

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

Nota

- (1) Es importante tener en cuenta las siguientes entradas:
- | | |
|------|---|
| C08B | Polisacáridos, sus derivados |
| C11 | Aceites, grasas, materias grasas o ceras animales o vegetales |
| C12 | Bioquímica, cerveza, licores, vino, vinagre |
| C13 | Industria del azúcar. |

A23B CONSERVACION, P.EJ. MEDIANTE ENLATADO, DE CARNE, PESCADO, HUEVOS, FRUTAS, VERDURAS, SEMILLAS COMESTIBLES; MADURACION QUIMICA 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)

- | | |
|--|---|
| <p>4/00 Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado [2]</p> <p>4/005 . Conservación por calentamiento [5]</p> <p>4/01 . . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]</p> <p>4/015 . Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]</p> <p>4/02 . Conservación por medio de sales minerales (aparatos al efecto A23B 4/26, A23B 4/32) [2]</p> <p>4/023 . . por medio de sal de cocina o de sus mezclas con compuestos orgánicos o inorgánicos [5]</p> <p>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]</p> <p>4/03 . Dsecación; Reconstitución posterior [5]</p> <p>4/033 . . con adición de productos químicos (A23B 4/037 tiene prioridad) [5]</p> <p>4/037 . . Liofilización [5]</p> <p>4/044 . Ahumado; Dispositivos para el ahumado [5]</p> <p>4/048 . . con adición de productos químicos distintos del humo natural [5]</p> <p>4/052 . . Generadores de humo [5]</p> <p>4/056 . . Ahumado combinado con irradiación o con un tratamiento eléctrico, p. ej. ahumado electrostático [5]</p> <p>4/06 . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [2]</p> <p>4/07 . . Descongelación posterior a la congelación [5]</p> <p>4/08 . . con adición de productos químicos antes o durante la refrigeración [2]</p> <p>4/09 . . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N₂, a temperaturas criogénicas [5]</p> <p>4/10 . Recubrimiento con ayuda de una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [2]</p> <p>4/12 . Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida [2]</p> <p>4/14 . Conservación por medio de productos químicos no cubiertos por los grupos A23B 4/02 o A23B 4/12 [2]</p> <p>4/16 . . en forma de gas, p.ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5]</p> <p>4/18 . . en forma de líquidos o de sólidos (aparatos al efecto A23B 4/26, A23B 4/32) [5]</p> <p>4/20 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas (fermentación ácida A23B 4/12) [5]</p> <p>4/22 Microorganismos; Enzimas [5]</p> | <p>4/24 . . . Compuestos inorgánicos [5]</p> <p>4/26 . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]</p> <p>4/28 . . por inyección de líquidos [5]</p> <p>4/30 . . por pulverización de líquidos [5]</p> <p>4/32 . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]</p> <p>5/00 Conservación de huevos o de productos a base de huevos (conservación de masa o de productos de panadería A21D)</p> <p>5/005 . Conservación por calentamiento [5]</p> <p>5/01 . . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]</p> <p>5/015 . Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]</p> <p>5/02 . Dsecación; Reconstitución posterior [5]</p> <p>5/025 . . con adición de productos químicos (A23B 5/03, A23B 5/035 tienen prioridad) [5]</p> <p>5/03 . . Liofilización [5]</p> <p>5/035 . . Dsecación por pulverización [5]</p> <p>5/04 . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración</p> <p>5/045 . . Descongelación posterior a la congelación [5]</p> <p>5/05 . . con adición de productos químicos [5]</p> <p>5/055 . . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N₂, líquido, a temperaturas criogénicas [5]</p> <p>5/06 . Recubriendo los huevos con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [5]</p> <p>5/08 . Conservación por medio de productos químicos [5]</p> <p>5/10 . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5]</p> <p>5/12 . . en forma de líquidos o de sólidos [5]</p> <p>5/14 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]</p> <p>5/16 Microorganismos; Enzimas [5]</p> <p>5/18 . . . Compuestos inorgánicos [5]</p> <p>5/20 . . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]</p> <p>5/22 . . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]</p> <p>7/00 Conservación o maduración química de frutas o verduras [3]</p> <p>7/005 . Conservación por calentamiento [5]</p> <p>7/01 . . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]</p> <p>7/015 . Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]</p> |
|--|---|

| | | | |
|-------|--|-------|--|
| 7/02 | . Deshidratación; Rehidratación posterior (patatas cocidas desecadas A23L 1/216) | 7/158 | . . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5] |
| 7/022 | . . con adición de productos químicos (A23B 7/024 Hasta A23B 7/028 tienen prioridad) [5] | 7/159 | . . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5] |
| 7/024 | . . Liofilización [5] | 7/16 | . Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto (A23B 7/08 tiene prioridad) [5] |
| 7/026 | . . Desecación por pulverización [5] | | |
| 7/028 | . . Desecado en capa fina, en tambor o en rodillos [5] | 9/00 | Conservación de semillas comestibles, p. ej. cereales |
| 7/03 | . . Desecado de patatas crudas | 9/02 | . Conservación por calentamiento [5] |
| 7/04 | . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración | 9/04 | . . por irradiación o tratamiento eléctrico [5] |
| 7/045 | . . Descongelación posterior a la congelación [5] | 9/06 | . Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin calentamiento [5] |
| 7/05 | . . con adición de productos químicos [5] | 9/08 | . Desecación; Reconstitución posterior [5] |
| 7/055 | . . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N ₂ , líquido, a temperaturas criogénicas [5] | 9/10 | . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [5] |
| 7/06 | . Blanqueado (máquinas al efecto A23N 12/00) [1,3] | 9/12 | . . Descongelación posterior a la congelación [5] |
| 7/08 | . Conservación por medio de azúcares (mermeladas, confituras, gelatinas de frutas A23L 1/06) | 9/14 | . Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [5] |
| 7/10 | . Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida | 9/16 | . Conservación por medio de productos químicos [5] |
| 7/12 | . . Aparatos para comprimir “choucroust” | 9/18 | . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos a este efecto [5] |
| 7/14 | . Conservación o maduración con ayuda de productos químicos no cubiertos por los grupos A23B 7/08 o A23B 7/10 | 9/20 | . . . en atmósfera controlada, p. ej. en vacío parcial, teniendo sólo los gases siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [5] |
| 7/144 | . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [3,5] | 9/22 | . . . en atmósfera controlada teniendo otros gases además de los gases siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [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 ₂ O [3] | 9/24 | . . en forma de líquidos o de sólidos [5] |
| 7/152 | . . . en atmósfera controlada que contiene otros gases además de los siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [3] | 9/26 | . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5] |
| 7/153 | . . en forma de líquidos o de sólidos [5] | 9/28 | Microorganismos; Enzimas [5] |
| 7/154 | . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas (fermentación ácida A23B 7/10) [5] | 9/30 | . . . Compuestos inorgánicos [5] |
| 7/155 | Microorganismos; Enzimas [5] | 9/32 | . . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5] |
| 7/157 | . . . Compuestos inorgánicos [5] | 9/34 | . . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5] |

A23C PRODUCTOS LÁCTEOS, P. EJ. LECHE, MANTEQUILLA, QUESO; SUCEDANEOS DE LA LECHE O DEL QUESO; SU FABRICACION (obtención de composiciones a base de proteínas para la alimentación A23J 1/00; preparación de péptidos, p. ej. de proteínas, en general C07K 1/00)

Nota

Esta subclase cubre:

