

Symbol	Typ	Titel
A	Sektion	Sektion A — Täglicher Lebensbedarf
A23	Klasse	Lebensmittel oder nichtalkoholische Getränke; ihre Zubereitung, Behandlung oder Konservierung
A23L	Unterklasse	Lebensmittel oder nichtalkoholische Getränke, soweit nicht anderweitig vorgesehen; deren Zubereitung oder Behandlung (deren Konservierung A23B) [4, 2006.01]
A23L 2/00	Hauptgruppe	Nichtalkoholische Getränke; Trockenprodukte oder Konzentrate zu deren Bereitung (Suppenkonzentrate A23L 23/10); deren Herstellung oder Behandlung (Herstellung nichtalkoholischer Getränke durch Entfernen von Alkohol C12H 3/00) [2, 2006.01]
A23L 2/02	1-Punkt Untergruppe	 enthaltend Obstsäfte oder Gemüsesäfte [2, 2006.01]
A23L 2/04	2-Punkt Untergruppe	 Saftgewinnung (Maschinen oder Geräte zur Fruchtsaftgewinnung A23N 1/00 , A47J 19/00) [2, 2006.01]
A23L 2/06	3-Punkt Untergruppe	 aus Zitrusfrüchten [2, 2006.01]
A23L 2/08	2-Punkt Untergruppe	 Konzentrieren oder Trocknen von Säften [2, 2006.01]
A23L 2/10	3-Punkt Untergruppe	 durch Erhitzen oder durch In-Kontakt-Bringen mit trockenen Gasen [2, 2006.01]
A23L 2/12	3-Punkt Untergruppe	 durch Einfrieren [2, 2006.01]
A23L 2/14	4-Punkt Untergruppe	 und Sublimieren [Gefriertrocknen] [2, 2006.01]
A23L 2/38	1-Punkt Untergruppe	 andere nichtalkoholische Getränke (Hülsenfruchtgetränke A23L 11/60) [2, 6, 2006.01, 2021.01]
A23L 2/385	1-Punkt Untergruppe	 Konzentrate zur Herstellung von nicht alkoholischen Getränken [6, 2006.01]
A23L 2/39	2-Punkt Untergruppe	 Trockenprodukte [6, 2006.01]
A23L 2/395	3-Punkt Untergruppe	 in einer besonderen Form [6, 2006.01]
A23L 2/40	1-Punkt Untergruppe	 Brausepulver oder dgl. [2, 2006.01]
A23L 2/52	1-Punkt Untergruppe	 Zufügen von Zusätzen (Zusatz von Konservierungsmitteln A23B 70/10) [6, 2006.01]
A23L 2/54	2-Punkt Untergruppe	 Zusetzen von Gasen [6, 2006.01]
A23L 2/56	2-Punkt Untergruppe	 Aromatisierungsstoffe oder Bitterstoffe (Süßungsmittel A23L 2/60) [6, 2006.01]
A23L 2/58	2-Punkt Untergruppe	 Färbungszusätze [6, 2006.01]
A23L 2/60	2-Punkt Untergruppe	 Süßungsmittel [6, 2006.01]
A23L 2/62	2-Punkt Untergruppe	 Trübungsmittel; Trübungsstabilisatoren [6, 2006.01]
A23L 2/64	2-Punkt Untergruppe	 Wiedersetzen flüchtiger Aromastoffe [6, 2006.01]
A23L 2/66	2-Punkt Untergruppe	 Proteine [6, 2006.01]
A23L 2/68	2-Punkt Untergruppe	 Säuerungsmittel [6, 2006.01]
A23L 2/70	1-Punkt Untergruppe	 Klären oder Schönen von nicht alkoholischen Getränken; Entfernen unerwünschter Stoffe [6, 2006.01]
A23L 2/72	2-Punkt Untergruppe	 durch Filtration [6, 2006.01]
A23L 2/74	3-Punkt Untergruppe	 Membranfiltration, z.B. Osmose, Ultrafiltration [6, 2006.01]
A23L 2/76	2-Punkt Untergruppe	 durch Entfernen von Gasen [6, 2006.01]
A23L 2/78	2-Punkt Untergruppe	 durch Ionenaustausch [6, 2006.01]

Symbol	Typ	Titel
A23L 2/80	2-Punkt Untergruppe	. . durch Adsorption [6, 2006.01]
A23L 2/82	2-Punkt Untergruppe	. . durch Ausflocken oder Ausfällen [6, 2006.01]
