

## SECTION C — CHIMIE; MÉTALLURGIE

## C13 INDUSTRIE DU SUCRE

Note(s)

1. Dans la classe C13, les termes et expressions suivants sont utilisés avec la signification ci-dessous indiquée:
  - les "sucres" sont une classe d'hydrates de carbone cristallins hydrosolubles avec un goût "sucré" caractéristique qui comprend les mono-, les di- et les oligosaccharides p.ex. le saccharose, le lactose et le fructose. Une acception plus restrictive du mot "sucre" est donnée dans la Note qui suit le titre de la sous-classe C13B.
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.

**C13B PRODUCTION DE SACCHAROSE; APPAREILS SPÉCIALEMENT ADAPTÉS À LA PRODUCTION DE SACCHAROSE**  
(sucres ou dérivés de sucres obtenus par synthèse chimique C07H; fermentation ou procédés utilisant des enzymes pour préparer des composés contenant des radicaux saccharide C12P 19/00) [2011.01]

Note(s) [2011.01]

Dans la sous-classe C13B, les termes et expressions suivants sont utilisés avec la signification ci-dessous indiquée:

- "sucre" est utilisé dans son acception non scientifique et se rapporte au saccharose, aussi appelé sucre de table, qui est un disaccharide cristallin blanc;
- "jus sucrés" désigne les solutions de sucre contenant principalement du saccharose qui sont obtenues à partir de plantes diverses, p.ex. de la betterave, de la canne ou de l'érable;
- "sirops" désigne les jus sucrés très concentrés.

<p>5/00 <b>Fragmentation des matériaux dont le sucre doit être extrait</b> (pour l'extraction de l'amidon C08B 30/02) [2011.01]</p> <p>5/02 • Coupe de la canne à sucre [2011.01]</p> <p>5/04 • • Déchiquetage de la canne à sucre [2011.01]</p> <p>5/06 • Mise en cossettes de la betterave à sucre [2011.01]</p> <p>5/08 • Couteaux; Leur ajustage ou leur entretien [2011.01]</p> <p>10/00 <b>Production de jus sucrés</b> (gemmaison des arbres pour la récolte de gemme A01G 23/10; becs de gemmage, godets pour la gemme A01G 23/14) [2011.01]</p> <p>10/02 • Extraction de jus par pression de la canne à sucre ou des matières analogues, p.ex. du sorgho à sucre [2011.01]</p> <p>10/04 • • combinée à un procédé d'imbibition [2011.01]</p> <p>10/06 • • Broyeurs pour canne à sucre [2011.01]</p> <p>10/08 • Extraction du sucre des betteraves par l'eau [2011.01]</p> <p>10/10 • • Procédés continus [2011.01]</p> <p>10/12 • • Détails des appareils d'extraction, p.ex. agencement des conduits et des robinets [2011.01]</p> <p>10/14 • utilisant des agents d'extraction autres que l'eau, p.ex. de l'alcool ou des solutions salines [2011.01]</p> <p>15/00 <b>Extraction par pression de l'eau des matériaux dont le sucre a déjà été extrait</b> (de matériau dont l'amidon a été extrait C08B 30/10) [2011.01]</p> <p>15/02 • entre des courroies perforées en mouvement [2011.01]</p> <p>20/00 <b>Purification des jus sucrés</b> [2011.01]</p>	<p>20/02</p> <p>20/04</p> <p>20/06</p> <p>20/08</p> <p>20/10</p> <p>20/12</p> <p>20/14</p> <p>20/16</p> <p>20/18</p> <p>25/00</p> <p>25/02</p> <p>25/04</p> <p>25/06</p> <p>30/00</p> <p>30/02</p>	<p><u>Note(s) [2011.01]</u></p> <p>Lors du classement dans le présent groupe, un classement est également attribué dans le groupe B01D 15/08 si de la matière d'intérêt général relative à la chromatographie est concernée.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• utilisant des composés alcalino-terreux [2011.01]</li> <li>• • suivie d'une saturation [2011.01]</li> <li>• • • avec du gaz carbonique ou de l'anhydride sulfureux [2011.01]</li> <li>• par oxydation ou réduction [2011.01]</li> <li>• • utilisant de l'anhydride sulfureux ou des sulfites [2011.01]</li> <li>• utilisant des agents adsorbants, p.ex. du charbon actif [2011.01]</li> <li>• utilisant des matériaux échangeurs d'ions [2011.01]</li> <li>• par des moyens physiques, p.ex. par osmose ou par filtration [2011.01]</li> <li>• par des moyens électriques [2011.01]</li> </ul> <p><b>Évaporateurs ou bassins de cuisson spécialement adaptés aux jus sucrés; Évaporation ou ébullition des jus sucrés</b> [2011.01]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Détails, p.ex. pour empêcher la formation d'écume ou pour la prise de jus [2011.01]</li> <li>• • Systèmes de chauffage [2011.01]</li> <li>• combinés à des instruments de mesure pour la surveillance de l'opération [2011.01]</li> </ul> <p><b>Cristallisation; Appareils de cristallisation; Séparation des cristaux à partir des liqueurs mères</b> [2011.01]</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cristallisation; Appareils de cristallisation [2011.01]</li> </ul>
---	--	--

