el significado indicado:
 – “helado” comprende toda sustancia semilíquida o pastosa comestible helada o congelada, p. ej. granizados. [2]
- (2) En la presente subclase, la materia que no puede ser clasificada por completo en un único grupo principal debe ser clasificada en cada uno de los grupos principales pertinentes. [8]

1/00	Cacao; Productos a base de cacao, p. ej. chocolate; Sus sucedáneos (utensilios de cocina para la preparación del cacaoA47J, p. ej. aparatos para preparar las bebidasA47J 31/00)	1/42	. . .	que contienen microorganismos o enzimas; que contienen ingredientes dietéticos o funcionales (paramedical), p. ej. vitaminas (que contienen productos lácteosA23G 1/46) [8]
1/02	. . Tratamientos preliminares, p. ej. fermentación del cacao (máquinas para tostar cacaoA23N 12/00)	1/44	. . .	que contienen péptidos o proteínas (que contienen productos lácteosA23G 1/46) [8]
1/04	. . Aparatos especialmente adaptados para la fabricación o el tratamiento del cacao o de los productos a base de cacao (máquinas para tostar cacaoA23N 12/00; aparatos de trituración o molienda en generalB02C) [3]	1/46	. . .	que contienen productos lácteos [8]
		1/48	. . .	que contienen plantas o sus partes, p. ej. frutas, semillas, extractos (que contienen gomasA23G 1/40) [8]
1/06	. . Aparatos para preparar o tratar las habas o granos de cacao	1/50	. .	caracterizados por la forma, la estructura o la forma física, p. ej. productos con un soporte no comestible (productos líquidos, productos sólidos en forma de polvo, copos o gránulos para obtener productos líquidosA23G 1/56) [8]
1/08	. . Prensas para mantequilla de cacao (prensas para exprimir el líquido de sustancias que lo contienen en generalB30B)	1/52	. . .	Productos de estructura aireada, espumosa, celular o porosa [8]
1/10	. . Mezcladoras; Molinos de cilindros para la preparación del chocolate	1/54	. . .	Productos de estructura compuesta, p. ej. en capas, recubiertos, rellenos [8]
1/12	. . Molinos para refinar el chocolate, es decir trituradores de cilindros	1/56	. .	Productos líquidos; Productos sólidos en forma de polvo, copos o gránulos para obtener productos líquidos, p. ej. para hacer leche chocolateada [8]
1/14	. . Conchas longitudinales			
1/16	. . Conchas circulares			
1/18	. . Aparatos para acondicionar las masas de chocolate que vayan a ser moldeadas	3/00		Dulces; Confitería; Mazapán; Productos recubiertos o rellenos (goma de mascarA23G 4/00) [1,8]
1/20	. . Aparatos para moldear, cortar o distribuir chocolate	3/02	. .	Aparatos especialmente adaptados para la fabricación o el tratamiento de dulces o de productos de confitería; Sus accesorios
1/21	. . . Aparatos para moldear artículos huecos, cáscaras abiertas u otros artículos que presentan cavidades, p. ej. cavidades abiertas [3,7]	3/04	. .	Aparatos para la cocción del azúcar
1/22	. . . Moldes para chocolate (A23G 1/21tiene prioridad) [3]	3/06	. .	Máquinas para enrollar, estirar o igualar la masa de azúcar
1/24	. . . Mesas vibratorias o sacudidoras [1,7]	3/08	. .	Mesas para el enfriamiento del azúcar cande
1/26	. . . Sistemas de transporte para moldes de chocolate [1,7]	3/10	. .	Máquinas para estirar el azúcar cande
1/28	. . . Aparatos para extraer el chocolate de los moldes (extracción de los productos de panadería cocidos de los moldesA21B 3/18) [1,7]	3/12	. .	Aparatos para moldear el azúcar cande en estado pastoso
		3/14	. .	Máquinas para batir o hacer esponjosa la masa fundida
1/30	. . Productos a base de cacao, p. ej. chocolate; Sus sucedáneos [8]	3/16	. .	Aparatos para verter la masa fundida a granel
1/32	. . . caracterizados por la composición [8]	3/18	. .	Aparatos para moldear la masa fundida
1/34	. . . Sucédáneos del cacao [8]	3/20	. .	Aparatos para recubrir o rellenar los dulces o productos de confitería
1/36	. . . caracterizados por las grasas utilizadas (que contienen productos lácteosA23G 1/46) [8]	3/22	. . .	Aparatos para recubrir mediante vertido
1/38 Sucédáneos de la manteca de cacao [8]	3/24	. . .	Aparatos para recubrir por inmersión
1/40 caracterizados por los hidratos de carbono utilizados, p. ej. polisacáridos (que contienen productos lácteosA23G 1/46) [8]	3/26	. . .	Aparatos para revestir por volcado
		3/28	. .	Aparatos para decorar los dulces o los productos de confitería (aplicación de líquidos a superficies en generalB05)
		3/32	. .	Procedimientos para la preparación del caramelo o la coloración del azúcar (coloración o sazón de productos alimenticios en generalA23L 1/27)

