

| Symbol | Typ | Titel |
|------------------|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| A | Sektion | Sektion A – Täglicher Lebensbedarf |
| A23 | Klasse | Lebensmittel; ihre Behandlung, soweit nicht in anderen Klassen vorgesehen |
| A23L | Unterkategorie | 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 Unterkategorie 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 Unterguppe | . enthaltend Obst- oder Gemüsesäfte [2, 2006.01] |
| A23L 2/04 | 2-Punkt Unterguppe | ... Saftgewinnung (Maschinen oder Geräte zur Fruchtsaftgewinnung A23N 1/00 , A47J 19/00) [2, 2006.01] |
| A23L 2/06 | 3-Punkt Unterguppe | ... aus Zitrusfrüchten [2, 2006.01] |
| A23L 2/08 | 2-Punkt Unterguppe | ... Konzentrieren oder Trocknen von Säften [2, 2006.01] |
| A23L 2/10 | 3-Punkt Unterguppe | ... durch Erhitzen oder durch In-Kontakt-Bringen mit trockenen Gasen [2, 2006.01] |
| A23L 2/12 | 3-Punkt Unterguppe | ... durch Einfrieren [2, 2006.01] |
| A23L 2/14 | 4-Punkt Unterguppe | und Sublimieren [Gefriertrocknen] [2, 2006.01] |
| A23L 2/38 | 1-Punkt Unterguppe | . andere nichtalkoholische Getränke [2, 6, 2006.01] |
| A23L 2/385 | 1-Punkt Unterguppe | . Konzentrate zur Herstellung von nicht alkoholischen Getränken [6, 2006.01] |
| A23L 2/39 | 2-Punkt Unterguppe | ... Trockenprodukte [6, 2006.01] |
| A23L 2/395 | 3-Punkt Unterguppe | ... in einer besonderen Form [6, 2006.01] |
| A23L 2/40 | 1-Punkt Unterguppe | . Brausepulver oder dgl. [2, 2006.01] |
| A23L 2/42 | 1-Punkt Unterguppe | . Konservieren von nicht alkoholischen Getränken [6, 2006.01] |
| A23L 2/44 | 2-Punkt Unterguppe | ... durch Zusatz von Konservierungsmitteln [6, 2006.01] |
| A23L 2/46 | 2-Punkt Unterguppe | ... durch Erhitzen [6, 2006.01] |
| A23L 2/48 | 3-Punkt Unterguppe | ... durch Bestrahlen oder Anwendung von elektrischer Energie [6, 2006.01] |
| A23L 2/50 | 2-Punkt Unterguppe | ... durch Bestrahlen oder Anwendung von elektrischer Energie ohne Erwärmen [6, 2006.01] |
| A23L 2/52 | 1-Punkt Unterguppe | . Zufügen von Zusätzen (Zusatz von Konservierungsmitteln A23L 2/44) [6, 2006.01] |
| A23L 2/54 | 2-Punkt Unterguppe | ... Zusetzen von Gasen [6, 2006.01] |
| A23L 2/56 | 2-Punkt Unterguppe | ... Aromatisierungs- oder Bitterstoffe (Süßungsmittel A23L 2/60) [6, 2006.01] |
| A23L 2/58 | 2-Punkt Unterguppe | ... Färbungszusätze [6, 2006.01] |
| A23L 2/60 | 2-Punkt Unterguppe | ... Süßungsmittel [6, 2006.01] |
| A23L 2/62 | 2-Punkt Unterguppe | ... Trübungsstoffe; Trübungsstabilisatoren [6, 2006.01] |
| A23L 2/64 | 2-Punkt Unterguppe | ... Wiederzusetzen 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 ultraviolettem 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 Tieftühltemperatur [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, Kälbaunen, 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 Stärkehydrolylate, 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 mehlartige 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. Johannibrotkernen, 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 Tragant [2016.01] |
| A23L 29/256 | 3-Punkt Untergruppe | ... aus Seepflanzen, z.B. Alginat, 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 Acrylpolymer [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] |