

## 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<sub>2</sub> 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<sub>2</sub> 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<sub>2</sub> 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<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> ou H<sub>2</sub>O [3]
- 7/152 • • • en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> ou H<sub>2</sub>O [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<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> ou H<sub>2</sub>O [5]
- 9/22 • • • en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> ou H<sub>2</sub>O [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]