

Symbol	Typ	Titel
A	Sektion	Sektion A — Täglicher Lebensbedarf
A23	Klasse	Lebensmittel; ihre Behandlung, soweit nicht in anderen Klassen vorgesehen
A23L	Unterklasse	Lebensmittel oder nichtalkoholische Getränke, soweit nicht von den Unterklassen A21D oder A23B-A23J umfasst; ihre Zubereitung oder Behandlung, z.B. durch Garen, Änderung des Nährwerts oder durch physikalische Behandlung (Formen oder Bearbeiten, soweit nicht vollständig von dieser Unterklasse umfasst, A23P); Konservieren von Lebensmitteln allgemein (Konservieren von Mehl oder Teig zum Backen A21D) [4, 2006.01]
A23L 2/00	Hauptgruppe	Nichtalkoholische Getränke; Trockenprodukte oder Konzentrate zu deren Bereitung; ihre Herstellung oder Zubereitung (Suppenkonzentrate A23L 23/10; Herstellung nichtalkoholischer Getränke durch Entfernen von Alkohol C12H 3/00) [2, 2006.01]
A23L 2/02	1-Punkt Untergruppe	 enthaltend Obst- 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 [2, 6, 2006.01]
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 2/42	1-Punkt Untergruppe	 Konservieren von nicht alkoholischen Getränken [6, 2006.01]
A23L 2/44	2-Punkt Untergruppe	 durch Zusatz von Konservierungsmitteln [6, 2006.01]
A23L 2/46	2-Punkt Untergruppe	 durch Erhitzen [6, 2006.01]
A23L 2/48	3-Punkt Untergruppe	 durch Bestrahlen oder Anwendung von elektrischer Energie [6, 2006.01]
A23L 2/50	2-Punkt Untergruppe	 durch Bestrahlen oder Anwendung von elektrischer Energie ohne Erwärmen [6, 2006.01]
A23L 2/52	1-Punkt Untergruppe	 Zufügen von Zusätzen (Zusatz von Konservierungsmitteln A23L 2/44) [6, 2006.01]
A23L 2/54	2-Punkt Untergruppe	 Zusetzen von Gasen [6, 2006.01]
A23L 2/56	2-Punkt Untergruppe	 Aromatisierungs- 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	 Trübungsstoffe; Trübungsstabilisatoren [6, 2006.01]
A23L 2/64	2-Punkt Untergruppe	 Wiedersetzen flüchtiger Aromastoffe [6, 2006.01]