A23L 2/84	2-Punkt Untergruppe	. . durch Verwendung von Mikroorganismen oder biologischem Material, z.B. Enzyme [6, 2006.01]
A23L 5/00	Hauptgruppe	Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln allgemein; dabei erhaltene Lebensmittel; Rohstoffe hierfür [2016.01]
A23L 5/10	1-Punkt Untergruppe	. Allgemeine Verfahren zum Kochen von Lebensmitteln, z.B. Rösten oder Braten [2016.01]
A23L 5/20	1-Punkt Untergruppe	. Entfernung unerwünschter Stoffe, z.B. durch Desodorieren oder Entgiften [2016.01]
A23L 5/30	1-Punkt Untergruppe	. Physikalische Behandlung, z.B. durch elektrische oder magnetische Mittel, Wellenenergie oder Strahlung (Kochen A23L 5/10) [2016.01]
A23L 5/40	1-Punkt Untergruppe	. Färben oder Entfärben von Lebensmitteln [2016.01]
A23L 5/41	2-Punkt Untergruppe	. . Beibehalten oder Verändern der natürlichen Farbe durch Gebrauch von Zusätzen, z.B. optischen Aufhellern (A23L 5/42 hat Vorrang) [2016.01]
A23L 5/42	2-Punkt Untergruppe	. . Zusatz von Farbstoffen oder Pigmenten, z.B. in Kombination mit optischen Aufhellern [2016.01]
A23L 5/43	3-Punkt Untergruppe	. . . unter Verwendung natürlich vorkommender organischer Farbstoffe oder Pigmente, ihrer künstlichen Duplikate oder Derivate [2016.01]
A23L 5/44	4-Punkt Untergruppe	 unter Verwendung von Carotinoiden oder Xanthophyllen [2016.01]
A23L 5/46	3-Punkt Untergruppe	. . . unter Verwendung von Farbstoffen oder Pigmenten mikrobieller Herkunft oder von Algen stammend [2016.01]
A23L 5/47	3-Punkt Untergruppe	. . . unter Verwendung künstlicher organischer Farbstoffe oder Pigmente, die nicht durch die Gruppen A23L 5/43-A23L 5/46 abgedeckt sind [2016.01]
A23L 5/48	4-Punkt Untergruppe	 Verbindungen unbestimmter Zusammensetzung, die durch ihren chemischen Herstellungsprozess gekennzeichnet sind [2016.01]
A23L 5/49	2-Punkt Untergruppe	. . Entfernen der Farbe durch chemische Einwirkung, z.B. durch Bleichen [2016.01]
A23L 7/00	Hauptgruppe	aus Getreide hergestellte Produkte; Malzprodukte; Herstellung oder Behandlung derselben (Herstellung von Malz für die Bierbrauerei C12C) [2016.01]
A23L 7/10	1-Punkt Untergruppe	. aus Getreide hergestellte Produkte [2016.01]
A23L 7/104	2-Punkt Untergruppe	. . Fermentation von mehlhaltigem Getreide oder Getreideerzeugnissen; Zusatz von Enzymen oder Mikroorganismen [2016.01]
A23L 7/109	2-Punkt Untergruppe	. . Teigwaren, z.B. Makkaroni oder Nudeln [2016.01]
A23L 7/113	3-Punkt Untergruppe	. . . vorgekochte oder Instant-Teigwaren [2016.01]
A23L 7/117	2-Punkt Untergruppe	. . Flocken oder andere Formen essfertiger Produkte; halbfertige oder teilweise fertige Produkte hierfür (Getreidegranulate oder Getreideflocken, die gekocht und heiß gegessen werden A23L 7/143; Getreidekeimprodukte A23L 7/152) [2016.01]
A23L 7/122	3-Punkt Untergruppe	. . . beschichtete, gefüllte, mehrfach geschichtete oder hohle essfertige Getreideprodukte [2016.01]
A23L 7/126	3-Punkt Untergruppe	. . . Snacks oder dgl., erhalten durch Verbinden, Formen oder gemeinsames Verfestigen von Getreidekörnern oder Getreidestückchen, z.B. Müsliriegel [2016.01]
