

Symbol	Typ	Titel
A	Sektion	Sektion A – Täglicher Lebensbedarf
A22	Klasse	Metzgerei; Fleischverarbeitung; Geflügel- oder Fischverarbeitung
A22C	Unterkategorie	Verarbeiten von Fleisch, Geflügel oder Fischen (Konservieren A23B; Gewinnen von Eiweißstoffen für Lebensmittel A23J 1/00; Fische, Fleisch oder Geflügel, zubereitet oder als Gericht A23L; Zerkleinern, z.B. Hacken von Fleisch B02C 18/00; Herstellung von Protein C07K 1/00)
		<u>Fleischverarbeitung</u>
A22C 5/00	Hauptgruppe	Vorrichtungen zum Mischen von Fleisch, Wurstfleisch oder Fleischerzeugnissen (Mischen allgemein B01F) [1, 2006.01]
A22C 7/00	Hauptgruppe	Vorrichtungen zum Klopfen, Formen oder Pressen von Fleisch, Wurstfleisch oder Fleischerzeugnissen [1, 2006.01]
A22C 9/00	Hauptgruppe	Vorrichtungen zum Mürbemachen von Fleisch, z.B. von Schinken [1, 2006.01]
A22C 11/00	Hauptgruppe	Wurstherstellung [1, 2006.01]
A22C 11/02	1-Punkt Untergruppe	. Wurstfüllmaschinen oder Wurststopfmaschinen [1, 2006.01]
A22C 11/04	2-Punkt Untergruppe	.. mit mechanisch betriebenem, hin- und hergehendem Kolben [1, 2006.01]
A22C 11/06	2-Punkt Untergruppe	.. mit durch flüssige oder gasförmige Mittel betriebenem Kolben [1, 2006.01]
A22C 11/08	2-Punkt Untergruppe	.. mit Pressschnecke oder anderen drehbar gelagerten Pressvorrichtungen [1, 2006.01]
A22C 11/10	1-Punkt Untergruppe	. Vorrichtungen zum Abdrehen von Würsten [1, 2006.01]
A22C 11/12	1-Punkt Untergruppe	. Vorrichtungen zum Abbinden von Wursthäuten [1, 2006.01]
A22C 13/00	Hauptgruppe	Wursthüllen [1, 2006.01]
A22C 13/02	1-Punkt Untergruppe	. Raffen von Wursthüllen [2, 2006.01]
A22C 15/00	Hauptgruppe	Vorrichtungen zum Aufhängen von Fleisch oder Würsten (Fördereinrichtungen B65G) [1, 2006.01]
A22C 17/00	Hauptgruppe	Andere Vorrichtungen zum Bearbeiten von Fleisch oder Knochen [1, 2006.01]
A22C 17/02	1-Punkt Untergruppe	. Haltevorrichtungen für Fleisch oder Knochen beim Zerkleinern [1, 2006.01]
A22C 17/04	1-Punkt Untergruppe	. Knochenputzvorrichtungen [1, 2006.01]
A22C 17/06	1-Punkt Untergruppe	. Knochenscheren; Knochenbrecher [1, 2, 2006.01]
A22C 17/08	1-Punkt Untergruppe	. Reinigen, z.B. Waschen, von Fleisch oder Würsten [1, 2, 2006.01]
A22C 17/10	1-Punkt Untergruppe	. Kennzeichnen von Fleisch oder Würsten [1, 2006.01]
A22C 17/12	1-Punkt Untergruppe	. Vorrichtungen zum Entschwarten [1, 2006.01]
A22C 17/14	1-Punkt Untergruppe	. Verarbeiten von tierischen Eingeweiden; Vorrichtungen zum Schneiden von Därmen; Maschinen zum Zerreißen der Gedärme [1, 2006.01]
A22C 17/16	1-Punkt Untergruppe	. Reinigen von Därmen; Maschinen zum Entfernen von Fett oder Schleim aus den Eingeweiden [1, 2006.01]
A22C 18/00	Hauptgruppe	Anlagen, Fabriken oder dgl. für die Fleischverarbeitung (nur für die Verarbeitung von Geflügel A22C 21/00; nur für die Verarbeitung von Fischen A22C 25/00) [1, 2006.01]
A22C 21/00	Hauptgruppe	Verarbeiten von Geflügel [1, 2006.01]
A22C 21/02	1-Punkt Untergruppe	. Rupfvorrichtungen für Geflügel [1, 2006.01]
A22C 21/04	1-Punkt Untergruppe	. Brühen, Sengen, Wachsen oder Entwachsen von Geflügel [1, 2006.01]
A22C 21/06	1-Punkt Untergruppe	. Ausweidevorrichtungen für Geflügel [1, 2006.01]

Symbol	Typ	Titel
<u>Verarbeitung von Fischen, einschließlich Schalentieren und Krustentieren</u>		
A22C 25/00	Hauptgruppe	Verarbeiten von Fischen [1, 2006.01]
A22C 25/02	1-Punkt Untergruppe	. Waschen oder Entschuppen von Fischen [1, 2006.01]
A22C 25/04	1-Punkt Untergruppe	. Sortieren von Fischen; Trennen eisverpackter Fische vom Eis [1, 2006.01]
A22C 25/06	1-Punkt Untergruppe	. Arbeitstische; Halte- oder Hilfsvorrichtungen für Fische an Arbeitstischen [1, 2006.01]
A22C 25/08	1-Punkt Untergruppe	. Halten, Führen oder Weiterleiten von Fischen vor, während oder nach deren Verarbeitung (A22C 25/06 hat Vorrang) [1, 2006.01]
A22C 25/10	1-Punkt Untergruppe	. Vorrichtungen zum Aufreihen von Fischen auf Schnüren oder dgl. [1, 2006.01]
A22C 25/12	1-Punkt Untergruppe	. Ordnen der Fische, z.B. nach Kopflage und Schwanzlage [1, 2006.01]
A22C 25/14	1-Punkt Untergruppe	. Köpfen, Ausweiden oder Reinigen von Fischen [1, 2006.01]
A22C 25/16	1-Punkt Untergruppe	. Entgräten; Filetieren von Fischen [1, 2006.01]
A22C 25/17	1-Punkt Untergruppe	. Enthäuten von Fischen [1, 2006.01]
A22C 25/18	1-Punkt Untergruppe	. Zerteilen von Fischen in Portionen [1, 2006.01]
A22C 25/20	1-Punkt Untergruppe	. Zerstückeln; in Würfel schneiden; zu Flocken verarbeiten [1, 2006.01]
A22C 25/22	1-Punkt Untergruppe	. Fischrollgeräte [1, 2006.01]
A22C 29/00	Hauptgruppe	Behandeln von Schalentieren und Krustentieren, z.B. Austern, Hummer [1, 2006.01]
A22C 29/02	1-Punkt Untergruppe	. Verarbeiten von Krebsen, Hummern oder dgl. [2, 2006.01]
A22C 29/04	1-Punkt Untergruppe	. Verarbeiten von Muscheln, z.B. Austern (Austernmesser mit Öffnern A47G 21/06) [2, 2006.01]