

## 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

- 
- |             |  |      |  |
|-------------|--|------|--|
| <b>3/00</b> | <b>Té; Sucedáneos del té; Sus preparaciones [1, 2006.01]</b>   | 5/06 | . . del extracto de café [3, 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]                             | 5/08 | . Procedimientos de molienda del café (molinos para café A47J 42/00) [3, 2006.01]  |
| 3/08        | . . Oxidación; Fermentación [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]                              |
| 3/10        | . . . Fermentación por adición de microorganismos o enzimas [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]  |
| 3/12        | . . Enrollado o corte de las hojas de té [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]   |
| 3/14        | . . Preparados a base de té, p. ej. utilizando aditivos (aromatización A23F 3/40) [3, 2006.01]   | 5/16 | . Eliminación de impurezas (reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 5/20) [3, 2006.01]  |
| 3/16        | . Extracción del té; Extracto de té; Tratamiento del extracto de té; Fabricación de té soluble [3, 2006.01]  | 5/18 | . . a partir del extracto de café [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]  | 5/20 | . Reducción o eliminación del contenido en alcaloides; Productos así obtenidos; Sus extractos o infusiones [3, 2006.01]  |
| 3/20        | . . Eliminación de sustancias no deseadas (reducción o eliminación del contenido en alcaloides A23F 3/38) [3, 2006.01]   | 5/22 | . . Reducción o eliminación del contenido de alcaloides del extracto de café [3, 2006.01]  |
| 3/22        | . . Secado o concentración del extracto de té [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] |
| 3/24        | . . . por congelación del agua a eliminar [3, 2006.01]   | 5/26 | . . Extracción de los componentes solubles en agua [3, 2006.01]  |
| 3/26        | . . . por liofilización [3, 2006.01]   | 5/28 | . . Secado o concentración del extracto de café [3, 2006.01]   |
| 3/28        | . . . por atomización en una corriente gaseosa [3, 2006.01]  | 5/30 | . . . por congelación del agua a eliminar [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]  | 5/32 | . . . por liofilización [3, 2006.01]   |
| 3/32        | . . . Aglomeración, formación de copos o tabletas [3, 2006.01]   | 5/34 | . . . por atomización en corriente gaseosa [3, 2006.01]  |
| 3/34        | . Sucedáneos del té, p. ej. mate; Sus extractos o infusiones [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]  |
| 3/36        | . Reducción o eliminación del contenido en alcaloides; Productos así obtenidos; Sus extractos o infusiones [3, 2006.01]  | 5/38 | . . . Aglomeración, formación de copos o de tabletas [3, 2006.01]  |
| 3/38        | . . Reducción o eliminación del contenido de alcaloides del extracto de té [3, 2006.01]  | 5/40 | . . . utilizando aditivos orgánicos, p. ej. leche, azúcar [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]  | 5/42 | . . . utilizando aditivos inorgánicos [3, 2006.01]   |
| 3/42        | . . Aislamiento del aroma de té o del aceite de té [3, 2006.01]  | 5/44 | . Sucedáneos del café [3, 2006.01]   |
| <b>5/00</b> | <b>Café; Sucedáneos del café; Sus preparaciones [3, 2006.01]</b>   | 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]   |
| 5/02        | . 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] | 5/48 | . . Separación del aroma de café o del aceite de café [3, 2006.01]   |
| 5/04        | . Procedimientos de tostado (máquinas al efecto A23N 12/00) [3, 2006.01]   |      |  |

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