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

A23L ALIMENTOS, PRODUCTOS ALIMENTICIOS O BEBIDAS NO ALCOHOLICAS NO CUBIERTOS POR LAS SUBCLASESA21DOA23B HASTA A23J; SU PREPARACION O TRATAMIENTO, P. EJ. COCCION, MODIFICACION DE LAS CUALIDADES NUTRICIONALES, TRATAMIENTO FISICO (conformación o tratamiento, no enteramente cubierto por la presente subclase,A23P); CONSERVACION DE ALIMENTOS O DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS, EN GENERAL (conservación de la harina o las masas panificablesA21D) [4,8]

2/00 **Bebidas no alcohólicas; Composiciones secas o concentrados para fabricarlas; Su preparación** (concentrados de sopa A23L 23/10; preparación de bebidas no alcohólicas por eliminación de alcohol C12H 3/00) **[2,8]**

2/02 . que contienen zumos de frutas o verduras **[2,8]**
2/04 . . Extracción de zumos (máquinas o aparatos para extraer el zumoA23N 1/00,A47J 19/00) **[2,8]**
2/06 . . . de los cítricos **[2,8]**
2/08 . . Concentración o desecación de zumos **[2,8]**
2/10 . . . por calentamiento o por contacto de gases secos **[2,8]**
2/12 . . . por congelación **[2,8]**
2/14 . . . . y sublimación **[2,8]**
2/38 . Otras bebidas no alcohólicas **[2,6,8]**
2/385 . Concentrados de bebidas no alcohólicas **[6,8]**
2/39 . . Composiciones secas **[6,8]**
2/395 . . . en una forma o presentación particulares **[6,8]**
2/40 . Composiciones efervescentes **[2,8]**
2/42 . Conservación de bebidas no alcohólicas **[6,8]**
2/44 . . por adición de conservantes **[6,8]**
2/46 . . por calentamiento **[6,8]**
2/48 . . . por irradiación o tratamiento eléctrico **[6,8]**
2/50 . . por irradiación o tratamiento eléctrico sin calentamiento **[6,8]**
2/52 . Adición de ingredientes (adición de conservantesA23L 2/44) **[6,8]**
2/54 . . Mezcla con gases **[6,8]**
2/56 . . Agentes aromáticos o amargos (edulcorantesA23L 2/60) **[6,8]**
2/58 . . Colorantes **[6,8]**
2/60 . . Edulcorantes **[6,8]**
2/62 . . Agentes de turbidez; Agentes para aumentar la estabilidad de la turbidez **[6,8]**
2/64 . . Readición de ingredientes aromáticos volátiles **[6,8]**
2/66 . . Proteínas **[6,8]**
2/68 . . Sustancias acidificantes **[6,8]**
2/70 . Clarificación o refinado de bebidas no alcohólicas; Eliminación de sustancias no deseadas **[6,8]**
2/72 . . por filtración **[6,8]**
2/74 . . . utilización membranas, p. ej. ósmosis, ultrafiltración **[6,8]**
2/76 . . por eliminación de gases **[6,8]**
2/78 . . por intercambio iónico **[6,8]**
2/80 . . por adsorción **[6,8]**
2/82 . . por floculación **[6,8]**
2/84 . . utilizando microorganismos o material biológico, p. ej. enzimas **[6,8]**

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 alimentos o productos alimenticios en asociación con el envasado B65B 55/00) **[1,8]**

