

SECCIÓN A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA

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-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, 2006.01]

-
- | | |
|---|--|
| <p>2/00 Bebidas no alcohólicas; Composiciones secas o concentrados para fabricarlas; Su preparación (concentrados de sopa A23L 23/10; preparación de bebidas no alcohólicas por eliminación de alcohol C12H 3/00) [2, 2006.01]</p> <p>2/02 . . . que contienen zumos de frutas o verduras [2, 2006.01]</p> <p>2/04 . . . Extracción de zumos (máquinas o aparatos para extraer el zumo A23N 1/00, A47J 19/00) [2, 2006.01]</p> <p>2/06 . . . de los cítricos [2, 2006.01]</p> <p>2/08 . . . Concentración o desecación de zumos [2, 2006.01]</p> <p>2/10 . . . por calentamiento o por contacto de gases secos [2, 2006.01]</p> <p>2/12 . . . por congelación [2, 2006.01]</p> <p>2/14 . . . y sublimación [2, 2006.01]</p> <p>2/38 . . . Otras bebidas no alcohólicas (bebidas a base de legumbres A23L 11/60) [2, 6, 2006.01, 2021.01]</p> <p>2/385 . . . Concentrados de bebidas no alcohólicas [6, 2006.01]</p> <p>2/39 . . . Composiciones secas [6, 2006.01]</p> <p>2/395 . . . en una forma o presentación particulares [6, 2006.01]</p> <p>2/40 . . . Composiciones efervescentes [2, 2006.01]</p> <p>2/42 . . . Conservación de bebidas no alcohólicas [6, 2006.01]</p> <p>2/44 . . . por adición de conservantes [6, 2006.01]</p> <p>2/46 . . . por calentamiento [6, 2006.01]</p> <p>2/48 . . . por irradiación o tratamiento eléctrico [6, 2006.01]</p> <p>2/50 . . . por irradiación o tratamiento eléctrico sin calentamiento [6, 2006.01]</p> <p>2/52 . . . Adición de ingredientes (adición de conservantes A23L 2/44) [6, 2006.01]</p> <p>2/54 . . . Mezcla con gases [6, 2006.01]</p> <p>2/56 . . . Agentes aromáticos o amargos (edulcorantes A23L 2/60) [6, 2006.01]</p> <p>2/58 . . . Colorantes [6, 2006.01]</p> <p>2/60 . . . Edulcorantes [6, 2006.01]</p> <p>2/62 . . . Agentes de turbidez; Agentes para aumentar la estabilidad de la turbidez [6, 2006.01]</p> <p>2/64 . . . Readición de ingredientes aromáticos volátiles [6, 2006.01]</p> <p>2/66 . . . Proteínas [6, 2006.01]</p> <p>2/68 . . . Sustancias acidificantes [6, 2006.01]</p> <p>2/70 . . . Clarificación o refinado de bebidas no alcohólicas; Eliminación de sustancias no deseadas [6, 2006.01]</p> <p>2/72 . . . por filtración [6, 2006.01]</p> | <p>2/74 . . . utilización membranas, p. ej. ósmosis, ultrafiltración [6, 2006.01]</p> <p>2/76 . . . por eliminación de gases [6, 2006.01]</p> <p>2/78 . . . por intercambio iónico [6, 2006.01]</p> <p>2/80 . . . por adsorción [6, 2006.01]</p> <p>2/82 . . . por floculación [6, 2006.01]</p> <p>2/84 . . . utilizando microorganismos o material biológico, p. ej. enzimas [6, 2006.01]</p> <p>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) [1, 2006.01]</p> <p>3/005 . . . mediante calentamiento por irradiación o por tratamiento eléctrico (desechado o secado al horno A23L 3/40) [5, 2006.01]</p> <p>3/01 . . . por medio de microondas o por calentamiento dieléctrico [5, 2006.01]</p> <p>3/015 . . . por un tratamiento que utiliza una variación de presión, una sacudida, una aceleración o un cizallamiento [5, 2006.01]</p> <p>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) [1, 5, 2006.01]</p> <p>3/04 . . . con los envases sobre un transportador de correa o de cadena sin fin [1, 2006.01]</p> <p>3/06 . . . con los envases transportados por tornillos sin fin [1, 2006.01]</p> <p>3/08 . . . con los envases situados sobre una plataforma giratoria [1, 2006.01]</p> <p>3/10 . . . por calentamiento de los productos en su envase sin desplazamiento progresivo a través del aparato (A23L 3/005 tiene prioridad) [1, 5, 2006.01]</p> <p>3/12 . . . con los envases situados en cámaras comunicadas a través de las cuales circula el medio calefactor [1, 2006.01]</p> <p>3/14 . . . con embalajes desplazados sobre el propio lugar [1, 2006.01]</p> <p>3/16 . . . por calentamiento directo de los productos a granel no envasados (A23L 3/005 tiene prioridad) [1, 5, 2006.01]</p> <p>3/18 . . . mientras se desplazan progresivamente a través del aparato [1, 2006.01]</p> <p>3/20 . . . a lo largo de plataformas [1, 2006.01]</p> <p>3/22 . . . a través de tubos [1, 2006.01]</p> |
|---|--|

