

Symbol	Typ	Titel
<b>A</b>	<b>Sektion</b>	<b>Sektion A – Täglicher Lebensbedarf</b>
<b>A01</b>	<b>Untersektion</b>	<b>Landwirtschaft</b>
<b>A01</b>	<b>Klasse</b>	<b>Landwirtschaft; Forstwirtschaft; Tierzucht; Jagen; Fallenstellen; Fischfang</b>
<b>A01J</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Herstellung von Molkereierzeugnissen (chemische Teile, <u>siehe</u> Unterklasse A23C)</b>
		<b><u>Melken</u></b>
<b>A01J 1/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Vorrichtungen oder Zubehör zum Melken von Hand (Melkschemel A47C 9/04) [1, 2006.01]</b>
<b>A01J 3/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Melken mit Kathetern [1, 2006.01]</b>
<b>A01J 5/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Melkmaschinen oder Vorrichtungen (A01J 1/00, A01J 3/00 haben Vorrang) [1, 2006.01]</b>
A01J 5/003	1-Punkt Untergruppe	. Fahrbare Melkeinrichtungen [6, 2006.01]
A01J 5/007	1-Punkt Untergruppe	. Überwachtes Melken; Überwachen oder Regeln von Melkmaschinen [6, 2006.01]
A01J 5/01	2-Punkt Untergruppe	. . Milchmessgerät; Milchflussmessapparate [6, 2006.01]
A01J 5/013	1-Punkt Untergruppe	. Mastitis-Erfassung in Milch beim Melkvorgang [6, 2006.01]
A01J 5/017	1-Punkt Untergruppe	. Selbsttätiges Anrüsten oder Abrüsten von Melkbechern [6, 2006.01]
A01J 5/02	1-Punkt Untergruppe	. mit mechanischer Behandlung der Zitzen [1, 2006.01]
A01J 5/04	1-Punkt Untergruppe	. mit pneumatischer Behandlung der Zitzen [1, 2006.01]
A01J 5/06	2-Punkt Untergruppe	. . Melkbecher mit einer Kammer [1, 2006.01]
A01J 5/08	2-Punkt Untergruppe	. . Melkbecher mit zwei Kammern [1, 2006.01]
A01J 5/10	2-Punkt Untergruppe	. . Pulsatoren, sofern sie anderweitig als an Melkbechern angeordnet sind [1, 2006.01]
A01J 5/12	3-Punkt Untergruppe	. . . mit Membranen [1, 2006.01]
A01J 5/14	3-Punkt Untergruppe	. . . elektromagnetisch gesteuert [1, 2006.01]
A01J 5/16	2-Punkt Untergruppe	. . Melkbecher mit Pulsatoren [1, 2006.01]
<b>A01J 7/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Zubehör für Melkmaschinen oder Melkvorrichtungen [1, 5, 6, 2006.01]</b>
A01J 7/02	1-Punkt Untergruppe	. für Reinigung oder Desinfektion von Melkmaschinen oder Vorrichtungen [6, 2006.01]
A01J 7/04	1-Punkt Untergruppe	. für Euter- oder Zitzenbehandlung, z.B. zum Reinigen [6, 2006.01]
<b>A01J 9/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Milchbehälter [1, 2006.01]</b>
A01J 9/02	1-Punkt Untergruppe	. mit Sieb- oder Filtereinrichtungen [1, 2006.01]
A01J 9/04	1-Punkt Untergruppe	. mit Kühleinrichtungen [1, 2006.01]
A01J 9/06	1-Punkt Untergruppe	. mit Selbstschlussventil [1, 2006.01]
A01J 9/08	1-Punkt Untergruppe	. Halte- oder Stützvorrichtungen für Milchbehälter [1, 2006.01]
A01J 9/10	1-Punkt Untergruppe	. Milcheimer mit Melkschemeln verbunden [1, 2006.01]
		<b><u>Behandlung von Milch oder Sahne [AT: Rahm]</u></b>
<b>A01J 11/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Geräte zur Behandlung von Milch (Konservieren von Milch oder Milchzubereitungen A23B 11/10; Konzentrieren, Eindampfen oder Trocknen von Molkereiprodukten A23C 1/00) [1, 2006.01]</b>
A01J 11/02	1-Punkt Untergruppe	. Vorrichtungen zum Verhindern der Schaumbildung oder zum Zerstören von Schaum (Verhindern des Überkochens von Milch in Kochtöpfen A47J 27/56) [1, 2006.01]

