

| Symbol | Typ | Titel |
|------------------|---------------------|---|
| A | Sektion | Sektion A – Täglicher Lebensbedarf |
| A23 | Klasse | Lebensmittel oder nichtalkoholische Getränke; ihre Zubereitung, Behandlung oder Konservierung |
| A23B | Unterklasse | Konservierung von Lebensmitteln oder nichtalkoholischen Getränken; chemisches Reifen von Obst oder Gemüse |
| A23B 2/00 | Hauptgruppe | Konservieren von Lebensmitteln allgemein [2025.01] |
| A23B 2/05 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Erhitzen mittels Bestrahlung oder elektrischer Behandlung (Trocknen oder Darren A23B 2/90) [2025.01] |
| A23B 2/08 | 2-Punkt Untergruppe | .. mittels Mikrowellen oder Hochfrequenzheizung [2025.01] |
| A23B 2/10 | 1-Punkt Untergruppe | .. durch Behandlung mit Druckänderung, Schock, Beschleunigungskräften oder Scherspannung [2025.01] |
| A23B 2/20 | 1-Punkt Untergruppe | .. durch Erhitzen des Konservierungsgutes in Packungen, die nach und nach kontinuierlich oder schrittweise durch die Konservierungsvorrichtungen hindurchgeführt werden [2025.01] |
| A23B 2/22 | 2-Punkt Untergruppe | .. wobei die Packungen auf endlosen Förderketten oder Förderbändern weiterbewegt werden [2025.01] |
| A23B 2/25 | 2-Punkt Untergruppe | .. wobei die Packungen auf einer Spiralbahn weitergeleitet werden [2025.01] |
| A23B 2/28 | 2-Punkt Untergruppe | .. wobei die Packungen auf einer umlaufenden Plattform bewegt werden [2025.01] |
| A23B 2/30 | 1-Punkt Untergruppe | .. durch Erhitzen des Konservierungsgutes in Packungen ohne fortlaufende Beförderung durch die Vorrichtungen [2025.01] |
| A23B 2/33 | 2-Punkt Untergruppe | .. wobei sich die Packungen in untereinander verbundenen Kammern befinden, in denen das Erhitzungsmittel umläuft [2025.01] |
| A23B 2/37 | 2-Punkt Untergruppe | .. wobei die Packungen auf der Stelle bewegt werden [2025.01] |
| A23B 2/40 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Erhitzen von losem unverpacktem Gut [2025.01] |
| A23B 2/42 | 2-Punkt Untergruppe | .. während des allmählichen Weiterleitens durch die Vorrichtungen [2025.01] |
| A23B 2/44 | 3-Punkt Untergruppe | ... mit Führung längs Platten [2025.01] |
| A23B 2/46 | 3-Punkt Untergruppe | ... mit Führung durch Rohre [2025.01] |
| A23B 2/48 | 2-Punkt Untergruppe | .. von Gut in zerstüber Form [2025.01] |
| A23B 2/50 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Bestrahlen ohne Erhitzen [2025.01] |
| A23B 2/53 | 2-Punkt Untergruppe | .. mit ultraviolettem Licht [2025.01] |
| A23B 2/57 | 2-Punkt Untergruppe | .. durch Behandeln mit Ultraschallwellen [2025.01] |
| A23B 2/60 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Behandeln mit elektrischen Strömen ohne Heizwirkung [2025.01] |
| A23B 2/70 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Behandeln mit Chemikalien [2025.01] |
| A23B 2/704 | 2-Punkt Untergruppe | .. in Form von Gasen, z.B. Räuchern; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [2025.01] |
| A23B 2/708 | 3-Punkt Untergruppe | ... in einer geregelten Atmosphäre, z.B. Unterdruck, umfassend nur CO ₂ , N ₂ , O ₂ oder H ₂ O [2025.01] |