- los aspectos químicos de la fabricación de productos lácteos [3]
- los aparatos utilizados para la ejecución de las técnicas que se utilizan a este efecto, p. ej. para la concentración, la evaporación, el secado, la conservación o la esterilización, a menos que estos aparatos estén previstos en otra subclase, p. ej. A01J para el tratamiento de la leche o de la nata en la fabricación de mantequilla o de queso. [3]

Esquema general

TECNOLOGIA LACTEA 1/00 Hasta 7/00
 PREPARACIONES A BASE DE LECHE;
 SUCEDANEOS DE LA LECHE; NATA;
 MANTEQUILLA 9/00; 11/00;
 13/00; 15/00

QUESO; SUCEDANEOS DEL QUESO 19/00; 20/00
 SUERO DE MANTEQUILLA; SUERO;
 OTROS PRODUCTOS LACTEOS 17/00; 21/00;
 23/00

Tecnología Láctea, en general

- 1/00** **Concentración, evaporación o desecación** (A23C 3/00 tiene prioridad; productos obtenidos por estos procedimientos A23C 9/00; fabricación de mantequilla en polvo A23C 15/14, queso en polvo A23C 19/086; evaporación en general B01D 1/00) [3]
- 1/01 . Desecación en capa fina [3]
- 1/03 . . en tambores o cilindros [3]
- 1/04 . por atomización en una corriente gaseosa
- 1/05 . . combinada con aglomeración [3]
- 1/06 . Concentración por congelación del agua que se va a eliminar
- 1/08 . . Liofilización [3]
- 1/10 . Desecación en forma de espuma (A23C 1/04, A23C 1/08 tienen prioridad) [3]
- 1/12 . Concentración por evaporación [3]
- 1/14 . combinados con otro tratamiento [3]
- 1/16 . . utilizando aditivos [3]
- 3/00** **Conservación de la leche o de preparados lácteos** (de la nata A23C 13/08; de la mantequilla A23C 15/18; del queso A23C 19/097)
- 3/02 . mediante calentamiento (A23C 3/07 tiene prioridad) [3]
- 3/023 . . de los productos envasados [3]
- 3/027 . . . y siendo transportados con movimiento progresivo a través de un aparato [3]
- 3/03 . . de los productos a granel y no envasados [3]
- 3/033 . . . y siendo transportados con movimiento progresivo a través de un aparato [3]
- 3/037 en contacto directo con el medio de calentamiento, p. ej. con vapor [3]
- 3/04 . por congelación o refrigeración
- 3/05 . . de los productos envasados [3]
- 3/07 . por irradiación, p. ej. por microondas [3]
- 3/08 . por adición de conservantes (adición de microorganismos o enzimas A23C 9/12, otras sustancias A23C 9/152)
- 7/00** **Otros aspectos de la tecnología láctea**
- 7/02 . Limpieza química del aparellaje (limpieza en general B08B, p. ej. B08B 3/08); Utilización de métodos de esterilización al efecto (Métodos de esterilización per se A61L) [3]
- 7/04 . Eliminación de impurezas presentes en la leche (por filtración A01J 9/02, A01J 11/06) [3]

Productos lácteos; Procedimientos especialmente destinados a estos productos

- 9/00** **Preparados a base de leche; Leche en polvo o preparados a base de leche en polvo** (A23C 21/06 tiene prioridad; conservación A23C 3/00; leche chocolateada A23G 1/00; helados, mezclas para la preparación de helados A23G 9/00; polvos para flanes o postres A23L 1/187) [3]
- 9/12 . Preparados a base de leche fermentada; Tratamientos que utilizan microorganismos o enzimas (preparados a base de suero A23C 21/00) [3]
- 9/123 . . que utilizan solamente microorganismos de la familia de las lactobacterias; Yogur (A23C 9/13 tiene prioridad) [3]
- 9/127 . . que utilizan microorganismos de la familia de las lactobacterias y otros microorganismos o enzimas, p. ej. kéfir, kumis (A23C 9/13 tiene prioridad) [3]
- 9/13 . . utilizando aditivos [3]
- 9/133 . . . Frutas o verduras [3]

- 9/137 . . . Sustancias espesantes [3]
- 9/14 . en los que la composición química de la leche está modificada por tratamientos no químicos [3]

Nota

Cuando se clasifica en este grupo, hay que asignar además una clasificación en el grupo B01D 15/08 si se refiere a materia de interés general relativa a la cromatografía. [8]

- 9/142 . . por diálisis, ósmosis inversa o ultrafiltración (A23C 9/144 tiene prioridad) [3]
- 9/144 . . por medios eléctricos, p. ej. por electrodiálisis [3]
- 9/146 . . por intercambio iónico [3]
- 9/148 . . por tamiz molecular o filtración sobre gel [3]
- 9/15 . Productos lácteos reconstituidos o recombinados que no contienen ninguna grasa o proteína distintas a las de la leche (que contienen sustancias espesantes A23C 9/154; mezclas de suero con productos lácteos o con componentes de la leche A23C 21/06) [3]
- 9/152 . que contienen aditivos (preparados a base de leche fermentada que contienen aditivos A23C 9/13) [3]
- 9/154 . . que contienen sustancias espesantes, huevos o preparados a base de cereales; Leche gelificada [3]
- 9/156 . . Preparados de leche aromatizada (A23C 9/154 tiene prioridad) [3]
- 9/158 . . que contienen vitaminas o antibióticos [3]
- 9/16 . Aglomeración o granulación de leche en polvo; Fabricación de leche en polvo de solubilidad instantánea; Productos obtenidos (A23C 1/05, A23C 9/18 tienen prioridad) [3]
- 9/18 . Leche en forma de producto comprimido seco o semisólido [3]
- 9/20 . Productos dietéticos a base de leche no cubiertos por los grupos A23C 9/12 Hasta A23C 9/18 [3]
- 11/00** **Sucedáneos de la leche, p. ej. composiciones para reemplazar la leche en el café con leche** (sucedáneos del queso A23C 20/00; sucedáneos de la mantequilla A23D; sucedáneos de la nata A23L 1/19)
- 11/02 . que contienen al menos un compuesto de origen no lácteo como fuente de grasas o de proteínas (A23C 19/055, A23C 21/04 tienen prioridad) [3]
- 11/04 . . que contienen materias grasas no lácteas, pero no proteínas de origen no lácteo (A23C 11/08, A23C 11/10 tienen prioridad) [3]
- 11/06 . . que contienen proteínas no lácteas (A23C 11/08, A23C 11/10 tienen prioridad) [3]
- 11/08 . . que contienen caseinatos pero no otras proteínas ni grasas lácteas [3]
- 11/10 . . que contienen o no lactosa pero no otro compuesto de origen lácteo como fuente de grasas, hidratos de carbono o proteínas, p. ej. leche de soja [3]

