

## 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)

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1/00 Fours de boulangerie [1, 2006.01]</b></p> <p>1/02 • caractérisés par les aménagements pour le chauffage [1, 2006.01]</p> <p>1/04 • • Fours chauffés au feu uniquement avant la cuisson [1, 2006.01]</p> <p>1/06 • • Fours chauffés par des radiateurs [1, 2006.01]</p> <p>1/08 • • • par des radiateurs chauffés à la vapeur [1, 2006.01]</p> <p>1/10 • • • par des radiateurs chauffés par des fluides autres que la vapeur [1, 2006.01]</p> <p>1/14 • • • Disposition des radiateurs [1, 2006.01]</p> <p>1/22 • • • par des radiateurs électriques (A21B 2/00 a priorité; éléments de chauffage électrique H05B) [1, 2006.01]</p> <p>1/24 • • Fours chauffés par des agents circulant à l'intérieur de ceux-ci [1, 2006.01]</p> <p>1/26 • • • par air chaud [1, 2006.01]</p> <p>1/28 • • • par des gaz de combustion [1, 2006.01]</p> <p>1/33 • • Fours chauffés directement par des produits de combustion (A21B 1/04 a priorité) [1, 2006.01]</p> <p>1/36 • • Fours chauffés directement par des fluides chauds (A21B 1/06, A21B 1/33 ont priorité) [1, 2006.01]</p> <p>1/40 • caractérisés par les moyens de régulation de la température (éléments thermosensibles G01K) [1, 2006.01]</p> <p>1/42 • caractérisés par des surfaces de cuisson mobiles pendant la cuisson (transport en général B65G) [1, 2006.01]</p> <p>1/44 • • à surfaces tournant dans un plan horizontal [1, 2006.01]</p> <p>1/46 • • à surfaces suspendues à un transporteur sans fin ou à une roue tournante [1, 2006.01]</p> <p>1/48 • • à surfaces en forme de bande sans fin [1, 2006.01]</p> <p>1/50 • caractérisés par l'existence de surfaces de cuisson amovibles [1, 2006.01]</p> | <p>1/52 • Fours transportables; Fours démontables (appareils de cuisson de camping ou de voyage A47J 33/00) [1, 2006.01]</p> <p><b>2/00 Appareils de cuisson utilisant le chauffage à haute fréquence ou à infrarouge [1, 2006.01]</b></p> <p><b>3/00 Parties ou accessoires de fours [1, 2006.01]</b></p> <p>3/02 • Portes; Portes à rabattement (caractéristiques générales des portes E06B) [1, 2006.01]</p> <p>3/04 • Dispositifs de traitement de l'air pour fours, p.ex. réglant l'humidité [1, 2006.01]</p> <p>3/07 • Chargement ou déchargement des fours (A21B 3/18 a priorité) [1, 2006.01]</p> <p>3/10 • Moyens d'éclairage pour fours [1, 2006.01]</p> <p>3/13 • Bacs de cuisson; Moules de cuisson [1, 2006.01]</p> <p>3/15 • Feuilles de cuisson; Plaques de cuisson [1, 2006.01]</p> <p>3/16 • Machines pour nettoyer ou graisser les surfaces de cuisson [1, 2006.01]</p> <p>3/18 • Enlèvement des produits cuits des bacs (déballage en général B65B 69/00) [1, 2006.01]</p> <p><b>5/00 Appareils de cuisson pour des produits particuliers; Autres appareils de cuisson [1, 2006.01]</b></p> <p>5/02 • Appareils de cuisson d'articles creux, gaufres, pâtisserie, biscuits ou similaires [1, 2006.01]</p> <p>5/03 • • de cuisson des crêpes (poêles à frire A47J 37/10) [3, 2006.01]</p> <p>5/04 • Appareils de cuisson de gâteaux cylindriques sur des broches [1, 2006.01]</p> <p>5/06 • Appareils de cuisson dans une solution saline, p.ex. pour faire des bretzels [1, 2006.01]</p> <p>5/08 • Appareils de cuisson dans la graisse ou l'huile de cuisine, p.ex. pour faire des beignets [1, 2006.01]</p> <p><b>7/00 Installations de boulangerie [1, 2006.01]</b></p> |
|--|---|

#### A21C MACHINES OU MATÉRIEL POUR LA PRÉPARATION OU LE TRAITEMENT DE LA PÂTE; MANUTENTION DES PRODUITS CUIITS 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 CUIITS.....15/00