- 3/24 . . . con los productos en forma atomizada [1, 2006.01]
- 3/26 . . . por irradiación sin calor [1, 2006.01]
- 3/28 . . . mediante rayos ultravioletas [1, 2006.01]
- 3/30 . . . mediante tratamiento con ultrasonidos [1, 2006.01]
- 3/32 . . . por tratamiento con corrientes eléctricas sin efecto de calentamiento [1, 2006.01]
- 3/34 . . . por tratamiento con productos químicos [1, 2006.01]
- 3/3409 . . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5, 2006.01]
- 3/3418 . . . en atmósfera controlada, p. ej. en vacío parcial, conteniendo sólo los siguientes gases: CO₂, N₂, O₂, H₂O [5, 2006.01]
- 3/3427 . . . en la que se coloca o utiliza un absorbente (envases para alimentos con dispositivos para absorber los fluidos B65D 81/26) [5, 2006.01]
- 3/3436 . . . Absorbentes de oxígeno [5, 2006.01]
- 3/3445 . . . en atmósfera controlada que contiene otros gases además de los siguientes: CO₂, N₂, O₂, H₂O [5, 2006.01]
- 3/3454 . . . en forma de líquidos o de sólidos [5, 2006.01]
- 3/3463 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5, 2006.01]

Nota(s) [5]

En los grupos A23L 3/3472-A23L 3/3562, se aplica la regla del último lugar, es decir en cada nivel jerárquico, salvo que se indique lo contrario, la clasificación se efectúa en el último lugar apropiado.

- 3/3472 . . . Compuestos de constitución indeterminada obtenidos a partir de animales o plantas [5, 2006.01]
- 3/3481 . . . Compuestos orgánicos que contienen oxígeno [5, 2006.01]
- 3/349 . . . con el oxígeno unido por medio de enlaces sencillos/simples [5, 2006.01]
- 3/3499 . . . con el oxígeno unido por medio de enlaces dobles [5, 2006.01]
- 3/3508 . . . que contienen grupos carboxilo [5, 2006.01]
- 3/3517 . . . Esteres de ácidos carboxílicos [5, 2006.01]
- 3/3526 . . . Compuestos orgánicos que contienen nitrógeno [5, 2006.01]
- 3/3535 . . . Compuestos orgánicos que contienen azufre [5, 2006.01]
- 3/3544 . . . Compuestos orgánicos que contienen heterociclos [5, 2006.01]
- 3/3553 . . . Compuestos orgánicos que contienen fósforo [5, 2006.01]
- 3/3562 . . . Azúcares; Sus derivados [5, 2006.01]
- 3/3571 . . . Microorganismos; Enzimas [5, 2006.01]
- 3/358 . . . Compuestos inorgánicos [5, 2006.01]
- 3/3589 . . . Aparatos para conservar que utilizan líquidos [5, 2006.01]
- 3/3598 . . . Aparatos para conservar que utilizan sólidos [5, 2006.01]
- 3/36 . . . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [1, 5, 2006.01]
- 3/365 . . . Descongelación posterior a la congelación [5, 2006.01]
- 3/37 . . . con adición de productos químicos [5, 2006.01]

