

## SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

**A21 CUISSON AU FOUR; MATÉRIEL POUR LA PRÉPARATION OU LE TRAITEMENT DE LA PÂTE; PÂTE À CUIRE****A21B FOURS DE BOULANGERIE; MACHINES OU MATÉRIEL DE CUISSON AU FOUR** (matériel de cuisson à usage domestique A47J 37/00; appareils à combustion F23; fourneaux ou cuisinières domestiques étant totalement ou partiellement des fours F24B, F24C)

<b>1/00 Fours de boulangerie</b>	<b>2/00 Appareils de cuisson utilisant le chauffage à haute fréquence ou à infrarouge</b>
1/02 • caractérisés par les aménagements pour le chauffage	
1/04 • • Fours chauffés au feu uniquement avant la cuisson	<b>3/00 Parties ou accessoires de fours</b>
1/06 • • Fours chauffés par des radiateurs	3/02 • Portes; Portes à rabattement (caractéristiques générales des portes E06B)
1/08 • • • par des radiateurs chauffés à la vapeur	3/04 • Dispositifs de traitement de l'air pour fours, p.ex. réglant l'humidité
1/10 • • • par des radiateurs chauffés par des fluides autres que la vapeur	3/07 • Chargement ou déchargement des fours (A21B 3/18 a priorité)
1/14 • • • Disposition des radiateurs	3/10 • Moyens d'éclairage pour fours
1/22 • • • par des radiateurs électriques (A21B 2/00 a priorité; éléments de chauffage électrique H05B)	3/13 • Bacs de cuisson; Moules de cuisson
1/24 • • Fours chauffés par des agents circulant à l'intérieur de ceux-ci	3/15 • Feuilles de cuisson; Plaques de cuisson
1/26 • • • par air chaud	3/16 • Machines pour nettoyer ou graisser les surfaces de cuisson
1/28 • • • par des gaz de combustion	3/18 • Enlèvement des produits cuits des bacs (déballage en général B65B 69/00)
1/33 • • Fours chauffés directement par des produits de combustion (A21B 1/04 a priorité)	<b>5/00 Appareils de cuisson pour des produits particuliers; Autres appareils de cuisson</b>
1/36 • • Fours chauffés directement par des fluides chauds (A21B 1/06, A21B 1/33 ont priorité)	5/02 • Appareils de cuisson d'articles creux, gaufres, pâtisserie, biscuits ou similaires
1/40 • caractérisés par les moyens de régulation de la température (éléments thermosensibles G01K)	5/03 • • de cuisson des crêpes (poêles à frire A47J 37/10) [3]
1/42 • caractérisés par des surfaces de cuisson mobiles pendant la cuisson (transport en général B65G)	5/04 • Appareils de cuisson de gâteaux cylindriques sur des broches
1/44 • • à surfaces tournant dans un plan horizontal	5/06 • Appareils de cuisson dans une solution saline, p.ex. pour faire des bretzels
1/46 • • à surfaces suspendues à un transporteur sans fin ou à une roue tournante	5/08 • Appareils de cuisson dans la graisse ou l'huile de cuisine, p.ex. pour faire des beignets
1/48 • • à surfaces en forme de bande sans fin	<b>7/00 Installations de boulangerie</b>
1/50 • caractérisés par l'existence de surfaces de cuisson amovibles	
1/52 • Fours transportables; Fours démontables (appareils de cuisson de camping ou de voyage A47J 33/00)	

**A21C MACHINES OU MATÉRIEL POUR LA PRÉPARATION OU LE TRAITEMENT DE LA PÂTE; MANUTENTION DES PRODUITS CUITS EN PÂTE****Schéma général**

