

## 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
- libérer, séparer ou purifier un composé ou une composition préexistants ou de
  - 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)

<b>4/00</b>	<b>Méthodes générales de conservation de la viande, des saucisses, du poisson ou de produits à base de poisson [2]</b>	<b>4/20</b>	. . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes (fermentation acide A23B 4/12) [5]
4/005	. Conservation par chauffage [5]	4/22	. . . . Micro-organismes; Enzymes [5]
4/001	. . par irradiation ou traitement électrique [5]	4/24	. . . Composés inorganiques [5]
4/015	. Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [5]	4/26	. Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5]
4/02	. Conservation au moyen de sels inorganiques (appareils à cet effet A23B 4/26, A23B 4/32) [2]	4/28	. . par injection de liquides [5]
4/023	. . au moyen de sel de cuisine ou de ses mélanges avec des composés organiques ou inorganiques [5]	4/30	. . par pulvérisation de liquides [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]	4/32	. Appareils pour la conservation utilisant des solides [5]
4/03	. Séchage; Reconstitution ultérieure [5]	<b>5/00</b>	<b>Conservation d'œufs ou de produits à base d'œufs (conservation de la pâte ou de produits de boulangerie A21D)</b>
4/033	. . avec addition de produits chimiques (A23B 4/037 a priorité) [5]	5/005	. Conservation par chauffage [5]
4/037	. . Lyophilisation [5]	5/01	. . par irradiation ou traitement électrique [5]
4/044	. Fumage; Dispositifs pour le fumage [5]	5/015	. Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [5]
4/048	. . avec addition de produits chimiques autres que la fumée naturelle [5]	5/02	. Séchage; Reconstitution ultérieure [5]
4/052	. . Générateurs de fumée [5]	5/025	. . avec addition de produits chimiques (A23B 5/03, A23B 5/035 ont priorité) [5]
4/056	. . Fumage combiné avec une irradiation ou un traitement électrique, p.ex. fumage électrostatique [5]	5/03	. . Lyophilisation [5]
4/06	. Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération [2]	5/035	. . Séchage par pulvérisation [5]
4/07	. . Dégel ultérieur à la congélation [5]	5/04	. Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération
4/08	. . avec addition de produits chimiques avant ou pendant la réfrigération [2]	5/045	. . Dégel ultérieur à la congélation [5]
4/09	. . . avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N <sub>2</sub> liquide, à des températures cryogéniques [5]	5/05	. . avec addition de produits chimiques [5]
4/10	. Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet [2]	5/055	. . . avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N <sub>2</sub> liquide, à des températures cryogéniques [5]
4/12	. Conservation au moyen d'acides; Fermentation acide [2]	5/06	. en recouvrant les œufs d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet [5]
4/14	. Conservation au moyen de produits chimiques non couverts par les groupes A23B 4/02 ou A23B 4/12 [2]	5/08	. Conservation au moyen de produits chimiques [5]
4/16	. . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [5]	5/10	. . 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]	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]	7/153	. . . sous forme de liquides ou de solides [5]
5/22	. . . Appareils pour la conservation utilisant des solides [5]	7/154	. . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes (fermentation acide A23B 7/10) [5]
<b>7/00</b>	<b>Conservation ou mûrissement chimique des fruits ou des légumes [3]</b>	7/155	. . . . Micro-organismes; Enzymes [5]
7/005	. Conservation par chauffage [5]	7/157	. . . . Composés inorganiques [5]
7/01	. . par irradiation ou traitement électrique [5]	7/158	. . . Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5]
7/015	. Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [5]	7/159	. . . Appareils pour la conservation utilisant des solides [5]
7/02	. Déshydratation; Réhydratation ultérieure (pommes de terre cuites séchées A23L 1/216)	7/16	. Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet (A23B 7/08 a priorité) [5]
7/022	. . avec addition de produits chimiques (A23B 7/024 à A23B 7/028 ont priorité) [5]	<b>9/00</b>	<b>Conservation des graines comestibles, p.ex. des céréales</b>
7/024	. . Lyophilisation [5]	9/02	. Conservation par chauffage [5]
7/026	. . Séchage par pulvérisation [5]	9/04	. . par irradiation ou traitement électrique [5]
7/028	. . Séchage en couche mince, au tambour ou au rouleau [5]	9/06	. Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [5]
7/03	. . Séchage des pommes de terre crues	9/08	. Séchage; Reconstitution ultérieure [5]
7/04	. Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération	9/10	. Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération [5]
7/045	. . Dégel ultérieur à la congélation [5]	9/12	. . Dégel ultérieur à la congélation [5]
7/05	. . avec addition de produits chimiques [5]	9/14	. Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet [5]
7/055	. . . avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N <sub>2</sub> liquide, à des températures cryogéniques [5]	9/16	. Conservation au moyen de produits chimiques [5]
7/06	. Blanchiment (machines à cet effet A23N 12/00) [3]	9/18	. . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [5]
7/08	. Conservation au moyen de sucres (marmelades, confitures, gelées de fruits A23L 1/06)	9/20	. . . en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant uniquement les gaz suivants: CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> ou H <sub>2</sub> O [5]
7/10	. Conservation au moyen d'acides; Fermentation acide	9/22	. . . en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> ou H <sub>2</sub> O [5]
7/12	. . Appareils pour comprimer la choucroute	9/24	. . sous forme de liquides ou de solides [5]
7/14	. Conservation ou mûrissement à l'aide de produits chimiques non couverts par les groupes A23B 7/08 ou A23B 7/10	9/26	. . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes [5]
7/144	. . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [3,5]	9/28	. . . . Micro-organismes; Enzymes [5]
7/148	. . . en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant seulement les gaz suivants: CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> ou H <sub>2</sub> O [3]	9/30	. . . . Composés inorganiques [5]
7/152	. . . en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> ou H <sub>2</sub> O [3]	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	FROMAGE; SUCCÉDANÉS DU FROMAGE .....	19/00; 20/00
PRÉPARATIONS À BASE DE LAIT;		BABEURRE; PETIT-LAIT; AUTRES	
SUBSTITUTS DU LAIT; CRÈME; BEURRE.....	9/00; 11/00;	PRODUITS LAITIERS.....	17/00; 21/00;
	13/00; 15/00		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]	9/06	. . . Conservation des produits finis [5]
9/05	. . . . Obtention de produits à écoulement libre [6]		

