

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

**A23L ALIMENTOS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS O BEBIDAS NO ALCOHOLICAS NO CUBIERTOS POR LAS SUBCLASES A21D O A23B 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]

- |   |   |
|---|---|
| <p><b>1/00 Alimentos o productos alimenticios; Su preparación o tratamiento</b> (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) [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 [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; 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 [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 [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 [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 [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> <p>1/217 . . . . Productos asados o fritos, p. ej. “snacks”, patatas fritas a la inglesa [4]</p> <p>1/218 . . por maceración o fermentación, p. ej. “choucrout”, encurtidos [2]</p> |
|---|---|

1/22	. Especies; Agentes aromatizantes o condimentos; Edulcorantes artificiales; Sales de mesa; Sustitutos dietéticos de la sal [2,5]	1/318	. . Ablandamiento o condimentación de trozos de carne, p. ej. obtenidos por inyección de soluciones; Soluciones de maceración [4]
1/221	. . Especies, agentes aromatizantes o condimentos naturales; Sus extractos [2]	1/32	. Ovoproductos [2]
1/222	. . . obtenidos a partir de frutas, p.ej. aceites esenciales [2]	1/322	. . Egg rolls [4]
1/223	. . . Especies secas [2]	1/325	. Productos obtenidos del mar; Productos a base de pescado; Harina de pescado; Sucedáneos de huevas de pescado [4]
1/224	. . . . Cebollas [2]	1/326	. . Harina o polvo de pescado; Granulados, aglomerados o copos [4]
1/225	. . . Mostaza [2]	1/327	. . Extractos de pescado [4]
1/226	. . Especies, agentes aromatizantes o condimentos sintéticos [2]	1/328	. . Huevas de pescado, p. ej. caviar; Sucedáneos de huevas de pescado [4]
1/227	. . . que contienen aminoácidos [2]	1/33	. . Crustáceos [2]
1/228	. . . . que contienen ácidos glutámicos [2]	1/333	. . Moluscos [2]
1/229	. . . que contienen nucleótidos [2]	1/337	. . Algas comestibles [2]
1/23	. . . preparados por fermentación [2]	1/36	. Alimentos que contienen principalmente frutos secos o semillas [2]
1/231	. . . Aromas a carne [2]	1/38	. . Manteca de cacahuete
1/232	. . . Aromas a ahumado [2]	1/39	. Sopas; Salsas (A23L 1/238,A23L 1/24tienen prioridad) [4]
1/234	. . . Aromas a café o a cacao [2]	1/40	. . Concentrado de sopas, p. ej. polvos, pastillas
1/235	. . . Aromas a/de frutas [2]	1/48	. Composiciones de alimentos o su tratamiento no previstas por los subgrupos precedentes [4]
1/236	. . Edulcorantes artificiales [2]	2/00	<b>Bebidas no alcohólicas; Composiciones secas o concentrados para fabricarlas; Su preparación</b> (concentrados de sopaA23L 1/40; preparación de bebidas no alcohólicas por eliminación del alcoholC12H 3/00) [2]
1/237	. . Sales de mesa; Sustitutos dietéticos de la sal [2]	2/02	. que contienen zumos de frutas o verduras [2]
1/238	. . Salsa de soja [2]	2/04	. . Extracción de zumos (máquinas o aparatos para extraer el zumoA23N 1/00,A47J 19/00) [2]
1/24	. . Aliños para ensaladas; Mayonesa; "Ketchup" [2]	2/06	. . . de los cítricos [2]
1/27	. Coloración o decoloración de alimentos [2]	2/08	. . Concentración o desecación de zumos [2]
1/272	. . Conservación o modificación de la coloración natural mediante el empleo de aditivos, p. ej. blanqueantes ópticos (A23L 1/275tiene prioridad) [2]	2/10	. . . por calentamiento o por contacto de gases secos [2]
1/275	. . Adición de colorantes o de pigmentos con o sin auxiliares ópticos [2]	2/12	. . . por congelación [2]
1/277	. . Decoloración mediante reacción química, p. ej. blanqueado [2]	2/14	. . . . y sublimación [2]
1/28	. Extractos o preparaciones comestibles de hongos (para uso medicinalA61K)	2/38	. Otras bebidas no alcohólicas [2,6]
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]	2/385	. Concentrados de bebidas no alcohólicas [6]
1/30	. . que contienen aditivos (A23L 1/308tiene prioridad) [2]	2/39	. . Composiciones secas [6]
1/302	. . . Vitaminas [4]	2/395	. . . en una forma o presentación particulares [6]
1/303	. . . . Vitaminas A o D [4]	2/40	. Composiciones efervescentes [2]
1/304	. . . Sales inorgánicas, minerales, oligoelementos [4]	2/42	. Conservación de bebidas no alcohólicas [6]
1/305	. . . Aminoácidos, péptidos o proteínas [4]	2/44	. . por adición de conservantes [6]
1/307	. . Disminución del valor nutritivo; Productos dietéticos con valor nutritivo reducido [4]	2/46	. . por calentamiento [6]
1/308	. . . Adición de sustancias esencialmente no digeribles, p. ej. fibras dietéticas (A23L 1/05tiene prioridad) [4,5]	2/48	. . . por irradiación o tratamiento eléctrico [6]
1/31	. Productos a base de carne; Harina de carne [4]	2/50	. . por irradiación o tratamiento eléctrico sin calentamiento [6]
1/311	. . Harina o polvo de carne; Granulados, aglomerados o copos [4]	2/52	. Adición de ingredientes (adición de conservantesA23L 2/44) [6]
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]	2/54	. . Mezcla con gases [6]
1/313	. . Extractos de carne [2]	2/56	. . Agentes aromáticos o amargos (edulcorantesA23L 2/60) [6]
1/314	. . que contienen aditivos [4]	2/58	. . Colorantes [6]
1/315	. . Productos a base de aves de corral, p. ej. embutidos a base de aves de corral [2]	2/60	. . Edulcorantes [6]
1/317	. . Productos a base de carne picada o emulsionada, incluyendo los embutidos; Carne reconstituída a partir de carne picada [4]	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 (dsecado 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: CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> H<sub>2</sub>O [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: CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> H<sub>2</sub>O [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. 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]
- 3/54 . . . por irradiación o tratamiento eléctrico, p. ej. ultrasonidos [5]