Symbol	Typ	Titel
A23L 2/66	2-Punkt Untergruppe	. . Proteine [6, 2006.01]
A23L 2/68	2-Punkt Untergruppe	. . Säuerungszusätze [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]
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 3/00	Hauptgruppe	Konservieren von Lebensmitteln allgemein, z.B. Pasteurisieren, Sterilisieren, in besonderer Weise für Lebensmittel angepasst (Konservieren von Lebensmitteln in Verbindung mit dem Verpacken B65B 55/00) [1, 2006.01]
A23L 3/005	1-Punkt Untergruppe	. durch Erhitzen mittels Bestrahlung oder elektrischer Behandlung (Trocknen oder Darren A23L 3/40) [5, 2006.01]
A23L 3/01	2-Punkt Untergruppe	. . mittels Mikrowellen oder Hochfrequenzheizung [5, 2006.01]
A23L 3/015	1-Punkt Untergruppe	. durch Behandlung mit Druckänderung, Schock, Beschleunigungskräften oder Scherspannung [5, 2006.01]
A23L 3/02	1-Punkt Untergruppe	. durch Erhitzen des Konservierungsgutes in Packungen, die nach und nach kontinuierlich oder schrittweise durch die Konservierungsvorrichtungen hindurchgeführt werden (A23L 3/005 hat Vorrang) [1, 5, 2006.01]
A23L 3/04	2-Punkt Untergruppe	. . wobei die Packungen auf endlosen Ketten- oder Förderbändern weiterbewegt werden [1, 2006.01]
A23L 3/06	2-Punkt Untergruppe	. . wobei die Packungen auf einer Spiralbahn weitergeleitet werden [1, 2006.01]
A23L 3/08	2-Punkt Untergruppe	. . wobei die Packungen auf einer umlaufenden Plattform bewegt werden [1, 2006.01]
A23L 3/10	1-Punkt Untergruppe	. durch Erhitzen des Konservierungsgutes in Packungen ohne fortlaufende Beförderung durch die Vorrichtungen (A23L 3/005 hat Vorrang) [1, 5, 2006.01]
A23L 3/12	2-Punkt Untergruppe	. . wobei sich die Packungen in untereinander verbundenen Kammern befinden, in denen das Erhitzungsmittel umläuft [1, 2006.01]
A23L 3/14	2-Punkt Untergruppe	. . wobei die Packungen auf der Stelle bewegt werden [1, 2006.01]
A23L 3/16	1-Punkt Untergruppe	. durch Erhitzen von losem unverpacktem Gut (A23L 3/005 hat Vorrang) [1, 5, 2006.01]
A23L 3/18	2-Punkt Untergruppe	. . während des allmählichen Weiterleitens durch die Vorrichtungen [1, 2006.01]
A23L 3/20	3-Punkt Untergruppe	. . . mit Führung längs Platten [1, 2006.01]
A23L 3/22	3-Punkt Untergruppe	. . . mit Führung durch Rohre [1, 2006.01]
A23L 3/24	2-Punkt Untergruppe	. . von Gut in zerstäubter Form [1, 2006.01]
A23L 3/26	1-Punkt Untergruppe	. durch Bestrahlen ohne Erhitzen [1, 2006.01]
A23L 3/28	2-Punkt Untergruppe	. . mit ultravioletem Licht [1, 2006.01]
A23L 3/30	2-Punkt Untergruppe	. . durch Behandeln mit Ultraschallwellen [1, 2006.01]

