

A23L A21D または A23B から A23J までに包含されない食品、食料品、または非アルコ - ル性飲料；その調製または処理、例・加熱調理、栄養改善、物理的処理（このサブクラスには完全に包含されない、食品の成形または加工 A23P）；食品または食料品の保存一般（ベーキング用穀粉または生地）の保存 A21D） [4,8]

2/00 非アルコ - ル性飲料；その乾燥組成物または濃縮物；それらの調製（ス - プ濃縮液 A23L23/10；アルコ - ルの除去による非アルコ - ル飲料の製造 C12H3/00） [2]

- A 品質改善一般、例・固形ゼリ - 入、カプセル体添加、酸素注入または消泡
- B ・風味、例・苦味
- C ・甘味
- D ・酸味
- E ・増粘、増コク
- F ・栄養強化、改善、例・ビヒダス菌、食物センイ、薬効物または減塩
- G ・栄養価の低下、すなわち低カロリー - 化
- H ・アルコ - ルの低下、除去
- J ・タンパク液またはペプタイド液、すなわちタンパク飲料一般
- K ・混濁防止、清澄、例・濾過
- L ・混濁化
- M ・着色
- N 保存一般、例・殺菌、品質保持、冷凍または冷却
- P ・保存剤
- Q 粉末化
- R 顆粒化
- S 泡立て（組成物 A23L2/40）
- T 炭酸飲料一般（品質改善一般 A23L2/00A、炭酸水の製造 B01F）
- U ・泡の保持
- V 飲料に適した水、例・アルカリイオン水
- W 形態または包装に特徴があるもの
- X 飲料の分配または移送に特徴があるもの
- Z その他

2/02 ・果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]

- A 果実ジュ - スを含有するもの
- B ・かんきつ類
- C ・リンゴ
- D ・梅
- E 野菜ジュ - スを含有するもの
- F ・トマト
- Z その他

2/04 ・ジュ - スの抽出（ジュ - スを抽出する機械または装置 A23N1/00、A47J19/00） [2]

2/06 ・かんきつ類果実からの抽出 [2]

2/08 ・ジュ - スの濃縮または乾燥 [2]

2/10 ・加熱あるいは乾燥ガスとの接触によるもの [2]

2/12 ・凍結によるもの [2]

2/14 ・凍結及び昇華によるもの [2]

2/38 ・その他の非アルコ - ル飲料 [2,6]

- A 無果汁炭酸飲料
- B ミネラルを主成分とする飲料
- C 穀類またはハト麦以外の植物質原料および微生物原料（酢の利用に特徴があるもの A23L2/38R、アルコ - ルの除去、低下に特徴があるもの A23L2/38S）
- D ・蛋白または油脂原料植物、例・大豆
- E ・真菰
- F ・藻類、例・クロレラ、海藻類
- G ・菌類
- H ・キノコ、すなわち子実体
- J 穀類またはハト麦（酢の利用に特徴があるもの A23L2/38R、アルコ - ルの除去、低下に特徴があるもの A23L2/38S）
- K ・浸出後飲用するもの
- L ・麦茶、麦茶原料（ハトムギ A23L2/38K）
- M ・麦茶抽出物
- N 動物質原料（酢の利用に特徴があるもの A23L2/38R、アルコ - ルの除去、低下に特徴があるもの A23L2/38S）
- P ・乳
- Q ・卵
- R 酢の利用に特徴があるもの
- S アルコ - ルの除去、低下に特徴があるもの
- Z その他

2/38 102 ・甘酒

2/385 ・非アルコ - ル飲料の濃縮物 [6]

2/39 ・乾燥組成物 [6]

2/395 ・特定の外観や形をしているもの [6]

2/40 ・泡を発生する組成物 [2]

2/42 ・非アルコ - ル飲料の保存 [6]

2/42 101 ・果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]

2/44 ・保存剤を添加することによるもの [6]

2/44 101 ・果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]

2/46 ・加熱によるもの [6]

2/46 101 ・果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]

2/48 ・照射または電氣的処理によるもの [6]

2/48 101 ・果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]

2/50 ・加熱しないで、照射または電氣的処理をするもの [6]

2/50 101 ・果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]

2/52 ・成分を添加するもの（保存剤を添加する A23L2/44） [6]

2/52 101 ・果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]

2/54 ・ガスを混入するもの [6]