A23L 7/13	3-Punkt Untergruppe	. . . Snacks oder dgl., erhalten durch Frittieren eines geformten Getreideteigs [2016.01]
A23L 7/135	3-Punkt Untergruppe	. . . einzelne oder nicht-extrudierte Flocken, Granulate oder Gebilde ähnlicher Größe, z.B. Frühstückscerealien [2016.01]

Symbol	Typ	Titel
A23L 7/139	4-Punkt Untergruppe	 hergestellt aus Vollkorn oder Getreidestückchen ohne Zubereitung von Mehl oder Teig [2016.01]
A23L 7/143	2-Punkt Untergruppe	. . Getreidegranulate oder Getreideflocken, die gekocht und heiß gegessen werden, z.B. Haferflocken; geformte Reisprodukte [2016.01]
A23L 7/148	3-Punkt Untergruppe	. . . hergestellt aus Vollkorn oder Getreidestückchen ohne Zubereitung von Mehl oder Teig [2016.01]
A23L 7/152	2-Punkt Untergruppe	. . Getreidekeimprodukte [2016.01]
A23L 7/157	2-Punkt Untergruppe	. . Paniermehl für Fleisch, Fisch oder dgl. [2016.01]
A23L 7/161	2-Punkt Untergruppe	. . Puffgetreide, z.B. Puffmais oder Puffreis [2016.01]
A23L 7/165	3-Punkt Untergruppe	. . . Herstellung von Puffgetreide, welche die Zubereitung von Mehl oder Teig als Zwischenschritt beinhaltet [2016.01]
A23L 7/17	4-Punkt Untergruppe	 durch Extrusion [2016.01]
A23L 7/174	3-Punkt Untergruppe	. . . Herstellung von Puffgetreide aus Vollkorn oder Getreidestückchen ohne Zubereitung von Mehl oder Teig [2016.01]
A23L 7/178	4-Punkt Untergruppe	 durch Druckentlastung mit oder ohne Erhitzen [2016.01]
A23L 7/183	4-Punkt Untergruppe	 durch Erhitzen ohne Verwendung einer Druckentlastungseinrichtung [2016.01]
A23L 7/187	5-Punkt Untergruppe	 Diskontinuierlich arbeitende Vorrichtungen [2016.01]
A23L 7/191	3-Punkt Untergruppe	. . . Nachbehandlung von Puffgetreide, z.B. Beschichten oder Salzen [2016.01]
A23L 7/196	2-Punkt Untergruppe	. . Produkte, bei denen die ursprüngliche körnige Form erhalten bleibt, z.B. angekochter [parboiled] Reis [2016.01]
A23L 7/20	1-Punkt Untergruppe	. Malzprodukte (Herstellung von Malz für die Bierbrauerei C12C) [2016.01]
A23L 7/25	2-Punkt Untergruppe	. . Fermentation von Getreidemalz oder Fermentation von Getreide durch Mälzen [2016.01]
A23L 9/00	Hauptgruppe	Pudding; Sahneersatzstoffe; Herstellung und Behandlung derselben [2016.01]
A23L 9/10	1-Punkt Untergruppe	. Pudding; Puddingpulver [2016.01]
A23L 9/20	1-Punkt Untergruppe	. Sahneersatzstoffe [2016.01]
A23L 11/00	Hauptgruppe	Hülsenfrüchte, d.h. Früchte von hülsentragenden Pflanzen, für die Herstellung von Lebensmittel; Erzeugnisse aus Hülsenfrüchten; Herstellung oder Behandlung derselben (deren Konservierung A23B 75/00) [2016.01, 2021.01, 2025.01]
A23L 11/10	1-Punkt Untergruppe	. Schnellkochende Hülsenfrüchte [2016.01]
A23L 11/30	1-Punkt Untergruppe	. Entfernung unerwünschter Stoffe, z.B. bitterer Substanzen [2016.01]
A23L 11/40	1-Punkt Untergruppe	. Hülsenfruchttofu [2021.01]
A23L 11/45	2-Punkt Untergruppe	. . Sojabohnentofu [2021.01]
