

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

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 (conservation des aliments en général A23L 3/00; emploi dans les emballages d'agents de conservation des aliments B65D 81/28)

-
- | | |
|---|--|
| <p>4/00 Méthodes générales de conservation de la viande, des saucisses, du poisson ou de produits à base de poisson [2]</p> <p>4/005 . Conservation par chauffage [5]</p> <p>4/01 . . par irradiation ou traitement électrique [5]</p> <p>4/015 . Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [5]</p> <p>4/02 . Conservation au moyen de sels inorganiques (appareils à cet effet A23B 4/26, A23B 4/32) [2]</p> <p>4/023 . . au moyen de sel de cuisine ou de ses mélanges avec des composés organiques ou inorganiques [5]</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]</p> <p>4/03 . Séchage; Reconstitution ultérieure [5]</p> <p>4/033 . . avec addition de produits chimiques (A23B 4/037 a priorité) [5]</p> <p>4/037 . . Lyophilisation [5]</p> <p>4/044 . Fumage; Dispositifs pour le fumage [5]</p> <p>4/048 . . avec addition de produits chimiques autres que la fumée naturelle [5]</p> <p>4/052 . . Générateurs de fumée [5]</p> <p>4/056 . . Fumage combiné avec une irradiation ou un traitement électrique, p.ex. fumage électrostatique [5]</p> <p>4/06 . Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération [2]</p> <p>4/07 . . Dégel ultérieur à la congélation [5]</p> <p>4/08 . . avec addition de produits chimiques avant ou pendant la réfrigération [2]</p> <p>4/09 . . . avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N₂ liquide, à des températures cryogéniques [5]</p> <p>4/10 . Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet [2]</p> <p>4/12 . Conservation au moyen d'acides; Fermentation acide [2]</p> <p>4/14 . Conservation au moyen de produits chimiques non couverts par les groupes A23B 4/02 ou A23B 4/12 [2]</p> <p>4/16 . . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [5]</p> <p>4/18 . . sous forme de liquides ou de solides (appareils à cet effet A23B 4/26, A23B 4/32) [5]</p> <p>4/20 . . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes (fermentation acide A23B 4/12) [5]</p> <p>4/22 Micro-organismes; Enzymes [5]</p> <p>4/24 . . . Composés inorganiques [5]</p> <p>4/26 . Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5]</p> <p>4/28 . . par injection de liquides [5]</p> <p>4/30 . . par pulvérisation de liquides [5]</p> <p>4/32 . Appareils pour la conservation utilisant des solides [5]</p> | <p>5/00 Conservation d'œufs ou de produits à base d'œufs (conservation de la pâte ou de produits de boulangerie A21D)</p> <p>5/005 . Conservation par chauffage [5]</p> <p>5/01 . . par irradiation ou traitement électrique [5]</p> <p>5/015 . Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [5]</p> <p>5/02 . Séchage; Reconstitution ultérieure [5]</p> <p>5/025 . . avec addition de produits chimiques (A23B 5/03, A23B 5/035 ont priorité) [5]</p> <p>5/03 . . Lyophilisation [5]</p> <p>5/035 . . Séchage par pulvérisation [5]</p> <p>5/04 . Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération</p> <p>5/045 . . Dégel ultérieur à la congélation [5]</p> <p>5/05 . . avec addition de produits chimiques [5]</p> <p>5/055 . . . avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N₂ liquide, à des températures cryogéniques [5]</p> <p>5/06 . en recouvrant les œufs d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet [5]</p> <p>5/08 . Conservation au moyen de produits chimiques [5]</p> <p>5/10 . . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [5]</p> <p>5/12 . . sous forme de liquides ou de solides [5]</p> <p>5/14 . . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes [5]</p> <p>5/16 Micro-organismes; Enzymes [5]</p> <p>5/18 . . . Composés inorganiques [5]</p> <p>5/20 . . . Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5]</p> <p>5/22 . . . Appareils pour la conservation utilisant des solides [5]</p> <p>7/00 Conservation ou mûrissement chimique des fruits ou des légumes [3]</p> <p>7/005 . Conservation par chauffage [5]</p> <p>7/01 . . par irradiation ou traitement électrique [5]</p> <p>7/015 . Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [5]</p> <p>7/02 . Déshydratation; Réhydratation ultérieure (pommes de terre cuites séchées A23L 1/216)</p> <p>7/022 . . avec addition de produits chimiques (A23B 7/024 à A23B 7/028 ont priorité) [5]</p> <p>7/024 . . Lyophilisation [5]</p> <p>7/026 . . Séchage par pulvérisation [5]</p> <p>7/028 . . Séchage en couche mince, au tambour ou au rouleau [5]</p> <p>7/03 . . Séchage des pommes de terre crues</p> <p>7/04 . Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération</p> <p>7/045 . . Dégel ultérieur à la congélation [5]</p> <p>7/05 . . avec addition de produits chimiques [5]</p> |
|---|--|

- 7/055 . . . avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N_2 liquide, à des températures cryogéniques [5]
- 7/06 . Blanchiment (machines à cet effet A23N 12/00) [3]
- 7/08 . Conservation au moyen de sucres (marmelades, confitures, gelées de fruits A23L 1/06)
- 7/10 . Conservation au moyen d'acides; Fermentation acide
- 7/12 . . Appareils pour comprimer la choucroute
- 7/14 . Conservation ou mûrissement à l'aide de produits chimiques non couverts par les groupes A23B 7/08 ou A23B 7/10
- 7/144 . . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [3,5]
- 7/148 . . . en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant seulement les gaz suivants: CO_2 , N_2 , O_2 ou H_2O [3]
- 7/152 . . . en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO_2 , N_2 , O_2 ou H_2O [3]
- 7/153 . . sous forme de liquides ou de solides [5]
- 7/154 . . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes (fermentation acide A23B 7/10) [5]
- 7/155 Micro-organismes; Enzymes [5]
- 7/157 . . . Composés inorganiques [5]
- 7/158 . . . Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5]
- 7/159 . . . Appareils pour la conservation utilisant des solides [5]
- 7/16 . Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet (A23B 7/08 a priorité) [5]

9/00 Conservation des graines comestibles, p.ex. des céréales

- 9/02 . Conservation par chauffage [5]
- 9/04 . . par irradiation ou traitement électrique [5]
- 9/06 . Conservation par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [5]
- 9/08 . Séchage; Reconstitution ultérieure [5]
- 9/10 . Congélation; Dégel ultérieur; Réfrigération [5]
- 9/12 . . Dégel ultérieur à la congélation [5]
- 9/14 . Recouvrement à l'aide d'une couche protectrice; Compositions ou appareils à cet effet [5]
- 9/16 . Conservation au moyen de produits chimiques [5]
- 9/18 . . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [5]
- 9/20 . . . en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant uniquement les gaz suivants: CO_2 , N_2 , O_2 ou H_2O [5]
- 9/22 . . . en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO_2 , N_2 , O_2 ou H_2O [5]
- 9/24 . . sous forme de liquides ou de solides [5]
- 9/26 . . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes [5]
- 9/28 Micro-organismes; Enzymes [5]
- 9/30 . . . Composés inorganiques [5]
- 9/32 . . . Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5]
- 9/34 . . . Appareils pour la conservation utilisant des solides [5]