

Symbol	Typ	Titel
<b>C</b>	<b>Sektion</b>	<b>Sektion C — Chemie; Hüttenwesen</b>
<b>C12</b>	<b>Klasse</b>	<b>Biochemie; Bier; Spirituosen; Wein; Essig; Mikrobiologie; Enzymologie; Mutation oder genetische Techniken</b>
<b>C12C</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Bier; Zubereitung von Bier durch Fermentierung (Altern oder Reifen durch Lagerung C12H 1/22; Verfahren zum Reduzieren des Alkoholgehalts nach der Fermentation C12H 3/00; Verfahren zum Erhöhen des Alkoholgehalts nach der Fermentation C12H 6/00; Belüftungsvorrichtungen für Fässer, Tonnen oder dgl. C12L 9/00); Zubereitung von Malz für die Bierherstellung; Zubereitung von Hopfen für die Bierherstellung</b>
<b>C12F</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Gewinnung von Nebenprodukten von fermentierten Lösungen (Entfernen von Hefe von Wein oder Schaumwein C12G 1/08); vergällter Alkohol; deren Herstellung [6]</b>
<b>C12G</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Wein; dessen Herstellung; alkoholische Getränke (Bier C12C); Zubereitung alkoholischer Getränke, soweit nicht in den Unterklassen C12C oder C12H vorgesehen</b>
<b>C12H</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Pasteurisieren, Sterilisieren, Haltbarmachen, Reinigen, Klären oder Altern von alkoholischen Getränken; Verfahren zum Verändern des Alkoholgehalts von vergorenen Lösungen oder alkoholischen Getränken (Entsäuern von Wein C12G 1/10; Verhindern einer Weinsteinausfällung C12G 1/12; künstliches Altern durch Aromazusätze C12G 3/06) [6]</b>
<b>C12J</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Essig; dessen Herstellung oder Reinigung</b>
<b>C12L</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Pich- oder Entpichmaschinen; Kellereigeräte</b>
<b>C12M</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Vorrichtungen für Enzymologie oder Mikrobiologie (Einrichtungen zur Vergärung von Dung A01C 3/02; Konservieren von lebenden Teilen von Menschen oder Tieren A01N 1/10; Brauvorrichtungen C12C; Gärungsvorrichtungen für Wein C12G; Vorrichtungen zur Herstellung von Essig C12J 1/10) [3]</b>
<b>C12N</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Mikroorganismen oder Enzyme; Zusammensetzungen aus Mikroorganismen oder Enzymen; Züchten, Konservieren oder Lebensfähigerhalten von Mikroorganismen; Mutation oder genetische Verfahrenstechnik; Kulturmedien (mikrobiologische Untersuchungsmedien C12Q 1/00) [3]</b>
<b>C12P</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Gärungsverfahren oder Verfahren unter Verwendung von Enzymen zur gezielten Synthese von chemischen Verbindungen oder Zusammensetzungen oder zur Trennung optischer Isomere aus einer racemischen Mischung [3]</b>
<b>C12Q</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Mess- oder Untersuchungsverfahren unter Einbeziehung von Enzymen, Nukleinsäuren oder Mikroorganismen (Immunoassay G01N 33/53); Zusammensetzungen oder Testpapiere hierfür; Verfahren zum Herstellen derartiger Zusammensetzungen; Steuern in Abhängigkeit von den Verfahrensbedingungen bei mikrobiologischen oder enzymologischen Verfahren [3]</b>
<b>C12R</b>	<b>Unterklasse</b>	<b>Index-Schema in Verbindung mit den Unterklassen C12C-C12Q, bezüglich Mikroorganismen [3]</b>