

A SECCION A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA**ACTIVIDADES RURALES****A01 AGRICULTURA; SILVICULTURA; CRIA; CAZA; CAPTURA; PESCA****ALIMENTACIÓN; TABACO****A21 COCCIÓN EN HORNO; EQUIPAMIENTO PARA LA PREPARACIÓN O EL TRATAMIENTO DE LA MASA; MASAS PARA COCER EN HORNO [1,8]**

Notas

Los procedimientos que utilizan enzimas o microorganismos para:

- i. liberar, separar o purificar un compuesto o una composición, o para
- ii. el **tratamiento** de textiles o la limpieza de superficies sólidas de **materiales** se clasifican además en la subclase **C12S**. [5]

A22 CARNICERIA; TRATAMIENTO DE LA CARNE; TRATAMIENTO DE LAS AVES DE CORRAL O DEL PESCADO**A23 ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS; SU TRATAMIENTO, NO CUBIERTO POR OTRAS CLASES**

Notas

1. Es importante tener en cuenta las siguientes entradas:
 - C08B** Polisacáridos, sus derivados
 - C11** Aceites, grasas, materias grasas o ceras animales o vegetales
 - C12** Bioquímica, cerveza, licores, vino, vinagre
 - C13** Industria del azúcar. [4]
2. Los procesos que utilizan enzimas o microorganismos para:
 - i. liberar, separar or purificar un compuesto o una composición, o para
 - ii. el **tratamiento** de textiles o para la limpieza de superficies sólidas de **materiales** están clasificados además en la subclase **C12S**. [5]

A24 TABACO; PUROS; CIGARRILLOS; ARTICULOS PARA FUMADORES**OBJETOS PERSONALES O DOMESTICOS****A41 VESTIMENTA****A42 SOMBRERERIA****A43 CALZADOS****A44 MERCERIA; JOYERIA****A45 OBJETOS DE USO PERSONAL O ARTICULOS DE VIAJE****A46 CEPILLERIA****A47 MOBILIARIO (instalación o adaptación de asientos para los vehículos **B60N**) ; ARTICULOS O APARATOS DE USO DOMESTICO; MOLINILLOS DE CAFE; MOLINILLOS DE ESPECIAS; ASPIRADORES EN GENERAL (escaleras de mano **E06C**)**

Notas

En la presente clase, la expresión siguiente tiene el significado abajo indicado:

- "mobiliario" cubre igualmente los caballetes o soportes, p. ej. para pizarras o tableros de dibujo.

SALUD; DIVERSIONES

A61	CIENCIAS MÉDICAS O VETERINARIAS; HIGIENE
A62	SALVAMENTO; LUCHA CONTRA INCENDIOS (escaleras E06C)
A63	DEPORTES; JUEGOS; DISTRACCIONES
A99	MATERIA NO PREVISTA EN OTRO LUGAR DE ESTA SECCIÓN [8]

A SECCION A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA**ALIMENTACIÓN; TABACO****A23 ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS; SU TRATAMIENTO, NO CUBIERTO POR OTRAS CLASES**

Notas

1. Es importante tener en cuenta las siguientes entradas:
 - C08B** Polisacáridos, sus derivados
 - C11** Aceites, grasas, materias grasas o ceras animales o vegetales
 - C12** Bioquímica, cerveza, licores, vino, vinagre
 - C13** Industria del azúcar. **[4]**
2. Los procesos que utilizan enzimas o microorganismos para:
 - i. liberar, separar or purificar un compuesto o una composición, o para
 - ii. el **tratamiento** de textiles o para la limpieza de superficies sólidas de **materiales** están clasificados además en la subclase **C12S**. **[5]**

A23B CONSERVACIÓN, P.EJ. MEDIANTE ENLATADO, DE CARNE, PESCADO, HUEVOS, FRUTAS, VERDURAS, SEMILLAS COMESTIBLES; MADURACIÓN QUÍMICA DE FRUTAS Y VERDURAS; PRODUCTOS CONSERVADOS, MADURADOS O ENLATADOS (conservación de alimentos en general **A23L 3/00; utilización de agentes de conservación dentro de los envases **B65D 81/28**)****A23B 4/00 Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado [2]**

