

SECCIÓN A — SECCION A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA

A23 ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS; SU TRATAMIENTO, NO CUBIERTO POR OTRAS CLASES**A23G CACAO; PRODUCTOS A BASE DE CACAO, P. EJ. CHOCOLATE; SUCEDANEOS DEL CACAO O DE LOS PRODUCTOS A BASE DE CACAO; CONFITERIA; GOMA DE MASCAR; HELADOS; SU PREPARACION [1, 2006.01]****Nota(s) [2, 2006.01]**

- (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) 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.

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, 2006.01]	1/34	. . .	Sucedáneos del cacao [2006.01]
1/02	. Tratamientos preliminares, p. ej. fermentación del cacao (máquinas para tostar cacao A23N 12/00) [1, 2006.01]	1/36	. . .	caracterizados por las grasas utilizadas (que contienen productos lácteos A23G 1/46) [2006.01]
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) [1, 3, 2006.01]	1/38	. . .	Sucedáneos de la manteca de cacao [2006.01]
1/06	. . Aparatos para preparar o tratar las habas o granos de cacao [1, 2006.01]	1/40	. . .	caracterizados por los hidratos de carbono utilizados, p. ej. polisacáridos (que contienen productos lácteos A23G 1/46) [2006.01]
1/08	. . Prensas para mantequilla de cacao (prensas para exprimir el líquido de sustancias que lo contienen en general B30B) [1, 2006.01]	1/42	. . .	que contienen microorganismos o enzimas; que contienen ingredientes dietéticos o funcionales (paramedical), p. ej. vitaminas (que contienen productos lácteos A23G 1/46) [2006.01]
1/10	. . Mezcladoras; Molinos de cilindros para la preparación del chocolate [1, 2006.01]	1/44	. . .	que contienen péptidos o proteínas (que contienen productos lácteos A23G 1/46) [2006.01]
1/12	. . Molinos para refinar el chocolate, es decir trituradores de cilindros [1, 2006.01]	1/46	. . .	que contienen productos lácteos [2006.01]
1/14	. . Conchas longitudinales [1, 2006.01]	1/48	. . .	que contienen plantas o sus partes, p. ej. frutas, semillas, extractos (que contienen gomas A23G 1/40) [2006.01]
1/16	. . Conchas circulares [1, 2006.01]	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) [2006.01]
1/18	. . Aparatos para acondicionar las masas de chocolate que vayan a ser moldeadas [1, 2006.01]	1/52	. . .	Productos de estructura aireada, espumosa, celular o porosa [2006.01]
1/20	. . Aparatos para moldear, cortar o distribuir chocolate [1, 2006.01]	1/54	. . .	Productos de estructura compuesta, p. ej. en capas, recubiertos, rellenos [2006.01]
1/21	. . . Aparatos para moldear artículos huecos, cáscaras abiertas u otros artículos que presentan cavidades, p. ej. cavidades abiertas [3, 7, 2006.01]	1/56	. .	Productos líquidos; Productos sólidos en forma de polvo, copos o gránulos para obtener productos líquidos, p. ej. para hacer leche chocolateada [2006.01]
1/22	. . . Moldes para chocolate (A23G 1/21 tiene prioridad) [1, 3, 2006.01]	3/00		Dulces; Confitería; Mazapán; Productos recubiertos o rellenos (goma de mascar A23G 4/00) [1, 2006.01]
1/24	. . . Mesas vibratorias o sacudidoras [1, 7, 2006.01]	3/02	. .	Aparatos especialmente adaptados para la fabricación o el tratamiento de dulces o de productos de confitería; Sus accesorios [1, 2006.01]
1/26	. . . Sistemas de transporte para moldes de chocolate [1, 7, 2006.01]	3/04	. .	Aparatos para la cocción del azúcar [1, 2006.01]
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, 2006.01]	3/06	. .	Máquinas para enrollar, estirar o igualar la masa de azúcar [1, 2006.01]
1/30	. Productos a base de cacao, p. ej. chocolate; Sus sucedáneos [2006.01]	3/08	. .	Mesas para el enfriamiento del azúcar cande [1, 2006.01]
1/32	. . caracterizados por la composición [2006.01]			