- 13/00** **Nata; Preparados a base de nata** (helados A23G 9/00); **Su fabricación** (composiciones para reemplazar la leche en el café con leche A23C 11/00; sucedáneos de la nata A23L 1/19)
- 13/08 . Conservación [3]
- 13/10 . . por adición de agentes conservantes (A23C 13/14, A23C 13/16 tienen prioridad) [3]
- 13/12 . Preparados a base de nata
- 13/14 . . que contienen productos lácteos o componentes de la leche [3]
- 13/16 . . que contienen microorganismos, enzimas o antibióticos; Nata ácida [3]

| | | | |
|---------------|--|---------------|--|
| 15/00 | Mantequilla; Preparados a base de mantequilla; Su fabricación (sucedáneos de la mantequilla A23D) | 19/076 | . . . Quesos de pasta blanda, p. ej. queso fresco o de nata [3] |
| 15/02 | . Su fabricación | 19/08 | . . . Quesos fundidos; Su fabricación, p. ej. fusión, emulsificación, esterilización [3] |
| 15/04 | . . a partir de aceite de mantequilla o de mantequilla anhidra [3] | 19/082 | Adición de sustancias a la cuajada antes o durante la fusión; Sales de fusión [3] |
| 15/06 | . . Tratamiento de la nata antes de la inversión de fases [3] | 19/084 | Tratamiento de la cuajada o adición de sustancias a la cuajada, tras la fusión (adición de compuestos de origen no lácteo A23C 19/093) [3] |
| 15/12 | . Preparaciones a base de mantequilla | 19/086 | . . Queso en polvo; Preparados a base de queso desecado [3] |
| 15/14 | . . Mantequilla en polvo; Aceite de mantequilla, es decir, mantequilla fundida, p. ej. “ghee” (mantequilla de búfala) [3] | 19/09 | . . Otros preparados a base de queso; Mezclas de queso con otros productos alimentarios (conservación A23C 19/097) [3] |
| 15/16 | . . Mantequilla de bajo contenido en grasas [3] | 19/093 | . . . Adición de grasas o de proteínas de origen no lácteo [3] |
| 15/18 | . Conservación [3] | 19/097 | . Conservación [3] |
| 15/20 | . . por adición de conservantes [3] | 19/10 | . . Adición de conservantes [3] |
| 17/00 | Suero de mantequilla; Preparados a base de suero de mantequilla (A23C 9/14 tiene prioridad; conservación A23C 3/00) [3] | 19/11 | . . . de antibióticos [3] |
| 17/02 | . que contienen o que han sido tratados con microorganismos o enzimas [3] | 19/14 | . Tratamiento del queso tras la obtención de su forma definitiva, p. ej. maduración, ahumado (conservación A23C 19/097) |
| 19/00 | Queso; Preparados a base de queso; Fabricación de estos productos (sucedáneos del queso A23C 20/00; caseína A23J 1/20) | 19/16 | . . Recubrimiento de la superficie del queso, p. ej. con parafina |
| 19/02 | . Fabricación de la cuajada de queso [3] | 20/00 | Sucedáneos del queso (A23C 19/055, A23C 19/093 tienen prioridad) [3] |
| 19/024 | . . utilizando un proceso continuo [3] | 20/02 | . que no contienen ni componentes de la leche, ni caseinato, ni lactosa, como fuente de grasas, proteínas o hidratos de carbono [3] |
| 19/028 | . . sin separación sustancial del suero a partir de la leche coagulada [3] | 21/00 | Suero; Preparados a base de suero (A23C 1/00, A23C 3/00, A23C 9/14 tienen prioridad) [3] |
| 19/032 | . . caracterizada por el empleo de microorganismos específicos o de enzimas de origen microbiano [3] | 21/02 | . que contienen o que han sido tratados por medio de microorganismos o enzimas [3] |
| 19/04 | . . caracterizada por el empleo de enzimas específicas de origen vegetal o animal (A23C 19/032 tiene prioridad) [3] | 21/04 | . que contienen componentes de origen no lácteo como fuente de grasas o de proteínas [3] |
| 19/045 | . . Coagulación de la leche sin utilizar cuajo ni sucedáneo de cuajo [3] | 21/06 | . Mezclas de suero con productos lácteos o componentes de la leche [3] |
| 19/05 | . . Tratamiento de la leche antes de la coagulación; Separación del suero de la cuajada (A23C 19/097 tiene prioridad) [3] | 21/08 | . que contienen otros aditivos orgánicos, p. ej. productos vegetales o animales [3] |
| 19/055 | . . Adición de materias grasas o proteínas de origen no lácteo [3] | 21/10 | . que contienen aditivos inorgánicos [3] |
| 19/06 | . Tratamiento de la cuajada tras la separación del suero; Productos así obtenidos (A23C 19/097 tiene prioridad) [3] | 23/00 | Otros productos lácteos |
| 19/064 | . . Salado [3] | | |
| 19/068 | . . Tipos particulares de quesos [3] | | |
| 19/072 | . . . Quesos de pasta prensada (p.ej. Cheddar) [3] | | |

A23D ACEITES O GRASAS COMESTIBLES, P. EJ. MARGARINAS, “SHORTENINGS”, ACEITES PARA COCINAR (productos alimenticios para animales C11B, C11C; hidrogenación C11C 3/12)

| | | | |
|--------------|--|--------------|--|
| 7/00 | Composiciones a base de aceites o de grasas comestibles, que contienen una fase acuosa, p. ej. margarinas [5] | 9/00 | Otros aceites o grasas comestibles, p. ej. aceites para cocinar [5] |
| 7/005 | . caracterizadas por la presencia de ingredientes distintos a los triglicéridos de ácidos grasos [6] | 9/007 | . caracterizados por la presencia de ingredientes distintos a los triglicéridos de ácidos grasos [6] |
| 7/01 | . . Otros ésteres de ácidos grasos, p. ej. fosfátidos [6] | 9/013 | . . Otros ésteres de ácidos grasos, p. ej. fosfátidos [6] |
| 7/015 | . Reducción del contenido en calorías; Reducción del contenido en grasas [6] | 9/02 | . caracterizadas por su producción o su tratamiento [5] |
| 7/02 | . caracterizadas por su producción o su tratamiento [5] | 9/04 | . . Tratamiento [5] |
| 7/04 | . . Tratamiento [5] | 9/05 | . . . Obtención de productos de flujo libre [6] |
| 7/05 | . . . caracterizado por una etapa esencial de enfriamiento [6] | 9/06 | . Conservación de productos acabados [5] |
| 7/06 | . Conservación de productos acabados [5] | | |