**C13B**

- 30/04 • Séparation des cristaux à partir des liqueurs-mères [2011.01]
- 30/06 • • par centrifugation [2011.01]
- 30/08 • • Lavage des cristaux pour éliminer la liqueur-mère résiduelle [2011.01]
- 30/10 • • • dans des centrifugeurs [2011.01]
- 30/12 • • Recyclage de la liqueur-mère ou des eaux de lavage des cristaux [2011.01]
- 30/14 • • Dissolution ou raffinage du sucre brut [2011.01]
- 35/00 **Extraction du saccharose à partir des mélasses [2011.01]**
- 35/02 • par des moyens chimiques [2011.01]
- 35/04 • • par précipitation de saccharates alcalino-terreux [2011.01]
- 35/06 • • utilisant un échange d'ions [2011.01]
- 35/08 • par des moyens physiques, p.ex. par osmose [2011.01]
- 40/00 **Séchage du sucre [2011.01]**
- 45/00 **Machines de coupe spécialement adaptées pour le sucre [2011.01]**
- 45/02 • combinées à des machines de tri et d'emballage [2011.01]
- 50/00 **Présentations du sucre, p.ex. en poudre, en morceaux ou en sirop; Mise en forme du sucre (C13B 40/00, C13B 45/00 ont priorité; confiserie A23G 3/00) [2011.01]**
- 50/02 • réalisées par moulage du sucre [2011.01]
- 99/00 **Matière non prévue dans les autres groupes de la présente sous-classe [2011.01]**

**C13K SACCHARIDES, AUTRES QUE LE SACCHAROSE, OBTENUS À PARTIR DE SOURCES NATURELLES OU PAR HYDROLYSE DE DI-, OLIGO- OU POLYSACCHARIDES PRÉSENTS DANS LA NATURE** (sucres ou dérivés de sucres obtenus par synthèse chimique C07H; polysaccharides, p.ex. amidon, leurs dérivés C08B; malt C12C; fermentation ou procédés utilisant des enzymes pour préparer des composés contenant des radicaux saccharide C12P 19/00)

- 1/00 **Glucose** (séparation à partir du sucre inverti C13K 3/00); **Sirops glucosés [2]**
- 1/02 • obtenus par saccharification de matières cellulosiques (fabrication d'aliments pour le bétail A23K 1/12)
- 1/04 • • Purification
- 1/06 • obtenus par saccharification d'amidon ou de matières premières amylacées
- 1/08 • • Purification
- 1/10 • Cristallisation
- 3/00 **Sucre inverti; Séparation du glucose ou du fructose à partir du sucre inverti**
- 5/00 **Lactose**
- 7/00 **Maltose**
- 11/00 **Fructose** (séparation à partir du sucre inverti C13K 3/00) [2]
- 13/00 **Sucres non prévus ailleurs dans la présente classe [2]**