| A23B 2/712 | 4-Punkt Untergruppe | wobei ein Absorptionsmittel vorgesehen ist (Verpackungen für Nahrungsmittel mit Vorkehrungen zum Absorbieren von Fluiden B65D 81/26) [2025.01] |
| A23B 2/717 | 5-Punkt Untergruppe | Sauerstoff-Absorbens [2025.01] |

| Symbol | Typ | Titel |
|--|---------------------|---|
| A23B 2/721 | 3-Punkt Untergruppe | ... in einer geregelten Atmosphäre, die neben CO ₂ , N ₂ , O ₂ oder H ₂ O andere Gase enthält [2025.01] |
| A23B 2/725 | 2-Punkt Untergruppe | ... in Form von Flüssigkeiten oder Feststoffen [2025.01] |
| A23B 2/729 | 3-Punkt Untergruppe | ... Organische Verbindungen; Mikroorganismen; Enzyme [2025.01] |
| A23B 2/733 | 4-Punkt Untergruppe | Verbindungen unbestimmter Konstitution, die von Tieren oder Pflanzen erhalten werden [2025.01] |
| A23B 2/742 | 4-Punkt Untergruppe | Organische Verbindungen, die Sauerstoff enthalten [2025.01] |
| A23B 2/746 | 5-Punkt Untergruppe | mit einfach gebundenem Sauerstoff [2025.01] |
| A23B 2/75 | 5-Punkt Untergruppe | mit doppelt gebundenem Sauerstoff [2025.01] |
| A23B 2/754 | 5-Punkt Untergruppe | Carboxylgruppen enthaltend [2025.01] |
| A23B 2/758 | 6-Punkt Untergruppe | Carbonsäureester [2025.01] |
| A23B 2/762 | 4-Punkt Untergruppe | Organische Verbindungen, die Stickstoff enthalten [2025.01] |
| A23B 2/767 | 4-Punkt Untergruppe | Organische Verbindungen, die Schwefel enthalten [2025.01] |
| A23B 2/771 | 4-Punkt Untergruppe | Organische Verbindungen, die Heteroringe enthalten [2025.01] |
| A23B 2/775 | 4-Punkt Untergruppe | Organische Verbindungen, die Phosphor enthalten [2025.01] |
| A23B 2/779 | 4-Punkt Untergruppe | Zucker; ihre Derivate [2025.01] |
| A23B 2/783 | 4-Punkt Untergruppe | Mikroorganismen; Enzyme [2025.01] |
| A23B 2/788 | 3-Punkt Untergruppe | ... Anorganische Verbindungen [2025.01] |
| A23B 2/792 | 3-Punkt Untergruppe | ... Vorrichtungen zum Konservieren unter Einsatz von Flüssigkeiten [2025.01] |
| A23B 2/796 | 3-Punkt Untergruppe | ... Vorrichtungen zum Konservieren unter Einsatz von Feststoffen [2025.01] |
| A23B 2/80 | 1-Punkt Untergruppe | . Gefrieren; Nachfolgendes Auftauen; Kühlen [2025.01] |
| A23B 2/82 | 2-Punkt Untergruppe | .. Auftauen im Anschluss an das Gefrieren [2025.01] |
| A23B 2/85 | 2-Punkt Untergruppe | .. unter Zusatz von Chemikalien [2025.01] |
| A23B 2/88 | 3-Punkt Untergruppe | ... mit direktem Kontakt zwischen dem Nahrungsmittel und der Chemikalie, z.B. flüssigem Stickstoff (N ₂) bei Tiefkühltemperatur [2025.01] |
| A23B 2/90 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Trocknen oder Darren; Nachfolgende Rückführung in den ungetrockneten Zustand [2025.01] |
| A23B 2/91 | 2-Punkt Untergruppe | .. unter Zusatz von Chemikalien vor oder während des Trocknens [2025.01] |
| A23B 2/92 | 2-Punkt Untergruppe | .. Gefriertrocknen [2025.01] |
| A23B 2/93 | 2-Punkt Untergruppe | .. Sprühtrocknen [2025.01] |
| A23B 2/94 | 2-Punkt Untergruppe | .. Dünnschichttrocknung, Trommeltrocknung oder Walzentrocknung [2025.01] |
| A23B 2/95 | 2-Punkt Untergruppe | .. Wirbelschichttrocknung [2025.01] |
| A23B 2/96 | 2-Punkt Untergruppe | .. Schaumtrocknung [2025.01] |
| A23B 2/97 | 2-Punkt Untergruppe | .. mittels Bestrahlung oder elektrischen Behandlungen, z.B. Ultraschallwellen [2025.01] |
