Symbol	Typ	Titel
A	**Sektion**	**Sektion A — Täglicher Lebensbedarf**
A23	**Klasse**	**Lebensmittel oder nichtalkoholische Getränke; ihre Zubereitung, Behandlung oder Konservierung**
A23C	**Unterklasse**	**Molkereierzeugnisse, z.B. Milch, Butter oder Käse; Milchersatz- oder Käseersatzstoffe; deren Zubereitung (deren Konservierung A23B 11/00)**
		Allgemeine Molkereitechnik
A23C 1/00	**Hauptgruppe**	**Konzentrieren, Eindampfen oder Trocknen (dabei entstandene Erzeugnisse A23C 9/00) [1, 3, 2006.01]**
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	. . Gefriertrocknen [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 7/00	**Hauptgruppe**	**Sonstige Molkereitechnik (Konservieren von Milch oder Molkereierzeugnissen A23B 11/00) [1, 2006.01, 2025.01]**
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]
		Molkereierzeugnisse; Hierfür besonders ausgebildete Herstellungsverfahren
A23C 9/00	**Hauptgruppe**	**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]**
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]
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 Milchzusammensetzung 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]

Symbol	Typ	Titel
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 Milchzubereitungen 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 Milchzubereitungen [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]
A23C 11/00	**Hauptgruppe**	**Milchersatzstoffe, z.B. Kaffeeweißer (Käseersatzstoffe A23C 20/00; Konservieren von Milchersatzstoffen A23B 11/20; Butterersatzstoffe A23D) [1, 2006.01, 2025.01]**
A23C 11/02	1-Punkt Untergruppe	. 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]
A23C 11/04	2-Punkt Untergruppe	. . enthaltend milchfremdes Fett, aber kein milchfremdes Eiweiß (A23C 11/08 , A23C 11/10 haben Vorrang) [3, 2006.01, 2025.01]
A23C 11/06	2-Punkt Untergruppe	. . enthaltend milchfremdes Eiweiß (A23C 11/08 , A23C 11/10 haben Vorrang) [3, 2006.01, 2025.01]
A23C 11/08	2-Punkt Untergruppe	. . enthaltend Casein als einzigen Milcheiweißträger, aber kein Milchfett [3, 2006.01, 2025.01]
A23C 11/10	2-Punkt Untergruppe	. . enthaltend keine Milchbestandteile als Träger von Fett-, Eiweiß- oder Kohlenhydratgehalt als höchstens Lactose [3, 2006.01, 2021.01, 2025.01]
A23C 13/00	**Hauptgruppe**	**Sahne; Sahnezubereitungen (Konservieren von Sahne oder Sahnezubereitungen A23B 11/30; Speiseeis A23G 9/00); deren Herstellung [1, 2006.01]**
A23C 13/12	1-Punkt Untergruppe	. Sahnezubereitungen [1, 2006.01]
A23C 13/14	2-Punkt Untergruppe	. . enthaltend Milcherzeugnisse oder Milchbestandteile [3, 2006.01]
A23C 13/16	2-Punkt Untergruppe	. . enthaltend Mikroorganismen, Enzyme oder Antibiotika, oder mit diesen behandelt; Saure Sahne [3, 2006.01]
A23C 15/00	**Hauptgruppe**	**Butter; Butterzubereitungen; deren Herstellung (Konservieren von Butter oder Butterzubereitungen A23B 11/40; Butterersatzstoffe A23D) [1, 2006.01]**
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]

Symbol	Typ	Titel
A23C 17/00	**Hauptgruppe**	**Buttermilch; Buttermilch-Zubereitungen (Milchzubereitungen, Milchpulver oder Milchpulverzubereitungen mit Modifikation der chemischen Milchzusammensetzung aufgrund nicht chemischer Behandlung A23C 9/14; Konservieren von Buttermilch oder Buttermilchzubereitungen A23B 11/50) [1, 3, 2006.01, 2025.01]**
A23C 17/02	1-Punkt Untergruppe	. enthaltend Mikroorganismen oder Enzyme, oder mit diesen behandelt [3, 2006.01, 2025.01]
A23C 19/00	**Hauptgruppe**	**Käse; Käsezubereitungen; deren Herstellung (Käseersatzstoffe A23C 20/00; Konservieren von Käse oder Käsezubereitungen A23B 11/60) [1, 2006.01]**
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]
A23C 19/09	2-Punkt Untergruppe	. . Andere Käsezubereitungen; Mischungen von Käse mit anderen Nahrungsmitteln [3, 2006.01]
A23C 19/093	3-Punkt Untergruppe	. . . Zusatz von milchfremdem Fett oder Eiweiß [3, 2006.01]
A23C 19/14	1-Punkt Untergruppe	. Behandlung von Käse nach Erreichen seiner endgültigen Form, z.B. Reifen oder Räuchern [1, 2006.01]
A23C 19/16	2-Punkt Untergruppe	. . Überziehen der Käseoberfläche, z.B. Beschichten mit Wachszusammensetzungen [1, 2006.01]
A23C 20/00	**Hauptgruppe**	**Käseersatzstoffe (A23C 19/055, A23C 19/093 haben Vorrang; Konservieren von Käseersatzstoffen A23B 11/70) [3, 2006.01, 2025.01]**
A23C 20/02	1-Punkt Untergruppe	. enthaltend weder Milchbestandteile, noch Casein, noch Lactose als Träger des Fett-, Eiweiß- oder Kohlenhydratgehalts [3, 2006.01, 2021.01, 2025.01]
A23C 21/00	**Hauptgruppe**	**Molke; Molkezubereitungen (Konzentrieren, Eindampfen oder Trocknen A23C 1/00; Milchzubereitungen, Milchpulver oder Milchpulverzubereitungen mit Modifikation der chemischen Milchzusammensetzung aufgrund nicht chemischer Behandlung A23C 9/14; Konservieren von Käseersatzstoffen A23B 11/80) [1, 3, 2006.01, 2025.01]**
A23C 21/02	1-Punkt Untergruppe	. enthaltend Mikroorganismen oder Enzyme oder mit diesen behandelt [3, 2006.01, 2025.01]

Symbol	Typ	Titel
A23C 21/04	1-Punkt Untergruppe	. enthaltend milchfremde Bestandteile als Träger des Fettgehalts oder Eiweißgehalts [3, 2006.01, 2025.01]
A23C 21/06	1-Punkt Untergruppe	. Mischungen von Molke mit Milcherzeugnissen oder -bestandteilen [3, 2006.01, 2025.01]
A23C 21/08	1-Punkt Untergruppe	. enthaltend andere organische Zusätze, z.B. pflanzlicher oder tierischer Herkunft [3, 2006.01, 2025.01]
A23C 21/10	1-Punkt Untergruppe	. enthaltend anorganische Zusätze [3, 2006.01, 2025.01]
A23C 23/00	**Hauptgruppe**	**Sonstige Molkereierzeugnisse [1, 2006.01]**