**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)

<b>3/00</b>	<b>Thé; Succédanés du thé; Leurs préparations</b>	5/06	. . . de l'extrait de café [3]
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]	5/08	. . . Procédés de mouture du café (moulins à café A47J 42/00) [3]
3/08	. . . Oxydation; Fermentation [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]
3/10	. . . . Fermentation par addition de micro-organismes ou d'enzymes [3]	5/12	. . . Agglomération, mise en flocons ou en tablettes (de l'extrait de café ou de café instantané A23F 5/38) [3]
3/12	. . . Enroulement ou découpage des feuilles de thé [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]
3/14	. . . Préparations à base de thé, p.ex. utilisant des additifs (aromatisation A23F 3/40) [3]	5/16	. . . Elimination de substances indésirables (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 5/20) [3]
3/16	. . . Extraction du thé; Extraits de thé; Traitement de l'extrait de thé; Préparation du thé instantané [3]	5/18	. . . à partir de l'extrait de café [3]
3/18	. . . Extraction des constituants hydrosolubles du thé (séparation de l'arôme de thé ou d'huile de thé A23F 3/42) [3]	5/20	. . . Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes; Produits ainsi obtenus; Extraits ou infusion de ceux-ci [3]
3/20	. . . Elimination de substances indésirables (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 3/38) [3]	5/22	. . . Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes de l'extrait de café [3]
3/22	. . . Séchage ou concentration de l'extrait de thé [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]
3/24	. . . . par congélation de l'eau à éliminer [3]	5/26	. . . Extraction des constituants solubles dans l'eau [3]
3/26	. . . . par lyophilisation [3]	5/28	. . . Séchage ou concentration de l'extrait de café [3]
3/28	. . . . par pulvérisation dans un courant gazeux [3]	5/30	. . . . par congélation de l'eau à éliminer [3]
3/30	. . . Traitements complémentaires de l'extrait de thé séché; Produits ainsi obtenus, p.ex. thé instantané (aromatisation A23F 3/40) [3]	5/32	. . . . par lyophilisation [3]
3/32	. . . . Agglomération, mise en flocons ou en tablettes [3]	5/34	. . . . par pulvérisation dans un courant gazeux [3]
3/34	. . . Succédanés du thé, p.ex. maté; Extraits ou infusions de ceux-ci [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]
3/36	. . . Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes; Produits ainsi obtenus; Extraits ou infusions de ceux-ci [3]	5/38	. . . . Agglomération, mise en flocons ou en tablettes [3]
3/38	. . . Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes de l'extrait de thé [3]	5/40	. . . . Utilisation d'additifs organiques, p.ex. de lait, de sucre [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]	5/42	. . . . Utilisation d'additifs inorganiques [3]
3/42	. . . Séparation d'arôme de thé ou d'huile de thé [3]	5/44	. . . Succédanés du café [3]
<b>5/00</b>	<b>Café; Succédanés du café; Leur préparation [3]</b>	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]
5/02	. . . 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]	5/48	. . . Séparation d'arôme de café ou d'huile de café [3]
5/04	. . . Procédés de torréfaction (machines à cet effet A23N 12/00) [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	<b>Cacao; Produits à base de cacao, p.ex. chocolat; Leurs succédanés</b> (matériel de cuisine pour la préparation du cacao A47J, p.ex. appareils à préparer les boissons A47J 31/00)	1/54	. . . Produits composites, p.ex. en couches, enrobés, fourrés [8]
1/02	. Traitements préliminaires, p.ex. fermentation du cacao (torréfacteurs à cacao A23N 12/00)	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]