| <u>Konservierung von bestimmten Lebensmitteln oder nichtalkoholischen Getränken; chemisches Reifen von Obst oder Gemüse [2025.01]</u> | | |
| A23B 4/00 | Hauptgruppe | Konservierung von Fleisch, Wurst, Fischen und Fischerzeugnissen [2, 2006.01] |

| Symbol | Typ | Titel |
|------------------|---------------------|--|
| A23B 4/005 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren durch Erhitzen [5, 2006.01] |
| A23B 4/01 | 2-Punkt Untergruppe | .. durch Bestrahlung oder elektrische Behandlung [5, 2006.01] |
| A23B 4/015 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren durch Bestrahlung oder elektrische Behandlung ohne Erhitzen [5, 2006.01] |
| A23B 4/02 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren mittels anorganischer Salze (Vorrichtungen hierfür A23B 4/26 , A23B 4/32) [2, 2006.01] |
| A23B 4/023 | 2-Punkt Untergruppe | .. durch Kochsalz oder Mischungen davon mit anorganischen oder organischen Verbindungen [5, 2006.01] |
| A23B 4/027 | 2-Punkt Untergruppe | .. durch anorganische Salze außer Kochsalz oder Mischungen dieser Salze mit organischen Verbindungen, z.B. biochemischen Verbindungen [5, 2006.01] |
| A23B 4/03 | 1-Punkt Untergruppe | . Trocknen; nachfolgendes Rehydratisieren [5, 2006.01] |
| A23B 4/033 | 2-Punkt Untergruppe | .. unter Hinzufügen von Chemikalien (A23B 4/037 hat Vorrang) [5, 2006.01] |
| A23B 4/037 | 2-Punkt Untergruppe | .. Gefriertrocknen [5, 2006.01] |
| A23B 4/044 | 1-Punkt Untergruppe | . Räuchern; Räuchervorrichtungen [5, 2006.01] |
| A23B 4/048 | 2-Punkt Untergruppe | .. unter Hinzufügen anderer Chemikalien als natürlichem Rauch [5, 2006.01] |
| A23B 4/052 | 2-Punkt Untergruppe | .. Raucherzeuger [5, 2006.01] |
| A23B 4/056 | 2-Punkt Untergruppe | .. Räuchern in Verbindung mit Bestrahlung oder elektrischer Behandlung, z.B. elektrostatisches Räuchern [5, 2006.01] |
| A23B 4/06 | 1-Punkt Untergruppe | . Gefrieren; nachfolgendes Auftauen; Kühlen [2, 2006.01] |
| A23B 4/07 | 2-Punkt Untergruppe | .. nachfolgendes Auftauen [5, 2006.01] |
| A23B 4/08 | 2-Punkt Untergruppe | .. unter Zusatz von Chemikalien vor oder während des Kühlens [2, 2006.01] |
| A23B 4/09 | 3-Punkt Untergruppe | ... mit direktem Kontakt zwischen dem Lebensmittel und der Chemikalie, z.B. flüssigem N ₂ , bei Tiefkühltemperatur [5, 2006.01] |
| A23B 4/10 | 1-Punkt Untergruppe | . Überziehen mit Schutzschichten; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [2, 2006.01] |
| A23B 4/12 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren mittels Säuren; saure Gärung [2, 2006.01] |
| A23B 4/14 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren mittels Chemikalien, die nicht von den Gruppen A23B 4/02 oder A23B 4/12 umfasst werden [2, 2006.01] |
| A23B 4/16 | 2-Punkt Untergruppe | .. mit Gasen, z.B. Rauch; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [5, 2006.01] |
| A23B 4/18 | 2-Punkt Untergruppe | .. mit Flüssigkeiten oder Feststoffen (Vorrichtungen hierfür A23B 4/26 , A23B 4/32) [5, 2006.01] |
| A23B 4/20 | 3-Punkt Untergruppe | ... organische Verbindungen; Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01] |
