SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

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

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, 2006.01]

Note(s)

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. 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.

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 • • Conches longitudinales

1/16 • • Conches 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 **[2006.01]**

1/32 • • caractérisés par la composition **[2006.01]**

1/34 • • • Succédanés du cacao **[2006.01]**

1/36 • • • caractérisés par les matières grasses utilisées (contenant des produits laitiers A23G 1/46) **[2006.01]**

1/38 • • • • Succédanés du beurre de cacao **[2006.01]**

1/40 • • • caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 1/46) **[2006.01]**

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) **[2006.01]**

1/44 • • • contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 1/46) **[2006.01]**

1/46 • • • contenant des produits laitiers **[2006.01]**

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) **[2006.01]**

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) **[2006.01]**

1/52 • • • Produits à structure aérée, mousseuse, cellulaire ou poreuse **[2006.01]**

1/54 • • • Produits composites, p.ex. en couches, enrobés, fourrés **[2006.01]**

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 **[2006.01]**

3/00 Sucreries; Confiseries; Massepain; Produits enrobés ou fourrés (chewing-gum A23G 4/00) **[1, 2006.01]**

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)
3/32 • 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 **[2006.01]**
3/36 • • caractérisés par la composition **[2006.01]**
3/38 • • • Produits sans saccharose **[2006.01]**
3/40 • • • caractérisés par les matières grasses utilisées (contenant des produits laitiers A23G 3/46) **[2006.01]**
3/42 • • • caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 3/46) **[2006.01]**
3/44 • • • contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 3/46) **[2006.01]**
3/46 • • • contenant des produits laitiers **[2006.01]**
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) **[2006.01]**
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) **[2006.01]**
3/52 • • • Produits à structure aérée, mousseuse, cellulaire ou poreuse **[2006.01]**
3/54 • • • Produits composites, p.ex. en couches, enrobés, fourrés **[2006.01]**
3/56 • • • Produits avec des supports comestibles ou non comestibles, p.ex. sucettes **[2006.01]**

4/00 **Chewing-gum** (préparations médicinales caractérisées par un aspect de chewing-gum A61K 9/68) **[2006.01]**
4/02 • Appareils spécialement adaptés à la fabrication ou au traitement du chewing-gum **[2006.01]**
4/04 • • pour mouler ou façonner **[2006.01]**
4/06 • caractérisé par la composition **[2006.01]**
4/08 • • de la base du chewing-gum **[2006.01]**
4/10 • • caractérisé par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 4/16) **[2006.01]**
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) **[2006.01]**
4/14 • • contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 4/16) **[2006.01]**
4/16 • • contenant des produits laitiers **[2006.01]**
4/18 • caractérisé par la forme, la structure ou la forme physique, p.ex. produits aérés **[2006.01]**
4/20 • • Produits composites, p.ex. fourrés **[2006.01]**

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(s)

Le groupe A23G 9/06 a priorité sur les groupes A23G 9/08-A23G 9/14.

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 **[2006.01]**
9/34 • • caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (caractérisés par les produits laitiers utilisés A23G 9/40) **[2006.01]**
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) **[2006.01]**
9/38 • • contenant des peptides ou des protéines (caractérisés par les produits laitiers utilisés A23G 9/40) **[2006.01]**
9/40 • • caractérisés par les produits laitiers utilisés **[2006.01]**
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) **[2006.01]**
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) **[2006.01]**
9/46 • • Produits à structure aérée, mousseuse, cellulaire ou poreuse **[2006.01]**
9/48 • • Produits composites, p.ex. en couches, enrobés, fourrés **[2006.01]**
9/50 • • Produits avec des supports comestibles ou non comestibles, p.ex. des cornets **[2006.01]**
9/52 • Produits liquides; Produits solides en forme de poudre, de flocons ou de granules pour obtenir des produits liquides **[2006.01]**