A23 ALIMENTS OU PRODUITS ALIMENTAIRES; LEUR TRAITEMENT, NON COUVERT PAR D'AUTRES CLASSES

Notes

(1) Il est important de tenir compte des endroits suivants:

C08B	Polysaccharides, leurs dérivés
C11	Huiles, graisses, matières grasses ou cires animales ou végétales
C12	Biochimie, bière, spiritueux, vin, vinaigre
C13	Industrie du sucre.

(2) Les procédés utilisant des enzymes ou des micro-organismes afin de
(i) libérer, séparer ou purifier un composé ou une composition préexistants ou de
(ii) traiter des textiles ou nettoyer des surfaces solides de matériaux
sont en outre classés dans la sous-classe C12S. **[5]**

A23B CONSERVATION, P.EX. PAR MISE EN BOÎTE, DE LA VIANDE, DU POISSON, DES ŒUFS, DES FRUITS, DES LÉGUMES, DES GRAINES COMESTIBLES; MÛRISSEMENT CHIMIQUE DES FRUITS OU DES LÉGUMES; PRODUITS CONSERVÉS, MÛRIS OU MIS EN BOÎTE (conservation des aliments en général A23L 3/00; emploi dans les emballages d'agents de conservation des aliments B65D 81/28)

4/00 Méthodes générales de conservation de la viande, des saucisses, du poisson ou de produits à base de poisson [2]

4/005 . Conservation par chauffage **[5]**
4/01 . . par irradiation ou traitement électrique **[5]**
4/015 . Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage **[5]**
4/02 . Conservation au moyen de sels inorganiques (appareils à cet effet A23B 4/26, A23B 4/32) **[2]**
4/023 . . au moyen de sel de cuisine ou de ses mélanges avec des composés organiques ou inorganiques **[5]**
4/027 . . au moyen de sels inorganiques autres que le sel de cuisine ou de leurs mélanges avec des composés organiques, p.ex. composés biochimiques **[5]**
4/03 . Séchage; Reconstitution ultérieure **[5]**
4/033 . . avec addition de produits chimiques (A23B 4/037 a priorité) **[5]**
4/037 . . Lyophilisation **[5]**
4/044 . Fumage; Dispositifs pour le fumage **[5]**
4/048 . . avec addition de produits chimiques autres que la fumée naturelle **[5]**
4/052 . . Générateurs de fumée **[5]**
4/056 . . Fumage combiné avec une irradiation ou un traitement électrique, p.ex. fumage électrostatique **[5]**
4/06 . Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération **[2]**
4/07 . . Dégel ultérieur à la congélation **[5]**
4/08 . . avec addition de produits chimiques avant ou pendant la réfrigération **[2]**
4/09 . . . avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N_2 liquide, à des températures cryogéniques **[5]**
4/10 . Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet **[2]**
4/12 . Conservation au moyen d'acides; Fermentation acide **[2]**
4/14 . Conservation au moyen de produits chimiques non couverts par les groupes A23B 4/02 ou A23B 4/12 **[2]**
4/16 . . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet **[5]**
4/18 . . sous forme de liquides ou de solides (appareils à cet effet A23B 4/26, A23B 4/32) **[5]**
4/20 . . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes (fermentation acide A23B 4/12) **[5]**
4/22 . . . . Micro-organismes; Enzymes **[5]**
4/24 . . . Composés inorganiques **[5]**
4/26 . Appareils pour la conservation utilisant des liquides **[5]**
4/28 . . par injection de liquides **[5]**
4/30 . . par pulvérisation de liquides **[5]**
4/32 . Appareils pour la conservation utilisant des solides **[5]**

5/00 Conservation d'œufs ou de produits à base d'œufs (conservation de la pâte ou de produits de boulangerie A21D)

5/005 . Conservation par chauffage **[5]**
5/01 . . par irradiation ou traitement électrique **[5]**
5/015 . Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage **[5]**
5/02 . Séchage; Reconstitution ultérieure **[5]**
5/025 . . avec addition de produits chimiques (A23B 5/03, A23B 5/035 ont priorité) **[5]**
5/03 . . Lyophilisation **[5]**
5/035 . . Séchage par pulvérisation **[5]**
5/04 . Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération
5/045 . . Dégel ultérieur à la congélation **[5]**
5/05 . . avec addition de produits chimiques **[5]**
5/055 . . . avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N_2 liquide, à des températures cryogéniques **[5]**
5/06 . en recouvrant les œufs d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet **[5]**
5/08 . Conservation au moyen de produits chimiques **[5]**
5/10 . . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet **[5]**
5/12 . . sous forme de liquides ou de solides **[5]**
5/14 . . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes **[5]**
5/16 . . . . Micro-organismes; Enzymes **[5]**
5/18 . . . Composés inorganiques **[5]**

5/20 . . . Appareils pour la conservation utilisant des liquides **[5]**
5/22 . . . Appareils pour la conservation utilisant des solides **[5]**

7/00 Conservation ou mûrissement chimique des fruits ou des légumes [3]
7/005 . Conservation par chauffage **[5]**
7/01 . . par irradiation ou traitement électrique **[5]**
7/015 . Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage **[5]**
7/02 . Déshydratation; Réhydratation ultérieure (pommes de terre cuites séchées A23L 1/216)
7/022 . . avec addition de produits chimiques (A23B 7/024 à A23B 7/028 ont priorité) **[5]**
7/024 . . Lyophilisation **[5]**
7/026 . . Séchage par pulvérisation **[5]**
7/028 . . Séchage en couche mince, au tambour ou au rouleau **[5]**
7/03 . . Séchage des pommes de terre crues
7/04 . Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération
7/045 . . Dégel ultérieur à la congélation **[5]**
7/05 . . avec addition de produits chimiques **[5]**
7/055 . . . avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N_2 liquide, à des températures cryogéniques **[5]**
7/06 . Blanchiment (machines à cet effet A23N 12/00) **[3]**
7/08 . Conservation au moyen de sucres (marmelades, confitures, gelées de fruits A23L 1/06)
7/10 . Conservation au moyen d'acides; Fermentation acide
7/12 . . Appareils pour comprimer la choucroute
7/14 . Conservation ou mûrissement à l'aide de produits chimiques non couverts par les groupes A23B 7/08 ou A23B 7/10
7/144 . . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet **[3,5]**
7/148 . . . en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant seulement les gaz suivants: CO_2, N_2, O_2 ou H_2O **[3]**
7/152 . . . en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO_2, N_2, O_2 ou H_2O **[3]**
7/153 . . sous forme de liquides ou de solides **[5]**
7/154 . . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes (fermentation acide A23B 7/10) **[5]**
7/155 . . . . Micro-organismes; Enzymes **[5]**
7/157 . . . Composés inorganiques **[5]**
7/158 . . . Appareils pour la conservation utilisant des liquides **[5]**
7/159 . . . Appareils pour la conservation utilisant des solides **[5]**
7/16 . Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet (A23B 7/08 a priorité) **[5]**

9/00 Conservation des graines comestibles, p.ex. des céréales
9/02 . Conservation par chauffage **[5]**
9/04 . . par irradiation ou traitement électrique **[5]**
9/06 . Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage **[5]**
9/08 . Séchage; Reconstitution ultérieure **[5]**
9/10 . Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération **[5]**
9/12 . . Dégel ultérieur à la congélation **[5]**
9/14 . Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet **[5]**
9/16 . Conservation au moyen de produits chimiques **[5]**
9/18 . . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet **[5]**
9/20 . . . en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant uniquement les gaz suivants: CO_2, N_2, O_2 ou H_2O **[5]**
9/22 . . . en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO_2, N_2, O_2 ou H_2O **[5]**
9/24 . . sous forme de liquides ou de solides **[5]**
9/26 . . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes **[5]**
9/28 . . . . Micro-organismes; Enzymes **[5]**
9/30 . . . Composés inorganiques **[5]**
9/32 . . . Appareils pour la conservation utilisant des liquides **[5]**
9/34 . . . Appareils pour la conservation utilisant des solides **[5]**

A23C PRODUITS LAITIERS, P.EX. LAIT, BEURRE, FROMAGE; SUCCÉDANÉS DU LAIT OU DU FROMAGE; LEUR FABRICATION (production de compositions à base de protéines pour l'alimentation A23J 1/00; préparation de peptides, p.ex. de protéines, en général C07K 1/00)