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]	3/00	<b>Sucreries; Confiseries; Massepain; Produits enrobés ou fourrés</b> (chewing-gum A23G 4/00) [1,8]
1/06	. . Appareils à préparer ou traiter les gousses ou graines de cacao	3/02	. Appareils spécialement conçus pour la fabrication ou le traitement des sucreries ou de la confiserie; Leurs accessoires
1/08	. . Presses à beurre de cacao (presses pour exprimer un liquide de substances contenant du liquide en général B30B)	3/04	. . Appareils de cuisson du sucre
1/10	. . Mélangeurs; Moulins à cylindres pour la préparation du chocolat	3/06	. . Machines à rouler, à étirer ou à égaliser la pâte de sucre
1/12	. . Moulins à raffiner le chocolat, c. à d. broyeurs à cylindres	3/08	. . Tables de refroidissement de la pâte de sucre
1/14	. . Conches longitudinales	3/10	. . Machines à étirer le sucre candi
1/16	. . Conches circulaires	3/12	. . Appareils à mouler le sucre candi à l'état pâteux
1/18	. . Appareils à conditionner les masses de chocolat à mouler	3/14	. . Machines à battre ou faire mousser le fondant
1/20	. . Appareils à mouler, couper ou distribuer le chocolat	3/16	. . Appareils à couler le fondant en masse
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]	3/18	. . Appareils à mouler les fondants
1/22	. . . Moules à chocolat (A23G 1/21 a priorité) [3]	3/20	. . Appareils à enrober ou fourrer les sucreries ou la confiserie
1/24	. . . Tables à secousses ou secoueurs [1,7]	3/22	. . . Appareils à enrober par coulage
1/26	. . . Systèmes de transport pour moules à chocolat [1,7]	3/24	. . . Appareils à enrober par immersion
1/28	. . . Appareils à démouler le chocolat (enlèvement des produits cuits de boulangerie des bacs A21B 3/18) [1,7]	3/26	. . . Appareils à enrober par renversement
1/30	. Produits à base de cacao, p.ex. chocolat; Leurs succédanés [8]	3/28	. . Appareils à décorer les sucreries ou la confiserie (application de liquides aux surfaces en général B05)
1/32	. . caractérisés par la composition [8]	3/32	. Procédés pour la préparation du caramel ou des couleurs en sucre (coloration ou assaisonnement des produits alimentaires en général A23L 1/27)
1/34	. . . Succédanés du cacao [8]	3/34	. Sucreries, confiseries ou massepain; Procédés pour leur fabrication [8]
1/36	. . . caractérisés par les matières grasses utilisées (contenant des produits laitiers A23G 1/46) [8]	3/36	. . caractérisés par la composition [8]
1/38	. . . . Succédanés du beurre de cacao [8]	3/38	. . . Produits sans saccharose [8]
1/40	. . . caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 1/46) [8]	3/40	. . . caractérisés par les matières grasses utilisées (contenant des produits laitiers A23G 3/46) [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]	3/42	. . . caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 3/46) [8]
1/44	. . . contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 1/46) [8]	3/44	. . . contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 3/46) [8]
1/46	. . . contenant des produits laitiers [8]	3/46	. . . 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]	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]
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]	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]
1/52	. . . Produits à structure aérée, mousseuse, cellulaire ou poreuse [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	<b>Chewing-gum</b> (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 (emballage 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 gommages 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**

