

SECCIÓN A — SECCION A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA

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

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(s) [3]

Esta subclase cubre:

- los aspectos químicos de la fabricación de productos lácteos
- 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.

Esquema general de la subclase

TECNOLOGIA LACTEA	1/00-7/00	QUESO; SUCEDANEOS DEL QUESO.....	19/00; 20/00
PREPARACIONES A BASE DE LECHE; SUCEDANEOS DE LA LECHE; NATA; MANTEQUILLA	9/00; 11/00; 13/00; 15/00	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) [1, 3, 2006.01]
- 1/01 . Desecación en capa fina [3, 2006.01]
- 1/03 . . en tambores o cilindros [3, 2006.01]
- 1/04 . por atomización en una corriente gaseosa [1, 2006.01]
- 1/05 . . combinada con aglomeración [3, 2006.01]
- 1/06 . Concentración por congelación del agua que se va a eliminar [1, 2006.01]
- 1/08 . . Liofilización [3, 2006.01]
- 1/10 . Desecación en forma de espuma (A23C 1/04, A23C 1/08 tienen prioridad) [3, 2006.01]
- 1/12 . Concentración por evaporación [3, 2006.01]
- 1/14 . combinados con otro tratamiento [3, 2006.01]
- 1/16 . . utilizando aditivos [3, 2006.01]
- 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) [1, 2006.01]
- 3/02 . mediante calentamiento (A23C 3/07 tiene prioridad) [1, 3, 2006.01]
- 3/023 . . de los productos envasados [3, 2006.01]
- 3/027 . . . y siendo transportados con movimiento progresivo a través de un aparato [3, 2006.01]
- 3/03 . . de los productos a granel y no envasados [3, 2006.01]
- 3/033 . . . y siendo transportados con movimiento progresivo a través de un aparato [3, 2006.01]

- 3/037 en contacto directo con el medio de calentamiento, p. ej. con vapor [3, 2006.01]
- 3/04 . por congelación o refrigeración [1, 2006.01]
- 3/05 . . de los productos envasados [3, 2006.01]
- 3/07 . por irradiación, p. ej. por microondas [3, 2006.01]
- 3/08 . por adición de conservantes (adición de microorganismos o enzimas A23C 9/12, otras sustancias A23C 9/152) [1, 2006.01]
- 7/00 Otros aspectos de la tecnología láctea** [1, 2006.01]
- 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, 2006.01]
- 7/04 . Eliminación de impurezas presentes en la leche (por filtración A01J 9/02, A01J 11/06) [3, 2006.01]

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 chocolatada A23G 1/00; helados o mezclas para la preparación de helados A23G 9/00; pudins o postres o postres hechos con polvos secos A23L 9/10) [1, 3, 2006.01]
- 9/12 . Preparados a base de leche fermentada; Tratamientos que utilizan microorganismos o enzimas (preparados a base de suero A23C 21/00) [1, 3, 2006.01]
- 9/123 . . que utilizan solamente microorganismos de la familia de las lactobacterias; Yogur (A23C 9/13 tiene prioridad) [3, 2006.01]

- 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, 2006.01]
- 9/13 . . utilizando aditivos [3, 2006.01]
- 9/133 . . . Frutas o verduras [3, 2006.01]
- 9/137 . . . Sustancias espesantes [3, 2006.01]
- 9/14 . en los que la composición química de la leche está modificada por tratamientos no químicos [1, 3, 2006.01]

Nota(s) [2006.01]

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.

- 9/142 . . por diálisis, ósmosis inversa o ultrafiltración (A23C 9/144 tiene prioridad) [3, 2006.01]
- 9/144 . . por medios eléctricos, p. ej. por electrodialisis [3, 2006.01]
- 9/146 . . por intercambio iónico [3, 2006.01]
- 9/148 . . por tamiz molecular o filtración sobre gel [3, 2006.01]
- 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, 2006.01]
- 9/152 . que contienen aditivos (preparados a base de leche fermentada que contienen aditivos A23C 9/13) [3, 2006.01]
- 9/154 . . que contienen sustancias espesantes, huevos o preparados a base de cereales; Leche gelificada [3, 2006.01]
- 9/156 . . Preparados de leche aromatizada (A23C 9/154 tiene prioridad) [3, 2006.01]
- 9/158 . . que contienen vitaminas o antibióticos [3, 2006.01]
- 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) [1, 3, 2006.01]
- 9/18 . Leche en forma de producto comprimido seco o semisólido [3, 2006.01]
- 9/20 . Productos dietéticos a base de leche no cubiertos por los grupos A23C 9/12-A23C 9/18 [3, 2006.01]
- 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 9/20) [1, 2006.01]
- 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, 2006.01]
- 11/04 . . que contienen materias grasas no lácteas, pero no proteínas de origen no lácteo (A23C 11/08, A23C 11/10 tienen prioridad) [3, 2006.01]
- 11/06 . . que contienen proteínas no lácteas (A23C 11/08, A23C 11/10 tienen prioridad) [3, 2006.01]
- 11/08 . . que contienen caseinatos pero no otras proteínas ni grasas lácteas [3, 2006.01]

