

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

- | | |
|---|---|
| <p>3/00 Thé; Succédanés du thé; Leurs préparations [1, 2006.01]</p> <p>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, 2006.01]</p> <p>3/08 • • Oxydation; Fermentation [3, 2006.01]</p> <p>3/10 • • • Fermentation par addition de micro-organismes ou d'enzymes [3, 2006.01]</p> <p>3/12 • • Enroulement ou découpage des feuilles de thé [3, 2006.01]</p> <p>3/14 • • Préparations à base de thé, p.ex. utilisant des additifs (aromatisation A23F 3/40) [3, 2006.01]</p> <p>3/16 • Extraction du thé; Extraits de thé; Traitement de l'extrait de thé; Préparation du thé instantané [3, 2006.01]</p> <p>3/18 • • Extraction des constituants hydrosolubles du thé (séparation de l'arôme de thé ou d'huile de thé A23F 3/42) [3, 2006.01]</p> <p>3/20 • • Élimination de substances indésirables (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 3/38) [3, 2006.01]</p> <p>3/22 • • Séchage ou concentration de l'extrait de thé [3, 2006.01]</p> <p>3/24 • • • par congélation de l'eau à éliminer [3, 2006.01]</p> <p>3/26 • • • par lyophilisation [3, 2006.01]</p> <p>3/28 • • • par pulvérisation dans un courant gazeux [3, 2006.01]</p> <p>3/30 • • Traitements complémentaires de l'extrait de thé séché; Produits ainsi obtenus, p.ex. thé instantané (aromatisation A23F 3/40) [3, 2006.01]</p> <p>3/32 • • • Agglomération, mise en flocons ou en tablettes [3, 2006.01]</p> <p>3/34 • Succédanés du thé, p.ex. maté; Extraits ou infusions de ceux-ci [3, 2006.01]</p> <p>3/36 • Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes; Produits ainsi obtenus; Extraits ou infusions de ceux-ci [3, 2006.01]</p> <p>3/38 • • Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes de l'extrait de thé [3, 2006.01]</p> <p>3/40 • Arômes de thé; Huile de thé; Aromatisation du thé ou d'extraits de thé (aromates de thé synthétiques A23L 27/20) [3, 2006.01]</p> <p>3/42 • • Séparation d'arôme de thé ou d'huile de thé [3, 2006.01]</p> <p>5/00 Café; Succédanés du café; Leur préparation [3, 2006.01]</p> | <p>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, 2006.01]</p> <p>5/04 • Procédés de torréfaction (machines à cet effet A23N 12/00) [3, 2006.01]</p> <p>5/06 • • de l'extrait de café [3, 2006.01]</p> <p>5/08 • Procédés de mouture du café (moulins à café A47J 42/00) [3, 2006.01]</p> <p>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, 2006.01]</p> <p>5/12 • • Agglomération, mise en flocons ou en tablettes (de l'extrait de café ou de café instantané A23F 5/38) [3, 2006.01]</p> <p>5/14 • • Utilisation d'additifs, p.ex. du lait, du sucre; Enrobage, p.ex. en vue de la conservation (aromatisation A23F 5/46) [3, 2006.01]</p> <p>5/16 • Élimination de substances indésirables (réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes A23F 5/20) [3, 2006.01]</p> <p>5/18 • • à partir de l'extrait de café [3, 2006.01]</p> <p>5/20 • Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes; Produits ainsi obtenus; Extraits ou infusion de ceux-ci [3, 2006.01]</p> <p>5/22 • • Réduction ou élimination de la teneur en alcaloïdes de l'extrait de café [3, 2006.01]</p> <p>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, 2006.01]</p> <p>5/26 • • Extraction des constituants solubles dans l'eau [3, 2006.01]</p> <p>5/28 • • Séchage ou concentration de l'extrait de café [3, 2006.01]</p> <p>5/30 • • • par congélation de l'eau à éliminer [3, 2006.01]</p> <p>5/32 • • • par lyophilisation [3, 2006.01]</p> <p>5/34 • • • par pulvérisation dans un courant gazeux [3, 2006.01]</p> <p>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, 2006.01]</p> <p>5/38 • • • Agglomération, mise en flocons ou en tablettes [3, 2006.01]</p> <p>5/40 • • • Utilisation d'additifs organiques, p.ex. de lait, de sucre [3, 2006.01]</p> <p>5/42 • • • Utilisation d'additifs inorganiques [3, 2006.01]</p> |
|---|---|

A23F

- 5/44

• Succédanés du café [3, 2006.01]
- 5/46

• Arômes de café; Huile de café; Aromatisation du café ou de l'extrait de café (aromates de café synthétiques A23L 27/28) [3, 2006.01]
- 5/48

• • Séparation d'arôme de café ou d'huile de café [3, 2006.01]
- 5/50

• • • à partir de l'extrait de café [3, 2006.01]