A23L 11/50	1-Punkt Untergruppe	. Fermentierte Hülsenfrüchte oder Leguminosen; Fermentation von Hülsenfrüchten oder Gemüse unter Zugabe von Mikroorganismen (Entfernung unerwünschter Stoffe A23L 11/30; Sojasoße A23L 27/50) [2021.01]
A23L 11/60	1-Punkt Untergruppe	. Hülsenfruchtgetränke, z.B. Getränke aus Lupinen [2021.01, 2025.01]
A23L 11/65	2-Punkt Untergruppe	. . Sojagetränke [2021.01, 2025.01]
A23L 11/70	1-Punkt Untergruppe	. Gekeimte Hülsenfruchtsamen, z.B. aus Sojabohnensprossen [2021.01]
A23L 13/00	Hauptgruppe	Fleischerzeugnisse; Fleischmehl; Herstellung und Behandlung derselben [2016.01]

Symbol	Typ	Titel
A23L 13/10	1-Punkt Untergruppe	. Fleischmehl oder Fleischpulver; Granulate, Agglomerate oder Flocken [2016.01]
A23L 13/20	1-Punkt Untergruppe	. aus Abfällen, z.B. Schwarten, Häuten, Mark, Kaldaunen, Füßen, Ohren, Schnauzen (Drüsen und Knochen als Bestandteile von verarbeitetem Fleisch A23L 13/60) [2016.01]
A23L 13/30	1-Punkt Untergruppe	. Fleischextrakte [2016.01]
A23L 13/40	1-Punkt Untergruppe	. Zusätze enthaltend (durch Zusätze zartgemachtes Fleisch A23L 13/72) [2016.01, 2023.01]
A23L 13/50	1-Punkt Untergruppe	. Geflügelfleischerzeugnisse, z.B. Geflügelfleischwürste [2016.01]
A23L 13/60	1-Punkt Untergruppe	. Zerkleinerte oder emulgierte Fleischprodukte, z.B. Würste; wieder aufgebautes Fleisch aus zerkleinerten Fleischprodukten [2016.01]
A23L 13/70	1-Punkt Untergruppe	. Zartgemachte oder aromatisierte Fleischstücke; Mazerierende oder marinierende Lösungen besonders dafür geeignet [2016.01, 2023.01]
A23L 13/72	2-Punkt Untergruppe	. . durch Zusätze, z.B. durch Injektionslösungen [2023.01]
A23L 13/74	3-Punkt Untergruppe	. . . durch Mikroorganismen oder Enzyme [2023.01]
A23L 13/75	3-Punkt Untergruppe	. . . durch mazerierende oder marinierende Lösungen, z. B. Gewürze, Säuren, Würzmittel oder Aromastoffe enthaltende Marinaden [2023.01]
A23L 13/76	2-Punkt Untergruppe	. . durch Behandlung in gasförmiger Umgebung, z.B. Alterung oder Reifung; durch elektrische Behandlung, Bestrahlung oder Wellenenergie [2023.01]
A23L 13/77	2-Punkt Untergruppe	. . durch mechanische Behandlung, z.B. Kneten, Einreiben oder Tumbeln [2023.01]
A23L 15/00	Hauptgruppe	Erzeugnisse aus Eiern; Herstellung oder Behandlung derselben [2016.01, 2026.01]
A23L 15/10	1-Punkt Untergruppe	. Eiprodukte mit bestimmten Formen oder Strukturen, z.B. gerollt [2016.01, 2026.01]
A23L 17/00	Hauptgruppe	Nahrung aus dem Meer; Erzeugnisse aus Fisch; Fischmehl; Rogenersatzprodukte; deren Zubereitung oder Behandlung [2016.01]
A23L 17/10	1-Punkt Untergruppe	. Fischmehl oder Fischpulver; Körner, Agglomerate oder Flocken [2016.01]
A23L 17/20	1-Punkt Untergruppe	. Fischextrakte [2016.01]
A23L 17/30	1-Punkt Untergruppe	. Rogen, z.B. Kaviar; Rogenersatzprodukte [2016.01]
A23L 17/40	1-Punkt Untergruppe	. Schalentiere [2016.01]
A23L 17/50	1-Punkt Untergruppe	. Weichtiere [2016.01]
A23L 17/60	1-Punkt Untergruppe	. Essbarer Seetang [2016.01]
