

SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

A23 ALIMENTS OU PRODUITS ALIMENTAIRES; LEUR TRAITEMENT, NON COUVERT PAR D'AUTRES CLASSES**Note(s) [4]**

Il est important de tenir compte des endroits suivants:

- C08B.....Polysaccharides, leurs dérivés
 C11.....Huiles, graisses, matières grasses ou cires animales ou végétales
 C12.....Biochimie, bière, spiritueux, vin, vinaigre
 C13.....Industrie du sucre.

A23B CONSERVATION, p.ex. PAR MISE EN BOÎTE, DE LA VIANDE, DU POISSON, DES ŒUFS, DES FRUITS, DES LÉGUMES, DES GRAINES COMESTIBLES; MÛRISSEMENT CHIMIQUE DES FRUITS OU DES LÉGUMES; PRODUITS CONSERVÉS, MÛRIS OU MIS EN BOÎTE

- | | |
|---|---|
| <p>4/00 Méthodes générales de conservation de la viande, des saucisses, du poisson ou de produits à base de poisson [2, 2006.01]</p> <p>4/005 • Conservation par chauffage [5, 2006.01]</p> <p>4/01 • • par irradiation ou traitement électrique [5, 2006.01]</p> <p>4/015 • Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [5, 2006.01]</p> <p>4/02 • Conservation au moyen de sels inorganiques (appareils à cet effet A23B 4/26, A23B 4/32) [2, 2006.01]</p> <p>4/023 • • au moyen de sel de cuisine ou de ses mélanges avec des composés organiques ou inorganiques [5, 2006.01]</p> <p>4/027 • • au moyen de sels inorganiques autres que le sel de cuisine ou de leurs mélanges avec des composés organiques, p.ex. composés biochimiques [5, 2006.01]</p> <p>4/03 • Séchage; Reconstitution ultérieure [5, 2006.01]</p> <p>4/033 • • avec addition de produits chimiques (A23B 4/037 a priorité) [5, 2006.01]</p> <p>4/037 • • Lyophilisation [5, 2006.01]</p> <p>4/044 • Fumage; Dispositifs pour le fumage [5, 2006.01]</p> <p>4/048 • • avec addition de produits chimiques autres que la fumée naturelle [5, 2006.01]</p> <p>4/052 • • Générateurs de fumée [5, 2006.01]</p> <p>4/056 • • Fumage combiné avec une irradiation ou un traitement électrique, p.ex. fumage électrostatique [5, 2006.01]</p> <p>4/06 • Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération [2, 2006.01]</p> <p>4/07 • • Dégel ultérieur à la congélation [5, 2006.01]</p> <p>4/08 • • avec addition de produits chimiques avant ou pendant la réfrigération [2, 2006.01]</p> <p>4/09 • • • avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N₂ liquide, à des températures cryogéniques [5, 2006.01]</p> <p>4/10 • Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet [2, 2006.01]</p> <p>4/12 • Conservation au moyen d'acides; Fermentation acide [2, 2006.01]</p> | <p>4/14 • Conservation au moyen de produits chimiques non couverts par les groupes A23B 4/02 ou A23B 4/12 [2, 2006.01]</p> <p>4/16 • • sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [5, 2006.01]</p> <p>4/18 • • sous forme de liquides ou de solides (appareils à cet effet A23B 4/26, A23B 4/32) [5, 2006.01]</p> <p>4/20 • • • Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes [5, 2006.01]</p> <p>4/22 • • • • Micro-organismes; Enzymes [5, 2006.01]</p> <p>4/24 • • • Composés inorganiques [5, 2006.01]</p> <p>4/26 • Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5, 2006.01]</p> <p>4/28 • • par injection de liquides [5, 2006.01]</p> <p>4/30 • • par pulvérisation de liquides [5, 2006.01]</p> <p>4/32 • Appareils pour la conservation utilisant des solides [5, 2006.01]</p> <p>5/00 Conservation d'œufs ou de produits à base d'œufs [1, 2006.01]</p> <p>5/005 • Conservation par chauffage [5, 2006.01]</p> <p>5/01 • • par irradiation ou traitement électrique [5, 2006.01]</p> <p>5/015 • Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [5, 2006.01]</p> <p>5/02 • Séchage; Reconstitution ultérieure [1, 5, 2006.01]</p> <p>5/025 • • avec addition de produits chimiques (A23B 5/03, A23B 5/035 ont priorité) [5, 2006.01]</p> <p>5/03 • • Lyophilisation [5, 2006.01]</p> <p>5/035 • • Séchage par pulvérisation [5, 2006.01]</p> <p>5/04 • Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération [1, 2006.01]</p> <p>5/045 • • Dégel ultérieur à la congélation [5, 2006.01]</p> <p>5/05 • • avec addition de produits chimiques [5, 2006.01]</p> <p>5/055 • • • avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N₂ liquide, à des températures cryogéniques [5, 2006.01]</p> <p>5/06 • en recouvrant les œufs d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet [1, 5, 2006.01]</p> <p>5/08 • Conservation au moyen de produits chimiques [5, 2006.01]</p> |
|---|---|

A23B

- 5/10 • • sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [5, 2006.01]
- 5/12 • • sous forme de liquides ou de solides [5, 2006.01]
- 5/14 • • • Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes [5, 2006.01]
- 5/16 • • • • Micro-organismes; Enzymes [5, 2006.01]
- 5/18 • • • Composés inorganiques [5, 2006.01]
- 5/20 • • • Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5, 2006.01]
- 5/22 • • • Appareils pour la conservation utilisant des solides [5, 2006.01]

- 7/00 Conservation ou mûrissement chimique des fruits ou des légumes [1, 3, 2006.01]**
- 7/005 • Conservation par chauffage [5, 2006.01]
- 7/01 • • par irradiation ou traitement électrique [5, 2006.01]
- 7/015 • Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [5, 2006.01]
- 7/02 • Déshydratation; Réhydratation ultérieure (pommes de terre cuites séchées A23L 19/12) [1, 2006.01]
- 7/022 • • avec addition de produits chimiques (A23B 7/024-A23B 7/028 ont priorité) [5, 2006.01]
- 7/024 • • Lyophilisation [5, 2006.01]
- 7/026 • • Séchage par pulvérisation [5, 2006.01]
- 7/028 • • Séchage en couche mince, au tambour ou au rouleau [5, 2006.01]
- 7/03 • • Séchage des pommes de terre crues [1, 2006.01]
- 7/04 • Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération [1, 2006.01]
- 7/045 • • Dégel ultérieur à la congélation [5, 2006.01]
- 7/05 • • avec addition de produits chimiques [5, 2006.01]
- 7/055 • • • avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N₂ liquide, à des températures cryogéniques [5, 2006.01]
- 7/06 • Blanchiment (machines à cet effet A23N 12/00) [1, 3, 2006.01]
- 7/08 • Conservation au moyen de sucres (marmelades, confitures ou gelées de fruits A23L 21/10) [1, 2006.01]
- 7/10 • Conservation au moyen d'acides; Fermentation acide [1, 2006.01]
- 7/12 • • Appareils pour comprimer la choucroute [1, 2006.01]
- 7/14 • Conservation ou mûrissement à l'aide de produits chimiques non couverts par les groupes A23B 7/08 ou A23B 7/10 [1, 2006.01]
- 7/144 • • sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [3, 5, 2006.01]

- 7/148 • • • en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant seulement les gaz suivants: CO₂, N₂, O₂ ou H₂O [3, 2006.01]
- 7/152 • • • en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO₂, N₂, O₂ ou H₂O [3, 2006.01]
- 7/153 • • sous forme de liquides ou de solides [5, 2006.01]
- 7/154 • • • Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes [5, 2006.01]
- 7/155 • • • • Micro-organismes; Enzymes [5, 2006.01]
- 7/157 • • • Composés inorganiques [5, 2006.01]
- 7/158 • • • Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5, 2006.01]
- 7/159 • • • Appareils pour la conservation utilisant des solides [5, 2006.01]
- 7/16 • Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet (A23B 7/08 a priorité) [1, 5, 2006.01]

- 9/00 Conservation des graines comestibles, p.ex. des céréales [1, 2006.01]**
- 9/02 • Conservation par chauffage [5, 2006.01]
- 9/04 • • par irradiation ou traitement électrique [5, 2006.01]
- 9/06 • Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [5, 2006.01]
- 9/08 • Séchage; Reconstitution ultérieure [5, 2006.01]
- 9/10 • Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération [5, 2006.01]
- 9/12 • • Dégel ultérieur à la congélation [5, 2006.01]
- 9/14 • Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet [5, 2006.01]
- 9/16 • Conservation au moyen de produits chimiques [5, 2006.01]
- 9/18 • • sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [5, 2006.01]
- 9/20 • • • en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant uniquement les gaz suivants: CO₂, N₂, O₂ ou H₂O [5, 2006.01]
- 9/22 • • • en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO₂, N₂, O₂ ou H₂O [5, 2006.01]
- 9/24 • • sous forme de liquides ou de solides [5, 2006.01]
- 9/26 • • • Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes [5, 2006.01]
- 9/28 • • • • Micro-organismes; Enzymes [5, 2006.01]
- 9/30 • • • Composés inorganiques [5, 2006.01]
- 9/32 • • • Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5, 2006.01]
- 9/34 • • • Appareils pour la conservation utilisant des solides [5, 2006.01]

A23C **PRODUITS LAITIERS, p.ex. LAIT, BEURRE, FROMAGE; SUCCÉDANÉS DU LAIT OU DU FROMAGE; LEUR FABRICATION** (production de compositions à base de protéines pour l'alimentation A23J 1/00; préparation de peptides, p.ex. de protéines, en général C07K 1/00)

Note(s) [3]

La présente sous-classe couvre:

- les aspects chimiques de la fabrication des produits laitiers;
- les appareils utilisés pour la mise en œuvre des techniques qui en relèvent, p.ex. pour la concentration, l'évaporation, le séchage, la conservation ou la stérilisation, à moins que ces appareils ne soient prévus dans une autre sous-classe, p.ex. en A01J pour le traitement du lait ou de la crème en vue de la fabrication du beurre ou du fromage.