| A23B 4/22 | 4-Punkt Untergruppe | Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01] |
| A23B 4/24 | 3-Punkt Untergruppe | ... anorganische Verbindungen [5, 2006.01] |
| A23B 4/26 | 1-Punkt Untergruppe | . Vorrichtungen zum Konservieren mittels Flüssigkeiten [5, 2006.01] |
| A23B 4/28 | 2-Punkt Untergruppe | .. durch Injizieren von Flüssigkeiten [5, 2006.01] |
| A23B 4/30 | 2-Punkt Untergruppe | .. durch Aufsprühen von Flüssigkeiten [5, 2006.01] |
| A23B 4/32 | 1-Punkt Untergruppe | . Vorrichtungen zum Konservieren mittels Feststoffen [5, 2006.01] |
| A23B 5/00 | Hauptgruppe | Konservieren von Eiern oder Eiprodukten [1, 2006.01] |

| Symbol | Typ | Titel |
|------------------|---------------------|--|
| A23B 5/005 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren durch Erhitzen [5, 2006.01] |
| A23B 5/01 | 2-Punkt Untergruppe | .. durch Bestrahlen oder elektrische Behandlung [5, 2006.01] |
| A23B 5/015 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren durch Bestrahlung oder elektrische Behandlung ohne Erhitzen [5, 2006.01] |
| A23B 5/02 | 1-Punkt Untergruppe | . Trocknen; nachfolgendes Rehydratisieren [1, 5, 2006.01] |
| A23B 5/025 | 2-Punkt Untergruppe | .. unter Hinzufügen von Chemikalien (A23B 5/03 , A23B 5/035 hat Vorrang) [5, 2006.01] |
| A23B 5/03 | 2-Punkt Untergruppe | .. Gefriertrocknung [5, 2006.01] |
| A23B 5/035 | 2-Punkt Untergruppe | .. Sprühtrocknung [5, 2006.01] |
| A23B 5/04 | 1-Punkt Untergruppe | . Gefrieren; nachfolgendes Auftauen; Kühlen [1, 2006.01] |
| A23B 5/045 | 2-Punkt Untergruppe | .. Nachfolgendes Auftauen [5, 2006.01] |
| A23B 5/05 | 2-Punkt Untergruppe | .. unter Zusatz von Chemikalien [5, 2006.01] |
| A23B 5/055 | 3-Punkt Untergruppe | ... mit direktem Kontakt zwischen dem Lebensmittel und der Chemikalie, z.B. flüssigem N ₂ , bei Tiefkühltemperatur [5, 2006.01] |
| A23B 5/06 | 1-Punkt Untergruppe | . Überziehen von Eiern mit einer Schutzschicht; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [1, 5, 2006.01] |
| A23B 5/08 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren mit Hilfe von Chemikalien [5, 2006.01] |
| A23B 5/10 | 2-Punkt Untergruppe | .. mit Gasen, z.B. Rauch; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [5, 2006.01] |
| A23B 5/12 | 2-Punkt Untergruppe | .. mit Flüssigkeiten oder Feststoffen [5, 2006.01] |
| A23B 5/14 | 3-Punkt Untergruppe | ... organische Verbindungen; Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01] |
| A23B 5/16 | 4-Punkt Untergruppe | Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01] |
| A23B 5/18 | 3-Punkt Untergruppe | ... anorganische Verbindungen [5, 2006.01] |
| A23B 5/20 | 3-Punkt Untergruppe | ... Vorrichtungen zum Konservieren mittels Flüssigkeiten [5, 2006.01] |
| A23B 5/22 | 3-Punkt Untergruppe | ... Vorrichtungen zum Konservieren mittels Feststoffen [5, 2006.01] |
| A23B 7/00 | Hauptgruppe | Konservieren von Obst oder Gemüse; Chemisches Reifen von Obst oder Gemüse [1, 3, 2006.01] |
| A23B 7/005 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren durch Erhitzen [5, 2006.01] |
| A23B 7/01 | 2-Punkt Untergruppe | .. durch Bestrahlen oder elektrische Behandlung [5, 2006.01] |