A23L 19/00	Hauptgruppe	Obstprodukte oder Gemüseprodukte; deren Zubereitung oder Behandlung (Marmeladen, Konfitüren oder dgl. A23L 21/10; Behandeln von geerntetem Obst oder Gemüse in großen Mengen A23N) [2016.01]
A23L 19/10	1-Punkt Untergruppe	. von stärkehaltigem Knollengemüse und Wurzelgemüse [2016.01]
A23L 19/12	2-Punkt Untergruppe	. . von Kartoffeln [2016.01]
A23L 19/15	3-Punkt Untergruppe	. . . Ungeformte Trockenprodukte, z.B. Pulver, Flocken, Körner oder Agglomerate [2016.01]
A23L 19/18	3-Punkt Untergruppe	. . . Geröstete oder frittierte Produkte, z.B. Snacks oder Chips [2016.01]
A23L 19/20	1-Punkt Untergruppe	. durch Einlegen in Salzlake, Essig oder dgl., z.B. Sauerkraut, Essiggemüse [2016.01]
A23L 21/00	Hauptgruppe	Marmelade, Konfitüre, Gelee oder dgl.; Bienenzuchtprodukte; deren Zubereitung oder Behandlung [2016.01]

Symbol	Typ	Titel
A23L 21/10	1-Punkt Untergruppe	. Marmeladen; Konfitüren; Gelee; ähnliche Produkte aus Obst oder Gemüse; künstliche Fruchtprodukte [2016.01]
A23L 21/12	2-Punkt Untergruppe	. . hergestellt aus festem Obst oder Gemüse [2016.01]
A23L 21/15	2-Punkt Untergruppe	. . hergestellt aus Obstsäften oder Gemüsesäften [2016.01]
A23L 21/18	2-Punkt Untergruppe	. . künstliche Fruchtprodukte [2016.01]
A23L 21/20	1-Punkt Untergruppe	. Bienenzuchtprodukte, z.B. Gelee Royale oder Pollen; deren Ersatzprodukte [2016.01]
A23L 21/25	2-Punkt Untergruppe	. . Honig; Kunsthonig [Invertzuckercreme] [2016.01]
A23L 23/00	Hauptgruppe	Suppen; Saucen (Sojasoße A23L 27/50; Salatsoßen, Mayonnaise oder Ketchup A23L 27/60); deren Zubereitung oder Behandlung [2016.01]
A23L 23/10	1-Punkt Untergruppe	. Suppenkonzentrate, z.B. Pulver oder Würfel [2016.01]
A23L 25/00	Hauptgruppe	Lebensmittel, bestehend hauptsächlich aus Nussfleisch oder Samen; deren Zubereitung oder Behandlung [2016.01]
A23L 25/10	1-Punkt Untergruppe	. Erdnussbutter [2016.01]
A23L 27/00	Hauptgruppe	Gewürze; Aromastoffe oder Speisewürze; Künstliche Süßungsmittel; Tafelsalz; Diätsalze; deren Zubereitung oder Behandlung [2016.01]
A23L 27/10	1-Punkt Untergruppe	. Natürliche Gewürze, Aromastoffe oder Speisewürze; Extrakte davon [2016.01]
A23L 27/12	2-Punkt Untergruppe	. . aus Früchten, z.B. ätherische Öle [2016.01]
A23L 27/14	2-Punkt Untergruppe	. . getrocknete Gewürze [2016.01]
A23L 27/16	3-Punkt Untergruppe	. . . Zwiebeln [2016.01]
A23L 27/18	2-Punkt Untergruppe	. . Senf [2016.01]
A23L 27/20	1-Punkt Untergruppe	. Künstliche Gewürze, Aromastoffe oder Speisewürze [2016.01]
A23L 27/21	2-Punkt Untergruppe	. . Aminosäuren enthaltend [2016.01]
A23L 27/22	3-Punkt Untergruppe	. . . Glutaminsäure enthaltend [2016.01]
A23L 27/23	2-Punkt Untergruppe	. . Nucleotide enthaltend [2016.01]
A23L 27/24	2-Punkt Untergruppe	. . hergestellt durch Fermentation [2016.01]
A23L 27/26	2-Punkt Untergruppe	. . Fleischaromastoffe [2016.01]
A23L 27/27	2-Punkt Untergruppe	. . Raucharomastoffe [2016.01]
A23L 27/28	2-Punkt Untergruppe	. . Kaffearomastoffe oder Kakaoaromastoffe [2016.01]
