

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

**A23L ALIMENTS, PRODUITS ALIMENTAIRES OU BOISSONS NON ALCOOLISÉES NON COUVERTS PAR LES SOUS-CLASSES A21D OU A23B À 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) [4,8]

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>1/00 Aliments ou produits alimentaires; Leur préparation ou traitement</b> (leur conservation en général A23L 3/00) [4]</p> <p>1/01 . Méthodes générales de cuisson des aliments, p.ex. par rôtissage ou friture (méthodes spécifiques à des aliments particuliers, voir les sous-groupes appropriés; appareils pour cuire au four, rôtir, griller ou frire A47J 37/00) [2]</p> <p>1/015 . Suppression de constituants indésirables, p.ex. désodorisation, détoxification (A23L 1/211 a priorité) [4]</p> <p>1/025 . Traitement physique, p.ex. par énergie ondulatoire, par irradiation, par des moyens électriques, par des champs magnétiques (cuisson A23L 1/01; conservation A23L 3/00, A23B) [4]</p> <p>1/03 . contenant des additifs (A23L 1/05, A23L 1/30, A23L 1/308 ont priorité) [4,5]</p> <p>1/035 . . Emulsifiants (émulsifiants en général B01F 17/00) [4]</p> <p>1/05 . contenant des agents gélifiants ou épaississants (A23L 1/06 a priorité) [5]</p> <p>1/052 . . d'origine végétale [5]</p> <p>1/0522 . . . Amidon; Amidon modifié; Dérivés d'amidon, p.ex. esters, éthers [5]</p> <p>1/0524 . . . Pectine; Ses dérivés [5]</p> <p>1/0526 . . . à partir de graines, p.ex. gomme de caroube, gomme de guar (A23L 1/0522, A23L 1/0524 ont priorité) [5]</p> <p>1/0528 . . . à partir de bulbes, de tubercules ou de racines, p.ex. glucomannane (A23L 1/0522 a priorité) [5]</p> <p>1/053 . . . Exsudats, p.ex. gomme arabique, gomme acacia, gomme karaya, gomme adragante [5]</p> <p>1/0532 . . . à partir d'algues, p.ex. alginates, agar-agar, carraghénane [5]</p> <p>1/0534 . . . Cellulose; Ses dérivés, p.ex. éthers [5]</p> <p>1/054 . . d'origine microbienne, p.ex. xanthane, dextrane [5]</p> <p>1/056 . . d'origine animale, p.ex. chitine [5]</p> <p>1/0562 . . . Protéines, p.ex. gélatine, collagène [5]</p> <p>1/058 . . Résines synthétiques, p.ex. polyvinylpyrrolidone [5]</p> <p>1/059 . . Additifs inorganiques, p.ex. silice [5]</p> <p>1/06 . Marmelades; Confitures; Gelées; Autres préparations similaires à base de fruits ou de légumes; Ersatz de fruits [4]</p> <p>1/064 . . dérivés de fruits ou de légumes solides [4]</p> <p>1/068 . . dérivés de jus de fruits ou de légumes [4]</p> <p>1/072 . . Ersatz de fruits [4]</p> <p>1/076 . Produits de l'apiculture, p.ex. gelée royale ou pollen (apiculture A01K 47/00 à A01K 59/00); Leurs succédanés [4]</p> <p>1/08 . . Miel; Succédanés du miel [2]</p> | <p>1/09 . contenant des sirops d'hydrate de carbone; contenant des sucres; contenant des alcools de sucre, p.ex. xylitol; contenant des hydrolysats d'amidon, p.ex. dextrine (A23L 1/076, A23L 1/236 ont priorité) [4,5]</p> <p>1/10 . contenant des produits dérivés des céréales (traitement ou cuisson des pâtes farineuses A21D) [2]</p> <p>1/105 . . Fermentation de céréales farineuses ou de produits de céréales; Adjonction d'enzymes ou de micro-organismes (A23L 1/16, A23L 1/185, A23L 1/238 ont priorité) [4]</p> <p>1/16 . . Types de pâtes alimentaires, p.ex. macaroni, nouilles (machines pour leur fabrication A21C; dispositifs de séchage F26B) [2]</p> <p>1/162 . . . Pâtes alimentaires précuites ou instantanées [4]</p> <p>1/164 . . Flocons ou autres formes de produits du type prêt-à-consommer (A23L 1/18 a priorité) [2]</p> <p>1/168 . . Céréales sous forme granulée ou flocons à cuire et manger chaud, p.ex. flocons d'avoine [2]</p> <p>1/172 . . Produits à base de germes de céréales [2]</p> <p>1/176 . . Granules farineux pour apprêter la viande, le poisson ou les aliments similaires [2]</p> <p>1/18 . . Céréales soufflées, p.ex. maïs soufflé (pop-corn), riz soufflé</p> <p>1/182 . . Produits dans lesquels la forme originale granulaire est maintenue, p.ex. riz précuit [2]</p> <p>1/185 . Produits à base de malt (de légumineuses A23L 1/202; préparation du malt de brassage C12C) [2]</p> <p>1/186 . . Fermentation de malt de céréales, ou de céréales par maltage [4]</p> <p>1/187 . Flans ou entremets; Poudres sèches à flans ou entremets [2]</p> <p>1/19 . Succédanés de la crème (succédanés du lait, compositions pour remplacer le lait dans le café au lait A23C 11/00) [2]</p> <p>1/20 . Traitement des légumineuses, c. à d. des fruits de plantes légumineuses, pour l'obtention de fourrages ou d'aliments; Préparation de produits à partir de légumineuses; Moyens chimiques pour accélérer la cuisson de ces aliments, p.ex. traitement aux phosphates (nourriture pour animaux A23K) [2]</p> <p>1/201 . . Légumineuses à cuisson rapide [4]</p> <p>1/202 . . Produits à base de malt; Produits à base de malt fermentés (A23L 1/22 a priorité; produits à base de malt de céréales A23L 1/185) [2]</p> <p>1/211 . . Elimination des substances amères ou indésirables [4]</p> <p>1/212 . Préparation des fruits ou des légumes (des légumineuses A23L 1/20; traitement par grandes quantités des fruits ou des légumes récoltés A23N) [2]</p> <p>1/214 . . des tubercules ou autres racines contenant de l'amidon [2]</p> <p>1/216 . . . des pommes de terre [2]</p> <p>1/2165 . . . . Produits secs sans forme définie, p.ex. poudres, flocons, granulés ou agglomérés [4]</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

