SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

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

A23L ALIMENTS, PRODUITS ALIMENTAIRES OU BOISSONS NON ALCOOLISÉES NON COUVERTS PAR LES SOUS-CLASSES A21D OU A23B-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, 2006.01]

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) **[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 **[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; 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 **[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 **[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 **[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 **[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 **[2]**
1/222 • • • tirés de fruits, p.ex. huiles essentielles **[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 **[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) **[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 **[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 **[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 **[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 **[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 des aliments ou produits alimentaires en liaison avec l'emballage B65B 55/00)
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(s)

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

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]**