2/54 101 ・果実または野菜ジュ - スを含有するもの [2]

2/56 ・香味料または苦味剤（甘味料 A23L2/60） [6]

2/58 ・着色料 [6]

2/60 ・甘味料 [6]

2/62 ・混濁剤；濁りを均一にするための添加剤 [6]

2/64	..揮発性芳香剤の再添加 [6]	3/18	..装置内を通して順次移送される間に行なうもの
2/64 101	...果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	3/20	...平板を移動することによるもの
2/66	..蛋白質 [6]	3/22	...筒中を移動することによるもの
2/68	..酸味をつける物質 [6]	3/24	..噴霧状態の物質によるもの
2/70	・非アルコール飲料の透明化または清澄化；不要物質の除去 [6]	3/26	・加熱せずに照射することによるもの
2/70 101	..果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	3/28	..紫外線によるもの
A	酸味性物質の除去	3/30	..超音波で処理することによるもの
B	苦味物質の除去	3/32	・加熱効果のない電流で処理することによるもの
Z	その他、例：透明化、清澄化または酸味性物質および苦味物質以外の物質の除去	3/34	・化学物質で処理することによるもの
2/72	..濾過による [6]	3/3409	..ガスの形で行なわれるもの、例：燻蒸；組成物またはそのための装置 [5]
2/74	...膜を使うもの、例：浸透、限外濾過 [6]	3/3418	...CO ₂ , N ₂ , O ₂ , または H ₂ O のみからなる制御された雰囲気、例：減圧、中で行なうもの [5]
2/76	..ガスの除去によるもの [6]	3/3427そのなかに吸収剤が置かれるかまたは用いられるもの（流体吸収用の備えをもつ食料品用包装体 B65D81/26） [5]
2/76 101	...果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	3/3436酸素吸収剤 [5]
2/78	..イオン交換によるもの [6]	3/3436 501鉄を含有するもの
2/78 101	...果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	3/3445	...CO ₂ , N ₂ , O ₂ , または H ₂ O に他のガスを加えたものからなる制御された雰囲気中で行なうもの [5]
2/80	..吸着によるもの [6]	3/3454	..液体または固体の形で行なうもの [5]
2/82	..凝集によるもの [6]	3/3463	...有機化合物；微生物；酵素 [5]
2/84	..微生物または生物材料、例：酵素、を用いるもの [6]	<p>ゲル - プ A23L3/3472-A23L3/3562 においては、ラストプレイス優先ルールが適用される、すなわち各階層レベルにおいて相反する指示がない限り、最後の適切な箇所に分類する。 [5]</p>	
2/84 101	...果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	3/3472動物または植物から得た構造未知の化合物 [5]
3/00	食品または食料品の保存一般、例：食品または食料品に特に適した殺菌、滅菌（包装の関連する食品または食料品の保存 B65B55/00）	3/3481酸素を含む有機化合物 [5]
3/00 101	・容器詰	3/349単結合の酸素を有するもの [5]
A	包装関連〔容器詰された食品の加熱殺菌装置および処理方法に特徴のあるもの、3/005-3/14〕	3/349 501エタノール
B	・かん詰	3/3499二重結合の酸素を有するもの [5]
C	・レトルトパウチ詰	3/3508カルボキシル基を含むもの [5]
Z	その他	3/3517カルボン酸エステル [5]
3/00 102	・被膜（ソ - セ - ジ用ケ - シング A22 C13/00）	3/3526窒素を含む有機化合物 [5]
3/00 103	・燻製	3/3526 501アミノ酸；その誘導体〔シスチン、システイン、メチオニン 3/3535: 複素環含有アミノ酸 3/3544, 3/3544, 502〕〔構造の明らかなペプチド、たん白質、例：プロタミンを含む〕
3/005	・照射または電氣的処理を用いる加熱によるもの（乾燥またはキルン処理 A23 L3/40） [5]	3/3535硫黄を含む有機化合物 [5]
3/01	..マイクロ波または誘電加熱を用いるもの [5]	3/3544複素環を含む有機化合物 [5]
3/015	・圧力変化、衝撃、加速、剪断応力で処理することによるもの [5]	3/3544 501アスコルビン酸；その誘導体
3/02	・装置内を通して連続的または段階的に順次移送される包装体中の材料の加熱によるもの（A23L3/005 が優先） [5]	3/3544 502異項環原子として窒素のみを有するもの
3/04	..エンドレスチェンコンベアまたはバンドコンベア上に包装体を有するもの	3/3553りんを含む有機化合物 [5]
3/06	..らせん状通路に沿って移送される包装体を有するもの	3/3562糖；その誘導体 [5]
3/08	..回転台上に包装体を有するもの	3/3571微生物；酵素 [5]
3/10	・装置内を通して順次移送されない包装体中の材料の加熱によるもの（A23L3/005 が優先） [5]	3/358	..無機化合物 [5]
3/12	..相互に通じかつ加熱媒体が循環する室内に包装体を有するもの	3/3589	..液体を用いる保存のための装置 [5]
3/14	..その場で動く包装体を有するもの	3/3598	..固体を用いる保存のための装置 [5]
3/16	・非包装材料の加熱によるもの（A23L3/005 が優先） [5]	3/36	・冷凍；その後の解凍；冷却 [5]
		A	凍結
		Z	その他
		3/365	..冷凍後の解凍 [5]
		A	高周波によるもの
		B	・制御に特徴を有するもの
		Z	その他