- A23B 4/005** · Conservación por calentamiento **[5]**
- A23B 4/02** · Conservación por medio de sales minerales (**aparatos** al efecto **A23B 4/26**, **A23B 4/32**) **[2]**
- A23B 4/03** · Desecación; Reconstitución posterior **[5]**
- A23B 4/044** · Ahumado; Dispositivos para el ahumado **[5]**
- A23B 4/06** · Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración **[2]**
- A23B 4/12** · Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida **[2]**
- A23B 4/14** · Conservación por medio de **productos** químicos no cubiertos por los grupos **A23B 4/02** o **A23B 4/12** **[2]**
- A23B 4/26** · Dispositivos de conservación que utilizan líquidos **[5]**
- A23B 4/32** · Dispositivos de conservación que utilizan sólidos **[5]**

A23B 5/00 Conservación de huevos o de productos a base de huevos (conservación de masa o de productos de panadería **A21D)**

- A23B 5/005** · Conservación por calentamiento **[5]**

A23B 7/00 Conservación o maduración química de frutas o verduras [3]

- A23B 7/005** · Conservación por calentamiento **[5]**
- A23B 7/02** · Deshidratación; Rehidratación posterior (patatas cocidas desecadas **A23L 1/214**)
- A23B 7/04** · Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración
- A23B 7/08** · Conservación por medio de azúcares (mermeladas, confituras, gelatinas de frutas **A23L 1/06**)
- A23B 7/10** · Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida
- A23B 7/14** · Conservación o maduración con ayuda de **productos** químicos no cubiertos por los grupos **A23B 7/08** o **A23B 7/10**
- A23B 7/144** · · en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o **aparatos** al efecto **[3,5]**

A23B 9/00 Conservación de semillas comestibles, p. ej. cereales

A**SECCION A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA****ALIMENTACIÓN; TABACO****A23****ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS: SU TRATAMIENTO, NO CUBIERTO POR OTRAS CLASES**

Notas

1. Es importante tener en cuenta las siguientes entradas:
 - C08B** Polisacáridos, sus derivados
 - C11** Aceites, grasas, materias grasas o ceras animales o vegetales
 - C12** Bioquímica, cerveza, licores, vino, vinagre
 - C13** Industria del azúcar. [4]
2. Los procesos que utilizan enzimas o microorganismos para:
 - i. liberar, separar or purificar un compuesto o una composición, o para
 - ii. el **tratamiento** de textiles o para la limpieza de superficies sólidas de **materiales** están clasificados además en la subclase **C12S**. [5]

A23B**CONSERVACIÓN, P.EJ. MEDIANTE ENLATADO, DE CARNE, PESCADO, HUEVOS, FRUTAS, VERDURAS, SEMILLAS COMESTIBLES; MADURACIÓN QUÍMICA DE FRUTAS Y VERDURAS; PRODUCTOS CONSERVADOS, MADURADOS O ENLATADOS** (conservación de alimentos en general **A23L 3/00**; utilización de agentes de conservación dentro de los envases **B65D 81/28**)**A23B 4/00****Métodos generales de conservación para carne, embutidos, pescado o productos a base de pescado [2]**

