

| Symbol           | Typ                 | Titel   |
|------------------|---------------------|---|
| <b>A</b>         | <b>Sektion</b>      | <b>Sektion A – Täglicher Lebensbedarf</b>   |
| <b>A23</b>       | <b>Klasse</b>       | <b>Lebensmittel oder nichtalkoholische Getränke; ihre Zubereitung, Behandlung oder Konservierung</b>  |
| <b>A23C</b>      | <b>Unterklasse</b>  | <b>Molkereierzeugnisse, z.B. Milch, Butter oder Käse; Milchersatz- oder Käseersatzstoffe; deren Herstellung oder Behandlung (deren Konservierung A23B 11/00)</b><br><b><u>Allgemeine Molkereitechnik</u></b>                    |
| <b>A23C 1/00</b> | <b>Hauptgruppe</b>  | <b>Konzentrieren, Eindampfen oder Trocknen (dabei entstandene Erzeugnisse A23C 9/00) [1, 3, 2006.01]</b>  |
| A23C 1/01        | 1-Punkt Untergruppe | . Trocknen in dünnen Schichten [3, 2006.01]   |
| A23C 1/03        | 2-Punkt Untergruppe | . . auf Trommeln, Walzen oder Rollen [3, 2006.01]   |
| A23C 1/04        | 1-Punkt Untergruppe | . durch Zerstäuben in einem Gasstrom [1, 2006.01]   |
| A23C 1/05        | 2-Punkt Untergruppe | . . mit gleichzeitigem Agglomerieren [3, 2006.01]   |
| A23C 1/06        | 1-Punkt Untergruppe | . Konzentrieren durch Ausfrieren des Wassers [1, 2006.01]   |
| A23C 1/08        | 2-Punkt Untergruppe | . . Gefrietrocknen [3, 2006.01]   |
| A23C 1/10        | 1-Punkt Untergruppe | . Schaumtrocknen (A23C 1/04 , A23C 1/08 haben Vorrang) [3, 2006.01]   |
| A23C 1/12        | 1-Punkt Untergruppe | . Konzentrieren durch Eindampfen [3, 2006.01]   |
| A23C 1/14        | 1-Punkt Untergruppe | . kombiniert mit einer anderen Behandlung [3, 2006.01]  |
| A23C 1/16        | 2-Punkt Untergruppe | . . Verwendung von Zusätzen [3, 2006.01]  |
| A23C 3/00        | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/10)   |
| A23C 3/02        | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/12)   |
| A23C 3/023       | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/123)  |
| A23C 3/027       | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/127)  |
| A23C 3/03        | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/13)   |
| A23C 3/033       | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/133)  |
| A23C 3/037       | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/137)  |
| A23C 3/04        | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/14)   |
| A23C 3/05        | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/145)  |
| A23C 3/07        | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/16)   |
| A23C 3/08        | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/18)   |
| <b>A23C 7/00</b> | <b>Hauptgruppe</b>  | <b>Sonstige Molkereitechnik ( Konservieren von Milch oder Molkereierzeugnissen A23B 11/00 ) [1, 2006.01, 2025.01]</b>   |
| A23C 7/02        | 1-Punkt Untergruppe | . Chemisches Reinigen von Molkereieinrichtungen; Anwendung von Sterilisationsverfahren dafür [3, 2006.01]   |
| A23C 7/04        | 1-Punkt Untergruppe | . Entfernen unerwünschter Stoffe aus der Milch [3, 2006.01]   |
|                  |                     | <b><u>Molkereierzeugnisse; Hierfür besonders ausgebildete Herstellungsverfahren</u></b>   |
| <b>A23C 9/00</b> | <b>Hauptgruppe</b>  | <b>Milchzubereitungen; Milchpulver oder Milchpulverzubereitungen (Mischungen von Molke mit Milcherzeugnissen oder Milchbestandteilen A23C 21/06; Konservieren von Milch oder Milchzubereitungen A23B 11/10) [1, 3, 2006.01]</b> |
| A23C 9/12        | 1-Punkt Untergruppe | . Gesäuerte oder vergorene [fermentierte] Milchzubereitungen; Behandlung unter Verwendung von Mikroorganismen oder Enzymen [1, 3, 2006.01]  |
| A23C 9/123       | 2-Punkt Untergruppe | . . unter Verwendung von Mikroorganismen allein der Gattung Lactobacteriaceae; Joghurt (A23C 9/13 hat Vorrang) [3, 2006.01]   |

| Symbol            | Typ                 | Titel   |
|-------------------|---------------------|---|
| A23C 9/127        | 2-Punkt Untergruppe | . . unter Verwendung von Mikroorganismen der Gattung Lactobacteriaceae zusammen mit anderen Mikroorganismen oder Enzymen, z.B. Kefir, Kumiss (A23C 9/13 hat Vorrang) [3, 2006.01]   |