3/37	・化学薬品の添加によるもの [5]	D	揚げ処理によるもの
A	凍結・冷却	E	・被覆に特徴があるもの
Z	その他	F	特定の包装状態での調理
3/375	・・・低温での食品と化学薬品、例、液体 N ₂ 、の間の直接接点のあるもの [5]	Z	その他のもの、例、いためるもの、高圧調理
3/40	・乾燥またはキルン処理によるもの；その後の再生 [4,5]	5/20	・好ましくない物質の除去、例、脱臭、または解毒（豆類または豆科植物の望ましくない物質、例、苦味、の除去 A23L11/30） [2016.01]
A	乾燥	5/30	・物理的処理、例、電気的または磁気的手段、波動エネルギー - または照射（保存 A23L3/00, A23B; 調理 A23L5/10） [2016.01]
B	・常圧乾燥〔A23L3/42-3/54 除く〕	5/40	・食品の着色または脱色 [2016.01]
D	・減圧乾燥〔凍結真空乾燥 A23L3/44〕	5/41	・・・添加物、例、光学的光沢剤、の使用による自然色の保持または変更（A23L5/42 が優先） [2016.01]
Z	その他	5/42	・・・染料または顔料の追加、例、光学的光沢剤との組み合わせ [2016.01]
3/42	・・・乾燥前または乾燥中における化学薬品の添加によるもの [5]	5/43	・・・天然由来の有機染料または顔料、それらの人工的な複製物またはそれらの誘導体の使用 [2016.01]
3/44	・・・凍結乾燥 [5]	5/44	・・・カロチノイドまたはキサントフィルの使用 [2016.01]
3/46	・・・噴霧乾燥 [5]	5/46	・・・微生物または藻類を起源とする染料または顔料の使用 [2016.01]
3/48	・・・薄層乾燥、ドラム乾燥またはロ - ラ - 乾燥 [5]	5/47	・・・グル - プ A23L5/43-A23L5/46 に包含されない合成有機染料または顔料の使用 [2016.01]
3/50	・・・流動床乾燥 [5]	5/48	・・・その調製のための化学工程により特徴付けられる不特定構造の化合物 [2016.01]
3/52	・・・泡沫乾燥 [5]	5/49	・・・化学反応による脱色、例、ブリ - チング [2016.01]
3/54	・・・照射または電気的処理、例、超音波、を用いるもの [5]	7/00	穀類誘導製品；モルト製品（豆類のモルト製品 A23L11/20）；それらの調製または処理（ビ - ル醸造用麦芽の調製 C12C） [2016.01]
A	高周波〔例、マイクロ波〕によるもの	7/10	・穀類誘導製品 [2016.01]
Z	その他	A	米の処理法、例、冷凍米、強化米、アルファ米（洗米処理 B02B）
