

| Symbol | Typ | Titel |
|------------------|---------------------|--|
| A | Sektion | Sektion A – Täglicher Lebensbedarf |
| A23 | Klasse | Lebensmittel oder nichtalkoholische Getränke; ihre Zubereitung, Behandlung oder Konservierung |
| A23F | Unterklasse | Kaffee; Tee; deren Ersatzstoffe; Herstellung, Aufbereitung oder Aufgüsse davon |
| A23F 3/00 | Hauptgruppe | Tee; Tee-Ersatzstoffe; Tee-Erzeugnisse (Konservieren von Tee, Tee-Ersatzstoffen oder Kräutertee A23B 85/00) [1, 2006.01, 2025.01] |
| A23F 3/06 | 1-Punkt Untergruppe | . Behandlung von Tee vor der Extraktion (Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehaltes A23F 3/36); dabei entstandene Erzeugnisse (Tee-Extrakte A23F 3/16) [3, 2006.01] |
| A23F 3/08 | 2-Punkt Untergruppe | ... Oxidieren; Fermentieren [3, 2006.01] |
| A23F 3/10 | 3-Punkt Untergruppe | ... Fermentieren unter Zusatz von Mikroorganismen oder Enzymen [3, 2006.01] |
| A23F 3/12 | 2-Punkt Untergruppe | ... Rollen oder Zerreißen der Teeblätter [3, 2006.01] |
| A23F 3/14 | 2-Punkt Untergruppe | ... Tee-Erzeugnisse, z.B. durch Verwendung von Zusatzstoffen (Aromatisieren A23F 3/40) [3, 2006.01] |
| A23F 3/16 | 1-Punkt Untergruppe | . Tee-Extraktion; Tee-Extrakte; Behandlung von Tee-Extrakt; Herstellung von sofort löslichem Tee [Instant-Tee] [3, 2006.01] |
| A23F 3/18 | 2-Punkt Untergruppe | ... Extrahieren wasserlöslicher Teebestandteile (Isolieren von Tee-Aroma oder Tee-Öl A23F 3/42) [3, 2006.01] |
| A23F 3/20 | 2-Punkt Untergruppe | ... Entziehen unerwünschter Bestandteile (Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehaltes A23F 3/38) [3, 2006.01] |
| A23F 3/22 | 2-Punkt Untergruppe | ... Trocknen oder Konzentrieren von Tee-Extrakt [3, 2006.01] |
| A23F 3/24 | 3-Punkt Untergruppe | ... durch Ausfrieren von Wasser [3, 2006.01] |
| A23F 3/26 | 3-Punkt Untergruppe | ... durch Gefriertrocknen [3, 2006.01] |
| A23F 3/28 | 3-Punkt Untergruppe | ... durch Zerstäuben in einem Gasstrom [3, 2006.01] |
| A23F 3/30 | 2-Punkt Untergruppe | ... Anderweitige Behandlung von getrocknetem Tee-Extrakt; dabei entstandene Erzeugnisse, z.B. sofort löslicher Tee [Instant-Tee] (Aromatisieren A23F 3/40) [3, 2006.01] |
| A23F 3/32 | 3-Punkt Untergruppe | ... Agglomerieren, Flocken, Tablettieren [3, 2006.01] |
| A23F 3/34 | 1-Punkt Untergruppe | . Tee-Ersatzstoffe, z.B. Mate; Extrakte oder Aufgüsse davon [3, 2006.01] |
| A23F 3/36 | 1-Punkt Untergruppe | . Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehalts; dabei entstandene Erzeugnisse; Extrakte oder Aufgüsse davon [3, 2006.01] |
| A23F 3/38 | 2-Punkt Untergruppe | ... Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehaltes von Tee-Extrakt [3, 2006.01] |
| A23F 3/40 | 1-Punkt Untergruppe | . Tee-Aroma; Tee-Öl; Aromatisieren von Tee oder Tee-Extrakt (künstliche Tee-Aromastoffe A23L 27/20) [3, 2006.01] |
| A23F 3/42 | 2-Punkt Untergruppe | ... Isolieren von Tee-Aroma oder Tee-Öl [3, 2006.01] |
| A23F 5/00 | Hauptgruppe | Kaffee; Kaffee-Ersatzstoffe; Erzeugnisse davon (Konservieren von Kaffee oder Kaffee-Ersatzstoffen A23B 90/00) [3, 2006.01, 2025.01] |
| A23F 5/02 | 1-Punkt Untergruppe | . Behandlung von ungeröstetem Kaffee; dabei entstandene Erzeugnisse (Rösten A23F 5/04; Entziehen unerwünschter Bestandteile A23F 5/16; Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehalts A23F 5/20; Extraktion A23F 5/24) [3, 2006.01] |