| A23B 7/015 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren durch Bestrahlen oder elektrische Behandlung ohne Erhitzen [5, 2006.01] |
| A23B 7/02 | 1-Punkt Untergruppe | . Entwässern; Rehydratisieren (getrocknete gekochte Kartoffeln A23L 19/12) [1, 2006.01] |
| A23B 7/022 | 2-Punkt Untergruppe | .. unter Zusatz von Chemikalien (A23B 7/024-A23B 7/028 haben Vorrang) [5, 2006.01] |
| A23B 7/024 | 2-Punkt Untergruppe | .. Gefriertrocknung [5, 2006.01] |
| A23B 7/026 | 2-Punkt Untergruppe | .. Sprühtrocknung [5, 2006.01] |
| A23B 7/028 | 2-Punkt Untergruppe | .. Dünnschichttrocknung, Trommeltrocknung oder Walzentrocknung [5, 2006.01] |
| A23B 7/03 | 2-Punkt Untergruppe | .. Trocknen von rohen Kartoffeln [1, 2006.01] |
| A23B 7/04 | 1-Punkt Untergruppe | . Gefrieren; nachfolgendes Auftauen; Kühlen [1, 2006.01] |

| Symbol | Typ | Titel |
|------------------|---------------------|---|
| A23B 7/045 | 2-Punkt Untergruppe | ... nachfolgendes Auftauen [5, 2006.01] |
| A23B 7/05 | 2-Punkt Untergruppe | ... unter Zusatz von Chemikalien [5, 2006.01] |
| A23B 7/055 | 3-Punkt Untergruppe | ... mit direktem Kontakt zwischen dem Lebensmittel und der Chemikalie, z.B. flüssigem N ₂ , bei Tiefkühltemperaturen [5, 2006.01] |
| A23B 7/06 | 1-Punkt Untergruppe | . Blanchieren (Maschinen zum Blanchieren A23N 12/00) [1, 3, 2006.01] |
| A23B 7/08 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren mittels Zuckern (Marmelade, Konfitüre, Fruchtgelees A23L 21/10) [1, 2006.01] |
| A23B 7/10 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren mittels Säuren; saure Gärung [1, 2006.01] |
| A23B 7/12 | 2-Punkt Untergruppe | ... Geräte zum Pressen von Sauerkraut [1, 2006.01] |
| A23B 7/14 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren oder chemisches Reifen mit Chemikalien, die nicht von den Gruppen A23B 7/08 oder A23B 7/10 umfasst werden [1, 2006.01] |
| A23B 7/144 | 2-Punkt Untergruppe | ... mit Gasen, z.B. Rauch; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [3, 5, 2006.01] |
| A23B 7/148 | 3-Punkt Untergruppe | ... in kontrollierter Atmosphäre, z.B. einem Teilvakuum, bestehend nur aus CO ₂ , N ₂ , O ₂ oder H ₂ O [3, 2006.01] |
| A23B 7/152 | 3-Punkt Untergruppe | ... in kontrollierter Atmosphäre, bestehend aus CO ₂ , N ₂ , O ₂ oder H ₂ O und anderen Gasen [3, 2006.01] |
| A23B 7/153 | 2-Punkt Untergruppe | ... mit Flüssigkeiten oder Feststoffen [5, 2006.01] |
| A23B 7/154 | 3-Punkt Untergruppe | ... organische Verbindungen; Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01] |
| A23B 7/155 | 4-Punkt Untergruppe | Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01] |
| A23B 7/157 | 3-Punkt Untergruppe | ... anorganische Verbindungen [5, 2006.01] |
| A23B 7/158 | 3-Punkt Untergruppe | ... Vorrichtungen zum Konservieren mittels Flüssigkeiten [5, 2006.01] |
| A23B 7/159 | 3-Punkt Untergruppe | ... Vorrichtungen zum Konservieren mittels Feststoffen [5, 2006.01] |
| A23B 7/16 | 1-Punkt Untergruppe | . Überziehen mit Schutzschichten; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür (A23B 7/08 hat Vorrang) [1, 5, 2006.01] |
| A23B 9/00 | Hauptgruppe | Konservieren von essbarem Korngut, z.B. Getreide (Konservieren von Hülsenfrüchten A23B 75/00) [1, 2006.01, 2025.01] |
