

## SECCIÓN A — NECESIDADES CORRIENTES DE LA VIDA

### 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

- 
- 3/00 Té; Sucedáneos del té; Sus preparaciones [1, 2006.01]**
- 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, 2006.01]**
- 3/08 . . Oxidación; Fermentación **[3, 2006.01]**
- 3/10 . . . Fermentación por adición de microorganismos o enzimas **[3, 2006.01]**
- 3/12 . . Enrollado o corte de las hojas de té **[3, 2006.01]**
- 3/14 . . Preparados a base de té, p. ej. utilizando aditivos (aromatización A23F 3/40) **[3, 2006.01]**
- 3/16 . . Extracción del té; Extracto de té; Tratamiento del extracto de té; Fabricación de té soluble **[3, 2006.01]**
- 3/18 . . Extracción de los constituyentes hidrosolubles del té (aislamiento del aroma de té o del aceite de té A23F 3/42) **[3, 2006.01]**
- 3/20 . . Eliminación de sustancias no deseadas (reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 3/38) **[3, 2006.01]**
- 3/22 . . Secado o concentración del extracto de té **[3, 2006.01]**
- 3/24 . . . por congelación del agua a eliminar **[3, 2006.01]**
- 3/26 . . . por liofilización **[3, 2006.01]**
- 3/28 . . . por atomización en una corriente gaseosa **[3, 2006.01]**
- 3/30 . . Tratamientos complementarios del extracto de té seco; Productos así obtenidos, p. ej. té soluble (aromatización A23F 3/40) **[3, 2006.01]**
- 3/32 . . . Aglomeración, formación de copos o tabletas **[3, 2006.01]**
- 3/34 . . Sucedáneos del té, p. ej. mate; Sus extractos o infusiones **[3, 2006.01]**
- 3/36 . . Reducción o eliminación del contenido en alcaloides; Productos así obtenidos; Sus extractos o infusiones **[3, 2006.01]**
- 3/38 . . Reducción o eliminación del contenido de alcaloides del extracto de té **[3, 2006.01]**
- 3/40 . . Aromas de té; Aceite de té; Aromatización del té o de los extractos de té (aromas de té sintéticos A23L 27/20) **[3, 2006.01]**
- 3/42 . . Aislamiento del aroma de té o del aceite de té **[3, 2006.01]**
- 5/00 Café; Sucedáneos del café; Sus preparaciones [3, 2006.01]**
- 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, 2006.01]**
- 5/04 . . Procedimientos de tostado (máquinas al efecto A23N 12/00) **[3, 2006.01]**
- 5/06 . . del extracto de café **[3, 2006.01]**
- 5/08 . . Procedimientos de molienda del café (molinos para café A47J 42/00) **[3, 2006.01]**
- 5/10 . . 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, 2006.01]**
- 5/12 . . Aglomeración, formación de copos o de tabletas (del extracto de café o del café soluble A23F 5/38) **[3, 2006.01]**
- 5/14 . . Utilización de aditivos, p. ej. azúcar, leche; Recubrimiento, p. ej. para su conservación (aromatización A23F 5/46) **[3, 2006.01]**
- 5/16 . . Eliminación de impurezas (reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20) **[3, 2006.01]**
- 5/18 . . a partir del extracto de café **[3, 2006.01]**
- 5/20 . . Reducción o eliminación del contenido en alcaloides; Productos así obtenidos; Sus extractos o infusiones **[3, 2006.01]**
- 5/22 . . Reducción o eliminación del contenido de alcaloides del extracto de café **[3, 2006.01]**
- 5/24 . . 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, 2006.01]**
- 5/26 . . Extracción de los componentes solubles en agua **[3, 2006.01]**
- 5/28 . . Secado o concentración del extracto de café **[3, 2006.01]**
- 5/30 . . . por congelación del agua a eliminar **[3, 2006.01]**
- 5/32 . . . por liofilización **[3, 2006.01]**
- 5/34 . . . por atomización en corriente gaseosa **[3, 2006.01]**
- 5/36 . . 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, 2006.01]**
- 5/38 . . . Aglomeración, formación de copos o de tabletas **[3, 2006.01]**
- 5/40 . . . utilizando aditivos orgánicos, p. ej. leche, azúcar **[3, 2006.01]**
- 5/42 . . . utilizando aditivos inorgánicos **[3, 2006.01]**
- 5/44 . . Sucedáneos del café **[3, 2006.01]**
- 5/46 . . Aroma de café; Aceite de café; Aromatización del café o del extracto de café (aromas de café sintéticos A23L 27/28) **[3, 2006.01]**
- 5/48 . . Separación del aroma de café o del aceite de café **[3, 2006.01]**

5/50 . . . a partir del extracto de café [3, 2006.01]