5/00	食品または食料品の調製または処理一般；それらにより得られる食品または食料品；それらの材料（それらの保存一般 A23L3/00） [2016.01]	B	炊飯方法、例、かゆ
A	成形品、例、成形のための添加物（食品の成形一般 A23P; 包装成形品 A23L5/00G; 薄膜被覆食品 A23L5/00F）	C	・玄米の炊飯方法
B	・シート、フィルム又はチューブ状成形物、例、シート状に成形するための組成物又は添加物（包装体 A23L5/00G; 成形 A23P）	D	炊飯装置、例、アルファ化装置（蒸煮装置 A47J27/16）
C	・カプセル化物、例、カプセル造粒のための組成物（マイクロカプセルの製造 B01J13/02; カプセル成形 A23P）	E	米飯及びその処理方法、例、カレー - ライス、盛付機またはほぐし機
D	・顆粒化、粒状化物、例、顆粒化のための添加剤（顆粒又は粒成形 A23P）	F	握り飯、すし、例、握り飯用包装材
E	・膨化物品、例、膨化のための組成物（膨化成形に特徴を有するもの A23P）	G	握り飯、すしの製造装置
F	・コ - ティング、可食物による被覆物（A23L5/00H が優先；包装 A23L5/00G; 揚げ物用衣 A23L5/10; 被覆 A23P1/08）	H	麦、そば、とうもろこし
G	包装；容器、充填に特徴を有するもの、例、可食性容器（包装状態での加熱調理 A23L5/10）	Z	その他穀類誘導製品及びその処理法
H	味付け、香り付けに特徴を有するもの（A23L27/00 を参考）	7/10 101	・・・麩
J	発酵、酵素分解	7/10 102	・・・餅
K	食品又はその素材の組成に特徴を有するもの、例、金箔入り食品（A23L5/00A-A23L5/00J が優先）	7/104	・・・穀粉または穀類素材の発酵；酵素または微生物の添加（A23L7/109, A23L7/20 が優先；醤油 A23L27/50） [2016.01]
L	・油脂を主成分とするもの、例、乳化油性食品	7/109	・・・パスタ型のもの、例、マカロニまたはヌ - ドル [2016.01]
M	・蛋白質を主成分とするもの	A	方法〔添加剤、添加物質〕
N	・炭水化物を主成分とするもの	B	・麺帯、麺線の製造、処理、特定形状の麺、麺の乾燥
Z	その他のもの、例、含浸	C	・生麺；茹麺；蒸し麺、冷凍麺；包装麺の保存；保存用添加剤
5/10	・食品の一般的な加熱調理方法、例、ロ - スティングまたは油揚げ [2016.01]	D	・ワンタン；麺皮
A	蒸煮によるもの	E	・マカロニ；スパゲッティ
B	煮沸によるもの	F	・そば類
C	マイクロ波加熱によるもの		