- A23B 4/005** · Conservación por calentamiento [5]
- A23B 4/01** · · por irradiación o **tratamiento** eléctrico [5]
- A23B 4/015** · Conservación por irradiación o **tratamiento** eléctrico sin efecto de calentamiento [5]
- A23B 4/02** · Conservación por medio de sales minerales (**aparatos** al efecto **A23B 4/26**, **A23B 4/32**) [2]
- A23B 4/023** · · por medio de sal de cocina o de sus mezclas con compuestos orgánicos o inorgánicos [5]
- A23B 4/027** · · por medio de sales inorgánicas distintas de la sal de cocina o de sus mezclas con compuestos orgánicos, p. ej. compuestos bioquímicos [5]
- A23B 4/03** · Desecación; Reconstitución posterior [5]
- A23B 4/033** · · con adición de **productos** químicos (**A23B 4/037** tiene prioridad) [5]
- A23B 4/037** · · Liofilización [5]
- A23B 4/044** · Ahumado; Dispositivos para el ahumado [5]
- A23B 4/048** · · con adición de **productos** químicos distintos del humo natural [5]
- A23B 4/052** · · Generadores de humo [5]
- A23B 4/056** · · Ahumado combinado con irradiación o con un **tratamiento** eléctrico, p. ej. ahumado electrostático [5]
- A23B 4/06** · Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [2]
- A23B 4/07** · · Descongelación posterior a la congelación [5]
- A23B 4/08** · · con adición de **productos** químicos antes o durante la refrigeración [2]
- A23B 4/09** · · · con contacto directo entre el alimento y los **productos** químicos, p. ej. N₂, a temperaturas criogénicas [5]
- A23B 4/10** · Recubrimiento con ayuda de una capa protectora; Composiciones o **aparatos** al efecto [2]
- A23B 4/12** · Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida [2]
- A23B 4/14** · Conservación por medio de **productos** químicos no cubiertos por los grupos **A23B 4/02** o **A23B 4/12** [2]
- A23B 4/16** · · en forma de gas, p.ej. fumigación; Composiciones o **aparatos** al efecto [5]
- A23B 4/18** · · en forma de líquidos o de sólidos (**aparatos** al efecto **A23B 4/26**, **A23B 4/32**) [5]
- A23B 4/20** · · · Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas (fermentación ácida **A23B 4/12**) [5]

A23B 4/22	· · · · Microorganismos; Enzimas [5]
A23B 4/24	· · · · Compuestos inorgánicos [5]
A23B 4/26	· Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
A23B 4/28	· · por inyección de líquidos [5]
A23B 4/30	· · por pulverización de líquidos [5]
A23B 4/32	· Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]
A23B 5/00	Conservación de huevos o de productos a base de huevos (conservación de masa o de productos de panadería A21D)
A23B 5/005	· Conservación por calentamiento [5]
A23B 5/01	· · por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
A23B 5/015	· Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]
A23B 5/02	· Desecación; Reconstitución posterior [5]
A23B 5/025	· · con adición de productos químicos (A23B 5/03 , A23B 5/035 tienen prioridad) [5]
A23B 5/03	· · Liofilización [5]
A23B 5/035	· · Desecación por pulverización [5]
A23B 5/04	· Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración
A23B 5/045	· · Descongelación posterior a la congelación [5]
A23B 5/05	· · con adición de productos químicos [5]
A23B 5/055	· · · con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N ₂ , líquido, a temperaturas criogénicas [5]
A23B 5/06	· Recubriendo los huevos con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [5]
A23B 5/08	· Conservación por medio de productos químicos [5]
A23B 5/10	· · en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [5]
A23B 5/12	· · en forma de líquidos o de sólidos [5]
A23B 5/14	· · · Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]
A23B 5/16	· · · · Microorganismos; Enzimas [5]
A23B 5/18	· · · · Compuestos inorgánicos [5]
A23B 5/20	· · · Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
A23B 5/22	· · · Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]
A23B 7/00	Conservación o maduración química de frutas o verduras [3]
A23B 7/005	· Conservación por calentamiento [5]
A23B 7/01	· · por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
A23B 7/015	· Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin efecto de calentamiento [5]
A23B 7/02	· Deshidratación; Rehidratación posterior (patatas cocidas desecadas A23L 1/216)
A23B 7/022	· · con adición de productos químicos (A23B 7/024-A23B 7/028 tienen prioridad) [5]
A23B 7/024	· · Liofilización [5]
A23B 7/026	· · Desecación por pulverización [5]
A23B 7/028	· · Desecado en capa fina, en tambor o en rodillos [5]
A23B 7/03	· · Desecado de patatas crudas
A23B 7/04	· Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración
A23B 7/045	· · Descongelación posterior a la congelación [5]
A23B 7/05	· · con adición de productos químicos [5]
A23B 7/055	· · · con contacto directo entre el alimento y los productos químicos, p. ej. N ₂ , líquido, a temperaturas criogénicas [5]
A23B 7/06	· Blanqueado (máquinas al efecto A23N 12/00) [3]
A23B 7/08	· Conservación por medio de azúcares (mermeladas, confituras, gelatinas de frutas A23L 1/06)
A23B 7/10	· Conservación por medio de ácidos; Fermentación ácida
A23B 7/12	· · Aparatos para comprimir "choucrout"
A23B 7/14	· Conservación o maduración con ayuda de productos químicos no cubiertos por los grupos A23B 7/08 o A23B 7/10
A23B 7/144	· · en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos al efecto [3,5]
A23B 7/148	· · · en atmósfera controlada, p. ej. bajo vacío parcial, que comprende solamente los gases siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [3]
A23B 7/152	· · · en atmósfera controlada que contiene otros gases además de los siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [3]

