

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

Notas

- (1) Es importante tener en cuenta las siguientes entradas:
- | | |
|------|---|
| C08B | Polisacáridos, sus derivados |
| C11 | Aceites, grasas, materias grasas o ceras animales o vegetales |
| C12 | Bioquímica, cerveza, licores, vino, vinagre |
| C13 | Industria del azúcar. |
- (2) Los procesos que utilizan enzimas o microorganismos para:
- liberar, separar o purificar un compuesto o una composición, o para
 - el tratamiento de textiles o para la limpieza de superficies sólidas de materiales
- están clasificados además en la subclase C12S. [5]

A23B CONSERVACIÓN, P.EJ. MEDIANTE ENLATADO, DE CARNE, PESCADO, HUEVOS, FRUTAS, VERDURAS, SEMILLAS COMESTIBLES; MADURACIÓN QUÍMICA DE FRUTAS Y VERDURAS; PRODUCTOS CONSERVADOS, MADURADOS O ENLATADOS (conservación de alimentos en general A23L 3/00; utilización de agentes de conservación dentro de los envases B65D 81/28)

4/00	Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado [2]	4/20	. . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas (fermentación ácida A23B 4/12) [5]
4/005	. Conservación por calentamiento [5]	4/22	. . . Microorganismos; Enzimas [5]
4/01	. . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]	4/24	. . . Compuestos inorgánicos [5]
4/015	. Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]	4/26	. Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
4/02	. Conservación por medio de sales minerales (aparatos al efecto A23B 4/26, A23B 4/32) [2]	4/28	. . por inyección de líquidos [5]
4/023	. . por medio de sal de cocina o de sus mezclas con compuestos orgánicos o inorgánicos [5]	4/30	. . por pulverización de líquidos [5]
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]	4/32	. Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]
4/03	. Dsecación; Reconstitución posterior [5]	5/00	Conservación de huevos o de productos a base de huevos (conservación de masa o de productos de panadería A21D)
4/033	. . con adición de productos químicos (A23B 4/037 tiene prioridad) [5]	5/005	. Conservación por calentamiento [5]
4/037	. . Liofilización [5]	5/01	. . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
4/044	. Ahumado; Dispositivos para el ahumado [5]	5/015	. Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]
4/048	. . con adición de productos químicos distintos del humo natural [5]	5/02	. Dsecación; Reconstitución posterior [5]
4/052	. . Generadores de humo [5]	5/025	. . con adición de productos químicos (A23B 5/03, A23B 5/035 tienen prioridad) [5]
4/056	. . Ahumado combinado con irradiación o con un tratamiento eléctrico, p. ej. ahumado electrostático [5]	5/03	. . Liofilización [5]
4/06	. Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [2]	5/035	. . Dsecación por pulverización [5]
4/07	. . Descongelación posterior a la congelación [5]	5/04	. Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración
4/08	. . con adición de productos químicos antes o durante la refrigeración [2]	5/045	. . Descongelación posterior a la congelación [5]
4/09	. . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N ₂ , a temperaturas criogénicas [5]	5/05	. . con adición de productos químicos [5]
4/10	. Recubrimiento con ayuda de una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [2]	5/055	. . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N ₂ , líquido, a temperaturas criogénicas [5]
4/12	. Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida [2]	5/06	. Recubriendo los huevos con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [5]
4/14	. Conservación por medio de productos químicos no cubiertos por los grupos A23B 4/02 o A23B 4/12 [2]	5/08	. Conservación por medio de productos químicos [5]
4/16	. . en forma de gas, p.ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5]	5/10	. . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5]
4/18	. . en forma de líquidos o de sólidos (aparatos al efecto A23B 4/26, A23B 4/32) [5]	5/12	. . en forma de líquidos o de sólidos [5]
		5/14	. . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]
		5/16	. . . Microorganismos; Enzimas [5]
		5/18	. . . Compuestos inorgánicos [5]
		5/20	. . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
		5/22	. . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]

7/00	Conservación o maduración química de frutas o verduras [3]	7/155 Microorganismos; Enzimas [5]
7/005	. Conservación por calentamiento [5]	7/157 Compuestos inorgánicos [5]
7/01	. . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]	7/158 Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
7/015	. Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]	7/159 Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]
7/02	. Deshidratación; Rehidratación posterior (patatas cocidas desecadas A23L 1/216)	7/16	. Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto (A23B 7/08 tiene prioridad) [5]
7/022	. . con adición de productos químicos (A23B 7/024 a A23B 7/028 tienen prioridad) [5]	9/00	Conservación de semillas comestibles, p. ej. cereales
7/024	. . Liofilización [5]	9/02	. Conservación por calentamiento [5]
7/026	. . Desecación por pulverización [5]	9/04	. . por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
7/028	. . Desecado en capa fina, en tambor o en rodillos [5]	9/06	. Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin calentamiento [5]
7/03	. . Desecado de patatas crudas	9/08	. Desecación; Reconstitución posterior [5]
7/04	. Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración	9/10	. Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [5]
7/045	. . Descongelación posterior a la congelación [5]	9/12	. . Descongelación posterior a la congelación [5]
7/05	. . con adición de productos químicos [5]	9/14	. Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [5]
7/055	. . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N ₂ , líquido, a temperaturas criogénicas [5]	9/16	. Conservación por medio de productos químicos [5]
7/06	. Blanqueado (máquinas al efecto A23N 12/00) [3]	9/18	. . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos a este efecto [5]
7/08	. Conservación por medio de azúcares (mermeladas, confituras, gelatinas de frutas A23L 1/06)	9/20	. . . en atmósfera controlada, p. ej. en vacío parcial, teniendo sólo los gases siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [5]
7/10	. Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida	9/22	. . . en atmósfera controlada teniendo otros gases además de los gases siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [5]
7/12	. . Aparatos para comprimir “choucrout”	9/24	. . en forma de líquidos o de sólidos [5]
7/14	. Conservación o maduración con ayuda de productos químicos no cubiertos por los grupos A23B 7/08 o A23B 7/10	9/26	. . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]
7/144	. . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [3,5]	9/28 Microorganismos; Enzimas [5]
7/148	. . . en atmósfera controlada, p. ej. bajo vacío parcial, que comprende solamente los gases siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [3]	9/30	. . . Compuestos inorgánicos [5]
7/152	. . . en atmósfera controlada que contiene otros gases además de los siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [3]	9/32	. . . Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
7/153	. . en forma de líquidos o de sólidos [5]	9/34	. . . Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]
7/154	. . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas (fermentación ácida A23B 7/10) [5]		

A23C PRODUCTOS LÁCTEOS, P. EJ. LECHE, MANTEQUILLA, QUESO; SUCEDÁNEOS DE LA LECHE O DEL QUESO; SU FABRICACIÓN (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

Esta subclase cubre:

- los aspectos químicos de la fabricación de productos lácteos [3]
- 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. [3]

Esquema general

TECNOLOGÍA LÁCTEA.....
 PREPARACIONES A BASE DE LECHE;
 SUCEDÁNEOS DE LA LECHE; NATA;
 MANTEQUILLA

QUESO; SUCEDÁNEOS DEL QUESO..... ;
 SUERO DE MANTEQUILLA; SUERO;
 OTROS PRODUCTOS LÁCTEOS..... ;