**1/00 Machines à mélanger ou à pétrir pour la préparation de la pâte** (appareils ménagers pour mélanger ou pétrir A47J 43/00, A47J 44/00) [1, 2006.01]

- 1/02 • à outils montés verticalement; Machines à fouetter ou à battre [1, 2006.01]
- 1/04 • à bras ou leviers mélangeurs rotatifs inclinés [1, 2006.01]
- 1/06 • à outils mélangeurs ou pétrisseurs montés horizontalement; Mélangeurs à vis sans fin [1, 2006.01]
- 1/08 • à rouleaux [1, 2006.01]
- 1/10 • avec appareils annexes d'aération pour la fabrication des pâtes aérées [1, 2006.01]
- 1/12 • pour la préparation directe de la pâte à partir du grain [1, 2006.01]
- 1/14 • Eléments structurels des machines à mélanger ou à pétrir [1, 2006.01]

**3/00 Machines ou appareils à façonner les blocs de pâte avant subdivision** [1, 2006.01]

- 3/02 • Feuilleurs de pâte; Machines à rouler; Points à étendre [1, 2006.01]
- 3/04 • Machines à étirer la pâte [1, 2006.01]
- 3/06 • Machines à enrouler les feuilles de pâte, p.ex. pour la fabrication de croissants [1, 2006.01]
- 3/08 • Machines à tordre les rubans de pâte, p.ex. pour la fabrication des bretzels [1, 2006.01]
- 3/10 • combinées avec des appareils à diviser la pâte [1, 2006.01]

**5/00 Machines à diviser la pâte** [1, 2006.01]

- 5/02 • à casiers diviseurs et pistons éjecteurs [1, 2006.01]
- 5/04 • • à casiers diviseurs montés sur un corps tournant à pistons travaillant radialement [1, 2006.01]
- 5/06 • • à casiers diviseurs montés sur un corps tournant à pistons travaillant axialement [1, 2006.01]
- 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 [1, 2006.01]

**7/00 Machines à homogénéiser la pâte après sa division en la travaillant autrement que par pétrissage** [1, 2006.01]

- 7/01 • à rubans sans fin [1, 2006.01]
- 7/02 • à cannelures de moulage (A21C 7/01 a priorité) [1, 2006.01]
- 7/04 • à coupelles de moulage (A21C 7/01 a priorité) [1, 2006.01]
- 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 [1, 2006.01]

**9/00 Autres appareils pour la manipulation de la pâte ou des pièces de pâte** [1, 2006.01]

- 9/02 • Appareils pour suspendre ou répartir sur des barreaux les cordons de pâte tels que nouilles, spaghettis ou macaronis [1, 2006.01]
- 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, 2006.01]
- 9/06 • Appareils pour remplir les pièces de pâte telles que les beignets [1, 2006.01]
- 9/08 • Appareils à déposer, aligner et transporter, pour la manipulation de pièces, p.ex. les feuilles de pâte [1, 2006.01]

**11/00 Autres machines pour donner à la pâte avant cuisson sa forme définitive** [1, 2006.01]

- 11/02 • Machines à gaufre [1, 2006.01]
- 11/04 • • à rouleaux ou tambours à couper et gaufre [1, 2006.01]
- 11/06 • • manipulant d'une façon régulière les feuilles de pâte déjà façonnées [1, 2006.01]
- 11/08 • • à moules gravés, p.ex. machines rotatives à rouleaux à gaufre [1, 2006.01]
- 11/10 • combinées avec des appareils à couper [1, 2006.01]
- 11/12 • Appareils à entailler, fendre ou perforer la surface des pièces de pâte [1, 2006.01]
- 11/14 • • pour découpage en étoile [1, 2006.01]
- 11/16 • Machines à étirer [1, 2006.01]
- 11/18 • • à pistons [1, 2006.01]
- 11/20 • • à vis sans fin [1, 2006.01]
- 11/22 • Appareils à rouleaux et disques ou lames coupants pour former les nouilles [1, 2006.01]
- 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 [1, 2006.01]

**13/00 Appareils de contrôle, c. à d. permettant à la pâte de lever** [1, 2006.01]

- 13/02 • à transporteurs sans fin [1, 2006.01]

**14/00 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]**15/00 Appareils pour la manutention des produits cuits** [1, 2006.01]

- 15/02 • Appareils à façonner ou mouler les gaufres cuites; Fabrication des feuilles de gaufres à plusieurs couches [1, 2006.01]
- 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) [1, 2006.01]

**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) [1, 2, 2006.01]

**Note(s)**

Dans les groupes A21D 2/02-A21D 2/40, la règle de la priorité à la dernière place s'applique, c. à d. qu'à chaque niveau hiérarchique, sauf indication contraire, une substance est classée à la dernière place appropriée.