A23G

3/34	. Dulces, productos de confitería o mazapán; Procedimientos para su preparación [8]
3/36	. . caracterizados por la composición [8]
3/38	. . . Productos sin sacarosa [8]
3/40	. . . caracterizados por el tipo de grasas utilizadas (que contienen productos lácteosA23G 3/46) [8]
3/42	. . . caracterizados por el tipo de hidratos de carbono utilizados, p. ej. polisacáridos (que contienen productos lácteosA23G 3/46) [8]
3/44	. . . que contienen péptido o proteínas (que contienen productos lácteosA23G 3/46) [8]
3/46	. . . que contienen productos lácteos [8]
3/48	. . . que contienen plantas o partes de las mismas, p. ej. frutas, semillas, extractos (que contienen gomasA23G 3/42) [8]
3/50	. . caracterizados por la forma, estructura o forma física, p. ej. productos son estructura soportada (Productos de estructura compuesta que contienen chocolate, p. ej. en forma de capa, recubrimiento o rellenoA23G 1/54) [8]
3/52	. . . Productos aireados, en forma de espuma, de estructura celular o porosa [8]
3/54	. . . Productos de estructura compuesta, p. ej. en capas, recubiertos o rellenos [8]
3/56	. . . Productos con soportes comestibles o no, p. ej. piruletas [8]
4/00	Goma de mascar (preparaciones medicinales caracterizadas por adoptar la forma de goma de mascarA61K 9/68) [8]
4/02	. Aparatos especialmente adaptados para la fabricación o el tratamiento de la goma de mascar [8]
4/04	. . para moldear o conformar [8]
4/06	. caracterizados por la composición [8]
4/08	. . de la base de la goma de mascar [8]
4/10	. . caracterizados por el tipo de hidratos de carbono utilizados, p. ej. polisacáridos (que contienen productos lácteosA23G 4/16) [8]
4/12	. . que contienen microorganismos o enzimas; que contienen ingredientes dietéticos o funcionales, p. ej. vitaminas (que contienen productos lácteosA23G 4/16) [8]
4/14	. . que contienen péptidos o proteínas (que contienen productos lácteosA23G 4/16) [8]
4/16	. . que contienen productos lácteos [8]
4/18	. caracterizados por la forma, estructura o forma física, p. ej. productos de estructura aireada [8]
4/20	. . Productos de estructura compuesta, p. ej. rellenos [8]
7/00	Otros aparatos especialmente adaptados a la industria del chocolate o de la confitería
7/02	. Aparatos de enfriamiento o de secado
9/00	Postres helados, p. ej. productos de confitería helados, helados; Mezclas correspondientes [2]
9/04	. Fabricación de postres helados, p. ej. de helados (envasadoB65D 85/78) [2]
9/06	. . caracterizados por el empleo de dióxido de carbono, o nieve carbónica como medio de refrigeración [2]

Nota

El grupoA23G 9/06tiene prioridad sobre los gruposA23G 9/08 a A23G 9/14. [2]

9/08	. . Producción por lotes (producción continuaA23G 9/14) [2]
9/10	. . . utilizando recipientes que se desplazan rotando o de otra manera en un medio refrigerante [2]
9/12	. . . utilizando medios para agitar el contenido en un recipiente inmóvil [2]
9/14	. . Producción en continuo (A23G 9/20tiene prioridad) [2]
9/16	. . . los productos se encuentran en un recinto refrigerado, p. ej. un tambor [2]
9/18	. . . los productos se encuentran sobre la pared exterior de un cuerpo refrigerado, p. ej. un tambor o una cinta sin fin [2]
9/20	. . los productos están mezclados con gas, p. ej. helados blandos (soft-ice) [2]
9/22	. . Detalles, elementos constitutivos o accesorios de aparatos en la medida en que no están especificados en uno solo de los grupos precedentes [2]
9/24	. . . para recubrir o rellenar los productos [2]
9/26	. . . para producir golosinas heladas en palitos [2]
9/28	. . . para partir o trocear [2]
9/30	. . . Limpieza; Mantenimiento de la limpieza; Esterilización [2]
9/32	. caracterizados por la composición [8]
9/34	. . caracterizados por el tipo de hidratos de carbono utilizados, p.ej. polisacáridos (caracterizados por los productos lácteos utilizadosA23G 9/40) [8]
9/36	. . que contienen microorganismos o enzimas; que contienen ingredientes dietéticos o funcionales, p. ej. vitaminas (caracterizados por los productos lácteos utilizadosA23G 9/40) [8]
9/38	. . que contienen péptidos o proteínas (caracterizados por los productos lácteos utilizadosA23G 9/40) [8]
9/40	. . caracterizados por los productos lácteos utilizados [8]
9/42	. . que contienen plantas o partes de las mismas, p. ej. frutas, semillas, extractos (que contienen gomasA23G 9/34) [8]
9/44	. caracterizados por la forma, estructura o forma física (productos líquidos, productos sólidos en forma de polvos, copos o gránulos para obtener productos líquidosA23G 9/52) [8]
9/46	. . Productos de estructura aireada, espumosa, celular o porosa [8]
9/48	. . Productos de estructura compuesta, p. ej. en capas, recubiertos o rellenos [8]
9/50	. . Productos con soportes comestibles o no comestibles, p. ej. cornetes [8]
9/52	. Productos líquidos; Productos sólidos en forma de polvos, copos o gránulos para elaborar productos líquidos [8]