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) [3]

- 1/01 . Desecación en capa fina [3]
- 1/03 . . en tambores o cilindros [3]
- 1/04 . por atomización en una corriente gaseosa
- 1/05 . . combinada con aglomeración [3]
- 1/06 . Concentración por congelación del agua que se va a eliminar
- 1/08 . . Liofilización [3]
- 1/10 . Desecación en forma de espuma (A23C 1/04, A23C 1/08 tienen prioridad) [3]
- 1/12 . Concentración por evaporación [3]
- 1/14 . combinados con otro tratamiento [3]
- 1/16 . . utilizando aditivos [3]

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)

- 3/02 . mediante calentamiento (A23C 3/07 tiene prioridad) [3]
- 3/023 . . de los productos envasados [3]
- 3/027 . . . y siendo transportados con movimiento progresivo a través de un aparato [3]
- 3/03 . . de los productos a granel y no envasados [3]
- 3/033 . . . y siendo transportados con movimiento progresivo a través de un aparato [3]
- 3/037 en contacto directo con el medio de calentamiento, p. ej. con vapor [3]
- 3/04 . por congelación o refrigeración
- 3/05 . . de los productos envasados [3]
- 3/07 . por irradiación, p. ej. por microondas [3]
- 3/08 . por adición de conservantes (adición de microorganismos o enzimas A23C 9/12, otras sustancias A23C 9/152)

7/00 Otros aspectos de la tecnología láctea

- 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]
- 7/04 . Eliminación de impurezas presentes en la leche (por filtración A01J 9/02, A01J 11/06) [3]

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, mezclas para la preparación de helados A23G 9/00; polvos para flanes o postres A23L 1/187) [3]

- 9/12 . Preparados a base de leche fermentada; Tratamientos que utilizan microorganismos o enzimas (preparados a base de suero A23C 21/00) [3]
- 9/123 . . que utilizan solamente microorganismos de la familia de las lactobacterias; Yogur (A23C 9/13 tiene prioridad) [3]
- 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]
- 9/13 . . utilizando aditivos [3]
- 9/133 . . . Frutas o verduras [3]

- 9/137 . . . Sustancias espesantes [3]
- 9/14 . en los que la composición química de la leche está modificada por tratamientos no químicos [3]

Nota

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. [8]

- 9/142 . . por diálisis, ósmosis inversa o ultrafiltración (A23C 9/144 tiene prioridad) [3]
- 9/144 . . por medios eléctricos, p. ej. por electrodiálisis [3]
- 9/146 . . por intercambio iónico [3]
- 9/148 . . por tamiz molecular o filtración sobre gel [3]
- 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]
- 9/152 . que contienen aditivos (preparados a base de leche fermentada que contienen aditivos A23C 9/13) [3]
- 9/154 . . que contienen sustancias espesantes, huevos o preparados a base de cereales; Leche gelificada [3]
- 9/156 . . Preparados de leche aromatizada (A23C 9/154 tiene prioridad) [3]
- 9/158 . . que contienen vitaminas o antibióticos [3]
- 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) [3]
- 9/18 . Leche en forma de producto comprimido seco o semisólido [3]
- 9/20 . Productos dietéticos a base de leche no cubiertos por los grupos A23C 9/12 a A23C 9/18 [3]

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 1/19)

- 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]
- 11/04 . . que contienen materias grasas no lácteas, pero no proteínas de origen no lácteo (A23C 11/08, A23C 11/10 tienen prioridad) [3]
- 11/06 . . que contienen proteínas no lácteas (A23C 11/08, A23C 11/10 tienen prioridad) [3]
- 11/08 . . que contienen caseinatos pero no otras proteínas ni grasas lácteas [3]
- 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]

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 1/19)

- 13/08 . Conservación [3]
- 13/10 . . por adición de agentes conservantes (A23C 13/14, A23C 13/16 tienen prioridad) [3]
- 13/12 . Preparados a base de nata
- 13/14 . . que contienen productos lácteos o componentes de la leche [3]
- 13/16 . . que contienen microorganismos, enzimas o antibióticos; Nata ácida [3]

15/00	Mantequilla; Preparados a base de mantequilla; Su fabricación (sucedáneos de la mantequilla A23D)	19/076	. . . Quesos de pasta blanda, p. ej. queso fresco o de nata [3]
15/02	. Su fabricación	19/08	. . . Quesos fundidos; Su fabricación, p. ej. fusión, emulsificación, esterilización [3]
15/04	. . a partir de aceite de mantequilla o de mantequilla anhidra [3]	19/082	. . . Adición de sustancias a la cuajada antes o durante la fusión; Sales de fusión [3]
15/06	. . Tratamiento de la nata antes de la inversión de fases [3]	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]
15/12	. Preparaciones a base de mantequilla	19/086	. . Queso en polvo; Preparados a base de queso desecado [3]
15/14	. . Mantequilla en polvo; Aceite de mantequilla, es decir, mantequilla fundida, p. ej. “ghee” (mantequilla de búfala) [3]	19/09	. . Otros preparados a base de queso; Mezclas de queso con otros productos alimentarios (conservación A23C 19/097) [3]
15/16	. . Mantequilla de bajo contenido en grasas [3]	19/093	. . . Adición de grasas o de proteínas de origen no lácteo [3]
15/18	. Conservación [3]	19/097	. Conservación [3]
15/20	. . por adición de conservantes [3]	19/10	. . Adición de conservantes [3]
17/00	Suero de mantequilla; Preparados a base de suero de mantequilla (A23C 9/14 tiene prioridad; conservación A23C 3/00) [3]	19/11	. . . de antibióticos [3]
17/02	. que contienen o que han sido tratados con microorganismos o enzimas [3]	19/14	. Tratamiento del queso tras la obtención de su forma definitiva, p. ej. maduración, ahumado (conservación A23C 19/097)
19/00	Queso; Preparados a base de queso; Fabricación de estos productos (sucedáneos del queso A23C 20/00; caseína A23J 1/20)	19/16	. . Recubrimiento de la superficie del queso, p. ej. con parafina
19/02	. Fabricación de la cuajada de queso [3]	20/00	Sucedáneos del queso (A23C 19/055, A23C 19/093 tienen prioridad) [3]
19/024	. . utilizando un proceso continuo [3]	20/02	. que no contienen ni componentes de la leche, ni caseinato, ni lactosa, como fuente de grasas, proteínas o hidratos de carbono [3]
19/028	. . sin separación sustancial del suero a partir de la leche coagulada [3]	21/00	Suero; Preparados a base de suero (A23C 1/00, A23C 3/00, A23C 9/14 tienen prioridad) [3]
19/032	. . caracterizada por el empleo de microorganismos específicos o de enzimas de origen microbiano [3]	21/02	. que contienen o que han sido tratados por medio de microorganismos o enzimas [3]
19/04	. . caracterizada por el empleo de enzimas específicas de origen vegetal o animal (A23C 19/032 tiene prioridad) [3]	21/04	. que contienen componentes de origen no lácteo como fuente de grasas o de proteínas [3]
19/045	. . Coagulación de la leche sin utilizar cuajo ni sucedáneo de cuajo [3]	21/06	. Mezclas de suero con productos lácteos o componentes de la leche [3]
19/05	. . Tratamiento de la leche antes de la coagulación; Separación del suero de la cuajada (A23C 19/097 tiene prioridad) [3]	21/08	. que contienen otros aditivos orgánicos, p. ej. productos vegetales o animales [3]
19/055	. . Adición de materias grasas o proteínas de origen no lácteo [3]	21/10	. que contienen aditivos inorgánicos [3]
19/06	. Tratamiento de la cuajada tras la separación del suero; Productos así obtenidos (A23C 19/097 tiene prioridad) [3]	23/00	Otros productos lácteos
19/064	. . Salado [3]		
19/068	. . Tipos particulares de quesos [3]		
19/072	. . . Quesos de pasta prensada (p.ej.Cheddar) [3]		