Note

La présente sous-classe couvre:
– les aspects chimiques de la fabrication des produits laitiers; **[3]**
– les appareils utilisés pour la mise en œuvre des techniques qui en relèvent, p.ex. pour la concentration, l'évaporation, le séchage, la conservation ou la stérilisation, à moins que ces appareils ne soient prévus dans une autre sous-classe, p.ex. en A01J pour le traitement du lait ou de la crème en vue de la fabrication du beurre ou du fromage. **[3]**

Schéma général

TECHNIQUE LAITIÈRE.....1/00 à 7/00
PRÉPARATIONS À BASE DE LAIT; SUBSTITUTS DU LAIT; CRÈME; BEURRE..... 9/00; 11/00; 13/00; 15/00
FROMAGE; SUCCÉDANÉS DU FROMAGE 19/00; 20/00
BABEURRE; PETIT-LAIT; AUTRES PRODUITS LAITIERS.....17/00; 21/00; 23/00

Technique laitière, en général

1/00 **Concentration, évaporation ou séchage** (A23C 3/00 a priorité; produits ainsi obtenus A23C 9/00; fabrication du beurre en poudre A23C 15/14, de la poudre de fromage A23C 19/086; évaporation en général B01D 1/00) **[3]**

1/01 . Séchage en couches minces **[3]**
1/03 . . sur des tambours ou des rouleaux **[3]**
1/04 . par pulvérisation dans un courant gazeux
1/05 . . combinés avec l'agglomération **[3]**
1/06 . Concentration par congélation de l'eau à éliminer
1/08 . . Lyophilisation **[3]**
1/10 . Séchage à l'état de mousse (A23C 1/04, A23C 1/08 ont priorité) **[3]**
1/12 . Concentration par évaporation **[3]**
1/14 . combinés avec un autre traitement **[3]**
1/16 . . comportant l'emploi d'additifs **[3]**

3/00 **Conservation du lait ou de préparations à base de lait** (de la crème A23C 13/08; du beurre A23C 15/18; du fromage A23C 19/097)

3/02 . par chauffage (A23C 3/07 a priorité) **[3]**
3/023 . . les produits étant emballés **[3]**
3/027 . . . et transportés dans l'appareil avec mouvement progressif **[3]**
3/03 . . les produits étant en vrac et non emballés **[3]**
3/033 . . . et transportés dans l'appareil avec mouvement progressif **[3]**
3/037 . . . . et en contact direct avec le moyen de chauffage, p.ex. avec la vapeur **[3]**
3/04 . par congélation ou réfrigération
3/05 . . les produits étant emballés **[3]**
3/07 . par irradiation, p.ex. par micro-ondes **[3]**
3/08 . par addition d'agents de conservation (addition de micro-organismes ou d'enzymes A23C 9/12, d'autres substances A23C 9/152)

7/00 **Autres aspects de la technique laitière**

7/02 . Nettoyage chimique des appareils de laiterie (nettoyage en général B08B, p.ex. B08B 3/08); Utilisation à cet effet des méthodes de stérilisation (méthodes de stérilisation en soi A61L) **[3]**
7/04 . Enlèvement du lait des substances indésirables (par filtrage A01J 9/02, A01J 11/06) **[3]**

Produits laitiers; **Procédés spécialement destinés à ces produits**

9/00 **Préparations à base de lait**; **Lait en poudre ou préparations à base de lait en poudre** (A23C 21/06 a priorité; conservation A23C 3/00; lait chocolaté A23G 1/00; crèmes glacées, mélanges pour la préparation des crèmes glacées A23G 9/00; flans ou entremets, poudres sèches à flans ou entremets A23L 1/187) **[3]**

9/12 . Préparations à base de lait fermenté; Traitements utilisant des micro-organismes ou des enzymes (préparations à base de petit-lait A23C 21/00) **[3]**
9/123 . . ne comportant que des micro-organismes de la famille des lactobactériacées; Yoghourt (A23C 9/13 a priorité) **[3]**
9/127 . . comportant des micro-organismes de la famille des lactobactériacées et d'autres micro-organismes ou des enzymes, p.ex. kéfir, koumiss (A23C 9/13 a priorité) **[3]**
9/13 . . comportant l'emploi d'additifs **[3]**
9/133 . . . Fruits ou légumes **[3]**
9/137 . . . Substances épaississantes **[3]**
9/14 . dans lesquelles la composition chimique du lait est modifiée par des traitements non chimiques **[3]**

Note

Lors du classement dans le présent groupe, un classement dans le groupe B01D 15/08 est également attribué si de la matière d'intérêt général relative à la chromatographie est concernée. **[8]**

9/142 . . par dialyse, osmose inverse ou ultrafiltration (A23C 9/144 a priorité) **[3]**
9/144 . . par des moyens électriques, p.ex. par électrodialyse **[3]**
9/146 . . par échange d'ions **[3]**
9/148 . . par tamis moléculaire ou filtration sur gel **[3]**
9/15 . Produits laitiers reconstitués ou recombinés ne contenant aucune graisse ou protéine autre que celles du lait (contenant des substances épaississantes A23C 9/154; mélanges à base de petit-lait comportant des produits laitiers ou des constituants de lait A23C 21/06) **[3]**
9/152 . comportant des additifs (préparations à base de lait fermenté comportant des additifs A23C 9/13) **[3]**
9/154 . . contenant des substances épaississantes, des œufs ou des préparations à base de céréales; Lait gélifié **[3]**
9/156 . . Préparations aromatisées à base de lait (A23C 9/154 a priorité) **[3]**
9/158 . . contenant des vitamines ou des antibiotiques **[3]**
9/16 . Agglomération ou granulation du lait en poudre; Fabrication du lait en poudre à solubilité instantanée; Produits obtenus (A23C 1/05, A23C 9/18 ont priorité) **[3]**
9/18 . Lait sous la forme d'un produit comprimé sec ou semi-solide **[3]**
9/20 . Produits diététiques à base de lait non couverts par les groupes A23C 9/12 à A23C 9/18 **[3]**

11/00 **Succédanés du lait, p.ex. compositions pour remplacer le lait dans le café au lait** (succédanés du fromage A23C 20/00; succédanés du beurre A23D; succédanés de la crème A23L 1/19)

11/02 . contenant au moins un composé d'origine non laitière comme source de matières grasses ou de protéines (A23C 19/055, A23C 21/04 ont priorité) **[3]**
11/04 . . contenant des matières grasses d'origine non laitière mais pas de protéines d'origine non laitière (A23C 11/08, A23C 11/10 ont priorité) **[3]**
11/06 . . contenant des protéines d'origine non laitière (A23C 11/08, A23C 11/10 ont priorité) **[3]**
11/08 . . contenant des caséinates mais pas d'autres protéines ni matières grasses d'origine laitière **[3]**
11/10 . . contenant ou non du lactose mais pas d'autre composé d'origine laitière comme source de matières grasses, d'hydrates de carbone ou de protéines, p.ex. lait de soja **[3]**

13/00 **Crème**; **Préparations à base de crème** (crèmes glacées A23G 9/00); **Leur fabrication** (compositions pour remplacer le lait dans le café au lait A23C 11/00; succédanés de la crème A23L 1/19)

13/08 . Conservation **[3]**
13/10 . . par addition d'agents de conservation (A23C 13/14, A23C 13/16 ont priorité) **[3]**
13/12 . Préparations à base de crème

13/14 . . contenant des produits laitiers ou des constituants du lait **[3]**
13/16 . . contenant des micro-organismes, des enzymes, ou des antibiotiques, ou traités à l'aide de ceux-ci; Crème aigre **[3]**

15/00 **Beurre**; **Préparations à base de beurre**; **Fabrication de ces produits** (succédanés du beurre A23D)
15/02 . Leur fabrication
15/04 . . à partir de l'huile de beurre ou du beurre anhydre **[3]**
15/06 . . Traitement de la crème avant l'inversion des phases **[3]**
15/12 . Préparations à base de beurre
15/14 . . Beurre en poudre; Huile de beurre, c. à d. beurre fondu **[3]**
15/16 . . Beurre à faible teneur en graisse **[3]**
15/18 . Conservation **[3]**
15/20 . . par addition d'agents de conservation **[3]**

17/00 **Babeurre**; **Préparations à base de babeurre** (A23C 9/14 a priorité; conservation A23C 3/00) **[3]**
17/02 . contenant des micro-organismes ou des enzymes, ou traités à l'aide de ceux-ci **[3]**

