

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.

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.

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

C13B

30/14 • • Dissolution ou raffinage du sucre brut [2011.01]

35/00 Extraction du saccharose à partir des mélasses [2011.01]

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]

35/08 • par des moyens physiques, p.ex. par osmose [2011.01]

40/00 Séchage du sucre [2011.01]

45/00 Machines de coupe spécialement adaptées pour le sucre [2011.01]

45/02 • combinées à des machines de tri et d'emballage [2011.01]

50/00 Présentations du sucre, p.ex. en poudre, en morceaux ou en sirop; Mise en forme du sucre (C13B 40/00, C13B 45/00 ont priorité; confiserie A23G 3/00) [2011.01]

50/02 • réalisées par moulage du sucre [2011.01]

99/00 Matière non prévue dans les autres groupes de la présente sous-classe [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 Glucose (séparation à partir du sucre inverti C13K 3/00); **Sirops glucosés [2]**

1/02 • obtenus par saccharification de matières cellulosiques (fabrication d'aliments pour le bétail A23K 1/12)

1/04 • • Purification

1/06 • obtenus par saccharification d'amidon ou de matières premières amylacées

1/08 • • Purification

1/10 • Cristallisation

3/00 Sucre inverti; Séparation du glucose ou du fructose à partir du sucre inverti

5/00 Lactose

7/00 Maltose

11/00 Fructose (séparation à partir du sucre inverti C13K 3/00) [2]

13/00 Sucres non prévus ailleurs dans la présente classe [2]