A23F CAFE; TE; SUCEDANEOS DEL CAFE O DEL TE; SU FABRICACION, PREPARACION O INFUSION

| | | | |
|-------------|---|-------------|---|
| 3/00 | Té; Sucedáneos del té; Sus preparaciones | 5/08 | Procedimientos de molienda del café (molinos para café A47J 42/00) [3] |
| 3/06 | Tratamiento del té antes de la infusión (reducción o eliminación del contenido de alcaloides A23F 3/36); Productos así obtenidos (preparados a base de extractos de té A23F 3/16) [3] | 5/10 | Tratamiento del café tostado; Productos así obtenidos (eliminación de sustancias no deseadas A23F 5/16; reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20; extracción del café, fabricación de café soluble A23F 5/24) [3] |
| 3/08 | Oxidación; Fermentación [3] | 5/12 | Aglomeración, formación de copos o de tabletas (del extracto de café o del café soluble A23F 5/38) [3] |
| 3/10 | Fermentación por adición de microorganismos o enzimas [3] | 5/14 | Utilización de aditivos, p. ej. azúcar, leche; Recubrimiento, p. ej. para su conservación (aromatización A23F 5/46) [3] |
| 3/12 | Enrollado o cortado las hojas de té [3] | 5/16 | Eliminación de impurezas (reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20) [3] |
| 3/14 | Preparados a base de té, p. ej. utilizando aditivos (aromatización A23F 3/40) [3] | 5/18 | a partir del extracto de café [3] |
| 3/16 | Extracción del té; Extracto de té; Tratamiento del extracto de té; Fabricación de té soluble [3] | 5/20 | Reducción o eliminación del contenido en alcaloides; Productos así obtenidos; Sus extractos o infusiones [3] |
| 3/18 | Extracción de los constituyentes hidrosolubles del té (aislamiento del aroma de té o del aceite de té A23F 3/42) [3] | 5/22 | Reducción o eliminación del contenido de alcaloides del extracto de café [3] |
| 3/20 | Eliminación de sustancias no deseadas (reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 3/38) [3] | 5/24 | Extracción del café (aislamiento del aroma de café o extracción de aceite de café A23F 5/48); Extractos de café (con un contenido reducido en alcaloides A23F 5/20); Fabricación de café soluble (procedimientos de tostado de los extractos de café A23F 5/06) [3] |
| 3/22 | Secado o concentración del extracto de té [3] | 5/26 | Extracción de los componentes solubles en agua [3] |
| 3/24 | por congelación del agua a eliminar [3] | 5/28 | Secado o concentración del extracto de café [3] |
| 3/26 | por liofilización [3] | 5/30 | por congelación del agua a eliminar [3] |
| 3/28 | por atomización en una corriente gaseosa [3] | 5/32 | por liofilización [3] |
| 3/30 | Tratamientos complementarios del extracto de té seco; Productos así obtenidos, p. ej. té soluble (aromatización A23F 3/40) [3] | 5/34 | por atomización en corriente gaseosa [3] |
| 3/32 | Aglomeración, formación de copos o tabletas [3] | 5/36 | Tratamientos complementarios de los extractos de café secos; Productos así obtenidos, p. ej. café soluble (eliminación de sustancias no deseadas A23F 5/18; aromatización A23F 5/46) [3] |
| 3/34 | Sucedáneos del té, p. ej. mate; Sus extractos o infusiones [3] | 5/38 | Aglomeración, formación de copos o de tabletas [3] |
| 3/36 | Reducción o eliminación del contenido en alcaloides; Productos así obtenidos; Sus extractos o infusiones [3] | 5/40 | utilizando aditivos orgánicos, p. ej. leche, azúcar [3] |
| 3/38 | Reducción o eliminación del contenido de alcaloides del extracto de té [3] | 5/42 | utilizando aditivos inorgánicos [3] |
| 3/40 | Aromas de té; Aceite de té; Aromatización del té o de los extractos de té (aromas de té sintéticos A23L 1/226) [3] | 5/44 | Sucedáneos del café [3] |
| 3/42 | Aislamiento del aroma de té o del aceite de té [3] | 5/46 | Aroma de café; Aceite de café; Aromatización del café o del extracto de café (aromas de café sintéticos A23L 1/234) [3] |
| 5/00 | Café; Sucedáneos del café; Sus preparaciones [3] | 5/48 | Separación del aroma de café o del aceite de café [3] |
| 5/02 | Tratamiento del café verde; Productos así obtenidos (tostado A23F 5/04; eliminación de sustancias no deseadas A23F 5/16; reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20; extracción A23F 5/24) [3] | 5/50 | a partir del extracto de café [3] |
| 5/04 | Procedimientos de tostado (máquinas al efecto A23N 12/00) [3] | | |
| 5/06 | del extracto de café [3] | | |

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]