19/00 **Fromage**; **Préparations à base de fromage**; **Fabrication de ces produits** (succédanés du fromage A23C 20/00; caséine A23J 1/20)
19/02 . Fabrication du caillé pour fromage **[3]**
19/024 . . utilisant un processus continu **[3]**
19/028 . . sans séparation importante de petit-lait du lait caillé **[3]**
19/032 . . caractérisée par l'emploi de micro-organismes spécifiques, ou d'enzymes d'origine microbienne **[3]**
19/04 . . caractérisée par l'emploi d'enzymes spécifiques d'origine végétale ou animale (A23C 19/032 a priorité) **[3]**
19/045 . . Caillage du lait sans utiliser de présure ni de succédané de présure **[3]**
19/05 . . Traitement du lait avant le caillage; Séparation du petit-lait du lait caillé (A23C 19/097 a priorité) **[3]**
19/055 . . Addition de matières grasses ou de protéines d'origine non laitière **[3]**
19/06 . Traitement du caillé après la séparation du petit-lait; Produits ainsi obtenus (A23C 19/097 a priorité) **[3]**
19/064 . . Salage **[3]**
19/068 . . Types particuliers de fromages **[3]**
19/072 . . . Fromages à pâte pressée **[3]**
19/076 . . . Fromages à pâte fraîche, p.ex. fromage blanc ou à la crème **[3]**
19/08 . . . Fromages fondus; Leur fabrication, p.ex. fonte, émulsification, stérilisation **[3]**
19/082 . . . . Addition de substances au lait caillé avant ou pendant la fonte; Sels de fonte **[3]**
19/084 . . . . Traitement du caillé, ou addition de substances au caillé, après la fusion (addition de composants d'origine non laitière A23C 19/093) **[3]**
19/086 . . Fromage en poudre; Préparations à base de fromage séché **[3]**
19/09 . . Autres préparations à base de fromage; Mélanges de fromage avec d'autres produits alimentaires (conservation A23C 19/097) **[3]**
19/093 . . . Addition de matières grasses ou de protéines d'origine non laitière **[3]**
19/097 . Conservation **[3]**
19/10 . . Addition d'agents de conservation **[3]**
19/11 . . . d'antibiotiques **[3]**
19/14 . Traitement du fromage après l'obtention de sa forme définitive, p.ex. maturation, fumage (conservation A23C 19/097)
19/16 . . Recouvrement de la surface du fromage, p.ex. avec de la paraffine

20/00 **Succédanés du fromage** (A23C 19/055, A23C 19/093 ont priorité) **[3]**
20/02 . ne contenant ni constituants du lait, ni caséinate, ni lactose, en tant que sources de matières grasses, de protéines ou d'hydrates de carbone **[3]**

21/00 **Petit-lait**; **Préparations à base de petit-lait** (A23C 1/00, A23C 3/00, A23C 9/14 ont priorité) **[3]**
21/02 . contenant des micro-organismes, ou des enzymes, ou traités à l'aide de ceux-ci **[3]**
21/04 . contenant des composés d'origine non laitière en tant que sources de matières grasses ou de protéines **[3]**
21/06 . Mélanges de petit-lait avec des produits laitiers ou des constituants du lait **[3]**
21/08 . contenant d'autres additifs organiques, p.ex. des produits végétaux ou animaux **[3]**
21/10 . contenant des additifs inorganiques **[3]**

23/00 **Autres produits laitiers**

A23D **HUILES OU GRAISSES COMESTIBLES, P.EX. MARGARINES, HUILES POUR CUISSON** (produits alimentaires pour animaux A23K 1/00; aliments ou produits alimentaires contenant des huiles ou des graisses comestibles A21D, A23C, A23G, A23L; production, raffinage, conservation C11B, C11C; hydrogénation C11C 3/12)

7/00 **Compositions à base d'huiles ou de graisses comestibles, contenant une phase aqueuse, p.ex. margarines [5]**
7/005 . caractérisées par des ingrédients autres que des triglycérides d'acides gras **[6]**
7/01 . . Autres esters d'acides gras, p.ex. phosphatides **[6]**
7/015 . Réduction de la teneur en calories; Réduction de la teneur en graisses **[6]**
7/02 . caractérisées par leur production ou leur traitement **[5]**
7/04 . . Traitement **[5]**
7/05 . . . caractérisé par une étape essentielle de refroidissement **[6]**
7/06 . Conservation des produits finis **[5]**

9/00 **Autres huiles ou graisses comestibles, p.ex. huiles pour cuisson [5]**
9/007 . caractérisées par des ingrédients autres que des triglycérides d'acides gras **[6]**
9/013 . . Autres esters d'acides gras, p.ex. phosphatides **[6]**
9/02 . caractérisées par leur production ou leur traitement **[5]**

9/04 . . Traitement **[5]**
9/05 . . . Obtention de produits à écoulement libre **[6]**
9/06 . Conservation des produits finis **[5]**

A23F **CAFÉ**; **THÉ**; **SUCCÉDANÉS DU CAFÉ OU DU THÉ**; **LEUR FABRICATION, PRÉPARATION OU INFUSION** (théières ou cafetières A47G 19/14; infuseurs à thé A47G 19/16; appareils à préparer les boissons, p.ex. le thé ou le café, A47J 31/00; moulins à café A47J 42/00)

3/00 **Thé**; **Succédanés du thé**; **Leurs préparations**
3/06 . Traitement du thé avant extraction (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 3/36); Produits ainsi obtenus (préparations à base d'extrait de thé A23F 3/16) **[3]**
3/08 . . Oxydation; Fermentation **[3]**
3/10 . . . Fermentation par addition de micro-organismes ou d'enzymes **[3]**
3/12 . . Enroulement ou découpage des feuilles de thé **[3]**
3/14 . . Préparations à base de thé, p.ex. utilisant des additifs (aromatisation A23F 3/40) **[3]**
3/16 . Extraction du thé; Extraits de thé; Traitement de l'extrait de thé; Préparation du thé instantané **[3]**
3/18 . . Extraction des constituants hydrosolubles du thé (séparation de l'arôme de thé ou d'huile de thé A23F 3/42) **[3]**
3/20 . . Elimination de substances indésirables (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 3/38) **[3]**
3/22 . . Séchage ou concentration de l'extrait de thé **[3]**
3/24 . . . par congélation de l'eau à éliminer **[3]**
3/26 . . . par lyophilisation **[3]**
3/28 . . . par pulvérisation dans un courant gazeux **[3]**
3/30 . . Traitements complémentaires de l'extrait de thé séché; Produits ainsi obtenus, p.ex. thé instantané (aromatisation A23F 3/40) **[3]**
3/32 . . . Agglomération, mise en flocons ou en tablettes **[3]**
3/34 . Succédanés du thé, p.ex. maté; Extraits ou infusions de ceux-ci **[3]**
3/36 . Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes; Produits ainsi obtenus; Extraits ou infusions de ceux-ci **[3]**
3/38 . . Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes de l'extrait de thé **[3]**
3/40 . Arômes de thé; Huile de thé; Aromatisation du thé ou d'extraits de thé (arômes de thé synthétiques A23L 1/226) **[3]**
3/42 . . Séparation d'arôme de thé ou d'huile de thé **[3]**

5/00 **Café**; **Succédanés du café**; **Leur préparation [3]**
5/02 . Traitement du café vert; Produits ainsi obtenus (torréfaction A23F 5/04; élimination de substances indésirables A23F 5/16; réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 5/20; infusion A23F 5/24) **[3]**
5/04 . Procédés de torréfaction (machines à cet effet A23N 12/00) **[3]**
5/06 . . de l'extrait de café **[3]**
5/08 . Procédés de mouture du café (moulins à café A47J 42/00) **[3]**
5/10 . Traitement du café torréfié; Produits ainsi obtenus (élimination de substances indésirables A23F 5/16; réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 5/20; extraction du café, fabrication du café instantané A23F 5/24) **[3]**
5/12 . . Agglomération, mise en flocons ou en tablettes (de l'extrait de café ou de café instantané A23F 5/38) **[3]**
5/14 . . Utilisation d'additifs, p.ex. du lait, du sucre; Enrobage, p.ex. en vue de la conservation (aromatisation A23F 5/46) **[3]**
5/16 . Elimination de substances indésirables (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 5/20) **[3]**
5/18 . . à partir de l'extrait de café **[3]**
5/20 . Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes; Produits ainsi obtenus; Extraits ou infusion de ceux-ci **[3]**
5/22 . . Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes de l'extrait de café **[3]**
5/24 . Extraction du café (séparation d'arôme de café ou d'huile de café A23F 5/48); Extraits de café (avec une teneur réduite en alcaloïdes A23F 5/20); Fabrication du café instantané (méthodes de torréfaction d'extraits de café A23F 5/06) **[3]**
5/26 . . Extraction des constituants solubles dans l'eau **[3]**
5/28 . . Séchage ou concentration de l'extrait de café **[3]**
5/30 . . . par congélation de l'eau à éliminer **[3]**
5/32 . . . par lyophilisation **[3]**
5/34 . . . par pulvérisation dans un courant gazeux **[3]**
5/36 . . Traitements complémentaires de l'extrait de café séché; Produits ainsi obtenus, p.ex. café instantané (élimination de substances indésirables A23F 5/18; aromatisation A23F 5/46) **[3]**
5/38 . . . Agglomération, mise en flocons ou en tablettes **[3]**
5/40 . . . Utilisation d'additifs organiques, p.ex. de lait, de sucre **[3]**
5/42 . . . Utilisation d'additifs inorganiques **[3]**
5/44 . Succédanés du café **[3]**
5/46 . Arômes de café; Huile de café; Aromatisation du café ou de l'extrait de café (arômes de café synthétiques A23L 1/234) **[3]**
5/48 . . Séparation d'arôme de café ou d'huile de café **[3]**
5/50 . . . à partir de l'extrait de café **[3]**