- 3/375 . . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N₂, líquido, a temperaturas criogénicas [5, 2006.01]
- 3/40 . . . por secado o secado al horno; Reconstitución posterior [4, 5, 2006.01]
- 3/42 . . . con adición de productos químicos antes o durante el secado [5, 2006.01]
- 3/44 . . . Liofilización [5, 2006.01]
- 3/46 . . . Secado por atomización [5, 2006.01]
- 3/48 . . . Secado en capa fina, al tambor o al rodillo [5, 2006.01]
- 3/50 . . . Secado en lecho fluidizado [5, 2006.01]
- 3/52 . . . Secado en espuma [5, 2006.01]
- 3/54 . . . por irradiación o tratamiento eléctrico, p. ej. ultrasonidos [5, 2006.01]
- 5/00 Preparación o tratamiento de alimentos o productos alimenticios, en general; Alimentos o productos alimenticios obtenidos de esta manera; Sus materias (su conservación en general A23L 3/00) [2016.01]**
- 5/10 . . . Métodos generales de cocinar alimentos, p. ej. asado o fritura [2016.01]
- 5/20 . . . Eliminación de sustancias no deseadas, p. ej. eliminación de olores o sustancias tóxicas (eliminando constituyentes no deseables, p.ej. sustancias amargas, sustancias procedentes de frutos de plantas leguminosas o de legumbres A23L 11/30) [2016.01]
- 5/30 . . . Tratamiento con métodos físicos, p. ej. medios eléctricos o magnéticos, energía ondulatoria o irradiación (conservación A23L 3/00, A23B; cocción A23L 5/10) [2016.01]
- 5/40 . . . Coloración o decoloración de alimentos [2016.01]
- 5/41 . . . Conservación o modificación del color natural mediante el uso de aditivos, p. ej. blanqueadores ópticos (A23L 5/42 tiene prioridad) [2016.01]
- 5/42 . . . Adición de colorantes o pigmentos, p. ej. en combinación con brillantadores o blanqueadores ópticos [2016.01]
- 5/43 . . . utilizando colorantes orgánicos o pigmentos naturales, sus duplicados artificiales o sus derivados [2016.01]
- 5/44 . . . utilizando carotenoides o xantófilas [2016.01]
- 5/46 . . . utilizando colorantes o pigmentos de origen microbiano o de algas [2016.01]
- 5/47 . . . utilizando colorantes orgánicos sintéticos o pigmentos no cubiertos por los grupos A23L 5/43-A23L 5/46 [2016.01]
- 5/48 . . . Compuestos de constitución no especificada caracterizados por el proceso químico de su preparación [2016.01]
- 5/49 . . . Eliminación del color mediante reacción química, p. ej. blanqueamiento [2016.01]
- 7/00 Productos derivados de cereales; Productos a base de malta (productos a base de malta de leguminosas A23L 11/70); Su preparación o tratamiento (preparación de la malta para elaboración de cerveza C12C) [2016.01]**
- 7/10 . . . Productos derivados de cereales [2016.01]
- 7/104 . . . Fermentación de cereales harinosos o de productos de cereales; Adición de enzimas o microorganismos (A23L 7/109, A23L 7/20 tiene prioridad ; salsa de soja A23L 27/50) [2016.01]
- 7/109 . . . Tipos de pasta, p. ej. macarrones o fideos [2016.01]
- 7/113 . . . Pasta precocida o instantánea [2016.01]