| A23B 9/02 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren durch Erhitzen [5, 2006.01] |
| A23B 9/04 | 2-Punkt Untergruppe | ... durch Bestrahlen oder elektrische Behandlung [5, 2006.01] |
| A23B 9/06 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren durch Bestrahlen oder elektrische Behandlung ohne Erhitzen [5, 2006.01] |
| A23B 9/08 | 1-Punkt Untergruppe | . Trocknen; nachfolgendes Rehydratisieren [5, 2006.01] |
| A23B 9/10 | 1-Punkt Untergruppe | . Gefrieren; nachfolgendes Auftauen; Kühlen [5, 2006.01] |
| A23B 9/12 | 2-Punkt Untergruppe | ... nachfolgendes Auftauen [5, 2006.01] |
| A23B 9/14 | 1-Punkt Untergruppe | . Überziehen mit Schutzschichten; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [5, 2006.01] |
| A23B 9/16 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren mittels Chemikalien [5, 2006.01] |
| A23B 9/18 | 2-Punkt Untergruppe | ... mit Gasen, z.B. Rauch; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [5, 2006.01] |
| A23B 9/20 | 3-Punkt Untergruppe | ... in kontrollierter Atmosphäre, z.B. einem Teilvakuum, bestehend nur aus CO ₂ , N ₂ , O ₂ oder H ₂ O [5, 2006.01] |

| Symbol | Typ | Titel |
|-------------------|---------------------|---|
| A23B 9/22 | 3-Punkt Untergruppe | ... in kontrollierter Atmosphäre, umfassend andere Gase zusätzlich zu CO ₂ , N ₂ , O ₂ oder H ₂ O [5, 2006.01] |
| A23B 9/24 | 2-Punkt Untergruppe | ... mit Flüssigkeiten oder Feststoffen [5, 2006.01] |
| A23B 9/26 | 3-Punkt Untergruppe | ... organische Verbindungen; Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01] |
| A23B 9/28 | 4-Punkt Untergruppe | Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01] |
| A23B 9/30 | 3-Punkt Untergruppe | ... anorganische Verbindungen [5, 2006.01] |
| A23B 9/32 | 3-Punkt Untergruppe | ... Vorrichtungen zum Konservieren mittels Flüssigkeiten [5, 2006.01] |
| A23B 9/34 | 3-Punkt Untergruppe | ... Vorrichtungen zum Konservieren mittels Feststoffen [5, 2006.01] |
| A23B 11/00 | Hauptgruppe | Konservieren von Milch oder Molkereierzeugnissen [2025.01] |
| A23B 11/10 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren von Milch oder Milchzubereitungen [2025.01] |
| A23B 11/12 | 2-Punkt Untergruppe | ... durch Erhitzen (durch Bestrahlen, z.B. mit Mikrowellen A23B 11/16) [2025.01] |
| A23B 11/123 | 3-Punkt Untergruppe | ... in abgepackter Form [2025.01] |
| A23B 11/127 | 4-Punkt Untergruppe | bei fortlaufender Förderung der Packungen durch den Apparat [2025.01] |
| A23B 11/13 | 3-Punkt Untergruppe | ... in loser Form [2025.01] |
| A23B 11/133 | 4-Punkt Untergruppe | und unter fortlaufender Förderung durch den Apparat [2025.01] |
| A23B 11/137 | 5-Punkt Untergruppe | wobei direkter Kontakt zum Heizmittel, wie z.B. Dampf, besteht [2025.01] |
| A23B 11/14 | 2-Punkt Untergruppe | ... durch Gefrieren oder Kühlen [2025.01] |
| A23B 11/145 | 3-Punkt Untergruppe | ... in abgepackter Form [2025.01] |
| A23B 11/16 | 2-Punkt Untergruppe | ... durch Bestrahlen, z.B. mit Mikrowellen [2025.01] |
| A23B 11/18 | 2-Punkt Untergruppe | .. durch Zusatz von Konservierungsmitteln (Zusatz von Mikroorganismen oder Enzymen A23C 9/12; von anderen Stoffen A23C 9/152) [2025.01] |