Anexo, página 6

A23B 7/153	· · en forma de líquidos o de sólidos [5]
A23B 7/154	· · · Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas (fermentación ácida A23B 7/10) [5]
A23B 7/155	· · · · Microorganismos; Enzimas [5]
A23B 7/157	· · · Compuestos inorgánicos [5]
A23B 7/158	· · · Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
A23B 7/159	· · · Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]
A23B 7/16	· Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto (A23B 7/08 tiene prioridad) [5]

A23B 9/00 Conservación de semillas comestibles, p. ej. cereales

A23B 9/02	· Conservación por calentamiento [5]
A23B 9/04	· · por irradiación o tratamiento eléctrico [5]
A23B 9/06	· Conservación por irradiación o tratamiento eléctrico sin calentamiento [5]
A23B 9/08	· Desecación; Reconstitución posterior [5]
A23B 9/10	· Congelación; Descongelación posterior; Refrigeración [5]
A23B 9/12	· · Descongelación posterior a la congelación [5]
A23B 9/14	· Recubrimiento con una capa protectora; Composiciones o aparatos al efecto [5]
A23B 9/16	· Conservación por medio de productos químicos [5]
A23B 9/18	· · en forma de gas, p. ej. fumigación; Composiciones o aparatos a este efecto [5]
A23B 9/20	· · · en atmósfera controlada, p. ej. en vacío parcial, teniendo sólo los gases siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [5]
A23B 9/22	· · · en atmósfera controlada teniendo otros gases además de los gases siguientes: CO ₂ , N ₂ , O ₂ o H ₂ O [5]
A23B 9/24	· · en forma de líquidos o de sólidos [5]
A23B 9/26	· · · Compuestos orgánicos; Microorganismos; Enzimas [5]
A23B 9/28	· · · · Microorganismos; Enzimas [5]
A23B 9/30	· · · Compuestos inorgánicos [5]
A23B 9/32	· · · Dispositivos de conservación que utilizan líquidos [5]
A23B 9/34	· · · Dispositivos de conservación que utilizan sólidos [5]