Schéma général

TECHNIQUE LAITIÈRE.....	1/00-7/00
PRÉPARATIONS À BASE DE LAIT; SUBSTITUTS DU LAIT; CRÈME; BEURRE.....	9/00, 11/00, 13/00, 15/00
FROMAGE; SUCCÉDANÉS DU FROMAGE.....	19/00, 20/00
BABEURRE; PETIT-LAIT; AUTRES PRODUITS LAITIERS.....	17/00, 21/00, 23/00

Technique laitière, en général

1/00 Concentration, évaporation ou séchage (A23C 3/00 a priorité; produits ainsi obtenus A23C 9/00; fabrication du beurre en poudre A23C 15/14, de la poudre de fromage A23C 19/086; évaporation en général B01D 1/00) [1, 3, 2006.01]

- 1/01 • Séchage en couches minces [3, 2006.01]
- 1/03 • • sur des tambours ou des rouleaux [3, 2006.01]
- 1/04 • par pulvérisation dans un courant gazeux [1, 2006.01]
- 1/05 • • combinés avec l'agglomération [3, 2006.01]
- 1/06 • Concentration par congélation de l'eau à éliminer [1, 2006.01]
- 1/08 • • Lyophilisation [3, 2006.01]
- 1/10 • Séchage à l'état de mousse (A23C 1/04, A23C 1/08 ont priorité) [3, 2006.01]
- 1/12 • Concentration par évaporation [3, 2006.01]
- 1/14 • combinés avec un autre traitement [3, 2006.01]
- 1/16 • • comportant l'emploi d'additifs [3, 2006.01]

3/00 Conservation du lait ou de préparations à base de lait (de la crème A23C 13/08; du beurre A23C 15/18; du fromage A23C 19/097) [1, 2006.01]

- 3/02 • par chauffage (A23C 3/07 a priorité) [1, 3, 2006.01]
- 3/023 • • les produits étant emballés [3, 2006.01]
- 3/027 • • • et transportés dans l'appareil avec mouvement progressif [3, 2006.01]
- 3/03 • • les produits étant en vrac et non emballés [3, 2006.01]
- 3/033 • • • et transportés dans l'appareil avec mouvement progressif [3, 2006.01]
- 3/037 • • • et en contact direct avec le moyen de chauffage, p.ex. avec la vapeur [3, 2006.01]
- 3/04 • par congélation ou réfrigération [1, 2006.01]
- 3/05 • • les produits étant emballés [3, 2006.01]
- 3/07 • par irradiation, p.ex. par micro-ondes [3, 2006.01]
- 3/08 • par addition d'agents de conservation (addition de micro-organismes ou d'enzymes A23C 9/12, d'autres substances A23C 9/152) [1, 2006.01]

7/00 Autres aspects de la technique laitière [1, 2006.01]

- 7/02 • Nettoyage chimique des appareils de laiterie (nettoyage en général B08B, p.ex. B08B 3/08); Utilisation à cet effet des méthodes de stérilisation (méthodes de stérilisation en soi A61L) [3, 2006.01]
- 7/04 • Enlèvement du lait des substances indésirables (par filtrage A01J 9/02, A01J 11/06) [3, 2006.01]

Produits laitiers; Procédés spécialement destinés à ces produits

9/00 Préparations à base de lait; Lait en poudre ou préparations à base de lait en poudre (A23C 21/06 a priorité; conservation A23C 3/00; lait chocolaté A23G 1/00; crèmes glacées ou mélanges pour la préparation des crèmes glacées A23G 9/00; flans ou entremets ou poudres sèches à flan ou entremets A23L 9/10) [1, 3, 2006.01]

- 9/12 • Préparations à base de lait fermenté; Traitements utilisant des micro-organismes ou des enzymes (préparations à base de petit-lait A23C 21/00) [1, 3, 2006.01]
- 9/123 • • ne comportant que des micro-organismes de la famille des lactobactériacées; Yoghourt (A23C 9/13 a priorité) [3, 2006.01]
- 9/127 • • comportant des micro-organismes de la famille des lactobactériacées et d'autres micro-organismes ou des enzymes, p.ex. kéfir, koumiss (A23C 9/13 a priorité) [3, 2006.01]
- 9/13 • • comportant l'emploi d'additifs [3, 2006.01]
- 9/133 • • • Fruits ou légumes [3, 2006.01]
- 9/137 • • • Substances épaississantes [3, 2006.01]
- 9/14 • dans lesquelles la composition chimique du lait est modifiée par des traitements non chimiques [1, 3, 2006.01]

Note(s) [2006.01]

Lors du classement dans le présent groupe, un classement dans le groupe B01D 15/08 est également attribué si de la matière d'intérêt général relative à la chromatographie est concernée.

- 9/142 • • par dialyse, osmose inverse ou ultrafiltration (A23C 9/144 a priorité) [3, 2006.01]
- 9/144 • • par des moyens électriques, p.ex. par électrodialyse [3, 2006.01]
- 9/146 • • par échange d'ions [3, 2006.01]
- 9/148 • • par tamis moléculaire ou filtration sur gel [3, 2006.01]
- 9/15 • Produits laitiers reconstitués ou recombinaison ne contenant aucune graisse ou protéine autre que celles du lait (contenant des substances épaississantes A23C 9/154; mélanges à base de petit-lait comportant des produits laitiers ou des constituants de lait A23C 21/06) [3, 2006.01]
- 9/152 • comportant des additifs (préparations à base de lait fermenté comportant des additifs A23C 9/13) [3, 2006.01]
- 9/154 • • contenant des substances épaississantes, des œufs ou des préparations à base de céréales; Lait gélifié [3, 2006.01]
- 9/156 • • Préparations aromatisées à base de lait (A23C 9/154 a priorité) [3, 2006.01]
- 9/158 • • contenant des vitamines ou des antibiotiques [3, 2006.01]
- 9/16 • Agglomération ou granulation du lait en poudre; Fabrication du lait en poudre à solubilité instantanée; Produits obtenus (A23C 1/05, A23C 9/18 ont priorité) [1, 3, 2006.01]
- 9/18 • Lait sous la forme d'un produit comprimé sec ou semi-solide [3, 2006.01]
- 9/20 • Produits diététiques à base de lait non couverts par les groupes A23C 9/12-A23C 9/18 [3, 2006.01]

- 11/00 Succédanés du lait, p.ex. compositions pour remplacer le lait dans le café au lait** (succédanés du fromage A23C 20/00; succédanés du beurre A23D; succédanés de crème A23L 9/20) [1, 2006.01]
- 11/02 • contenant au moins un composé d'origine non laitière comme source de matières grasses ou de protéines (A23C 19/055, A23C 21/04 ont priorité) [3, 2006.01]
- 11/04 • • contenant des matières grasses d'origine non laitière mais pas de protéines d'origine non laitière (A23C 11/08, A23C 11/10 ont priorité) [3, 2006.01]
- 11/06 • • contenant des protéines d'origine non laitière (A23C 11/08, A23C 11/10 ont priorité) [3, 2006.01]
- 11/08 • • contenant des caséinates mais pas d'autres protéines ni matières grasses d'origine laitière [3, 2006.01]
- 11/10 • • contenant ou non du lactose mais pas d'autre composé d'origine laitière comme source de matières grasses, d'hydrates de carbone ou de protéines, p.ex. lait de soja [3, 2006.01]
- 13/00 Crème; Préparations à base de crème** (crèmes glacées A23G 9/00); **Leur fabrication** (compositions pour remplacer le lait dans le café au lait A23C 11/00; succédanés de crème A23L 9/20) [1, 2006.01]
- 13/08 • Conservation [3, 2006.01]
- 13/10 • • par addition d'agents de conservation (A23C 13/14, A23C 13/16 ont priorité) [1, 3, 2006.01]
- 13/12 • Préparations à base de crème [1, 2006.01]
- 13/14 • • contenant des produits laitiers ou des constituants du lait [3, 2006.01]
- 13/16 • • contenant des micro-organismes, des enzymes, ou des antibiotiques, ou traités à l'aide de ceux-ci; Crème aigre [3, 2006.01]
- 15/00 Beurre; Préparations à base de beurre; Fabrication de ces produits** (succédanés du beurre A23D) [1, 2006.01]
- 15/02 • Leur fabrication [1, 2006.01]
- 15/04 • • à partir de l'huile de beurre ou du beurre anhydre [3, 2006.01]
- 15/06 • • Traitement de la crème avant l'inversion des phases [3, 2006.01]
- 15/12 • Préparations à base de beurre [1, 2006.01]
- 15/14 • • Beurre en poudre; Huile de beurre, c. à d. beurre fondu [1, 3, 2006.01]
- 15/16 • • Beurre à faible teneur en graisse [3, 2006.01]
- 15/18 • Conservation [3, 2006.01]
- 15/20 • • par addition d'agents de conservation [3, 2006.01]
- 17/00 Babeurre; Préparations à base de babeurre** (A23C 9/14 a priorité; conservation A23C 3/00) [1, 3, 2006.01]
- 17/02 • contenant des micro-organismes ou des enzymes, ou traités à l'aide de ceux-ci [3, 2006.01]
- 19/00 Fromage; Préparations à base de fromage; Fabrication de ces produits** (succédanés du fromage A23C 20/00; caséine A23J 1/20) [1, 2006.01]
- 19/02 • Fabrication du caillé pour fromage [1, 3, 2006.01]
- 19/024 • • utilisant un processus continu [3, 2006.01]
- 19/028 • • sans séparation importante de petit-lait du lait caillé [3, 2006.01]
- 19/032 • • caractérisée par l'emploi de micro-organismes spécifiques, ou d'enzymes d'origine microbienne [3, 2006.01]
- 19/04 • • caractérisée par l'emploi d'enzymes spécifiques d'origine végétale ou animale (A23C 19/032 a priorité) [3, 2006.01]
- 19/045 • • Caillage du lait sans utiliser de présure ni de succédané de présure [3, 2006.01]
- 19/05 • • Traitement du lait avant le caillage; Séparation du petit-lait du lait caillé (A23C 19/097 a priorité) [3, 2006.01]
- 19/055 • • Addition de matières grasses ou de protéines d'origine non laitière [3, 2006.01]
- 19/06 • Traitement du caillé après la séparation du petit-lait; Produits ainsi obtenus (A23C 19/097 a priorité) [3, 2006.01]
- 19/064 • • Salage [3, 2006.01]
- 19/068 • • Types particuliers de fromages [3, 2006.01]
- 19/072 • • • Fromages à pâte pressée [3, 2006.01]
- 19/076 • • • Fromages à pâte fraîche, p.ex. fromage blanc ou à la crème [3, 2006.01]
- 19/08 • • • Fromages fondus; Leur fabrication, p.ex. fonte, émulsification, stérilisation [3, 2006.01]
- 19/082 • • • • Addition de substances au lait caillé avant ou pendant la fonte; Sels de fonte [3, 2006.01]
- 19/084 • • • • Traitement du caillé, ou addition de substances au caillé, après la fusion (addition de composants d'origine non laitière A23C 19/093) [3, 2006.01]
- 19/086 • • Fromage en poudre; Préparations à base de fromage séché [3, 2006.01]
- 19/09 • • Autres préparations à base de fromage; Mélanges de fromage avec d'autres produits alimentaires (conservation A23C 19/097) [3, 2006.01]
- 19/093 • • • Addition de matières grasses ou de protéines d'origine non laitière [3, 2006.01]
- 19/097 • Conservation [3, 2006.01]
- 19/10 • • Addition d'agents de conservation [1, 3, 2006.01]
- 19/11 • • • d'antibiotiques [3, 2006.01]
- 19/14 • Traitement du fromage après l'obtention de sa forme définitive, p.ex. maturation, fumage (conservation A23C 19/097) [1, 2006.01]
- 19/16 • • Recouvrement de la surface du fromage, p.ex. avec de la paraffine [1, 2006.01]
- 20/00 Succédanés du fromage** (A23C 19/055, A23C 19/093 ont priorité) [3, 2006.01]
- 20/02 • ne contenant ni constituants du lait, ni caséinate, ni lactose, en tant que sources de matières grasses, de protéines ou d'hydrates de carbone [3, 2006.01]
- 21/00 Petit-lait; Préparations à base de petit-lait** (A23C 1/00, A23C 3/00, A23C 9/14 ont priorité) [1, 3, 2006.01]
- 21/02 • contenant des micro-organismes, ou des enzymes, ou traités à l'aide de ceux-ci [3, 2006.01]
- 21/04 • contenant des composés d'origine non laitière en tant que sources de matières grasses ou de protéines [3, 2006.01]
- 21/06 • Mélanges de petit-lait avec des produits laitiers ou des constituants du lait [3, 2006.01]
- 21/08 • contenant d'autres additifs organiques, p.ex. des produits végétaux ou animaux [3, 2006.01]
- 21/10 • contenant des additifs inorganiques [3, 2006.01]
- 23/00 Autres produits laitiers** [1, 2006.01]

