

## SECCIÓN A — SECCION A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA

### A01 AGRICULTURA; SILVICULTURA; CRIA; CAZA; CAPTURA; PESCA

**A01J FABRICACION DE PRODUCTOS LACTEOS** (conservación, pasteurización, esterilización de productos lácteos A23; para los aspectos químicos, ver la subclase A23C)

#### Índice de subclase

ORDEÑO .....	1/00-9/00
TRATAMIENTO DE LA LECHE O DE LA	
NATA .....	11/00, 13/00
FABRICACION DE MANTEQUILLA .....	15/00
AMASADO O FORMACION DE	
MANTEQUILLA, MARGARINA, O	
MANTEQUILLA ARTIFICIAL .....	17/00-23/00
FABRICACION DEL QUESO .....	25/00, 27/00
MATERIA NO PREVISTA EN OTROS	
GRUPOS DE ESTA SUBCLASE .....	99/00

#### Ordeño

- 1/00 Disposiciones o accesorios para el ordeño manual** (taburetes de ordeño A47C 9/04) [1, 2006.01]
- 3/00 Ordeño por sonda** [1, 2006.01]
- 5/00 Máquinas o dispositivos para el ordeño** (A01J 1/00, A01J 3/00 tienen prioridad; postes para ordeño A01K 1/12) [1, 2006.01]
  - 5/003 . Máquinas de ordeño móviles [6, 2006.01]
  - 5/007 . Procesos de monitorización del ordeño; Control o regulación de las máquinas de ordeño [6, 2006.01]
  - 5/01 . . Medidores de leche; Dispositivos sensores del flujo de leche [6, 2006.01]
  - 5/013 . Detección in situ de mastitis en la leche [6, 2006.01]
  - 5/017 . Enganchado o desenganchado automático de grupos [6, 2006.01]
  - 5/02 . por acción mecánica sobre las tetinas [1, 2006.01]
  - 5/04 . por acción neumática sobre las tetinas [1, 2006.01]
  - 5/06 . . Ventosas simples [1, 2006.01]
  - 5/08 . . Ventosas dobles [1, 2006.01]
  - 5/10 . . Pulsadores colocados de otra forma que sobre las ventosas [1, 2006.01]
  - 5/12 . . . con membranas [1, 2006.01]
  - 5/14 . . . con mando electro-magnético [1, 2006.01]
  - 5/16 . . Ventosas con pulsadores [1, 2006.01]
- 7/00 Accesorios o dispositivos para máquinas de ordeño** (postes para ordeño A01K 1/12) [1, 5, 6, 2006.01]
  - 7/02 . para limpieza o saneamiento de las máquinas o dispositivos de ordeño (limpieza de las tuberías o conducciones de las máquinas de ordeño B08B 9/027) [6, 2006.01]
  - 7/04 . para el tratamiento de las ubres o de las tetillas, p. ej. para su limpieza [6, 2006.01]

- 9/00 Recipientes para la leche** (recipientes en general B65D; dispositivos para bascular y vaciar los recipientes B65G 65/23) [1, 2006.01]
  - 9/02 . con dispositivos para colar o filtrar la leche [1, 2006.01]
  - 9/04 . con dispositivos de enfriamiento [1, 2006.01]
  - 9/06 . con válvulas de cierre automático [1, 2006.01]
  - 9/08 . Dispositivos destinados a mantener y sostener los recipientes durante el ordeño [1, 2006.01]
  - 9/10 . Cubos para el ordeño fijos a los taburetes de ordeño [1, 2006.01]

#### Tratamiento de la leche o de la nata

- 11/00 Aparatos para el tratamiento de la leche** (conservación o esterilización A23C) [1, 2006.01]
  - 11/02 . Dispositivos para impedir la formación de espuma o eliminarla (prevención del rebose por ebullición de la leche en los equipos de cocina A47J 27/56; prevención de espuma en los equipos de ebullición B01B 1/02) [1, 2006.01]
  - 11/04 . Dispositivos de aireación o de desaireación de la leche (desnatadoras centrífugas B04B) [1, 2006.01]
  - 11/06 . Coladores o filtros para la leche (materiales filtrantes B01D) [1, 2006.01]
  - 11/08 . . Soportes para coladores o filtros de tela [1, 2006.01]
  - 11/10 . Separación de la leche de la nata (desnatadoras centrífugas B04B) [1, 2006.01]
  - 11/12 . . Dispositivos para la recogida de la nata [1, 2006.01]
    - 11/14 . . . por elevación del nivel de la leche [1, 2006.01]
  - 11/16 . Homogeneización de la leche (homogeneización en general B01F) [1, 2006.01]
- 13/00 Recipientes para el tratamiento de la nata** [1, 2006.01]