- (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) | 1/54 | . . . Productos de estructura compuesta, p. ej. en capas, recubiertos, rellenos [8] |
| 1/02 | . Tratamientos preliminares, p. ej. fermentación del cacao (máquinas para tostar cacaoA23N 12/00) | 1/56 | . . Productos líquidos; Productos sólidos en forma de polvo, copos o gránulos para obtener productos líquidos, p. ej. para hacer leche chocolateada [8] |
| 1/04 | . 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] | 3/00 | Dulces; Confitería; Mazapán; Productos recubiertos o rellenos (goma de mascarA23G 4/00) [1,8] |
| 1/06 | . . Aparatos para preparar o tratar las habas o granos de cacao | 3/02 | . Aparatos especialmente adaptados para la fabricación o el tratamiento de dulces o de productos de confitería; Sus accesorios |
| 1/08 | . . Prensas para mantequilla de cacao (prensas para exprimir el líquido de sustancias que lo contienen en generalB30B) | 3/04 | . . Aparatos para la cocción del azúcar |
| 1/10 | . . Mezcladoras; Molinos de cilindros para la preparación del chocolate | 3/06 | . . Máquinas para enrollar, estirar o igualar la masa de azúcar |
| 1/12 | . . Molinos para refinar el chocolate, es decir trituradores de cilindros | 3/08 | . . Mesas para el enfriamiento del azúcar cande |
| 1/14 | . . Conchas longitudinales | 3/10 | . . Máquinas para estirar el azúcar cande |
| 1/16 | . . Conchas circulares | 3/12 | . . Aparatos para moldear el azúcar cande en estado pastoso |
| 1/18 | . . Aparatos para acondicionar las masas de chocolate que vayan a ser moldeadas | 3/14 | . . Máquinas para batir o hacer esponjosa la masa fundida |
| 1/20 | . . Aparatos para moldear, cortar o distribuir chocolate | 3/16 | . . Aparatos para verter la masa fundida a granel |
| 1/21 | . . . Aparatos para moldear artículos huecos, cáscaras abiertas u otros artículos que presentan cavidades, p. ej. cavidades abiertas [3,7] | 3/18 | . . Aparatos para moldear la masa fundida |
| 1/22 | . . . Moldes para chocolate (A23G 1/21 tiene prioridad) [3] | 3/20 | . . Aparatos para recubrir o rellenar los dulces o productos de confitería |
| 1/24 | . . . Mesas vibratorias o sacudidoras [1,7] | 3/22 | . . . Aparatos para recubrir mediante vertido |
| 1/26 | . . . Sistemas de transporte para moldes de chocolate [1,7] | 3/24 | . . . Aparatos para recubrir por inmersión |
| 1/28 | . . . Aparatos para extraer el chocolate de los moldes (extracción de los productos de panadería cocidos de los moldesA21B 3/18) [1,7] | 3/26 | . . . Aparatos para revestir por volcado |
| 1/30 | . Productos a base de cacao, p. ej. chocolate; Sus sucedáneos [8] | 3/28 | . . Aparatos para decorar los dulces o los productos de confitería (aplicación de líquidos a superficies en generalB05) |
| 1/32 | . . caracterizados por la composición [8] | 3/32 | . Procedimientos para la preparación del caramelo o la coloración del azúcar (coloración o sazón de productos alimenticios en generalA23L 1/27) |
| 1/34 | . . . Sucédáneos del cacao [8] | 3/34 | . Dulces, productos de confitería o mazapán; Procedimientos para su preparación [8] |
| 1/36 | . . . caracterizados por las grasas utilizadas (que contienen productos lácteosA23G 1/46) [8] | 3/36 | . . caracterizados por la composición [8] |
| 1/38 | Sucédáneos de la manteca de cacao [8] | 3/38 | . . . Productos sin sacarosa [8] |
| 1/40 | . . . caracterizados por los hidratos de carbono utilizados, p. ej. polisacáridos (que contienen productos lácteosA23G 1/46) [8] | 3/40 | . . . caracterizados por el tipo de grasas utilizadas (que contienen productos lácteosA23G 3/46) [8] |
| 1/42 | . . . que contienen microorganismos o enzimas; que contienen ingredientes dietéticos o funcionales (paramédical), p. ej. vitaminas (que contienen productos lácteosA23G 1/46) [8] | 3/42 | . . . caracterizados por el tipo de hidratos de carbono utilizados, p. ej. polisacáridos (que contienen productos lácteosA23G 3/46) [8] |
| 1/44 | . . . que contienen péptidos o proteínas (que contienen productos lácteosA23G 1/46) [8] | 3/44 | . . . que contienen péptido o proteínas (que contienen productos lácteosA23G 3/46) [8] |
| 1/46 | . . . que contienen productos lácteos [8] | 3/46 | . . . que contienen productos lácteos [8] |
| 1/48 | . . . que contienen plantas o sus partes, p. ej. frutas, semillas, extractos (que contienen gomasA23G 1/40) [8] | 3/48 | . . . que contienen plantas o partes de las mismas, p. ej. frutas, semillas, extractos (que contienen gomasA23G 3/42) [8] |
| 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] | 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] |
| 1/52 | . . . Productos de estructura aireada, espumosa, celular o porosa [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] | 9/18 | · · los productos se encuentran sobre la pared exterior de un cuerpo refrigerado, p. ej. un tambor o una cinta sin fin [2] |
| 4/08 | · · de la base de la goma de mascar [8] | 9/20 | · · los productos están mezclados con gas, p. ej. helados blandos (soft-ice) [2] |
| 4/10 | · · caracterizados por el tipo de hidratos de carbono utilizados, p. ej. polisacáridos (que contienen productos lácteos A23G 4/16) [8] | 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] |
| 4/12 | · · que contienen microorganismos o enzimas; que contienen ingredientes dietéticos o funcionales, p. ej. vitaminas (que contienen productos lácteos A23G 4/16) [8] | 9/24 | · · para recubrir o rellenar los productos [2] |
| 4/14 | · · que contienen péptidos o proteínas (que contienen productos lácteos A23G 4/16) [8] | 9/26 | · · para producir golosinas heladas en palitos [2] |
| 4/16 | · · que contienen productos lácteos [8] | 9/28 | · · para partir o trocear [2] |
| 4/18 | · caracterizados por la forma, estructura o forma física, p. ej. productos de estructura aerada [8] | 9/30 | · · Limpieza; Mantenimiento de la limpieza; Esterilización [2] |
| 4/20 | · · Productos de estructura compuesta, p. ej. rellenos [8] | 9/32 | · caracterizados por la composición [8] |
| 7/00 | Otros aparatos especialmente adaptados a la industria del chocolate o de la confitería | 9/34 | · · caracterizados por el tipo de hidratos de carbono utilizados, p.ej. polisacáridos (caracterizados por los productos lácteos utilizados A23G 9/40) [8] |
| 7/02 | · Aparatos de enfriamiento o de secado | 9/36 | · · que contienen microorganismos o enzimas; que contienen ingredientes dietéticos o funcionales, p. ej. vitaminas (caracterizados por los productos lácteos utilizados A23G 9/40) [8] |
| 9/00 | Postres helados, p. ej. productos de confitería helados, helados; Mezclas correspondientes [2] | 9/38 | · · que contienen péptidos o proteínas (caracterizados por los productos lácteos utilizados A23G 9/40) [8] |
| 9/04 | · Fabricación de postres helados, p. ej. de helados (envasado B65D 85/78) [2] | 9/40 | · · caracterizados por los productos lácteos utilizados [8] |
| 9/06 | · · caracterizados por el empleo de dióxido de carbono, o nieve carbónica como medio de refrigeración [2] | 9/42 | · · que contienen plantas o partes de las mismas, p. ej. frutas, semillas, extractos (que contienen gomass A23G 9/34) [8] |
| <u>Nota</u> | | 9/44 | · caracterizados por la forma, estructura o forma física (productos líquidos, productos sólidos en forma de polvos, copos o gránulos para obtener productos líquidos A23G 9/52) [8] |
| El grupo A23G 9/06 tiene prioridad sobre los grupos A23G 9/08 Hasta A23G 9/14. [2] | | 9/46 | · · Productos de estructura aireada, espumosa, celular o porosa [8] |
| 9/08 | · · Producción por lotes (producción continua A23G 9/14) [2] | 9/48 | · · Productos de estructura compuesta, p. ej. en capas, recubiertos o rellenos [8] |
| 9/10 | · · utilizando recipientes que se desplazan rotando o de otra manera en un medio refrigerante [2] | 9/50 | · · Productos con soportes comestibles o no comestibles, p. ej. cornetes [8] |
| 9/12 | · · utilizando medios para agitar el contenido en un recipiente inmóvil [2] | 9/52 | · Productos líquidos; Productos sólidos en forma de polvos, copos o gránulos para elaborar productos líquidos [8] |
| 9/14 | · · Producción en continuo (A23G 9/20 tiene prioridad) [2] | | |
| 9/16 | · · los productos se encuentran en un recinto refrigerado, p. ej. un tambor [2] | | |

A23J COMPOSICIONES A BASE DE PROTEÍNAS PARA LA ALIMENTACION; TRATAMIENTO DE PROTEÍNAS PARA LA ALIMENTACION; COMPOSICIONES A BASE DE FOSFATIDOS PARA LA ALIMENTACION [4]

| | | | |
|------|--|---|---|
| 1/00 | Preparación de composiciones a base de proteínas para la alimentación; Apertura de huevos en grandes cantidades y separación de la yema de la clara [4] | 1/20 | · a partir de la leche, p. ej. caseína (cuajadas o quesos A23C); a partir del suero |
| 1/02 | · a partir de la carne | 1/22 | · · Secado de la caseína |
| 1/04 | · a partir del pescado o de otros animales marinos | 3/00 | Tratamiento de proteínas para la alimentación |
| 1/06 | · a partir de la sangre [2] | <u>Nota</u> | |
| 1/08 | · a partir de huevos | En los grupos A23J 3/04 Hasta A23J 3/20, salvo indicación en contra, una invención se clasifica en el último lugar apropiado. [5] | |
| 1/09 | · · separando la yema de la clara | 3/04 | · Proteínas animales [5] |
| 1/10 | · a partir pelos, plumas, cuernos, pieles, cuero, huesos o similares | 3/06 | · · Gelatina [5] |
| 1/12 | · a partir de cereales, trigo, salvado o de melazas | 3/08 | · · Proteínas lácteas [5] |
| 1/14 | · a partir de leguminosas u otras semillas vegetales; a partir de tortas o de semillas oleaginosas | 3/10 | · · Caseína (secado de la caseína A23J 1/22) [5] |
| 1/16 | · a partir de las aguas residuales de las fábricas de almidón o de residuos análogos | 3/12 | · · a partir de la sangre [5] |
| 1/18 | · a partir de las levaduras | 3/14 | · Proteínas vegetales [5] |

A23J – A23L

- 3/16 . . a partir de soja [5]
- 3/18 . . a partir de trigo [5]
- 3/20 . Proteínas obtenidas a partir de microorganismos o de algas unicelulares [5]

Nota

La materia clasificada en los grupos A23J 3/22 Hasta A23J 3/30 se clasifica también en los grupos A23J 3/04 Hasta A23J 3/20, si la naturaleza de la proteína es de interés. [5]

- 3/22 . por texturización [5]
- 3/24 . . utilizando la congelación [5]