- 3/10 . . Máquinas para estirar el azúcar cande [1, 2006.01]
- 3/12 . . Aparatos para moldear el azúcar cande en estado pastoso [1, 2006.01]
- 3/14 . . Máquinas para batir o hacer esponjosa la masa fundida [1, 2006.01]
- 3/16 . . Aparatos para verter la masa fundida a granel [1, 2006.01]
- 3/18 . . Aparatos para moldear la masa fundida [1, 2006.01]
- 3/20 . . Aparatos para recubrir o rellenar los dulces o productos de confitería [1, 2006.01]
- 3/22 . . . Aparatos para recubrir mediante vertido [1, 2006.01]
- 3/24 . . . Aparatos para recubrir por inmersión [1, 2006.01]
- 3/26 . . . Aparatos para revestir por volcado [1, 2006.01]
- 3/28 . . Aparatos para decorar los dulces o los productos de confitería (aplicación de líquidos a superficies en general B05) [1, 2006.01]
- 3/32 . Procedimientos para la preparación de caramelo o la coloración de azúcar (coloración de productos alimenticios A23L 5/40; sazón de productos alimenticios A23L 27/00) [1, 2006.01]
- 3/34 . Dulces, productos de confitería o mazapán; Procedimientos para su preparación [2006.01]
- 3/36 . . caracterizados por la composición [2006.01]
- 3/38 . . . Productos sin sacarosa [2006.01]
- 3/40 . . . caracterizados por el tipo de grasas utilizadas (que contienen productos lácteos A23G 3/46) [2006.01]
- 3/42 . . . caracterizados por el tipo de hidratos de carbono utilizados, p. ej. polisacáridos (que contienen productos lácteos A23G 3/46) [2006.01]
- 3/44 . . . que contienen péptido o proteínas (que contienen productos lácteos A23G 3/46) [2006.01]
- 3/46 . . . que contienen productos lácteos [2006.01]
- 3/48 . . . que contienen plantas o partes de las mismas, p. ej. frutas, semillas, extractos (que contienen gomas A23G 3/42) [2006.01]
- 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) [2006.01]
- 3/52 . . . Productos aireados, en forma de espuma, de estructura celular o porosa [2006.01]
- 3/54 . . . Productos de estructura compuesta, p. ej. en capas, recubiertos o rellenos [2006.01]
- 3/56 . . . Productos con soportes comestibles o no, p. ej. piruletas [2006.01]
- 4/00 Goma de mascar** (preparaciones medicinales caracterizadas por adoptar la forma de goma de mascar A61K 9/68) [2006.01]
- 4/02 . Aparatos especialmente adaptados para la fabricación o el tratamiento de la goma de mascar [2006.01]
- 4/04 . . para moldear o conformar [2006.01]
- 4/06 . caracterizados por la composición [2006.01]
- 4/08 . . de la base de la goma de mascar [2006.01]
- 4/10 . . caracterizados por el tipo de hidratos de carbono utilizados, p. ej. polisacáridos (que contienen productos lácteos A23G 4/16) [2006.01]

- 4/12 . . que contienen microorganismos o enzimas; que contienen ingredientes dietéticos o funcionales, p. ej. vitaminas (que contienen productos lácteos A23G 4/16) [2006.01]
- 4/14 . . que contienen péptidos o proteínas (que contienen productos lácteos A23G 4/16) [2006.01]
- 4/16 . . que contienen productos lácteos [2006.01]
- 4/18 . caracterizados por la forma, estructura o forma física, p. ej. productos de estructura aerada [2006.01]
- 4/20 . . Productos de estructura compuesta, p. ej. rellenos [2006.01]

7/00 Otros aparatos especialmente adaptados a la industria del chocolate o de la confitería [1, 2006.01]

7/02 . Aparatos de enfriamiento o de secado [1, 2006.01]

9/00 Postres helados, p. ej. productos de confitería helados, helados; Mezclas correspondientes [2, 2006.01]

9/04 . Fabricación de postres helados, p. ej. de helados (envasado B65D 85/78) [2, 2006.01]

9/06 . . caracterizados por el empleo de dióxido de carbono, o nieve carbónica como medio de refrigeración [2, 2006.01]

Nota(s) [2]

El grupo A23G 9/06 tiene prioridad sobre los grupos A23G 9/08-A23G 9/14.

- 9/08 . . Producción por lotes (producción continua A23G 9/14) [2, 2006.01]
- 9/10 . . . utilizando recipientes que se desplazan rotando o de otra manera en un medio refrigerante [2, 2006.01]
- 9/12 . . . utilizando medios para agitar el contenido en un recipiente inmóvil [2, 2006.01]
- 9/14 . . Producción en continuo (A23G 9/20 tiene prioridad) [2, 2006.01]
- 9/16 . . . los productos se encuentran en un recinto refrigerado, p. ej. un tambor [2, 2006.01]
- 9/18 . . . los productos se encuentran sobre la pared exterior de un cuerpo refrigerado, p. ej. un tambor o una cinta sin fin [2, 2006.01]
- 9/20 . . los productos están mezclados con gas, p. ej. helados blandos (soft-ice) [2, 2006.01]
- 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, 2006.01]
- 9/24 . . . para recubrir o rellenar los productos [2, 2006.01]
- 9/26 . . . para producir golosinas heladas en palitos [2, 2006.01]
- 9/28 . . . para partir o trocear [2, 2006.01]
- 9/30 . . . Limpieza; Mantenimiento de la limpieza; Esterilización [2, 2006.01]
- 9/32 . caracterizados por la composición [2006.01]
- 9/34 . . caracterizados por el tipo de hidratos de carbono utilizados, p. ej. polisacáridos (caracterizados por los productos lácteos utilizados A23G 9/40) [2006.01]
- 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) [2006.01]

- 9/38 . . que contienen péptidos o proteínas (caracterizados por los productos lácteos utilizados A23G 9/40) **[2006.01]**
- 9/40 . . caracterizados por los productos lácteos utilizados **[2006.01]**
- 9/42 . . que contienen plantas o partes de las mismas, p. ej. frutas, semillas, extractos (que contienen gomas A23G 9/34) **[2006.01]**
- 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) **[2006.01]**
- 9/46 . . Productos de estructura aireada, espumosa, celular o porosa **[2006.01]**
- 9/48 . . Productos de estructura compuesta, p. ej. en capas, recubiertos o rellenos **[2006.01]**
- 9/50 . . Productos con soportes comestibles o no comestibles, p. ej. cornetes **[2006.01]**
- 9/52 . . Productos líquidos; Productos sólidos en forma de polvos, copos o gránulos para elaborar productos líquidos **[2006.01]**