A23G ***CACAO; PRODUITS À BASE DE CACAO, P.EX. CHOCOLAT; SUCCÉDANÉS DE CACAO OU DE PRODUITS À BASE DE CACAO; CONFISERIE; CHEWING-GUM; GLACES; LEUR FABRICATION*** **[1,8]**

Notes

(1) Dans la présente sous-classe, l'expression suivante a la signification ci-dessous indiquée:
– "glaces" comprend toute substance semi-liquide ou pâteuse comestible à l'état glacé ou congelé, p.ex. la glace fondante. **[2]**

(2) *Dans la présente sous-classe, la matière qui ne peut pas être complètement classée dans un seul groupe principal doit être classée dans chacun des groupes principaux pertinents.* **[8]**

1/00 **Cacao**; **Produits à base de cacao, p.ex. chocolat**; **Leurs succédanés** (matériel de cuisine pour la préparation du cacao A47J, p.ex. appareils à préparer les boissons A47J 31/00)

1/02 . Traitements préliminaires, p.ex. fermentation du cacao (torréfacteurs à cacao A23N 12/00)

1/04 . Appareils spécialement adaptés à la fabrication ou au traitement du cacao ou des produits à base de cacao (torréfacteurs à cacao A23N 12/00; appareils de broyage ou de mouture en général B02C) **[3]**

1/06 . . Appareils à préparer ou traiter les gousses ou graines de cacao

1/08 . . Presses à beurre de cacao (presses pour exprimer un liquide de substances contenant du liquide en général B30B)

1/10 . . Mélangeurs; Moulins à cylindres pour la préparation du chocolat

1/12 . . Moulins à raffiner le chocolat, c. à d. broyeurs à cylindres

1/14 . . Conques longitudinales

1/16 . . Conques circulaires

1/18 . . Appareils à conditionner les masses de chocolat à mouler

1/20 . . Appareils à mouler, couper ou distribuer le chocolat

1/21 . . . Appareils pour mouler des produits creux, des coquilles ouvertes ou d'autres articles avec des cavités, p.ex. des cavités ouvertes **[3,7]**

1/22 . . . Moules à chocolat (A23G 1/21 a priorité) **[3]**

1/24 . . . Tables à secousses ou secoueurs **[1,7]**

1/26 . . . Systèmes de transport pour moules à chocolat **[1,7]**

1/28 . . . Appareils à démouler le chocolat (enlèvement des produits cuits de boulangerie des bacs A21B 3/18) **[1,7]**

1/30 . *Produits à base de cacao, p.ex. chocolat; Leurs succédanés* **[8]**

1/32 . . *caractérisés par la composition* **[8]**

1/34 . . . *Succédanés du cacao* **[8]**

1/36 . . . *caractérisés par les matières grasses utilisées (contenant des produits laitiers A23G 1/46)* **[8]**

1/38 . . . . *Succédanés du beurre de cacao* **[8]**

1/40 . . . *caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 1/46)* **[8]**

1/42 . . . *contenant des micro-organismes ou des enzymes; contenant des agents paramédicaux ou diététiques, p.ex. des vitamines (contenant des produits laitiers A23G 1/46)* **[8]**

1/44 . . . *contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 1/46)* **[8]**

1/46 . . . *contenant des produits laitiers* **[8]**

1/48 . . . *contenant des végétaux ou des parties de ceux-ci, p.ex. des fruits, des graines, des extraits (contenant des gommes A23G 1/40)* **[8]**

1/50 . . *caractérisés par la forme, la structure ou la forme physique, p.ex. produits avec un support non comestible (produits liquides, produits solides sous forme de poudre, de flocons ou de granules pour obtenir des produits liquides A23G 1/56)* **[8]**

1/52 . . . *Produits à structure aérée, mousseuse, cellulaire ou poreuse* **[8]**

1/54 . . . *Produits composites, p.ex. en couches, enrobés, fourrés* **[8]**

1/56 . . *Produits liquides; Produits solides sous forme de poudre, de flocons ou de granules pour obtenir des produits liquides, p.ex. pour faire du lait au chocolat* **[8]**

3/00 ***Sucreries; Confiseries; Massepain; Produits enrobés ou fourrés*** *(chewing-gum A23G 4/00)* **[1,8]**

3/02 . Appareils spécialement conçus pour la fabrication ou le traitement des sucreries ou de la confiserie; Leurs accessoires

3/04 . . Appareils de cuisson du sucre

3/06 . . Machines à rouler, à étirer ou à égaliser la pâte de sucre

3/08 . . Tables de refroidissement de la pâte de sucre

3/10 . . Machines à étirer le sucre candi

3/12 . . Appareils à mouler le sucre candi à l'état pâteux

3/14 . . Machines à battre ou faire mousser le fondant

3/16 . . Appareils à couler le fondant en masse

3/18 . . Appareils à mouler les fondants

3/20 . . Appareils à enrober ou fourrer les sucreries ou la confiserie

3/22 . . . Appareils à enrober par coulage

3/24 . . . Appareils à enrober par immersion

3/26 . . . Appareils à enrober par renversement

3/28 . . Appareils à décorer les sucreries ou la confiserie (application de liquides aux surfaces en général B05)

3/30 *(transféré en A23G 4/00)*

3/32 . Procédés pour la préparation du caramel ou des couleurs en sucre (coloration ou assaisonnement des produits alimentaires en général A23L 1/27)

3/34 . *Sucreries, confiseries ou massepain; Procédés pour leur fabrication* **[8]**

3/36 . . *caractérisés par la composition* **[8]**

3/38 . . . *Produits sans saccharose* **[8]**

3/40 . . . *caractérisés par les matières grasses utilisées (contenant des produits laitiers A23G 3/46)* **[8]**

3/42 . . . *caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 3/46)* **[8]**

3/44 . . . *contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 3/46)* **[8]**

3/46 . . . *contenant des produits laitiers* **[8]**

3/48 . . . *contenant des végétaux ou des parties de ceux-ci, p.ex. des fruits, des graines, des extraits (contenant des gommes A23G 3/42)* **[8]**

3/50 . . *caractérisés par la forme, la structure ou la forme physique, p.ex. produits avec structure supportée (structures composites comportant du chocolat, p.ex. en tant que couche, en enrobage ou en remplissage A23G 1/54)* **[8]**

3/52 . . . *Produits à structure aérée, mousseuse, cellulaire ou poreuse* **[8]**

3/54 . . . *Produits composites, p.ex. en couches, enrobés, fourrés* **[8]**

3/56 . . . *Produits avec des supports comestibles ou non comestibles, p.ex. sucettes* **[8]**

4/00 ***Chewing-gum*** *(préparations médicinales caractérisées par un aspect de chewing-gum A61K 9/68)* **[8]**

4/02 . *Appareils spécialement adaptés à la fabrication ou au traitement du chewing-gum* **[8]**

4/04 . . *pour mouler ou façonner* **[8]**

4/06 . *caractérisé par la composition* **[8]**

4/08 . . *de la base du chewing-gum* **[8]**

4/10 . . *caractérisé par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 4/16)* **[8]**

4/12 . . *contenant des micro-organismes ou des enzymes; contenant des agents paramédicaux ou diététiques, p.ex. des vitamines (contenant des produits laitiers A23G 4/16)* **[8]**

4/14 . . *contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 4/16)* **[8]**