- 7/117 . . . Copos u otras formas de productos del tipo "listos para consumir"; Productos semi-elaborados o parcialmente elaborados (A23L 7/143, A23L 7/152 tiene prioridad) [2016.01]
- 7/122 . . . Cereales del tipo "listos para consumir" recubiertos, rellenos, en multi-láminas o huecos [2016.01]
- 7/126 . . . "Snacks" o similares obtenidos por aglutinación, conformado o compactado junto con granos o trozos de cereales, p. ej. barras de cereales [2016.01]
- 7/13 . . . "Snacks" o similares obtenidos por fritura de una masa de cereales ya formada en aceite [2016.01]
- 7/135 . . . Copos, gránulos o formas de tamaño similar, individuales o no-extruidos, p. ej. cereales para desayunar [2016.01]
- 7/139 . . . hechos de grano entero o de trozos de granos sin preparación de la harina o de la masa [2016.01]
- 7/143 . . Gránulos o copos de cereales para ser cocinados y consumidos en caliente, p. ej. copos de avena; Productos de arroz reformado [2016.01]
- 7/148 . . . hechos de grano entero o de trozos de grano sin preparación de la harina o de la masa [2016.01]
- 7/152 . . Productos a base de semillas de cereales [2016.01]
- 7/157 . . Gránulos farináceos para condimentar carne, pescado o alimentos similares [2016.01]
- 7/161 . . Cereales hinchados, p. ej. palomitas de maíz o arroz hinchado [2016.01]
- 7/165 . . . Preparación de cereales hinchados que implican la preparación de la harina o la masa como paso intermedio [2016.01]
- 7/17 mediante extrusión [2016.01]
- 7/174 . . . Preparación de cereales hinchados a partir de grano entero o trozos de grano sin preparación de la harina o de la masa [2016.01]
- 7/178 mediante despresurización con o sin calentamiento [2016.01]
- 7/183 mediante calentamiento sin usar un dispositivo para reducir la presión [2016.01]
- 7/187 Aparatos para trabajar de forma discontinua [2016.01]
- 7/191 . . . Tratamiento posterior de cereales hinchados, p. ej. recubrimiento o salado [2016.01]
- 7/196 . . Productos en los que se mantiene la forma granular original, p. ej. arroz precocido [2016.01]
- 7/20 . Productos a base de malta (productos a base de malta de legumbres A23L 11/70; preparación de malta para elaboración de cerveza C12C) [2016.01]
- 7/25 . . Fermentación de la malta de cereales o de cereales por malteado [2016.01]
- 9/00 Pudins o postres semejantes; Sucedáneos de la nata; Su preparación o tratamiento [2016.01]**
- 9/10 . Pudins o postres semejantes; Pudins o postres hechos con polvos [2016.01]
- 9/20 . Sucedáneos de la nata [2016.01]
- 11/00 Leguminosas, es decir, frutos de plantas leguminosas, para la producción de alimentos; Productos obtenidos a partir de legumbres; Su preparación o tratamiento [2016.01, 2021.01]**
- 11/10 . Leguminosas de cocción rápida [2016.01]
- 11/30 . Eliminación de sustancias no deseadas, p. ej. sustancias amargas [2016.01]
- 11/40 . Cuajadas de leguminosas [2021.01]
- 11/45 . . Cuajadas de soja, p. ej. tofu [2021.01]
- 11/50 . Leguminosas o legumbres fermentadas; Fermentación de leguminosas o legumbres basada en la adición de microorganismos (eliminación de sustancias no deseadas, A23L 11/30; salsa de soja A23L 27/50) [2021.01]
- 11/60 . Bebidas a base de legumbres, p. ej. bebidas de lupina o altramuiz [2021.01]
- 11/65 . . Bebidas de soja [2021.01]
- 11/70 . Productos a base de leguminosas germinadas, p. ej. a base de brotes de soja [2021.01]
- 13/00 Productos a base de carne; Harina de carne; Su preparación o tratamiento [2016.01]**
- 13/10 . Harina o polvo de carne; Gránulos, aglomerados o copos [2016.01]
- 13/20 . a partir de despojos, p. ej. cortezas de cerdo, pieles, tuétanos, tripas, patas, orejas o morros (glándulas o huesos como ingredientes de carne procesada como fiambres y embutidos A23L 13/60) [2016.01]
- 13/30 . Extractos de carne [2016.01]
- 13/40 . que contienen aditivos [2016.01]
- 13/50 . Productos a base de aves de corral, p. ej. embutidos a base de aves de corral [2016.01]
- 13/60 . Productos a base de carne picada o emulsionada, p. ej. embutidos; Carne reconstituída a partir de carne picada [2016.01]
- 13/70 . Ablandamiento o condimentación de trozos de carne, p. ej. obtenidos por inyección de soluciones; Soluciones de maceración [2016.01]
- 15/00 Ovoproduitos; Su preparación o tratamiento [2016.01]**
- 15/10 . Egg rolls [2016.01]
- 17/00 Productos obtenidos del mar; Productos a base de pescado; Harina de pescado; Sucedáneos de huevas de pescado ; Su preparación o tratamiento [2016.01]**
- 17/10 . Harina o polvo de pescado; Granulados, aglomerados o copos [2016.01]
- 17/20 . Extractos de pescado [2016.01]
- 17/30 . Huevas de pescado, p. ej. caviar; Sucedáneos de huevas de pescado [2016.01]
- 17/40 . Crustáceos [2016.01]
- 17/50 . Moluscos [2016.01]
- 17/60 . Algas comestibles [2016.01]
- 19/00 Productos a base de frutas o de verduras; Su preparación o tratamiento (de leguminosas A23L 11/00; mermeladas, confituras, jaleas de fruta o similares A23L 21/10; tratamiento a granel de frutas o verduras recolectadas A23N) [2016.01]**
- 19/10 . de tubérculos u otras raíces que contienen almidón [2016.01]
- 19/12 . . de patatas [2016.01]
- 19/15 . . . Productos secos sin forma definida, p. ej. polvos, copos, granulados o aglomerados [2016.01]
- 19/18 . . . Productos asados o fritos, p. ej. snacks o patatas fritas tipo "chips" [2016.01]
- 19/20 . por maceración o fermentación, p. ej. "choucrout", encurtidos [2016.01]
- 21/00 Mermeladas, confituras, jaleas de fruta u otros productos similares; Productos procedentes de apicultura; Su preparación o tratamiento [2016.01]**
- 21/10 . Mermeladas; Confituras; Jaleas de frutas; Otras composiciones similares a base de frutas o verduras; Sucedáneos de frutas [2016.01]

