

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>2/00 Boissons non alcoolisées; Compositions sèches ou concentrés pour les fabriquer; Leur préparation (concentrés de potage A23L 23/10; préparation de boissons non alcoolisées par élimination de l'alcool C12H 3/00) [2, 2006.01]</p> <p>2/02 • contenant des jus de fruits ou de légumes [2, 2006.01]</p> <p>2/04 • • Extraction des jus (machines ou appareils pour extraire le jus A23N 1/00, A47J 19/00) [2, 2006.01]</p> <p>2/06 • • • des agrumes [2, 2006.01]</p> <p>2/08 • • Concentration ou dessiccation des jus [2, 2006.01]</p> <p>2/10 • • • par échauffement ou par contact avec des gaz secs [2, 2006.01]</p> <p>2/12 • • • par congélation [2, 2006.01]</p> <p>2/14 • • • et sublimation [2, 2006.01]</p> <p>2/38 • Autres boissons non alcoolisées [2, 6, 2006.01]</p> <p>2/385 • Concentrés de boissons non alcoolisées [6, 2006.01]</p> <p>2/39 • • Compositions sèches [6, 2006.01]</p> <p>2/395 • • • sous une forme ou une présentation particulières [6, 2006.01]</p> <p>2/40 • Compositions effervescentes [2, 2006.01]</p> <p>2/42 • Conservation des boissons non alcoolisées [6, 2006.01]</p> <p>2/44 • • par addition d'agents de conservation [6, 2006.01]</p> <p>2/46 • • par chauffage [6, 2006.01]</p> <p>2/48 • • • par irradiation ou traitement électrique [6, 2006.01]</p> <p>2/50 • • par irradiation ou traitement électrique sans effet de chauffage [6, 2006.01]</p> <p>2/52 • Addition d'ingrédients (addition d'agents de conservation A23L 2/44) [6, 2006.01]</p> <p>2/54 • • Mélange avec des gaz [6, 2006.01]</p> <p>2/56 • • Agents aromatiques ou amers (édulcorants A23L 2/60) [6, 2006.01]</p> <p>2/58 • • Agents colorants [6, 2006.01]</p> <p>2/60 • • Edulcorants [6, 2006.01]</p> <p>2/62 • • Agents de turbidité; Agents pour accroître la stabilité du trouble [6, 2006.01]</p> <p>2/64 • • Réaddition d'ingrédients aromatiques volatils [6, 2006.01]</p> <p>2/66 • • Protéines [6, 2006.01]</p> <p>2/68 • • Substances acidifiantes [6, 2006.01]</p> <p>2/70 • Clarification ou affinage des boissons non alcoolisées; Élimination des matières non désirées [6, 2006.01]</p> <p>2/72 • • par filtration [6, 2006.01]</p> | <p>2/74 • • • utilisant des membranes, p.ex. osmose, ultrafiltration [6, 2006.01]</p> <p>2/76 • • par élimination des gaz [6, 2006.01]</p> <p>2/78 • • par échange d'ions [6, 2006.01]</p> <p>2/80 • • par adsorption [6, 2006.01]</p> <p>2/82 • • par floculation [6, 2006.01]</p> <p>2/84 • • utilisant des micro-organismes ou un matériau biologique, p.ex. enzymes [6, 2006.01]</p> <p>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) [1, 2006.01]</p> <p>3/005 • par chauffage au moyen d'irradiation ou d'un traitement électrique (séchage ou étuvage A23L 3/40) [5, 2006.01]</p> <p>3/01 • • au moyen de micro-ondes ou par chauffage diélectrique [5, 2006.01]</p> <p>3/015 • par un traitement utilisant une variation de pression, une secousse, une accélération ou un cisaillement [5, 2006.01]</p> <p>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) [1, 5, 2006.01]</p> <p>3/04 • • avec emballages sur une chaîne sans fin ou un transporteur à courroie [1, 2006.01]</p> <p>3/06 • • avec emballages transportés par vis sans fin [1, 2006.01]</p> <p>3/08 • • avec emballages sur une plate-forme tournante [1, 2006.01]</p> <p>3/10 • par chauffage des produits dans leurs emballages sans déplacement progressif à travers les appareils (A23L 3/005 a priorité) [1, 5, 2006.01]</p> <p>3/12 • • avec