4/16 . . *contenant des produits laitiers* **[8]**

4/18 . *caractérisé par la forme, la structure ou la forme physique, p.ex. produits aérés* **[8]**

4/20 . . *Produits composites, p.ex. fourrés* **[8]**

7/00 **Autres appareils spécialement adaptés à l'industrie du chocolat ou à la confiserie**

7/02 . Appareils de refroidissement ou de séchage

9/00 **Desserts glacés, p.ex. confiseries glacées, glaces**; **Mélanges correspondants [2]**

9/04 . Production de desserts glacés, p.ex. de glaces (empaquetage B65D 85/78) **[2]**

9/06 . . caractérisée par l'emploi de dioxyde de carbone ou de neige carbonique comme moyen de réfrigération **[2]**

Note

Le groupe A23G 9/06 a priorité sur les groupes A23G 9/08 à A23G 9/14. **[2]**

9/08 . . Production par fournée (production continue A23G 9/14) **[2]**

9/10 . . . par l'emploi de récipients déplacés rotativement ou d'une autre manière dans un milieu réfrigérant **[2]**

9/12 . . . par l'emploi de moyens pour agiter le contenu d'un récipient immobile **[2]**

9/14 . . Production continue (A23G 9/20 a priorité) **[2]**

9/16 . . . les produits se trouvant dans une enceinte réfrigérée, p.ex. un tambour **[2]**

9/18 . . . les produits se trouvant sur la paroi extérieure d'un corps réfrigéré, p.ex. un tambour ou une bande sans fin **[2]**

9/20 . . les produits étant mélangés avec un gaz, p.ex. glaces à pâte molle **[2]**

9/22 . . Détails, éléments constitutifs ou accessoires d'appareils dans la mesure où ils ne sont pas spécifiques à un seul des groupes précédents **[2]**

9/24 . . . pour enrober ou fourrer les produits **[2]**

9/26 . . . pour produire des sucreries glacées sur bâtonnet **[2]**

9/28 . . . pour partager ou débiter **[2]**

9/30 . . . Nettoyage; Maintien à l'état propre; Stérilisation **[2]**

9/32 . *caractérisés par la composition* **[8]**

9/34 . . *caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (caractérisés par les produits laitiers utilisés A23G 9/40)* **[8]**

9/36 . . *contenant des micro-organismes ou des enzymes; contenant des agents paramédicaux ou diététiques, p.ex. des vitamines (caractérisés par les produits laitiers utilisés A23G 9/40)* **[8]**

9/38 . . *contenant des peptides ou des protéines (caractérisés par les produits laitiers utilisés A23G 9/40)* **[8]**

9/40 . . *caractérisés par les produits laitiers utilisés* **[8]**

9/42 . . *contenant des végétaux ou des parties de ceux-ci, p.ex. des fruits, des graines, des extraits (contenant des gommes A23G 9/34)* **[8]**

9/44 . *caractérisés par la forme, la structure ou la forme physique (produits liquides, produits solides sous forme de poudre, de flocons ou de granules pour obtenir des produits liquides A23G 9/52)* **[8]**

9/46 . . *Produits à structure aérée, mousseuse, cellulaire ou poreuse* **[8]**

9/48 . . *Produits composites, p.ex. en couches, enrobés, fourrés* **[8]**

9/50 . . *Produits avec des supports comestibles ou non comestibles, p.ex. des cornets* **[8]**

9/52 . *Produits liquides; Produits solides en forme de poudre, de flocons ou de granules pour obtenir des produits liquides* **[8]**

A23J **COMPOSITIONS À BASE DE PROTÉINES POUR L'ALIMENTATION**; **TRAITEMENT DES PROTÉINES POUR L'ALIMENTATION**; **COMPOSITIONS À BASE DE PHOSPHATIDES POUR L'ALIMENTATION** (nourriture pour animaux A23K; compositions à base de protéines ou de phosphatides à usage médical A61K; phosphatides en soi C07F 9/10; protéines en soi C07K) **[4]**

1/00 **Préparation des compositions à base de protéines pour l'alimentation**; **Ouverture des œufs par grandes quantités et séparation du jaune du blanc** (préparation de la colle C09H) **[4]**

1/02 . à partir de la viande

1/04 . à partir du poisson ou d'autres animaux marins (pour produits alimentaires pour animaux A23K 1/10)

1/06 . à partir du sang (pour produits alimentaires pour animaux A23K 1/04; matières plastiques à partir du sang C08H 1/00) **[2]**

1/08 . à partir des œufs

1/09 . . en séparant le jaune du blanc

1/10 . à partir des poils, des plumes, de la corne, des peaux, du cuir, des os ou analogues

1/12 . à partir des céréales, de la farine, du son ou des mélasses

1/14 . à partir de légumineuses ou autres graines végétales; à partir des tourteaux ou des graines oléagineuses

1/16 . à partir des eaux résiduaires des fabriques d'amidon ou de résidus analogues

1/18 . à partir des levures

1/20 . à partir du lait, p.ex. caséine (caillés ou fromages A23C); à partir du petit-lait

1/22 . . Séchage de la caséine

3/00 Traitement des protéines pour l'alimentation

Note

Dans les groupes A23J 3/04 à A23J 3/20, sauf indication contraire, le classement s'effectue à la dernière place appropriée. **[5]**

3/04 . Protéines animales **[5]**
3/06 . . Gélatine **[5]**
3/08 . . Protéines du lait **[5]**
3/10 . . . Caséine (séchage de la caséine A23J 1/22) **[5]**
3/12 . . à partir du sang **[5]**
3/14 . Protéines végétales **[5]**
3/16 . . à partir de soja **[5]**
3/18 . . à partir de blé **[5]**
3/20 . Protéines à partir de micro-organismes ou à partir d'algues unicellulaires **[5]**

Note

La matière classée dans les groupes A23J 3/22 à A23J 3/30 est également classée dans les groupes A23J 3/04 à A23J 3/20 si la nature de la protéine présente un intérêt. **[5]**

3/22 . par texturation **[5]**
3/24 . . utilisant la congélation **[5]**
3/26 . . utilisant l'extrusion ou l'expansion **[5]**
3/28 . . utilisant la coagulation à partir de ou dans un bain, p.ex. fibres filées **[5]**
3/30 . par hydrolyse **[5]**
3/32 . . utilisant des agents chimiques **[5]**
3/34 . . . utilisant des enzymes **[5]**

7/00 Compositions à base de phosphatides pour l'alimentation, p.ex. lécithine [4]

A23K NOURRITURE POUR ANIMAUX

1/00 Produits alimentaires pour animaux (suppression de la toxicité ou de l'amertume des graines telles que celles de lupin pour leur emploi dans l'alimentation humaine ou animale A23L 1/211)
1/02 . à partir des mélasses
1/04 . à partir du sang (protéines à partir du sang A23J 1/06)
1/06 . à partir des résidus de distillation ou de brasserie
1/08 . à partir des produits résiduaires des laiteries
1/10 . à partir de viande, du poisson ou d'os; à partir des déchets de cuisine
1/12 . à partir des hydrolysats de bois ou de paille
1/14 . à partir des matières végétales, p.ex. pommes de terre ou racines, sans ensilage (conservation des aliments A23B, A23L)
1/16 . additionnés d'éléments nutritifs accessoires; Blocs de sel
1/165 . . avec des stéroïdes, des hormones ou des enzymes
1/17 . . avec des antibiotiques
1/175 . . avec des substances inorganiques; Blocs de sel
1/18 . spécialement conçus pour des animaux déterminés (substituts du lait A23C 11/00)
1/20 . Gâteaux ou briquettes
1/22 . contenant des substances chimiques transformées par le bétail en protéines, p.ex. sels d'ammonium ou urée
1/24 . Gravier pour volaille **[2]**

3/00 Conservation des matières servant à la fabrication des produits alimentaires pour animaux
3/02 . du fourrage vert (traitement et emmagasinage A01F 25/00; silos E04H)
3/03 . . en utilisant des produits chimiques pour l'ensilage
3/04 . des pommes de terre; des racines

A23L ALIMENTS, PRODUITS ALIMENTAIRES OU BOISSONS NON ALCOOLISÉES NON COUVERTS PAR LES SOUS-CLASSES A21D OU A23B À A23J; LEUR PRÉPARATION OU TRAITEMENT, P.EX. CUISSON, MODIFICATION DES QUALITÉS NUTRITIVES, TRAITEMENT PHYSIQUE (mise en forme ou traitement non entièrement couvert par la présente sous-classe A23P); CONSERVATION DES ALIMENTS OU PRODUITS ALIMENTAIRES EN GÉNÉRAL (conservation de la farine ou de la pâte à cuire A21D) **[4,8]**