Symbol	Typ	Titel
A23L 3/32	1-Punkt Untergruppe	. durch Behandeln mit elektrischen Strömen ohne Heizwirkung [1, 2006.01]
A23L 3/34	1-Punkt Untergruppe	. durch Behandeln mit Chemikalien ohne Heizwirkung [1, 2006.01]
A23L 3/3409	2-Punkt Untergruppe	. . in Form von Gasen, z.B. Räuchern; Zusammensetzungen oder Vorrichtungen hierfür [5, 2006.01]
A23L 3/3418	3-Punkt Untergruppe	. . . in einer geregelten Atmosphäre, z.B. Unterdruck, umfassend nur CO ₂ , N ₂ , O ₂ oder H ₂ O [5, 2006.01]
A23L 3/3427	4-Punkt Untergruppe	 wobei ein Absorptionsmittel vorgesehen ist (Verpackungen für Nahrungsmittel mit Vorkehrungen zum Absorbieren von Fluiden B65D 81/26) [5, 2006.01]
A23L 3/3436	5-Punkt Untergruppe	 Sauerstoff-Absorbens [5, 2006.01]
A23L 3/3445	3-Punkt Untergruppe	. . . in einer geregelten Atmosphäre, die andere Gase als CO ₂ , N ₂ , O ₂ oder H ₂ O enthält [5, 2006.01]
A23L 3/3454	2-Punkt Untergruppe	. . in Form von Flüssigkeiten oder Feststoffen [5, 2006.01]
A23L 3/3463	3-Punkt Untergruppe	. . . organische Verbindungen; Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01]
A23L 3/3472	4-Punkt Untergruppe	 Verbindungen unbestimmter Konstitution, die von Tieren oder Pflanzen erhalten werden [5, 2006.01]
A23L 3/3481	4-Punkt Untergruppe	 organische Verbindungen, die Sauerstoff enthalten [5, 2006.01]
A23L 3/349	5-Punkt Untergruppe	 mit einfach gebundenem Sauerstoff [5, 2006.01]
A23L 3/3499	5-Punkt Untergruppe	 mit doppelt gebundenem Sauerstoff [5, 2006.01]
A23L 3/3508	5-Punkt Untergruppe	 Carboxylgruppen enthaltend [5, 2006.01]
A23L 3/3517	6-Punkt Untergruppe	 Carbonsäureester [5, 2006.01]
A23L 3/3526	4-Punkt Untergruppe	 organische Verbindungen, die Stickstoff enthalten [5, 2006.01]
A23L 3/3535	4-Punkt Untergruppe	 organische Verbindungen, die Schwefel enthalten [5, 2006.01]
A23L 3/3544	4-Punkt Untergruppe	 organische Verbindungen, die Heteroringe enthalten [5, 2006.01]
A23L 3/3553	4-Punkt Untergruppe	 organische Verbindungen, die Phosphor enthalten [5, 2006.01]
A23L 3/3562	4-Punkt Untergruppe	 Zucker; ihre Derivate [5, 2006.01]
A23L 3/3571	4-Punkt Untergruppe	 Mikroorganismen; Enzyme [5, 2006.01]
A23L 3/358	3-Punkt Untergruppe	. . . anorganische Verbindungen [5, 2006.01]
A23L 3/3589	3-Punkt Untergruppe	. . . Vorrichtungen zum Konservieren unter Einsatz von Flüssigkeiten [5, 2006.01]
A23L 3/3598	3-Punkt Untergruppe	. . . Vorrichtungen zum Konservieren unter Einsatz von Feststoffen [5, 2006.01]
A23L 3/36	1-Punkt Untergruppe	. Gefrieren; Nachfolgendes Auftauen; Kühlen [1, 5, 2006.01]
A23L 3/365	2-Punkt Untergruppe	. . Auftauen im Anschluss an das Gefrieren [5, 2006.01]
A23L 3/37	2-Punkt Untergruppe	. . unter Zusatz von Chemikalien [5, 2006.01]
A23L 3/375	3-Punkt Untergruppe	. . . mit direktem Kontakt zwischen dem Nahrungsmittel und der Chemikalie, z.B. flüssigem Stickstoff (N ₂), bei Tiefkühltemperatur [5, 2006.01]
A23L 3/40	1-Punkt Untergruppe	. durch Trocknen oder Darren; Nachfolgende Rückführung in den ungetrockneten Zustand [4, 5, 2006.01]
A23L 3/42	2-Punkt Untergruppe	. . unter Zusatz von Chemikalien vor oder während des Trocknens [5, 2006.01]
A23L 3/44	2-Punkt Untergruppe	. . Gefriertrocknen [5, 2006.01]

Symbol	Typ	Titel
A23L 3/46	2-Punkt Untergruppe	. . Sprühtrocknen [5, 2006.01]
A23L 3/48	2-Punkt Untergruppe	. . Dünnschicht-, Trommel- oder Walzentrocknung [5, 2006.01]
A23L 3/50	2-Punkt Untergruppe	. . Wirbelschichttrocknung [5, 2006.01]
A23L 3/52	2-Punkt Untergruppe	. . Schaumtrocknung [5, 2006.01]
A23L 3/54	2-Punkt Untergruppe	. . mittels Bestrahlung oder elektrischen Behandlungen, z.B. Ultraschallwellen [5, 2006.01]
A23L 5/00	Hauptgruppe	Herstellung oder Behandlung von Lebensmitteln allgemein; dabei erhaltene Lebensmittel; Rohstoffe hierfür (deren Konservierung allgemein A23L 3/00) [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 (Entfernen unerwünschter, z.B. bitterer Substanzen aus Hülsenfrüchten A23L 11/30) [2016.01]
A23L 5/30	1-Punkt Untergruppe	. Physikalische Behandlung, z.B. durch elektrische oder magnetische Mittel, Wellenenergie oder Strahlung (Konservierung A23L 3/00, A23B; 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 (Malzprodukte aus Hülsenfrüchten A23L 11/20) ; 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 (A23L 7/109, A23L 7/20 haben Vorrang; Sojasoße A23L 27/50) [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 (A23L 7/143, A23L 7/152 haben Vorrang) [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 dergleichen, erhalten durch Verbinden, Formen oder gemeinsames Verfestigen von Getreidekörnern oder Getreidestückchen, z.B. Müsliriegel [2016.01]

