

SECTION A – NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

A01 AGRICULTURE; SYLVICULTURE; ÉLEVAGE; CHASSE; PIÉGEAGE; PÊCHE

A01J FABRICATION DES PRODUITS LAITIERS (conservation, pasteurisation, stérilisation des produits laitiers A23; pour les aspects chimiques, voir A23C)

Schéma général

TRAITE.....	1/00 à 9/00	FABRICATION DE FROMAGE.....	25/00, 27/00
TRAITEMENT DU LAIT OU DE LA CRÈME.....	11/00, 13/00	MATIÈRE NON PRÉVUE DANS LES	
FABRICATION DU BEURRE.....	15/00	AUTRES GROUPES DE LA PRÉSENTE	
MALAXAGE OU MISE EN FORME DU		SOUS-CLASSE.....	99/00
BEURRE OU DE LA MARGARINE OU DU			
BEURRE ARTIFICIEL.....	17/00 à 23/00		

Traite (postes de traite A01K 1/12)

- 1/00 Dispositifs ou accessoires pour la traite à la main**
(tabourets de traite A47C 9/04)
- 3/00 Traite par sondes**
- 5/00 Machines ou dispositifs pour la traite** (A01J 1/00, A01J 3/00 ont priorité)
 - 5/003 . Machines à traire transportables [6]
 - 5/007 . Surveillance des procédés de traite; Commande ou régulation des machines à traire [6]
 - 5/01 . . Débitmètres pour le lait; Dispositifs de détection du débit de lait [6]
 - 5/013 . Détection sur place de la mastite dans le lait [6]
 - 5/017 . Fixation ou libération automatiques des ensembles de ventouses [6]
 - 5/02 . par action mécanique sur les tétines
 - 5/04 . par action pneumatique sur les tétines
 - 5/06 . . Ventouses simples
 - 5/08 . . Ventouses doubles
 - 5/10 . . Pulseurs disposés autrement que sur les ventouses
 - 5/12 . . . à membranes
 - 5/14 . . . à commande électromagnétique
 - 5/16 . . Ventouses à pulseurs
- 7/00 Accessoires pour les machines ou les dispositifs pour la traite [5,6]**
 - 7/02 . pour nettoyer ou désinfecter les machines ou les dispositifs pour la traite (nettoyage des surfaces intérieures de conduites ou de tubes de machines à traire B08B 9/027) [6]
 - 7/04 . pour le traitement des pis ou des tétines, p.ex. pour le nettoyage [6]
- 9/00 Récipients pour le lait** (récipients en général B65D; dispositifs pour basculer et vider les réceptacles B65G 65/23)
 - 9/02 . avec dispositifs pour passer ou filtrer le lait
 - 9/04 . avec dispositifs refroidisseurs
 - 9/06 . à soupapes à fermeture automatique
 - 9/08 . Dispositifs destinés à maintenir ou soutenir les récipients pendant la traite
 - 9/10 . Seaux pour la traite fixés aux tabourets de traite

Traitement du lait ou de la crème

- 11/00 Appareils pour le traitement du lait** (conservation ou stérilisation A23C)
 - 11/02 . Dispositifs pour empêcher la formation de mousse ou pour éliminer celle-ci (prévention du débordement par ébullition du lait dans des équipements de cuisine A47J 27/56; prévention de la mousse dans les équipements d'ébullition B01B 1/02)
 - 11/04 . Dispositifs d'aération ou de désaération du lait (écrémeuses centrifuges B04B)
 - 11/06 . Passoires ou filtres à lait (matériaux filtrants B01D)
 - 11/08 . . Supports pour passoires ou filtres en tissus
 - 11/10 . Séparation du lait et de la crème (écrémeuses centrifuges B04B)
 - 11/12 . . Dispositifs pour le ramassage de la crème
 - 11/14 . . . par élévation du niveau du lait
 - 11/16 . Homogénéisation du lait (homogénéisation en général B01F)
- 13/00 Récipients pour le traitement de la crème**
- 15/00 Fabrication du beurre**
 - 15/02 . Barattes fixes à outils de battage
 - 15/04 . Barattes rotatives ou oscillantes
 - 15/06 . . à outils de battage mobiles par rapport à la paroi de la baratte
 - 15/08 . . sans outils de battage mobiles par rapport à la paroi de la baratte
 - 15/10 . Appareils pour la fabrication du beurre autrement que par barattes
 - 15/12 . . avec disposition pour la fabrication du beurre en opération continue
 - 15/14 . Barattes avec disposition pour la fabrication du beurre avec insufflation d'air
 - 15/16 . Parties constitutives; Accessoires
 - 15/18 . . Dispositifs de désaération
 - 15/20 . . Compte-tours incorporés dans la baratte; Dispositifs avertisseurs incorporés
 - 15/22 . . Couvercles ou dessus de barattes
 - 15/24 . . Palettes de barattes
 - 15/25 . . Moyens pour retirer le beurre des barattes ou appareils analogues (pompes à cet effet F04)

A01J

- 15/26 . Dispositifs combinés pour écrémage, barattage et malaxage
- 15/28 . Mécanismes d'entraînement

Malaxage ou mise en forme du beurre; Malaxage ou façonnage de la margarine ou du beurre artificiel

- 17/00 Malaxeuses pour le beurre ou les matières similaires** (machines à mélanger ou à pétrir pour la préparation de la pâte A21C 1/00)
- 19/00 Dispositifs à main pour mettre en pains le beurre ou les matières similaires**
- 21/00 Machines pour mettre en pains le beurre ou les matières similaires**
- 21/02 . à dispositifs d'extrusion et systèmes tranchants, avec ou sans dispositifs d'emballage
- 23/00 Dispositifs pour diviser les mottes de beurre ou les matières similaires**

Fabrication du fromage

- 25/00 Fabrication du fromage** (enrobage du fromage A01J 27/02)
- 25/02 . Jattes à fromage

- 25/04 . . Dispositifs de nettoyage des jattes à fromage
- 25/06 . Tranche-caillé
- 25/08 . Dispositifs pour retirer le fromage des jattes
- 25/10 . Dispositifs pour retirer le petit lait des jattes
- 25/11 . Séparation du petit lait du lait caillé; Lavage du lait caillé
- 25/12 . Façonnage du fromage
- 25/13 . . Moules à cet effet
- 25/15 . . Presses à cet effet
- 25/16 . Dispositifs pour le traitement du fromage en cours d'affinage
- 27/00 Traitement ultérieur du fromage; Enrobage du fromage**
- 27/02 . Enrobage du fromage, p.ex. avec de la paraffine solide (application de liquides ou d'autres matériaux fluides aux surfaces en général B05)
- 27/04 . Râpage ou fonte du fromage

99/00 Matière non prévue dans les autres groupes de la présente sous-classe [8]