G	・ピ - フン；はるさめ；寒天麺（米粉を添加した麺 A23L7/109A）	11/00	飼料または食品用の豆類，すなわち豆科植物の果実；豆科植物からの製品；それらの調製または処理，例．リン酸塩による処理 [2016.01]
J	装置		
K	・茹麺装置	A	大豆の処理，例．物理的手段のみによる処理
Z	その他のもの	B	・前処理，例．脱皮，精選，洗滌
7/113	・・・半ゆで【parboiled】またはインスタントパスタ [2016.01]	C	・蒸煮処理
7/117	・・・即席型のフレ - クまたは他の形のもの；半仕上げのまたは部分的に仕上げられた製品（A23L7/143、A23L7/152 が優先） [2016.01]	D	・化学的処理，例．酢大豆（A23L11/00E が優先）
7/122	・・・被覆された，詰まった，多層化されたまたは空洞のある即席型穀類 [2016.01]	E	・生物的处理
7/126	・・・顆粒状または断片状の穀類を結合，成形または圧縮することにより得られるスナックまたはその類似物，例．シリアルパ - [2016.01]	F	大豆以外の豆類の処理
7/13	・・・成形した穀類生地を油で揚げることで得られるスナックまたはその類似物 [2016.01]	Z	その他，例．おから
7/135	・・・個々のまたは押し出し成形されていないフレ - ク状，顆粒状または均一な大きさを有するもの，例．朝食用シリアル [2016.01]	11/00 103	・豆腐類
7/139	・・・全粒または顆粒状のものから作られたものでひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴わないもの [2016.01]	11/00 104	・・・豆腐
7/143	・・・加熱調理して温時に食べる顆粒状またはフレ - ク状の穀類，例．オートミ - ル；改良された米製品 [2016.01]	A	豆腐製造装置，例．家庭用のもの
7/148	・・・全粒または顆粒状の穀類から作られたものでひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴わないもの [2016.01]	B	・生ゴの調製
7/152	・・・穀類胚芽【germ】製品 [2016.01]	C	・ゴの加熱
7/157	・・・肉，魚などの衣づけ用粒状穀粉類 [2016.01]	D	・豆乳とおからの分離
7/161	・・・膨化穀類，例．ポップコ - ンまたは膨化米 [2016.01]	E	・盛り込み，寄せ
7/165	・・・中間処理としてひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴う膨化穀類の調製 [2016.01]	F	・成型，脱水，切断
7/17	・・・押し出しによる [2016.01]	G	・充填豆腐
7/174	・・・ひき割り粉またはこね粉【dough】の調製を伴わない全粒または顆粒状の穀類からの膨化穀類の調製 [2016.01]	H	・仕上げ，例．冷却，殺菌または包装
7/178	・・・加熱を伴うまたは伴わない圧力開放による [2016.01]	Z	その他，例．製法
7/183	・・・圧力開放装置を使用しない加熱による [2016.01]	11/00 105	・・・凍豆腐
7/187	・・・不連続的に処理を行う装置 [2016.01]	A	装置
7/191	・・・膨化穀類の後処理，例．被覆または塩づけ [2016.01]	Z	その他
7/196	・・・もとの顆粒状態が維持される製品，例．パ - ボイルドライス [2016.01]	11/00 106	・豆腐製造用凝固剤，消泡剤又は保存剤
7/20	・モルト製品（豆類のモルト製品 A23L11/20；ピ - ル醸造用麦芽の調製 C12C） [2016.01]	A	凝固剤
7/25	・穀類モルトの発酵またはモルト処理による穀類の発酵 [2016.01]	B	消泡剤
9/00	ブディング；クリ - ム代用品；それらの調製または処理 [2016.01]	Z	その他
9/10	・ブディング；乾燥粉末ブディング [2016.01]	11/00 107	・湯葉
9/20	・クリ - ム代用品 [2016.01]	A	装置
		Z	その他
		11/00 108	・油揚げ
		A	装置
		Z	その他，例．がんもどき，厚あげ
		11/00 109	・なっとう
		A	装置
		Z	その他
		11/00 301	・生餡
		A	装置
		Z	その他
		11/10	・豆類の迅速加熱調理 [2016.01]
		11/20	・モルト製品；発酵モルト製品（風味剤または調味料 A23L27/00；穀類のモルト製品 A23L7/20） [2016.01]
		11/20 101	・・・発酵製品
		11/20 102	・・・熟成したもの
		11/20 103	・・・みそ
		11/20 104	・・・原料処理方法
		11/20 105	・・・仕込方法
		11/20 106	・・・原料処理装置，仕込装置
		11/20 107	・・・みその発酵，熟成方法
		11/20 108	・・・みその発酵，熟成装置
		11/20 109	・・・各種みそ
		11/20 110	・・・白みそ
		11/20 111	・・・なめみそ
		11/20 112	・・・引続き処理するもの
		11/20 113	・・・みその発酵，熟成後の処理
		11/20 114	・・・殺菌又は防腐

