

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

**C13B**

- |   |  |
|---|--|
| <p>30/14 • • Dissolution ou raffinage du sucre brut [2011.01]</p> <p><b>35/00 Extraction du saccharose à partir des mélasses [2011.01]</b></p> <p>35/02 • par des moyens chimiques [2011.01]</p> <p>35/04 • • par précipitation de saccharates alcalino-terreux [2011.01]</p> <p>35/06 • • utilisant un échange d'ions [2011.01]</p> <p>35/08 • par des moyens physiques, p.ex. par osmose [2011.01]</p> <p><b>40/00 Séchage du sucre [2011.01]</b></p> | <p><b>45/00 Machines de coupe spécialement adaptées pour le sucre [2011.01]</b></p> <p>45/02 • combinées à des machines de tri et d'emballage [2011.01]</p> <p><b>50/00 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]</p> <p>50/02 • réalisées par moulage du sucre [2011.01]</p> <p><b>99/00 Matière non prévue dans les autres groupes de la présente sous-classe [2011.01]</b></p> |
|---|--|

**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)

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