

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 a 9/00 | AMASADO O FORMACION DE MANTEQUILLA, MARGARINA, O MANTEQUILLA ARTIFICIAL..... | 17/00 a 23/00 |
| TRATAMIENTO DE LA LECHE O DE LA NATA..... | 11/00, 13/00 | FABRICACION DEL QUESO | 25/00, 27/00 |
| FABRICACION DE MANTEQUILLA | 15/00 | 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 desaereación 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 | . Mantequeras fijas dotadas de herramientas de batido |
| 15/04 | . Mantequeras rotativas u oscilantes |
| 15/06 | . . con herramientas de batido móviles con relación a la pared de la mantequera |
| 15/08 | . . sin herramientas de batido móviles con relación a la pared de la mantequera |
| 15/10 | . Aparatos para la fabricación de mantequilla por procedimientos distintos a los de las mantequeras |
| 15/12 | . . con disposición para fabricar mantequilla en un proceso continuo |
| 15/14 | . Mantequeras con dispositivos para la fabricación de la misma mediante insuflación de aire |
| 15/16 | . Partes constitutivas; Accesorios |
| 15/18 | . . Dispositivos de desaereación |
| 15/20 | . . Cuenta-revoluciones incorporados a la mantequera; Dispositivos de alarma incorporados |
| 15/22 | . . Tapaderas o bases de las mantequeras |
| 15/24 | . . Paletas de mantequeras |
| 15/25 | . . Medios para retirar la mantequilla de las mantequeras 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]