1/00 Aliments ou produits alimentaires; **Leur préparation ou traitement** (leur conservation en général A23L 3/00) **[4]**
1/01 . Méthodes générales de cuisson des aliments, p.ex. par rôtissage ou friture (méthodes spécifiques à des aliments particuliers, voir les sous-groupes appropriés; appareils pour cuire au four, rôtir, griller ou frire A47J 37/00) **[2]**
1/015 . Suppression de constituants indésirables, p.ex. désodorisation, détoxication (A23L 1/211 a priorité) **[4]**
1/025 . Traitement physique, p.ex. par énergie ondulatoire, par irradiation, par des moyens électriques, par des champs magnétiques (cuisson A23L 1/01; conservation A23L 3/00, A23B) **[4]**
1/03 . contenant des additifs (A23L 1/05, A23L 1/30, A23L 1/308 ont priorité) **[4,5]**
1/035 . . Emulsifiants (émulsifiants en général B01F 17/00) **[4]**
1/05 . contenant des agents gélifiants ou épaississants (A23L 1/06 a priorité) **[5]**
1/052 . . d'origine végétale **[5]**
1/0522 . . . Amidon; Amidon modifié; Dérivés d'amidon, p.ex. esters, éthers **[5]**
1/0524 . . . Pectine; Ses dérivés **[5]**
1/0526 . . . à partir de graines, p.ex. gomme de caroube, gomme de guar (A23L 1/0522, A23L 1/0524 ont priorité) **[5]**
1/0528 . . . à partir de bulbes, de tubercules ou de racines, p.ex. glucomannane (A23L 1/0522 a priorité) **[5]**
1/053 . . . Exsudats, p.ex. gomme arabique, gomme acacia, gomme karaya, gomme adragante **[5]**

1/0532 . . . à partir d'algues, p.ex. alginates, agar-agar, carraghénane **[5]**
1/0534 . . . Cellulose; Ses dérivés, p.ex. éthers **[5]**
1/054 . . d'origine microbienne, p.ex. xanthane, dextrane **[5]**
1/056 . . d'origine animale, p.ex. chitine **[5]**
1/0562 . . . Protéines, p.ex. gélatine, collagène **[5]**
1/058 . . Résines synthétiques, p.ex. polyvinylpyrrolidone **[5]**
1/059 . . Additifs inorganiques, p.ex. silice **[5]**
1/06 . Marmelades; Confitures; Gelées; Autres préparations similaires à base de fruits ou de légumes; Ersatz de fruits **[4]**
1/064 . . dérivés de fruits ou de légumes solides **[4]**
1/068 . . dérivés de jus de fruits ou de légumes **[4]**
1/072 . . Ersatz de fruits **[4]**
1/076 . Produits de l'apiculture, p.ex. gelée royale ou pollen (apiculture A01K 47/00 à A01K 59/00); Leurs succédanés **[4]**
1/08 . . Miel; Succédanés du miel **[2]**
1/09 . contenant des sirops d'hydrate de carbone; contenant des sucres; contenant des alcools de sucre, p.ex. xylitol; contenant des hydrolysats d'amidon, p.ex. dextrine (A23L 1/076, A23L 1/236 ont priorité) **[4,5]**
1/10 . contenant des produits dérivés des céréales (traitement ou cuisson des pâtes farineuses A21D) **[2]**
1/105 . . Fermentation de céréales farineuses ou de produits de céréales; Adjonction d'enzymes ou de micro-organismes (A23L 1/16, A23L 1/185, A23L 1/238 ont priorité) **[4]**
1/16 . . Types de pâtes alimentaires, p.ex. macaroni, nouilles (machines pour leur fabrication A21C; dispositifs de séchage F26B) **[2]**
1/162 . . . Pâtes alimentaires précuites ou instantanées **[4]**
1/164 . . Flocons ou autres formes de produits du type prêt-à-consommer (A23L 1/18 a priorité) **[2]**
1/168 . . Céréales sous forme granulée ou flocons à cuire et manger chaud, p.ex. flocons d'avoine **[2]**
1/172 . . Produits à base de germes de céréales **[2]**
1/176 . . Granules farineux pour apprêter la viande, le poisson ou les aliments similaires **[2]**
1/18 . . Céréales soufflées, p.ex. maïs soufflé (pop-corn), riz soufflé
1/182 . . Produits dans lesquels la forme originale granulaire est maintenue, p.ex. riz précuit **[2]**
1/185 . Produits à base de malt (de légumineuses A23L 1/202; préparation du malt de brassage C12C) **[2]**
1/186 . . Fermentation de malt de céréales, ou de céréales par maltage **[4]**
1/187 . Flans ou entremets; Poudres sèches à flans ou entremets **[2]**
1/19 . Succédanés de la crème (succédanés du lait, compositions pour remplacer le lait dans le café au lait A23C 11/00) **[2]**
1/20 . Traitement des légumineuses, c. à d. des fruits de plantes légumineuses, pour l'obtention de fourrages ou d'aliments; Préparation de produits à partir de légumineuses; Moyens chimiques pour accélérer la cuisson de ces aliments, p.ex. traitement aux phosphates (nourriture pour animaux A23K) **[2]**
1/201 . . Légumineuses à cuisson rapide **[4]**
1/202 . . Produits à base de malt; Produits à base de malt fermentés (A23L 1/22 a priorité; produits à base de malt de céréales A23L 1/185) **[2]**
1/211 . . Elimination des substances amères ou indésirables **[4]**
1/212 . Préparation des fruits ou des légumes (des légumineuses A23L 1/20; traitement par grandes quantités des fruits ou des légumes récoltés A23N) **[2]**
1/214 . . des tubercules ou autres racines contenant de l'amidon **[2]**
1/216 . . . des pommes de terre **[2]**
1/2165 . . . . Produits secs sans forme définie, p.ex. poudres, flocons, granulés ou agglomérés **[4]**
1/217 . . . . Produits grillés ou frits, p.ex. amuse-gueule, pommes chips **[4]**
1/218 . . par macération ou fermentation, p.ex. choucroute, conserves au vinaigre **[2]**
1/22 . Epices; Agents aromatiques ou condiments; Edulcorants artificiels; Sels de table; Substituts diététiques du sel **[2,5]**
1/221 . . Epices, agents aromatiques ou condiments naturels; Leurs extraits (arômes de café naturel ou aromates de thé A23F 3/40, A23F 5/46) **[2]**
1/222 . . . tirés de fruits, p.ex. huiles essentielles (huiles essentielles en général C11B 9/00) **[2]**
1/223 . . . Epices séchées **[2]**
1/224 . . . . Oignons **[2]**
1/225 . . . Moutarde **[2]**
1/226 . . Epices, agents aromatiques ou condiments synthétiques **[2]**
1/227 . . . contenant des acides aminés **[2]**
1/228 . . . . contenant des acides glutamiques **[2]**
1/229 . . . contenant des nucléotides **[2]**
1/23 . . . préparés par fermentation **[2]**
1/231 . . . Aromates de viandes **[2]**
1/232 . . . Aromates au goût de fumée **[2]**
1/234 . . . Aromates de café ou de cacao **[2]**
1/235 . . . Aromates de fruits **[2]**
1/236 . . Edulcorants artificiels **[2]**
1/237 . . Sels de table; Substituts diététiques du sel **[2]**
1/238 . . Sauce de soja **[2]**
1/24 . . Assaisonnements pour salades; Mayonnaise; Ketchup **[2]**
1/27 . Coloration ou décoloration des aliments **[2]**
1/272 . . Maintien ou altération de la coloration naturelle par l'emploi d'additifs, p.ex. d'adjuvants optiques (A23L 1/275 a priorité) **[2]**
1/275 . . Addition de colorants ou de pigments avec ou sans adjuvants optiques **[2]**
1/277 . . Elimination de la couleur par réaction chimique, p.ex. blanchiment (blanchiment de la farine A21D 2/00) **[2]**
1/28 . Extraits ou préparations comestibles de champignons (à usage médicinal A61K)
1/29 . Modification de la qualité nutritive des aliments; Produits diététiques (A23L 1/09 a priorité; substituts diététiques du sel A23L 1/22; farine enrichie A21D 2/00; préparations à base de lait A23C 9/00) **[4,5]**
1/30 . . contenant des additifs (A23L 1/308 a priorité) **[2]**
1/302 . . . Vitamines **[4]**
1/303 . . . . Vitamines A ou D **[4]**
1/304 . . . Sels inorganiques, minéraux, oligo-éléments **[4]**
1/305 . . . Aminoacides, peptides ou protéines (traitement des protéines pour l'alimentation A23J 3/00) **[4]**
1/307 . . Diminution de la valeur nutritive; Produits diététiques avec valeur nutritive réduite **[4]**