Symbol	Typ	Titel
A23L 7/13	3-Punkt Untergruppe	. . . Snacks oder dergleichen, 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]
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 flocken, 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 dergleichen [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 (Malzprodukte aus Hülsenfrüchten A23L 11/20; 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 Futter oder menschlicher Nahrung; Erzeugnisse aus Hülsenfrüchten; Herstellung oder Behandlung derselben, z.B. mit Phosphaten [2016.01]
A23L 11/10	1-Punkt Untergruppe	. Schnellkochende Hülsenfrüchte [2016.01]
A23L 11/20	1-Punkt Untergruppe	. Malzprodukte; fermentierte Malzprodukte (Aromastoffe oder Speisewürze A23L 27/00; Getreidemalzprodukte A23L 7/20) [2016.01]
A23L 11/30	1-Punkt Untergruppe	. Entfernung unerwünschter Stoffe, z.B. bitterer Substanzen [2016.01]
A23L 13/00	Hauptgruppe	Fleischerzeugnisse; Fleischmehl; Herstellung und Behandlung derselben [2016.01]
A23L 13/10	1-Punkt Untergruppe	. Fleischmehl oder pulver; 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]

Symbol	Typ	Titel
A23L 13/30	1-Punkt Untergruppe	. Fleischextrakte [2016.01]
A23L 13/40	1-Punkt Untergruppe	. Zusätze enthaltend [2016.01]
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, z.B. durch Injektionslösungen; Beizen [2016.01]
A23L 15/00	Hauptgruppe	Erzeugnisse aus Eiern; Herstellung oder Behandlung derselben [2016.01]
A23L 15/10	1-Punkt Untergruppe	. Eirollen [2016.01]
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 -pulver; 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	Obst- oder Gemüseprodukte; deren Zubereitung oder Behandlung (von Hülsenfrüchten A23L 11/00; Marmeladen, Konfitüren oder dergleichen A23L 21/10; Behandeln von geerntetem Obst oder Gemüse in großen Mengen A23N) [2016.01]
A23L 19/10	1-Punkt Untergruppe	. von stärkehaltigem Knollen- 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]
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 Obst- 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 (A23L 27/50, A23L 27/60 haben Vorrang); 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]

Symbol	Typ	Titel
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	. . Kaffee- 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); deren Zubereitung oder Behandlung [2016.01]
A23L 29/10	1-Punkt Untergruppe	. Emulgiermittel enthaltend [2016.01]
A23L 29/20	1-Punkt Untergruppe	. Gelier- 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. Johannisbrotkernen, Guarkernen (A23L 29/212, A23L 29/231 haben Vorrang) [2016.01]
A23L 29/244	3-Punkt Untergruppe	. . . aus Knollen oder Wurzeln, z.B. Glucomannan (A23L 29/212 hat Vorrang) [2016.01]

Symbol	Typ	Titel
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 (A23L 21/20 hat Vorrang; künstliche Süßungsmittel A23L 27/30) [2016.01]
A23L 31/00	Hauptgruppe	Speiseextrakte oder -präparate 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 (A23L 33/21 hat Vorrang) [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]
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]

Symbol	Typ	Titel
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 (Hinzufügen von Gelier- oder Verdickungsmitteln A23L 29/20) [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. Vinyl- 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 [2016.01]