A23D ACEITES O GRASAS COMESTIBLES, P. EJ. MARGARINAS, “SHORTENINGS”, ACEITES PARA COCINAR (productos alimenticios para animales A23K 1/00; alimentos o productos alimenticios que contienen aceites o grasas comestibles A21D, A23C, A23G, A23L; producción, refinado, conservación C11B, C11C; hidrogenación C11C 3/12)

7/00	Composiciones a base de aceites o de grasas comestibles, que contienen una fase acuosa, p. ej. margarinas [5]	9/00	Otros aceites o grasas comestibles, p. ej. aceites para cocinar [5]
7/005	. caracterizadas por la presencia de ingredientes distintos a los triglicéridos de ácidos grasos [6]	9/007	. caracterizados por la presencia de ingredientes distintos a los triglicéridos de ácidos grasos [6]
7/01	. . Otros ésteres de ácidos grasos, p. ej. fosfátidos [6]	9/013	. . Otros ésteres de ácidos grasos, p. ej. fosfátidos [6]
7/015	. Reducción del contenido en calorías; Reducción del contenido en grasas [6]	9/02	. caracterizadas por su producción o su tratamiento [5]
7/02	. caracterizadas por su producción o su tratamiento [5]	9/04	. . Tratamiento [5]
7/04	. . Tratamiento [5]	9/05	. . . Obtención de productos de flujo libre [6]
7/05	. . . caracterizado por una etapa esencial de enfriamiento [6]	9/06	. Conservación de productos acabados [5]
7/06	. Conservación de productos acabados [5]		

A23F CAFÉ; TÉ; SUCEDÁNEOS DEL CAFÉ O DEL TÉ; SU FABRICACIÓN, PREPARACIÓN O INFUSIÓN (cafeteras o teteras A47G 19/14; infusores de té A47G 19/16; aparatos para la fabricación de bebidas, p. ej. café o té, A47J 31/00; molinos de café A47J 42/00)

3/00	Té; Sucedáneos del té; Sus preparaciones	5/08	Procedimientos de molienda del café (molinos para café A47J 42/00) [3]
3/06	Tratamiento del té antes de la infusión (reducción o eliminación del contenido de alcaloides A23F 3/36); Productos así obtenidos (preparados a base de extractos de té A23F 3/16) [3]	5/10	Tratamiento del café tostado; Productos así obtenidos (eliminación de sustancias no deseadas A23F 5/16; reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20; extracción del café, fabricación de café soluble A23F 5/24) [3]
3/08	Oxidación; Fermentación [3]	5/12	Aglomeración, formación de copos o de tabletas (del extracto de café o del café soluble A23F 5/38) [3]
3/10	Fermentación por adición de microorganismos o enzimas [3]	5/14	Utilización de aditivos, p. ej. azúcar, leche; Recubrimiento, p. ej. para su conservación (aromatización A23F 5/46) [3]
3/12	Enrollado o corte de las hojas de té [3]	5/16	Eliminación de impurezas (reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20) [3]
3/14	Preparados a base de té, p. ej. utilizando aditivos (aromatización A23F 3/40) [3]	5/18	a partir del extracto de café [3]
3/16	Extracción del té; Extracto de té; Tratamiento del extracto de té; Fabricación de té soluble [3]	5/20	Reducción o eliminación del contenido en alcaloides; Productos así obtenidos; Sus extractos o infusiones [3]
3/18	Extracción de los constituyentes hidrosolubles del té (aislamiento del aroma de té o del aceite de té A23F 3/42) [3]	5/22	Reducción o eliminación del contenido de alcaloides del extracto de café [3]
3/20	Eliminación de sustancias no deseadas (reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 3/38) [3]	5/24	Extracción del café (aislamiento del aroma de café o extracción de aceite de café A23F 5/48); Extractos de café (con un contenido reducido en alcaloides A23F 5/20); Fabricación de café soluble (procedimientos de tostado de los extractos de café A23F 5/06) [3]
3/22	Secado o concentración del extracto de té [3]	5/26	Extracción de los componentes solubles en agua [3]
3/24	por congelación del agua a eliminar [3]	5/28	Secado o concentración del extracto de café [3]
3/26	por liofilización [3]	5/30	por congelación del agua a eliminar [3]
3/28	por atomización en una corriente gaseosa [3]	5/32	por liofilización [3]
3/30	Tratamientos complementarios del extracto de té seco; Productos así obtenidos, p. ej. té soluble (aromatización A23F 3/40) [3]	5/34	por atomización en corriente gaseosa [3]
3/32	Aglomeración, formación de copos o tabletas [3]	5/36	Tratamientos complementarios de los extractos de café secos; Productos así obtenidos, p. ej. café soluble (eliminación de sustancias no deseadas A23F 5/18; aromatización A23F 5/46) [3]
3/34	Sucedáneos del té, p. ej. mate; Sus extractos o infusiones [3]	5/38	Aglomeración, formación de copos o de tabletas [3]
3/36	Reducción o eliminación del contenido en alcaloides; Productos así obtenidos; Sus extractos o infusiones [3]	5/40	utilizando aditivos orgánicos, p. ej. leche, azúcar [3]
3/38	Reducción o eliminación del contenido de alcaloides del extracto de té [3]	5/42	utilizando aditivos inorgánicos [3]
3/40	Aromas de té; Aceite de té; Aromatización del té o de los extractos de té (aromas de té sintéticos A23L 1/226) [3]	5/44	Sucedáneos del café [3]
3/42	Aislamiento del aroma de té o del aceite de té [3]	5/46	Aroma de café; Aceite de café; Aromatización del café o del extracto de café (aromas de café sintéticos A23L 1/234) [3]
5/00	Café; Sucedáneos del café; Sus preparaciones [3]	5/48	Separación del aroma de café o del aceite de café [3]
5/02	Tratamiento del café verde; Productos así obtenidos (tostado A23F 5/04; eliminación de sustancias no deseadas A23F 5/16; reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20; extracción A23F 5/24) [3]	5/50	a partir del extracto de café [3]
5/04	Procedimientos de tostado (máquinas al efecto A23N 12/00) [3]		
5/06	del extracto de café [3]		

