

## SECCIÓN C — SECCION C — QUIMICA; METALURGIA

### C12 BIOQUIMICA; CERVEZA; BEBIDAS ALCOHOLICAS; VINO; VINAGRE; MICROBIOLOGIA; ENZIMOLOGIA; TECNICAS DE MUTACION O DE GENETICA

#### Nota(s) [3, 5]

- (1) Entre las subclases C12M-C12Q, y dentro de cada una de estas subclases, se aplica la regla del último lugar, es decir, en cada nivel jerárquico, salvo que se indique lo contrario, una invención está clasificada en el último lugar apropiado. p. ej. procesos de control sensibles a las condiciones del medio en los procesos de fermentación o enzimológicos se clasifican en la subclase C12Q.
- (2) En la presente clase, los virus, las células no diferenciadas humanas, animales o vegetales, los protozoos, los tejidos y las algas unicelulares se consideran microorganismos
- (3) En la presente subclase, salvo que sean expresamente previstas, las células no diferenciadas humanas, animales o vegetales, los protozoos, los tejidos y las algas unicelulares se clasifican con los microorganismos. Salvo indicación en contra, las partes elementales de la célula se clasifican con la célula entera.
- (4) Los códigos de la subclase C12Rson utilizados únicamente como términos de indexación en asociación con las subclases C12C-C12Q, para cubrir la información concerniente a los microorganismos utilizados en los procedimientos clasificados en estas subclases.

**C12C FABRICACION DE CERVEZA** (limpieza de materias primas A23N; máquinas para embrear o eliminar la brea, aparellaje para bodegas C12L; cultivo de levaduras C12N 1/14)

---

**C12F RECUPERACION DE SUBPRODUCTOS DE LAS SOLUCIONES FERMENTADAS; DESNATURALIZACION DEL ALCOHOL O ALCOHOL DESNATURALIZADO [6]**

---

**C12G VINO; OTRAS BEBIDAS ALCOHOLICAS; SU PREPARACION** (cerveza C12C)

---

**C12H PASTEURIZACION, ESTERILIZACION, CONSERVACION, PURIFICACION, CLARIFICACION O ENVEJECIMIENTO DE BEBIDAS ALCOHOLICAS; METODOS PARA ALTERAR EL CONTENIDO DE ALCOHOL DE LAS SOLUCIONES FERMENTADAS O DE LAS BEBIDAS ALCOHOLICAS** (desacidificación del vino C12G 1/10; procesos para evitar la precipitación del tártaro C12G 1/12; envejecimiento artificial por aromatización C12G 3/06) [6]

---

**C12J VINAGRE; SU PREPARACION**

---

**C12L MAQUINAS PARA EMBREAR O ELIMINAR LA BREA; APARELLAJE PARA BODEGAS**

---

**C12M EQUIPOS PARA ENZIMOLOGIA O MICROBIOLOGIA** (instalaciones para la fermentación de estiércoles A01C 3/02; conservación de partes vivas de cuerpos humanos o animales A01N 1/02; aparatos de cervecería C12C; equipos para la fermentación del vino C12G; aparatos para preparar el vinagre C12J 1/10) [3]

---

**C12N MICROORGANISMOS O ENZIMAS; COMPOSICIONES QUE LOS CONTIENEN** (biocidas, productos que repelen o atraen a los animales nocivos, o reguladores del crecimiento de los vegetales, que contienen microorganismos virus, hongos microscópicos, enzimas, productos de fermentación o sustancias obtenidas por o extraídas de microorganismos o sustancias animales A01N 63/00; preparaciones de uso médico A61K; fertilizantes C05F); **PROPAGACION, CULTIVO O CONSERVACION DE MICROORGANISMOS; TECNICAS DE MUTACION O DE INGENIERIA GENETICA; MEDIOS DE CULTIVO** (medios para ensayos microbiológicos C12Q 1/00) [3]

---

**C12P PROCESOS DE FERMENTACION O PROCESOS QUE UTILIZAN ENZIMAS PARA LA SINTESIS DE UN COMPUESTO QUIMICO DADO O DE UNA COMPOSICION DADA, O PARA LA SEPARACION DE ISOMEROS OPTICOS A PARTIR DE UNA MEZCLA RACEMICA** [3]

---

**C12Q PROCESOS DE MEDIDA, INVESTIGACION O ANALISIS EN LOS QUE INTERVIENEN ENZIMAS, ÁCIDOS NUCLEICOS O MICROORGANISMOS** (ensayos inmunológicos G01N 33/53); **COMPOSICIONES O PAPELES REACTIVOS PARA ESTE FIN; PROCESOS PARA PREPARAR ESTAS COMPOSICIONES; PROCESOS DE CONTROL SENSIBLES A LAS CONDICIONES DEL MEDIO EN LOS PROCESOS MICROBIOLOGICOS O ENZIMOLOGICOS** [3]

---

**C12R SISTEMA DE INDEXACION ASOCIADO A LAS SUBCLASES C12C-C12Q, RELATIVO A LOS MICROORGANISMOS** [3]