emballages dans des chambres communicantes à travers lesquelles circule le milieu chauffant [1, 2006.01]</p> <p>3/14 • • avec emballages déplacés sur le champ [1, 2006.01]</p> <p>3/16 • par chauffage direct des produits en vrac non emballés (A23L 3/005 a priorité) [1, 5, 2006.01]</p> <p>3/18 • • déplacés progressivement à travers les appareils [1, 2006.01]</p> <p>3/20 • • • le long de plateaux [1, 2006.01]</p> <p>3/22 • • • à travers des tubes [1, 2006.01]</p> <p>3/24 • • par étalement des produits [1, 2006.01]</p> |
|--|---|

- 3/26 • par irradiation sans chauffage [1, 2006.01]
- 3/28 • • par radiations ultraviolettes [1, 2006.01]
- 3/30 • • par traitement au moyen d'ondes ultrasonores [1, 2006.01]
- 3/32 • par traitement avec des courants électriques sans effet de chauffage [1, 2006.01]
- 3/34 • par traitement au moyen de produits chimiques [1, 2006.01]
- 3/3409 • • sous forme de gaz, p.ex. fumigation; Compositions ou appareils à cet effet [5, 2006.01]
- 3/3418 • • • en atmosphère contrôlée, p.ex. sous vide partiel, comportant uniquement les gaz suivants: CO₂, N₂, O₂ ou H₂O [5, 2006.01]
- 3/3427 • • • • dans lequel un absorbant est placé ou utilisé (emballages pour aliments avec des dispositifs pour absorber les fluides B65D 81/26) [5, 2006.01]
- 3/3436 • • • • • Substances absorbant l'oxygène [5, 2006.01]
- 3/3445 • • • en atmosphère contrôlée comportant d'autres gaz en plus des gaz suivants: CO₂, N₂, O₂ ou H₂O [5, 2006.01]
- 3/3454 • • sous forme de liquides ou des solides [5, 2006.01]
- 3/3463 • • • Composés organiques; Micro-organismes; Enzymes [5, 2006.01]

Note(s) [5]

Dans les groupes A23L 3/3472-A23L 3/3562, la règle de la priorité à la dernière place s'applique, c. à d. qu'à chaque niveau hiérarchique, 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, 2006.01]
- 3/3481 • • • • Composés organiques contenant de l'oxygène [5, 2006.01]
- 3/349 • • • • • avec de l'oxygène lié par des liaisons simples [5, 2006.01]
- 3/3499 • • • • • avec de l'oxygène lié par des liaisons doubles [5, 2006.01]
- 3/3508 • • • • • contenant des groupes carboxyle [5, 2006.01]
- 3/3517 • • • • • Esters d'acides carboxyliques [5, 2006.01]
- 3/3526 • • • • Composés organiques contenant de l'azote [5, 2006.01]
- 3/3535 • • • • Composés organiques contenant du soufre [5, 2006.01]
- 3/3544 • • • • Composés organiques contenant des hétérocycles [5, 2006.01]
- 3/3553 • • • • Composés organiques contenant du phosphore [5, 2006.01]
- 3/3562 • • • • Sucres; Ses dérivés [5, 2006.01]
- 3/3571 • • • • Micro-organismes; Enzymes [5, 2006.01]
- 3/358 • • • • Composés inorganiques [5, 2006.01]
- 3/3589 • • • • Appareils pour la conservation utilisant des liquides [5, 2006.01]
- 3/3598 • • • Appareils pour la conservation utilisant des solides [5, 2006.01]
- 3/36 • Congélation; Dégel ultérieur; Refroidissement [1, 5, 2006.01]
- 3/365 • • Dégel ultérieur à la congélation [5, 2006.01]
- 3/37 • • avec addition de produits chimiques [5, 2006.01]
- 3/375 • • • avec contact direct entre l'aliment et les produits chimiques, p.ex. N₂ liquide, à des températures cryogéniques [5, 2006.01]

- 3/40 • par séchage ou étuvage; Reconstitution ultérieure [4, 5, 2006.01]
- 3/42 • • avec addition de produits chimiques avant ou durant le séchage [5, 2006.01]
- 3/44 • • Lyophilisation [5, 2006.01]
- 3/46 • • Séchage par pulvérisation [5, 2006.01]
- 3/48 • • Séchage en couche mince, au tambour ou au rouleau [5, 2006.01]