A23G CACAO; PRODUCTOS A BASE DE CACAO, P. EJ. CHOCOLATE; SUCEDÁNEOS DEL CACAO O DE LOS PRODUCTOS A BASE DE CACAO; CONFITERÍA; GOMA DE MASCAR; HELADOS; SU PREPARACIÓN [1,8]

Notas

- (1) En la presente subclase, el siguiente término se utiliza con el significado indicado:
- “helado” comprende toda sustancia semilíquida o pastosa comestible helada o congelada, p. ej. granizados. [2]

- (2) En la presente subclase, la materia que no puede ser clasificada por completo en un único grupo principal debe ser clasificada en cada uno de los grupos principales pertinentes. [8]

1/00	Cacao; Productos a base de cacao, p. ej. chocolate; Sus sucedáneos (utensilios de cocina para la preparación del cacao A47J, p. ej. aparatos para preparar las bebidas A47J 31/00)	1/52	. . . Productos de estructura aerated, espumosa, celular or porosa [8]
1/02	. Tratamientos preliminares, p. ej. fermentación del cacao (máquinas para tostar cacao A23N 12/00)	1/54	. . . Productos de estructura compuesta, p. ej. en capas, recubiertos, rellenos [8]
1/04	. Aparatos especialmente adaptados para la fabricación o el tratamiento del cacao o de los productos a base de cacao (máquinas para tostar cacao A23N 12/00; aparatos de trituración o molienda en general B02C) [3]	1/56	. . Productos líquidos; Productos sólidos en forma de polvo, copos o gránulos para obtener productos líquidos, p. ej. para hacer leche chocolateada [8]
1/06	. . Aparatos para preparar o tratar las habas o granos de cacao	3/00	Dulces; Confitería; Mazapán; Productos recubiertos o rellenos (goma de mascar A23G 4/00) [1,8]
1/08	. . Prensas para mantequilla de cacao (prensas para exprimir el líquido de sustancias que lo contienen en general B30B)	3/02	. Aparatos especialmente adaptados para la fabricación o el tratamiento de dulces o de productos de confitería; Sus accesorios
1/10	. . Mezcladoras; Molinos de cilindros para la preparación del chocolate	3/04	. . Aparatos para la cocción del azúcar
1/12	. . Molinos para refinar el chocolate, es decir trituradores de cilindros	3/06	. . Máquinas para enrollar, estirar o igualar la masa de azúcar
1/14	. . Conchas longitudinales	3/08	. . Mesas para el enfriamiento del azúcar cande
1/16	. . Conchas circulares	3/10	. . Máquinas para estirar el azúcar cande
1/18	. . Aparatos para acondicionar las masas de chocolate que vayan a ser moldeadas	3/12	. . Aparatos para moldear el azúcar cande en estado pastoso
1/20	. . Aparatos para moldear, cortar o distribuir chocolate	3/14	. . Máquinas para batir o hacer esponjosa la masa fundida
1/21	. . . Aparatos para moldear artículos huecos, cáscaras abiertas u otros artículos que presentan cavidades, p. ej. cavidades abiertas [3,7]	3/16	. . Aparatos para verter la masa fundida a granel
1/22	. . . Moldes para chocolate (A23G 1/21 tiene prioridad) [3]	3/18	. . Aparatos para moldear la masa fundida
1/24	. . . Mesas vibratorias o sacudidoras [1,7]	3/20	. . Aparatos para recubrir o rellenar los dulces o productos de confitería
1/26	. . . Sistemas de transporte para moldes de chocolate [1,7]	3/22	. . . Aparatos para recubrir mediante vertido
1/28	. . . Aparatos para extraer el chocolate de los moldes (extracción de los productos de panadería cocidos de los moldes A21B 3/18) [1,7]	3/24	. . . Aparatos para recubrir por inmersión
1/30	. Productos a base de cacao, p. ej. chocolate; Sus sucedáneos [8]	3/26	. . . Aparatos para revestir por volcado
1/32	. . caracterizados por la composición [8]	3/28	. . Aparatos para decorar los dulces o los productos de confitería (aplicación de líquidos a superficies en general B05)
1/34	. . . Sucédáneos del cacao [8]	3/32	. Procedimientos para la preparación del caramelo o la coloración del azúcar (coloración o sazón de productos alimenticios en general A23L 1/27)
1/36	. . . caracterizados por las grasas utilizadas (que contienen productos lácteos A23G 1/46) [8]	3/34	. Dulces, productos de confitería o mazapán; Procedimientos para su preparación [8]
1/38 Sucédáneos de la manteca de cacao [8]	3/36	. . caracterizados por la composición [8]
1/40	. . . caracterizados por los hidratos de carbono utilizados, p. ej. polisacáridos (que contienen productos lácteos A23G 1/46) [8]	3/38	. . . Productos sin sacarosa [8]
1/42	. . . que contienen microorganismos o enzimas; que contienen ingredientes dietéticos o funcionales (paramedical), p. ej. vitaminas (que contienen productos lácteos A23G 1/46) [8]	3/40	. . . caracterizados por el tipo de grasas utilizadas (que contienen productos lácteos A23G 3/46) [8]
1/44	. . . que contienen péptidos o proteínas (que contienen productos lácteos A23G 1/46) [8]	3/42	. . . caracterizados por el tipo de hidratos de carbono utilizados, p. ej. polisacáridos (que contienen productos lácteos A23G 3/46) [8]
1/46	. . . que contienen productos lácteos [8]	3/44	. . . que contienen péptido o proteínas (que contienen productos lácteos A23G 3/46) [8]
1/48	. . . que contienen plantas o sus partes, p. ej. frutas, semillas, extractos (que contienen gomas A23G 1/40) [8]	3/46	. . . que contienen productos lácteos [8]
1/50	. . caracterizados por la forma, la estructura o la forma física, p. ej. productos con un soporte no comestible (productos líquidos, productos sólidos en forma de polvo, copos o gránulos para obtener productos líquidos A23G 1/56) [8]	3/48	. . . que contienen plantas o partes de las mismas, p. ej. frutas, semillas, extractos (que contienen gomas A23G 3/42) [8]
		3/50	. . caracterizados por la forma, estructura o forma física, p. ej. productos son estructura soportada (Productos de estructura compuesta que contienen chocolate, p. ej. en forma de capa, recubrimiento o relleno A23G 1/54) [8]
		3/52	. . . Productos aerados, en forma de espuma, de estructura celular o porosa [8]
		3/54	. . . Productos de estructura compuesta, p. ej. en capas, recubiertos o rellenos [8]
		3/56	. . . Productos con soportes comestibles o no, p. ej. piruletas [8]