3/005 . mediante calentamiento por irradiación o por tratamiento eléctrico (desecado o secado al hornoA23L 3/40) **[5,8]**
3/01 . . por medio de microondas o por calentamiento dieléctrico **[5,8]**
3/015 . por un tratamiento que utiliza una variación de presión, una sacudida, una aceleración o un cizallamiento **[5,8]**
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 3/005tiene prioridad) **[1,5,8]**
3/04 . . con los envases sobre un transportador de correa o de cadena sin fin **[1,8]**
3/06 . . con los envases transportados por tornillos sin fin **[1,8]**
3/08 . . con los envases situados sobre una plataforma giratoria **[1,8]**
3/10 . por calentamiento de los productos en su envase sin desplazamiento progresivo a través del aparato (A23L 3/005tiene prioridad) **[1,5,8]**
3/12 . . con los envases situados en cámaras comunicadas a través de las cuales circula el medio calefactor **[1,8]**
3/14 . . con embalajes desplazados sobre el propio lugar **[1,8]**
3/16 . por calentamiento directo de los productos a granel no envasados (A23L 3/005tiene prioridad) **[1,5,8]**
3/18 . . mientras se desplazan progresivamente a través del aparato **[1,8]**
3/20 . . . a lo largo de plataformas **[1,8]**
3/22 . . . a través de tubos **[1,8]**
3/24 . . con los productos en forma atomizada **[1,8]**
3/26 . por irradiación sin calor **[1,8]**
3/28 . . mediante rayos ultravioletas **[1,8]**
3/30 . . mediante tratamiento con ultrasonidos **[1,8]**
3/32 . por tratamiento con corrientes eléctricas sin efecto de calentamiento **[1,8]**
3/34 . por tratamiento con productos químicos **[1,8]**
3/3409 . . en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto **[5,8]**
3/3418 . . . en atmósfera controlada, p. ej. en vacío parcial, conteniendo sólo los siguientes gases: CO_2, N_2, O_2o H_2O **[5,8]**
3/3427 . . . . en la que se coloca o utiliza un absorbente (envases para alimentos con dispositivos para absorber los fluidosB65D 81/26) **[5,8]**
3/3436 . . . . . Absorbentes de oxígeno **[5,8]**

3/3445 . . . en atmósfera controlada que contiene otros gases además de los siguientes: CO_2, N_2, O_2o H_2O **[5,8]**

3/3454 . . en forma de líquidos o de sólidos **[5,8]**

3/3463 . . . Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas **[5,8]**

Nota

En los grupos A23L 3/3472 Hasta A23L 3/3562, se aplica la regla del último lugar, es decir en cada nivel jerárquico, salvo que se indique lo contrario, la clasificación se efectúa en el último lugar apropiado. **[5]**

3/3472 . . . . Compuestos de constitución indeterminada obtenidos a partir de animales o plantas **[5,8]**

3/3481 . . . . Compuestos orgánicos que contienen oxígeno **[5,8]**

3/349 . . . . . con el oxígeno unido por medio de enlaces sencillos/simples **[5,8]**

3/3499 . . . . . con el oxígeno unido por medio de enlaces dobles **[5,8]**

3/3508 . . . . . que contienen grupos carboxilo **[5,8]**

3/3517 . . . . . Esteres de ácidos carboxílicos **[5,8]**

3/3526 . . . . Compuestos orgánicos que contienen nitrógeno **[5,8]**

3/3535 . . . . Compuestos orgánicos que contienen azufre **[5,8]**

3/3544 . . . . Compuestos orgánicos que contienen heterociclos **[5,8]**

3/3553 . . . . Compuestos orgánicos que contienen fósforo **[5,8]**

3/3562 . . . . Azúcares; Sus derivados **[5,8]**

3/3571 . . . . Microorganismos; Enzimas **[5,8]**

3/358 . . . Compuestos inorgánicos **[5,8]**

3/3589 . . . Aparatos para conservar que utilizan líquidos **[5,8]**

3/3598 . . . Aparatos para conservar que utilizan sólidos **[5,8]**

3/36 . Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración **[1,5,8]**

3/365 . . Descongelación posterior a la congelación **[5,8]**

3/37 . . con adición de productos químicos **[5,8]**

3/375 . . . con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N_2, líquido, a temperaturas criogénicas **[5,8]**

3/40 . por secado o secado al horno; Reconstitución posterior **[4,5,8]**

3/42 . . con adición de productos químicos antes o durante el secado **[5,8]**

3/44 . . Liofilización **[5,8]**

3/46 . . Secado por atomización **[5,8]**

3/48 . . Secado en capa fina, al tambor o al rodillo **[5,8]**

3/50 . . Secado en lecho fluidizado **[5,8]**

3/52 . . Secado en espuma **[5,8]**

3/54 . . por irradiación o tratamiento eléctrico, p. ej. ultrasonidos **[5,8]**

5/00 ***Preparación o tratamiento de alimentos o productos alimenticios, en general; Alimentos o productos alimenticios obtenidos de esta manera; Sus materias*** *(su conservación en general A23L 3/00)* **[2016.01]**

5/10 . *Métodos generales de cocinar alimentos, p. ej. asado o fritura* **[2016.01]**