- 1/217 . . . Produits grillés ou frits, p.ex. amuse-gueule, pommes chips [4]
- 1/218 . . par macération ou fermentation, p.ex. choucroute, conserves au vinaigre [2]
- 1/22 . Epices; Agents aromatiques ou condiments; Edulcorants artificiels; Sels de table; Substituts diététiques du sel [2,5]
- 1/221 . . Epices, agents aromatiques ou condiments naturels; Leurs extraits (arômes de café naturel ou aromates de thé A23F 3/40, A23F 5/46) [2]
- 1/222 . . . tirés de fruits, p.ex. huiles essentielles (huiles essentielles en général C11B 9/00) [2]
- 1/223 . . . Epices séchées [2]
- 1/224 . . . Oignons [2]
- 1/225 . . . Moutarde [2]
- 1/226 . . Epices, agents aromatiques ou condiments synthétiques [2]
- 1/227 . . . contenant des acides aminés [2]
- 1/228 . . . contenant des acides glutamiques [2]
- 1/229 . . . contenant des nucléotides [2]
- 1/23 . . . préparés par fermentation [2]
- 1/231 . . . Aromates de viandes [2]
- 1/232 . . . Aromates au goût de fumée [2]
- 1/234 . . . Aromates de café ou de cacao [2]
- 1/235 . . . Aromates de fruits [2]
- 1/236 . . Edulcorants artificiels [2]
- 1/237 . . Sels de table; Substituts diététiques du sel [2]
- 1/238 . . Sauce de soja [2]
- 1/24 . . Assaisonnements pour salades; Mayonnaise; Ketchup [2]
- 1/27 . Coloration ou décoloration des aliments [2]
- 1/272 . . Maintien ou altération de la coloration naturelle par l'emploi d'additifs, p.ex. d'adjuvants optiques (A23L 1/275 a priorité) [2]
- 1/275 . . Addition de colorants ou de pigments avec ou sans adjuvants optiques [2]
- 1/277 . . Elimination de la couleur par réaction chimique, p.ex. blanchiment (blanchiment de la farine A21D 2/00) [2]
- 1/28 . Extraits ou préparations comestibles de champignons (à usage médicinal A61K)
- 1/29 . Modification de la qualité nutritive des aliments; Produits diététiques (A23L 1/09 a priorité; substituts diététiques du sel A23L 1/22; farine enrichie A21D 2/00; préparations à base de lait A23C 9/00) [4,5]
- 1/30 . . contenant des additifs (A23L 1/308 a priorité) [2]
- 1/302 . . . Vitamines [4]
- 1/303 . . . Vitamines A ou D [4]
- 1/304 . . . Sels inorganiques, minéraux, oligo-éléments [4]
- 1/305 . . . Aminoacides, peptides ou protéines (traitement des protéines pour l'alimentation A23J 3/00) [4]
- 1/307 . . Diminution de la valeur nutritive; Produits diététiques avec valeur nutritive réduite [4]
- 1/308 . . . Addition de substances essentiellement non digestibles, p.ex. fibres diététiques (A23L 1/05 a priorité) [4,5]
- 1/31 . Produits à base de viande; Farine de viande (traitement des protéines pour l'alimentation A23J 3/00) [4]
- 1/311 . . Farine ou poudre de viande; Granulés, agglomérés ou flocons [4]
