

| Symbol | Typ | Titel |
|-------------------|---------------------|---|
| A | Sektion | Sektion A – Täglicher Lebensbedarf |
| A22 | Klasse | Metzgerei; Fleischverarbeitung; Geflügel- oder Fischverarbeitung |
| A22C | Unterklasse | 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 betriebenen, hin- und hergehendem Kolben [1, 2006.01] |
| A22C 11/06 | 2-Punkt Untergruppe | . . mit durch flüssige oder gasförmige Mittel betriebenen 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] |