5/20 . *Eliminación de sustancias no deseadas, p. ej. eliminación de olores o sustancias tóxicas (eliminando constituyentes no deseables, p.ej. sustancias amargas, sustancias procedentes de frutos de plantas leguminosas o de legumbres A23L 11/30)* **[2016.01]**

5/30 . *Tratamiento con métodos físicos, p. ej. medios eléctricos o magnéticos, energía ondulatoria o irradiación (conservación A23L 3/00, A23B; cocción A23L 5/10)* **[2016.01]**

5/40 . *Coloración o decoloración de alimentos* **[2016.01]**

5/41 . . *Conservación o modificación del color natural mediante el uso de aditivos, p. ej. blanqueadores ópticos (A23L 5/42 tiene prioridad)* **[2016.01]**

5/42 . . *Adición de colorantes o pigmentos, p. ej. en combinación con abrillantadores o blanqueadores ópticos* **[2016.01]**

5/43 . . . *utilizando colorantes orgánicos o pigmentos naturales, sus duplicados artificiales o sus derivados* **[2016.01]**

5/44 . . . . *utilizando carotenoides o xantófilas* **[2016.01]**

5/46 . . . *utilizando colorantes o pigmentos de origen microbiano o de algas* **[2016.01]**

5/47 . . . *utilizando colorantes orgánicos sintéticos o pigmentos no cubiertos por los grupos A23L 5/43 Hasta A23L 5/46* **[2016.01]**

5/48 . . . . *Compuestos de constitución no especificada caracterizados por el proceso químico de su preparación* **[2016.01]**

5/49 . . *Eliminación del color mediante reacción química, p. ej. blanqueamiento* **[2016.01]**

7/00 ***Productos derivados de cereales; Productos a base de malta*** *(productos a base de malta de leguminosas A23L 11/20);* ***Su preparación o tratamiento*** *(preparación de la malta para elaboración de cerveza C12C)* **[2016.01]**

7/10 . *Productos derivados de cereales* **[2016.01]**

7/104 . . *Fermentación de cereales harinosos o de productos de cereales; Adición de enzimas o microorganismos (A23L 7/109, A23L 7/20 tiene prioridad; salsa de soja A23L 27/50)* **[2016.01]**

7/109 . . *Tipos de pasta, p. ej. macarrones o fideos* **[2016.01]**

7/113 . . . *Pasta precocida o instantánea* **[2016.01]**

7/117 . . *Copos u otras formas de productos del tipo "listos para consumir"; Productos semi-elaborados o parcialmente elaborados (A23L 7/143, A23L 7/152 tiene prioridad)* **[2016.01]**

7/122 . . . *Cereales del tipo "listos para consumir" recubiertos, rellenos, en multi-láminas o huecos* **[2016.01]**

7/126 . . . *"Snacks" o similares obtenidos por aglutinación, conformado o compactado junto con granos o trozos de cereales, p. ej. barras de cereales* **[2016.01]**

7/13 . . . *"Snacks" o similares obtenidos por fritura de una masa de cereales ya formada en aceite* **[2016.01]**

7/135 . . . *Copos, gránulos o formas de tamaño similar, individuales o no-extruídos, p. ej. cereales para desayunar* **[2016.01]**

7/139 . . . . *hechos de grano entero o de trozos de granos sin preparación de la harina o de la masa* **[2016.01]**

7/143 . . *Gránulos o copos de cereales para ser cocinados y consumidos en caliente, p. ej. copos de avena; Productos de arroz reformado* **[2016.01]**

7/148 . . . *hechos de grano entero o de trozos de grano sin preparación de la harina o de la masa* **[2016.01]**

7/152 . . *Productos a base de semillas de cereales* **[2016.01]**

7/157 . . *Gránulos farináceos para condimentar carne, pescado o alimentos similares* **[2016.01]**

7/161 . . *Cereales hinchados, p. ej. palomitas de maíz o arroz hinchado* **[2016.01]**

7/165 . . . *Preparación de cereales hinchados que implican la preparación de la harina o la masa como paso intermedio* **[2016.01]**

7/17 . . . . *mediante extrusión* **[2016.01]**

7/174 . . . *Preparación de cereales hinchados a partir de grano entero o trozos de grano sin preparación de la harina o de la masa* **[2016.01]**

7/178 . . . . *mediante despresurización con o sin calentamiento* **[2016.01]**

7/183 . . . . *mediante calentamiento sin usar un dispositivo para reducir la presión* **[2016.01]**

