

## 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 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 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 • Feuilletés 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

<b>2/00</b>	<b>Traitement de la farine ou de la pâte par addition d'ingrédients avant ou pendant la cuisson</b> (A21D 10/00 a priorité) [1, 2, 2006.01]	13/04	• Produits obtenus à partir de matières autres que la farine de seigle ou de blé [1, 2006.01, 2017.01]
2/02	• par addition de substances inorganiques [1, 2006.01]	13/043	• • à partir de tubercules, p. ex. de manioc ou de pomme de terre [2017.01]
2/04	• • Oxygène; Composés dégageant de l'oxygène, p.ex. ozone, peroxydes [1, 2006.01]	13/045	• • à partir de légumineuses [2017.01]
2/06	• • Agents réducteurs [1, 2006.01]	13/047	• • à partir de céréales autres que le seigle ou le blé, p.ex. de riz [2017.01]
2/08	• par addition des substances organiques [1, 2006.01]	13/06	• Produits à valeur nutritive modifiée, p.ex. à teneur en amidon modifiée [1, 2, 2006.01, 2017.01]
2/10	• • Hydrocarbures [1, 2006.01]	13/062	• • à teneur en sucre modifiée; Produits sans sucre [2017.01]
2/12	• • Hydrocarbures halogénés [1, 2006.01]	13/064	• • à teneur en protéines modifiée [2017.01]
2/14	• • Composés organiques oxygénés [1, 2006.01]	13/066	• • • Produits sans gluten [2017.01]
2/16	• • • Esters d'acides gras [1, 2006.01]	13/068	• • à teneur en matières grasses modifiée; Produits sans matières grasses [2017.01]
2/18	• • • Hydrates de carbone [1, 2006.01]	13/10	• Produits à plusieurs couches [2017.01]
2/20	• • • Peroxydes [1, 2006.01]	13/11	• • obtenus à partir de plusieurs pâtes, p. ex. de composition, de couleurs ou de structures différentes [2017.01]
2/22	• • • Acide ascorbique [1, 2006.01]	13/13	• • • enrobés [2017.01]
2/24	• • Composés organiques azotés [1, 2006.01]	13/14	• • • garnis [2017.01]
2/26	• • • Protéines [1, 2006.01]	13/16	• • Pâtisserie à plusieurs couches, p.ex. pâtisserie à pâte feuilletée; Viennoiserie ou pâte multicouche [2017.01]
2/28	• • Composés organiques contenant du soufre [1, 2006.01]	13/17	• • • enrobée [2017.01]
2/30	• • Composés organiques contenant du phosphore [1, 2006.01]	13/19	• • • garnie [2017.01]
2/32	• • • Phosphatides [1, 2006.01]	13/20	• Produits partiellement ou complètement enrobés (produits à plusieurs couches enrobés A21D 13/13, A21D 13/17) [2017.01]
2/34	• • Substances animales [1, 2006.01]	13/22	• • enrobés avant cuisson [2017.01]
2/36	• • Substances végétales [1, 2006.01]	13/24	• • enrobés après cuisson [2017.01]
2/38	• • • Germes de semences; Céréales germées; Leurs extraits [1, 2006.01]	13/26	• • l'enrobage formant une barrière contre la migration [2017.01]
2/40	• Appareils pour le traitement chimique de la farine ou de la pâte [1, 2006.01]	13/28	• • caractérisés par la composition de l'enrobage [2017.01]
<b>4/00</b>	<b>Conservation de la farine ou de la pâte avant cuisson par stockage en atmosphère inerte</b> [1, 2006.01]	13/30	• Garnis ou à garnir (produits à plusieurs couches avec garniture A21D 13/14, A21D 13/19) [2017.01]
<b>6/00</b>	<b>Autres traitements de la farine ou de la pâte avant cuisson, p.ex. refroidissement, irradiation, chauffage</b> [1, 2, 2006.01]	13/31	• • garnis avant cuisson [2017.01]
<b>8/00</b>	<b>Méthodes de préparation ou de cuisson de la pâte</b> (A21D 2/00 a priorité) [1, 2006.01]	13/32	• • garnis ou à garnir après cuisson, p. ex. sandwiches [2017.01]
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]	13/33	• • • Récipients comestibles, p.ex. gobelets ou cônes [2017.01]
8/04	• • en traitant la pâte avec des micro-organismes ou des enzymes [1, 2006.01]	13/34	• • la garniture formant une barrière contre la migration [2017.01]
8/06	• Procédés de cuisson (fours de boulangerie A21B) [1, 2006.01]	13/36	• • Gaufres fourrées [2017.01]
8/08	• Dispositions pour empêcher la pâte d'attacher, p.ex. sur les plaques de cuisson [1, 2006.01]	13/37	• • Produits co-extrudés, c. à d. produits obtenus par extrusion simultanée de la pâte et de la garniture [2017.01]
8/10	• • en ayant recours au saupoudrage [1, 2006.01]	13/38	• • caractérisés par la composition de la garniture [2017.01]
<b>10/00</b>	<b>Pâtes lisses, pâtes consistantes ou mélanges avant cuisson</b> [2, 2006.01]	13/40	• Produits caractérisés par le type, la forme ou l'utilisation [2017.01]
10/02	• Pâtes du type "prêt à cuire", p.ex. pâtes emballées [2, 2006.01]	13/41	• • Pizzas [2017.01]
10/04	• Pâtes lisses [2, 2006.01]	13/42	• • Tortillas [2017.01]
<b>13/00</b>	<b>Produits de boulangerie complètement ou partiellement finis</b> [1, 2006.01, 2017.01]	13/43	• • Pains plats, p.ex. naan [2017.01]
13/02	• Produits obtenus à partir de farine complète; Produits contenant du son ou du grain moulu grossièrement [1, 2006.01]	13/44	• • Galettes ou crêpes [2017.01]
		13/45	• • Gaufres (gaufres garnies A21D 13/36) [2017.01]
		13/46	• • Croûtons [2017.01]
		13/47	• • Produits décorés ou décoratifs [2017.01]
		13/48	• • Produits ayant une fonction supplémentaire autre que la nourriture, p.ex. jouets ou coutellerie [2017.01]
		13/50	• Produits en mousse solidifiée, p. ex. meringues [2017.01]
		13/60	• Produits frits dans un bain, p. ex. beignets [2017.01]

## A21D

- 13/80 • *Pâtisserie non prévue ailleurs, p.ex. gâteaux ou biscuits [2017.01]*
- 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]