| A23B 11/20 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren von Milchersatzstoffen [2025.01] |
| A23B 11/22 | 2-Punkt Untergruppe | .. enthaltend milchfremde Bestandteile als Quelle von Fetten und Proteinen (Konservieren von Molke oder Molkezubereitungen enthaltend milchfremde Bestandteile als Quelle von Fetten oder Proteinen A23B 11/84) [2025.01] |
| A23B 11/23 | 3-Punkt Untergruppe | ... enthaltend milchfremdes Fett, aber kein milchfremdes Eiweiß (A23B 11/27, A23B 11/29 haben Vorrang) [2025.01] |
| A23B 11/25 | 3-Punkt Untergruppe | ... enthaltend milchfremdes Eiweiß (A23B 11/27, A23B 11/29 haben Vorrang) [2025.01] |
| A23B 11/27 | 3-Punkt Untergruppe | ... enthaltend Casein als einzigen Milcheiweißträger, aber kein Milchfett [2025.01] |
| A23B 11/29 | 3-Punkt Untergruppe | ... enthaltend keine Milchbestandteile als Quelle von Fetten, Kohlenhydraten oder Proteinen, höchstens Lactose enthaltend [2025.01] |
| A23B 11/30 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren von Sahne oder Sahnezubereitungen [2025.01] |
| A23B 11/35 | 2-Punkt Untergruppe | .. durch Zusatz von Konservierungsmitteln (enthaltend Mikroorganismen, Enzyme oder Antibiotika, oder mit diesen behandelt A23C 13/16) [2025.01] |
| A23B 11/40 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren von Butter oder Butterzubereitungen [2025.01] |
| A23B 11/45 | 2-Punkt Untergruppe | .. durch Zusatz von Konservierungsmitteln [2025.01] |

| Symbol | Typ | Titel |
|-------------------|---------------------|---|
| A23B 11/50 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren von Buttermilch oder Buttermilchzubereitungen [2025.01] |
| A23B 11/55 | 2-Punkt Untergruppe | .. . enthaltend Mikroorganismen oder Enzyme, oder mit diesen behandelt [2025.01] |
| A23B 11/60 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren von Käse oder Käsezubereitungen [2025.01] |
| A23B 11/65 | 2-Punkt Untergruppe | .. . durch Zusatz von Konservierungsmitteln [2025.01] |
| A23B 11/67 | 3-Punkt Untergruppe | durch Zusatz von Antibiotika [2025.01] |
| A23B 11/70 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren von Käseersatzstoffen [2025.01] |
| A23B 11/75 | 2-Punkt Untergruppe | .. . enthaltend weder Milchbestandteile, noch Casein, noch Lactose als Quelle von Fetten, Proteinen oder Kohlenhydraten [2025.01] |
| A23B 11/80 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren von Molke oder Molkezubereitungen (Konservieren von Milch oder Milchzubereitungen A23B 11/10) [2025.01] |
| A23B 11/82 | 2-Punkt Untergruppe | .. . enthaltend Mikroorganismen oder Enzyme oder mit diesen behandelt [2025.01] |
| A23B 11/84 | 2-Punkt Untergruppe | .. . enthaltend milchfremde Bestandteile als Quelle von Fetten oder Proteinen [2025.01] |
| A23B 11/86 | 2-Punkt Untergruppe | .. . Mischungen von Molke mit Milcherzeugnissen oder -bestandteilen [2025.01] |
| A23B 11/87 | 2-Punkt Untergruppe | .. . enthaltend andere organische Zusätze, z.B. pflanzlicher oder tierischer Herkunft [2025.01] |
| A23B 11/88 | 2-Punkt Untergruppe | .. . enthaltend anorganische Zusätze [2025.01] |