- 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, 2006.01]
- 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 9/20) [1, 2006.01]
- 13/08 . Conservación [3, 2006.01]
- 13/10 . . por adición de agentes conservantes (A23C 13/14, A23C 13/16 tienen prioridad) [1, 3, 2006.01]
- 13/12 . Preparados a base de nata [1, 2006.01]
- 13/14 . . que contienen productos lácteos o componentes de la leche [3, 2006.01]
- 13/16 . . que contienen microorganismos, enzimas o antibióticos; Nata ácida [3, 2006.01]
- 15/00 Mantequilla; Preparados a base de mantequilla; Su fabricación** (sucedáneos de la mantequilla A23D) [1, 2006.01]
- 15/02 . Su fabricación [1, 2006.01]
- 15/04 . . a partir de aceite de mantequilla o de mantequilla anhidra [3, 2006.01]
- 15/06 . . Tratamiento de la nata antes de la inversión de fases [3, 2006.01]
- 15/12 . Preparaciones a base de mantequilla [1, 2006.01]
- 15/14 . . Mantequilla en polvo; Aceite de mantequilla, es decir, mantequilla fundida, p. ej. "ghee" (mantequilla de búfala) [1, 3, 2006.01]
- 15/16 . . Mantequilla de bajo contenido en grasas [3, 2006.01]
- 15/18 . Conservación [3, 2006.01]
- 15/20 . . por adición de conservantes [3, 2006.01]
- 17/00 Suero de mantequilla; Preparados a base de suero de mantequilla** (A23C 9/14 tiene prioridad; conservación A23C 3/00) [1, 3, 2006.01]
- 17/02 . que contienen o que han sido tratados con microorganismos o enzimas [3, 2006.01]
- 19/00 Queso; Preparados a base de queso; Fabricación de estos productos** (sucedáneos del queso A23C 20/00; caseína A23J 1/20) [1, 2006.01]
- 19/02 . Fabricación de la cuajada de queso [1, 3, 2006.01]
- 19/024 . . utilizando un proceso continuo [3, 2006.01]
- 19/028 . . sin separación sustancial del suero a partir de la leche coagulada [3, 2006.01]
- 19/032 . . caracterizada por el empleo de microorganismos específicos o de enzimas de origen microbiano [3, 2006.01]
- 19/04 . . caracterizada por el empleo de enzimas específicas de origen vegetal o animal (A23C 19/032 tiene prioridad) [3, 2006.01]
- 19/045 . . Coagulación de la leche sin utilizar cuajo ni sucedáneo de cuajo [3, 2006.01]
- 19/05 . . Tratamiento de la leche antes de la coagulación; Separación del suero de la cuajada (A23C 19/097 tiene prioridad) [3, 2006.01]
- 19/055 . . Adición de materias grasas o proteínas de origen no lácteo [3, 2006.01]
- 19/06 . Tratamiento de la cuajada tras la separación del suero; Productos así obtenidos (A23C 19/097 tiene prioridad) [3, 2006.01]
- 19/064 . . Salado [3, 2006.01]
- 19/068 . . Tipos particulares de quesos [3, 2006.01]
- 19/072 . . . Quesos de pasta prensada (p.ej. Cheddar) [3, 2006.01]

- 19/076 . . . Quesos de pasta blanda, p. ej. queso fresco o de nata [3, 2006.01]
- 19/08 . . . Quesos fundidos; Su fabricación, p. ej. fusión, emulsificación, esterilización [3, 2006.01]
- 19/082 . . . Adición de sustancias a la cuajada antes o durante la fusión; Sales de fusión [3, 2006.01]
- 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, 2006.01]
- 19/086 . . Queso en polvo; Preparados a base de queso desecado [3, 2006.01]
- 19/09 . . Otros preparados a base de queso; Mezclas de queso con otros productos alimentarios (conservación A23C 19/097) [3, 2006.01]
- 19/093 . . . Adición de grasas o de proteínas de origen no lácteo [3, 2006.01]
- 19/097 . Conservación [3, 2006.01]
- 19/10 . . Adición de conservantes [1, 3, 2006.01]
- 19/11 . . . de antibióticos [3, 2006.01]
- 19/14 . Tratamiento del queso tras la obtención de su forma definitiva, p. ej. maduración, ahumado (conservación A23C 19/097) [1, 2006.01]
- 19/16 . . Recubrimiento de la superficie del queso, p. ej. con parafina [1, 2006.01]
- 20/00 Sucédáneos del queso** (A23C 19/055, A23C 19/093 tienen prioridad) [3, 2006.01]
- 20/02 . que no contienen ni componentes de la leche, ni caseinato, ni lactosa, como fuente de grasas, proteínas o hidratos de carbono [3, 2006.01]
- 21/00 Suero; Preparados a base de suero** (A23C 1/00, A23C 3/00, A23C 9/14 tienen prioridad) [1, 3, 2006.01]
- 21/02 . que contienen o que han sido tratados por medio de microorganismos o enzimas [3, 2006.01]
- 21/04 . que contienen componentes de origen no lácteo como fuente de grasas o de proteínas [3, 2006.01]
- 21/06 . Mezclas de suero con productos lácteos o componentes de la leche [3, 2006.01]
- 21/08 . que contienen otros aditivos orgánicos, p. ej. productos vegetales o animales [3, 2006.01]
- 21/10 . que contienen aditivos inorgánicos [3, 2006.01]
- 23/00 Otros productos lácteos** [1, 2006.01]