- 15/00 Fabricación de la mantequilla [1, 2006.01]**
- 15/02 . Mantequeras fijas dotadas de herramientas de batido [1, 2006.01]
- 15/04 . Mantequeras rotativas u oscilantes [1, 2006.01]
- 15/06 . . con herramientas de batido móviles con relación a la pared de la mantequera [1, 2006.01]
- 15/08 . . sin herramientas de batido móviles con relación a la pared de la mantequera [1, 2006.01]
- 15/10 . Aparatos para la fabricación de mantequilla por procedimientos distintos a los de las mantequeras [1, 2006.01]
- 15/12 . . con disposición para fabricar mantequilla en un proceso continuo [1, 2006.01]
- 15/14 . Mantequeras con dispositivos para la fabricación de la misma mediante insuflación de aire [1, 2006.01]
- 15/16 . Partes constitutivas; Accesorios [1, 2006.01]
- 15/18 . . Dispositivos de desaeración [1, 2006.01]
- 15/20 . . Cuenta-revoluciones incorporados a la mantequera; Dispositivos de alarma incorporados [1, 2006.01]
- 15/22 . . Tapaderas o bases de las mantequeras [1, 2006.01]
- 15/24 . . Paletas de mantequeras [1, 2006.01]
- 15/25 . . Medios para retirar la mantequilla de las mantequeras o aparatos análogos (bombas a estos efectos F04) [1, 2006.01]
- 15/26 . Dispositivos combinados para el desnatado, batido y amasado [1, 2006.01]
- 15/28 . Mecanismos motrices [1, 2006.01]

**Amasado o formación de la mantequilla; Amasado o formación de la margarina o de la mantequilla artificial**

- 17/00 Amasadores para la mantequilla o materias similares** (máquinas de amasar o mezclar para la preparación de la pasta A21C 1/00) [1, 2006.01]
- 19/00 Dispositivos manuales para poner la mantequilla en pastillas o bloques o materias similares [1, 2006.01]**
- 21/00 Máquinas para poner la mantequilla en pastillas o bloques o materias similares [1, 2006.01]**
- 21/02 . con dispositivos de extrusión y sistemas cortantes, con o sin dispositivos de empaquetado [1, 2006.01]

- 23/00 Dispositivos para dividir las pellas de mantequilla o materias similares [1, 2006.01]**

**Fabricación del queso**

- 25/00 Fabricación del queso** (recubrimiento del queso A01J 27/02) [1, 2006.01]
- 25/02 . Vasijas para el queso [1, 2006.01]
- 25/04 . . Dispositivos de limpieza de las vasijas para el queso [1, 2006.01]
- 25/06 . Dispositivos para cortar la leche cuajada [1, 2006.01]
- 25/08 . Dispositivos para retirar el queso de las vasijas [1, 2006.01]
- 25/10 . Dispositivos para retirar el suero de las vasijas [1, 2006.01]
- 25/11 . Separación del suero de la leche cuajada; Lavado de la leche cuajada [1, 2006.01]
- 25/12 . Formación del queso [1, 2006.01]
- 25/13 . . Moldes para esta finalidad [1, 2006.01]
- 25/15 . . Prensas para esta finalidad [1, 2006.01]
- 25/16 . Dispositivos para el tratamiento del queso en proceso de fermentación [1, 2006.01]
- 27/00 Tratamiento ulterior del queso; Revestimiento del queso [1, 2006.01]**
- 27/02 . Recubrimiento del queso, p. ej. con parafina sólida (aplicación de líquidos u otras materias fluidas a las superficies en general B05) [1, 2006.01]
- 27/04 . Rayado o refundición del queso [1, 2006.01]

- 
- 99/00 Materia no prevista en otros grupos de esta subclase [2006.01]**