

SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

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-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, 2006.01]

- | | |
|--|---|
| <p>1/00 Aliments ou produits alimentaires; Leur préparation ou traitement (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) [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 [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; 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 [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 [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 [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 [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> |
|--|---|

- 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]
- 1/214 • • des tubercules ou autres racines contenant de l'amidon [2]
- 1/216 • • • des pommes de terre [2]
- 1/2165 • • • • Produits secs sans forme définie, p.ex. poudres, flocons, granulés ou agglomérés [4]
- 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 [2]
- 1/222 • • • tirés de fruits, p.ex. huiles essentielles [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 [2]
- 1/28 • Extraits ou préparations comestibles de champignons (à usage médical A61K)
- 1/29 • Modification de la qualité nutritive des aliments; Produits diététiques (A23L 1/09 a priorité; substituts diététiques du sel A23L 1/22) [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 [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 [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 concentrées 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 [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 [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 des aliments ou produits alimentaires en liaison avec l'emballage B65B 55/00)
- 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: CO₂, N₂, O₂ ou H₂O [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: CO₂, N₂, O₂ ou H₂O [5]
- 3/3454 • • sous forme de liquides ou des solides [5]
- 3/3463 • • • Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes [5]

Note(s)

Dans les groupes A23L 3/3472-A23L 3/3562, sauf indication contraire, le classement s'effectue à la dernière place appropriée.

- 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. N₂ 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]