| A23C 9/13         | 2-Punkt Untergruppe | . . unter Verwendung von Zusätzen [3, 2006.01]  |
| A23C 9/133        | 3-Punkt Untergruppe | . . . Obstzusätze oder Gemüsezusätze [3, 2006.01]   |
| A23C 9/137        | 3-Punkt Untergruppe | . . . Füller [Verdickungsmittel] [3, 2006.01]   |
| A23C 9/14         | 1-Punkt Untergruppe | . mit Modifikation der chemischen Milchezusammensetzung aufgrund nicht chemischer Behandlung [1, 3, 2006.01]  |
| A23C 9/142        | 2-Punkt Untergruppe | . . durch Dialyse, Umkehrosmose oder Ultrafiltration (A23C 9/144 hat Vorrang) [3, 2006.01]  |
| A23C 9/144        | 2-Punkt Untergruppe | . . durch elektrische Mittel, z.B. Elektrodialyse [3, 2006.01]  |
| A23C 9/146        | 2-Punkt Untergruppe | . . durch Ionenaustausch [3, 2006.01]   |
| A23C 9/148        | 2-Punkt Untergruppe | . . durch Molekularsiebfiltration oder Gelfiltration [3, 2006.01]   |
| A23C 9/15         | 1-Punkt Untergruppe | . Rekonstituierte Milcherzeugnisse ohne Zusatz von nicht aus Milch stammenden Eiweißen oder Fetten [3, 2006.01]   |
| A23C 9/152        | 1-Punkt Untergruppe | . Verwendung von Zusätzen (zu gesäuerten oder vergorenen Milchezubereitungen A23C 9/13) [3, 2006.01]  |
| A23C 9/154        | 2-Punkt Untergruppe | . . Zusatz von Füllern [Verdickungsmitteln], von Ei oder Getreideerzeugnissen; Milch-Gele [3, 2006.01]  |
| A23C 9/156        | 2-Punkt Untergruppe | . . Aromatisierte Milchezubereitungen [3, 2006.01]  |
| A23C 9/158        | 2-Punkt Untergruppe | . . Zusatz von Vitaminen oder Antibiotika [3, 2006.01]  |
| A23C 9/16         | 1-Punkt Untergruppe | . Agglomerieren oder Granulieren von Milchpulver; Herstellung von sofort löslichem Milchpulver; dabei entstandene Erzeugnisse (A23C 9/18 hat Vorrang) [1, 3, 2006.01]   |
| A23C 9/18         | 1-Punkt Untergruppe | . Milch in tablettierter oder halbfester [eingedickter] Form [3, 2006.01]   |
| A23C 9/20         | 1-Punkt Untergruppe | . Diät-Milcherzeugnisse, soweit nicht von den Gruppen A23C 9/12-A23C 9/18 umfasst [3, 2006.01]  |
| <b>A23C 11/00</b> | <b>Hauptgruppe</b>  | <b>Milchersatzstoffe, z.B. Kaffeeweißer ( Käseersatzstoffe A23C 20/00; Konservieren von Milchersatzstoffen A23B 11/20; Buttersatzstoffe A23D ) [1, 2006.01, 2025.01]</b>  |
| A23C 11/02        | 1-Punkt Untergruppe | . . <i>enthaltend zumindest einen milchfremden Bestandteil als Träger des Fett- oder Eiweißgehalts ( Zusatz von milchfremdem Fett oder Eiweiß beim Herstellen von Käsebruch A23C 19/055 ; Molke oder Molkezubereitungen, welche milchfremde Bestandteile als Träger des Fettgehalts oder Eiweißgehalts enthalten A23C 21/04 ) [3, 2006.01, 2025.01]</i> |
| A23C 11/04        | 2-Punkt Untergruppe | . . <i>enthaltend milchfremdes Fett, aber kein milchfremdes Eiweiß ( A23C 11/08 , A23C 11/10 haben Vorrang ) [3, 2006.01, 2025.01]</i>  |
| A23C 11/06        | 2-Punkt Untergruppe | . . <i>enthaltend milchfremdes Eiweiß ( A23C 11/08 , A23C 11/10 haben Vorrang ) [3, 2006.01, 2025.01]</i>   |
| A23C 11/08        | 2-Punkt Untergruppe | . . <i>enthaltend Casein als einzigen Milcheiweißträger, aber kein Milchlactose [3, 2006.01, 2025.01]</i>   |
| A23C 11/10        | 2-Punkt Untergruppe | . . <i>enthaltend keine Milchbestandteile als Träger von Fett-, Eiweiß- oder Kohlenhydratgehalt als höchstens Lactose [3, 2006.01, 2021.01, 2025.01]</i>  |
| <b>A23C 13/00</b> | <b>Hauptgruppe</b>  | <b>Sahne; Sahnezubereitungen (Konservieren von Sahne oder Sahnezubereitungen A23B 11/30; Speiseeis A23G 9/00); deren Herstellung [1, 2006.01]</b>   |
| A23C 13/08        | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/30)   |
| A23C 13/10        | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/35)   |
| A23C 13/12        | 1-Punkt Untergruppe | . Sahnezubereitungen [1, 2006.01]   |
| A23C 13/14        | 2-Punkt Untergruppe | . . <i>enthaltend Milcherzeugnisse oder Milchbestandteile [3, 2006.01]</i>  |

| Symbol            | Typ                 | Titel  |
|-------------------|---------------------|--|
| A23C 13/16        | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . enthaltend Mikroorganismen, Enzyme oder Antibiotika, oder mit diesen behandelt; Saure Sahne [3, 2006.01]   |
