

A23 ALIMENTS OU PRODUITS ALIMENTAIRES; LEUR TRAITEMENT, NON COUVERT PAR D'AUTRES CLASSES

A23G CACAO; PRODUITS À BASE DE CACAO, PEX. CHOCOLAT; SUCCÉDANÉS DE CACAO OU DE PRODUITS À BASE DE CACAO; CONFISERIE; CHEWING-GUM; GLACES; LEUR FABRICATION [1,8]

- (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]
 (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. [8]

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)	1/46	. . . contenant des produits laitiers [8]
		1/48	. . . contenant des végétaux ou des parties de ceux-ci, p.ex. des fruits, des graines, des extraits (contenant des gommes A23G 1/40) [8]
1/02	. Traitements préliminaires, p.ex. fermentation du cacao (torréfacteurs à cacao A23N 12/00)	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) [8]
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) [3]	1/52	. . Produits à structure aérée, mousseuse, cellulaire ou poreuse [8]
1/06	. . Appareils à préparer ou traiter les gousses ou graines de cacao	1/54	. . . Produits composites, p.ex. en couches, enrobés, fourrés [8]
1/08	. . Presses à beurre de cacao (presses pour exprimer un liquide de substances contenant du liquide en général B30B)	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 [8]
1/10	. . Mélangeurs; Moulins à cylindres pour la préparation du chocolat		
1/12	. . Moulins à raffiner le chocolat, c. à d. broyeurs à cylindres	3/00	Sucreries; Confiseries; Masepain; Produits enrobés ou fourrés (chewing-gum A23G 4/00) [1,8]
1/14	. . Conques longitudinales	3/02	. Appareils spécialement conçus pour la fabrication ou le traitement des sucreries ou de la confiserie; Leurs accessoires
1/16	. . Conques circulaires		
1/18	. . Appareils à conditionner les masses de chocolat à mouler	3/04	. . Appareils de cuisson du sucre
1/20	. . Appareils à mouler, couper ou distribuer le chocolat	3/06	. . Machines à rouler, à étirer ou à égaliser la pâte de sucre
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]	3/08	. . Tables de refroidissement de la pâte de sucre
1/22	. . . Moules à chocolat (A23G 1/21 a priorité) [3]	3/10	. . Machines à étirer le sucre candi
1/24	. . . Tables à secousses ou secoueurs [1,7]	3/12	. . Appareils à mouler le sucre candi à l'état pâteux
1/26	. . . Systèmes de transport pour moules à chocolat [1,7]	3/14	. . Machines à battre ou faire mousser le fondant
1/28	. . . Appareils à démouler le chocolat (enlèvement des produits cuits de boulangerie des bacs A21B 3/18) [1,7]	3/16	. . Appareils à couler le fondant en masse
		3/18	. . Appareils à mouler les fondants
		3/20	. . Appareils à enrober ou fourrer les sucreries ou la confiserie
1/30	. Produits à base de cacao, p.ex. chocolat; Leurs succédanés [8]	3/22	. . . Appareils à enrober par coulage
1/32	. . caractérisés par la composition [8]	3/24	. . . Appareils à enrober par immersion
1/34	. . . Succédanés du cacao [8]	3/26	. . . Appareils à enrober par renversement
1/36	. . . caractérisés par les matières grasses utilisées (contenant des produits laitiers A23G 1/46) [8]	3/28	. . Appareils à décorer les sucreries ou la confiserie (application de liquides aux surfaces en général B05)
1/38	 Succédanés du beurre de cacao [8]	3/30	(transféré en A23G 4/00)
1/40	. . . caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 1/46) [8]	3/32	. Procédés pour la préparation du caramel ou des couleurs en sucre (coloration ou assaisonnement des produits alimentaires en général A23L 1/27)
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) [8]	3/34	. Sucreries, confiseries ou masepain; Procédés pour leur fabrication [8]
		3/36	. . caractérisés par la composition [8]
		3/38	. . . Produits sans saccharose [8]
1/44	. . . contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 1/46) [8]	3/40	. . . caractérisés par les matières grasses utilisées (contenant des produits laitiers A23G 3/46) [8]