Symbol	Typ	Titel
A01J 11/04	1-Punkt Untergruppe	. Vorrichtungen zum Belüften oder Entlüften von Milch [1, 2006.01]
A01J 11/06	1-Punkt Untergruppe	. Siebe oder Filter für Milch [1, 2006.01]
A01J 11/08	2-Punkt Untergruppe	. . Halter für Siebe oder Tuchfilter [1, 2006.01]
A01J 11/10	1-Punkt Untergruppe	. Trennen der Milch von der Sahne [1, 2006.01]
A01J 11/12	2-Punkt Untergruppe	. . Vorrichtungen zum Entrahmen [1, 2006.01]
A01J 11/14	3-Punkt Untergruppe	. . . durch Anheben des Milchspiegels [1, 2006.01]
A01J 11/16	1-Punkt Untergruppe	. Homogenisieren der Milch [1, 2006.01]
<b>A01J 13/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Behälter zur Behandlung von Sahne [AT: Rahm] [1, 2006.01]</b>
<b>A01J 15/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Herstellen von Butter [1, 2006.01]</b>
A01J 15/02	1-Punkt Untergruppe	. Feststehende Butterfässer mit Schlägern [1, 2006.01]
A01J 15/04	1-Punkt Untergruppe	. Sich drehende oder schwingende Butterfässer [1, 2006.01]
A01J 15/06	2-Punkt Untergruppe	. . mit Schlägern, die in Bezug auf die Fasswand beweglich sind [1, 2006.01]
A01J 15/08	2-Punkt Untergruppe	. . mit Schlägern, die in Bezug auf die Fasswand unbeweglich sind [1, 2006.01]
A01J 15/10	1-Punkt Untergruppe	. Andere Vorrichtungen zum Herstellen von Butter als Butterfässer [1, 2006.01]
A01J 15/12	2-Punkt Untergruppe	. . mit Anordnungen zum Herstellen von Butter in einem fortlaufenden Verfahren [1, 2006.01]
A01J 15/14	1-Punkt Untergruppe	. Butterfässer mit Anordnungen zum Herstellen von Butter durch Einblasen von Luft [1, 2006.01]
A01J 15/16	1-Punkt Untergruppe	. Einzelheiten; Zubehör [1, 2006.01]
A01J 15/18	2-Punkt Untergruppe	. . Vorrichtungen zum Entlüften [1, 2006.01]
A01J 15/20	2-Punkt Untergruppe	. . Einbau von Umdrehungszählern; Einbau von Alarmvorrichtungen [1, 2006.01]
A01J 15/22	2-Punkt Untergruppe	. . Deckel oder Abdeckungen für Butterfässer [1, 2006.01]
A01J 15/24	2-Punkt Untergruppe	. . Schläger für Butterfässer [1, 2006.01]
A01J 15/25	2-Punkt Untergruppe	. . Mittel zum Entfernen der Butter aus den Butterfässern oder dgl. [1, 2006.01]
A01J 15/26	1-Punkt Untergruppe	. Kombinierte Vorrichtungen zum Trennen, Buttern und Kneten [1, 2006.01]
A01J 15/28	1-Punkt Untergruppe	. Antriebsvorrichtungen [1, 2006.01]
		<b><u>Kneten oder Formen von Butter; Kneten oder Formen von Margarine oder Butterersatz</u></b>
<b>A01J 17/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Knetmaschinen für Butter oder dgl. [1, 2006.01]</b>
<b>A01J 19/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Vorrichtungen zum Formen von flachen Butterstücken oder dgl. von Hand [1, 2006.01]</b>
<b>A01J 21/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Maschinen zum Formen von flachen Butterstücken oder dgl. [1, 2006.01]</b>
A01J 21/02	1-Punkt Untergruppe	. mit Auspressanordnungen und Schneidvorrichtungen, mit oder ohne Verpackungsvorrichtungen [1, 2006.01]
<b>A01J 23/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Vorrichtungen zum Teilen von Butterblöcken oder dgl. [1, 2006.01]</b>
		<b><u>Käseherstellung</u></b>
<b>A01J 25/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Herstellen von Käse (Überziehen von Käse A01J 27/02) [1, 2006.01]</b>
A01J 25/02	1-Punkt Untergruppe	. Käsewannen [1, 2006.01]
A01J 25/04	2-Punkt Untergruppe	. . Vorrichtungen zum Reinigen der Käsewannen [1, 2006.01]
A01J 25/06	1-Punkt Untergruppe	. Vorrichtungen zum Zerteilen von eingedickter Milch [1, 2006.01]

Symbol	Typ	Titel
A01J 25/08	1-Punkt Untergruppe	. Vorrichtungen zum Herausheben von Käse aus den Wannen [1, 2006.01]
A01J 25/10	1-Punkt Untergruppe	. Vorrichtungen zum Entfernen von Molke aus den Wannen [1, 2006.01]
A01J 25/11	1-Punkt Untergruppe	. Trennen der Molke vom Käsequark; Waschen von Käsequark [1, 2006.01]
A01J 25/12	1-Punkt Untergruppe	. Formen von Käse [1, 2006.01]
A01J 25/13	2-Punkt Untergruppe	. . Formen dafür [1, 2006.01]
A01J 25/15	2-Punkt Untergruppe	. . Pressen dafür [1, 2006.01]
A01J 25/16	1-Punkt Untergruppe	. Vorrichtungen zum Behandeln von Käse während des Reifens [1, 2006.01]
<b>A01J 27/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Nachbehandlung von Käse; Überziehen von Käse [1, 2006.01]</b>
A01J 27/02	1-Punkt Untergruppe	. Überziehen von Käse, z.B. mit Paraffinwachs [1, 2006.01]
A01J 27/04	1-Punkt Untergruppe	. Zerkleinern oder Umformen von Käse [1, 2006.01]
<b>A01J 99/00</b>	<b>Hauptgruppe</b>	<b>Sachverhalte, soweit nicht in anderen Gruppen dieser Unterklasse vorgesehen [2006.01]</b>