

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

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

La présente sous-classe couvre:

- les aspects chimiques de la fabrication des produits laitiers; [3]
- 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. [3]

Schéma général

TECHNIQUE LAITIÈRE.....	1/00 à 7/00	FROMAGE; SUCCÉDANÉS DU FROMAGE	19/00; 20/00
PRÉPARATIONS À BASE DE LAIT;		BABEURRE; PETIT-LAIT; AUTRES	
SUBSTITUTS DU LAIT; CRÈME; BEURRE	9/00; 11/00; 13/00; 15/00	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) [3]
- 1/01 . Séchage en couches minces [3]
 - 1/03 . . sur des tambours ou des rouleaux [3]
 - 1/04 . par pulvérisation dans un courant gazeux
 - 1/05 . . combinés avec l'agglomération [3]
 - 1/06 . Concentration par congélation de l'eau à éliminer
 - 1/08 . . Lyophilisation [3]
 - 1/10 . Séchage à l'état de mousse (A23C 1/04, A23C 1/08 ont priorité) [3]
 - 1/12 . Concentration par évaporation [3]
 - 1/14 . combinés avec un autre traitement [3]
 - 1/16 . . comportant l'emploi d'additifs [3]
- 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)
- 3/02 . par chauffage (A23C 3/07 a priorité) [3]
 - 3/023 . . les produits étant emballés [3]
 - 3/027 . . . et transportés dans l'appareil avec mouvement progressif [3]
 - 3/03 . . les produits étant en vrac et non emballés [3]
 - 3/033 . . . et transportés dans l'appareil avec mouvement progressif [3]
 - 3/037 et en contact direct avec le moyen de chauffage, p.ex. avec la vapeur [3]
 - 3/04 . par congélation ou réfrigération
 - 3/05 . . les produits étant emballés [3]
 - 3/07 . par irradiation, p.ex. par micro-ondes [3]
 - 3/08 . par addition d'agents de conservation (addition de micro-organismes ou d'enzymes A23C 9/12, d'autres substances A23C 9/152)

7/00 Autres aspects de la technique laitière

- 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]
- 7/04 . Enlèvement du lait des substances indésirables (par filtrage A01J 9/02, A01J 11/06) [3]

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, mélanges pour la préparation des crèmes glacées A23G 9/00; flans ou entremets, poudres sèches à flans ou entremets A23L 1/187) [3]
- 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) [3]
 - 9/123 . . ne comportant que des micro-organismes de la famille des lactobactériacées; Yoghourt (A23C 9/13 a priorité) [3]
 - 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]
 - 9/13 . . comportant l'emploi d'additifs [3]
 - 9/133 . . . Fruits ou légumes [3]
 - 9/137 . . . Substances épaississantes [3]
 - 9/14 . dans lesquelles la composition chimique du lait est modifiée par des traitements non chimiques [3]

Note

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. [8]

- 9/142 . . par dialyse, osmose inverse ou ultrafiltration (A23C 9/144 a priorité) [3]