A23D HUILES OU GRAISSES COMESTIBLES, p.ex. MARGARINES, HUILES POUR CUISSON (production, raffinage, conservation C11B, C11C; hydrogénation C11C 3/12)

- | | |
|---|---|
| <p>7/00 Compositions à base d'huiles ou de graisses comestibles, contenant une phase aqueuse, p.ex. margarines [5, 2006.01]</p> <p>7/005 • caractérisées par des ingrédients autres que des triglycérides d'acides gras [6, 2006.01]</p> <p>7/01 • • Autres esters d'acides gras, p.ex. phosphatides [6, 2006.01]</p> <p>7/015 • Réduction de la teneur en calories; Réduction de la teneur en graisses [6, 2006.01]</p> <p>7/02 • caractérisées par leur production ou leur traitement [5, 2006.01]</p> <p>7/04 • • Traitement [5, 2006.01]</p> <p>7/05 • • • caractérisé par une étape essentielle de refroidissement [6, 2006.01]</p> | <p>7/06 • Conservation des produits finis [5, 2006.01]</p> <p>9/00 Autres huiles ou graisses comestibles, p.ex. huiles pour cuisson [5, 2006.01]</p> <p>9/007 • caractérisées par des ingrédients autres que des triglycérides d'acides gras [6, 2006.01]</p> <p>9/013 • • Autres esters d'acides gras, p.ex. phosphatides [6, 2006.01]</p> <p>9/02 • caractérisées par leur production ou leur traitement [5, 2006.01]</p> <p>9/04 • • Traitement [5, 2006.01]</p> <p>9/05 • • • Obtention de produits à écoulement libre [6, 2006.01]</p> <p>9/06 • Conservation des produits finis [5, 2006.01]</p> |
|---|---|

A23F CAFÉ; THÉ; SUCCÉDANÉS DU CAFÉ OU DU THÉ; LEUR FABRICATION, PRÉPARATION OU INFUSION

- | | |
|---|--|
| <p>3/00 Thé; Succédanés du thé; Leurs préparations [1, 2006.01]</p> <p>3/06 • Traitement du thé avant extraction (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 3/36); Produits ainsi obtenus (préparations à base d'extrait de thé A23F 3/16) [3, 2006.01]</p> <p>3/08 • • Oxydation; Fermentation [3, 2006.01]</p> <p>3/10 • • • Fermentation par addition de micro-organismes ou d'enzymes [3, 2006.01]</p> <p>3/12 • • Enroulement ou découpage des feuilles de thé [3, 2006.01]</p> <p>3/14 • • Préparations à base de thé, p.ex. utilisant des additifs (aromatisation A23F 3/40) [3, 2006.01]</p> <p>3/16 • Extraction du thé; Extraits de thé; Traitement de l'extrait de thé; Préparation du thé instantané [3, 2006.01]</p> <p>3/18 • • Extraction des constituants hydrosolubles du thé (séparation de l'arôme de thé ou d'huile de thé A23F 3/42) [3, 2006.01]</p> <p>3/20 • • Elimination de substances indésirables (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 3/38) [3, 2006.01]</p> <p>3/22 • • Séchage ou concentration de l'extrait de thé [3, 2006.01]</p> <p>3/24 • • • par congélation de l'eau à éliminer [3, 2006.01]</p> <p>3/26 • • • par lyophilisation [3, 2006.01]</p> <p>3/28 • • • par pulvérisation dans un courant gazeux [3, 2006.01]</p> <p>3/30 • • Traitements complémentaires de l'extrait de thé séché; Produits ainsi obtenus, p.ex. thé instantané (aromatisation A23F 3/40) [3, 2006.01]</p> <p>3/32 • • • Agglomération, mise en flocons ou en tablettes [3, 2006.01]</p> <p>3/34 • Succédanés du thé, p.ex. maté; Extraits ou infusions de ceux-ci [3, 2006.01]</p> <p>3/36 • Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes; Produits ainsi obtenus; Extraits ou infusions de ceux-ci [3, 2006.01]</p> <p>3/38 • • Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes de l'extrait de thé [3, 2006.01]</p> <p>3/40 • Arômes de thé; Huile de thé; Aromatisation du thé ou d'extraits de thé (arômes de thé synthétiques A23L 27/20) [3, 2006.01]</p> | <p>3/42 • • Séparation d'arôme de thé ou d'huile de thé [3, 2006.01]</p> <p>5/00 Café; Succédanés du café; Leur préparation [3, 2006.01]</p> <p>5/02 • Traitement du café vert; Produits ainsi obtenus (torréfaction A23F 5/04; élimination de substances indésirables A23F 5/16; réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 5/20; infusion A23F 5/24) [3, 2006.01]</p> <p>5/04 • Procédés de torréfaction (machines à cet effet A23N 12/00) [3, 2006.01]</p> <p>5/06 • • de l'extrait de café [3, 2006.01]</p> <p>5/08 • Procédés de mouture du café (moulins à café A47J 42/00) [3, 2006.01]</p> <p>5/10 • Traitement du café torréfié; Produits ainsi obtenus (élimination de substances indésirables A23F 5/16; réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 5/20; extraction du café, fabrication du café instantané A23F 5/24) [3, 2006.01]</p> <p>5/12 • • Agglomération, mise en flocons ou en tablettes (de l'extrait de café ou de café instantané A23F 5/38) [3, 2006.01]</p> <p>5/14 • • Utilisation d'additifs, p.ex. du lait, du sucre; Enrobage, p.ex. en vue de la conservation (aromatisation A23F 5/46) [3, 2006.01]</p> <p>5/16 • Elimination de substances indésirables (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 5/20) [3, 2006.01]</p> <p>5/18 • • à partir de l'extrait de café [3, 2006.01]</p> <p>5/20 • Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes; Produits ainsi obtenus; Extraits ou infusion de ceux-ci [3, 2006.01]</p> <p>5/22 • • Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes de l'extrait de café [3, 2006.01]</p> <p>5/24 • Extraction du café (séparation d'arôme de café ou d'huile de café A23F 5/48); Extraits de café (avec une teneur réduite en alcaloïdes A23F 5/20); Fabrication du café instantané (méthodes de torréfaction d'extraits de café A23F 5/06) [3, 2006.01]</p> <p>5/26 • • Extraction des constituants solubles dans l'eau [3, 2006.01]</p> <p>5/28 • • Séchage ou concentration de l'extrait de café [3, 2006.01]</p> |
|---|--|

A23F

- 5/30 • • • par congélation de l'eau à éliminer [3, 2006.01]
- 5/32 • • • par lyophilisation [3, 2006.01]
- 5/34 • • • par pulvérisation dans un courant gazeux [3, 2006.01]
- 5/36 • • Traitements complémentaires de l'extrait de café séché; Produits ainsi obtenus, p.ex. café instantané (élimination de substances indésirables A23F 5/18; aromatisation A23F 5/46) [3, 2006.01]
- 5/38 • • • Agglomération, mise en flocons ou en tablettes [3, 2006.01]
- 5/40 • • • Utilisation d'additifs organiques, p.ex. de lait, de sucre [3, 2006.01]
- 5/42 • • • Utilisation d'additifs inorganiques [3, 2006.01]
- 5/44 • Succédanés du café [3, 2006.01]
- 5/46 • Arômes de café; Huile de café; Aromatisation du café ou de l'extrait de café (aromates de café synthétiques A23L 27/28) [3, 2006.01]
- 5/48 • • Séparation d'arôme de café ou d'huile de café [3, 2006.01]
- 5/50 • • • à partir de l'extrait de café [3, 2006.01]

A23G CACAO; PRODUITS À BASE DE CACAO, p.ex. CHOCOLAT; SUCCÉDANÉS DE CACAO OU DE PRODUITS À BASE DE CACAO; CONFISERIE; CHEWING-GUM; GLACES; LEUR FABRICATION [1, 2006.01]

Note(s) [2, 2006.01]

1. Dans la présente sous-classe, l'expression suivante a la signification ci-dessous indiquée:
 - "glaces" comprend toute substance semi-liquide ou pâteuse comestible à l'état glacé ou congelé, p.ex. la glace fondante.
2. Dans la présente sous-classe, la matière qui ne peut pas être complètement classée dans un seul groupe principal doit être classée dans chacun des groupes principaux pertinents.

- 1/00 **Cacao; Produits à base de cacao, p.ex. chocolat; Leurs succédanés** (matériel de cuisine pour la préparation du cacao A47J, p.ex. appareils à préparer les boissons A47J 31/00) [1, 2006.01]
- 1/02 • Traitements préliminaires, p.ex. fermentation du cacao (torréfacteurs à cacao A23N 12/00) [1, 2006.01]
- 1/04 • Appareils spécialement adaptés à la fabrication ou au traitement du cacao ou des produits à base de cacao (torréfacteurs à cacao A23N 12/00; appareils de broyage ou de mouture en général B02C) [1, 3, 2006.01]
- 1/06 • • Appareils à préparer ou traiter les gousses ou graines de cacao [1, 2006.01]
- 1/08 • • Presses à beurre de cacao (presses pour exprimer un liquide de substances contenant du liquide en général B30B) [1, 2006.01]
- 1/10 • • Mélangeurs; Moulins à cylindres pour la préparation du chocolat [1, 2006.01]
- 1/12 • • Moulins à raffiner le chocolat, c. à d. broyeurs à cylindres [1, 2006.01]
- 1/14 • • Conches longitudinales [1, 2006.01]
- 1/16 • • Conches circulaires [1, 2006.01]
- 1/18 • • Appareils à conditionner les masses de chocolat à mouler [1, 2006.01]
- 1/20 • • Appareils à mouler, couper ou distribuer le chocolat [1, 2006.01]
- 1/21 • • • Appareils pour mouler des produits creux, des coquilles ouvertes ou d'autres articles avec des cavités, p.ex. des cavités ouvertes [3, 7, 2006.01]
- 1/22 • • • Moules à chocolat (A23G 1/21 a priorité) [1, 3, 2006.01]
- 1/24 • • • Tables à secousses ou secoueurs [1, 7, 2006.01]
- 1/26 • • • Systèmes de transport pour moules à chocolat [1, 7, 2006.01]
- 1/28 • • • Appareils à démouler le chocolat (enlèvement des produits cuits de boulangerie des bacs A21B 3/18) [1, 7, 2006.01]
- 1/30 • Produits à base de cacao, p.ex. chocolat; Leurs succédanés [2006.01]
- 1/32 • • caractérisés par la composition [2006.01]
- 1/34 • • • Succédanés du cacao [2006.01]
- 1/36 • • • caractérisés par les matières grasses utilisées (contenant des produits laitiers A23G 1/46) [2006.01]
- 1/38 • • • Succédanés du beurre de cacao [2006.01]
- 1/40 • • • caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 1/46) [2006.01]
- 1/42 • • • contenant des micro-organismes ou des enzymes; contenant des agents paramédicaux ou diététiques, p.ex. des vitamines (contenant des produits laitiers A23G 1/46) [2006.01]
- 1/44 • • • contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 1/46) [2006.01]
- 1/46 • • • contenant des produits laitiers [2006.01]
- 1/48 • • • contenant des végétaux ou des parties de ceux-ci, p.ex. des fruits, des graines, des extraits (contenant des gommés A23G 1/40) [2006.01]
- 1/50 • • caractérisés par la forme, la structure ou la forme physique, p.ex. produits avec un support non comestible (produits liquides, produits solides sous forme de poudre, de flocons ou de granules pour obtenir des produits liquides A23G 1/56) [2006.01]
- 1/52 • • • Produits à structure aérée, mousseuse, cellulaire ou poreuse [2006.01]
- 1/54 • • • Produits composites, p.ex. en couches, enrobés, fourrés [2006.01]
- 1/56 • • Produits liquides; Produits solides sous forme de poudre, de flocons ou de granules pour obtenir des produits liquides, p.ex. pour faire du lait au chocolat [2006.01]
- 3/00 **Sucreries; Confiseries; Massepain; Produits enrobés ou fourrés** (chewing-gum A23G 4/00) [1, 2006.01]
- 3/02 • Appareils spécialement conçus pour la fabrication ou le traitement des sucreries ou de la confiserie; Leurs accessoires [1, 2006.01]
- 3/04 • • Appareils de cuisson du sucre [1, 2006.01]
- 3/06 • • Machines à rouler, à étirer ou à égaliser la pâte de sucre [1, 2006.01]
- 3/08 • • Tables de refroidissement de la pâte de sucre [1, 2006.01]
- 3/10 • • Machines à étirer le sucre candi [1, 2006.01]