4/00	Goma de mascar (preparaciones medicinales caracterizadas por adoptar la forma de goma de mascar A61K 9/68) [8]	9/16	. . . los productos se encuentran en un recinto refrigerado, p. ej. un tambor [2]
4/02	. Aparatos especialmente adaptados para la fabricación o el tratamiento de la goma de mascar [8]	9/18	. . . los productos se encuentran sobre la pared exterior de un cuerpo refrigerado, p. ej. un tambor o una cinta sin fin [2]
4/04	. . para moldear o conformar [8]	9/20	. . los productos están mezclados con gas, p. ej. helados blandos (soft-ice) [2]
4/06	. caracterizados por la composición [8]	9/22	. . Detalles, elementos constitutivos o accesorios de aparatos en la medida en que no están especificados en uno solo de los grupos precedentes [2]
4/08	. . de la base de la goma de mascar [8]	9/24	. . . para recubrir o rellenar los productos [2]
4/10	. . caracterizados por el tipo de hidratos de carbono utilizados, p. ej. polisacáridos (que contienen productos lácteos A23G 4/16) [8]	9/26	. . . para producir golosinas heladas en palitos [2]
4/12	. . que contienen microorganismos o enzimas; que contienen ingredientes dietéticos o funcionales, p. ej. vitaminas (que contienen productos lácteos A23G 4/16) [8]	9/28	. . . para partir o trocear [2]
4/14	. . que contienen péptidos o proteínas (que contienen productos lácteos A23G 4/16) [8]	9/30	. . . Limpieza; Mantenimiento de la limpieza; Esterilización [2]
4/16	. . que contienen productos lácteos [8]	9/32	. caracterizados por la composición [8]
4/18	. caracterizados por la forma, estructura o forma física, p. ej. productos de estructura aireada [8]	9/34	. . caracterizados por el tipo de hidratos de carbono utilizados, p.ej. polisacáridos (caracterizados por los productos lácteos utilizados A23G 9/40) [8]
4/20	. . Productos de estructura compuesta, p. ej. rellenos [8]	9/36	. . que contienen microorganismos o enzimas; que contienen ingredientes dietéticos o funcionales, p. ej. vitaminas (caracterizados por los productos lácteos utilizados A23G 9/40) [8]
7/00	Otros aparatos especialmente adaptados a la industria del chocolate o de la confitería	9/38	. . que contienen péptidos o proteínas (caracterizados por los productos lácteos utilizados A23G 9/40) [8]
7/02	. Aparatos de enfriamiento o de secado	9/40	. . caracterizados por los productos lácteos utilizados [8]
9/00	Postres helados, p. ej. productos de confitería helados, helados; Mezclas correspondientes [2]	9/42	. . que contienen plantas o partes de las mismas, p. ej. frutas, semillas, extractos (que contienen gomas A23G 9/34) [8]
9/04	. Fabricación de postres helados, p. ej. de helados (envasado B65D 85/78) [2]	9/44	. caracterizados por la forma, estructura o forma física (productos líquidos, productos sólidos en forma de polvos, copos o gránulos para obtener productos líquidos A23G 9/52) [8]
9/06	. . caracterizados por el empleo de dióxido de carbono, o nieve carbónica como medio de refrigeración [2]	9/46	. . Productos de estructura aireada, espumosa, celular o porosa [8]
Nota		9/48	. . Productos de estructura compuesta, p. ej. en capas, recubiertos o rellenos [8]
El grupo A23G 9/06 tiene prioridad sobre los grupos A23G 9/08 a A23G 9/14. [2]		9/50	. . Productos con soportes comestibles o no comestibles, p. ej. cornetes [8]
9/08	. . Producción por lotes (producción continua A23G 9/14) [2]	9/52	. Productos líquidos; Productos sólidos en forma de polvos, copos o gránulos para elaborar productos líquidos [8]
9/10	. . . utilizando recipientes que se desplazan rotando o de otra manera en un medio refrigerante [2]		
9/12	. . . utilizando medios para agitar el contenido en un recipiente inmóvil [2]		
9/14	. . Producción en continuo (A23G 9/20 tiene prioridad) [2]		

A23J COMPOSICIONES A BASE DE PROTEÍNAS PARA LA ALIMENTACIÓN; TRATAMIENTO DE PROTEÍNAS PARA LA ALIMENTACIÓN; COMPOSICIONES A BASE DE FOSFÁTIDOS PARA LA ALIMENTACIÓN (alimentos para animales A23K; composiciones a base de proteínas o fosfátidos para productos farmacéuticos A61K; fosfátidos per se C07F 9/10; proteínas per se C07K) [4]

1/00	Preparación de composiciones a base de proteínas para la alimentación; Apertura de huevos en grandes cantidades y separación de la yema de la clara (preparación de cola C09H) [4]	1/09	. . separando la yema de la clara
1/02	. a partir de la carne	1/10	. a partir pelos, plumas, cuernos, pieles, cuero, huesos o similares
1/04	. a partir del pescado o de otros animales marinos (para alimentos para animales A23K 1/10)	1/12	. a partir de cereales, trigo, salvado o de melazas
1/06	. a partir de la sangre (para productos de alimentación animal A23K 1/04; materias plásticas a partir de la sangre C08H 1/00) [2]	1/14	. a partir de leguminosas u otras semillas vegetales; a partir de tortas o de semillas oleaginosas
1/08	. a partir de huevos	1/16	. a partir de las aguas residuales de las fábricas de almidón o de residuos análogos
		1/18	. a partir de las levaduras

A23J – A23L

- 1/20 . a partir de la leche, p. ej. caseína (cuajadas o quesos A23C); a partir del suero

- 1/22 . . Secado de la caseína

3/00 Tratamiento de proteínas para la alimentación**Nota**

En los grupos A23J 3/04 a A23J 3/20, salvo indicación en contra, una invención se clasifica en el último lugar apropiado. [5]

- 3/04 . Proteínas animales [5]
 3/06 . . Gelatina [5]
 3/08 . . Proteínas lácteas [5]
 3/10 . . . Caseína (secado de la caseína A23J 1/22) [5]
 3/12 . . a partir de la sangre [5]
 3/14 . Proteínas vegetales [5]
 3/16 . . a partir de soja [5]
 3/18 . . a partir de trigo [5]

- 3/20 . Proteínas obtenidas a partir de microorganismos o de algas unicelulares [5]

Nota

La materia clasificada en los grupos A23J 3/22 a A23J 3/30 se clasifica también en los grupos A23J 3/04 a A23J 3/20, si la naturaleza de la proteína es de interés. [5]

- 3/22 . por texturización [5]
 3/24 . . utilizando la congelación [5]
 3/26 . . utilizando la extrusión o la expansión [5]
 3/28 . . utilizando la coagulación a partir de o en un baño, p. ej. fibras hiladas [5]
 3/30 . por hidrólisis [5]
 3/32 . . utilizando agentes químicos [5]
 3/34 . . . utilizando enzimas [5]

7/00 Composiciones a base de fosfátidos para la alimentación, p. ej. lecitina [4]**A23K ALIMENTOS PARA ANIMALES****1/00 Productos alimenticios para animales (detoxicación o eliminación del sabor amargo de las semillas, p. ej. de las semillas de altramuza utilizadas en alimentación humana o animal A23L 1/211)**