| A23B 20/00 | Hauptgruppe | Konservieren von Speiseölen oder Speisefetten [2025.01] |
| A23B 20/10 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren von Speiseölgemischen oder Speisefettgemischen, die eine wässrige Phase enthalten, z.B. Margarine [2025.01] |
| A23B 20/30 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren von anderen Speiseölen oder Speisefetten, z.B. Backfette oder Backöle [2025.01] |
| A23B 40/00 | Hauptgruppe | Konservieren von Mehl oder Teig vor dem Backen [2025.01] |
| A23B 40/10 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Kühlen [2025.01] |
| A23B 40/30 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Erhitzen [2025.01] |
| A23B 40/50 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Bestrahlen [2025.01] |
| A23B 40/60 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Lagerung in einer inerten Atmosphäre [2025.01] |
| A23B 45/00 | Hauptgruppe | Konservieren von fertigen Bäckereierzeugnissen [2025.01] |
| A23B 45/10 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Kühlen [2025.01] |
| A23B 45/30 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Erhitzen [2025.01] |
| A23B 45/50 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Bestrahlen [2025.01] |
| A23B 45/70 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Überziehen oder Beschichten [2025.01] |
| A23B 70/00 | Hauptgruppe | Konservieren von nicht alkoholischen Getränken (Konservieren von Hülsenfruchtgetränken A23B 75/10; Konservieren von Getränken, die Tee, Tee-Ersatzstoffe oder Kräutertee enthalten A23B 85/10; Konservieren von Getränken, die Kaffee oder Kaffee-Ersatzstoffe enthalten A23B 90/10) [2025.01] |
| A23B 70/10 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Zusatz von Konservierungsmitteln [2025.01] |
| A23B 70/20 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Kühlen [2025.01] |
| A23B 70/30 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Erhitzen [2025.01] |

| Symbol | Typ | Titel |
|-------------------|---------------------|--|
| A23B 70/35 | 2-Punkt Untergruppe | ... durch Bestrahlen oder Anwendung von elektrischer Energie [2025.01] |
| A23B 70/50 | 1-Punkt Untergruppe | . durch Bestrahlen oder Anwendung von elektrischer Energie ohne Erwärmen [2025.01] |
| A23B 75/00 | Hauptgruppe | Konservieren von Hülsenfrüchten; Konservieren von Erzeugnissen aus Hülsenfrüchten [2025.01] |
| A23B 75/10 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren von Hülsenfruchtgetränken, z.B. Sojagetränke [2025.01] |
| A23B 80/00 | Hauptgruppe | Konservieren von Kakao oder Kakaoerzeugnissen [2025.01] |
| A23B 85/00 | Hauptgruppe | Konservieren von Tee, Tee-Ersatzstoffen oder Kräutertee [2025.01] |
| A23B 85/10 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren von Getränken, die Tee, Tee-Ersatzstoffe oder Kräutertee enthalten [2025.01] |
| A23B 90/00 | Hauptgruppe | Konservieren von Kaffee oder Kaffee-Ersatzstoffen [2025.01] |
| A23B 90/10 | 1-Punkt Untergruppe | . Konservieren von Getränken, die Kaffee oder Kaffee-Ersatzstoffe enthalten [2025.01] |
| A23B 99/00 | Hauptgruppe | Sachverhalte, soweit nicht in anderen Gruppen dieser Unterkategorie vorgesehen [2025.01] |