## TRAVAIL DE LA PÂTE AVANT CUISSON

Mélangeage, pétrissage, homogénéisation.....1/00, 7/00

Façonnage.....3/00, 11/00

Division; manipulation.....5/00, 9/00, 11/00

APPAREILS PERMETTANT DE LEVER LA PÂTE.....13/00

AUTRES MACHINES OU MATÉRIEL POUR LA PRÉPARATION OU LE TRAITEMENT DE LA PÂTE 14/00

MANUTENTION DES PRODUITS CUITS.....15/00

**1/00 Machines à mélanger ou à pétrir pour la préparation****de la pâte** (appareils ménagers pour mélanger ou pétrir

## A21C

	A47J 43/00, A47J 44/00)	9/02	• Appareils pour suspendre ou répartir sur des barreaux les cordons de pâte tels que nouilles, spaghettis ou macaronis
1/02	• à outils montés verticalement; Machines à fouetter ou à battre		
1/04	• à bras ou leviers mélangeurs rotatifs inclinés	9/04	• Appareils à épandre des matières granuleuses sur la surface des pièces ou des feuilles de pâte, ou pour enrober ou recouvrir celles-ci de ces matières
1/06	• à outils mélangeurs ou pétrisseurs montés horizontalement; Mélangeurs à vis sans fin		
1/08	• à rouleaux	9/06	• Appareils pour remplir les pièces de pâte telles que les beignets
1/10	• avec appareils annexes d'aération pour la fabrication des pâtes aérées	9/08	• Appareils à déposer, aligner et transporter, pour la manipulation de pièces, p.ex. les feuilles de pâte
1/12	• pour la préparation directe de la pâte à partir du grain		
1/14	• Eléments structurels des machines à mélanger ou à pétrir		
<b>3/00</b>	<b>Machines ou appareils à façonner les blocs de pâte avant subdivision</b>	<b>11/00</b>	<b>Autres machines pour donner à la pâte avant cuisson sa forme définitive</b>
3/02	• Feuilletés de pâte; Machines à rouler; Points à étendre	11/02	• Machines à gaufre
3/04	• Machines à étirer la pâte	11/04	• • à rouleaux ou tambours à couper et gaufre
3/06	• Machines à enrouler les feuilles de pâte, p.ex. pour la fabrication de croissants	11/06	• • manipulant d'une façon régulière les feuilles de pâte déjà façonnées
3/08	• Machines à tordre les rubans de pâte, p.ex. pour la fabrication des bretzels	11/08	• • à moules gravés, p.ex. machines rotatives à rouleaux à gaufre
3/10	• combinées avec des appareils à diviser la pâte	11/10	• combinées avec des appareils à couper
<b>5/00</b>	<b>Machines à diviser la pâte</b>	11/12	• Appareils à entailler, fendre ou perforer la surface des pièces de pâte
5/02	• à casiers diviseurs et pistons éjecteurs	11/14	• • pour découpage en étoile
5/04	• • à casiers diviseurs montés sur un corps tournant à pistons travaillant radialement	11/16	• Machines à étirer
5/06	• • à casiers diviseurs montés sur un corps tournant à pistons travaillant axialement	11/18	• • à pistons
5/08	• à lames coupantes radiales, c. à d. en étoile, coulissant dans les gorges d'un piston de pressage et par rapport à celui-ci	11/20	• • à vis sans fin
<b>7/00</b>	<b>Machines à homogénéiser la pâte après sa division en la travaillant autrement que par pétrissage</b>	11/22	• Appareils à rouleaux et disques ou lames coupants pour former les nouilles
7/01	• à rubans sans fin	11/24	• Appareils à découper les nouilles sur une feuille ou un ruban de pâte au moyen d'un couple d'engrenages de rouleaux cannelés
7/02	• à cannelures de moulage (A21C 7/01 a priorité)		
7/04	• à coupelles de moulage (A21C 7/01 a priorité)	<b>13/00</b>	<b>Appareils de contrôle, c. à d. permettant à la pâte de lever</b>
7/06	• combinées avec des appareils diviseurs à lames coupantes radiales, c. à d. en étoile, coulissant dans les gorges d'un piston de pressage et par rapport à celui-ci	13/02	• à transporteurs sans fin
<b>9/00</b>	<b>Autres appareils pour la manipulation de la pâte ou des pièces de pâte</b>	<b>14/00</b>	<b>Machines ou matériel pour la préparation ou le traitement de la pâte, non prévus dans les autres groupes de la présente sous-classe [2006.01]</b>
		<b>15/00</b>	<b>Appareils pour la manutention des produits cuits</b>
		15/02	• Appareils à façonner ou mouler les gaufres cuites; Fabrication des feuilles de gaufres à plusieurs couches
		15/04	• Machines ou dispositifs à couper ou trancher spécialement adaptés pour les produits cuits autres que le pain (pour couper ou trancher le pain B26B, B26D)