7/187 . . . . . *Aparatos para trabajar de forma discontinua* **[2016.01]**

7/191 . . . *Tratamiento posterior de cereales hinchados, p. ej. recubrimiento o salado* **[2016.01]**

7/196 . . *Productos en los que se mantiene la forma granular original, p. ej. arroz precocido* **[2016.01]**

7/20 . *Productos a base de malta (productos a base de malta de legumbres A23L 11/20; preparación de malta para preparación de cerveza C12C)* **[2016.01]**

7/25 . . *Fermentación de la malta de cereales o de cereales por malteado* **[2016.01]**

9/00 ***Pudins o postres semejantes; Sucedáneos de la nata; Su preparación o tratamiento*** **[2016.01]**

9/10 . *Pudins o postres semejantes; Pudins o postres hechos con polvos* **[2016.01]**

9/20 . *Sucedáneos de la nata* **[2016.01]**

11/00 ***Leguminosas, es decir, frutos de plantas leguminosas, para la producción de pienso o alimento; Productos obtenidos a partir de legumbres; Su preparación o tratamiento, p. ej. tratamiento con fosfatos*** **[2016.01]**

11/10 . *Leguminosas de cocción rápida* **[2016.01]**

11/20 . *Productos a base de malta; Productos a base de malta fermentada (agentes aromatizantes o condimentos A23L 27/00; productos a base de malta de cereales A23L 7/20)* **[2016.01]**

11/30 . *Eliminación de sustancias no deseables, p. ej. sustancias amargas* **[2016.01]**

13/00 ***Productos a base de carne; Harina de carne; Su preparación o tratamiento*** **[2016.01]**

13/10 . *Harina o polvo de carne; Gránulos, aglomerados o copos* **[2016.01]**

13/20 . *a partir de despojos, p. ej. cortezas de cerdo, pieles, tuétanos, tripas, patas, orejas o morros (glándulas o huesos como ingredientes de carne procesada como fiambres y embutidos A23L 13/60)* **[2016.01]**

13/30 . *Extractos de carne* **[2016.01]**

13/40 . *que contienen aditivos* **[2016.01]**

13/50 . *Productos a base de aves de corral, p. ej. embutidos a base de aves de corral* **[2016.01]**

13/60 . *Productos a base de carne picada o emulsionada, p. ej. embutidos; Carne reconstituída a partir de carne picada* **[2016.01]**

13/70 . *Ablandamiento o condimentación de trozos de carne, p. ej. obtenidos por inyección de soluciones; Soluciones de maceración* **[2016.01]**

15/00 ***Ovoproductos; Su preparación o tratamiento*** **[2016.01]**

15/10 . *Egg rolls* **[2016.01]**

17/00 ***Productos obtenidos del mar; Productos a base de pescado; Harina de pescado; Sucedáneos de huevas de pescado; Su preparación o tratamiento*** **[2016.01]**

17/10 . *Harina o polvo de pescado; Granulados, aglomerados o copos* **[2016.01]**

17/20 . *Extractos de pescado* **[2016.01]**

17/30 . *Huevas de pescado, p. ej. caviar; Sucedáneos de huevas de pescado* **[2016.01]**

17/40 . *Crustáceos* **[2016.01]**

17/50 . *Moluscos* **[2016.01]**

17/60 . *Algas comestibles* **[2016.01]**

19/00 ***Productos a base de frutas o de verduras; Su preparación o tratamiento*** *(de leguminosas A23L 11/00; mermeladas, confituras, jaleas de fruta o similares A23L 21/10; tratamiento a granel de frutas o verduras recolectadas A23N)* **[2016.01]**

19/10 . *de tubérculos u otras raíces que contienen almidón* **[2016.01]**

19/12 . . *de patatas* **[2016.01]**

19/15 . . . *Productos secos sin forma definida, p. ej. polvos, copos, granulados o aglomerados* **[2016.01]**

19/18 . . . *Productos asados o fritos, p. ej. snacks o patatas fritas tipo "chips"* **[2016.01]**

19/20 . *por maceración o fermentación, p. ej. "choucrout", encurtidos* **[2016.01]**

21/00 ***Mermeladas, confituras, jaleas de fruta u otros productos similares; Productos procedentes de apicultura; Su preparación o tratamiento*** **[2016.01]**