- 3/12 • • Appareils à mouler le sucre candi à l'état pâteux [1, 2006.01]
- 3/14 • • Machines à battre ou faire mousser le fondant [1, 2006.01]
- 3/16 • • Appareils à couler le fondant en masse [1, 2006.01]
- 3/18 • • Appareils à mouler les fondants [1, 2006.01]
- 3/20 • • Appareils à enrober ou fourrer les sucreries ou la confiserie [1, 2006.01]
- 3/22 • • • Appareils à enrober par coulage [1, 2006.01]
- 3/24 • • • Appareils à enrober par immersion [1, 2006.01]
- 3/26 • • • Appareils à enrober par renversement [1, 2006.01]
- 3/28 • • Appareils à décorer les sucreries ou la confiserie (application de liquides aux surfaces en général B05) [1, 2006.01]
- 3/32 • Procédés pour la préparation du caramel ou des couleurs en sucre (coloration des produits alimentaires A23L 5/40; assaisonnement des produits alimentaires A23L 27/00) [1, 2006.01]
- 3/34 • Sucreries, confiseries ou massapain; Procédés pour leur fabrication [2006.01]
- 3/36 • • caractérisés par la composition [2006.01]
- 3/38 • • • Produits sans saccharose [2006.01]
- 3/40 • • • caractérisés par les matières grasses utilisées (contenant des produits laitiers A23G 3/46) [2006.01]
- 3/42 • • • caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 3/46) [2006.01]
- 3/44 • • • contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 3/46) [2006.01]
- 3/46 • • • contenant des produits laitiers [2006.01]
- 3/48 • • • contenant des végétaux ou des parties de ceux-ci, p.ex. des fruits, des graines, des extraits (contenant des gommages A23G 3/42) [2006.01]
- 3/50 • • caractérisés par la forme, la structure ou la forme physique, p.ex. produits avec structure supportée (structures composites comportant du chocolat, p.ex. en tant que couche, en enrobage ou en remplissage A23G 1/54) [2006.01]
- 3/52 • • • Produits à structure aérée, mousseuse, cellulaire ou poreuse [2006.01]
- 3/54 • • • Produits composites, p.ex. en couches, enrobés, fourrés [2006.01]
- 3/56 • • • Produits avec des supports comestibles ou non comestibles, p.ex. sucettes [2006.01]
- 4/00 Chewing-gum** (préparations médicinales caractérisées par un aspect de chewing-gum A61K 9/68) [2006.01]
- 4/02 • Appareils spécialement adaptés à la fabrication ou au traitement du chewing-gum [2006.01]
- 4/04 • • pour mouler ou façonner [2006.01]
- 4/06 • caractérisé par la composition [2006.01]
- 4/08 • • de la base du chewing-gum [2006.01]
- 4/10 • • caractérisé par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 4/16) [2006.01]
- 4/12 • • contenant des micro-organismes ou des enzymes; contenant des agents paramédicaux ou diététiques, p.ex. des vitamines (contenant des produits laitiers A23G 4/16) [2006.01]
- 4/14 • • contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 4/16) [2006.01]
- 4/16 • • contenant des produits laitiers [2006.01]
- 4/18 • caractérisé par la forme, la structure ou la forme physique, p.ex. produits aérés [2006.01]
- 4/20 • • Produits composites, p.ex. fourrés [2006.01]
- 7/00 Autres appareils spécialement adaptés à l'industrie du chocolat ou à la confiserie** [1, 2006.01]
- 7/02 • Appareils de refroidissement ou de séchage [1, 2006.01]
- 9/00 Desserts glacés, p.ex. confiseries glacées, glaces; Mélanges correspondants** [2, 2006.01]
- 9/04 • Production de desserts glacés, p.ex. de glaces (emballage B65D 85/78) [2, 2006.01]
- 9/06 • • caractérisée par l'emploi de dioxyde de carbone ou de neige carbonique comme moyen de réfrigération [2, 2006.01]
- Note(s) [2]**
- Le groupe A23G 9/06 a priorité sur les groupes A23G 9/08-A23G 9/14.
- 9/08 • • Production par fournée (production continue A23G 9/14) [2, 2006.01]
- 9/10 • • • par l'emploi de récipients déplacés rotativement ou d'une autre manière dans un milieu réfrigérant [2, 2006.01]
- 9/12 • • • par l'emploi de moyens pour agiter le contenu d'un récipient immobile [2, 2006.01]
- 9/14 • • Production continue (A23G 9/20 a priorité) [2, 2006.01]
- 9/16 • • • les produits se trouvant dans une enceinte réfrigérée, p.ex. un tambour [2, 2006.01]
- 9/18 • • • les produits se trouvant sur la paroi extérieure d'un corps réfrigéré, p.ex. un tambour ou une bande sans fin [2, 2006.01]
- 9/20 • • les produits étant mélangés avec un gaz, p.ex. glaces à pâte molle [2, 2006.01]
- 9/22 • • Détails, éléments constitutifs ou accessoires d'appareils dans la mesure où ils ne sont pas spécifiques à un seul des groupes précédents [2, 2006.01]
- 9/24 • • • pour enrober ou fourrer les produits [2, 2006.01]
- 9/26 • • • pour produire des sucreries glacées sur bâtonnet [2, 2006.01]
- 9/28 • • • pour partager ou débiter [2, 2006.01]
- 9/30 • • • Nettoyage; Maintien à l'état propre; Stérilisation [2, 2006.01]
- 9/32 • caractérisés par la composition [2006.01]
- 9/34 • • caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (caractérisés par les produits laitiers utilisés A23G 9/40) [2006.01]
- 9/36 • • contenant des micro-organismes ou des enzymes; contenant des agents paramédicaux ou diététiques, p.ex. des vitamines (caractérisés par les produits laitiers utilisés A23G 9/40) [2006.01]
- 9/38 • • contenant des peptides ou des protéines (caractérisés par les produits laitiers utilisés A23G 9/40) [2006.01]
- 9/40 • • caractérisés par les produits laitiers utilisés [2006.01]
- 9/42 • • contenant des végétaux ou des parties de ceux-ci, p.ex. des fruits, des graines, des extraits (contenant des gommages A23G 9/34) [2006.01]
- 9/44 • caractérisés par la forme, la structure ou la forme physique (produits liquides, produits solides sous forme de poudre, de flocons ou de granules pour obtenir des produits liquides A23G 9/52) [2006.01]

A23G

- | | | | |
|------|--|------|--|
| 9/46 | • • Produits à structure aérée, mousseuse, cellulaire ou poreuse [2006.01] | 9/50 | • • Produits avec des supports comestibles ou non comestibles, p.ex. des cornets [2006.01] |
| 9/48 | • • Produits composites, p.ex. en couches, enrobés, fourrés [2006.01] | 9/52 | • Produits liquides; Produits solides en forme de poudre, de flocons ou de granules pour obtenir des produits liquides [2006.01] |

A23J COMPOSITIONS À BASE DE PROTÉINES POUR L'ALIMENTATION; TRAITEMENT DES PROTÉINES POUR L'ALIMENTATION; COMPOSITIONS À BASE DE PHOSPHATIDES POUR L'ALIMENTATION [4]

1/00 Préparation des compositions à base de protéines pour l'alimentation; Ouverture des œufs par grandes quantités et séparation du jaune du blanc [1, 4, 2006.01]

- | | | | |
|------|---|------|---|
| 1/02 | • à partir de la viande [1, 2006.01] | 3/04 | • Protéines animales [5, 2006.01] |
| 1/04 | • à partir du poisson ou d'autres animaux marins [1, 2006.01] | 3/06 | • • Gélatine [5, 2006.01] |
| 1/06 | • à partir du sang [1, 2, 2006.01] | 3/08 | • • Protéines du lait [5, 2006.01] |
| 1/08 | • à partir des œufs [1, 2006.01] | 3/10 | • • • Caséine (séchage de la caséine A23J 1/22) [5, 2006.01] |
| 1/09 | • • en séparant le jaune du blanc [1, 2006.01] | 3/12 | • • à partir du sang [5, 2006.01] |
| 1/10 | • à partir des poils, des plumes, de la corne, des peaux, du cuir, des os ou analogues [1, 2006.01] | 3/14 | • Protéines végétales [5, 2006.01] |
| 1/12 | • à partir des céréales, de la farine, du son ou des mélasses [1, 2006.01] | 3/16 | • • à partir de soja [5, 2006.01] |
| 1/14 | • à partir de légumineuses ou autres graines végétales; à partir des tourteaux ou des graines oléagineuses [1, 2006.01] | 3/18 | • • à partir de blé [5, 2006.01] |
| 1/16 | • à partir des eaux résiduaires des fabriques d'amidon ou de résidus analogues [1, 2006.01] | 3/20 | • Protéines à partir de micro-organismes ou à partir d'algues unicellulaires [5, 2006.01] |
| 1/18 | • à partir des levures [1, 2006.01] | | |
| 1/20 | • à partir du lait, p.ex. caséine (caillés ou fromages A23C); à partir du petit-lait [1, 2006.01] | | |
| 1/22 | • • Séchage de la caséine [1, 2006.01] | | |

3/00 Traitement des protéines pour l'alimentation [1, 2006.01]

Note(s) [5]

Dans les groupes A23J 3/04-A23J 3/20, la règle de la priorité à la dernière place s'applique, c. à d. qu'à chaque niveau hiérarchique, sauf indication contraire, le classement s'effectue à la dernière place appropriée.