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1/00 Produits alimentaires pour animaux</b> (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)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1/02 . à partir des mélasses</li> <li>1/04 . à partir du sang (protéines à partir du sang A23J 1/06)</li> <li>1/06 . à partir des résidus de distillation ou de brasserie</li> <li>1/08 . à partir des produits résiduels des laiteries</li> <li>1/10 . à partir de viande, du poisson ou d'os; à partir des déchets de cuisine</li> <li>1/12 . à partir des hydrolysats de bois ou de paille</li> <li>1/14 . à partir des matières végétales, p.ex. pommes de terre ou racines, sans ensilage (conservation des aliments A23B, A23L)</li> <li>1/16 . additionnés d'éléments nutritifs accessoires; Blocs de sel</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>1/165 . . avec des stéroïdes, des hormones ou des enzymes</li> <li>1/17 . . avec des antibiotiques</li> <li>1/175 . . avec des substances inorganiques; Blocs de sel</li> <li>1/18 . spécialement conçus pour des animaux déterminés (substituts du lait A23C 11/00)</li> <li>1/20 . Gâteaux ou briquettes</li> <li>1/22 . contenant des substances chimiques transformées par le bétail en protéines, p.ex. sels d'ammonium ou urée</li> <li>1/24 . Gravier pour volaille [2]</li> </ul> <p><b>3/00 Conservation des matières servant à la fabrication des produits alimentaires pour animaux</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3/02 . du fourrage vert (traitement et emmagasinage A01F 25/00; silos E04H)</li> <li>3/03 . . en utilisant des produits chimiques pour l'ensilage</li> <li>3/04 . des pommes de terre; des racines</li> </ul> |
|--|--|

**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]

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1/00 Aliments ou produits alimentaires; Leur préparation ou traitement</b> (leur conservation en général A23L 3/00) [4]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>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]</li> <li>1/015 . Suppression de constituants indésirables, p.ex. désodorisation, détoxification (A23L 1/211 a priorité) [4]</li> <li>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]</li> <li>1/03 . contenant des additifs (A23L 1/05, A23L 1/30, A23L 1/308 ont priorité) [4,5]</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>1/035 . . Emulsifiants (émulsifiants en général B01F 17/00) [4]</li> <li>1/05 . contenant des agents gélifiants ou épaississants (A23L 1/06 a priorité) [5]</li> <li>1/052 . . d'origine végétale [5]</li> <li>1/0522 . . . Amidon; Amidon modifié; Dérivés d'amidon, p.ex. esters, éthers [5]</li> <li>1/0524 . . . Pectine; Ses dérivés [5]</li> <li>1/0526 . . . à partir de graines, p.ex. gomme de caroube, gomme de guar (A23L 1/0522, A23L 1/0524 ont priorité) [5]</li> <li>1/0528 . . . à partir de bulbes, de tubercules ou de racines, p.ex. glucomannane (A23L 1/0522 a priorité) [5]</li> <li>1/053 . . . Exsudats, p.ex. gomme arabique, gomme acacia, gomme karaya, gomme adragante [5]</li> <li>1/0532 . . . à partir d'algues, p.ex. alginates, agar-agar, carraghénane [5]</li> </ul> |
|--|--|

- 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; Élimination 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	3/3499	. . . . . avec de l'oxygène lié par des liaisons doubles [5]
3/26	. . . par irradiation sans chauffage	3/3508	. . . . . contenant des groupes carboxyle [5]
3/28	. . . par radiations ultraviolettes	3/3517	. . . . . Esters d'acides carboxyliques [5]
3/30	. . . par traitement au moyen d'ondes ultrasonores	3/3526	. . . . . Composés organiques contenant de l'azote [5]
3/32	. . . par traitement avec des courants électriques sans effet de chauffage	3/3535	. . . . . Composés organiques contenant du soufre [5]
3/34	. . . par traitement au moyen de produits chimiques	3/3544	. . . . . Composés organiques contenant des hétérocycles [5]
3/3409	. . . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [5]	3/3553	. . . . . Composés organiques contenant du phosphore [5]
3/3418	. . . . . en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant uniquement les gaz suivants: CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> ou H <sub>2</sub> O [5]	3/3562	. . . . . Sucres; Ses dérivés [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]	3/3571	. . . . . Micro-organismes; Enzymes [5]
3/3436	. . . . . Substances absorbant l'oxygène [5]	3/358	. . . . . Composés inorganiques [5]
3/3445	. . . . . en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> ou H <sub>2</sub> O [5]	3/3589	. . . . . Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5]
3/3454	. . . sous forme de liquides ou des solides [5]	3/3598	. . . . . Appareils pour la conservation utilisant des solides [5]
3/3463	. . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes [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 <sub>2</sub> 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]