- 3/42 . . . caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 3/46) [8]
- 3/44 . . . contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 3/46) [8]
- 3/46 . . . contenant des produits laitiers [8]
- 3/48 . . . contenant des végétaux ou des parties de ceux-ci, p.ex. des fruits, des graines, des extraits (contenant des gommes A23G 3/42) [8]
- 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) [8]
- 3/52 . . . Produits à structure aérée, mousseuse, cellulaire ou poreuse [8]
- 3/54 . . . Produits composites, p.ex. en couches, enrobés, fourrés [8]
- 3/56 . . . Produits avec des supports comestibles ou non comestibles, p.ex. sucettes [8]
- 4/00 **Chewing-gum** (préparations médicinales caractérisées par un aspect de chewing-gum A61K 9/68) [8]
- 4/02 . Appareils spécialement adaptés à la fabrication ou au traitement du chewing-gum [8]
- 4/04 . . pour mouler ou façonner [8]
- 4/06 . caractérisé par la composition [8]
- 4/08 . . de la base du chewing-gum [8]
- 4/10 . . caractérisé par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (contenant des produits laitiers A23G 4/16) [8]
- 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) [8]
- 4/14 . . contenant des peptides ou des protéines (contenant des produits laitiers A23G 4/16) [8]
- 4/16 . . contenant des produits laitiers [8]
- 4/18 . caractérisé par la forme, la structure ou la forme physique, p.ex. produits aérés [8]
- 4/20 . . Produits composites, p.ex. fourrés [8]
- 7/00 **Autres appareils spécialement adaptés à l'industrie du chocolat ou à la confiserie**
- 7/02 . Appareils de refroidissement ou de séchage
- 9/00 **Desserts glacés, p.ex. confiseries glacées, glaces; Mélanges correspondants [2]**
- 9/04 . Production de desserts glacés, p.ex. de glaces (empaquetage B65D 85/78) [2]
- 9/06 . . caractérisée par l'emploi de dioxyde de carbone ou de neige carbonique comme moyen de réfrigération [2]

Note

Le groupe A23G 9/06 a priorité sur les groupes A23G 9/08 à A23G 9/14. [2]

- 9/08 . . Production par fournée (production continue A23G 9/14) [2]
- 9/10 . . . par l'emploi de récipients déplacés rotativement ou d'une autre manière dans un milieu réfrigérant [2]
- 9/12 . . . par l'emploi de moyens pour agiter le contenu d'un récipient immobile [2]
- 9/14 . . Production continue (A23G 9/20 a priorité) [2]
- 9/16 . . . les produits se trouvant dans une enceinte réfrigérée, p.ex. un tambour [2]
- 9/18 . . . les produits se trouvant sur la paroi extérieure d'un corps réfrigéré, p.ex. un tambour ou une bande sans fin [2]
- 9/20 . . les produits étant mélangés avec un gaz, p.ex. glaces à pâte molle [2]
- 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]
- 9/24 . . . pour enrober ou fourrer les produits [2]
- 9/26 . . . pour produire des sucreries glacées sur bâtonnet [2]
- 9/28 . . . pour partager ou débiter [2]
- 9/30 . . . Nettoyage; Maintien à l'état propre; Stérilisation [2]
- 9/32 . caractérisés par la composition [8]
- 9/34 . . caractérisés par les hydrates de carbone utilisés, p.ex. des polysaccharides (caractérisés par les produits laitiers utilisés A23G 9/40) [8]
- 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) [8]
- 9/38 . . contenant des peptides ou des protéines (caractérisés par les produits laitiers utilisés A23G 9/40) [8]
- 9/40 . . caractérisés par les produits laitiers utilisés [8]
- 9/42 . . contenant des végétaux ou des parties de ceux-ci, p.ex. des fruits, des graines, des extraits (contenant des gommes A23G 9/34) [8]
- 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) [8]
- 9/46 . . Produits à structure aérée, mousseuse, cellulaire ou poreuse [8]
- 9/48 . . Produits composites, p.ex. en couches, enrobés, fourrés [8]
- 9/50 . . Produits avec des supports comestibles ou non comestibles, p.ex. des cornets [8]
- 9/52 . Produits liquides; Produits solides en forme de poudre, de flocons ou de granules pour obtenir des produits liquides [8]