SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

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

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)

4/00 Méthodes générales de conservation de la viande, des saucisses, du poisson ou de produits à base de poisson [2]
4/005 • Conservation par chauffage **[5]**
4/01 • • par irradiation ou traitement électrique **[5]**
4/015 • Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage **[5]**
4/02 • Conservation au moyen de sels inorganiques (appareils à cet effet A23B 4/26, A23B 4/32) **[2]**
4/023 • • au moyen de sel de cuisine ou de ses mélanges avec des composés organiques ou inorganiques **[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]**
4/03 • Séchage; Reconstitution ultérieure **[5]**
4/033 • • avec addition de produits chimiques (A23B 4/037 a priorité) **[5]**
4/037 • • Lyophilisation **[5]**
4/044 • Fumage; Dispositifs pour le fumage **[5]**
4/048 • • avec addition de produits chimiques autres que la fumée naturelle **[5]**
4/052 • • Générateurs de fumée **[5]**
4/056 • • Fumage combiné avec une irradiation ou un traitement électrique, p.ex. fumage électrostatique **[5]**
4/06 • Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération **[2]**
4/07 • • Dégel ultérieur à la congélation **[5]**
4/08 • • avec addition de produits chimiques avant ou pendant la réfrigération **[2]**
4/09 • • • avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N_2 liquide, à des températures cryogéniques **[5]**
4/10 • Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet **[2]**
4/12 • Conservation au moyen d'acides; Fermentation acide **[2]**
4/14 • Conservation au moyen de produits chimiques non couverts par les groupes A23B 4/02 ou A23B 4/12 **[2]**
4/16 • • 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]**
4/20 • • • Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes (fermentation acide A23B 4/12) **[5]**
4/22 • • • • Micro-organismes; Enzymes **[5]**
4/24 • • • Composés inorganiques **[5]**
4/26 • Appareils pour la conservation utilisant des liquides **[5]**
4/28 • • par injection de liquides **[5]**
4/30 • • par pulvérisation de liquides **[5]**
4/32 • Appareils pour la conservation utilisant des solides **[5]**

5/00 Conservation d'œufs ou de produits à base d'œufs (conservation de la pâte ou de produits de boulangerie A21D)
5/005 • Conservation par chauffage **[5]**
5/01 • • par irradiation ou traitement électrique **[5]**
5/015 • Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage **[5]**
5/02 • Séchage; Reconstitution ultérieure **[5]**
5/025 • • avec addition de produits chimiques (A23B 5/03, A23B 5/035 ont priorité) **[5]**
5/03 • • Lyophilisation **[5]**
5/035 • • Séchage par pulvérisation **[5]**
5/04 • Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération
5/045 • • Dégel ultérieur à la congélation **[5]**
5/05 • • avec addition de produits chimiques **[5]**
5/055 • • • avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N_2 liquide, à des températures cryogéniques **[5]**
5/06 • en recouvrant les œufs d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet **[5]**
5/08 • Conservation au moyen de produits chimiques **[5]**
5/10 • • sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet **[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]**
5/22 • • • Appareils pour la conservation utilisant des solides **[5]**

7/00 Conservation ou mûrissement chimique des fruits ou des légumes [3]
7/005 • Conservation par chauffage **[5]**
7/01 • • par irradiation ou traitement électrique **[5]**
7/015 • Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage **[5]**
7/02 • Déshydratation; Réhydratation ultérieure (pommes de terre cuites séchées A23L 1/216)
7/022 • • avec addition de produits chimiques (A23B 7/024-A23B 7/028 ont priorité) **[5]**

7/024 • • Lyophilisation **[5]**
7/026 • • Séchage par pulvérisation **[5]**
7/028 • • Séchage en couche mince, au tambour ou au rouleau **[5]**
7/03 • • Séchage des pommes de terre crues
7/04 • Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération
7/045 • • Dégel ultérieur à la congélation **[5]**
7/05 • • avec addition de produits chimiques **[5]**
7/055 • • • avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N_2 liquide, à des températures cryogéniques **[5]**
7/06 • Blanchiment (machines à cet effet A23N 12/00) **[1, 3]**
7/08 • Conservation au moyen de sucres (marmelades, confitures, gelées de fruits A23L 1/06)
7/10 • Conservation au moyen d'acides; Fermentation acide
7/12 • • Appareils pour comprimer la choucroute
7/14 • Conservation ou mûrissement à l'aide de produits chimiques non couverts par les groupes A23B 7/08 ou A23B 7/10
7/144 • • sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet **[3, 5]**
7/148 • • • en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant seulement les gaz suivants: CO_2, N_2, O_2 ou H_2O **[3]**
7/152 • • • en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO_2, N_2, O_2 ou H_2O **[3]**
7/153 • • sous forme de liquides ou de solides **[5]**
7/154 • • • Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes (fermentation acide A23B 7/10) **[5]**
7/155 • • • • Micro-organismes; Enzymes **[5]**
7/157 • • • Composés inorganiques **[5]**
7/158 • • • Appareils pour la conservation utilisant des liquides **[5]**
7/159 • • • Appareils pour la conservation utilisant des solides **[5]**
7/16 • Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet (A23B 7/08 a priorité) **[5]**

9/00 Conservation des graines comestibles, p.ex. des céréales
9/02 • Conservation par chauffage **[5]**
9/04 • • par irradiation ou traitement électrique **[5]**
9/06 • Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage **[5]**
9/08 • Séchage; Reconstitution ultérieure **[5]**
9/10 • Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération **[5]**
9/12 • • Dégel ultérieur à la congélation **[5]**
9/14 • Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet **[5]**
9/16 • Conservation au moyen de produits chimiques **[5]**
9/18 • • sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet **[5]**
9/20 • • • en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant uniquement les gaz suivants: CO_2, N_2, O_2 ou H_2O **[5]**
9/22 • • • en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO_2, N_2, O_2 ou H_2O **[5]**
9/24 • • sous forme de liquides ou de solides **[5]**
9/26 • • • Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes **[5]**
9/28 • • • • Micro-organismes; Enzymes **[5]**
9/30 • • • Composés inorganiques **[5]**
9/32 • • • Appareils pour la conservation utilisant des liquides **[5]**
9/34 • • • Appareils pour la conservation utilisant des solides **[5]**