

## SECCIÓN A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA

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

#### A23B CONSERVACION, P.EJ. MEDIANTE ENLATADO, DE CARNE, PESCADO, HUEVOS, FRUTAS, VERDURAS, SEMILLAS COMESTIBLES; MADURACIÓN QUÍMICA DE FRUTAS Y VERDURAS; PRODUCTOS CONSERVADOS, MADURADOS O ENLATADOS

- 
- |   |  |
|---|--|
| <p><b>4/00 Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado [2, 2006.01]</b></p> <p>4/005 . Conservación por calentamiento [5, 2006.01]</p> <p>4/01 . . por irradiación o tratamiento eléctrico [5, 2006.01]</p> <p>4/015 . Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5, 2006.01]</p> <p>4/02 . Conservación por medio de sales minerales (aparatos al efecto A23B 4/26, A23B 4/32) [2, 2006.01]</p> <p>4/023 . . por medio de sal de cocina o de sus mezclas con compuestos orgánicos o inorgánicos [5, 2006.01]</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, 2006.01]</p> <p>4/03 . Desecación; Reconstitución posterior [5, 2006.01]</p> <p>4/033 . . con adición de productos químicos (A23B 4/037 tiene prioridad) [5, 2006.01]</p> <p>4/037 . . Liofilización [5, 2006.01]</p> <p>4/044 . Ahumado; Dispositivos para el ahumado [5, 2006.01]</p> <p>4/048 . . con adición de productos químicos distintos del humo natural [5, 2006.01]</p> <p>4/052 . . Generadores de humo [5, 2006.01]</p> <p>4/056 . . Ahumado combinado con irradiación o con un tratamiento eléctrico, p. ej. ahumado electrostático [5, 2006.01]</p> <p>4/06 . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [2, 2006.01]</p> <p>4/07 . . Descongelación posterior a la congelación [5, 2006.01]</p> <p>4/08 . . con adición de productos químicos antes o durante la refrigeración [2, 2006.01]</p> <p>4/09 . . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N<sub>2</sub>, a temperaturas criogénicas [5, 2006.01]</p> <p>4/10 . Recubrimiento con ayuda de una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [2, 2006.01]</p> <p>4/12 . Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida [2, 2006.01]</p> <p>4/14 . Conservación por medio de productos químicos no cubiertos por los grupos A23B 4/02 o A23B 4/12 [2, 2006.01]</p> <p>4/16 . . en forma de gas, p.ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5, 2006.01]</p> <p>4/18 . . en forma de líquidos o de sólidos (aparatos al efecto A23B 4/26, A23B 4/32) [5, 2006.01]</p> <p>4/20 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5, 2006.01]</p> <p>4/22 . . . . Microorganismos; Enzimas [5, 2006.01]</p> | <p>4/24 . . . Compuestos inorgánicos [5, 2006.01]</p> <p>4/26 . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5, 2006.01]</p> <p>4/28 . . por inyección de líquidos [5, 2006.01]</p> <p>4/30 . . por pulverización de líquidos [5, 2006.01]</p> <p>4/32 . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5, 2006.01]</p> <p><b>5/00 Conservación de huevos o de productos a base de huevos [1, 2006.01]</b></p> <p>5/005 . Conservación por calentamiento [5, 2006.01]</p> <p>5/01 . . por irradiación o tratamiento eléctrico [5, 2006.01]</p> <p>5/015 . Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5, 2006.01]</p> <p>5/02 . Desecación; Reconstitución posterior [1, 5, 2006.01]</p> <p>5/025 . . con adición de productos químicos (A23B 5/03, A23B 5/035 tienen prioridad) [5, 2006.01]</p> <p>5/03 . . Liofilización [5, 2006.01]</p> <p>5/035 . . Desecación por pulverización [5, 2006.01]</p> <p>5/04 . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [1, 2006.01]</p> <p>5/045 . . Descongelación posterior a la congelación [5, 2006.01]</p> <p>5/05 . . con adición de productos químicos [5, 2006.01]</p> <p>5/055 . . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N<sub>2</sub>, líquido, a temperaturas criogénicas [5, 2006.01]</p> <p>5/06 . Recubriendo los huevos con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [1, 5, 2006.01]</p> <p>5/08 . Conservación por medio de productos químicos [5, 2006.01]</p> <p>5/10 . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5, 2006.01]</p> <p>5/12 . . en forma de líquidos o de sólidos [5, 2006.01]</p> <p>5/14 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5, 2006.01]</p> <p>5/16 . . . . Microorganismos; Enzimas [5, 2006.01]</p> <p>5/18 . . . Compuestos inorgánicos [5, 2006.01]</p> <p>5/20 . . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5, 2006.01]</p> <p>5/22 . . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5, 2006.01]</p> <p><b>7/00 Conservación o maduración química de frutas o verduras [1, 3, 2006.01]</b></p> <p>7/005 . Conservación por calentamiento [5, 2006.01]</p> <p>7/01 . . por irradiación o tratamiento eléctrico [5, 2006.01]</p> <p>7/015 . Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5, 2006.01]</p> |
|---|--|