- 2/02 • par addition de substances inorganiques [1, 2006.01]
- 2/04 • • Oxygène; Composés dégagant de l'oxygène, p.ex. ozone, peroxydes [1, 2006.01]
- 2/06 • • Agents réducteurs [1, 2006.01]
- 2/08 • par addition des substances organiques [1, 2006.01]
- 2/10 • • Hydrocarbures [1, 2006.01]
- 2/12 • • Hydrocarbures halogénés [1, 2006.01]
- 2/14 • • Composés organiques oxygénés [1, 2006.01]
- 2/16 • • • Esters d'acides gras [1, 2006.01]
- 2/18 • • • Hydrates de carbone [1, 2006.01]
- 2/20 • • • Peroxydes [1, 2006.01]
- 2/22 • • • Acide ascorbique [1, 2006.01]
- 2/24 • • Composés organiques azotés [1, 2006.01]
- 2/26 • • • Protéines [1, 2006.01]
- 2/28 • • Composés organiques contenant du soufre [1, 2006.01]
- 2/30 • • Composés organiques contenant du phosphore [1, 2006.01]
- 2/32 • • • Phosphatides [1, 2006.01]
- 2/34 • • Substances animales [1, 2006.01]
- 2/36 • • Substances végétales [1, 2006.01]
- 2/38 • • • Germes de semences; Céréales germées; Leurs extraits [1, 2006.01]
- 2/40 • Appareils pour le traitement chimique de la farine ou de la pâte [1, 2006.01]

**4/00 Conservation de la farine ou de la pâte avant cuisson par stockage en atmosphère inerte** [1, 2006.01]

**6/00 Autres traitements de la farine ou de la pâte avant cuisson, p.ex. refroidissement, irradiation, chauffage** [1, 2, 2006.01]

**8/00 Méthodes de préparation ou de cuisson de la pâte**  
(A21D 2/00 a priorité) [1, 2006.01]

- 8/02 • Méthodes de préparation de la pâte; Traitement de la pâte avant cuisson (machines ou équipement pour faire ou préparer la pâte A21C) [1, 2006.01]
- 8/04 • • en traitant la pâte avec des micro-organismes ou des enzymes [1, 2006.01]
- 8/06 • Procédés de cuisson (fours de boulangerie A21B) [1, 2006.01]
- 8/08 • Dispositions pour empêcher la pâte d'attacher, p.ex. sur les plaques de cuisson [1, 2006.01]
- 8/10 • • en ayant recours au saupoudrage [1, 2006.01]

**10/00 Pâtes lisses, pâtes consistantes ou mélanges avant cuisson** [2, 2006.01]

- 10/02 • Pâtes du type "prêt à cuire", p.ex. pâtes emballées [2, 2006.01]
- 10/04 • Pâtes lisses [2, 2006.01]

**13/00 Produits de boulangerie complètement ou partiellement finis** [1, 2006.01]

- 13/02 • Pain obtenu à partir de farine complète ou contenant du son ou du grain moulu grossièrement [1, 2006.01]
- 13/04 • Pain obtenu à partir de matières autres que la farine de seigle ou de blé [1, 2006.01]
- 13/06 • Pain dont la teneur en amidon ou en protéine est modifiée [1, 2, 2006.01]
- 13/08 • Pâtisseries, p.ex. gâteaux, biscuits, feuilletés (glaçage ou givrage ou mélanges pour les réaliser A23G 3/00) [1, 2006.01]

**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) [1, 2, 2006.01]

- 15/02 • par refroidissement [2, 2006.01]
- 15/04 • par chauffage [2, 2006.01]
- 15/06 • par irradiation [2, 2006.01]
- 15/08 • par enrobage [2, 2006.01]

**17/00 Rafraîchissement des produits de boulangerie**  
(amélioration A21D 15/00) [2, 2006.01]