- 3/26 . . utilizando la extrusión o la expansión [5]
- 3/28 . . utilizando la coagulación a partir de o en un baño, p. ej. fibras hiladas [5]
- 3/30 . por hidrólisis [5]
- 3/32 . . utilizando agentes químicos [5]
- 3/34 . . . utilizando enzimas [5]

7/00 Composiciones a base de fosfátidos para la alimentación, p. ej. lecitina [4]

A23K ALIMENTOS PARA ANIMALES; METODOS ESPECIALMENTE ADAPTADOS PARA SU PRODUCCION

1/00 Productos alimenticios para animales

- 1/02 . a partir de las melazas
- 1/04 . a partir de la sangre
- 1/06 . a partir de los residuos de destilerías o de los procedentes de fábricas de cerveza
- 1/08 . a partir de los productos residuales de las centrales lecheras
- 1/10 . a partir de la carne, del pescado o de huesos; a partir de desechos de cocina
- 1/12 . a partir de hidrolizados de madera o de paja
- 1/14 . a partir de materias vegetales, p. ej. patatas y raíces, sin ensilar
- 1/16 . suplementados con factores nutricionales adicionales; Bloques de sal
- 1/165 . . con esteroides, hormonas o enzimas
- 1/17 . . con antibióticos

- 1/175 . . con sustancias minerales/inorgánicas; Bloques de sal
- 1/18 . especialmente concebidos para determinado tipo de animales
- 1/20 . Tortas o aglomerados
- 1/22 . que contienen sustancias químicas transformadas en proteínas por el ganado, p. ej. sales de amonio o urea
- 1/24 . Granos para aves de corral [2]

3/00 Procesos especialmente adaptados para la conservación de materias destinadas a la fabricación de productos alimenticios para animales

- 3/02 . de forraje verde (aspectos mecánicos de los métodos especialmente adaptados para almacenamiento del cultivo agrícola u hortícola A01F 25/00)
- 3/03 . . utilizando productos químicos para el ensilado
- 3/04 . de patatas; de raíces

A23L ALIMENTOS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS O BEBIDAS NO ALCOHOLICAS NO CUBIERTOS POR LAS SUBCLASESA21DOA23B HASTA A23J; SU PREPARACION O TRATAMIENTO, P. EJ. COCCION, MODIFICACION DE LAS CUALIDADES NUTRICIONALES, TRATAMIENTO FISICO (conformación o tratamiento, no enteramente cubierto por la presente subclase, A23P); CONSERVACION DE ALIMENTOS O DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, EN GENERAL (conservación de la harina o las masas panificables A21D) [4,8]

1/00 Alimentos o productos alimenticios; Su preparación o tratamiento (su conservación en general A23L 3/00) [4]

- 1/01 . Métodos generales de cocción de alimentos, p. ej. por asado o fritura (métodos específicos para alimentos particulares, ver los subgrupos apropiados) [2]
- 1/015 . Supresión de constituyentes no deseables, p. ej. desinfección, detoxicación (A23L 1/211 tiene prioridad) [4]
- 1/025 . Tratamiento físico, p. ej. energía ondulatoria, irradiación, medios eléctricos, campos magnéticos (cocción A23L 1/01; conservación A23L 3/00, A23B) [4]
- 1/03 . que contienen aditivos (A23L 1/05, A23L 1/30, A23L 1/308 tienen prioridad) [4,5]
- 1/035 . . Emulsionantes [4]
- 1/05 . que contienen agentes gelificantes o espesantes (A23L 1/06 tiene prioridad) [5]
- 1/052 . . de origen vegetal [5]

- 1/0522 . . . Almidón; Almidón modificado; Derivados de almidón, p. ej. ésteres, éteres [5]
- 1/0524 . . . Pectina; Sus derivados [5]
- 1/0526 . . . a partir de semillas, p. ej. goma de algarroba, goma de guar (A23L 1/0522, A23L 1/0524 tienen prioridad) [5]
- 1/0528 . . . a partir de bulbos, tubérculos o raíces, p. ej. glucomanano (A23L 1/0522 tiene prioridad) [5]
- 1/053 . . . Exudados, p. ej. goma arábica, goma acacia, goma karaya, goma tragacanto [5]
- 1/0532 . . . a partir de algas, p. ej. alginatos, agar-agar, carragenina [5]
- 1/0534 . . . Celulosa; Sus derivados, p. ej. éteres [5]
- 1/054 . . de origen microbiano, p. ej. xantano, dextrano [5]
- 1/056 . . de origen animal, p. ej. quitina [5]
- 1/0562 . . . Proteínas, p. ej. gelatina, colágeno [5]
- 1/058 . . Resinas sintéticas, p. ej. polivinilpirrolidona [5]
- 1/059 . . Aditivos inorgánicos, p. ej. sílice [5]