- 3/50 • • Séchage en lit fluidisé [5, 2006.01]
- 3/52 • • Séchage en mousse [5, 2006.01]
- 3/54 • • par irradiation ou traitement électrique, p.ex. ondes ultrasonores [5, 2006.01]
- 5/00 **Préparation ou traitement des aliments ou produits alimentaires en général; Aliments ou produits alimentaires ainsi obtenus; Leurs matériaux** (leur préservation en général A23L 3/00) [2016.01]
- 5/10 • Procédés généraux de cuisson des aliments, p.ex. par rôtiage ou friture [2016.01]
- 5/20 • Suppression de constituants indésirables, p.ex. désodorisation ou détoxification (suppression de substances indésirables, p.ex. de substances amères, des légumineuses ou des légumes A23L 11/30) [2016.01]
- 5/30 • Traitement physique, p.ex. par des moyens électriques ou magnétiques, par énergie ondulatoire ou par irradiation (conservation A23L 3/00, A23B; cuisson A23L 5/10) [2016.01]
- 5/40 • Coloration ou décoloration des aliments [2016.01]
- 5/41 • • Maintien ou altération de la coloration naturelle par l'emploi d'additifs, p.ex. d'azurants optiques (A23L 5/42 a priorité) [2016.01]
- 5/42 • • Adjonction de colorants ou de pigments, p.ex. en combinaison avec des azurants optiques [2016.01]
- 5/43 • • • en utilisant des colorants ou des pigments organiques d'origine naturelle, leurs doublons artificiels ou leurs dérivés [2016.01]
- 5/44 • • • • en utilisant des caroténoïdes ou des xanthophylles [2016.01]
- 5/46 • • • en utilisant des colorants ou des pigments d'origine microbienne ou algale [2016.01]
- 5/47 • • • en utilisant des colorants ou des pigments organiques synthétiques non couverts par les groupes A23L 5/43-A23L 5/46 [2016.01]
- 5/48 • • • • Composés de constitution non spécifiée caractérisés par le procédé chimique de leur préparation [2016.01]
- 5/49 • • Élimination de la couleur par réaction chimique, p.ex. blanchiment [2016.01]
- 7/00 **Produits dérivés des céréales; Produits à base de malt** (produits à base de malt de légumineuses A23L 11/20); **Leur préparation ou leur traitement** (préparation du malt de brassage C12C) [2016.01]
- 7/10 • Produits dérivés des céréales [2016.01]
- 7/104 • • Fermentation de céréales farineuses ou de produits de céréales; Adjonction d'enzymes ou de micro-organismes (A23L 7/109, A23L 7/20 ont priorité; sauce de soja A23L 27/50) [2016.01]
- 7/109 • • Types de pâtes alimentaires, p.ex. macaroni ou nouilles [2016.01]
- 7/113 • • • Pâtes alimentaires précuites ou instantanées [2016.01]
- 7/117 • • Flocons ou autres formes de produits prêts à consommer; Produits semi-finis ou partiellement finis à cet effet (A23L 7/143, A23L 7/152 ont priorité) [2016.01]

7/122	• • •	Céréales enrobées, fourrées, multicouches ou creuses prêtes à consommer [2016.01]	13/00	Produits à base de viande; Farine de viande; Leur préparation et leur traitement [2016.01]
7/126	• • •	En-cas ou similaires obtenus par amalgame, façonnage ou compactage de céréales ou de morceaux de céréales, p.ex. barres de céréales [2016.01]	13/10	• Farine ou poudre de viande; Granulés, agglomérés ou flocons [2016.01]
7/13	• • •	En-cas ou similaires obtenus par friture d'une pâte de céréales façonnée [2016.01]	13/20	• à base d'abats, p.ex. de couennes, de peaux, de moelle, de tripes, de pieds, d'oreilles ou de museaux (glandes ou os en tant que constituants d'une viande reconstituée A23L 13/60) [2016.01]
7/135	• • •	Flocons, granulés ou autres formes de taille similaire, individuels ou non extrudés, p.ex. céréales de petit déjeuner [2016.01]	13/30	• Extraits de viande [2016.01]
