

Symbol	Typ	Titel
A	Sektion	Sektion A – Täglicher Lebensbedarf
A23	Klasse	Lebensmittel; ihre Behandlung, soweit nicht in anderen Klassen vorgesehen
A23F	Unterklasse	Kaffee; Tee; deren Ersatzstoffe; Herstellung, Aufbereitung oder Aufgüsse davon (Kaffee- und Teekannen A47G 19/14; Tee-Einsätze A47G 19/16; Kaffee- oder Teebereitungsmaschinen A47J 31/00; Kaffeemühlen A47J 42/00)
A23F 3/00	Hauptgruppe	Tee; Tee-Ersatzstoffe; Tee-Erzeugnisse
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]
A23F 3/08	2-Punkt Untergruppe	. . Oxidieren; Fermentieren [3]
A23F 3/10	3-Punkt Untergruppe	. . . Fermentieren unter Zusatz von Mikroorganismen oder Enzymen [3]
A23F 3/12	2-Punkt Untergruppe	. . Rollen oder Zerreißen der Teeblätter [3]
A23F 3/14	2-Punkt Untergruppe	. . Tee-Erzeugnisse, z.B. durch Verwendung von Zusatzstoffen (Aromatisieren A23F 3/40) [3]
A23F 3/16	1-Punkt Untergruppe	. Tee-Extraktion; Tee-Extrakte; Behandlung von Tee-Extrakt; Herstellung von sofort löslichem Tee [Instant-Tee] [3]
A23F 3/18	2-Punkt Untergruppe	. . Extrahieren wasserlöslicher Teebestandteile (Isolieren von Tee-Aroma oder Tee-Öl A23F 3/42) [3]
A23F 3/20	2-Punkt Untergruppe	. . Entziehen unerwünschter Bestandteile (Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehaltes A23F 3/38) [3]
A23F 3/22	2-Punkt Untergruppe	. . Trocknen oder Konzentrieren von Tee-Extrakt [3]
A23F 3/24	3-Punkt Untergruppe	. . . durch Ausfrieren von Wasser [3]
A23F 3/26	3-Punkt Untergruppe	. . . durch Gefriertrocknen [3]
A23F 3/28	3-Punkt Untergruppe	. . . durch Zerstäuben in einem Gasstrom [3]
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]
A23F 3/32	3-Punkt Untergruppe	. . . Agglomerieren, Flocken, Tablettieren [3]
A23F 3/34	1-Punkt Untergruppe	. Tee-Ersatzstoffe, z.B. Mate; Extrakte oder Aufgüsse davon [3]
A23F 3/36	1-Punkt Untergruppe	. Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehalts; dabei entstandene Erzeugnisse; Extrakte oder Aufgüsse davon [3]
A23F 3/38	2-Punkt Untergruppe	. . Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehaltes von Tee-Extrakt [3]
A23F 3/40	1-Punkt Untergruppe	. Tee-Aroma; Tee-Öl; Aromatisieren von Tee oder Tee-Extrakt (künstliche Tee-Aromastoffe A23L 1/226) [3]
A23F 3/42	2-Punkt Untergruppe	. . Isolieren von Tee-Aroma oder Tee-Öl [3]
A23F 5/00	Hauptgruppe	Kaffee; Kaffee-Ersatzstoffe; Erzeugnisse davon [3]
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]
A23F 5/04	1-Punkt Untergruppe	. Verfahren zum Rösten von Kaffee (Röstmaschinen A23N 12/00) [3]
A23F 5/06	2-Punkt Untergruppe	. . zum Rösten von extrahiertem Kaffee [3]
A23F 5/08	1-Punkt Untergruppe	. Verfahren zum Mahlen von Kaffee (Kaffeemühlen A47J 42/00) [3]

Symbol	Typ	Titel
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]
A23F 5/12	2-Punkt Untergruppe	. . Agglomerieren, Flocken, Tablettieren (von Kaffee-Extrakt oder sofort löslichem Kaffee [Instant-Kaffee] A23F 5/38) [3]
A23F 5/14	2-Punkt Untergruppe	. . Verwendung von Zusätzen, z.B. Milch, Zucker; Überziehen, z.B. zur Konservierung (Aromatisieren A23F 5/46) [3]
A23F 5/16	1-Punkt Untergruppe	. Entziehen unerwünschter Bestandteile (Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehalts A23F 5/20) [3]
A23F 5/18	2-Punkt Untergruppe	. . aus Kaffee-Extrakt [3]
A23F 5/20	1-Punkt Untergruppe	. Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehalts; dabei entstandene Erzeugnisse; Extrakte oder Aufgüsse davon [3]
A23F 5/22	2-Punkt Untergruppe	. . Vermindern oder Entziehen des Alkaloidgehalts von Kaffee-Extrakt [3]
A23F 5/24	1-Punkt Untergruppe	. Kaffee-Extraktion (Isolieren von Kaffee-Aroma oder Kaffee-Öl A23F 5/48); Kaffee-Extrakte (mit vermindertem Alkaloidgehalt A23F 5/20); Herstellen von sofort löslichem Kaffee [Instant-Kaffee] (Verfahren zum Rösten von extrahiertem Kaffee A23F 5/06) [3]
A23F 5/26	2-Punkt Untergruppe	. . Extrahieren von wasserlöslichen Bestandteilen [3]
A23F 5/28	2-Punkt Untergruppe	. . Trocknen oder Konzentrieren von Kaffee-Extrakt [3]
A23F 5/30	3-Punkt Untergruppe	. . . durch Ausfrieren von Wasser [3]
A23F 5/32	3-Punkt Untergruppe	. . . durch Gefriertrocknen [3]
A23F 5/34	3-Punkt Untergruppe	. . . durch Zerstäuben in einem Gasstrom [3]
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]
A23F 5/38	3-Punkt Untergruppe	. . . Agglomerieren, Flocken, Tablettieren [3]
A23F 5/40	3-Punkt Untergruppe	. . . Verwendung von organischen Zusätzen, z.B. Milch, Zucker [3]
A23F 5/42	3-Punkt Untergruppe	. . . Verwendung von anorganischen Zusätzen [3]
A23F 5/44	1-Punkt Untergruppe	. Kaffee-Ersatzstoffe [3]
A23F 5/46	1-Punkt Untergruppe	. Kaffee-Aroma; Kaffee-Öl; Aromatisieren von Kaffee oder Kaffee-Extrakt (künstliche Kaffee-Aromastoffe A23L 1/234) [3]
A23F 5/48	2-Punkt Untergruppe	. . Isolieren von Kaffee-Aroma oder Kaffee-Öl [3]
A23F 5/50	3-Punkt Untergruppe	. . . aus Kaffee-Extrakt [3]