1/308 . . . Addition de substances essentiellement non digestibles, p.ex. fibres diététiques (A23L 1/05 a priorité) **[4,5]**
1/31 . Produits à base de viande; Farine de viande (traitement des protéines pour l'alimentation A23J 3/00) **[4]**
1/311 . . Farine ou poudre de viande; Granulés, agglomérés ou flocons **[4]**
1/312 . . à partir d'abats, p.ex. couennes, peaux, moelles, tripes, pieds, oreilles ou museaux (glandes ou os en tant que constituants d'une viande reconstituée A23L 1/317) **[4]**
1/313 . . Extraits de viande **[2]**
1/314 . . contenant des additifs **[4]**
1/315 . . Produits à base de volaille, p.ex. saucisses à base de volaille **[2]**
1/317 . . Produits à base de viande hachée ou émulsifiée, y compris les saucisses; Viande reconstituée à partir de viande hachée **[4]**
1/318 . . Morceaux de viande attendris ou assaisonnés, p.ex. obtenus par injection de solutions; Solutions de macération **[4]**
1/32 . Produits à base d'œuf **[2]**
1/322 . . Roulés d'œufs **[4]**
1/325 . Produits tirés de la mer; Produits à base de poisson; Farine de poisson; Succédanés d'œufs de poisson **[4]**
1/326 . . Farine ou poudre de poisson; Granulés, agglomérés ou flocons **[4]**
1/327 . . Extraits de poisson **[4]**
1/328 . . Œufs de poisson, p.ex. caviar; Succédanés d'œufs de poisson **[4]**
1/33 . . Crustacés ou coquillages **[2]**
1/333 . . Mollusques **[2]**
1/337 . . Algues comestibles **[2]**
1/36 . Aliments contenant principalement des noix ou des graines **[2]**
1/38 . . Beurre de cacahuète
1/39 . Potages; Sauces (A23L 1/238, A23L 1/24 ont priorité) **[4]**
1/40 . . Concentrés de potage, p.ex. poudres, tablettes
1/48 . Compositions d'aliments ou leur traitement non prévus par les sous-groupes précédents **[4]**

2/00 **Boissons non alcoolisées**; **Compositions sèches ou concentrés pour les fabriquer**; **Leur préparation** (concentrés de potage A23L 1/40; préparation de boissons non alcoolisées par élimination de l'alcool C12H 3/00) **[2]**
2/02 . contenant des jus de fruits ou de légumes **[2]**
2/04 . . Extraction des jus (machines ou appareils pour extraire le jus A23N 1/00, A47J 19/00) **[2]**
2/06 . . . des agrumes **[2]**
2/08 . . Concentration ou dessiccation des jus **[2]**
2/10 . . . par échauffement ou par contact avec des gaz secs **[2]**
2/12 . . . par congélation **[2]**
2/14 . . . . et sublimation **[2]**
2/38 . Autres boissons non alcoolisées (produits lactés A23C; café, thé ou leurs succédanés A23F) **[2,6]**
2/385 . Concentrés de boissons non alcoolisées **[6]**
2/39 . . Compositions sèches **[6]**
2/395 . . . sous une forme ou une présentation particulières **[6]**
2/40 . Compositions effervescentes **[2]**
2/42 . Conservation des boissons non alcoolisées **[6]**
2/44 . . par addition d'agents de conservation **[6]**
2/46 . . par chauffage **[6]**
2/48 . . . par irradiation ou traitement électrique **[6]**
2/50 . . par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage **[6]**
2/52 . Addition d'ingrédients (addition d'agents de conservation A23L 2/44) **[6]**
2/54 . . Mélange avec des gaz **[6]**
2/56 . . Agents aromatiques ou amers (édulcorants A23L 2/60) **[6]**
2/58 . . Agents colorants **[6]**
2/60 . . Edulcorants **[6]**
2/62 . . Agents de turbidité; Agents pour accroître la stabilité du trouble **[6]**
2/64 . . Réaddition d'ingrédients aromatiques volatils **[6]**
2/66 . . Protéines **[6]**
2/68 . . Substances acidifiantes **[6]**
2/70 . Clarification ou affinage des boissons non alcoolisées; Elimination des matières non désirées (purification de l'eau C02F, p.ex. par échange d'ions C02F 1/42) **[6]**
2/72 . . par filtration **[6]**
2/74 . . . utilisant des membranes, p.ex. osmose, ultrafiltration **[6]**
2/76 . . par élimination des gaz **[6]**
2/78 . . par échange d'ions **[6]**
2/80 . . par adsorption **[6]**
2/82 . . par floculation **[6]**
2/84 . . utilisant des micro-organismes ou un matériau biologique, p.ex. enzymes **[6]**

3/00 **Conservation des aliments ou produits alimentaires, en général, p.ex. pasteurisation ou stérilisation, spécialement adaptée aux aliments ou produits alimentaires** (conservation de la farine ou du pain A21D; procédés spécialement adaptés à des aliments ou produits alimentaires particuliers, voir dans A23 les groupes appropriés pour ces aliments ou produits alimentaires; conservation des aliments ou produits alimentaires en liaison avec l'emballage B65B 55/00; conservation des boissons alcoolisées C12H)
3/005 . par chauffage au moyen d'irradiation ou d'un traitement électrique (séchage ou étuvage A23L 3/40) **[5]**
3/01 . . au moyen de micro-ondes ou par chauffage diélectrique **[5]**
3/015 . par un traitement utilisant une variation de pression, une secousse, une accélération ou un cisaillement **[5]**
3/02 . par chauffage des produits dans leurs emballages transportés progressivement, de façon continue ou par déplacements successifs, à travers les appareils (A23L 3/005 a priorité) **[5]**
3/04 . . avec emballages sur une chaîne sans fin ou un transporteur à courroie
3/06 . . avec emballages transportés par vis sans fin
3/08 . . avec emballages sur une plate-forme tournante
3/10 . par chauffage des produits dans leurs emballages sans déplacement progressif à travers les appareils (A23L 3/005 a priorité) **[5]**
3/12 . . avec emballages dans des chambres communicantes à travers lesquelles circule le milieu chauffant
3/14 . . avec emballages déplacés sur le champ
3/16 . par chauffage direct des produits en vrac non emballés (A23L 3/005 a priorité) **[5]**
3/18 . . déplacés progressivement à travers les appareils
3/20 . . . le long de plateaux
3/22 . . . à travers des tubes

3/24 . . par étalement des produits
3/26 . par irradiation sans chauffage
3/28 . . par radiations ultraviolettes
3/30 . . par traitement au moyen d'ondes ultrasonores
3/32 . par traitement avec des courants électriques sans effet de chauffage
3/34 . par traitement au moyen de produits chimiques
3/3409 . . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet **[5]**
3/3418 . . . en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant uniquement les gaz suivants: CO_2, N_2, O_2 ou H_2O **[5]**
3/3427 . . . . dans lequel un absorbant est placé ou utilisé (emballages pour aliments avec des dispositifs pour absorber les fluides B65D 81/26) **[5]**
3/3436 . . . . . Substances absorbant l'oxygène **[5]**
3/3445 . . . en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO_2, N_2, O_2 ou H_2O **[5]**
3/3454 . . sous forme de liquides ou des solides **[5]**
3/3463 . . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes **[5]**

Note

Dans les groupes A23L 3/3472 à A23L 3/3562, sauf indication contraire, le classement s'effectue à la dernière place appropriée. **[5]**