7/139	• • •	à base de grains entiers ou de morceaux de grains sans préparation de farine ou de pâte [2016.01]	13/40	• contenant des additifs [2016.01]
7/143	• •	Céréales sous forme granulée ou flocons à cuire et à consommer chaud, p.ex. flocons d'avoine; Produits à base de riz reconstitué [2016.01]	13/50	• Produits à base de volaille, p.ex. saucisses à base de volaille [2016.01]
7/148	• • •	à base de grains entiers ou de morceaux de grains sans préparation de farine ou de pâte [2016.01]	13/60	• Produits à base de viande hachée ou émulsifiée, p.ex. saucisses; Viande reconstituée à partir de viande hachée [2016.01]
7/152	• •	Produits à base de germes de céréales [2016.01]	13/70	• Morceaux de viande attendris ou assaisonnés, p.ex. obtenus par injection de solutions; Solutions de macération [2016.01]
7/157	• •	Granulés farineux pour apprêter la viande, le poisson ou les aliments similaires [2016.01]	15/00	Produits à base d'œufs; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]
7/161	• •	Céréales soufflées, p.ex. maïs soufflé [pop-corn] ou riz soufflé [2016.01]	15/10	• Roulés d'œufs [2016.01]
7/165	• • •	Préparation de céréales soufflées impliquant la préparation de farine ou de pâte en tant qu'étape intermédiaire [2016.01]	17/00	Produits tirés de la mer; Produits à base de poisson; Farine de poisson; Succédanés d'œufs de poisson; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]
7/17	• • •	par extrusion [2016.01]	17/10	• Farine ou poudre de poisson; Granulés, agglomérés ou flocons [2016.01]
7/174	• • •	Préparation de céréales soufflées à partir de grains entiers ou de morceaux de grains sans préparation de farine ou de pâte [2016.01]	17/20	• Extraits de poisson [2016.01]
7/178	• • •	par décompression avec ou sans chauffage [2016.01]	17/30	• Œufs de poisson, p.ex. caviar; Succédanés d'œufs de poisson [2016.01]
7/183	• • •	par chauffage sans utilisation d'un dispositif de décompression [2016.01]	17/40	• Crustacés ou coquillages [2016.01]
7/187	• • •	avec un appareil à fonctionnement discontinu [2016.01]	17/50	• Mollusques [2016.01]
7/191	• • •	Traitement ultérieur des céréales soufflées, p.ex. enrobage ou salage [2016.01]	17/60	• Algues comestibles [2016.01]
7/196	• •	Produits dans lesquels la forme originale granulaire est maintenue, p.ex. riz précuit [2016.01]	19/00	Produits à base de fruits ou de légumes; Leur préparation ou leur traitement (des légumineuses A23L 11/00; marmelades, confitures, gelées ou similaires A23L 21/10; traitement par grandes quantités des fruits ou des légumes récoltés A23N) [2016.01]
7/20	•	Produits à base de malt (produits à base de malt de légumineuses A23L 11/20; préparation du malt de brassage C12C) [2016.01]	19/10	• de tubercules ou d'autres racines contenant de l'amidon [2016.01]
7/25	• •	Fermentation de malt de céréales ou de céréales par maltage [2016.01]	19/12	• • de pommes de terre [2016.01]
9/00		Flans ou entremets; Succédanés de crème; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]	19/15	• • • Produits secs sans forme définie, p.ex. poudres, flocons, granulés ou agglomérés [2016.01]
9/10	•	Flans ou entremets; Poudres sèches à flan ou entremets [2016.01]	19/18	• • • Produits grillés ou frits, p.ex. amuse-gueule ou pommes chips [2016.01]
9/20	•	Succédanés de crème [2016.01]	19/20	• par macération ou fermentation, p.ex. choucroute ou conserves au vinaigre [2016.01]