11/20 115製品加工	17/00 102	..かまぼこ（かまぼこ原料、かまぼこ製品自体 A23L17/00 101）
11/20 116みその発酵、熟成後の処理装置	A	原料供給、成形、板付け、型枠装置
11/20 117脱水	B	加熱装置
11/20 118固形みそ又は粉末みそ	Z	その他のもの、例．かまぼこ板
11/30	・望ましくない物質の除去、例．苦味物質 [2016.01]	17/00 103	..竹輪（竹輪原料、竹輪製品自体 A23L17/00 101）
13/00	肉類の製品；ミ - トミ - ル；それらの調製または処理 [2016.01]	17/10	・フィッシュミ - ルまたは粉末；顆粒、塊状物またはフレ - ク [2016.01]
A	品質改善	17/20	・魚類の抽出物 [2016.01]
D	着色または発色	17/30	・魚卵、例．キャビア；魚卵代用品 [2016.01]
E	製造装置	A	人工魚卵
Z	その他のもの	Z	その他のもの
13/10	・ミ - トミ - ルまたは粉末；顆粒、塊状物またはフレ - ク [2016.01]	17/40	・甲殻類または貝 [2016.01]
13/20	・非食肉部分、例．外殻、皮、骨髓、胃壁、足、耳または鼻、からのもの（加工処理した肉類の成分としての腺又は骨 A23L13/60） [2016.01]	A	エビ、カニ
13/30	・肉類の抽出物 [2016.01]	B	オキアミ
13/40	・添加物を含有するもの [2016.01]	C	貝
13/50	・家禽製品、例．家禽肉ソ - セ - ジ [2016.01]	Z	その他のもの
13/60	・粉碎または乳化した肉類製品、例．ソ - セ - ジ；粉碎した肉類製品からの再成形肉 [2016.01]	17/50	・軟体動物 [2016.01]
A	ソ - セ - ジ	A	イカ製造機、例．イカ飯
B	ブロック肉	Z	その他のもの
Z	その他	17/60	・食用海藻 [2016.01]
13/70	・やわらかくする処理または風味付与された肉片、例．溶液の注入により得られたもの；軟化液 [2016.01]	A	他に分類されない海藻の加工装置
15/00	卵製品；それらの調製または処理 [2016.01]	B	わかめ、ところてん、こんぶ、海苔以外の海藻食品、2 種以上の海藻を含む海藻食品
A	卵黄調製品	W	わかめ
B	卵白調製品	Z	その他のもの
C	卵製飲料	17/60 101	..寒天、例．ところてん
D	特定の形状または構造を有するもの	17/60 102	..昆布
E	製造装置	17/60 103	..海苔
Z	その他のもの	A	海苔加工品およびその調製
15/10	・卵口 - ル [2016.01]	B	他に分類されない海苔加工装置
17/00	海産物製品；魚製品；フィッシュミ - ル；魚卵代用品；それらの調製または処理 [2016.01]	C	・原藻の処理または調合
A	品質改善	D	・抄製後の脱水
B	ブロック肉	E	・海苔剥ぎ
C	頭、皮、骨、臓器	F	・剥離後の乾海苔の処理、例．海苔検査装置
D	微生物または酵素処理	G	・海苔簀
E	特定の形状または構造	H	・海苔簀の搬送集積
F	製造装置	Z	その他のもの、例．海苔乾燥装置
H	ナマコ、ウニ、ホヤ、クラゲ	19/00	果実または野菜からの製品；それらの調製または処理（豆類のもの A23L11/00；マ - マレ - ド、ジャム、ゼリ - または類似物 A23L21/10；収穫した果実または野菜の大量処理 A23N） [2016.01]
J	スポン	A	方法（A23L19/00C-E が優先）
Z	その他のもの	B	装置（A23L19/00C-E が優先）
17/00 101	・魚肉練製品	C	ニンニク
A	形状または構造に特徴があるもの、例．多層構造のかまぼこ	D	梅
B	冷凍すり身	E	筍、メンマ
C	副原料、例．グルテン、澱粉	Z	その他のもの
D	品質改善	19/00 101	・きのこ類
E	包装または被膜	19/00 102	・こんにやく
F	保存または殺菌	A	方法
G	充填または成形装置	B	装置
H	充填または成形以外の装置	C	白滝または糸こんにやくの製造装置
Z	その他のもの	Z	その他のもの
		19/10	・塊茎または類似の澱粉含有根菜類の [2016.01]
		19/12	..馬鈴薯の [2016.01]

