

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

A23F CAFÉ; THÉ; SUCCÉDANÉS DU CAFÉ OU DU THÉ; LEUR FABRICATION, PRÉPARATION OU INFUSION (théières ou cafetières A47G 19/14; infuseurs à thé A47G 19/16; appareils à préparer les boissons, p.ex. le thé ou le café, A47J 31/00; moulins à café A47J 42/00)

3/00	Thé; Succédanés du thé; Leurs préparations	5/06	. . de l'extrait de café [3]
3/06	. Traitement du thé avant extraction (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 3/36); Produits ainsi obtenus (préparations à base d'extrait de thé A23F 3/16) [3]	5/08	. Procédés de mouture du café (moulins à café A47J 42/00) [3]
3/08	. . Oxydation; Fermentation [3]	5/10	. Traitement du café torréfié; Produits ainsi obtenus (élimination de substances indésirables A23F 5/16; réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 5/20; extraction du café, fabrication du café instantané A23F 5/24) [3]
3/10	. . . Fermentation par addition de micro-organismes ou d'enzymes [3]	5/12	. . Agglomération, mise en flocons ou en tablettes (de l'extrait de café ou de café instantané A23F 5/38) [3]
3/12	. . Enroulement ou découpage des feuilles de thé [3]	5/14	. . Utilisation d'additifs, p.ex. du lait, du sucre; Enrobage, p.ex. en vue de la conservation (aromatisation A23F 5/46) [3]
3/14	. . Préparations à base de thé, p.ex. utilisant des additifs (aromatisation A23F 3/40) [3]	5/16	. Elimination de substances indésirables (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 5/20) [3]
3/16	. Extraction du thé; Extraits de thé; Traitement de l'extrait de thé; Préparation du thé instantané [3]	5/18	. . à partir de l'extrait de café [3]
3/18	. . Extraction des constituants hydrosolubles du thé (séparation de l'arôme de thé ou d'huile de thé A23F 3/42) [3]	5/20	. Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes; Produits ainsi obtenus; Extraits ou infusion de ceux-ci [3]
3/20	. . Elimination de substances indésirables (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 3/38) [3]	5/22	. . Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes de l'extrait de café [3]
3/22	. . Séchage ou concentration de l'extrait de thé [3]	5/24	. Extraction du café (séparation d'arôme de café ou d'huile de café A23F 5/48); Extraits de café (avec une teneur réduite en alcaloïdes A23F 5/20); Fabrication du café instantané (méthodes de torréfaction d'extraits de café A23F 5/06) [3]
3/24	. . . par congélation de l'eau à éliminer [3]	5/26	. . Extraction des constituants solubles dans l'eau [3]
3/26	. . . par lyophilisation [3]	5/28	. . Séchage ou concentration de l'extrait de café [3]
3/28	. . . par pulvérisation dans un courant gazeux [3]	5/30	. . . par congélation de l'eau à éliminer [3]
3/30	. . Traitements complémentaires de l'extrait de thé séché; Produits ainsi obtenus, p.ex. thé instantané (aromatisation A23F 3/40) [3]	5/32	. . . par lyophilisation [3]
3/32	. . . Agglomération, mise en flocons ou en tablettes [3]	5/34	. . . par pulvérisation dans un courant gazeux [3]
3/34	. Succédanés du thé, p.ex. maté; Extraits ou infusions de ceux-ci [3]	5/36	. . Traitements complémentaires de l'extrait de café séché; Produits ainsi obtenus, p.ex. café instantané (élimination de substances indésirables A23F 5/18; aromatisation A23F 5/46) [3]
3/36	. Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes; Produits ainsi obtenus; Extraits ou infusions de ceux-ci [3]	5/38	. . . Agglomération, mise en flocons ou en tablettes [3]
3/38	. . Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes de l'extrait de thé [3]	5/40	. . . Utilisation d'additifs organiques, p.ex. de lait, de sucre [3]
3/40	. Arômes de thé; Huile de thé; Aromatisation du thé ou d'extraits de thé (arômes de thé synthétiques A23L 1/226) [3]	5/42	. . . Utilisation d'additifs inorganiques [3]
3/42	. . Séparation d'arôme de thé ou d'huile de thé [3]	5/44	. Succédanés du café [3]
5/00	Café; Succédanés du café; Leur préparation	5/46	. Arômes de café; Huile de café; Aromatisation du café ou de l'extrait de café (arômes de café synthétiques A23L 1/234) [3]
5/02	. Traitement du café vert; Produits ainsi obtenus (torréfaction A23F 5/04; élimination de substances indésirables A23F 5/16; réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 5/20; infusion A23F 5/24) [3]	5/48	. . Séparation d'arôme de café ou d'huile de café [3]
5/04	. Procédés de torréfaction (machines à cet effet A23N 12/00) [3]	5/50	. . . à partir de l'extrait de café [3]