| <b>A23C 15/00</b> | <b>Hauptgruppe</b>  | <b>Butter; Butterzubereitungen; deren Herstellung (Konservieren von Butter oder Butterzubereitungen A23B 11/40; Buttersatzstoffe A23D) [1, 2006.01]</b>  |
| A23C 15/02        | 1-Punkt Untergruppe | . Herstellung [1, 2006.01]   |
| A23C 15/04        | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . aus Butteröl oder aus wasserfreier Butter [3, 2006.01]   |
| A23C 15/06        | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . Behandeln von Sahne vor der Phasenumkehrung [3, 2006.01]   |
| A23C 15/12        | 1-Punkt Untergruppe | . Buttererzeugnisse [1, 2006.01]   |
| A23C 15/14        | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . Butterpulver; Butteröl, d.h. geschmolzene Butter, z.B. Butterschmalz [1, 3, 2006.01]   |
| A23C 15/16        | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . Butter mit reduziertem Fettgehalt [3, 2006.01]   |
| A23C 15/18        | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/40)  |
| A23C 15/20        | Gelöscht            | (überführt nach A23B 11/45)  |
| <b>A23C 17/00</b> | <b>Hauptgruppe</b>  | <b>Buttermilch; Buttermilch-Zubereitungen (Milchzubereitungen, Milchpulver oder Milchpulverzubereitungen mit Modifikation der chemischen Milchezusammensetzung aufgrund nicht chemischer Behandlung A23C 9/14; Konservieren von Buttermilch oder Buttermilchzubereitungen A23B 11/50) [1, 3, 2006.01, 2025.01]</b> |
| A23C 17/02        | 1-Punkt Untergruppe | . . . . . enthaltend Mikroorganismen oder Enzyme, oder mit diesen behandelt [3, 2006.01, 2025.01]  |
| <b>A23C 19/00</b> | <b>Hauptgruppe</b>  | <b>Käse; Käsezubereitungen; deren Herstellung (Käseersatzstoffe A23C 20/00; Konservieren von Käse oder Käsezubereitungen A23B 11/60) [1, 2006.01]</b>  |
| A23C 19/02        | 1-Punkt Untergruppe | . Herstellen von Käsebruch [1, 3, 2006.01]   |
| A23C 19/024       | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . im kontinuierlichen Verfahren [3, 2006.01]   |
| A23C 19/028       | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . ohne wesentliche Abtrennung von Molke aus der geronnenen Milch [3, 2006.01]  |
| A23C 19/032       | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . gekennzeichnet durch die Verwendung besonderer Mikroorganismen oder deren Enzyme [3, 2006.01]  |
| A23C 19/04        | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . gekennzeichnet durch die Verwendung besonderer Enzyme pflanzlicher oder tierischer Herkunft (A23C 19/032 hat Vorrang) [3, 2006.01]   |
| A23C 19/045       | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . Gerinnung von Milch ohne Lab oder Labfermentersatzstoffe [3, 2006.01]  |
| A23C 19/05        | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . Behandlung von Milch vor dem Gerinnen; Trennen der Molke vom Käsebruch [3, 2006.01]  |
| A23C 19/055       | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . Zusatz von milchfremdem Fett oder Eiweiß [3, 2006.01]  |
| A23C 19/06        | 1-Punkt Untergruppe | . . . . . Behandlung von Käsebruch nach der Molkeabtrennung; dabei entstandene Erzeugnisse [3, 2006.01]  |
| A23C 19/064       | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . Salzen [3, 2006.01]  |
| A23C 19/068       | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . Besondere Käsesorten oder Käsetypen [3, 2006.01]   |
| A23C 19/072       | 3-Punkt Untergruppe | . . . . . Hartkäse [3, 2006.01]  |
| A23C 19/076       | 3-Punkt Untergruppe | . . . . . Frischkäse, z.B. Hüttenkäse oder Rahmkäse [3, 2006.01]   |
| A23C 19/08        | 3-Punkt Untergruppe | . . . . . Schmelzkäse; Herstellung, z.B. Schmelzen, Emulgieren, Sterilisieren [3, 2006.01]   |
| A23C 19/082       | 4-Punkt Untergruppe | . . . . . Zusatz von Stoffen vor dem oder während des Schmelzens; Schmelzsalze [3, 2006.01]  |
| A23C 19/084       | 4-Punkt Untergruppe | . . . . . Behandlung der Käsemasse oder Zusetzen von Stoffen nach dem Schmelzen (Zusatz von milchfremden Bestandteilen A23C 19/093) [3, 2006.01]   |
| A23C 19/086       | 2-Punkt Untergruppe | . . . . . Käsepulver; Trockenkäsezubereitungen [3, 2006.01]  |

