

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 [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] |
| 5/02 | . 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] |