**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]

**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

<b>1/00 Machines ou appareils pour l'extraction du jus</b> (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)	3/04 . . . à courroies sans fin d'alimentation
1/02 . . . combinés pour désagréger ou couper	3/06 . . . à tabliers d'alimentation
<b>3/00 Machines à évider ou à dénoyer les fruits, caractérisées par leur dispositif d'alimentation</b> (A23N 4/00 a priorité) [2]	<b>4/00 Machines à dénoyer les fruits ou à extraire des fruits les parties contenant les pépins, caractérisées par leur dispositif d'extraction</b> (à peler les fruits et à extraire les parties contenant les pépins A23N 7/08; dispositifs à usage domestique pour dénoyer les fruits A47J 23/00, pour évider ou épépiner A47J 25/00) [2,3]
3/02 . . . à tambours d'alimentation	4/02 . . . à dénoyer les fruits [2]

4/04	. . les pêches, prunes, abricots ou similaires [2]	12/00	<b>Machines à nettoyer, blanchir, sécher, griller ou torréfier les fruits ou les légumes, p.ex. le café, le cacao, les noix</b> (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]
4/06	. . les cerises ou similaires (A23N 4/04 a priorité) [2]	12/02	. à laver ou à blanchir (A23N 12/06 a priorité; procédés de blanchiment A23B 7/06) [3]
4/08	. . les dattes, olives ou fruits oblongs similaires [2]	12/04	. . à blanchir [3]
4/10	. . les fruits à pépins très petits, p.ex. raisins [2]	12/06	. combinées à laver ou à blanchir, et à sécher [3]
4/12	. à enlever le cœur des fruits [2]	12/08	. à sécher, griller ou torréfier (A23N 12/06 a priorité) [3]
4/14	. . des pommes, poires ou similaires [2]	12/10	. . Machines rotatives à griller ou torréfier [3]
4/16	. . des tomates ou similaires [2]	12/12	. . Accessoires pour machines à griller ou torréfier [3]
4/18	. . des agrumes [2]	15/00	<b>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</b> [2]
4/20	. . des ananas [2]	15/01	. à arracher les choux de Bruxelles de leur tronc [2]
4/22	. à fendre et dénoyer simultanément [2]	15/02	. à égrapper, creuser ou effaner les fruits; Enlèvement des germes des pommes de terre
4/24	. à extraire des fruits coupés les parties contenant les pépins [2]	15/04	. Dispositifs pour écimer les fruits ou les légumes (pour écimer les oignons A23N 15/08) [2]
5/00	<b>Machines à écaler, cerner ou casser les noix</b>	15/06	. Dispositifs pour d'autres traitements des fruits, p.ex. pour les marquer, les mûrir, les polir
5/01	. les arachides [2]	15/08	. Dispositifs à écimer ou peler les oignons ou bulbes à fleurs [2]
5/03	. les noix de coco (A23N 5/08 a priorité) [2]	15/10	. à écosser les pois ou haricots [2]
5/08	. à retirer les enveloppes charnues ou fibreuses des noix (des arachides A23N 5/01)	15/12	. à couper ou effiler les haricots [3]
7/00	<b>Epluchage ou pelage des légumes ou des fruits</b> (dispositifs pour le pelage des oignons A23N 15/08; machines pour éplucher ou peler à usage domestique A47J 17/00) [3]	17/00	<b>Appareils spécialement adaptés pour la préparation de la nourriture des animaux</b>
7/01	. utilisant des substances chimiques, p.ex. de la lessive [2,3]	17/02	. Broyeurs de fourrage (appareils domestiques pour broyer les pommes de terre ou autres aliments A47J 19/04)
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	<b>Séparation de la sève des tiges</b>		

**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	<b>Mise en forme ou traitement des produits alimentaires</b>	1/08	. Revêtement de produits alimentaires; Produits de revêtement à cet effet; Fabrication de produits alimentaires feuilletés, multicouches ou fourrés [4]
1/02	. Agglomération; Granulation; Mise en comprimés [4]	1/10	. Autres procédés de mise en forme, p.ex. moulage [4]
1/04	. Mise en capsules de particules, p.ex. additifs alimentaires (agents aromatiques A23L 1/22) [4]	1/12	. . Extrusion [4]
1/06	. Fabrication de poudres à écoulement libre ou instantanées (A23P 1/02, A23P 1/04 ont priorité) [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]