| | | | |
|--------|--|-------|---|
| 1/06 | . Mermeladas; Confituras; Jaleas de fruta; Otras preparaciones similares a base de frutas o verduras; Sucedáneos de frutas [4] | 1/218 | . . por maceración o fermentación, p. ej. “choucrou”, encurtidos [2] |
| 1/064 | . . derivados de frutas o de verduras sólidas [4] | 1/22 | . Especies; Agentes aromatizantes o condimentos; Edulcorantes artificiales; Sales de mesa; Sustitutos dietéticos de la sal [2,5] |
| 1/068 | . . derivados de zumos de frutas o verduras [4] | 1/221 | . . Especies, agentes aromatizantes o condimentos naturales; Sus extractos [2] |
| 1/072 | . . Sucedáneos de frutas [4] | 1/222 | . . . obtenidos a partir de frutas, p.ej. aceites esenciales [2] |
| 1/076 | . Productos de apicultura, p. ej. jalea real o polen; Sus sucedáneos [4] | 1/223 | . . . Especies secas [2] |
| 1/08 | . . Miel; Sucedáneos de la miel [2] | 1/224 | . . . Cebollas [2] |
| 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 1/236tienen prioridad) [4,5] | 1/225 | . . . Mostaza [2] |
| 1/10 | . que contienen productos derivados de cereales [2] | 1/226 | . . Especies, agentes aromatizantes o condimentos sintéticos [2] |
| 1/105 | . . Fermentación de cereales harinosos o de productos de cereales; Adición de enzimas o de microorganismos (A23L 1/16,A23L 1/185,A23L 1/238tienen prioridad) [4] | 1/227 | . . . que contienen aminoácidos [2] |
| 1/16 | . . Tipos de pastas alimenticias, p. ej. macarrones, fideos [2] | 1/228 | . . . que contienen ácidos glutámicos [2] |
| 1/162 | . . . Pastas alimenticias precocidas o instantáneas [4] | 1/229 | . . . que contienen nucleótidos [2] |
| 1/164 | . . Copos u otras formas de productos del tipo “listos para consumir” (A23L 1/18tiene prioridad) [2] | 1/23 | . . . preparados por fermentación [2] |
| 1/168 | . . Cereales en forma de gránulos o de copos para cocer y comer en caliente, p. ej. copos de avena [2] | 1/231 | . . . Aromas a carne [2] |
| 1/172 | . . Productos a base de semillas de cereales [2] | 1/232 | . . . Aromas a ahumado [2] |
| 1/176 | . . Gránulos farináceos para condimentar carne, pescado o alimentos similares [2] | 1/234 | . . . Aromas a café o a cacao [2] |
| 1/18 | . . Cereales hinchados, p. ej. palomitas de maíz, arroz hinchado | 1/235 | . . . Aromas a/de frutas [2] |
| 1/182 | . . Productos en los que se mantiene la forma granulada original, p. ej. arroz precocido [2] | 1/236 | . . Edulcorantes artificiales [2] |
| 1/185 | . Productos a base de malta (de leguminosasA23L 1/202; preparación de malta cerveceraC12C) [2] | 1/237 | . . Sales de mesa; Sustitutos dietéticos de la sal [2] |
| 1/186 | . . Fermentación de la malta de cereales o de cereales por malteado [4] | 1/238 | . . Salsa de soja [2] |
| 1/187 | . Flanes o postres; Polvos para preparar flanes o postres [2] | 1/24 | . . Aliños para ensaladas; Mayonesa; “Ketchup” [2] |
| 1/19 | . Sucedáneos de la nata [2] | 1/27 | . Coloración o decoloración de alimentos [2] |
| 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 [2] | 1/272 | . . Conservación o modificación de la coloración natural mediante el empleo de aditivos, p. ej. blanqueantes ópticos (A23L 1/275tiene prioridad) [2] |
| 1/201 | . . Leguminosas de cocción rápida [4] | 1/275 | . . Adición de colorantes o de pigmentos con o sin auxiliares ópticos [2] |
| 1/202 | . . Productos a base de malta; Productos a base de malta fermentada (A23L 1/22tiene prioridad; productos a base de malta de cerealesA23L 1/185) [2] | 1/277 | . . Decoloración mediante reacción química, p. ej. blanqueado [2] |
| 1/211 | . . Eliminación de sustancias amargas o no deseables [4] | 1/28 | . Extractos o preparaciones comestibles de hongos (para uso medicinalA61K) |
| 1/212 | . Preparación de frutas o de verduras (de leguminosasA23L 1/20; tratamiento de frutas o verduras recolectadas a granelA23N) [2] | 1/29 | . Modificación de la cualidad nutritiva de los alimentos; Productos dietéticos (A23L 1/09 tiene prioridad; sustitutos dietéticos de la sal A23L 1/22) [4,5] |
| 1/214 | . . de tubérculos u otras raíces que contienen almidón [2] | 1/30 | . . que contienen aditivos (A23L 1/308tiene prioridad) [2] |
| 1/216 | . . . de patatas [2] | 1/302 | . . . Vitaminas [4] |
| 1/2165 | Productos secos sin forma definida, p. ej. polvos, copos, granulados o aglomerados [4] | 1/303 | Vitaminas A o D [4] |
| 1/217 | Productos asados o fritos, p. ej. “snacks”, patatas fritas a la inglesa [4] | 1/304 | Sales inorgánicas, minerales, oligoelementos [4] |
| | | 1/305 | Aminoácidos, péptidos o proteínas [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 1/05tiene prioridad) [4,5] |
| | | 1/31 | . Productos a base de carne; Harina de carne [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 embutidosA23L 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 reconstituída 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 [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]
- 2/58 . . Colorantes [6]
- 2/60 . . Edulcorantes [6]
- 2/62 . . Agentes de turbidez; Agentes para aumentar la estabilidad de la turbidez [6]
- 2/64 . . Readición de ingredientes aromáticos volátiles [6]
- 2/66 . . Proteínas [6]
- 2/68 . . Sustancias acidificantes [6]
- 2/70 . . Clarificación o refinado de bebidas no alcohólicas; Eliminación de sustancias no deseadas [6]
- 2/72 . . por filtración [6]
- 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 Conservación de alimentos o de productos alimenticios, en general, p. ej. pasteurización o esterilización, especialmente adaptada a alimentos o productos alimenticios** (conservación de alimentos o productos alimenticios en asociación con el envasado B65B 55/00)
- 3/005 . . mediante calentamiento por irradiación o por tratamiento eléctrico (desechado o secado al horno A23L 3/40) [5]
- 3/01 . . por medio de microondas o por calentamiento dieléctrico [5]
- 3/015 . . por un tratamiento que utiliza una variación de presión, una sacudida, una aceleración o un cizallamiento [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]
- 3/04 . . con los envases sobre un transportador de correa o de cadena sin fin
- 3/06 . . con los envases transportados por tornillos sin fin
- 3/08 . . con los envases situados sobre una plataforma giratoria
- 3/10 . . por calentamiento de los productos en su envase sin desplazamiento progresivo a través del aparato (A23L 3/005 tiene prioridad) [5]
- 3/12 . . con los envases situados en cámaras comunicadas a través de las cuales circula el medio calefactor
- 3/14 . . con embalajes desplazados sobre el propio lugar
- 3/16 . . por calentamiento directo de los productos a granel no envasados (A23L 3/005 tiene prioridad) [5]
- 3/18 . . mientras se desplazan progresivamente a través del aparato
- 3/20 . . . a lo largo de plataformas
- 3/22 . . . a través de tubos
- 3/24 . . con los productos en forma atomizada
- 3/26 . . por irradiación sin calor
- 3/28 . . mediante rayos ultravioletas
- 3/30 . . mediante tratamiento con ultrasonidos
- 3/32 . . por tratamiento con corrientes eléctricas sin efecto de calentamiento
- 3/34 . . por tratamiento con productos químicos
- 3/3409 . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5]
- 3/3418 . . . en atmósfera controlada, p. ej. en vacío parcial, conteniendo sólo los siguientes gases: CO₂, N₂, O₂ o H₂O [5]
- 3/3427 . . . en la que se coloca o utiliza un absorbente (envases para alimentos con dispositivos para absorber los fluidos B65D 81/26) [5]
- 3/3436 . . . Absorbentes de oxígeno [5]
- 3/3445 . . en atmósfera controlada que contiene otros gases además de los siguientes: CO₂, N₂, O₂ o H₂O [5]

- 3/3454 . . . en forma de líquidos o de sólidos [5]
 3/3463 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos;
 Enzimas [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]

- 3/3472 Compuestos de constitución indeterminada obtenidos a partir de animales o plantas [5]
 3/3481 Compuestos orgánicos que contienen oxígeno [5]
 3/349 con el oxígeno unido por medio de enlaces sencillos/simples [5]
 3/3499 con el oxígeno unido por medio de enlaces dobles [5]
 3/3508 que contienen grupos carboxilo [5]
 3/3517 Esteres de ácidos carboxílicos [5]
 3/3526 Compuestos orgánicos que contienen nitrógeno [5]
 3/3535 Compuestos orgánicos que contienen azufre [5]
 3/3544 Compuestos orgánicos que contienen heterociclos [5]

- 3/3553 Compuestos orgánicos que contienen fósforo [5]
 3/3562 Azúcares; Sus derivados [5]
 3/3571 Microorganismos; Enzimas [5]
 3/358 Compuestos inorgánicos [5]
 3/3589 Aparatos para conservar que utilizan líquidos [5]
 3/3598 Aparatos para conservar que utilizan sólidos [5]
 3/36 . . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [5]
 3/365 . . Descongelación posterior a la congelación [5]
 3/37 . . con adición de productos químicos [5]
 3/375 . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N₂, 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]
 3/54 . . por irradiación o tratamiento eléctrico, p. ej. ultrasonidos [5]