- | | |
|------|---|
| 3/04 | • Protéines animales [5, 2006.01] |
| 3/06 | • • Gélatine [5, 2006.01] |
| 3/08 | • • Protéines du lait [5, 2006.01] |
| 3/10 | • • • Caséine (séchage de la caséine A23J 1/22) [5, 2006.01] |
| 3/12 | • • à partir du sang [5, 2006.01] |
| 3/14 | • Protéines végétales [5, 2006.01] |
| 3/16 | • • à partir de soja [5, 2006.01] |
| 3/18 | • • à partir de blé [5, 2006.01] |
| 3/20 | • Protéines à partir de micro-organismes ou à partir d'algues unicellulaires [5, 2006.01] |

Note(s) [5]

La matière classée dans les groupes A23J 3/22-A23J 3/30 est également classée dans les groupes A23J 3/04-A23J 3/20 si la nature de la protéine présente un intérêt.

- | | |
|------|--|
| 3/22 | • par texturation [5, 2006.01] |
| 3/24 | • • utilisant la congélation [5, 2006.01] |
| 3/26 | • • utilisant l'extrusion ou l'expansion [5, 2006.01] |
| 3/28 | • • utilisant la coagulation à partir de ou dans un bain, p.ex. fibres filées [5, 2006.01] |
| 3/30 | • par hydrolyse [5, 2006.01] |
| 3/32 | • • utilisant des agents chimiques [5, 2006.01] |
| 3/34 | • • • utilisant des enzymes [5, 2006.01] |

7/00 Compositions à base de phosphatides pour l'alimentation, p.ex. lécithine [1, 4, 2006.01]

A23K PRODUITS ALIMENTAIRES SPÉCIALEMENT ADAPTÉS AUX ANIMAUX; PROCÉDÉS SPÉCIALEMENT ADAPTÉS À LEUR FABRICATION

10/00 Produits alimentaires pour animaux [2016.01]

- | | | | |
|-------|--|-------|--|
| 10/10 | • obtenus par des procédés microbiologiques ou biochimiques (en utilisant des produits chimiques ou des micro-organismes pour l'ensilage du fourrage vert A23K 30/15) [2016.01] | 10/20 | • à base de matières d'origine animale (obtenus par des procédés microbiologiques ou biochimiques A23K 10/10) [2016.01] |
| 10/12 | • • par fermentation de produits naturels, p.ex. d'origine végétale, de matières provenant de déchets d'origine animale ou de biomasse [2016.01] | 10/22 | • • à base de poisson [2016.01] |
| 10/14 | • • Prétraitement de produits alimentaires avec des enzymes [2016.01] | 10/24 | • • à base de sang [2016.01] |
| 10/16 | • • Ajout de micro-organismes ou de leurs produits d'extraction, p.ex. de protéines provenant d'organismes unicellulaires, à des compositions de produits alimentaires (A23K 10/12 a priorité) [2016.01] | 10/26 | • • à base de matières résiduelles, p.ex. de plumes, d'os ou de peau (A23K 10/24 a priorité) [2016.01] |
| 10/18 | • • • de micro-organismes vivants [2016.01] | 10/28 | • • • à base de produits laitiers résiduels [2016.01] |
| | | 10/30 | • à base de matières d'origine végétale, p.ex. de racines, de graines ou de foin; à base de matières d'origine fongique, p.ex. de champignons (obtenus par des procédés microbiologiques ou biochimiques, p.ex. utilisant des levures ou des enzymes A23K 10/10) [2016.01] |
| | | 10/32 | • • à base d'hydrolysats de bois ou de paille [2016.01] |
| | | 10/33 | • • à base de mélasse [2016.01] |
| | | 10/35 | • • à base de pommes de terre [2016.01] |

- 10/37 • • à base de matières résiduelles (à base d'hydrolysats de bois ou de paille A23K 10/32; à base de mélasse A23K 10/33) [2016.01]
- 10/38 • • • à base de résidus provenant d'une distillerie ou d'une brasserie [2016.01]
- 10/40 • Minéraux à lécher, p.ex. blocs de sel [2016.01]
- 20/00 Éléments nutritifs accessoires pour produits alimentaires pour animaux [2016.01]**
- 20/10 • Substances organiques [2016.01]
- Note(s) [2016.01]**
- Lors du classement dans les groupes A23K 20/105-A23K 20/168, un classement est également attribué dans les groupes A23K 20/174-A23K 20/195 si l'objet de l'invention a une fonction particulière.
- 20/105 • • Composés aliphatiques ou alicycliques [2016.01]
- 20/111 • • Composés aromatiques [2016.01]
- 20/116 • • Composés hétérocycliques [2016.01]
- 20/121 • • • contenant de l'oxygène ou du soufre comme hétéroatome [2016.01]
- 20/126 • • • • Lactones [2016.01]
- 20/132 • • • ne contenant qu'un azote comme hétéroatome [2016.01]
- 20/137 • • • contenant deux hétéroatomes, dont au moins un azote [2016.01]
- 20/142 • • Acides aminés; Leurs dérivés [2016.01]
- 20/147 • • • Dérivés polymériques, p.ex. peptides ou protéines [2016.01]
- 20/153 • • Acides nucléiques; Leurs hydrolysats ou dérivés [2016.01]
- 20/158 • • Acides gras; Graisses; Produits contenant des huiles ou des graisses [2016.01]
- 20/163 • • Sucres; Polysaccharides [2016.01]
- 20/168 • • Stéroïdes [2016.01]
- 20/174 • • Vitamines [2016.01]
- 20/179 • • Agents colorants, p.ex. agents de pigmentation ou de teinture [2016.01]
- 20/184 • • Hormones [2016.01]
- 20/189 • • Enzymes [2016.01]
- 20/195 • • Antibiotiques [2016.01]
- 20/20 • Substances inorganiques, p.ex. oligo-éléments [2016.01]
- Note(s) [2016.01]**
- Dans les groupes A23K 20/22-A23K 20/28, la règle de la priorité à la dernière place s'applique, c. à d. qu'à chaque niveau hiérarchique, sauf indication contraire, le classement s'effectue à la dernière place appropriée.
- 20/22 • • Composés de métaux alcalins [2016.01]
- 20/24 • • Composés de métaux alcalino-terreux, p.ex. de magnésium [2016.01]
- 20/26 • • Composés de phosphore [2016.01]
- A23L ALIMENTS, PRODUITS ALIMENTAIRES OU BOISSONS NON ALCOOLISÉES NON COUVERTS PAR LES SOUS-CLASSES A21D OU A23B-A23J; LEUR PRÉPARATION OU TRAITEMENT, p.ex. CUISSON, MODIFICATION DES QUALITÉS NUTRITIVES, TRAITEMENT PHYSIQUE (mise en forme ou traitement non entièrement couvert par la présente sous-classe A23P); CONSERVATION DES ALIMENTS OU PRODUITS ALIMENTAIRES EN GÉNÉRAL (conservation de la farine ou de la pâte à cuire A21D) [4, 2006.01]**
- 2/00 Boissons non alcoolisées; Compositions sèches ou concentrés pour les fabriquer; Leur préparation (concentrés de potage A23L 23/10; préparation de boissons non alcoolisées par élimination de l'alcool C12H 3/00) [2, 2006.01]**
- 20/28 • • Silicates, p.ex. perlites, zéolites ou bentonites [2016.01]
- 30/00 Procédés spécialement adaptés à la conservation des matières servant à la fabrication des produits alimentaires pour animaux [2016.01]**
- 30/10 • du fourrage vert [2016.01]
- 30/12 • • Déshydratation [2016.01]
- 30/15 • • en utilisant des produits chimiques ou des micro-organismes pour l'ensilage [2016.01]
- 30/18 • • • en utilisant des micro-organismes ou des enzymes [2016.01]
- 30/20 • Déshydratation (du fourrage vert A23K 30/12) [2016.01]
- 40/00 Mise en forme ou traitement des produits alimentaires pour animaux [2016.01]**
- 40/10 • par agglomération; par granulation, p.ex. fabrication de poudres [2016.01]
- 40/20 • par moulage, p.ex. fabrication de gâteaux ou de briquettes [2016.01]
- 40/25 • par extrusion [2016.01]
- 40/30 • par encapsulation; par revêtement [2016.01]
- 40/35 • • Production de capsules spécialement conçues pour les ruminants [2016.01]
- 50/00 Produits alimentaires spécialement conçus pour des animaux spécifiques [2016.01]**
- 50/10 • pour les ruminants [2016.01]
- 50/15 • • contenant des substances transformées métaboliquement en protéines, p.ex. des sels d'ammonium ou de l'urée [2016.01]
- 50/20 • pour les chevaux [2016.01]
- 50/30 • pour les porcs [2016.01]
- 50/40 • pour les animaux carnivores, p.ex. pour les chats ou les chiens [2016.01]
- 50/42 • • Nourriture sèche [2016.01]
- 50/45 • • Nourriture semi-humide [2016.01]
- 50/48 • • Nourriture humide [2016.01]
- 50/50 • pour les rongeurs [2016.01]
- 50/60 • pour les animaux sevrés [2016.01]
- Note(s) [2016.01]**
- Lors du classement dans le groupe A23K 50/60, un classement dans les groupes A23K 50/10-A23K 50/50 est également attribué si l'animal sevré est l'un des animaux couverts par ces groupes.
- 50/70 • pour les oiseaux [2016.01]
- 50/75 • • pour la volaille [2016.01]
- 50/80 • pour les animaux aquatiques, p.ex. pour les poissons, les crustacés ou les mollusques [2016.01]
- 50/90 • pour les insectes, p.ex. pour les abeilles ou les vers à soie [2016.01]
- 2/02 • contenant des jus de fruits ou de légumes [2, 2006.01]
- 2/04 • • Extraction des jus (machines ou appareils pour extraire le jus A23N 1/00, A47J 19/00) [2, 2006.01]