	A	方法		B	構造式が不明のもの（A23L27/20A が優先）
	B	装置		D	構造式が明らかなもの、例：脂肪族化合物
	Z	その他のもの		E	・脂環式化合物
19/15		・・・成形されない乾燥製品、例：粉末、フレーク、顆粒または塊状物 [2016.01]		F	・芳香族化合物
19/18		・・・ローストまたはフライ製品、例：スナックまたはチップス [2016.01]		G	・複素環化合物
19/20		・ピックリングによるもの、例：ザウエルクラウトまたはピクルス [2016.01]		H	・複素環が任意の環と縮合している化合物
21/00		マ・マレ・ド、ジャム、ゼリ - または類似物；養蜂生産物；それらの調製または処理 [2016.01]	27/21	Z	その他のもの
21/10		・マ・マレ・ド；ジャム；ゼリ - ；その他類似する果実または野菜組成物；擬似果実製品 [2016.01]			・・・アミノ酸を含有するもの [2016.01]
21/12		・・・果実または野菜の固形物から誘導されたもの [2016.01]		B	蛋白質の加水分解によるもの、例：酵素加水分解
21/15		・・・果実または野菜のジュースから誘導されたもの [2016.01]		C	・酸またはアルカリによる
21/18		・・・擬似果実製品 [2016.01]	27/22	Z	その他のもの
21/20		・養蜂生産物、例：ロ・ヤルゼリ - または花粉；その代用品 [2016.01]	27/23		・・・グルタミン酸を含有するもの [2016.01]
21/25		・・・蜂蜜；蜂蜜代用品 [2016.01]			・・・ヌクレオチドを含有するもの [2016.01]
23/00		ス・ブ；ソ・ス（A23L27/50, A23L27/60 が優先）；それらの調製または処理 [2016.01]	A	A	複合化学調味料
23/10		・ス・ブ濃縮物、例：粉または固形にしたもの [2016.01]	Z	Z	その他のもの
25/00		主にナッツミントまたは種子からなる食品；それらの調製または処理 [2016.01]	27/24		・・・発酵により調製されるもの [2016.01]
25/10		・ピ・ナツバタ - [2016.01]	27/26		・・・肉風味 [2016.01]
27/00		香辛料；風味剤または調味料；人工甘味剤；食卓塩；食餌療法用の代用塩；それらの調製または処理 [2016.01]	27/27		・・・薫製風味 [2016.01]
	A	粉末化、顆粒化	27/28		・・・コ・ヒ - またはココア風味 [2016.01]
	B	・酸性調味料に対するもの	27/29		・・・果実風味 [2016.01]
	C	香味組成物	27/30		・人工甘味剤 [2016.01]
	D	・調味組成物、たれ	A	A	糖、糖アルコール
	E	・・・甘味組成物	B	B	・マルチトール
	F	甘味剤一般	C	C	ジペプチド、アミノ酸
	Z	その他のもの	D	D	ジヒドロカルコン類
27/00 101		・天然甘味剤	Z	Z	その他のもの
	A	ステビアからのもの	27/40		・食卓塩；食餌療法用の代用塩 [2016.01]
	B	甘草からのもの	27/50		・醤油 [2016.01]
	Z	その他のもの	A	A	添加物一般
27/10		・天然の香辛料、風味剤または調味料；それらの抽出物 [2016.01]	B	B	魚醤油
	A	抽出一般	C	C	醤油代用品、類似品
	B	動物からのもの	D	D	副産物、例：粕、の処理
	C	植物からのもの	E	E	醤油または醤油中間体を原料とする調味料（醤油と他の調味料の単なる配合 A23L27/00D）
	D	・わさび	Z	Z	その他のもの
	E	・唐辛子	27/50 101		・・・原料処理
	F	・ニンニク	A	A	原料、原料処理
	G	・微生物からのもの	B	B	・処理に特徴があるもの
	H	・酵母	C	C	・・・処理装置
	Z	その他のもの	D	D	・製麹
27/12		・・・果実からのもの、例：精油 [2016.01]	Z	Z	その他のもの
27/14		・・・乾燥香辛料 [2016.01]	27/50 102		・・・仕込み
27/16		・・・たまねぎ [2016.01]	27/50 103		・・・発酵、熟成
27/18		・・・からし【mustard】 [2016.01]	A	A	装置
27/20		・合成の香辛料、風味剤または調味料 [2016.01]	Z	Z	その他のもの
	A	乳製品風味	27/50 104		・・・発酵、熟成後の処理
			A	A	圧搾、濾別
			B	B	・装置
			C	C	火入れ、おり引き
			D	D	・装置
			Z	Z	その他のもの
			27/50 105		・・・殺菌、防腐
			27/50 106		・・・製品加工