- 21/12 . . derivados de frutas o de verduras sólidas [2016.01]
- 21/15 . . derivados de zumos de frutos o verduras [2016.01]
- 21/18 . . Sucedáneos de frutas [2016.01]
- 21/20 . Productos de apicultura, p. ej. jalea real o polen; Sus sucedáneos [2016.01]
- 21/25 . . Miel; Sucedáneos de miel [2016.01]
- 23/00 Sopas; Salsas (A23L 27/50, A23L 27/60 tiene prioridad); Su preparación o tratamiento [2016.01]**
- 23/10 . Concentrado de sopas, p. ej. en forma de polvos o pastillas [2016.01]
- 25/00 Alimentos que contienen principalmente frutos secos o semillas; Su preparación o tratamiento [2016.01]**
- 25/10 . Manteca de cacahuete [2016.01]
- 27/00 Especies; Agentes aromatizantes o condimentos; Edulcorantes artificiales; Sales de mesa; Sustitutos dietéticos de la sal; Su preparación o tratamiento [2016.01]**
- 27/10 . Especies, agentes aromatizantes o condimentos naturales; Sus extractos [2016.01]
- 27/12 . . obtenidos a partir de frutas, p. ej. aceites esenciales [2016.01]
- 27/14 . . Especies secas [2016.01]
- 27/16 . . . Cebollas [2016.01]
- 27/18 . . Mostaza [2016.01]
- 27/20 . Especies, agentes aromatizantes o condimentos sintéticos [2016.01]
- 27/21 . . que contienen aminoácidos [2016.01]
- 27/22 . . . que contienen ácidos glutámicos [2016.01]
- 27/23 . . que contienen nucleótidos [2016.01]
- 27/24 . . preparados mediante fermentación [2016.01]
- 27/26 . . Aromas a carne [2016.01]
- 27/27 . . Aromas a ahumado [2016.01]
- 27/28 . . Aromas a café o a cacao [2016.01]
- 27/29 . . Aromas a/de frutas [2016.01]
- 27/30 . Edulcorantes artificiales [2016.01]
- 27/40 . Sales de mesa; Sustitutos dietéticos de la sal [2016.01]
- 27/50 . Salsa de soja [2016.01]
- 27/60 . Aliños para ensaladas; Mayonesa; "Ketchup" [2016.01]
- 29/00 Alimentos o productos alimenticios que contienen aditivos (con aditivos que modifican sus cualidades nutritivas A23L 33/10; con aditivos sustancialmente indigestos, p. ej. fibras alimentarias, A23L 33/21); Su preparación o tratamiento [2016.01]**
- 29/10 . que contienen emulsionantes [2016.01]
- 29/20 . que contienen agentes gelificantes o espesantes (mermeladas, confituras, jaleas de frutas u otras composiciones a base de frutas o de verduras A23L 21/10) [2016.01]
- 29/206 . . de origen vegetal [2016.01]
- 29/212 . . . Almidón; Almidón modificado; Derivados de almidón, p. ej. ésteres, éteres (que contienen hidrolizados de almidón, p. ej. dextrina, A23L 29/30) [2016.01]
- 29/219 Almidón modificado químicamente; Productos de reacción o de formación de complejos de almidón con otros productos químicos [2016.01]
- 29/225 Agentes espesantes harinosos distintos de almidón aislado o derivados [2016.01]
- 29/231 . . . Pectina; Sus derivados [2016.01]
- 29/238 . . . a partir de semillas, p. ej. goma de algarroba o goma guar (A23L 29/212, A23L 29/231 tiene prioridad) [2016.01]
- 29/244 . . . a partir de bulbos, tubérculos o raíces, p. ej. glucomanano (A23L 29/212 tiene prioridad) [2016.01]
- 29/25 . . . Exudados, p. ej. goma arábica, goma acacia, goma karaya, goma tragacanto [2016.01]
- 29/256 . . . a partir de algas, p. ej. alginatos, agar o carragenano [2016.01]
- 29/262 . . . Celulosa; Sus derivados, p. ej. éteres [2016.01]