- 2/06 • • • des agrumes [2, 2006.01]
 - 2/08 • • Concentration ou dessiccation des jus [2, 2006.01]
 - 2/10 • • • par échauffement ou par contact avec des gaz secs [2, 2006.01]
 - 2/12 • • • par congélation [2, 2006.01]
 - 2/14 • • • et sublimation [2, 2006.01]
 - 2/38 • Autres boissons non alcoolisées [2, 6, 2006.01]
 - 2/385 • Concentrés de boissons non alcoolisées [6, 2006.01]
 - 2/39 • • Compositions sèches [6, 2006.01]
 - 2/395 • • • sous une forme ou une présentation particulières [6, 2006.01]
 - 2/40 • Compositions effervescentes [2, 2006.01]
 - 2/42 • Conservation des boissons non alcoolisées [6, 2006.01]
 - 2/44 • • par addition d'agents de conservation [6, 2006.01]
 - 2/46 • • par chauffage [6, 2006.01]
 - 2/48 • • • par irradiation ou traitement électrique [6, 2006.01]
 - 2/50 • • par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [6, 2006.01]
 - 2/52 • Addition d'ingrédients (addition d'agents de conservation A23L 2/44) [6, 2006.01]
 - 2/54 • • Mélange avec des gaz [6, 2006.01]
 - 2/56 • • Agents aromatiques ou amers (édulcorants A23L 2/60) [6, 2006.01]
 - 2/58 • • Agents colorants [6, 2006.01]
 - 2/60 • • Edulcorants [6, 2006.01]
 - 2/62 • • Agents de turbidité; Agents pour accroître la stabilité du trouble [6, 2006.01]
 - 2/64 • • Réaddition d'ingrédients aromatiques volatils [6, 2006.01]
 - 2/66 • • Protéines [6, 2006.01]
 - 2/68 • • Substances acidifiantes [6, 2006.01]
 - 2/70 • Clarification ou affinage des boissons non alcoolisées; Elimination des matières non désirées [6, 2006.01]
 - 2/72 • • par filtration [6, 2006.01]
 - 2/74 • • • utilisant des membranes, p.ex. osmose, ultrafiltration [6, 2006.01]
 - 2/76 • • par élimination des gaz [6, 2006.01]
 - 2/78 • • par échange d'ions [6, 2006.01]
 - 2/80 • • par adsorption [6, 2006.01]
 - 2/82 • • par floculation [6, 2006.01]
 - 2/84 • • utilisant des micro-organismes ou un matériau biologique, p.ex. enzymes [6, 2006.01]
 - 3/00 Conservation des aliments ou produits alimentaires, en général, p.ex. pasteurisation ou stérilisation, spécialement adaptée aux aliments ou produits alimentaires** (conservation des aliments ou produits alimentaires en liaison avec l'emballage B65B 55/00) [1, 2006.01]
 - 3/005 • par chauffage au moyen d'irradiation ou d'un traitement électrique (séchage ou étuvage A23L 3/40) [5, 2006.01]
 - 3/01 • • au moyen de micro-ondes ou par chauffage diélectrique [5, 2006.01]
 - 3/015 • par un traitement utilisant une variation de pression, une secousse, une accélération ou un cisaillement [5, 2006.01]
 - 3/02 • par chauffage des produits dans leurs emballages transportés progressivement, de façon continue ou par déplacements successifs, à travers les appareils (A23L 3/005 a priorité) [1, 5, 2006.01]
 - 3/04 • • avec emballages sur une chaîne sans fin ou un transporteur à courroie [1, 2006.01]
 - 3/06 • • avec emballages transportés par vis sans fin [1, 2006.01]
 - 3/08 • • avec emballages sur une plate-forme tournante [1, 2006.01]
 - 3/10 • par chauffage des produits dans leurs emballages sans déplacement progressif à travers les appareils (A23L 3/005 a priorité) [1, 5, 2006.01]
 - 3/12 • • avec emballages dans des chambres communicantes à travers lesquelles circule le milieu chauffant [1, 2006.01]
 - 3/14 • • avec emballages déplacés sur le champ [1, 2006.01]
 - 3/16 • par chauffage direct des produits en vrac non emballés (A23L 3/005 a priorité) [1, 5, 2006.01]
 - 3/18 • • déplacés progressivement à travers les appareils [1, 2006.01]
 - 3/20 • • • le long de plateaux [1, 2006.01]
 - 3/22 • • • à travers des tubes [1, 2006.01]
 - 3/24 • • par étalement des produits [1, 2006.01]
 - 3/26 • par irradiation sans chauffage [1, 2006.01]
 - 3/28 • • par radiations ultraviolettes [1, 2006.01]
 - 3/30 • • par traitement au moyen d'ondes ultrasonores [1, 2006.01]
 - 3/32 • par traitement avec des courants électriques sans effet de chauffage [1, 2006.01]
 - 3/34 • par traitement au moyen de produits chimiques [1, 2006.01]
 - 3/3409 • • sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [5, 2006.01]
 - 3/3418 • • • en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant uniquement les gaz suivants: CO₂, N₂, O₂ ou H₂O [5, 2006.01]
 - 3/3427 • • • dans lequel un absorbant est placé ou utilisé (emballages pour aliments avec des dispositifs pour absorber les fluides B65D 81/26) [5, 2006.01]
 - 3/3436 • • • • Substances absorbant l'oxygène [5, 2006.01]
 - 3/3445 • • • en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO₂, N₂, O₂ ou H₂O [5, 2006.01]
 - 3/3454 • • sous forme de liquides ou des solides [5, 2006.01]
 - 3/3463 • • • Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes [5, 2006.01]
- Note(s) [5]**
- Dans les groupes A23L 3/3472-A23L 3/3562, la règle de la priorité à la dernière place s'applique, c. à d. qu'à chaque niveau hiérarchique, sauf indication contraire, le classement s'effectue à la dernière place appropriée.
- 3/3472 • • • • Composés de constitution indéterminée obtenus à partir d'animaux ou de végétaux [5, 2006.01]
 - 3/3481 • • • • Composés organiques contenant de l'oxygène [5, 2006.01]
 - 3/349 • • • • avec de l'oxygène lié par des liaisons simples [5, 2006.01]
 - 3/3499 • • • • avec de l'oxygène lié par des liaisons doubles [5, 2006.01]
 - 3/3508 • • • • contenant des groupes carboxyle [5, 2006.01]
 - 3/3517 • • • • • Esters d'acides carboxyliques [5, 2006.01]
 - 3/3526 • • • • Composés organiques contenant de l'azote [5, 2006.01]
 - 3/3535 • • • • Composés organiques contenant du soufre [5, 2006.01]

- 3/3544 • • • • Composés organiques contenant des hétérocycles [5, 2006.01]
- 3/3553 • • • • Composés organiques contenant du phosphore [5, 2006.01]
- 3/3562 • • • • Sucres; Ses dérivés [5, 2006.01]
- 3/3571 • • • • Micro-organismes; Enzymes [5, 2006.01]
- 3/358 • • • • Composés inorganiques [5, 2006.01]
- 3/3589 • • • • Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5, 2006.01]
- 3/3598 • • • • Appareils pour la conservation utilisant des solides [5, 2006.01]
- 3/36 • Congélation; Dégel ultérieur; Refroidissement [1, 5, 2006.01]
- 3/365 • • Dégel ultérieur à la congélation [5, 2006.01]
- 3/37 • • avec addition de produits chimiques [5, 2006.01]
- 3/375 • • • avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N₂ liquide, à des températures cryogéniques [5, 2006.01]
- 3/40 • par séchage ou étuvage; Reconstitution ultérieure [4, 5, 2006.01]
- 3/42 • • avec addition de produits chimiques avant ou durant le séchage [5, 2006.01]
- 3/44 • • Lyophilisation [5, 2006.01]
- 3/46 • • Séchage par pulvérisation [5, 2006.01]
- 3/48 • • Séchage en couche mince, au tambour ou au rouleau [5, 2006.01]
- 3/50 • • Séchage en lit fluidisé [5, 2006.01]
- 3/52 • • Séchage en mousse [5, 2006.01]
- 3/54 • • par irradiation ou traitement électrique, p.ex. ondes ultrasonores [5, 2006.01]
- 5/00 Préparation ou traitement des aliments ou produits alimentaires en général; Aliments ou produits alimentaires ainsi obtenus; Leurs matériaux** (leur préservation en général A23L 3/00) [2016.01]
- 5/10 • Procédés généraux de cuisson des aliments, p.ex. par rôtissage ou friture [2016.01]
- 5/20 • Suppression de constituants indésirables, p.ex. désodorisation ou détoxification (suppression de substances indésirables, p.ex. de substances amères, des légumineuses ou des légumes A23L 11/30) [2016.01]
- 5/30 • Traitement physique, p.ex. par des moyens électriques ou magnétiques, par énergie ondulatoire ou par irradiation (conservation A23L 3/00, A23B; cuisson A23L 5/10) [2016.01]
- 5/40 • Coloration ou décoloration des aliments [2016.01]
- 5/41 • • Maintien ou altération de la coloration naturelle par l'emploi d'additifs, p.ex. d'azurants optiques (A23L 5/42 a priorité) [2016.01]
- 5/42 • • Adjonction de colorants ou de pigments, p.ex. en combinaison avec des azurants optiques [2016.01]
- 5/43 • • • en utilisant des colorants ou des pigments organiques d'origine naturelle, leurs doublons artificiels ou leurs dérivés [2016.01]
- 5/44 • • • en utilisant des caroténoïdes ou des xanthophylles [2016.01]
- 5/46 • • • en utilisant des colorants ou des pigments d'origine microbienne ou algale [2016.01]
- 5/47 • • • en utilisant des colorants ou des pigments organiques synthétiques non couverts par les groupes A23L 5/43-A23L 5/46 [2016.01]
- 5/48 • • • • Composés de constitution non spécifiée caractérisés par le procédé chimique de leur préparation [2016.01]
- 5/49 • • Élimination de la couleur par réaction chimique, p.ex. blanchiment [2016.01]
- 7/00 Produits dérivés des céréales; Produits à base de malt** (produits à base de malt de légumineuses A23L 11/20); **Leur préparation ou leur traitement** (préparation du malt de brassage C12C) [2016.01]
- 7/10 • Produits dérivés des céréales [2016.01]
- 7/104 • • Fermentation de céréales farineuses ou de produits de céréales; Adjonction d'enzymes ou de micro-organismes (A23L 7/109, A23L 7/20 ont priorité; sauce de soja A23L 27/50) [2016.01]
- 7/109 • • Types de pâtes alimentaires, p.ex. macaroni ou nouilles [2016.01]
- 7/113 • • • Pâtes alimentaires précuites ou instantanées [2016.01]
- 7/117 • • Flocons ou autres formes de produits prêts à consommer; Produits semi-finis ou partiellement finis à cet effet (A23L 7/143, A23L 7/152 ont priorité) [2016.01]
- 7/122 • • • Céréales enrobées, fourrées, multicouches ou creuses prêtes à consommer [2016.01]
- 7/126 • • • En-cas ou similaires obtenus par amalgame, façonnage ou compactage de céréales ou de morceaux de céréales, p.ex. barres de céréales [2016.01]
- 7/13 • • • En-cas ou similaires obtenus par friture d'une pâte de céréales façonnée [2016.01]
- 7/135 • • • Flocons, granulés ou autres formes de taille similaire, individuels ou non extrudés, p.ex. céréales de petit déjeuner [2016.01]
- 7/139 • • • • à base de grains entiers ou de morceaux de grains sans préparation de farine ou de pâte [2016.01]
- 7/143 • • Céréales sous forme granulée ou flocons à cuire et à consommer chaud, p.ex. flocons d'avoine; Produits à base de riz reconstitué [2016.01]
- 7/148 • • • à base de grains entiers ou de morceaux de grains sans préparation de farine ou de pâte [2016.01]
- 7/152 • • Produits à base de germes de céréales [2016.01]
- 7/157 • • Granulés farineux pour apprêter la viande, le poisson ou les aliments similaires [2016.01]
- 7/161 • • Céréales soufflées, p.ex. maïs soufflé [pop-corn] ou riz soufflé [2016.01]
- 7/165 • • • Préparation de céréales soufflées impliquant la préparation de farine ou de pâte en tant qu'étape intermédiaire [2016.01]
- 7/17 • • • • par extrusion [2016.01]
- 7/174 • • • Préparation de céréales soufflées à partir de grains entiers ou de morceaux de grains sans préparation de farine ou de pâte [2016.01]
- 7/178 • • • • par décompression avec ou sans chauffage [2016.01]
- 7/183 • • • • par chauffage sans utilisation d'un dispositif de décompression [2016.01]
- 7/187 • • • • avec un appareil à fonctionnement discontinu [2016.01]
- 7/191 • • • Traitement ultérieur des céréales soufflées, p.ex. enrobage ou salage [2016.01]
- 7/196 • • Produits dans lesquels la forme originale granulaire est maintenue, p.ex. riz précuit [2016.01]
- 7/20 • Produits à base de malt (produits à base de malt de légumineuses A23L 11/20; préparation du malt de brassage C12C) [2016.01]
- 7/25 • • Fermentation de malt de céréales ou de céréales par maltage [2016.01]
- 9/00 Flans ou entremets; Succédanés de crème; Leur préparation ou leur traitement** [2016.01]

