

Symbol	Typ	Titel
A	Sektion	Sektion A – Täglicher Lebensbedarf
A21	Untersektion	Lebensmittel; Tabak
A21	Klasse	Backen; Vorrichtungen zum Herstellen oder Bearbeiten von Teigen; Teige zum Backen [1, 2006.01]
A21D	Unterklasse	Behandeln von Mehl oder Teig zum Backen, z.B. durch Zugabe von Substanzen; Backverfahren; Bäckereierzeugnisse (Konservieren von Mehl oder Teig zum Backen A23B 40/00; Konservieren von Bäckereierzeugnissen A23B 45/00) [1, 2006.01]
A21D 2/00	Hauptgruppe	Behandeln von Mehl oder Teig durch Zusätze vor oder während des Backens (Teig oder Teigmischungen, Eierkuchenteig, ungebacken A21D 10/00) [1, 2, 2006.01]
A21D 2/02	1-Punkt Untergruppe	. von anorganischen Substanzen [1, 2006.01]
A21D 2/04	2-Punkt Untergruppe	. . Sauerstoff; Sauerstoff abgebende Verbindungen, z.B. Ozon, Peroxide [1, 2006.01]
A21D 2/06	2-Punkt Untergruppe	. . Reduktionsmittel [1, 2006.01]
A21D 2/08	1-Punkt Untergruppe	. von organischen Substanzen [1, 2006.01]
A21D 2/10	2-Punkt Untergruppe	. . Kohlenwasserstoffe [1, 2006.01]
A21D 2/12	2-Punkt Untergruppe	. . Halogenierte Kohlenwasserstoffe [1, 2006.01]
A21D 2/14	2-Punkt Untergruppe	. . Organische Sauerstoffverbindungen [1, 2006.01]
A21D 2/16	3-Punkt Untergruppe	. . . Fettsäureester [1, 2006.01]
A21D 2/18	3-Punkt Untergruppe	. . . Kohlenhydrate [1, 2006.01]
A21D 2/20	3-Punkt Untergruppe	. . . Peroxide [1, 2006.01]
A21D 2/22	3-Punkt Untergruppe	. . . Ascorbinsäure [1, 2006.01]
A21D 2/24	2-Punkt Untergruppe	. . Organische Stickstoffverbindungen [1, 2006.01]
A21D 2/26	3-Punkt Untergruppe	. . . Proteine [1, 2006.01]
A21D 2/28	2-Punkt Untergruppe	. . Organische Schwefelverbindungen [1, 2006.01]
A21D 2/30	2-Punkt Untergruppe	. . Organische Phosphorverbindungen [1, 2006.01]
A21D 2/32	3-Punkt Untergruppe	. . . Phosphatide [1, 2006.01]
A21D 2/34	2-Punkt Untergruppe	. . Tierische Stoffe [1, 2006.01]
A21D 2/36	2-Punkt Untergruppe	. . Pflanzliche Stoffe [1, 2006.01]
A21D 2/38	3-Punkt Untergruppe	. . . Keimlinge; gekeimtes Getreide; deren Extrakte [1, 2006.01]
A21D 2/40	1-Punkt Untergruppe	. Apparate zur chemischen Behandlung von Mehl oder Teig [1, 2006.01]
A21D 6/00	Hauptgruppe	Anderweitiges Behandeln von Mehl oder Teig vor dem Backen, z.B. Kühlen, Bestrahlen oder Erhitzen (Konservieren von Mehl oder Teig zum Backen A23B 40/00) [1, 2, 2006.01, 2025.01]
A21D 8/00	Hauptgruppe	Verfahren zur Bereitung oder zum Backen von Teig (Behandeln von Mehl oder Teig durch Zusätze A21D 2/00) [1, 2006.01]
A21D 8/02	1-Punkt Untergruppe	. Verfahren zur Teigbereitung; Behandeln des Teiges vor dem Backen [1, 2006.01]