- 1/02 . a partir de las melazas
 1/04 . a partir de la sangre (proteínas a partir de la sangre A23J 1/06)
 1/06 . a partir de los residuos de destilerías o de los procedentes de fábricas de cerveza
 1/08 . a partir de los productos residuales de las centrales lecheras
 1/10 . a partir de la carne, del pescado o de huesos; a partir de desechos de cocina
 1/12 . a partir de hidrolizados de madera o de paja
 1/14 . a partir de materias vegetales, p. ej. patatas y raíces, sin ensilar (conservación de alimentos A23B, A23L)
 1/16 . suplementados con factores nutricionales adicionales; Bloques de sal

- 1/165 . . con esteroides, hormonas o enzimas
 1/17 . . con antibióticos
 1/175 . . con sustancias minerales/inorgánicas; Bloques de sal
 1/18 . especialmente concebidos para determinado tipo de animales (sucedáneos de la leche A23C 11/00)
 1/20 . Tortas o aglomerados
 1/22 . que contienen sustancias químicas transformadas en proteínas por el ganado, p. ej. sales de amonio o urea
 1/24 . Granos para aves de corral [2]

3/00 Conservación de materias destinadas a la fabricación de productos alimenticios para animales

- 3/02 . de forraje verde (tratamiento y almacenamiento A01F 25/00; silos E04H)
 3/03 . . utilizando productos químicos para el ensilado
 3/04 . de patatas; de raíces

A23L ALIMENTOS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS O BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS NO CUBIERTOS POR LAS SUBCLASES A21D O A23B A A23J; SU PREPARACIÓN O TRATAMIENTO, P. EJ. COCCIÓN, MODIFICACIÓN DE LAS CUALIDADES NUTRICIONALES, TRATAMIENTO FÍSICO (conformación o tratamiento, no enteramente cubierto por la presente subclase, A23P); **CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS O DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, EN GENERAL** (conservación de la harina o las masas panificables A21D) [4,8]

1/00 Alimentos o productos alimenticios; Su preparación o tratamiento (su conservación en general A23L 3/00) [4]

- 1/01 . Métodos generales de cocción de alimentos, p. ej. por asado o fritura (métodos específicos para alimentos particulares, ver los subgrupos apropiados; aparatos para hornear, asar, tostar o freír A47J 37/00) [2]
 1/015 . Supresión de constituyentes no deseables, p. ej. desinfección, detoxicación (A23L 1/211 tiene prioridad) [4]

- 1/025 . Tratamiento físico, p. ej. energía ondulatoria, irradiación, medios eléctricos, campos magnéticos (cocción A23L 1/01; conservación A23L 3/00, A23B) [4]
 1/03 . que contienen aditivos (A23L 1/05, A23L 1/30, A23L 1/308 tienen prioridad) [4,5]
 1/035 . . Emulsionantes (emulsionantes en general B01F 17/00) [4]
 1/05 . que contienen agentes gelificantes o espesantes (A23L 1/06 tiene prioridad) [5]
 1/052 . . de origen vegetal [5]
 1/0522 . . . Almidón; Almidón modificado; Derivados de almidón, p. ej. ésteres, éteres [5]

- 1/0524 . . . Pectina; Sus derivados [5]
- 1/0526 . . . a partir de semillas, p. ej. goma de algarroba, goma de guar (A23L 1/0522, A23L 1/0524 tienen prioridad) [5]
- 1/0528 . . . a partir de bulbos, tubérculos o raíces, p. ej. glucomanano (A23L 1/0522 tiene prioridad) [5]
- 1/053 . . . Exudados, p. ej. goma arábica, goma acacia, goma karaya, goma tragacanto [5]
- 1/0532 . . . a partir de algas, p. ej. alginatos, agar-agar, carragenina [5]
- 1/0534 . . . Celulosa; Sus derivados, p. ej. éteres [5]
- 1/054 . . . de origen microbiano, p. ej. xantano, dextrano [5]
- 1/056 . . . de origen animal, p. ej. quitina [5]
- 1/0562 . . . Proteínas, p. ej. gelatina, colágeno [5]
- 1/058 . . . Resinas sintéticas, p. ej. polivinilpirrolidona [5]
- 1/059 . . . Aditivos inorgánicos, p. ej. sílice [5]
- 1/06 . . . Mermeladas; Confituras; Jaleas de fruta; Otras preparaciones similares a base de frutas o verduras; Sucedáneos de frutas [4]
- 1/064 . . . derivados de frutas o de verduras sólidas [4]
- 1/068 . . . derivados de zumos de frutas o verduras [4]
- 1/072 . . . Sucedáneos de frutas [4]
- 1/076 . . . Productos de apicultura, p. ej. jalea real o polen (apicultura A01K 47/00 a A01K 59/00); Sus sucedáneos [4]
- 1/08 . . . Miel; Sucedáneos de la miel [2]
- 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]
- 1/10 . . . que contienen productos derivados de cereales (tratamiento o cocción de pastas que contienen harinas A21D) [2]
- 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]
- 1/16 . . . Tipos de pastas alimenticias, p. ej. macarrones, fideos (máquinas para su fabricación A21C; dispositivos de secado F26B) [2]
- 1/162 . . . Pastas alimenticias precocidas o instantáneas [4]
- 1/164 . . . Copos u otras formas de productos del tipo "listos para consumir" (A23L 1/18 tiene prioridad) [2]
- 1/168 . . . Cereales en forma de gránulos o de copos para cocer y comer en caliente, p. ej. copos de avena [2]
- 1/172 . . . Productos a base de semillas de cereales [2]
- 1/176 . . . Gránulos farináceos para condimentar carne, pescado o alimentos similares [2]
- 1/18 . . . Cereales hinchados, p. ej. palomitas de maíz, arroz hinchado
- 1/182 . . . Productos en los que se mantiene la forma granulada original, p. ej. arroz precocido [2]
- 1/185 . . . Productos a base de malta (de leguminosas A23L 1/202; preparación de malta cervecera C12C) [2]
- 1/186 . . . Fermentación de la malta de cereales o de cereales por malteado [4]
- 1/187 . . . Flanes o postres; Polvos para preparar flanes o postres [2]
- 1/19 . . . Sucedáneos de la nata (sucedáneos de la leche, composiciones para reemplazar la leche en el café con leche A23C 11/00) [2]
- 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 (alimentos para animales A23K) [2]
- 1/201 . . . Leguminosas de cocción rápida [4]
- 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]
- 1/211 . . . Eliminación de sustancias amargas o no deseables [4]
- 1/212 . . . Preparación de frutas o de verduras (de leguminosas A23L 1/20; tratamiento de frutas o verduras recolectadas a granel A23N) [2]
- 1/214 . . . de tubérculos u otras raíces que contienen almidón [2]
- 1/216 . . . de patatas [2]
- 1/2165 . . . Productos secos sin forma definida, p. ej. polvos, copos, granulados o aglomerados [4]
- 1/217 . . . Productos asados o fritos, p. ej. "snacks", patatas fritas a la inglesa [4]
- 1/218 . . . por maceración o fermentación, p. ej. "choucrout", encurtidos [2]
- 1/22 . . . Especies; Agentes aromatizantes o condimentos; Edulcorantes artificiales; Sales de mesa; Sustitutos dietéticos de la sal [2,5]
- 1/221 . . . Especies, agentes aromatizantes o condimentos naturales; Sus extractos (aromas naturales de té o de café A23F 3/40, A23F 5/46) [2]
- 1/222 . . . obtenidos a partir de frutas, p. ej. aceites esenciales (aceites esenciales en general C11B 9/00) [2]
- 1/223 . . . Especies secas [2]
- 1/224 . . . Cebollas [2]
- 1/225 . . . Mostaza [2]
- 1/226 . . . Especies, agentes aromatizantes o condimentos sintéticos [2]
- 1/227 . . . que contienen aminoácidos [2]
- 1/228 . . . que contienen ácidos glutámicos [2]
- 1/229 . . . que contienen nucleótidos [2]
- 1/23 . . . preparados por fermentación [2]
- 1/231 . . . Aromas a carne [2]
- 1/232 . . . Aromas a ahumado [2]
- 1/234 . . . Aromas a café o a cacao [2]
- 1/235 . . . Aromas a/de frutas [2]
- 1/236 . . . Edulcorantes artificiales [2]
- 1/237 . . . Sales de mesa; Sustitutos dietéticos de la sal [2]
- 1/238 . . . Salsa de soja [2]
- 1/24 . . . Aliños para ensaladas; Mayonesa; "Ketchup" [2]
- 1/27 . . . Coloración o decoloración de alimentos [2]
- 1/272 . . . Conservación o modificación de la coloración natural mediante el empleo de aditivos, p. ej. blanqueantes ópticos (A23L 1/275 tiene prioridad) [2]
- 1/275 . . . Adición de colorantes o de pigmentos con o sin auxiliares ópticos [2]
- 1/277 . . . Decoloración mediante reacción química, p. ej. blanqueado (blanqueado de la harina A21D 2/00) [2]
- 1/28 . . . Extractos o preparaciones comestibles de hongos (para uso medicinal A61K)