| A23F 5/04 | 1-Punkt Untergruppe | . Verfahren zum Rösten von Kaffee (Röstmaschinen A23N 12/00) [3, 2006.01] |
| A23F 5/06 | 2-Punkt Untergruppe | ... zum Rösten von extrahiertem Kaffee [3, 2006.01] |

| Symbol | Typ | Titel |
|-----------|---------------------|---|
| A23F 5/08 | 1-Punkt Untergruppe | . Verfahren zum Mahlen von Kaffee (Kaffeemühlen A47J 42/00) [3, 2006.01] |
| A23F 5/10 | 1-Punkt Untergruppe | . Behandlung von geröstetem Kaffee; dabei entstandene Erzeugnisse (Entziehen unerwünschter Bestandteile A23F 5/16; Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehalts A23F 5/20; Extraktion, Herstellen von sofort löslichem Kaffee [Instant-Kaffee] A23F 5/24) [3, 2006.01] |
| A23F 5/12 | 2-Punkt Untergruppe | .. Agglomrieren, Flocken, Tablettieren (von Kaffee-Extrakt oder sofort löslichem Kaffee [Instant-Kaffee] A23F 5/38) [3, 2006.01] |
| A23F 5/14 | 2-Punkt Untergruppe | .. Verwendung von Zusätzen, z.B. Milch oder Zucker; Überziehen (Aromatisieren A23F 5/46) [3, 2006.01, 2025.01] |
| A23F 5/16 | 1-Punkt Untergruppe | . Entziehen unerwünschter Bestandteile (Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehalts A23F 5/20) [3, 2006.01] |
| A23F 5/18 | 2-Punkt Untergruppe | .. aus Kaffee-Extrakt [3, 2006.01] |
| A23F 5/20 | 1-Punkt Untergruppe | . Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehalts; dabei entstandene Erzeugnisse; Extrakte oder Aufgüsse davon [3, 2006.01] |
| A23F 5/22 | 2-Punkt Untergruppe | .. Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehalts von Kaffee-Extrakt [3, 2006.01] |
| A23F 5/24 | 1-Punkt Untergruppe | . Kaffee-Extraktion (Isolieren von Kaffee-Aroma oder Kaffee-Öl A23F 5/48); Kaffee-Extrakte (mit verminderter Alkaloidgehalt A23F 5/20); Herstellen von sofort löslichem Kaffee [Instant-Kaffee] (Verfahren zum Rösten von extrahiertem Kaffee A23F 5/06) [3, 2006.01] |
| A23F 5/26 | 2-Punkt Untergruppe | .. Extrahieren von wasserlöslichen Bestandteilen [3, 2006.01] |
| A23F 5/28 | 2-Punkt Untergruppe | .. Trocknen oder Konzentrieren von Kaffee-Extrakt [3, 2006.01] |
| A23F 5/30 | 3-Punkt Untergruppe | ... durch Ausfrieren von Wasser [3, 2006.01] |
| A23F 5/32 | 3-Punkt Untergruppe | ... durch Gefriertrocknen [3, 2006.01] |
| A23F 5/34 | 3-Punkt Untergruppe | ... durch Zerstäuben in einem Gasstrom [3, 2006.01] |
| A23F 5/36 | 2-Punkt Untergruppe | .. Anderweitige Behandlung von getrocknetem Kaffee-Extrakt; dabei entstandene Erzeugnisse, z.B. sofort löslicher Kaffee [Instant-Kaffee] (Entziehen unerwünschter Bestandteile A23F 5/18; Aromatisieren A23F 5/46) [3, 2006.01] |
| A23F 5/38 | 3-Punkt Untergruppe | ... Agglomrieren, Flocken, Tablettieren [3, 2006.01] |
| A23F 5/40 | 3-Punkt Untergruppe | ... Verwendung von organischen Zusätzen, z.B. Milch, Zucker [3, 2006.01] |
| A23F 5/42 | 3-Punkt Untergruppe | ... Verwendung von anorganischen Zusätzen [3, 2006.01] |
| A23F 5/44 | 1-Punkt Untergruppe | . Kaffee-Ersatzstoffe [3, 2006.01] |
| A23F 5/46 | 1-Punkt Untergruppe | . Kaffee-Aroma; Kaffee-Öl; Aromatisieren von Kaffee oder Kaffee-Extrakt (künstliche Kaffee-Aromastoffe A23L 27/28) [3, 2006.01] |
| A23F 5/48 | 2-Punkt Untergruppe | .. Isolieren von Kaffee-Aroma oder Kaffee-Öl [3, 2006.01] |
| A23F 5/50 | 3-Punkt Untergruppe | ... aus Kaffee-Extrakt [3, 2006.01] |