A23L 27/29	2-Punkt Untergruppe	. . Fruchtaromastoffe [2016.01]
A23L 27/30	1-Punkt Untergruppe	. Künstliche Süßungsmittel [2016.01]
A23L 27/40	1-Punkt Untergruppe	. Tafelsalz; Diätsalze [2016.01]
A23L 27/50	1-Punkt Untergruppe	. Sojasoße [2016.01]
A23L 27/60	1-Punkt Untergruppe	. Salatsoßen; Mayonnaise; Ketchup [2016.01]
A23L 29/00	Hauptgruppe	Lebensmittel, die Zusatzstoffe enthalten (Zusatzstoffe zur Beeinflussung des Nährwerts enthaltend A23L 33/10; im Wesentlichen unverdauliche Zusatzstoffe enthaltend, z.B. Ballaststoffe A23L 33/21; Zusatzstoffe zur Konservierung enthaltend A23B); deren Zubereitung oder Behandlung [2016.01]

Symbol	Typ	Titel
A23L 29/10	1-Punkt Untergruppe	. Emulgiermittel enthaltend [2016.01]
A23L 29/20	1-Punkt Untergruppe	. Geliermittel oder Verdickungsmittel enthaltend (Marmeladen, Konfitüren, Gelees oder ähnliche Obst- oder Gemüsezusammensetzungen A23L 21/10) [2016.01]
A23L 29/206	2-Punkt Untergruppe	. . von pflanzlicher Herkunft [2016.01]
A23L 29/212	3-Punkt Untergruppe	. . . Stärke; modifizierte Stärke; Stärkederivate, z.B. Ester oder Ether (enthaltend Stärkehydrolysate, z.B. Dextrin A23L 29/30) [2016.01]
A23L 29/219	4-Punkt Untergruppe	 Chemisch modifizierte Stärke; Reaktions- oder Komplexierungsprodukte von Stärke mit anderen Chemikalien [2016.01]
A23L 29/225	4-Punkt Untergruppe	 andere mehrlartige Verdickungsmittel als isolierte Stärke oder deren Derivate [2016.01]
A23L 29/231	3-Punkt Untergruppe	. . . Pektin; dessen Derivate [2016.01]
A23L 29/238	3-Punkt Untergruppe	. . . aus Samen, z.B. Johannisbrotkernmehl oder Guarkernmehl (Stärke A23L 29/212; Pektin A23L 29/231) [2016.01]
A23L 29/244	3-Punkt Untergruppe	. . . aus Knollen oder Wurzeln, z.B. Glucomannan (Stärke A23L 29/212) [2016.01]
A23L 29/25	3-Punkt Untergruppe	. . . Harze, z.B. Gummi arabicum, Karayagummi oder Traganth [2016.01]
A23L 29/256	3-Punkt Untergruppe	. . . aus Seepflanzen, z.B. Alginate, Agar oder Carrageen [2016.01]
A23L 29/262	3-Punkt Untergruppe	. . . Cellulose; deren Derivate, z.B. Ether [2016.01]
A23L 29/269	2-Punkt Untergruppe	. . mikrobieller Herkunft, z.B. Xanthan oder Dextran [2016.01]
A23L 29/275	2-Punkt Untergruppe	. . tierischer Herkunft, z.B. Chitin [2016.01]
A23L 29/281	3-Punkt Untergruppe	. . . Proteine, z.B. Gelatine oder Kollagen [2016.01]
A23L 29/288	2-Punkt Untergruppe	. . Synthetische Harze, z.B. Polyvinylpyrrolidon [2016.01]
A23L 29/294	2-Punkt Untergruppe	. . Anorganische Zusätze, z.B. Siliciumdioxid [2016.01]
A23L 29/30	1-Punkt Untergruppe	. Kohlenhydratsirup enthaltend; Zucker enthaltend; Zuckeralkohole enthaltend, z.B. Xylit; Stärkehydrolysate enthaltend, z.B. Dextrin (Bienenzuchtprodukte A23L 21/20; künstliche Süßungsmittel A23L 27/30) [2016.01]
A23L 31/00	Hauptgruppe	Speiseextrakte oder Speisepräparate aus Pilzen; Herstellung oder Behandlung derselben [2016.01]
A23L 31/10	1-Punkt Untergruppe	. Hefen oder deren Derivate [2016.01]
A23L 31/15	2-Punkt Untergruppe	. . Extrakte [2016.01]
