

## SECTION C — CHIMIE; MÉTALLURGIE

### C13 INDUSTRIE DU SUCRE

#### Note(s)

- Dans la classe C13, les termes et expressions suivants sont utilisés avec la signification ci-dessous indiquée:
  - les "sucres" sont une classe d'hydrates de carbone cristallins hydrosolubles avec un goût "sucré" caractéristique qui comprend les mono-, les di- et les oligosaccharides p.ex. le saccharose, le lactose et le fructose. Une acception plus restrictive du mot "sucre" est donnée dans la Note qui suit le titre de la sous-classe C13B.
- Les procédés utilisant des enzymes ou des micro-organismes afin de
  - libérer, séparer ou purifier un composé ou une composition préexistants ou de
  - traiter des textiles ou nettoyer des surfaces solides de matériaux
 sont en outre classés dans la sous-classe C12S.

**C13B PRODUCTION DE SACCHAROSE; APPAREILS SPÉCIALEMENT ADAPTÉS À LA PRODUCTION DE SACCHAROSE** (sucres ou dérivés de sucres obtenus par synthèse chimique C07H; fermentation ou procédés utilisant des enzymes pour préparer des composés contenant des radicaux saccharide C12P 19/00) [2011.01]

#### Note(s) [2011.01]

Dans la sous-classe C13B, les termes et expressions suivants sont utilisés avec la signification ci-dessous indiquée:

- "sucre" est utilisé dans son acception non scientifique et se rapporte au saccharose, aussi appelé sucre de table, qui est un disaccharide cristallin blanc;
- "jus sucrés" désigne les solutions de sucre contenant principalement du saccharose qui sont obtenues à partir de plantes diverses, p.ex. de la betterave, de la canne ou de l'érable;
- "sirops" désigne les jus sucrés très concentrés.

<b>5/00</b>	<b>Fragmentation des matériaux dont le sucre doit être extrait</b> (pour l'extraction de l'amidon C08B 30/02) [2011.01]		<b><u>Note(s) [2011.01]</u></b>
5/02	• Coupe de la canne à sucre [2011.01]		Lors du classement dans le présent groupe, un classement est également attribué dans le groupe B01D 15/08 si de la matière d'intérêt général relative à la chromatographie est concernée.
5/04	• • Déchiquetage de la canne à sucre [2011.01]		
5/06	• Mise en cossettes de la betterave à sucre [2011.01]	20/02	• utilisant des composés alcalino-terreux [2011.01]
5/08	• Couteaux; Leur ajustage ou leur entretien [2011.01]	20/04	• • suivie d'une saturation [2011.01]
		20/06	• • • avec du gaz carbonique ou de l'anhydride sulfureux [2011.01]
<b>10/00</b>	<b>Production de jus sucrés</b> (gemmaison des arbres pour la récolte de gemme A01G 23/10; becs de gemmage, godets pour la gemme A01G 23/14) [2011.01]	20/08	• par oxydation ou réduction [2011.01]
10/02	• Extraction de jus par pression de la canne à sucre ou des matières analogues, p.ex. du sorgho à sucre [2011.01]	20/10	• • utilisant de l'anhydride sulfureux ou des sulfites [2011.01]
10/04	• • combinée à un procédé d'imbibition [2011.01]	20/12	• utilisant des agents adsorbants, p.ex. du charbon actif [2011.01]
10/06	• • Broyeurs pour canne à sucre [2011.01]	20/14	• utilisant des matériaux échangeurs d'ions [2011.01]
10/08	• Extraction du sucre des betteraves par l'eau [2011.01]	20/16	• par des moyens physiques, p.ex. par osmose ou par filtration [2011.01]
10/10	• • Procédés continus [2011.01]	20/18	• par des moyens électriques [2011.01]
10/12	• • Détails des appareils d'extraction, p.ex. agencement des conduits et des robinets [2011.01]		
10/14	• utilisant des agents d'extraction autres que l'eau, p.ex. de l'alcool ou des solutions salines [2011.01]	<b>25/00</b>	<b>Évaporateurs ou bassins de cuisson spécialement adaptés aux jus sucrés; Évaporation ou ébullition des jus sucrés</b> [2011.01]
		25/02	• Détails, p.ex. pour empêcher la formation d'écume ou pour la prise de jus [2011.01]
<b>15/00</b>	<b>Extraction par pression de l'eau des matériaux dont le sucre a déjà été extrait</b> (de matériau dont l'amidon a été extrait C08B 30/10) [2011.01]	25/04	• • Systèmes de chauffage [2011.01]
15/02	• entre des courroies perforées en mouvement [2011.01]	25/06	• combinés à des instruments de mesure pour la surveillance de l'opération [2011.01]
<b>20/00</b>	<b>Purification des jus sucrés</b> [2011.01]	<b>30/00</b>	<b>Cristallisation; Appareils de cristallisation; Séparation des cristaux à partir des liqueurs mères</b> [2011.01]
		30/02	• Cristallisation; Appareils de cristallisation [2011.01]

