

SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

A21 CUISSON AU FOUR; MATÉRIEL POUR LA PRÉPARATION OU LE TRAITEMENT DE LA PÂTE; PÂTE À CUIRE

A21D TRAITEMENT, p.ex. CONSERVATION, DE LA FARINE OU DE LA PÂTE À CUIRE, p.ex. PAR ADDITION D'INGRÉDIENTS; CUISSON; PRODUITS DE BOULANGERIE; LEUR CONSERVATION [1, 2006.01]

Schéma général

PRODUITS AVANT CUISSON; LEUR TRAITEMENT OU CONSERVATION.....	10/00, 2/00-8/00
CUISSON DE LA PÂTE.....	8/00
PRODUITS DE BOULANGERIE; LEUR CONSERVATION OU RAFRAÎCHISSEMENT.....	13/00, 15/00, 17/00

2/00 Traitement de la farine ou de la pâte par addition d'ingrédients avant ou pendant la cuisson (A21D 10/00 a priorité) [1, 2, 2006.01]

Note(s)

Dans les groupes A21D 2/02-A21D 2/40, la règle de la priorité à la dernière place s'applique, c. à d. qu'à chaque niveau hiérarchique, sauf indication contraire, une substance est classée à la dernière place appropriée.

- 2/02 • par addition de substances inorganiques [1, 2006.01]
- 2/04 • • Oxygène; Composés dégagant de l'oxygène, p.ex. ozone, peroxydes [1, 2006.01]
- 2/06 • • Agents réducteurs [1, 2006.01]
- 2/08 • par addition des substances organiques [1, 2006.01]
- 2/10 • • Hydrocarbures [1, 2006.01]
- 2/12 • • Hydrocarbures halogénés [1, 2006.01]
- 2/14 • • Composés organiques oxygénés [1, 2006.01]
- 2/16 • • • Esters d'acides gras [1, 2006.01]
- 2/18 • • • Hydrates de carbone [1, 2006.01]
- 2/20 • • • Peroxydes [1, 2006.01]
- 2/22 • • • Acide ascorbique [1, 2006.01]
- 2/24 • • Composés organiques azotés [1, 2006.01]
- 2/26 • • • Protéines [1, 2006.01]
- 2/28 • • Composés organiques contenant du soufre [1, 2006.01]
- 2/30 • • Composés organiques contenant du phosphore [1, 2006.01]
- 2/32 • • • Phosphatides [1, 2006.01]
- 2/34 • • Substances animales [1, 2006.01]
- 2/36 • • Substances végétales [1, 2006.01]
- 2/38 • • • Germes de semences; Céréales germées; Leurs extraits [1, 2006.01]
- 2/40 • Appareils pour le traitement chimique de la farine ou de la pâte [1, 2006.01]
- 4/00 Conservation de la farine ou de la pâte avant cuisson par stockage en atmosphère inerte [1, 2006.01]
- 6/00 Autres traitements de la farine ou de la pâte avant cuisson, p.ex. refroidissement, irradiation, chauffage [1, 2, 2006.01]
- 8/00 Méthodes de préparation ou de cuisson de la pâte (A21D 2/00 a priorité) [1, 2006.01]

- 8/02 • Méthodes de préparation de la pâte; Traitement de la pâte avant cuisson (machines ou équipement pour faire ou préparer la pâte A21C) [1, 2006.01]

- 8/04 • • en traitant la pâte avec des micro-organismes ou des enzymes [1, 2006.01]
- 8/06 • Procédés de cuisson (fours de boulangerie A21B) [1, 2006.01]
- 8/08 • Dispositions pour empêcher la pâte d'attacher, p.ex. sur les plaques de cuisson [1, 2006.01]
- 8/10 • • en ayant recours au saupoudrage [1, 2006.01]

10/00 Pâtes lisses, pâtes consistantes ou mélanges avant cuisson [2, 2006.01]

- 10/02 • Pâtes du type "prêt à cuire", p.ex. pâtes emballées [2, 2006.01]
- 10/04 • Pâtes lisses [2, 2006.01]

13/00 Produits de boulangerie complètement ou partiellement finis [1, 2006.01, 2017.01]

