

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)

Esquema general

ORDEÑO	1/00 Hasta 9/00	AMASADO O FORMACION DE	
TRATAMIENTO DE LA LECHE O DE LA		MANTEQUILLA, MARGARINA, O	
NATA	11/00, 13/00	MANTEQUILLA ARTIFICIAL	17/00 Hasta 23/00
FABRICACION DE MANTEQUILLA	15/00	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)
3/00	Ordeño por sonda
5/00	Máquinas o dispositivos para el ordeño (A01J 1/00, A01J 3/00 tienen prioridad; postes para ordeño A01K 1/12)
5/003	. Máquinas de ordeño móviles [6]
5/007	. Procesos de monitorización del ordeño; Control o regulación de las máquinas de ordeño [6]
5/01	. . Medidores de leche; Dispositivos sensores del flujo de leche [6]
5/013	. Detección <u>in situ</u> de mastitis en la leche [6]
5/017	. Enganchado o desenganchado automático de grupos [6]
5/02	. por acción mecánica sobre las tetinas
5/04	. por acción neumática sobre las tetinas
5/06	. . Ventosas simples
5/08	. . Ventosas dobles
5/10	. . Pulsadores colocados de otra forma que sobre las ventosas
5/12	. . . con membranas
5/14	. . . con mando electro-magnético
5/16	. . Ventosas con pulsadores
7/00	Accesorios o dispositivos para máquinas de ordeño (postes para ordeño A01K 1/12) [5,6]
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]
7/04	. para el tratamiento de las ubres o de las tetillas, p. ej. para su limpieza [6]
9/00	Recipientes para la leche (recipientes en general B65D; dispositivos para bascular y vaciar los recipientes B65G 65/23)
9/02	. con dispositivos para colar o filtrar la leche
9/04	. con dispositivos de enfriamiento
9/06	. con válvulas de cierre automático
9/08	. Dispositivos destinados a mantener y sostener los recipientes durante el ordeño
9/10	. Cubos para el ordeño fijos a los taburetes de ordeño

Tratamiento de la leche o de la nata

11/00	Aparatos para el tratamiento de la leche (conservación o esterilización A23C)
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)
11/04	. Dispositivos de aireación o de desaireación de la leche (desnatadoras centrífugas B04B)
11/06	. Coladores o filtros para la leche (materiales filtrantes B01D)
11/08	. . Soportes para coladores o filtros de tela
11/10	. Separación de la leche de la nata (desnatadoras centrífugas B04B)
11/12	. . Dispositivos para la recogida de la nata
11/14	. . . por elevación del nivel de la leche
11/16	. Homogeneización de la leche (homogeneización en general B01F)
13/00	Recipientes para el tratamiento de la nata
15/00	Fabricación de la mantequilla
15/02	. Manteceras fijas dotadas de herramientas de batido
15/04	. Manteceras rotativas u oscilantes
15/06	. . con herramientas de batido móviles con relación a la pared de la mantecera
15/08	. . sin herramientas de batido móviles con relación a la pared de la mantecera
15/10	. Aparatos para la fabricación de mantequilla por procedimientos distintos a los de las manteceras
15/12	. . con disposición para fabricar mantequilla en un proceso continuo
15/14	. Manteceras con dispositivos para la fabricación de la misma mediante insuflación de aire
15/16	. Partes constitutivas; Accesorios
15/18	. . Dispositivos de desaireación
15/20	. . Cuenta-revoluciones incorporados a la mantecera; Dispositivos de alarma incorporados
15/22	. . Tapaderas o bases de las manteceras
15/24	. . Paletas de manteceras
15/25	. . Medios para retirar la mantequilla de las manteceras o aparatos análogos (bombas a estos efectos F04)

A01J

- 15/26 . Dispositivos combinados para el desnatado, batido y amasado
- 15/28 . Mecanismos motrices

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)
- 19/00 **Dispositivos manuales para poner la mantequilla en pastillas o bloques o materias similares**
- 21/00 **Máquinas para poner la mantequilla en pastillas o bloques o materias similares**
- 21/02 . con dispositivos de extrusión y sistemas cortantes, con o sin dispositivos de empaquetado
- 23/00 **Dispositivos para dividir las pellas de mantequilla o materias similares**

Fabricación del queso

- 25/00 **Fabricación del queso** (recubrimiento del queso A01J 27/02)
- 25/02 . Vasijas para el queso

- 25/04 . . Dispositivos de limpieza de las vasijas para el queso
- 25/06 . Dispositivos para cortar la leche cuajada
- 25/08 . Dispositivos para retirar el queso de las vasijas
- 25/10 . Dispositivos para retirar el suero de las vasijas
- 25/11 . Separación del suero de la leche cuajada; Lavado de la leche cuajada
- 25/12 . Formación del queso
- 25/13 . . Moldes para esta finalidad
- 25/15 . . Prensas para esta finalidad
- 25/16 . Dispositivos para el tratamiento del queso en proceso de fermentación
- 27/00 **Tratamiento ulterior del queso; Revestimiento del queso**
- 27/02 . Recubrimiento del queso, p. ej. con parafina sólida (aplicación de líquidos u otras materias fluidas a las superficies en generalB05)
- 27/04 . Rayado o refundición del queso

-
- 99/00 **Materia no prevista en otros grupos de esta subclase [8]**