

## A23 ALIMENTOS O PRODUCTOS ALIMENTICIOS; SU TRATAMIENTO, NO CUBIERTO POR OTRAS CLASES

**A23F CAFE; TE; SUCEDANEOS DEL CAFE O DEL TE; SU FABRICACION, PREPARACION O INFUSION** (cafeteras o teteras A47G 19/14; infusores de té A47G 19/16; aparatos para la fabricación de bebidas, p. ej. café o té, A47J 31/00; molinos de café A47J 42/00)

<b>3/00</b>	<b>Té; Sucedáneos del té; Sus preparaciones</b>	<b>5/08</b>	Procedimientos de molienda del café (molinos para café A47J 42/00) [3]
3/06	Tratamiento del té antes de la infusión (reducción o eliminación del contenido de alcaloides A23F 3/36); Productos así obtenidos (preparados a base de extractos de té A23F 3/16) [3]	<b>5/10</b>	Tratamiento del café tostado; Productos así obtenidos (eliminación de sustancias no deseadas A23F 5/16; reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20; extracción del café, fabricación de café soluble A23F 5/24) [3]
3/08	Oxidación; Fermentación [3]	<b>5/12</b>	Aglomeración, formación de copos o de tabletas (del extracto de café o del café soluble A23F 5/38) [3]
3/10	Fermentación por adición de microorganismos o enzimas [3]	<b>5/14</b>	Utilización de aditivos, p. ej. azúcar, leche; Recubrimiento, p. ej. para su conservación (aromatización A23F 5/46) [3]
3/12	Enrollado o corte de las hojas de té [3]	<b>5/16</b>	Eliminación de impurezas (reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20) [3]
3/14	Preparados a base de té, p. ej. utilizando aditivos (aromatización A23F 3/40) [3]	<b>5/18</b>	a partir del extracto de café [3]
3/16	Extracción del té; Extracto de té; Tratamiento del extracto de té; Fabricación de té soluble [3]	<b>5/20</b>	Reducción o eliminación del contenido en alcaloides; Productos así obtenidos; Sus extractos o infusiones [3]
3/18	Extracción de los constituyentes hidrosolubles del té (aislamiento del aroma de té o del aceite de té A23F 3/42) [3]	<b>5/22</b>	Reducción o eliminación del contenido de alcaloides del extracto de café [3]
3/20	Eliminación de sustancias no deseadas (reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 3/38) [3]	<b>5/24</b>	Extracción del café (aislamiento del aroma de café o extracción de aceite de café A23F 5/48); Extractos de café (con un contenido reducido en alcaloides A23F 5/20); Fabricación de café soluble (procedimientos de tostado de los extractos de café A23F 5/06) [3]
3/22	Secado o concentración del extracto de té [3]	<b>5/26</b>	Extracción de los componentes solubles en agua [3]
3/24	por congelación del agua a eliminar [3]	<b>5/28</b>	Secado o concentración del extracto de café [3]
3/26	por liofilización [3]	<b>5/30</b>	por congelación del agua a eliminar [3]
3/28	por atomización en una corriente gaseosa [3]	<b>5/32</b>	por liofilización [3]
3/30	Tratamientos complementarios del extracto de té seco; Productos así obtenidos, p. ej. té soluble (aromatización A23F 3/40) [3]	<b>5/34</b>	por atomización en corriente gaseosa [3]
3/32	Aglomeración, formación de copos o tabletas [3]	<b>5/36</b>	Tratamientos complementarios de los extractos de café secos; Productos así obtenidos, p. ej. café soluble (eliminación de sustancias no deseadas A23F 5/18; aromatización A23F 5/46) [3]
3/34	Sucedáneos del té, p. ej. mate; Sus extractos o infusiones [3]	<b>5/38</b>	Aglomeración, formación de copos o de tabletas [3]
3/36	Reducción o eliminación del contenido en alcaloides; Productos así obtenidos; Sus extractos o infusiones [3]	<b>5/40</b>	utilizando aditivos orgánicos, p. ej. leche, azúcar [3]
3/38	Reducción o eliminación del contenido de alcaloides del extracto de té [3]	<b>5/42</b>	utilizando aditivos inorgánicos [3]
3/40	Aromas de té; Aceite de té; Aromatización del té o de los extractos de té (aromas de té sintéticos A23L 1/226) [3]	<b>5/44</b>	Sucedáneos del café [3]
3/42	Aislamiento del aroma de té o del aceite de té [3]	<b>5/46</b>	Aroma de café; Aceite de café; Aromatización del café o del extracto de café (aromas de café sintéticos A23L 1/234) [3]
<b>5/00</b>	<b>Café; Sucedáneos del café; Sus preparaciones [3]</b>	<b>5/48</b>	Separación del aroma de café o del aceite de café [3]
5/02	Tratamiento del café verde; Productos así obtenidos (tostado A23F 5/04; eliminación de sustancias no deseadas A23F 5/16; reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20; extracción A23F 5/24) [3]	<b>5/50</b>	a partir del extracto de café [3]
5/04	Procedimientos de tostado (máquinas al efecto A23N 12/00) [3]		
5/06	del extracto de café [3]		