## A21D TRAITEMENT, p.ex. CONSERVATION, DE LA FARINE OU DE LA PÂTE À CUIRE, p.ex. PAR ADDITION D'INGRÉDIENTS; CUISSON; PRODUITS DE BOULANGERIE; LEUR CONSERVATION [1, 2006.01]

### Schéma général

PRODUITS AVANT CUISSON; LEUR TRAITEMENT OU CONSERVATION.....	10/00, 2/00-8/00
CUISSON DE LA PÂTE.....	8/00
PRODUITS DE BOULANGERIE; LEUR CONSERVATION OU RAFRAÎCHISSEMENT.....	13/00, 15/00, 17/00

**2/00 Traitement de la farine ou de la pâte par addition d'ingrédients avant ou pendant la cuisson (A21D 10/00 a priorité) [2, 2006.01]**

### Note(s)

Dans les groupes A21D 2/02-A21D 2/40, sauf indication contraire, une substance est classée à la dernière place appropriée.

- 2/02 • par addition de substances inorganiques

- 2/04 • • Oxygène; Composés dégageant de l'oxygène, p.ex. ozone, peroxydes
- 2/06 • • Agents réducteurs
- 2/08 • par addition des substances organiques
- 2/10 • • Hydrocarbures
- 2/12 • • Hydrocarbures halogénés
- 2/14 • • Composés organiques oxygénés
- 2/16 • • • Esters d'acides gras
- 2/18 • • • Hydrates de carbone
- 2/20 • • • Peroxydes
- 2/22 • • • Acide ascorbique
- 2/24 • • Composés organiques azotés
- 2/26 • • • Protéines
- 2/28 • • Composés organiques contenant du soufre
- 2/30 • • Composés organiques contenant du phosphore
- 2/32 • • • Phosphatides
- 2/34 • • Substances animales
- 2/36 • • Substances végétales
- 2/38 • • • Germes de semences; Céréales germées; Leurs extraits
- 2/40 • Appareils pour le traitement chimique de la farine ou de la pâte
- 4/00 Conservation de la farine ou de la pâte avant cuisson par stockage en atmosphère inerte**
- 6/00 Autres traitements de la farine ou de la pâte avant cuisson, p.ex. refroidissement, irradiation, chauffage [2]**
- 8/00 Méthodes de préparation ou de cuisson de la pâte (A21D 2/00 a priorité)**
- 8/02 • Méthodes de préparation de la pâte; Traitement de la pâte avant cuisson (machines ou équipement pour faire ou préparer la pâte A21C)
- 8/04 • • en traitant la pâte avec des micro-organismes ou des enzymes
- 8/06 • Procédés de cuisson (fours de boulangerie A21B)
- 8/08 • Dispositions pour empêcher la pâte d'attacher, p.ex. sur les plaques de cuisson
- 8/10 • • en ayant recours au saupoudrage
- 10/00 Pâtes lisses, pâtes consistantes ou mélanges avant cuisson [2]**
- 10/02 • Pâtes du type "prêt à cuire", p.ex. pâtes emballées [2]
- 10/04 • Pâtes lisses [2]
- 13/00 Produits de boulangerie complètement ou partiellement finis**
- 13/02 • Pain obtenu à partir de farine complète ou contenant du son ou du grain moulu grossièrement
- 13/04 • Pain obtenu à partir de matières autres que la farine de seigle ou de blé
- 13/06 • Pain dont la teneur en amidon ou en protéine est modifiée [2]
- 13/08 • Pâtisseries, p.ex. gâteaux, biscuits, feuilletés (glaçage ou givrage ou mélanges pour les réaliser A23G 3/00)
- 15/00 Conservation des produits finis de boulangerie; Amélioration (rafraîchissement A21D 17/00; emballage ou enveloppement de produits de boulangerie B65B, p.ex. B65B 23/10, B65B 25/16) [2]**
- 15/02 • par refroidissement [2]
- 15/04 • par chauffage [2]
- 15/06 • par irradiation [2]
- 15/08 • par enrobage [2]
- 17/00 Rafraîchissement des produits de boulangerie (amélioration A21D 15/00) [2]**