## C13B

- |       |   |       |   |
|-------|---|-------|---|
| 30/04 | • Séparation des cristaux à partir des liqueurs-mères [2011.01]               | 35/08 | • par des moyens physiques, p.ex. par osmose [2011.01]  |
| 30/06 | • • par centrifugation [2011.01]  | 40/00 | <b>Séchage du sucre [2011.01]</b>   |
| 30/08 | • • Lavage des cristaux pour éliminer la liqueur-mère résiduelle [2011.01]    | 45/00 | <b>Machines de coupe spécialement adaptées pour le sucre [2011.01]</b>  |
| 30/10 | • • • dans des centrifugeurs [2011.01]  | 45/02 | • combinées à des machines de tri et d'emballage [2011.01]  |
| 30/12 | • • Recyclage de la liqueur-mère ou des eaux de lavage des cristaux [2011.01] | 50/00 | <b>Présentations du sucre, p.ex. en poudre, en morceaux ou en sirop; Mise en forme du sucre</b> (C13B 40/00, C13B 45/00 ont priorité; confiserie A23G 3/00) [2011.01] |
| 30/14 | • • Dissolution ou raffinage du sucre brut [2011.01]                          | 50/02 | • réalisées par moulage du sucre [2011.01]  |
| 35/00 | <b>Extraction du saccharose à partir des mélasses [2011.01]</b>               | 99/00 | <b>Matière non prévue dans les autres groupes de la présente sous-classe [2011.01]</b>  |
| 35/02 | • par des moyens chimiques [2011.01]  |       |   |
| 35/04 | • • par précipitation de saccharates alcalino-terreux [2011.01]               |       |   |
| 35/06 | • • utilisant un échange d'ions [2011.01]                                     |       |   |

## C13K SACCHARIDES, AUTRES QUE LE SACCHAROSE, OBTENUS À PARTIR DE SOURCES NATURELLES OU PAR HYDROLYSE DE DI-, OLIGO- OU POLYSACCHARIDES PRÉSENTS DANS LA NATURE (sucres ou dérivés de sucres obtenus par synthèse chimique C07H; polysaccharides, p.ex. amidon, leurs dérivés C08B; malt C12C; fermentation ou procédés utilisant des enzymes pour préparer des composés contenant des radicaux saccharide C12P 19/00)

- |      |  |       |  |
|------|--|-------|--|
| 1/00 | <b>Glucose</b> (séparation à partir du sucre inverti C13K 3/00); <b>Sirops glucosés [2]</b>                | 3/00  | <b>Sucre inverti; Séparation du glucose ou du fructose à partir du sucre inverti</b> |
| 1/02 | • obtenus par saccharification de matières cellulosiques (fabrication d'aliments pour le bétail A23K 1/12) | 5/00  | <b>Lactose</b>   |
| 1/04 | • • Purification   | 7/00  | <b>Maltose</b>   |
| 1/06 | • obtenus par saccharification d'amidon ou de matières premières amylacées                                 | 11/00 | <b>Fructose</b> (séparation à partir du sucre inverti C13K 3/00) [2]                 |
| 1/08 | • • Purification   | 13/00 | <b>Sucres non prévus ailleurs dans la présente classe [2]</b>                        |
| 1/10 | • Cristallisation  |       |  |