SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

A01 AGRICULTURE; SYLVICULTURE; ÉLEVAGE; CHASSE; PIÉGEAGE; PÊCHE

A01J **FABRICATION DES PRODUITS LAITIERS** (conservation, pasteurisation, stérilisation des produits laitiers A23; pour les aspects chimiques, voir A23C)

Schéma général

TRAITE.....1/00-9/00
TRAITEMENT DU LAIT OU DE LA CRÈME.....11/00, 13/00
FABRICATION DU BEURRE.....15/00
MALAXAGE OU MISE EN FORME DU BEURRE OU DE LA MARGARINE OU DU BEURRE ARTIFICIEL.....17/00-23/00
FABRICATION DE FROMAGE.....25/00, 27/00
MATIÈRE NON PRÉVUE DANS LES AUTRES GROUPES DE LA PRÉSENTE SOUS-CLASSE.....99/00

Traite

1/00 **Dispositifs ou accessoires pour la traite à la main** (tabourets de traite A47C 9/04)

3/00 **Traite par sondes**

5/00 **Machines ou dispositifs pour la traite** (A01J 1/00, A01J 3/00 ont priorité; postes de traite A01K 1/12)

5/003 • Machines à traire transportables **[6]**
5/007 • Surveillance des procédés de traite; Commande ou régulation des machines à traire **[6]**
5/01 • • Débitmètres pour le lait; Dispositifs de détection du débit de lait **[6]**
5/013 • Détection sur place de la mastite dans le lait **[6]**
5/017 • Fixation ou libération automatiques des ensembles de ventouses **[6]**
5/02 • par action mécanique sur les tétines
5/04 • par action pneumatique sur les tétines
5/06 • • Ventouses simples
5/08 • • Ventouses doubles
5/10 • • Pulsateurs disposés autrement que sur les ventouses
5/12 • • • à membranes
5/14 • • • à commande électromagnétique
5/16 • • Ventouses à pulsateurs

7/00 **Accessoires pour les machines ou les dispositifs pour la traite** (postes de traite A01K 1/12) **[5, 6]**

7/02 • pour nettoyer ou désinfecter les machines ou les dispositifs pour la traite (nettoyage des surfaces intérieures de conduites ou de tubes de machines à traire B08B 9/027) **[6]**
7/04 • pour le traitement des pis ou des tétines, p.ex. pour le nettoyage **[6]**

9/00 **Récipients pour le lait** (récipients en général B65D; dispositifs pour basculer et vider les réceptacles B65G 65/23)

9/02 • avec dispositifs pour passer ou filtrer le lait
9/04 • avec dispositifs refroidisseurs
9/06 • à soupapes à fermeture automatique
9/08 • Dispositifs destinés à maintenir ou soutenir les récipients pendant la traite
9/10 • Seaux pour la traite fixés aux tabourets de traite

Traitement du lait ou de la crème

11/00 **Appareils pour le traitement du lait** (conservation ou stérilisation A23C)

11/02 • Dispositifs pour empêcher la formation de mousse ou pour éliminer celle-ci (prévention du débordement par ébullition du lait dans des équipements de cuisine A47J 27/56; prévention de la mousse dans les équipements d'ébullition B01B 1/02)
11/04 • Dispositifs d'aération ou de désaération du lait (écrémeuses centrifuges B04B)
11/06 • Passoires ou filtres à lait (matériaux filtrants B01D)
11/08 • • Supports pour passoires ou filtres en tissus
11/10 • Séparation du lait et de la crème (écrémeuses centrifuges B04B)
11/12 • • Dispositifs pour le ramassage de la crème
11/14 • • • par élévation du niveau du lait
11/16 • Homogénéisation du lait (homogénéisation en général B01F)

13/00 **Récipients pour le traitement de la crème**

15/00 **Fabrication du beurre**

15/02 • Barattes fixes à outils de battage
15/04 • Barattes rotatives ou oscillantes
15/06 • • à outils de battage mobiles par rapport à la paroi de la baratte
15/08 • • sans outils de battage mobiles par rapport à la paroi de la baratte
15/10 • Appareils pour la fabrication du beurre autrement que par barattes

15/12 • • avec disposition pour la fabrication du beurre en opération continue
15/14 • Barattes avec disposition pour la fabrication du beurre avec insufflation d'air
15/16 • Parties constitutives; Accessoires
15/18 • • Dispositifs de désaération
15/20 • • Compte-tours incorporés dans la baratte; Dispositifs avertisseurs incorporés
15/22 • • Couvercles ou dessus de barattes
15/24 • • Palettes de barattes
15/25 • • Moyens pour retirer le beurre des barattes ou appareils analogues (pompes à cet effet F04)
15/26 • Dispositifs combinés pour écrémage, barattage et malaxage
15/28 • Mécanismes d'entraînement

Malaxage ou mise en forme du beurre; Malaxage ou façonnage de la margarine ou du beurre artificiel

17/00 Malaxeuses pour le beurre ou les matières similaires (machines à mélanger ou à pétrir pour la préparation de la pâte A21C 1/00)

19/00 Dispositifs à main pour mettre en pains le beurre ou les matières similaires

21/00 Machines pour mettre en pains le beurre ou les matières similaires
21/02 • à dispositifs d'extrusion et systèmes tranchants, avec ou sans dispositifs d'empaquetage

23/00 Dispositifs pour diviser les mottes de beurre ou les matières similaires

Fabrication du fromage

25/00 Fabrication du fromage (enrobage du fromage A01J 27/02)
25/02 • Jattes à fromage
25/04 • • Dispositifs de nettoyage des jattes à fromage
25/06 • Tranche-caillé
25/08 • Dispositifs pour retirer le fromage des jattes
25/10 • Dispositifs pour retirer le petit lait des jattes
25/11 • Séparation du petit lait du lait caillé; Lavage du lait caillé
25/12 • Façonnage du fromage
25/13 • • Moules à cet effet
25/15 • • Presses à cet effet
25/16 • Dispositifs pour le traitement du fromage en cours d'affinage

27/00 Traitement ultérieur du fromage; Enrobage du fromage
27/02 • Enrobage du fromage, p.ex. avec de la paraffine solide (application de liquides ou d'autres matériaux fluides aux surfaces en général B05)
27/04 • Râpage ou refonte du fromage

99/00 Matière non prévue dans les autres groupes de la présente sous-classe [2006.01]