SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

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

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(s)

La présente sous-classe couvre:
- les aspects chimiques de la fabrication des produits laitiers;
- 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.

Schéma général

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

Technique laitière, en général

1/00 Concentration, évaporation ou séchage (A23C 3/00 a priorité; produits ainsi obtenus A23C 9/00; fabrication du beurre en poudre A23C 15/14, de la poudre de fromage A23C 19/086; évaporation en général B01D 1/00) **[3]**
1/01 • Séchage en couches minces **[3]**
1/03 • • sur des tambours ou des rouleaux **[3]**
1/04 • par pulvérisation dans un courant gazeux
1/05 • • combinés avec l'agglomération **[3]**
1/06 • Concentration par congélation de l'eau à éliminer
1/08 • • Lyophilisation **[3]**
1/10 • Séchage à l'état de mousse (A23C 1/04, A23C 1/08 ont priorité) **[3]**
1/12 • Concentration par évaporation **[3]**
1/14 • combinés avec un autre traitement **[3]**
1/16 • • comportant l'emploi d'additifs **[3]**

3/00 Conservation du lait ou de préparations à base de lait (de la crème A23C 13/08; du beurre A23C 15/18; du fromage A23C 19/097)
3/02 • par chauffage (A23C 3/07 a priorité) **[3]**
3/023 • • les produits étant emballés **[3]**
3/027 • • • et transportés dans l'appareil avec mouvement progressif **[3]**
3/03 • • les produits étant en vrac et non emballés **[3]**
3/033 • • • et transportés dans l'appareil avec mouvement progressif **[3]**
3/037 • • • • et en contact direct avec le moyen de chauffage, p.ex. avec la vapeur **[3]**
3/04 • par congélation ou réfrigération
3/05 • • les produits étant emballés **[3]**
3/07 • par irradiation, p.ex. par micro-ondes **[3]**
3/08 • par addition d'agents de conservation (addition de micro-organismes ou d'enzymes A23C 9/12, d'autres substances A23C 9/152)

7/00 Autres aspects de la technique laitière
7/02 • Nettoyage chimique des appareils de laiterie (nettoyage en général B08B, p.ex. B08B 3/08); Utilisation à cet effet des méthodes de stérilisation (méthodes de stérilisation en soi A61L) **[3]**
7/04 • Enlèvement du lait des substances indésirables (par filtrage A01J 9/02, A01J 11/06) **[3]**

Produits laitiers; Procédés spécialement destinés à ces produits

9/00 Préparations à base de lait; Lait en poudre ou préparations à base de lait en poudre (A23C 21/06 a priorité; conservation A23C 3/00; lait chocolaté A23G 1/00; crèmes glacées, mélanges pour la préparation des crèmes glacées A23G 9/00; flans ou entremets, poudres sèches à flans ou entremets A23L 1/187) **[3]**
9/12 • Préparations à base de lait fermenté; Traitements utilisant des micro-organismes ou des enzymes (préparations à base de petit-lait A23C 21/00) **[3]**
9/123 • • ne comportant que des micro-organismes de la famille des lactobactériacées; Yoghourt (A23C 9/13 a priorité) **[3]**
9/127 • • comportant des micro-organismes de la famille des lactobactériacées et d'autres micro-organismes ou des enzymes, p.ex. kéfir, koumiss (A23C 9/13 a priorité) **[3]**
9/13 • • comportant l'emploi d'additifs **[3]**

9/133 • • • Fruits ou légumes **[3]**
9/137 • • • Substances épaississantes **[3]**
9/14 • dans lesquelles la composition chimique du lait est modifiée par des traitements non chimiques **[3]**

Note(s) [2006.01]

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.

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-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