

## 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  
 TRATAMIENTO DE LA LECHE O DE LA  
 NATA ..... 11/00, 13/00  
 FABRICACION DE MANTEQUILLA ..... 15/00

AMASADO O FORMACION DE  
 MANTEQUILLA, MARGARINA, O  
 MANTEQUILLA ARTIFICIAL ..... 17/00 Hasta 23/00  
 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 in situ 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 desaeración 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 desaeración
  - 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]