11/00		Légumineuses, c. à d. fruits de plantes légumineuses, pour l'obtention de fourrages ou d'aliments; Produits à partir de légumineuses; Leur préparation ou leur traitement, p.ex. traitement aux phosphates [2016.01]	21/00	Marmelades, confitures, gelées ou similaires; Produits de l'apiculture; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]
11/10	•	Légumineuses à cuisson rapide [2016.01]	21/10	• Marmelades; Confitures; Gelées; Autres préparations similaires à base de fruits ou de légumes; Ersatz de fruits [2016.01]
11/20	•	Produits à base de malt; Produits à base de malt fermenté (agents aromatiques ou condiments A23L 27/00; produits à base de malt de céréales A23L 7/20) [2016.01]	21/12	• • dérivés de fruits ou de légumes solides [2016.01]
11/30	•	Élimination des substances indésirables, p.ex. des substances amères [2016.01]	21/15	• • dérivés de jus de fruits ou de légumes [2016.01]
			21/18	• • Ersatz de fruits [2016.01]
			21/20	• Produits de l'apiculture, p.ex. gelée royale ou pollen; Leurs succédanés [2016.01]
			21/25	• • Miel; Succédanés du miel [2016.01]
			23/00	Potages; Sauces (A23L 27/50, A23L 27/60 ont priorité); Leur préparation ou leur traitement [2016.01]
			23/10	• Concentrés de potage, p.ex. poudres ou tablettes [2016.01]

25/00	Aliments contenant principalement des noix ou des graines; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]	29/281	• • • Protéines, p.ex. gélatine ou collagène [2016.01]
25/10	• Beurre de cacahuète [2016.01]	29/288	• • Résines synthétiques, p.ex. polyvinylpyrrolidone [2016.01]
27/00	Épices; Agents aromatiques ou condiments; Édulcorants artificiels; Sels de table; Substituts diététiques du sel; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]	29/294	• • Additifs inorganiques, p.ex. silice [2016.01]
27/10	• Épices, agents aromatiques ou condiments naturels; Leurs extraits [2016.01]	29/30	• contenant des sirops d'hydrate de carbone; contenant des sucres; contenant des alcools de sucre, p.ex. du xylitol; contenant des hydrolysats d'amidon, p.ex. de la dextrine (A23L 21/20 a priorité; édulcorants artificiels A23L 27/30) [2016.01]
27/12	• • tirés de fruits, p.ex. huiles essentielles [2016.01]	31/00	Extraits ou préparations comestibles de champignons; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]
27/14	• • Épices séchées [2016.01]	31/10	• Levures ou leurs dérivés [2016.01]
27/16	• • • Oignons [2016.01]	31/15	• • Extraits [2016.01]
27/18	• • Moutarde [2016.01]	33/00	Modification de la qualité nutritive des aliments; Produits diététiques; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]
27/20	• Épices, agents aromatiques ou condiments synthétiques [2016.01]	33/10	• en utilisant des additifs (A23L 33/21 a priorité) [2016.01]
27/21	• • contenant des acides aminés [2016.01]	33/105	• • Extraits de plantes, leurs doublons artificiels ou leurs dérivés [2016.01]
27/22	• • • contenant des acides glutamiques [2016.01]	33/11	• • • Stérols de plantes ou leurs dérivés, p.ex. phytostérols [2016.01]
27/23	• • contenant des nucléotides [2016.01]	33/115	• • Acides gras ou leurs dérivés; Graisses ou huiles [2016.01]
27/24	• • préparés par fermentation [2016.01]	33/12	• • • Acides gras ou leurs dérivés [2016.01]
27/26	• • Aromates de viandes [2016.01]	33/125	• • contenant des sirops d'hydrate de carbone; contenant des sucres; contenant des alcools de sucre; contenant des hydrolysats d'amidon (substances non digestibles A23L 33/21) [2016.01]