21/10 . *Mermeladas; Confituras; Jaleas de frutas; Otras composiciones similares a base de frutas o verduras; Sucedáneos de frutas* **[2016.01]**

21/12 . . *derivados de frutas o de verduras sólidas* **[2016.01]**

21/15 . . *derivados de zumos de frutos o verduras* **[2016.01]**

21/18 . . *Sucedáneos de frutas* **[2016.01]**

21/20 . *Productos de apicultura, p. ej. jalea real o polen; Sus sucedáneos* **[2016.01]**

21/25 . . *Miel; Sucedáneos de miel* **[2016.01]**

23/00 ***Sopas; Salsas*** *(A23L 27/50, A23L 27/60 tiene prioridad);* ***Su preparación o tratamiento*** **[2016.01]**

23/10 . *Concentrado de sopas, p. ej. en forma de polvos o pastillas* **[2016.01]**

25/00 ***Alimentos que contienen principalmente frutos secos o semillas; Su preparación o tratamiento*** **[2016.01]**

25/10 . *Manteca de cacahuete* **[2016.01]**

27/00 ***Especias; Agentes aromatizantes o condimentos; Edulcorantes artificiales; Sales de mesa; Sustitutos dietéticos de la sal; Su preparación o tratamiento*** **[2016.01]**

27/10 . *Especias, agentes aromatizantes o condimentos naturales; Sus extractos* **[2016.01]**

27/12 . . *obtenidos a partir de frutas, p. ej. aceites esenciales* **[2016.01]**

27/14 . . *Especias secas* **[2016.01]**

27/16 . . . *Cebollas* **[2016.01]**
27/18 . . *Mostaza* **[2016.01]**
27/20 . *Especias, agentes aromatizantes o condimentos sintéticos* **[2016.01]**
27/21 . . *que contienen aminoácidos* **[2016.01]**
27/22 . . . *que contienen ácidos glutámicos* **[2016.01]**
27/23 . . *que contienen nucleótidos* **[2016.01]**
27/24 . . *preparados mediante fermentación* **[2016.01]**
27/26 . . *Aromas a carne* **[2016.01]**
27/27 . . *Aromas a ahumado* **[2016.01]**
27/28 . . *Aromas a café o a cacao* **[2016.01]**
27/29 . . *Aromas a/de frutas* **[2016.01]**
27/30 . *Edulcorantes artificiales* **[2016.01]**
27/40 . *Sales de mesa; Sustitutos dietéticos de la sal* **[2016.01]**
27/50 . *Salsa de soja* **[2016.01]**
27/60 . *Aliños para ensaladas; Mayonesa; "Ketchup"* **[2016.01]**

29/00 ***Alimentos o productos alimenticios que contienen aditivos*** *(con aditivos que modifican sus cualidades nutritivas A23L 33/10; con aditivos sustancialmente indigestos, p. ej. fibras alimentarias, A23L 33/21);* ***Su preparación o tratamiento*** **[2016.01]**
29/10 . *que contienen emulsionantes* **[2016.01]**
29/20 . *que contienen agentes gelificantes o espesantes (mermeladas, confituras, jaleas de frutas u otras composiciones a base de frutas o de verduras A23L 21/10)* **[2016.01]**
29/206 . . *de origen vegetal* **[2016.01]**
29/212 . . . *Almidón; Almidón modificado; Derivados de almidón, p. ej. ésteres, éteres (que contienen hidrolizados de almidón, p. ej. dextrina, A23L 29/30)* **[2016.01]**
29/219 . . . . *Almidón modificado químicamente; Productos de reacción o de formación de complejos de almidón con otros productos químicos* **[2016.01]**
29/225 . . . . *Agentes espesantes harinosos distintos de almidón aislado o derivados* **[2016.01]**
29/231 . . . *Pectina; Sus derivados* **[2016.01]**
29/238 . . . *a partir de semillas, p. ej. goma de algarroba o goma guar (A23L 29/212, A23L 29/231 tiene prioridad)* **[2016.01]**
29/244 . . . *a partir de bulbos, tubérculos o raíces, p. ej. glucomanano (A23L 29/212 tiene prioridad)* **[2016.01]**
29/25 . . . *Exudados, p. ej. goma arábiga, goma acacia, goma karaya, goma tragacanto* **[2016.01]**
29/256 . . . *a partir de algas, p. ej. alginatos, agar o carragenano* **[2016.01]**
29/262 . . . *Celulosa; Sus derivados, p. ej. éteres* **[2016.01]**
29/269 . . *de origen microbiano, p. ej. xantano o dextrano* **[2016.01]**
29/275 . . *de origen animal, p. ej. quitina* **[2016.01]**
29/281 . . . *Proteínas, p. ej. gelatina o colágeno* **[2016.01]**
29/288 . . *Resinas sintéticas, p. ej. polivinilpirrolidona* **[2016.01]**
29/294 . . *Aditivos inorgánicos, p. ej. sílice* **[2016.01]**
29/30 . *que contienen jarabes de hidratos de carbono; que contienen azúcares; que contienen alcoholes de azúcar, p. ej. xilitol; que contienen hidrolizados de almidón, p. ej. dextrina (A23L 21/20 tiene prioridad; edulcorantes artificiales A23L 27/30)* **[2016.01]**