A23L 33/00	Hauptgruppe	Änderung des Nährwerts von Lebensmitteln; diätetische Lebensmittel; deren Zubereitung oder Behandlung [2016.01]
A23L 33/10	1-Punkt Untergruppe	. unter Verwendung von Zusatzstoffen (Hinzufügen von im Wesentlichen unverdaulichen Stoffen A23L 33/21) [2016.01]
A23L 33/105	2-Punkt Untergruppe	. . Pflanzenextrakte, deren künstliche Duplikate oder Derivate [2016.01]
A23L 33/11	3-Punkt Untergruppe	. . . Pflanzensterole oder deren Derivate, z.B. Phytosterole [2016.01]
A23L 33/115	2-Punkt Untergruppe	. . Fettsäuren oder deren Derivate; Fette oder Öle [2016.01]
A23L 33/12	3-Punkt Untergruppe	. . . Fettsäuren oder deren Derivate [2016.01]
A23L 33/125	2-Punkt Untergruppe	. . Kohlenhydratsirup enthaltend; Zucker enthaltend; Zuckeralkohole enthaltend; Stärkehydrolysate enthaltend (unverdauliche Stoffe A23L 33/21) [2016.01]

Symbol	Typ	Titel
A23L 33/13	2-Punkt Untergruppe	. . Nucleinsäuren oder deren Derivate (A23L 33/145 hat Vorrang) [2016.01]
A23L 33/135	2-Punkt Untergruppe	. . Bakterien oder deren Derivate, z.B. Probiotika [2016.01]
A23L 33/14	2-Punkt Untergruppe	. . Hefen oder deren Derivate [2016.01]
A23L 33/145	3-Punkt Untergruppe	. . . Extrakte [2016.01]
A23L 33/15	2-Punkt Untergruppe	. . Vitamine [2016.01]
A23L 33/155	3-Punkt Untergruppe	. . . Vitamine A oder D [2016.01]
A23L 33/16	2-Punkt Untergruppe	. . Anorganische Salze, Mineralstoffe oder Spurenelemente [2016.01]
A23L 33/165	3-Punkt Untergruppe	. . . Komplexe oder Chelate [2016.01]
A23L 33/17	2-Punkt Untergruppe	. . Aminosäuren, Peptide oder Proteine [2016.01]
A23L 33/175	3-Punkt Untergruppe	. . . Aminosäuren [2016.01]
A23L 33/18	3-Punkt Untergruppe	. . . Peptide; Proteinhydrolysate [2016.01]
A23L 33/185	3-Punkt Untergruppe	. . . Pflanzliche Proteine [2016.01]
A23L 33/19	3-Punkt Untergruppe	. . . Milchproteine [2016.01]
A23L 33/195	3-Punkt Untergruppe	. . . Proteine aus Mikroorganismen [2016.01]
A23L 33/20	1-Punkt Untergruppe	. Nährwertreduzierung; diätetische Produkte mit reduziertem Nährwert [2016.01]
A23L 33/21	2-Punkt Untergruppe	. . Hinzufügen von im Wesentlichen unverdaulichen Stoffen, z.B. von Ballaststoffen [2016.01]
A23L 33/22	3-Punkt Untergruppe	. . . Zerkleinerte faserige Pflanzenteile, z.B. Bagasse oder Pulpe [2016.01]
A23L 33/24	3-Punkt Untergruppe	. . . Cellulose oder deren Derivate [2016.01]
A23L 33/25	3-Punkt Untergruppe	. . . Synthetische Polymere, z.B. Vinylpolymere oder Acrylpolymere [2016.01]
A23L 33/26	4-Punkt Untergruppe	 Polyolpolyester, z.B. Sucrosepolyester; Synthetische Zuckerpolymere, z.B. Polydextrose [2016.01]
A23L 33/28	3-Punkt Untergruppe	. . . Stoffe tierischer Herkunft, z.B. Gelatine oder Kollagen [2016.01]
A23L 33/29	3-Punkt Untergruppe	. . . Mineralische Stoffe, z.B. Mineralöle oder Ton [2016.01]
A23L 35/00	Hauptgruppe	Lebensmittel, die nicht in den Gruppen A23L 5/00-A23L 33/00 vorgesehen sind; deren Zubereitung oder Behandlung (deren Konservierung A23B) [2016.01]