3/3472 . . . . Composés de constitution indéterminée obtenus à partir d'animaux ou de végétaux **[5]**
3/3481 . . . . Composés organiques contenant de l'oxygène **[5]**
3/349 . . . . . avec de l'oxygène lié par des liaisons simples **[5]**
3/3499 . . . . . avec de l'oxygène lié par des liaisons doubles **[5]**
3/3508 . . . . . contenant des groupes carboxyle **[5]**
3/3517 . . . . . Esters d'acides carboxyliques **[5]**
3/3526 . . . . Composés organiques contenant de l'azote **[5]**
3/3535 . . . . Composés organiques contenant du soufre **[5]**
3/3544 . . . . Composés organiques contenant des hétérocycles **[5]**
3/3553 . . . . Composés organiques contenant du phosphore **[5]**
3/3562 . . . . Sucres; Ses dérivés **[5]**
3/3571 . . . . Micro-organismes; Enzymes **[5]**
3/358 . . . Composés inorganiques **[5]**
3/3589 . . . Appareils pour la conservation utilisant des liquides **[5]**
3/3598 . . . Appareils pour la conservation utilisant des solides **[5]**
3/36 . Congélation; Dégel ultérieur; Refroidissement **[5]**
3/365 . . Dégel ultérieur à la congélation **[5]**
3/37 . . avec addition de produits chimiques **[5]**
3/375 . . . avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N_2 liquide, à des températures cryogéniques **[5]**
3/40 . par séchage ou étuvage; Reconstitution ultérieure **[4,5]**
3/42 . . avec addition de produits chimiques avant ou durant le séchage **[5]**
3/44 . . Lyophilisation **[5]**
3/46 . . Séchage par pulvérisation **[5]**
3/48 . . Séchage en couche mince, au tambour ou au rouleau **[5]**
3/50 . . Séchage en lit fluidisé **[5]**
3/52 . . Séchage en mousse **[5]**
3/54 . . par irradiation ou traitement électrique, p.ex. ondes ultrasonores **[5]**

A23N **MACHINES OU APPAREILS POUR TRAITER LES RÉCOLTES DE FRUITS, DE LÉGUMES OU DE BULBES À FLEURS EN GRANDES QUANTITÉS, NON PRÉVUS AILLEURS**; **ÉPLUCHAGE DE LÉGUMES OU PELAGE DE FRUITS EN GRANDES QUANTITÉS**; **APPAREILS POUR LA PRÉPARATION DE LA NOURRITURE POUR ANIMAUX** (machines pour hacher la paille ou le fourrage A01F 29/00; désagrégation, p.ex. broyage, B02C; séparation, p.ex. coupe, fendage, découpage, B26B, B26D)

Schéma général

MACHINES OU APPAREILS POUR EXTRAIRE LE JUS 1/00
MACHINES À ÉVIDER OU À DÉNOYAUTER 3/00, 4/00
MACHINES À ÉCALER, CERNER, CASSER OU PELER 5/00, 7/00
APPAREILS POUR PRÉPARER LA NOURRITURE DES ANIMAUX 17/00
MACHINES POUR D'AUTRES TRAITEMENTS ..... 11/00 à 15/00

1/00 **Machines ou appareils pour l'extraction du jus** (préparation de boissons non alcoolisées, p.ex. par addition d'ingrédients aux jus de fruits ou de légumes, A23L 2/00; appareils à préparer les boissons A47J 31/00; presses d'extraction B30B)
1/02 . combinés pour désagréger ou couper

3/00 **Machines à évider ou à dénoyauter les fruits, caractérisées par leur dispositif d'alimentation** (A23N 4/00 a priorité) **[2]**
3/02 . à tambours d'alimentation
3/04 . à courroies sans fin d'alimentation
3/06 . à tabliers d'alimentation

4/00 **Machines à dénoyauter les fruits ou à extraire des fruits les parties contenant les pépins, caractérisées par leur dispositif d'extraction** (à peler les fruits et à extraire les parties contenant les pépins A23N 7/08; dispositifs à usage domestique pour dénoyauter les fruits A47J 23/00, pour évider ou épépiner A47J 25/00) **[2,3]**
4/02 . à dénoyauter les fruits **[2]**

4/04 . . les pêches, prunes, abricots ou similaires **[2]**
4/06 . . les cerises ou similaires (A23N 4/04 a priorité) **[2]**
4/08 . . les dattes, olives ou fruits oblongs similaires **[2]**
4/10 . . les fruits à pépins très petits, p.ex. raisins **[2]**
4/12 . à enlever le cœur des fruits **[2]**
4/14 . . des pommes, poires ou similaires **[2]**
4/16 . . des tomates ou similaires **[2]**
4/18 . . des agrumes **[2]**
4/20 . . des ananas **[2]**
4/22 . à fendre et dénoyauter simultanément **[2]**
4/24 . à extraire des fruits coupés les parties contenant les pépins **[2]**

5/00 Machines à écaler, cerner ou casser les noix
5/01 . les arachides **[2]**
5/03 . les noix de coco (A23N 5/08 a priorité) **[2]**
5/08 . à retirer les enveloppes charnues ou fibreuses des noix (des arachides A23N 5/01)

7/00 Epluchage ou pelage des légumes ou des fruits (dispositifs pour le pelage des oignons A23N 15/08; machines pour éplucher ou peler à usage domestique A47J 17/00) **[3]**
7/01 . utilisant des substances chimiques, p.ex. de la lessive **[2,3]**
7/02 . des pommes de terre, des pommes ou des légumes ou des fruits de forme similaire (A23N 7/01 a priorité) **[3]**
7/04 . des asperges (A23N 7/01 a priorité) **[3]**
7/08 . à peler les fruits et à extraire les parties contenant les pépins
7/10 . Mécanismes d'entraînement

11/00 Séparation de la sève des tiges

12/00 Machines à nettoyer, blanchir, sécher, griller ou torréfier les fruits ou les légumes, p.ex. le café, le cacao, les noix (procédés pour traiter, p.ex. pour torréfier, le café ou le cacao A23F, A23G; nettoyage, p.ex. lavage, ou séchage des grains B02B 1/00; séparation des solides entre eux pour le nettoyage B07B; nettoyage en général B08B; dispositifs de chauffage en soi, voir les classes appropriées, p.ex. F24; machines de séchage en général F26B) **[3]**
12/02 . à laver ou à blanchir (A23N 12/06 a priorité; procédés de blanchiment A23B 7/06) **[3]**
12/04 . . à blanchir **[3]**
12/06 . combinées à laver ou à blanchir, et à sécher **[3]**
12/08 . à sécher, griller ou torréfier (A23N 12/06 a priorité) **[3]**
12/10 . . Machines rotatives à griller ou torréfier **[3]**
12/12 . . Accessoires pour machines à griller ou torréfier **[3]**

15/00 Machines ou appareils destinés à d'autres traitements des fruits ou des légumes pour les besoins de l'homme; **Machines ou appareils pour écimer ou peler les bulbes à fleurs [2]**
15/01 . à arracher les choux de Bruxelles de leur tronc **[2]**
15/02 . à égrapper, creuser ou effaner les fruits; Enlèvement des germes des pommes de terre
15/04 . Dispositifs pour écimer les fruits ou les légumes (pour écimer les oignons A23N 15/08) **[2]**
15/06 . Dispositifs pour d'autres traitements des fruits, p.ex. pour les marquer, les mûrir, les polir
15/08 . Dispositifs à écimer ou peler les oignons ou bulbes à fleurs **[2]**
15/10 . à écosser les pois ou haricots **[2]**
15/12 . à couper ou effiler les haricots **[3]**

17/00 Appareils spécialement adaptés pour la préparation de la nourriture des animaux
17/02 . Broyeurs de fourrage (appareils domestiques pour broyer les pommes de terre ou autres aliments A47J 19/04)

A23P MISE EN FORME OU TRAITEMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES NON COUVERT INTÉGRALEMENT PAR UNE SEULE AUTRE SOUS-CLASSE (façonnage des substances à l'état plastique, en général B29C)

Note

Il est important de tenir compte des sous-classes A01J, A21C, A22C, A47J, B02C, ainsi que d'autres sous-classes de A23, concernées par la mise en forme ou le traitement des produits alimentaires.

1/00 Mise en forme ou traitement des produits alimentaires
1/02 . Agglomération; Granulation; Mise en comprimés **[4]**
1/04 . Mise en capsules de particules, p.ex. additifs alimentaires (agents aromatiques A23L 1/22) **[4]**
1/06 . Fabrication de poudres à écoulement libre ou instantanées (A23P 1/02, A23P 1/04 ont priorité) **[4]**
1/08 . Revêtement de produits alimentaires; Produits de revêtement à cet effet; Fabrication de produits alimentaires feuilletés, multicouches ou fourrés **[4]**
1/10 . Autres procédés de mise en forme, p.ex. moulage **[4]**
1/12 . . Extrusion **[4]**
1/14 . . Soufflage ou expansion (A23L 1/164, A23L 1/18, A23L 1/217 ont priorité) **[4]**
1/16 . . Production de mousse ou de produits fouettés (succédanés de la crème A23L 1/19) **[4]**