31/00 ***Extractos o preparaciones comestibles de hongos; Su preparación o tratamiento*** **[2016.01]**
31/10 . *Levaduras o sus derivados* **[2016.01]**
31/15 . . *Extractos* **[2016.01]**

33/00 ***Modificación de la cualidad nutritiva de los alimentos; Productos dietéticos; Su preparación o tratamiento*** **[2016.01]**
33/10 . *usando aditivos (A23L 33/21 tiene prioridad)* **[2016.01]**
33/105 . . *Extractos de plantas, sus duplicados artificiales o sus derivados* **[2016.01]**
33/11 . . . *Esteroles vegetales o sus derivados, p. ej. fitoesteroles* **[2016.01]**
33/115 . . *Ácidos grasos o sus derivados; Grasas o aceites* **[2016.01]**
33/12 . . . *Ácidos grasos o sus derivados* **[2016.01]**
33/125 . . *jarabes que contienen hidratos de carbono; que contienen azúcares; que contienen alcoholes de azúcares; que contienen hidrolizados de almidón (sustancias no digeribles A23L 33/21)* **[2016.01]**
33/13 . . *Ácidos nucleicos o sus derivados (A23L 33/145 tiene prioridad)* **[2016.01]**
33/135 . . *Bacterias o sus derivados p. ej. probióticos* **[2016.01]**
33/14 . . *Levaduras o sus derivados* **[2016.01]**
33/145 . . . *Extractos* **[2016.01]**
33/15 . . *Vitaminas* **[2016.01]**
33/155 . . . *Vitamina A o D* **[2016.01]**
33/16 . . *Sales inorgánicas, minerales u oligoelementos* **[2016.01]**
33/165 . . . *Complejos o quelatos* **[2016.01]**
33/17 . . *Aminoácidos, péptidos o proteínas* **[2016.01]**
33/175 . . . *Aminoácidos* **[2016.01]**
33/18 . . . *Péptidos; Hidrolizados de proteínas* **[2016.01]**
33/185 . . . *Proteínas vegetales* **[2016.01]**
33/19 . . . *Proteínas lácteas* **[2016.01]**
33/195 . . . *Proteínas procedentes de microorganismos* **[2016.01]**
33/20 . *Reducción del valor nutritivo; Productos dietéticos con valor nutritivo reducido* **[2016.01]**
33/21 . . *Adición de sustancias esencialmente no digeribles, p. ej. fibras alimentarias (adición de agentes gelificantes o espesantes A23L 29/20)* **[2016.01]**
33/22 . . . *Partes fibrosas de las plantas desmenuzadas, p. ej. bagazo o pulpa* **[2016.01]**
33/24 . . . *Celulosa o sus derivados* **[2016.01]**
33/25 . . . *Polímeros sintéticos, p. ej. polímeros vinílicos o acrílicos* **[2016.01]**
33/26 . . . . *Poliésteres de poliol, p. ej. poliésteres de sacarosa; Polímeros sintéticos de azúcares, p. ej. polidextrosa* **[2016.01]**
33/28 . . . *Sustancias de origen animal, p. ej. gelatina o colágeno* **[2016.01]**
33/29 . . . *Sustancias minerales, p. ej. aceites minerales o arcillas* **[2016.01]**

35/00 ***Alimentos o productos alimenticios no previstos en los grupos A23L 5/00 Hasta A23L 33/00; Su preparación o tratamiento*** **[2016.01]**