- 29/269 . . de origen microbiano, p. ej. xantano o dextrano [2016.01]
- 29/275 . . de origen animal, p. ej. quitina [2016.01]
- 29/281 . . . Proteínas, p. ej. gelatina o colágeno [2016.01]
- 29/288 . . Resinas sintéticas, p. ej. polivinilpirrolidona [2016.01]
- 29/294 . . Aditivos inorgánicos, p. ej. sílice [2016.01]
- 29/30 . que contienen jarabes de hidratos de carbono; que contienen azúcares; que contienen alcoholes de azúcar, p. ej. xilitol; que contienen hidrolizados de almidón, p. ej. dextrina (A23L 21/20 tiene prioridad; edulcorantes artificiales A23L 27/30) [2016.01]
- 31/00 Extractos o preparaciones comestibles de hongos; Su preparación o tratamiento [2016.01]**
- 31/10 . Levaduras o sus derivados [2016.01]
- 31/15 . . Extractos [2016.01]
- 33/00 Modificación de la calidad nutritiva de los alimentos; Productos dietéticos; Su preparación o tratamiento [2016.01]**
- 33/10 . usando aditivos (A23L 33/21 tiene prioridad) [2016.01]
- 33/105 . . Extractos de plantas, sus duplicados artificiales o sus derivados [2016.01]
- 33/11 . . . Esteroles vegetales o sus derivados, p. ej. fitoesteroles [2016.01]
- 33/115 . . Ácidos grasos o sus derivados; Grasas o aceites [2016.01]
- 33/12 . . . Ácidos grasos o sus derivados [2016.01]
- 33/125 . . jarabes que contienen hidratos de carbono; que contienen azúcares; que contienen alcoholes de azúcares; que contienen hidrolizados de almidón (sustancias no digeribles A23L 33/21) [2016.01]
- 33/13 . . Ácidos nucleicos o sus derivados (A23L 33/145 tiene prioridad) [2016.01]
- 33/135 . . Bacterias o sus derivados p. ej. probióticos [2016.01]
- 33/14 . . Levaduras o sus derivados [2016.01]
- 33/145 . . . Extractos [2016.01]
- 33/15 . . Vitaminas [2016.01]
- 33/155 . . . Vitamina A o D [2016.01]
- 33/16 . . Sales inorgánicas, minerales u oligoelementos [2016.01]
- 33/165 . . . Complejos o quelatos [2016.01]
- 33/17 . . Aminoácidos, péptidos o proteínas [2016.01]
- 33/175 . . . Aminoácidos [2016.01]
- 33/18 . . . Péptidos; Hidrolizados de proteínas [2016.01]
- 33/185 . . . Proteínas vegetales [2016.01]
- 33/19 . . . Proteínas lácteas [2016.01]
- 33/195 . . . Proteínas procedentes de microorganismos [2016.01]
- 33/20 . Reducción del valor nutritivo; Productos dietéticos con valor nutritivo reducido [2016.01]

- | | |
|---|--|
| <p>33/21 . . . Adición de sustancias esencialmente no digeribles, p. ej. fibras alimentarias (adición de agentes gelificantes o espesantes A23L 29/20) [2016.01]</p> <p>33/22 . . . Partes fibrosas de las plantas desmenuzadas, p. ej. bagazo o pulpa [2016.01]</p> <p>33/24 . . . Celulosa o sus derivados [2016.01]</p> <p>33/25 . . . Polímeros sintéticos, p. ej. polímeros vinílicos o acrílicos [2016.01]</p> <p>33/26 Poliésteres de poliol, p. ej. poliésteres de sacarosa; Polímeros sintéticos de azúcares, p. ej. polidextrosa [2016.01]</p> | <p>33/28 . . . Sustancias de origen animal, p. ej. gelatina o colágeno [2016.01]</p> <p>33/29 . . . Sustancias minerales, p. ej. aceites minerales o arcillas [2016.01]</p> <p>35/00 Alimentos o productos alimenticios no previstos en los grupos A23L 5/00-A23L 33/00; Su preparación o tratamiento [2016.01]</p> |
|---|--|