- 9/144 . . par des moyens électriques, p.ex. par électrodialyse [3]
- 9/146 . . par échange d'ions [3]
- 9/148 . . par tamis moléculaire ou filtration sur gel [3]
- 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]
- 9/152 . comportant des additifs (préparations à base de lait fermenté comportant des additifs A23C 9/13) [3]
- 9/154 . . contenant des substances épaississantes, des œufs ou des préparations à base de céréales; Lait gélifié [3]
- 9/156 . . Préparations aromatisées à base de lait (A23C 9/154 a priorité) [3]
- 9/158 . . contenant des vitamines ou des antibiotiques [3]
- 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) [3]
- 9/18 . Lait sous la forme d'un produit comprimé sec ou semi-solide [3]
- 9/20 . Produits diététiques à base de lait non couverts par les groupes A23C 9/12 à A23C 9/18 [3]
- 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 la crème A23L 1/19)
 - 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]
 - 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]
 - 11/06 . . contenant des protéines d'origine non laitière (A23C 11/08, A23C 11/10 ont priorité) [3]
 - 11/08 . . contenant des caséinates mais pas d'autres protéines ni matières grasses d'origine laitière [3]
 - 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]
- 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 la crème A23L 1/19)
 - 13/08 . Conservation [3]
 - 13/10 . . par addition d'agents de conservation (A23C 13/14, A23C 13/16 ont priorité) [3]
 - 13/12 . Préparations à base de crème
 - 13/14 . . contenant des produits laitiers ou des constituants du lait [3]
 - 13/16 . . contenant des micro-organismes, des enzymes, ou des antibiotiques, ou traités à l'aide de ceux-ci; Crème aigre [3]
- 15/00 Beurre; Préparations à base de beurre; Fabrication de ces produits** (succédanés du beurre A23D)
 - 15/02 . Leur fabrication
 - 15/04 . . à partir de l'huile de beurre ou du beurre anhydre [3]
 - 15/06 . . Traitement de la crème avant l'inversion des phases [3]
 - 15/12 . Préparations à base de beurre
- 15/14 . . Beurre en poudre; Huile de beurre, c. à d. beurre fondu [3]
- 15/16 . . Beurre à faible teneur en graisse [3]
- 15/18 . Conservation [3]
- 15/20 . . par addition d'agents de conservation [3]
- 17/00 Babeurre; Préparations à base de babeurre** (A23C 9/14 a priorité; conservation A23C 3/00) [3]
 - 17/02 . contenant des micro-organismes ou des enzymes, ou traités à l'aide de ceux-ci [3]
- 19/00 Fromage; Préparations à base de fromage; Fabrication de ces produits** (succédanés du fromage A23C 20/00; caséine A23J 1/20)
 - 19/02 . Fabrication du caillé pour fromage [3]
 - 19/024 . . utilisant un processus continu [3]
 - 19/028 . . sans séparation importante de petit-lait du lait caillé [3]
 - 19/032 . . caractérisée par l'emploi de micro-organismes spécifiques, ou d'enzymes d'origine microbienne [3]
 - 19/04 . . caractérisée par l'emploi d'enzymes spécifiques d'origine végétale ou animale (A23C 19/032 a priorité) [3]
 - 19/045 . . Caillage du lait sans utiliser de présure ni de succédané de présure [3]
 - 19/05 . . Traitement du lait avant le caillage; Séparation du petit-lait du lait caillé (A23C 19/097 a priorité) [3]
 - 19/055 . . Addition de matières grasses ou de protéines d'origine non laitière [3]
 - 19/06 . Traitement du caillé après la séparation du petit-lait; Produits ainsi obtenus (A23C 19/097 a priorité) [3]
 - 19/064 . . Salage [3]
 - 19/068 . . Types particuliers de fromages [3]
 - 19/072 . . . Fromages à pâte pressée [3]
 - 19/076 . . . Fromages à pâte fraîche, p.ex. fromage blanc ou à la crème [3]
 - 19/08 . . . Fromages fondus; Leur fabrication, p.ex. fonte, émulsification, stérilisation [3]
 - 19/082 Addition de substances au lait caillé avant pendant la fonte; Sels de fonte [3]
 - 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]
 - 19/086 . . Fromage en poudre; Préparations à base de fromage séché [3]
 - 19/09 . . Autres préparations à base de fromage; Mélanges de fromage avec d'autres produits alimentaires (conservation A23C 19/097) [3]
 - 19/093 . . . Addition de matières grasses ou de protéines d'origine non laitière [3]
 - 19/097 . Conservation [3]
 - 19/10 . . Addition d'agents de conservation [3]
 - 19/11 . . . d'antibiotiques [3]
 - 19/14 . Traitement du fromage après l'obtention de sa forme définitive, p.ex. maturation, fumage (conservation A23C 19/097)
 - 19/16 . . Recouvrement de la surface du fromage, p.ex. avec de la paraffine
- 20/00 Succédanés du fromage** (A23C 19/055, A23C 19/093 ont priorité) [3]
 - 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]

21/00 Petit-lait; Préparations à base de petit-lait

(A23C 1/00, A23C 3/00, A23C 9/14 ont priorité) [3]

- 21/02 . contenant des micro-organismes, ou des enzymes, ou traités à l'aide de ceux-ci [3]
- 21/04 . contenant des composés d'origine non laitière en tant que sources de matières grasses ou de protéines [3]

- 21/06 . Mélanges de petit-lait avec des produits laitiers ou des constituants du lait [3]

- 21/08 . contenant d'autres additifs organiques, p.ex. des produits végétaux ou animaux [3]

- 21/10 . contenant des additifs inorganiques [3]

23/00 Autres produits laitiers