A21D 8/04	2-Punkt Untergruppe	. . Behandeln des Teiges mit Mikroorganismen oder Enzymen [1, 2006.01]
A21D 8/06	1-Punkt Untergruppe	. Backverfahren [1, 2006.01]

Symbol	Typ	Titel
A21D 8/08	1-Punkt Untergruppe	. Verhindern des Anhaftens, z.B. an Backblechen, [Trennmittel] [1, 2006.01]
A21D 8/10	2-Punkt Untergruppe	. . unter Verwendung von Streupulver [1, 2006.01]
A21D 10/00	Hauptgruppe	Teig oder Teigmischungen, Eierkuchenteig, ungebacken [2, 2006.01]
A21D 10/02	1-Punkt Untergruppe	. Backfertige Teige, z.B. verpackte Teige [2, 2006.01]
A21D 10/04	1-Punkt Untergruppe	. Eierkuchenteig [2, 2006.01]
A21D 13/00	Hauptgruppe	Fertige oder halbfertige Bäckereierzeugnisse [1, 2006.01, 2017.01]
A21D 13/02	1-Punkt Untergruppe	. Erzeugnisse hergestellt aus Vollkornmehl; Erzeugnisse enthaltend Kleie oder Schrot [1, 2006.01]
A21D 13/04	1-Punkt Untergruppe	. Erzeugnisse hergestellt aus anderen Rohstoffen als Roggenmehl oder Weizenmehl [1, 2006.01, 2017.01]
A21D 13/043	2-Punkt Untergruppe	. . aus Knollengewächsen, z.B. Maniok oder Kartoffel [2017.01]
A21D 13/045	2-Punkt Untergruppe	. . aus Hülsenfrüchten [2017.01]
A21D 13/047	2-Punkt Untergruppe	. . aus anderem Getreide als Roggen oder Weizen, z.B. Reis [2017.01]
A21D 13/06	1-Punkt Untergruppe	. Erzeugnisse mit verändertem Nährstoffgehalt, z.B. mit verändertem Stärkegehalt [1, 2, 2006.01, 2017.01]
A21D 13/062	2-Punkt Untergruppe	. . mit verändertem Zuckergehalt; zuckerfreie Erzeugnisse [2017.01]
A21D 13/064	2-Punkt Untergruppe	. . mit verändertem Proteingehalt [2017.01]
A21D 13/066	3-Punkt Untergruppe	. . . glutenfreie Erzeugnisse [2017.01]
A21D 13/068	2-Punkt Untergruppe	. . mit verändertem Fettgehalt; fettfreie Erzeugnisse [2017.01]
A21D 13/10	1-Punkt Untergruppe	. Mehrschichtige Erzeugnisse [2017.01]
A21D 13/11	2-Punkt Untergruppe	. . hergestellt aus zwei oder mehr Teigsorten, z.B. verschieden in Zusammensetzung, Farbe oder Struktur [2017.01]
A21D 13/13	3-Punkt Untergruppe	. . . mit Überzügen [2017.01]
A21D 13/14	3-Punkt Untergruppe	. . . mit Füllungen [2017.01]
A21D 13/16	2-Punkt Untergruppe	. . mehrschichtiges Feingebäck, z.B. Blätterteiggebäck; Plundergebäck oder laminiertes Teig [2017.01]
A21D 13/17	3-Punkt Untergruppe	. . . mit Überzügen [2017.01]
A21D 13/19	3-Punkt Untergruppe	. . . mit Füllungen [2017.01]
A21D 13/20	1-Punkt Untergruppe	. Teilweise oder vollständig überzogene Erzeugnisse (mehrschichtige Bäckereierzeugnisse mit Überzügen A21D 13/13, A21D 13/17) [2017.01]
A21D 13/22	2-Punkt Untergruppe	. . überzogen vor dem Backen [2017.01]
A21D 13/24	2-Punkt Untergruppe	. . überzogen nach dem Backen [2017.01]