- 9/10 • Flans ou entremets; Poudres sèches à flan ou entremets [2016.01]
- 9/20 • Succédanés de crème [2016.01]
- 11/00 Légumineuses, c. à d. fruits de plantes légumineuses, pour l'obtention de fourrages ou d'aliments; Produits à partir de légumineuses; Leur préparation ou leur traitement, p.ex. traitement aux phosphates [2016.01]**
- 11/10 • Légumineuses à cuisson rapide [2016.01]
- 11/20 • Produits à base de malt; Produits à base de malt fermenté (agents aromatiques ou condiments A23L 27/00; produits à base de malt de céréales A23L 7/20) [2016.01]
- 11/30 • Élimination des substances indésirables, p.ex. des substances amères [2016.01]
- 13/00 Produits à base de viande; Farine de viande; Leur préparation et leur traitement [2016.01]**
- 13/10 • Farine ou poudre de viande; Granulés, agglomérés ou flocons [2016.01]
- 13/20 • à base d'abats, p.ex. de couennes, de peaux, de moelle, de tripes, de pieds, d'oreilles ou de museaux (glandes ou os en tant que constituants d'une viande reconstituée A23L 13/60) [2016.01]
- 13/30 • Extraits de viande [2016.01]
- 13/40 • contenant des additifs [2016.01]
- 13/50 • Produits à base de volaille, p.ex. saucisses à base de volaille [2016.01]
- 13/60 • Produits à base de viande hachée ou émulsifiée, p.ex. saucisses; Viande reconstituée à partir de viande hachée [2016.01]
- 13/70 • Morceaux de viande attendris ou assaisonnés, p.ex. obtenus par injection de solutions; Solutions de macération [2016.01]
- 15/00 Produits à base d'œufs; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]**
- 15/10 • Roulés d'œufs [2016.01]
- 17/00 Produits tirés de la mer; Produits à base de poisson; Farine de poisson; Succédanés d'œufs de poisson; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]**
- 17/10 • Farine ou poudre de poisson; Granulés, agglomérés ou flocons [2016.01]
- 17/20 • Extraits de poisson [2016.01]
- 17/30 • Œufs de poisson, p.ex. caviar; Succédanés d'œufs de poisson [2016.01]
- 17/40 • Crustacés ou coquillages [2016.01]
- 17/50 • Mollusques [2016.01]
- 17/60 • Algues comestibles [2016.01]
- 19/00 Produits à base de fruits ou de légumes; Leur préparation ou leur traitement** (des légumineuses A23L 11/00; marmelades, confitures, gelées ou similaires A23L 21/10; traitement par grandes quantités des fruits ou des légumes récoltés A23N) [2016.01]
- 19/10 • de tubercules ou d'autres racines contenant de l'amidon [2016.01]
- 19/12 • • de pommes de terre [2016.01]
- 19/15 • • • Produits secs sans forme définie, p.ex. poudres, flocons, granulés ou agglomérés [2016.01]
- 19/18 • • • Produits grillés ou frits, p.ex. amuse-gueule ou pommes chips [2016.01]
- 19/20 • par macération ou fermentation, p.ex. choucroute ou conserves au vinaigre [2016.01]
- 21/00 Marmelades, confitures, gelées ou similaires; Produits de l'apiculture; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]**
- 21/10 • Marmelades; Confitures; Gelées; Autres préparations similaires à base de fruits ou de légumes; Ersatz de fruits [2016.01]
- 21/12 • • dérivés de fruits ou de légumes solides [2016.01]
- 21/15 • • dérivés de jus de fruits ou de légumes [2016.01]
- 21/18 • • Ersatz de fruits [2016.01]
- 21/20 • Produits de l'apiculture, p.ex. gelée royale ou pollen; Leurs succédanés [2016.01]
- 21/25 • • Miel; Succédanés du miel [2016.01]
- 23/00 Potages; Sauces** (A23L 27/50, A23L 27/60 ont priorité); **Leur préparation ou leur traitement [2016.01]**
- 23/10 • Concentrés de potage, p.ex. poudres ou tablettes [2016.01]
- 25/00 Aliments contenant principalement des noix ou des graines; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]**
- 25/10 • Beurre de cacahuète [2016.01]
- 27/00 Épices; Agents aromatiques ou condiments; Édulcorants artificiels; Sels de table; Substituts diététiques du sel; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]**
- 27/10 • Épices, agents aromatiques ou condiments naturels; Leurs extraits [2016.01]
- 27/12 • • tirés de fruits, p.ex. huiles essentielles [2016.01]
- 27/14 • • Épices séchées [2016.01]
- 27/16 • • • Oignons [2016.01]
- 27/18 • • Moutarde [2016.01]
- 27/20 • Épices, agents aromatiques ou condiments synthétiques [2016.01]
- 27/21 • • contenant des acides aminés [2016.01]
- 27/22 • • • contenant des acides glutamiques [2016.01]
- 27/23 • • contenant des nucléotides [2016.01]
- 27/24 • • préparés par fermentation [2016.01]
- 27/26 • • Aromates de viandes [2016.01]
- 27/27 • • Aromates au goût de fumée [2016.01]
- 27/28 • • Aromates de café ou de cacao [2016.01]
- 27/29 • • Aromates de fruits [2016.01]
- 27/30 • Édulcorants artificiels [2016.01]
- 27/40 • Sels de table; Substituts diététiques du sel [2016.01]
- 27/50 • Sauce de soja [2016.01]
- 27/60 • Assaisonnements pour salades; Mayonnaise; Ketchup [2016.01]
- 29/00 Aliments ou produits alimentaires contenant des additifs** (contenant des additifs pour modifier les qualités nutritives A23L 33/10; contenant des additifs essentiellement non digestibles A23L 33/21); **Leur préparation ou leur traitement [2016.01]**
- 29/10 • contenant des émulsifiants [2016.01]
- 29/20 • contenant des agents gélifiants ou épaississants (marmelades, confitures, gelées ou autres préparations similaires à base de fruits ou de légumes A23L 21/10) [2016.01]
- 29/206 • • d'origine végétale [2016.01]
- 29/212 • • • Amidon; Amidon modifié; Dérivés d'amidon, p.ex. esters ou éthers (contenant des hydrolysats d'amidon, p.ex. dextrine, A23L 29/30) [2016.01]

- 29/219 • • • • Amidon chimiquement modifié; Produits de réaction ou de complexation de l'amidon avec d'autres produits chimiques [2016.01]
- 29/225 • • • • Agents épaississants farineux autres que l'amidon pur ou ses dérivés [2016.01]
- 29/231 • • • • Pectine; Ses dérivés [2016.01]
- 29/238 • • • • à partir de graines, p.ex. gomme de caroube ou gomme de guar (A23L 29/212, A23L 29/231 ont priorité) [2016.01]
- 29/244 • • • • à partir de bulbes, de tubercules ou de racines, p.ex. glucomannane (A23L 29/212 a priorité) [2016.01]
- 29/25 • • • • Exsudats, p.ex. gomme arabique, gomme acacia, gomme karaya ou gomme adragante [2016.01]
- 29/256 • • • • à base d'algues, p.ex. alginates, agar-agar ou carraghénane [2016.01]
- 29/262 • • • • Cellulose; Ses dérivés, p.ex. éthers [2016.01]
- 29/269 • • • • d'origine microbienne, p.ex. xanthane ou dextrane [2016.01]
- 29/275 • • • • d'origine animale, p.ex. chitine [2016.01]
- 29/281 • • • • Protéines, p.ex. gélatine ou collagène [2016.01]
- 29/288 • • • • Résines synthétiques, p.ex. polyvinylpyrrolidone [2016.01]
- 29/294 • • • • Additifs inorganiques, p.ex. silice [2016.01]
- 29/30 • • • • contenant des sirops d'hydrate de carbone; contenant des sucres; contenant des alcools de sucre, p.ex. du xylitol; contenant des hydrolysats d'amidon, p.ex. de la dextrine (A23L 21/20 a priorité; édulcorants artificiels A23L 27/30) [2016.01]
- 31/00 Extraits ou préparations comestibles de champignons; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]**
- 31/10 • • • • Levures ou leurs dérivés [2016.01]
- 31/15 • • • • Extraits [2016.01]
- 33/00 Modification de la qualité nutritive des aliments; Produits diététiques; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]**
- 33/10 • • • • en utilisant des additifs (A23L 33/21 a priorité) [2016.01]
- 33/105 • • • • Extraits de plantes, leurs doublons artificiels ou leurs dérivés [2016.01]
- 33/11 • • • • Stérols de plantes ou leurs dérivés, p.ex. phytostérols [2016.01]
- 33/115 • • • • Acides gras ou leurs dérivés; Graisses ou huiles [2016.01]
- 33/12 • • • • Acides gras ou leurs dérivés [2016.01]
- 33/125 • • • • contenant des sirops d'hydrate de carbone; contenant des sucres; contenant des alcools de sucre; contenant des hydrolysats d'amidon (substances non digestibles A23L 33/21) [2016.01]
- 33/13 • • • • Acides nucléiques ou leurs dérivés (A23L 33/145 a priorité) [2016.01]
- 33/135 • • • • Bactéries ou leurs dérivés, p.ex. probiotiques [2016.01]
- 33/14 • • • • Levures ou leurs dérivés [2016.01]
- 33/145 • • • • Extraits [2016.01]
- 33/15 • • • • Vitamines [2016.01]
- 33/155 • • • • Vitamines A ou D [2016.01]
- 33/16 • • • • Sels inorganiques, minéraux ou oligo-éléments [2016.01]
- 33/165 • • • • Complexes ou chélates [2016.01]
- 33/17 • • • • Acides aminés, peptides ou protéines [2016.01]
- 33/175 • • • • Acides aminés [2016.01]
- 33/18 • • • • Peptides; Hydrolysats de protéines [2016.01]
- 33/185 • • • • Protéines d'origine végétale [2016.01]
- 33/19 • • • • Protéines du lait [2016.01]
- 33/195 • • • • Protéines de micro-organismes [2016.01]
- 33/20 • • • • Diminution de la valeur nutritive; Produits diététiques avec valeur nutritive réduite [2016.01]
- 33/21 • • • • Adjonction de substances essentiellement non digestibles, p.ex. fibres diététiques (adjonction d'agents gélifiants ou épaississants A23L 29/20) [2016.01]
- 33/22 • • • • Parties fibreuses broyées de plantes, p.ex. bagasse ou pulpe [2016.01]
- 33/24 • • • • Cellulose ou ses dérivés [2016.01]
- 33/25 • • • • Polymères synthétiques, p.ex. polymères vinyliques ou acryliques [2016.01]
- 33/26 • • • • • Polyesters de polyol, p.ex. polyesters de sucrose; Polymères synthétiques de sucre, p.ex. polydextrose [2016.01]
- 33/28 • • • • Substances d'origine animale, p.ex. gélatine ou collagène [2016.01]
- 33/29 • • • • Substances minérales, p.ex. huiles minérales ou argiles [2016.01]
- 35/00 Aliments ou produits alimentaires non prévus par les groupes A23L 5/00-A23L 33/00; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]**
- A23N MACHINES OU APPAREILS POUR TRAITER LES RÉCOLTES DE FRUITS, DE LÉGUMES OU DE BULBES À FLEURS EN GRANDES QUANTITÉS, NON PRÉVUS AILLEURS; ÉPLUCHAGE DE LÉGUMES OU PELAGE DE FRUITS EN GRANDES QUANTITÉS; APPAREILS POUR LA PRÉPARATION DE LA NOURRITURE POUR ANIMAUX** (machines pour hacher la paille ou le fourrage A01F 29/00; désagrégation, p.ex. broyage, B02C; séparation, p.ex. coupe, fendage, découpage, B26B, B26D)