27/50 111	・固形醤油又は粉末醤油	33/115	・脂肪酸またはそれらの誘導体；脂肪または油 [2016.01]
27/60	・サラダドレッシング；マヨネーズ；ケチャップ [2016.01]	33/12	・脂肪酸またはそれらの誘導体 [2016.01]
A	ドレッシング、マヨネーズ	33/125	・炭水化物シロップを含有するもの；糖を含有するもの；糖アルコールを含有するもの；澱粉加水分解物を含有するもの（難消化物 A23L33/21） [2016.01]
B	ケチャップ	33/13	・核酸またはそれらの誘導体（A23L33/145 が優先） [2016.01]
Z	その他のもの	33/135	・細菌またはそれらの変異体、例．プロバイオティクス [2016.01]
29/00	添加剤を含む食品または食料品（栄養改善のための添加剤を含む A23L33/10；実質的に難消化性の添加剤を含む、例．食物繊維 A23L33/21）；それらの調製または処理 [2016.01]	33/14	・酵母またはそれらの変異体 [2016.01]
29/10	・乳化剤を含むもの [2016.01]	33/145	・抽出物 [2016.01]
29/20	・ゼリー剤または濃化剤を含有するもの（マーマレード、ジャム、ゼリーまたは他の類似果実または野菜組成物 A23L21/10） [2016.01]	33/15	・ビタミン [2016.01]
29/206	・植物を起源とするもの [2016.01]	33/155	・ビタミン A または D [2016.01]
29/212	・澱粉；変性澱粉；澱粉の誘導体、例．エステル、またはエーテル（澱粉加水分解物を含む、例．デキストリン A23L29/30） [2016.01]	33/16	・無機塩類、ミネラルまたは微量元素 [2016.01]
29/219	・化学的に変性させた澱粉；他の化学物質と化学反応または錯体化した澱粉製品 [2016.01]	33/165	・錯体またはキレート [2016.01]
29/225	・分離された澱粉または誘導体以外の澱粉質の濃化剤 [2016.01]	33/17	・アミノ酸、ペプチドまたは蛋白質 [2016.01]
29/231	・ペクチン；その誘導体 [2016.01]	33/175	・アミノ酸 [2016.01]
29/238	・種子からのもの、例．ローストビーコンガムまたはグアガム（A23L29/212、A23L29/231 が優先） [2016.01]	33/18	・ペプチド；蛋白質加水分解物 [2016.01]
29/244	・球茎、塊茎または根からのもの、例．グルコマンナン（A23L29/212 が優先） [2016.01]	33/185	・植物蛋白質 [2016.01]
29/25	・滲出物、例．アラビアガム、アカシアガム、カラヤガムまたはトラガカントガム [2016.01]	33/19	・乳蛋白質 [2016.01]
29/256	・海草からのもの、例．アルギン酸塩、寒天またはカラギナン [2016.01]	33/195	・微生物からの蛋白質 [2016.01]
29/262	・セルロース；その誘導体、例．エーテル [2016.01]	33/20	・栄養価の低下；栄養価の低下したダイエット用製品 [2016.01]
29/269	・微生物を起源とするもの、例．キサンタンまたはデキストラン [2016.01]	33/21	・実質的に難消化性の物質の添加、例．食物繊維（ゲル化剤または濃化剤の添加 A23L29/20） [2016.01]
29/275	・動物を起源とするもの、例．キチン [2016.01]	33/22	・植物の粉碎された繊維部分、例．パガスまたはパルプ [2016.01]
29/281	・蛋白質、例．ゼラチンまたはコラーゲン [2016.01]	33/24	・セルロースまたはそれらの誘導体 [2016.01]
29/288	・合成樹脂、例．ポリビニルピロリドン [2016.01]	33/25	・合成ポリマー、例．ビニルポリマーまたはアクリルポリマー [2016.01]
29/294	・無機添加物、例．シリカ [2016.01]	33/26	・ポリオリポリエーテル、例．ショ糖ポリエーテル；合成糖ポリマー、例．ポリデキストロース [2016.01]
29/30	・炭水化物シロップを含有するもの；糖を含有するもの；糖アルコールを含有するもの、例．キシリトール；澱粉加水分解物を含有するもの、例．デキストリン（A23L21/20 が優先；人口甘味料 A23L27/30） [2016.01]	33/28	・動物を起源とする物質、例．ゼラチンまたはコラーゲン [2016.01]
31/00	菌類の食用抽出物または食用調製品；それらの調製または処理 [2016.01]	33/29	・ミネラル物質、例．鉱油または粘土 [2016.01]
31/10	・酵母またはそれらの変異体 [2016.01]	35/00	グルー プ A23L5/00-A23L33/00 に包含されない食品または食料品；それらの調製または処理 [2016.01]
31/15	・抽出物 [2016.01]		
33/00	食品の栄養改善；ダイエット用製品；それらの調製または処理 [2016.01]		
33/10	・添加物の使用（A23L33/21 が優先） [2016.01]		
33/105	・植物抽出物、それらの人工的な複製物またはそれらの誘導体 [2016.01]		
33/11	・植物ステロールまたはそれらの誘導体、例．フィトステロール [2016.01]		