A21D 13/26	2-Punkt Untergruppe	. . der Überzug bildet eine Schutzschicht gegen Diffusion [2017.01]
A21D 13/28	2-Punkt Untergruppe	. . gekennzeichnet durch die Zusammensetzung des Überzugs [2017.01]
A21D 13/30	1-Punkt Untergruppe	. Gefüllte oder zu füllende Erzeugnisse (mehrschichtige Erzeugnisse mit Füllungen A21D 13/14, A21D 13/19) [2017.01]
A21D 13/31	2-Punkt Untergruppe	. . gefüllt vor dem Backen [2017.01]
A21D 13/32	2-Punkt Untergruppe	. . gefüllt oder zu füllen nach dem Backen, z.B. Sandwiches [2017.01]

Symbol	Typ	Titel
A21D 13/33	3-Punkt Untergruppe	. . . essbare Behältnisse, z.B. Becher oder Tüten [2017.01]
A21D 13/34	2-Punkt Untergruppe	. . die Füllung bildet einen Schutz vor Diffusion [2017.01]
A21D 13/36	2-Punkt Untergruppe	. . gefüllte Waffeln [2017.01]
A21D 13/37	2-Punkt Untergruppe	. . Koextrudierte Erzeugnisse, d.h. Erzeugnisse erhalten durch simultane Extrusion des Teigs und der Füllung [2017.01]
A21D 13/38	2-Punkt Untergruppe	. . gekennzeichnet durch die Füllungszusammensetzung [2017.01]
A21D 13/40	1-Punkt Untergruppe	. Erzeugnisse charakterisiert durch die Art, Form oder Verwendung [2017.01]
A21D 13/41	2-Punkt Untergruppe	. . Pizzen [2017.01]
A21D 13/42	2-Punkt Untergruppe	. . Tortillas [2017.01]
A21D 13/43	2-Punkt Untergruppe	. . Fladenbrot, z.B. Naan [2017.01]
A21D 13/44	2-Punkt Untergruppe	. . Pfannkuchen oder Crêpes [2017.01]
A21D 13/45	2-Punkt Untergruppe	. . Waffeln (gefüllte Waffeln A21D 13/36) [2017.01]
A21D 13/46	2-Punkt Untergruppe	. . Croutons [2017.01]
A21D 13/47	2-Punkt Untergruppe	. . Verzierte oder dekorative Erzeugnisse [2017.01]
A21D 13/48	2-Punkt Untergruppe	. . Erzeugnisse mit einer zusätzlichen Funktion als zum Essen, z.B. als Spielzeug oder Besteck [2017.01]
A21D 13/50	1-Punkt Untergruppe	. Verfestigte geschäumte Erzeugnisse, z.B. Baiser [2017.01]
A21D 13/60	1-Punkt Untergruppe	. Frittierte Erzeugnisse, z.B. Donuts [2017.01]
A21D 13/80	1-Punkt Untergruppe	. Feingebäck, soweit nicht anderweitig vorgesehen, z.B. Kuchen, Plätzchen oder Kekse [2017.01]
A21D 15/00	Hauptgruppe	Verbessern von fertigen Bäckereierzeugnissen; Verbessern (Auffrischen von Bäckereierzeugnissen A21D 17/00) [1, 2, 2006.01, 2025.01]
A21D 15/02	1-Punkt Untergruppe	. durch Kühlen [2, 2006.01, 2025.01]
A21D 15/04	1-Punkt Untergruppe	. durch Wärmebehandlung [2, 2006.01, 2025.01]
A21D 15/06	1-Punkt Untergruppe	. durch Bestrahlen [2, 2006.01, 2025.01]
A21D 15/08	1-Punkt Untergruppe	. durch Überziehen oder Beschichten [2, 2006.01, 2025.01]
A21D 17/00	Hauptgruppe	Auffrischen von Bäckereierzeugnissen [2, 2006.01]