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; harina enriquecida A21D 2/00; preparaciones a base de leche A23C 9/00) [4,5]	2/04	. . Extracción de zumos (máquinas o aparatos para extraer el zumo A23N 1/00, A47J 19/00) [2]
1/30	. . que contienen aditivos (A23L 1/308 tiene prioridad) [2]	2/06	. . . de los cítricos [2]
1/302	. . . Vitaminas [4]	2/08	. . Concentración o desecación de zumos [2]
1/303 Vitaminas A o D [4]	2/10	. . . por calentamiento o por contacto de gases secos [2]
1/304	. . . Sales inorgánicas, minerales, oligoelementos [4]	2/12	. . . por congelación [2]
1/305	. . . Aminoácidos, péptidos o proteínas (tratamiento de proteínas para la alimentación A23J 3/00) [4]	2/14 y sublimación [2]
1/307	. . Disminución del valor nutritivo; Productos dietéticos con valor nutritivo reducido [4]	2/38	. Otras bebidas no alcohólicas (productos lácteos A23C; café, té o sus sucedáneos A23F) [2,6]
1/308	. . . Adición de sustancias esencialmente no digeribles, p. ej. fibras dietéticas (A23L 1/05 tiene prioridad) [4,5]	2/385	. Concentrados de bebidas no alcohólicas [6]
1/31	. Productos a base de carne; Harina de carne (tratamiento de proteínas para la alimentación A23J 3/00) [4]	2/39	. . Composiciones secas [6]
1/311	. . Harina o polvo de carne; Granulados, aglomerados o copos [4]	2/395	. . . en una forma o presentación particulares [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 embutidos A23L 1/317) [4]	2/40	. Composiciones efervescentes [2]
1/313	. . Extractos de carne [2]	2/42	. Conservación de bebidas no alcohólicas [6]
1/314	. . que contienen aditivos [4]	2/44	. . por adición de conservantes [6]
1/315	. . Productos a base de aves de corral, p. ej. embutidos a base de aves de corral [2]	2/46	. . por calentamiento [6]
1/317	. . Productos a base de carne picada o emulsionada, incluyendo los embutidos; Carne reconstituida a partir de carne picada [4]	2/48	. . . por irradiación o tratamiento eléctrico [6]
1/318	. . Ablandamiento o condimentación de trozos de carne, p. ej. obtenidos por inyección de soluciones; Soluciones de maceración [4]	2/50	. . por irradiación o tratamiento eléctrico sin calentamiento [6]
1/32	. Ovoproductos [2]	2/52	. Adición de ingredientes (adición de conservantes A23L 2/44) [6]
1/322	. . Egg rolls [4]	2/54	. . Mezcla con gases [6]
1/325	. Productos obtenidos del mar; Productos a base de pescado; Harina de pescado; Sucédáneos de huevas de pescado [4]	2/56	. . Agentes aromáticos o amargos (edulcorantes A23L 2/60) [6]
1/326	. . Harina o polvo de pescado; Granulados, aglomerados o copos [4]	2/58	. . Colorantes [6]
1/327	. . Extractos de pescado [4]	2/60	. . Edulcorantes [6]
1/328	. . Huevas de pescado, p. ej. caviar; Sucédáneos de huevas de pescado [4]	2/62	. . Agentes de turbidez; Agentes para aumentar la estabilidad de la turbidez [6]
1/33	. . Crustáceos [2]	2/64	. . Readición de ingredientes aromáticos volátiles [6]
1/333	. . Moluscos [2]	2/66	. . Proteínas [6]
1/337	. . Algas comestibles [2]	2/68	. . Sustancias acidificantes [6]
1/36	. Alimentos que contienen principalmente frutos secos o semillas [2]	2/70	. Clarificación o refinado de bebidas no alcohólicas; Eliminación de sustancias no deseadas (purificación de agua C02F, p. ej. por intercambio iónico C02F 1/42) [6]
1/38	. . Manteca de cacahuete	2/72	. . por filtración [6]
1/39	. Sopas; Salsas (A23L 1/238, A23L 1/24 tienen prioridad) [4]	2/74	. . . utilización membranas, p. ej. ósmosis, ultrafiltración [6]
1/40	. . Concentrado de sopas, p. ej. polvos, pastillas	2/76	. . por eliminación de gases [6]
1/48	. Composiciones de alimentos o su tratamiento no previstas por los subgrupos precedentes [4]	2/78	. . por intercambio iónico [6]
2/00	Bebidas no alcohólicas; Composiciones secas o concentrados para fabricarlas; Su preparación (concentrados de sopa A23L 1/40; preparación de bebidas no alcohólicas por eliminación del alcohol C12H 3/00) [2]	2/80	. . por adsorción [6]
2/02	. que contienen zumos de frutas o verduras [2]	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 harina o de pan A21D; procedimientos especialmente adaptados a los alimentos o productos alimenticios, <u>ver</u> los grupos apropiados para estos alimentos o productos alimenticios en A23; conservación de alimentos o productos alimenticios en asociación con el envasado B65B 55/00; conservación de bebidas alcohólicas C12H)
		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 ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ 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 ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ 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 a 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	Ésteres 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 ₂ , 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]