- 7/02 . Deshidratación; Rehidratación posterior (patatas cocidas desecadas A23L 19/12) [1, 2006.01]
- 7/022 . . con adición de productos químicos (A23B 7/024-A23B 7/028 tienen prioridad) [5, 2006.01]
- 7/024 . . Liofilización [5, 2006.01]
- 7/026 . . Desecación por pulverización [5, 2006.01]
- 7/028 . . Desecado en capa fina, en tambor o en rodillos [5, 2006.01]
- 7/03 . . Desecado de patatas crudas [1, 2006.01]
- 7/04 . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [1, 2006.01]
- 7/045 . . Descongelación posterior a la congelación [5, 2006.01]
- 7/05 . . con adición de productos químicos [5, 2006.01]
- 7/055 . . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N<sub>2</sub>, líquido, a temperaturas criogénicas [5, 2006.01]
- 7/06 . Blanqueado (máquinas al efecto A23N 12/00) [1, 3, 2006.01]
- 7/08 . Conservación por medio de azúcares (mermeladas, confituras o gelatinas de frutas A23L 21/10) [1, 2006.01]
- 7/10 . Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida [1, 2006.01]
- 7/12 . . Aparatos para comprimir "choucrou" [1, 2006.01]
- 7/14 . Conservación o maduración con ayuda de productos químicos no cubiertos por los grupos A23B 7/08 o A23B 7/10 [1, 2006.01]
- 7/144 . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [3, 5, 2006.01]
- 7/148 . . . en atmósfera controlada, p. ej. bajo vacío parcial, que comprende solamente los gases siguientes: CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> o H<sub>2</sub>O [3, 2006.01]
- 7/152 . . . en atmósfera controlada que contiene otros gases además de los siguientes: CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> o H<sub>2</sub>O [3, 2006.01]
- 7/153 . . en forma de líquidos o de sólidos [5, 2006.01]
- 7/154 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5, 2006.01]
- 7/155 . . . . Microorganismos; Enzimas [5, 2006.01]
- 7/157 . . . Compuestos inorgánicos [5, 2006.01]
- 7/158 . . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5, 2006.01]
- 7/159 . . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5, 2006.01]
- 7/16 . Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto (A23B 7/08 tiene prioridad) [1, 5, 2006.01]
- 9/00 Conservación de semillas comestibles, p. ej. cereales [1, 2006.01]**
- 9/02 . Conservación por calentamiento [5, 2006.01]
- 9/04 . . por irradiación o tratamiento eléctrico [5, 2006.01]
- 9/06 . Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin calentamiento [5, 2006.01]
- 9/08 . Desecación; Reconstitución posterior [5, 2006.01]
- 9/10 . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [5, 2006.01]
- 9/12 . . Descongelación posterior a la congelación [5, 2006.01]
- 9/14 . Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [5, 2006.01]
- 9/16 . Conservación por medio de productos químicos [5, 2006.01]
- 9/18 . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos a este efecto [5, 2006.01]
- 9/20 . . . en atmósfera controlada, p. ej. en vacío parcial, teniendo sólo los gases siguientes: CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> o H<sub>2</sub>O [5, 2006.01]
- 9/22 . . . en atmósfera controlada teniendo otros gases además de los gases siguientes: CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> o H<sub>2</sub>O [5, 2006.01]
- 9/24 . . en forma de líquidos o de sólidos [5, 2006.01]
- 9/26 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5, 2006.01]
- 9/28 . . . . Microorganismos; Enzimas [5, 2006.01]
- 9/30 . . . Compuestos inorgánicos [5, 2006.01]
- 9/32 . . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5, 2006.01]
- 9/34 . . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5, 2006.01]