A23N **MAQUINAS O APARATOS PARA TRATAR LAS COSECHAS DE FRUTAS, VEGETALES O BULBOS DE FLOR A GRANEL, NO PREVISTOS EN OTRO LUGAR; PELADO DE FRUTAS O VERDURAS A GRANEL; APARATOS PARA LA PREPARACION DE ALIMENTOS PARA ANIMALES** (máquinas para cortar la paja o el forraje A01F 29/00; disgregación, p.ej. trituración, B02C; separación, p.ej. corte, división, recortado, B26B, B26D)

Esquema general

APARATOS PARA EXTRAER EL ZUMO..... 1/00
 MAQUINAS PARA DESHUESAR O PARA
 ELIMINAR LAS SEMILLAS/PEPITAS..... 3/00, 4/00
 MAQUINAS PARA DESCASCARILLAR,
 DESENVAINAR, PARTIR O PELAR..... 5/00, 7/00

APARATOS PARA LA PREPARACION DE
 ALIMENTOS PARA ANIMALES..... 17/00
 MAQUINAS PARA OTROS
 TRATAMIENTOS..... 11/00 Hasta 15/00

- | | |
|---|---|
| <p>1/00 Máquinas o aparatos para la extracción de zumo (preparación de bebidas no alcohólicas, p. ej. por adición de ingredientes a los zumos de frutas o verduras, A23L 2/00; aparatos para preparar las bebidas A47J 31/00; prensas de extracción B30B)</p> <p>1/02 . . combinados para disgregar o cortar</p> <p>3/00 Máquinas para vaciar o deshuesar frutas, caracterizadas por su dispositivo de alimentación (A23N 4/00 tiene prioridad) [2]</p> <p>3/02 . . alimentadas por medio de tambores 3/04 . . alimentadas con correas sin fin 3/06 . . con mesas de alimentación</p> <p>4/00 Máquinas para deshuesar las frutas o para extraer de las frutas las partes que contienen las pepitas, caracterizadas por su dispositivo de extracción (para pelar las frutas y para extraer las partes que contienen las pepitas A23N 7/08; dispositivos de uso doméstico para deshuesar las frutas A47J 23/00, para vaciar o quitar las pepitas A47J 25/00) [2,3]</p> <p>4/02 . . para deshuesar frutas [2] 4/04 . . para melocotones, ciruelas, albaricoques o similares [2]</p> | <p>4/06 . . para cerezas o similares (A23N 4/04 tiene prioridad) [2] 4/08 . . para dátiles, aceitunas o frutos oblongos similares [2] 4/10 . . para frutos con pepitas muy pequeñas, p. ej. uvas [2] 4/12 . . para extraer el corazón de los frutos [2] 4/14 . . para manzanas, peras o similares [2] 4/16 . . para tomates o similares [2] 4/18 . . para cítricos [2] 4/20 . . para piñas [2] 4/22 . . para cortar y deshuesar simultáneamente [2] 4/24 . . para extraer de los frutos cortados las partes que contienen las semillas [2]</p> <p>5/00 Máquinas para descascarillar, desenvainar o para partir frutos secos</p> <p>5/01 . . cacahuets [2] 5/03 . . cocos (A23N 5/08 tiene prioridad) [2] 5/08 . . para retirar las envolturas carnosas o fibrosas de los frutos secos (de los cacahuets A23N 5/01)</p> |
|---|---|

| | | | |
|-------|---|-------|--|
| 7/00 | Mondado o pelado de verduras o frutas (dispositivos para el pelado de cebollas A23N 15/08; máquinas para mondar o pelar de uso doméstico A47J 17/00) [3] | 12/06 | • para lavar o blanquear, combinadas con secado posterior [3] |
| 7/01 | • utilizando sustancias químicas, p. ej. lejía [2,3] | 12/08 | • para secar o tostar (A23N 12/06 tiene prioridad) [3] |
| 7/02 | • Pelado de patatas, manzanas u hortalizas o frutas de forma similar (A23N 7/01 tiene prioridad) [3] | 12/10 | • . Máquinas rotativas para tostar [3] |
| 7/04 | • Pelado de espárragos (A23N 7/01 tiene prioridad) [3] | 12/12 | • . Accesorios para máquinas de tostar [3] |
| 7/08 | • para pelar los frutos y extraer las partes que contienen semillas | 15/00 | Máquinas o aparatos destinados a otros tratamientos de frutas o verduras para las necesidades del hombre; Máquinas o aparatos para desmochar o pelar los bulbos de flor [2] |
| 7/10 | • Mecanismos de impulsión o arrastre | 15/01 | • para arrancar las coles de Bruselas de su tronco [2] |
| 11/00 | Separación de la savia de los tallos | 15/02 | • para desgranar, despallillar o pelar los frutos; Extracción de los tallos de las patatas |
| 12/00 | Máquinas para limpiar, blanquear, secar, tostar o torrefactar las frutas o verduras, p. ej. el café, el cacao, las nueces (procedimientos para tratar, p. ej. para tostar, el café o el cacao A23F, A23G; limpieza, p. ej. lavado, o secado de granos B02B 1/00; separación de sólidos entre sí por lavado B07B; limpieza en general B08B; dispositivos de calentamiento <u>en sí, ver</u> las clases apropiadas, p.ej. F24; máquinas de secado en general F26B) [3] | 15/04 | • Dispositivos para desmochar frutas o verduras (para desmochar cebollas A23N 15/08) [2] |
| 12/02 | • para lavar o blanquear (A23N 12/06 tiene prioridad; procedimientos de blanqueo A23B 7/06) [3] | 15/06 | • Dispositivos para otros tratamientos de los frutos, p. ej. para su marcado, maduración o pulido |
| 12/04 | • . para blanquear [3] | 15/08 | • Dispositivos para desmochar o pelar las cebollas o bulbos de flor [2] |
| | | 15/10 | • para mondar los guisantes o las judías [2] |
| | | 15/12 | • para cortar o desfibrar las judías [3] |
| | | 17/00 | Aparatos especialmente adaptados para la preparación de alimentos para animales |
| | | 17/02 | • Trituradores de forraje (aparatos domésticos para triturar las patatas u otros alimentos A47J 19/04) |

A23P CONFORMACION O TRATAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CUBIERTO INTEGRAMENTE POR UNA SOLA DE LAS OTRAS SUBCLASES (conformación de sustancias en estado plástico, en general B29C)

Nota

Es importante tener en cuenta las subclases A01J, A21C, A22C, A47J, B02C, así como otras subclases A23, relacionadas con la conformación o el tratamiento de alimentos.

| | | | |
|------|--|------|--|
| 1/00 | Conformación o tratamiento de productos alimenticios | 1/08 | • Revestimiento de productos alimenticios; Productos de revestimiento; Fabricación de productos alimenticios en hojas/laminados, multicapas o rellenos [4] |
| 1/02 | • Aglomeración; Granulación; Formación de comprimidos [4] | 1/10 | • Otros procedimientos de conformación, p. ej. moldeo [4] |
| 1/04 | • Encapsulación de partículas, p. ej. de aditivos alimenticios (agentes aromatizantes A23L 1/22) [4] | 1/12 | • . Extrusión [4] |
| 1/06 | • Fabricación de polvos sueltos o instantáneos (A23P 1/02, A23P 1/04 tienen prioridad) [4] | 1/14 | • . Inflado o expansión (A23L 1/164, A23L 1/18, A23L 1/217 tienen prioridad) [4] |
| | | 1/16 | • . Producción de espuma o de productos batidos (sucedáneos de la crema A23L 1/19) [4] |