A23N MÁQUINAS O APARATOS PARA TRATAR LAS COSECHAS DE FRUTAS, VEGETALES O BULBOS DE FLOR A GRANEL, NO PREVISTOS EN OTRO LUGAR; PELADO DE FRUTAS O VERDURAS A GRANEL; APARATOS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA ANIMALES (máquinas para cortar la paja o el forraje A01F 29/00; disgregación, e.g. trituración, B02C; separación, p.ej. corte, división, recortado, B26B, B26D)

Esquema general

APARATOS PARA EXTRAER EL ZUMO
 MÁQUINAS PARA DESHUESAR O PARA
 ELIMINAR LAS SEMILLAS/PEPITAS
 MÁQUINAS PARA DESCASCARILLAR,
 DESENVAINAR, PARTIR O PELAR

APARATOS PARA LA PREPARACIÓN DE
 ALIMENTOS PARA ANIMALES
 MÁQUINAS PARA OTROS
 TRATAMIENTOS

1/00	Máquinas o aparatos para la extracción de zumo (preparación de bebidas no alcohólicas, p. ej. por adición de ingredientes a los zumos de frutas o verduras, A23L 2/00; aparatos para preparar las bebidas A47J 31/00; prensas de extracción B30B)	7/02	· Pelado de patatas, manzanas u hortalizas o frutas de forma similar (A23N 7/01 tiene prioridad) [3]
1/02	· combinados para disgregar o cortar	7/04	· Pelado de espárragos (A23N 7/01 tiene prioridad) [3]
3/00	Máquinas para vaciar o deshuesar frutas, caracterizadas por su dispositivo de alimentación (A23N 4/00 tiene prioridad) [2]	7/08	· para pelar los frutos y extraer las partes que contienen semillas
3/02	· alimentadas por medio de tambores	7/10	· Mecanismos de impulsión o arrastre
3/04	· alimentadas con correas sin fin	11/00	Separación de la savia de los tallos
3/06	· con mesas de alimentación	12/00	Máquinas para limpiar, blanquear, secar, tostar o torrefactar las frutas o verduras, p. ej. el café, el cacao, las nueces (procedimientos para tratar, p. ej. para tostar, el café o el cacao A23F, A23G; limpieza, p. ej. lavado, o secado de granos B02B 1/00; separación de sólidos entre sí por lavado B07B; limpieza en general B08B; dispositivos de calentamiento <u>en sí</u> , ver las clases apropiadas, p.ej. F24; máquinas de secado en general F26B) [3]
4/00	Máquinas para deshuesar las frutas o para extraer de las frutas las partes que contienen las pepitas, caracterizadas por su dispositivo de extracción (para pelar las frutas y para extraer las partes que contienen las pepitas A23N 7/08; dispositivos de uso doméstico para deshuesar las frutas A47J 23/00, para vaciar o quitar las pepitas A47J 25/00) [2,3]	12/02	· para lavar o blanquear (A23N 12/06 tiene prioridad; procedimientos de blanqueo A23B 7/06) [3]
4/02	· para deshuesar frutas [2]	12/04	· para blanquear [3]
4/04	· para melocotones, ciruelas, albaricoques o similares [2]	12/06	· para lavar o blanquear, combinadas con secado posterior [3]
4/06	· para cerezas o similares (A23N 4/04 tiene prioridad) [2]	12/08	· para secar o tostar (A23N 12/06 tiene prioridad) [3]
4/08	· para dátiles, aceitunas o frutos oblongos similares [2]	12/10	· Máquinas rotativas para tostar [3]
4/10	· para frutos con pepitas muy pequeñas, p. ej. uvas [2]	12/12	· Accesorios para máquinas de tostar [3]
4/12	· para extraer el corazón de los frutos [2]	15/00	Máquinas o aparatos destinados a otros tratamientos de frutas o verduras para las necesidades del hombre; Máquinas o aparatos para desmochar o pelar los bulbos de flor [2]
4/14	· para manzanas, peras o similares [2]	15/01	· para arrancar las coles de Bruselas de su tronco [2]
4/16	· para tomates o similares [2]	15/02	· para desgranar, despalillar o pelar los frutos; Extracción de los tallos de las patatas
4/18	· para cítricos [2]	15/04	· Dispositivos para desmochar frutas o verduras (para desmochar cebollas A23N 15/08) [2]
4/20	· para piñas [2]	15/06	· Dispositivos para otros tratamientos de los frutos, p. ej. para su marcado, maduración o pulido
4/22	· para cortar y deshuesar simultáneamente [2]	15/08	· Dispositivos para desmochar o pelar las cebollas o bulbos de flor [2]
4/24	· para extraer de los frutos cortados las partes que contienen las semillas [2]	15/10	· para mondar los guisantes o las judías [2]
5/00	Máquinas para descascarillar, desenvainar o para partir frutos secos	15/12	· para cortar o desfibrar las judías [3]
5/01	· cacahuetes [2]	17/00	Aparatos especialmente adaptados para la preparación de alimentos para animales
5/03	· cocos (A23N 5/08 tiene prioridad) [2]	17/02	· Trituradores de forraje (aparatos domésticos para triturar las patatas u otros alimentos A47J 19/04)
5/08	· para retirar las envolturas carnosas o fibrosas de los frutos secos (de los cacahuetes A23N 5/01)		
7/00	Mondado o pelado de verduras o frutas (dispositivos para el pelado de cebollas A23N 15/08; máquinas para mondar o pelar de uso doméstico A47J 17/00) [3]		
7/01	· utilizando sustancias químicas, p. ej. lejía [2,3]		

A23P CONFORMACIÓN O TRATAMIENTO DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS NO CUBIERTO ÍNTEGRAMENTE POR UNA SOLA DE LAS OTRAS SUBCLASES (conformación de sustancias en estado plástico, en general B29C)

Nota

Es importante tener en cuenta las subclases A01J, A21C, A22C, A47J, B02C, así como otras subclases A23, relacionadas con la conformación o el tratamiento de alimentos.

1/00	Conformación o tratamiento de productos alimenticios	1/06	· Fabricación de polvos sueltos o instantáneos (A23P 1/02, A23P 1/04 tienen prioridad) [4]
1/02	· Aglomeración; Granulación; Formación de comprimidos [4]	1/08	· Revestimiento de productos alimenticios; Productos de revestimiento; Fabricación de productos alimenticios en hojas/laminados, multicapas o rellenos [4]
1/04	· Encapsulación de partículas, p. ej. de aditivos alimenticios (agentes aromatizantes A23L 1/22) [4]		

1/10 . Otros procedimientos de conformación, p. ej.
moldeo [4]

1/12 . . Extrusión [4]

1/14 . . Inflado o expansión (A23L 1/164, A23L 1/18,
A23L 1/217 tienen prioridad) [4]

1/16 . . Producción de espuma o de productos batidos
(sucedáneos de la crema A23L 1/19) [4]