SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

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

3/00 Thé; Succédanés du thé; Leurs préparations

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]**

3/08 • • Oxydation; Fermentation **[3]**

3/10 • • • Fermentation par addition de micro-organismes ou d'enzymes **[3]**

3/12 • • Enroulement ou découpage des feuilles de thé **[3]**

3/14 • • Préparations à base de thé, p.ex. utilisant des additifs (aromatisation A23F 3/40) **[3]**

3/16 • Extraction du thé; Extraits de thé; Traitement de l'extrait de thé; Préparation du thé instantané **[3]**

3/18 • • Extraction des constituants hydrosolubles du thé (séparation de l'arôme de thé ou d'huile de thé A23F 3/42) **[3]**

3/20 • • Elimination de substances indésirables (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 3/38) **[3]**

3/22 • • Séchage ou concentration de l'extrait de thé **[3]**

3/24 • • • par congélation de l'eau à éliminer **[3]**

3/26 • • • par lyophilisation **[3]**

3/28 • • • par pulvérisation dans un courant gazeux **[3]**

3/30 • • Traitements complémentaires de l'extrait de thé séché; Produits ainsi obtenus, p.ex. thé instantané (aromatisation A23F 3/40) **[3]**

3/32 • • • Agglomération, mise en flocons ou en tablettes **[3]**

3/34 • Succédanés du thé, p.ex. maté; Extraits ou infusions de ceux-ci **[3]**

3/36 • Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes; Produits ainsi obtenus; Extraits ou infusions de ceux-ci **[3]**

3/38 • • Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes de l'extrait de thé **[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]**

3/42 • • Séparation d'arôme de thé ou d'huile de thé **[3]**

5/00 Café; Succédanés du café; Leur préparation [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]**

5/04 • Procédés de torréfaction (machines à cet effet A23N 12/00) **[3]**

5/06 • • de l'extrait de café **[3]**

5/08 • Procédés de mouture du café (moulins à café A47J 42/00) **[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]**

5/12 • • Agglomération, mise en flocons ou en tablettes (de l'extrait de café ou de café instantané A23F 5/38) **[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]**

5/16 • Elimination de substances indésirables (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 5/20) **[3]**

5/18 • • à partir de l'extrait de café **[3]**

5/20 • Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes; Produits ainsi obtenus; Extraits ou infusion de ceux-ci **[3]**

5/22 • • Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes de l'extrait de café **[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]**

5/26 • • Extraction des constituants solubles dans l'eau **[3]**

5/28 • • Séchage ou concentration de l'extrait de café **[3]**

5/30 • • • par congélation de l'eau à éliminer **[3]**

5/32 • • • par lyophilisation **[3]**

5/34 • • • par pulvérisation dans un courant gazeux **[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]**

5/38 • • • Agglomération, mise en flocons ou en tablettes **[3]**

5/40 • • • Utilisation d'additifs organiques, p.ex. de lait, de sucre **[3]**

5/42 • • • Utilisation d'additifs inorganiques **[3]**

5/44 • Succédanés du café **[3]**

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]**

5/48 • • Séparation d'arôme de café ou d'huile de café **[3]**

5/50 • • • à partir de l'extrait de café **[3]**