CERRADURA			CHEQUE		
CERRADURA	E05B		CHACO (= casco militar)	A42B	3/00
— que forman parte de ciclos	B62H	5/00			
— para joyería	A44C		CHAL	A41D	23/00
— que registran el tiempo	G07C	1/32			
CERTIFICADO	B42D	15/00	CHALECO		
	B44F	1/12	— salvavidas	B63C	9/08
CERVEZA			CHAMPAN	C12G	1/06
aditivos para —	C12C	5/00			
aparatos para expender —	B67D	1/02	CHAMPU	A61K	7/075
envejecimiento o maduración				C11D	
de la —	C12H	1/22	lavado del cabello con —	A45D	19/00
fabricación de —	C12C				
fabricación de mosto de —	C12C	9/00	CHAMUSCADO		
CESIO	C22B	26/10	acabado de tejidos por — su-		
ver también NO FERROSO			perfi- cial	D06C	9/00
carbonatos, haluros, hidróxi-			— de aves de corral	A22C	21/04
dos, nitratos, óxidos, sulfato-	C01D	17/00	— del cabello	A45D	26/00
s o sulfitos de —			— en matanza	A22B	5/08
otros compuestos inorgánicos			CHANCLO	A43B	3/16
de —	C01B				5/18
	C01C		CHANDAL	A41D	1/04
	C01D				
	C01F		CHAPA		
	C01G		— decorativas	B44C	5/04
CESPED			fabricación de — de madera	B27L	5/00
bordes de —	A01G	1/08	prensas para — de madera	B27D	3/00
cortadores de bordes de —	A01G	3/06	trabajo de — de madera	B27D	1/00
pistas de — para tenis	A63C	19/00			5/00
segadoras de —	A01D	34/00	CHAPADO		
tratamiento del —	A01B	1/24	ver RECUBRIMIENTO		
		45/00	CHAQUETA	A41D	1/02
	A01G	1/12			
CESTA	B65D		CHARRETERA	A41D	27/08
ver también BAUL y pala-			escudos protectores utilizados		
bras clave para usos espe-			durante la limpieza de —	A47L	25/02
ciales de —					25/06
— de viaje	A45C	3/00	CHASIS		
— para ciclos	B62J	9/00	— para aparatos eléctricos	H05K	7/02
— para escurrir la vajilla	A47L	19/04	— para tipos de composición	B41B	1/18
— para flores	A47G	7/04	— para vehículos	B62D	21/00
— para pasteles	A47J	47/08	CHEQUE	B42D	15/00
fabricación de — por trenzado	B27J	1/02		B44F	1/12
CESTERIA	B27J	1/00	clasificación de —	B07C	1/00
fabricación de — mediante te-					3/00
jado	D03D				
CETENA	C07C	49/88			
CETONA	C07C	49/00*			
preparación de —	C07C	27/00			
		45/00			

Tabla de concordancias 20000101 - 20060101

Ver. 7 [2000.01]	Ver. 8 [2006.01]
A61K	
A61K 7/00	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 7/00 - 9/00, A61Q 11/00 - 11/02, A61Q 19/00 - 19/08</u>
A61K 7/02	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 1/00</u>
A61K 7/021	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 1/02</u>
A61K 7/025	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 1/04</u>
A61K 7/027	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 1/06</u>
A61K 7/031	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 1/08</u>
A61K 7/032	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 1/10</u>
A61K 7/035	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 1/12 - 1/14</u>
A61K 7/04	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 3/00</u>
A61K 7/043	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 3/02</u>
A61K 7/047	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 3/04</u>
A61K 7/06 - 7/07	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 5/00 - 9/04</u>
A61K 7/075	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 5/12</u>
A61K 7/08	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 5/02</u>
A61K 7/09	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 5/04</u>
A61K 7/11	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 5/06</u>
A61K 7/13	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 5/10</u>
A61K 7/135	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 5/08</u>
A61K 7/15	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 9/02</u>
A61K 7/155	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 9/04</u>
A61K 7/16	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 11/00</u>
A61K 7/18	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61K 8/90 - 8/99, A61Q 11/00</u>
A61K 7/20	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 11/00</u>
A61K 7/22 - 7/28	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61K 8/90 - 8/99, A61Q 11/00</u>
A61K 7/30	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 11/02</u>
A61K 7/32 - 7/38	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 15/00</u>
A61K 7/40	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 17/00 - 17/02</u>
A61K 7/42 - 7/44	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 17/04</u>
A61K 7/46	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 13/00</u>
A61K 7/48	<u>A61K 8/00 - 8/99, A61Q 19/00 - 19/08</u>
A61K 7/50	<u>A61K 8/30 - 8/99, A61Q 19/10</u>
A61K 35/00	
A61K 35/70	<u>A61K 36/06 - 36/062, A61K 36/07</u>
A61K 35/72	<u>A61K 36/06 - 36/064, A61K 36/07</u>
A61K 35/78	<u>A61K 36/00, A61K 36/10 - 36/9068</u>
A61K 35/80	<u>A61K 36/02 - 36/05</u>
A61K 35/82	<u>A61K 36/09</u>
A61K 35/84	<u>A61K 36/06 - 36/062, A61K 36/066 - 36/076</u>