- 13/02 • Produits obtenus à partir de farine complète; Produits contenant du son ou du grain moulu grossièrement [1, 2006.01]
- 13/04 • Produits obtenus à partir de matières autres que la farine de seigle ou de blé [1, 2006.01, 2017.01]
- 13/043 • • à partir de tubercules, p. ex. de manioc ou de pomme de terre [2017.01]
- 13/045 • • à partir de légumineuses [2017.01]
- 13/047 • • à partir de céréales autres que le seigle ou le blé, p.ex. de riz [2017.01]
- 13/06 • Produits à valeur nutritive modifiée, p.ex. à teneur en amidon modifiée [1, 2, 2006.01, 2017.01]
- 13/062 • • à teneur en sucre modifiée; Produits sans sucre [2017.01]
- 13/064 • • à teneur en protéines modifiée [2017.01]
- 13/066 • • • Produits sans gluten [2017.01]
- 13/068 • • à teneur en matières grasses modifiée; Produits sans matières grasses [2017.01]
- 13/10 • Produits à plusieurs couches [2017.01]
- 13/11 • • obtenus à partir de plusieurs pâtes, p. ex. de composition, de couleurs ou de structures différentes [2017.01]
- 13/13 • • • enrobés [2017.01]
- 13/14 • • • garnis [2017.01]

A21D

- 13/16 • • Pâtisserie à plusieurs couches, p.ex. pâtisserie à pâte feuilletée; Viennoiserie ou pâte multicouche [2017.01]
- 13/17 • • • enrobée [2017.01]
- 13/19 • • • garnie [2017.01]
- 13/20 • Produits partiellement ou complètement enrobés (produits à plusieurs couches enrobés A21D 13/13, A21D 13/17) [2017.01]
- 13/22 • • enrobés avant cuisson [2017.01]
- 13/24 • • enrobés après cuisson [2017.01]
- 13/26 • • l'enrobage formant une barrière contre la migration [2017.01]
- 13/28 • • caractérisés par la composition de l'enrobage [2017.01]
- 13/30 • Garnis ou à garnir (produits à plusieurs couches avec garniture A21D 13/14, A21D 13/19) [2017.01]
- 13/31 • • garnis avant cuisson [2017.01]
- 13/32 • • garnis ou à garnir après cuisson, p. ex. sandwiches [2017.01]
- 13/33 • • • Récipients comestibles, p.ex. gobelets ou cônes [2017.01]
- 13/34 • • la garniture formant une barrière contre la migration [2017.01]
- 13/36 • • Gaufres fourrées [2017.01]
- 13/37 • • Produits co-extrudés, c. à d. produits obtenus par extrusion simultanée de la pâte et de la garniture [2017.01]
- 13/38 • • caractérisés par la composition de la garniture [2017.01]
- 13/40 • Produits caractérisés par le type, la forme ou l'utilisation [2017.01]
- 13/41 • • Pizzas [2017.01]
- 13/42 • • Tortillas [2017.01]
- 13/43 • • Pains plats, p.ex. naan [2017.01]
- 13/44 • • Galettes ou crêpes [2017.01]
- 13/45 • • Gaufres (gaufres garnies A21D 13/36) [2017.01]
- 13/46 • • Croûtons [2017.01]
- 13/47 • • Produits décorés ou décoratifs [2017.01]
- 13/48 • • Produits ayant une fonction supplémentaire autre que la nourriture, p.ex. jouets ou coutellerie [2017.01]
- 13/50 • Produits en mousse solidifiée, p. ex. meringues [2017.01]
- 13/60 • Produits frits dans un bain, p. ex. beignets [2017.01]
- 13/80 • Pâtisserie non prévue ailleurs, p.ex. gâteaux ou biscuits [2017.01]
- 15/00 **Conservation des produits finis de boulangerie; Amélioration** (rafraîchissement A21D 17/00; emballage ou enveloppement de produits de boulangerie B65B, p.ex. B65B 23/10, B65B 25/16) [1, 2, 2006.01]
 - 15/02 • par refroidissement [2, 2006.01]
 - 15/04 • par chauffage [2, 2006.01]
 - 15/06 • par irradiation [2, 2006.01]
 - 15/08 • par enrobage [2, 2006.01]
- 17/00 **Rafraîchissement des produits de boulangerie** (amélioration A21D 15/00) [2, 2006.01]