- 1/312 . . à partir d'abats, p.ex. couennes, peaux, moelles, tripes, pieds, oreilles ou museaux (glandes ou os en tant que constituants d'une viande reconstituée A23L 1/317) [4]
- 1/313 . . Extraits de viande [2]
- 1/314 . . contenant des additifs [4]
- 1/315 . . Produits à base de volaille, p.ex. saucisses à base de volaille [2]
- 1/317 . . Produits à base de viande hachée ou émulsifiée, y compris les saucisses; Viande reconstituée à partir de viande hachée [4]
- 1/318 . . Morceaux de viande attendris ou assaisonnés, p.ex. obtenus par injection de solutions; Solutions de macération [4]
- 1/32 . Produits à base d'œuf [2]
- 1/322 . . Roulés d'œufs [4]
- 1/325 . Produits tirés de la mer; Produits à base de poisson; Farine de poisson; Succédanés d'œufs de poisson [4]
- 1/326 . . Farine ou poudre de poisson; Granulés, agglomérés ou flocons [4]
- 1/327 . . Extraits de poisson [4]
- 1/328 . . Œufs de poisson, p.ex. caviar; Succédanés d'œufs de poisson [4]
- 1/33 . . Crustacés ou coquillages [2]
- 1/333 . . Mollusques [2]
- 1/337 . . Algues comestibles [2]
- 1/36 . Aliments contenant principalement des noix ou des graines [2]
- 1/38 . . Beurre de cacahuète
- 1/39 . Potages; Sauces (A23L 1/238, A23L 1/24 ont priorité) [4]
- 1/40 . . Concentrés de potage, p.ex. poudres, tablettes
- 1/48 . Compositions d'aliments ou leur traitement non prévus par les sous-groupes précédents [4]
- 2/00 Boissons non alcoolisées; Compositions sèches ou concentrés pour les fabriquer; Leur préparation** (concentrés de potage A23L 1/40; préparation de boissons non alcoolisées par élimination de l'alcool C12H 3/00) [2]
- 2/02 . . contenant des jus de fruits ou de légumes [2]
- 2/04 . . Extraction des jus (machines ou appareils pour extraire le jus A23N 1/00, A47J 19/00) [2]
- 2/06 . . . des agrumes [2]
- 2/08 . . Concentration ou dessiccation des jus [2]
- 2/10 . . . par chauffage ou par contact avec des gaz secs [2]
- 2/12 . . . par congélation [2]
- 2/14 . . . et sublimation [2]
- 2/38 . Autres boissons non alcoolisées (produits lactés A23C; café, thé ou leurs succédanés A23F) [2,6]
- 2/385 . Concentrés de boissons non alcoolisées [6]
- 2/39 . . Compositions sèches [6]
- 2/395 . . . sous une forme ou une présentation particulières [6]
- 2/40 . Compositions effervescentes [2]
- 2/42 . Conservation des boissons non alcoolisées [6]
- 2/44 . . par addition d'agents de conservation [6]
- 2/46 . . par chauffage [6]
- 2/48 . . . par irradiation ou traitement électrique [6]
- 2/50 . . par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [6]
- 2/52 . Addition d'ingrédients (addition d'agents de conservation A23L 2/44) [6]
- 2/54 . . Mélange avec des gaz [6]