27/27	• • Aromates au goût de fumée [2016.01]	33/13	• • Acides nucléiques ou leurs dérivés (A23L 33/145 a priorité) [2016.01]
27/28	• • Aromates de café ou de cacao [2016.01]	33/135	• • Bactéries ou leurs dérivés, p.ex. probiotiques [2016.01]
27/29	• • Aromates de fruits [2016.01]	33/14	• • Levures ou leurs dérivés [2016.01]
27/30	• Édulcorants artificiels [2016.01]	33/145	• • • Extraits [2016.01]
27/40	• Sels de table; Substituts diététiques du sel [2016.01]	33/15	• • Vitamines [2016.01]
27/50	• Sauce de soja [2016.01]	33/155	• • • Vitamines A ou D [2016.01]
27/60	• Assaisonnements pour salades; Mayonnaise; Ketchup [2016.01]	33/16	• • Sels inorganiques, minéraux ou oligo-éléments [2016.01]
29/00	Aliments ou produits alimentaires contenant des additifs (contenant des additifs pour modifier les qualités nutritives A23L 33/10; contenant des additifs essentiellement non digestibles A23L 33/21); Leur préparation ou leur traitement [2016.01]	33/165	• • • Complexes ou chélates [2016.01]
29/10	• contenant des émulsifiants [2016.01]	33/17	• • Acides aminés, peptides ou protéines [2016.01]
29/20	• contenant des agents gélifiants ou épaississants (marmelades, confitures, gelées ou autres préparations similaires à base de fruits ou de légumes A23L 21/10) [2016.01]	33/175	• • • Acides aminés [2016.01]
29/206	• • d'origine végétale [2016.01]	33/18	• • • Peptides; Hydrolysats de protéines [2016.01]
29/212	• • • Amidon; Amidon modifié; Dérivés d'amidon, p.ex. esters ou éthers (contenant des hydrolysats d'amidon, p.ex. dextrine, A23L 29/30) [2016.01]	33/185	• • • Protéines d'origine végétale [2016.01]
29/219	• • • • Amidon chimiquement modifié; Produits de réaction ou de complexation de l'amidon avec d'autres produits chimiques [2016.01]	33/19	• • • Protéines du lait [2016.01]
29/225	• • • • Agents épaississants farineux autres que l'amidon pur ou ses dérivés [2016.01]	33/195	• • • Protéines de micro-organismes [2016.01]
29/231	• • • Pectine; Ses dérivés [2016.01]	33/20	• Diminution de la valeur nutritive; Produits diététiques avec valeur nutritive réduite [2016.01]
29/238	• • • à partir de graines, p.ex. gomme de caroube ou gomme de guar (A23L 29/212, A23L 29/231 ont priorité) [2016.01]	33/21	• • Adjonction de substances essentiellement non digestibles, p.ex. fibres diététiques (adjonction d'agents gélifiants ou épaississants A23L 29/20) [2016.01]
29/244	• • • à partir de bulbes, de tubercules ou de racines, p.ex. glucomannane (A23L 29/212 a priorité) [2016.01]	33/22	• • • Parties fibreuses broyées de plantes, p.ex. bagasse ou pulpe [2016.01]
29/25	• • • Exsudats, p.ex. gomme arabique, gomme acacia, gomme karaya ou gomme adragante [2016.01]	33/24	• • • Cellulose ou ses dérivés [2016.01]
29/256	• • • à base d'algues, p.ex. alginates, agar-agar ou carraghénane [2016.01]	33/25	• • • Polymères synthétiques, p.ex. polymères vinyliques ou acryliques [2016.01]
29/262	• • • Cellulose; Ses dérivés, p.ex. éthers [2016.01]	33/26	• • • • Polyesters de polyol, p.ex. polyesters de sucrose; Polymères synthétiques de sucre, p.ex. polydextrose [2016.01]
29/269	• • d'origine microbienne, p.ex. xanthane ou dextrane [2016.01]	33/28	• • • Substances d'origine animale, p.ex. gélatine ou collagène [2016.01]
29/275	• • d'origine animale, p.ex. chitine [2016.01]		

33/29 • • • Substances minérales, p.ex. huiles minérales ou argiles **[2016.01]**

35/00 Aliments ou produits alimentaires non prévus par les groupes A23L 5/00-A23L 33/00; Leur préparation ou leur traitement [2016.01]