Schéma général

MACHINES OU APPAREILS POUR EXTRAIRE LE JUS.....	1/00
MACHINES À ÉVIDER OU À DÉNOYAUTER.....	3/00, 4/00
MACHINES À ÉCALER, CERNER, CASSER OU PELER.....	5/00, 7/00
APPAREILS POUR PRÉPARER LA NOURRITURE DES ANIMAUX.....	17/00
MACHINES POUR D'AUTRES TRAITEMENTS.....	11/00-15/00

1/00 Machines ou appareils pour l'extraction du jus
(préparation de boissons non alcoolisées, p.ex. par

addition d'ingrédients aux jus de fruits ou de légumes,

A23N

- A23L 2/00; appareils à préparer les boissons
A47J 31/00; presses d'extraction B30B) [1, 2006.01]
1/02 • combinés pour désagréger ou couper [1, 2006.01]
- 3/00 Machines à évider ou à dénoyauter les fruits, caractérisées par leur dispositif d'alimentation** (A23N 4/00 a priorité) [1, 2, 2006.01]
3/02 • à tambours d'alimentation [1, 2006.01]
3/04 • à courroies sans fin d'alimentation [1, 2006.01]
3/06 • à tabliers d'alimentation [1, 2006.01]
- 4/00 Machines à dénoyauter les fruits ou à extraire des fruits les parties contenant les pépins, caractérisées par leur dispositif d'extraction** (à peler les fruits et à extraire les parties contenant les pépins A23N 7/08; dispositifs à usage domestique pour dénoyauter les fruits A47J 23/00, pour évider ou épépiner A47J 25/00) [2, 3, 2006.01]
4/02 • à dénoyauter les fruits [2, 2006.01]
4/04 • • les pêches, prunes, abricots ou similaires [2, 2006.01]
4/06 • • les cerises ou similaires (A23N 4/04 a priorité) [2, 2006.01]
4/08 • • les dattes, olives ou fruits oblongs similaires [2, 2006.01]
4/10 • • les fruits à pépins très petits, p.ex. raisins [2, 2006.01]
4/12 • à enlever le cœur des fruits [2, 2006.01]
4/14 • • des pommes, poires ou similaires [2, 2006.01]
4/16 • • des tomates ou similaires [2, 2006.01]
4/18 • • des agrumes [2, 2006.01]
4/20 • • des ananas [2, 2006.01]
4/22 • à fendre et dénoyauter simultanément [2, 2006.01]
4/24 • à extraire des fruits coupés les parties contenant les pépins [2, 2006.01]
- 5/00 Machines à écaler, cerner ou casser les noix** [1, 2006.01]
5/01 • les arachides [2, 2006.01]
5/03 • les noix de coco (A23N 5/08 a priorité) [2, 2006.01]
5/08 • à retirer les enveloppes charnues ou fibreuses des noix (des arachides A23N 5/01) [1, 2006.01]
- 7/00 Epluchage ou pelage des légumes ou des fruits** (dispositifs pour le pelage des oignons A23N 15/08; machines pour éplucher ou peler à usage domestique A47J 17/00) [1, 3, 2006.01]
7/01 • utilisant des substances chimiques, p.ex. de la lessive [2, 3, 2006.01]
7/02 • des pommes de terre, des pommes ou des légumes ou des fruits de forme similaire (A23N 7/01 a priorité) [1, 3, 2006.01]
- 7/04 • des asperges (A23N 7/01 a priorité) [1, 3, 2006.01]
7/08 • à peler les fruits et à extraire les parties contenant les pépins [1, 2006.01]
7/10 • Mécanismes d'entraînement [1, 2006.01]
- 11/00 Séparation de la sève des tiges** [1, 2006.01]
- 12/00 Machines à nettoyer, blanchir, sécher, griller ou torrifier les fruits ou les légumes, p.ex. le café, le cacao, les noix** (procédés pour traiter, p.ex. pour torrifier, le café ou le cacao A23F, A23G; nettoyage, p.ex. lavage, ou séchage des grains B02B 1/00; séparation des solides entre eux pour le nettoyage B07B; nettoyage en général B08B; dispositifs de chauffage en soi, voir les classes appropriées, p.ex. F24; machines de séchage en général F26B) [3, 2006.01]
12/02 • à laver ou à blanchir (A23N 12/06 a priorité; procédés de blanchiment A23B 7/06) [3, 2006.01]
12/04 • • à blanchir [3, 2006.01]
12/06 • combinées à laver ou à blanchir, et à sécher [3, 2006.01]
12/08 • à sécher, griller ou torrifier (A23N 12/06 a priorité) [3, 2006.01]
12/10 • • Machines rotatives à griller ou torrifier [3, 2006.01]
12/12 • • Accessoires pour machines à griller ou torrifier [3, 2006.01]
- 15/00 Machines ou appareils destinés à d'autres traitements des fruits ou des légumes pour les besoins de l'homme; Machines ou appareils pour écimer ou peler les bulbes à fleurs** [1, 2, 2006.01]
15/01 • à arracher les choux de Bruxelles de leur tronc [2, 2006.01]
15/02 • à égrapper, creuser ou effaner les fruits; Enlèvement des germes des pommes de terre [1, 2006.01]
15/04 • Dispositifs pour écimer les fruits ou les légumes (pour écimer les oignons A23N 15/08) [1, 2, 2006.01]
15/06 • Dispositifs pour d'autres traitements des fruits, p.ex. pour les marquer, les mûrir, les polir [1, 2006.01]
15/08 • Dispositifs à écimer ou peler les oignons ou bulbes à fleurs [2, 2006.01]
15/10 • à écosser les pois ou haricots [2, 2006.01]
15/12 • à couper ou effiler les haricots [3, 2006.01]
- 17/00 Appareils spécialement adaptés pour la préparation de la nourriture des animaux** [1, 2006.01]
17/02 • Broyeurs de fourrage (appareils domestiques pour broyer les pommes de terre ou autres aliments A47J 19/04) [1, 2006.01]

A23P MISE EN FORME OU TRAITEMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES NON COUVERT INTÉGRALEMENT PAR UNE SEULE AUTRE SOUS-CLASSE (façonnage des substances à l'état plastique, en général B29C)

Note(s)

Il est important de tenir compte des sous-classes A01J, A21C, A22C, A47J, B02C, ainsi que d'autres sous-classes de A23, concernées par la mise en forme ou le traitement des produits alimentaires.

- 10/00 Mise en forme ou traitement des produits alimentaires caractérisés par les produits** [2016.01]
10/10 • Fixation de produits alimentaires sur un support non comestible [2016.01]
- 10/20 • Agglomération; Granulation; Mise en comprimés [2016.01]
10/22 • • Agglomération ou granulation par pulvérisation de particules solides, p.ex. dans un rideau à chute libre [2016.01]

- 10/25 • • Agglomération ou granulation par extrusion ou par compression, p.ex. par des petits trous, des tamis ou entre des surfaces **[2016.01]**
- 10/28 • • Mise en comprimés; Fabrication de produits alimentaires en barres par compression d'un mélange pulvérulent sec **[2016.01]**
- 10/30 • Mise en capsules de particules, p.ex. additifs alimentaires **[2016.01]**
- 10/35 • • avec des huiles, des lipides, des monoglycérides ou des diglycérides **[2016.01]**
- 10/40 • Fabrication de poudres à écoulement libre ou instantanées, c. à d. de poudres reconstituées rapidement par l'ajout d'un liquide (A23P 10/20, A23P 10/30 ont priorité) **[2016.01]**
- 10/43 • • utilisant des agents antiagglomérants ou des agents améliorant l'aptitude à l'écoulement, ajoutés pendant ou après la formation de la poudre **[2016.01]**
- 10/47 • • utilisant des additifs, p.ex. des émulsifiants, des agents mouillants ou des agents liant la poussière **[2016.01]**
- 20/00 Revêtement de produits alimentaires; Produits de revêtement à cet effet; Fabrication de produits alimentaires feuilletés, multicouches, fourrés ou à corps creux [2016.01]**
- 20/10 • Revêtement avec des produits de revêtement comestibles, p.ex. avec des huiles ou des graisses **[2016.01]**
- 20/12 • • Appareil pour appliquer des poudres ou des particules sur les produits alimentaires, p.ex. pour paner; un tel appareil combiné avec des moyens de pré-humidification du produit alimentaire ou de friture **[2016.01]**
- 20/13 • • • comportant l'agitation du produit alimentaire à l'intérieur d'un appareil rotatif, p.ex. dans un tambour **[2016.01]**
- 20/15 • • Appareils ou procédés de revêtement avec des produits liquides ou semi-liquides **[2016.01]**
- 20/17 • • • par immersion dans un bain **[2016.01]**
- 20/18 • • • par revêtement par pulvérisation, par revêtement par lit fluidisé ou par coulée (combiné avec les panures A23P 20/12) **[2016.01]**
- 20/20 • Fabrication de produits alimentaires feuilletés, multicouches, fourrés ou à corps creux, p.ex. par enveloppement dans des feuilles de pâte comestible préformée ou dans des récipients alimentaires comestibles **[2016.01]**
- 20/25 • • Remplissage ou fourrage de produits alimentaires enrobés, p.ex. combiné avec l'enrobage ou la formation de creux **[2016.01]**
- 30/00 Mise en forme ou traitement des produits alimentaires caractérisés par le procédé ou l'appareil (A23P 10/00, A23P 20/00 ont priorité) [2016.01]**
- 30/10 • Moulage **[2016.01]**
- 30/20 • Extrusion **[2016.01]**
- 30/25 • • Co-extrusion de produits alimentaires différents **[2016.01]**
- 30/30 • Soufflage ou expansion **[2016.01]**
- 30/32 • • par décompression, p.ex. soufflage par explosion; par traitement sous vide **[2016.01]**
- 30/34 • • • par extrusion-expansion **[2016.01]**
- 30/36 • • • dans des appareils à fonctionnement discontinu **[2016.01]**
- 30/38 • • par chauffage (combiné avec une décompression ou un traitement sous vide A23P 30/32) **[2016.01]**
- 30/40 • Production de mousse ou de produits fouettés **[2016.01]**