- 2/56 . . Agents aromatiques ou amers (édulcorants A23L 2/60) [6]
- 2/58 . . Agents colorants [6]
- 2/60 . . Edulcorants [6]
- 2/62 . . Agents de turbidité; Agents pour accroître la stabilité du trouble [6]
- 2/64 . . Réaddition d'ingrédients aromatiques volatils [6]
- 2/66 . . Protéines [6]
- 2/68 . . Substances acidifiantes [6]
- 2/70 . Clarification ou affinage des boissons non alcoolisées; Elimination des matières non désirées (purification de l'eau CO<sub>2</sub>F, p.ex. par échange d'ions CO<sub>2</sub>F 1/42) [6]
- 2/72 . . par filtration [6]
- 2/74 . . . utilisant des membranes, p.ex. osmose, ultrafiltration [6]
- 2/76 . . par élimination des gaz [6]
- 2/78 . . par échange d'ions [6]
- 2/80 . . par adsorption [6]
- 2/82 . . par floculation [6]
- 2/84 . . utilisant des micro-organismes ou un matériau biologique, p.ex. enzymes [6]
- 3/00 Conservation des aliments ou produits alimentaires, en général, p.ex. pasteurisation ou stérilisation, spécialement adaptée aux aliments ou produits alimentaires** (conservation de la farine ou du pain A21D; procédés spécialement adaptés à des aliments ou produits alimentaires particuliers, voir dans A23 les groupes appropriés pour ces aliments ou produits alimentaires; conservation des aliments ou produits alimentaires en liaison avec l'emballage B65B 55/00; conservation des boissons alcoolisées C12H)
- 3/005 . par chauffage au moyen d'irradiation ou d'un traitement électrique (séchage ou étuvage A23L 3/40) [5]
- 3/01 . . au moyen de micro-ondes ou par chauffage diélectrique [5]
- 3/015 . par un traitement utilisant une variation de pression, une secousse, une accélération ou un cisaillement [5]
- 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) [5]
- 3/04 . . avec emballages sur une chaîne sans fin ou un transporteur à courroie
- 3/06 . . avec emballages transportés par vis sans fin
- 3/08 . . avec emballages sur une plate-forme tournante
- 3/10 . par chauffage des produits dans leurs emballages sans déplacement progressif à travers les appareils (A23L 3/005 a priorité) [5]
- 3/12 . . avec emballages dans des chambres communicantes à travers lesquelles circule le milieu chauffant
- 3/14 . . avec emballages déplacés sur le champ
- 3/16 . par chauffage direct des produits en vrac non emballés (A23L 3/005 a priorité) [5]
- 3/18 . . déplacés progressivement à travers les appareils
- 3/20 . . . le long de plateaux
- 3/22 . . . à travers des tubes
- 3/24 . . par étalement des produits
- 3/26 . par irradiation sans chauffage
- 3/28 . . par radiations ultraviolettes
- 3/30 . . par traitement au moyen d'ondes ultrasonores
- 3/32 . par traitement avec des courants électriques sans effet de chauffage
- 3/34 . par traitement au moyen de produits chimiques
- 3/3409 . . sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [5]
- 3/3418 . . . en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant uniquement les gaz suivants: CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> ou H<sub>2</sub>O [5]
- 3/3427 . . . dans lequel un absorbant est placé ou utilisé (emballages pour aliments avec des dispositifs pour absorber les fluides B65D 81/26) [5]
- 3/3436 . . . . Substances absorbant l'oxygène [5]
- 3/3445 . . . en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO<sub>2</sub>, N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> ou H<sub>2</sub>O [5]
- 3/3454 . . sous forme de liquides ou des solides [5]
- 3/3463 . . . Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes [5]
- Note**
- Dans les groupes A23L 3/3472 à A23L 3/3562, sauf indication contraire, le classement s'effectue à la dernière place appropriée. [5]
- 3/3472 . . . . Composés de constitution indéterminée obtenus à partir d'animaux ou de végétaux [5]
- 3/3481 . . . . Composés organiques contenant de l'oxygène [5]
- 3/349 . . . . avec de l'oxygène lié par des liaisons simples [5]
- 3/3499 . . . . avec de l'oxygène lié par des liaisons doubles [5]
- 3/3508 . . . . contenant des groupes carboxyle [5]
- 3/3517 . . . . Esters d'acides carboxyliques [5]
- 3/3526 . . . . Composés organiques contenant de l'azote [5]
- 3/3535 . . . . Composés organiques contenant du soufre [5]
- 3/3544 . . . . Composés organiques contenant des hétérocycles [5]
- 3/3553 . . . . Composés organiques contenant du phosphore [5]
- 3/3562 . . . . Sucres; Ses dérivés [5]
- 3/3571 . . . . Micro-organismes; Enzymes [5]
- 3/358 . . . . Composés inorganiques [5]
- 3/3589 . . . Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5]
- 3/3598 . . . Appareils pour la conservation utilisant des solides [5]
- 3/36 . Congélation; Dégel ultérieur; Refroidissement [5]
- 3/365 . . Dégel ultérieur à la congélation [5]
- 3/37 . . avec addition de produits chimiques [5]
- 3/375 . . . avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N<sub>2</sub> liquide, à des températures cryogéniques [5]
- 3/40 . par séchage ou étuvage; Reconstitution ultérieure [4,5]
- 3/42 . . avec addition de produits chimiques avant ou durant le séchage [5]
- 3/44 . . Lyophilisation [5]
- 3/46 . . Séchage par pulvérisation [5]
- 3/48 . . Séchage en couche mince, au tambour ou au rouleau [5]
- 3/50 . . Séchage en lit fluidisé [5]
- 3/52 . . Séchage en mousse [5]

3/54 . . par irradiation ou traitement électrique, p.ex.

ondes ultrasonores [5]