

# A23G ココア；カカオ製品，例．チョコレート；ココアまたはカカオ製品の代用品；菓子；チュウインガム；アイスクリーム；それらの製造 [1,8]

## 注

(1) このサブクラスにおいては，下記の用語は以下に示す意味で用いる：

“アイスクリーム”は凍結あるいは凝結した半液体あるいはペ－スト状の物質，例．スラッシュ－アイス，を包含する。

(2) このサブクラスにおいては，1つのメイングル－ブに完全に分類できない主題事項は，それぞれ関連しているメイングル－ブに分類すべきである。[8]

1/00	カカオ；カカオ製品，例．チョコレート；それらの代用品（カカオ調整のための台所用具 A47J，例．飲料製造装置 A47J31/00）
1/02	・前処理，例．カカオの発酵（カカオ豆焙煎機 A23N12/00）
1/04	・カカオまたはカカオ製品の製造または処理に特に適合した装置（カカオ豆焙煎機 A23N12/00；破碎または磨砕装置一般 B02C）[3]
1/06	・カカオ豆またはカカオニブの調製または処理の装置
1/08	・カカオバター－の圧搾機（液体含有物質から液体を絞り出すためのプレス一般 B30B）
1/10	・混合装置；チョコレート製造用のロールミル
1/12	・チョコレート精練粉碎機，すなわちロ－ルリファイナ－
1/14	・縦形コンチェ
1/16	・円筒形回転式コンチェ
1/18	・成形するためのチョコレートマス进行调整する装置
1/20	・チョコレートの成形，切断，または分配する装置
1/21	・空洞のある製品，開放型の外皮，またはその他の空所，例．解放空所のあるものを成形するための装置 [3,7]
1/22	・チョコレート－の成形型（A23G1/21 が優先）[3]
1/24	・タッピングテ－ブルまたは揺動テ－ブル [1,7]
1/26	・チョコレート型を運搬する装置 [1,7]
1/28	・型からチョコレートを抜き出す装置（焼上品を焼型より取離すもの A21B3/18）[1,7]
1/30	・カカオ製品，例．チョコレート；その代用品 [8]
1/32	・組成に特徴があるもの [8]
1/34	・カカオの代用品 [8]
1/36	・使用される脂質に特徴があるもの（乳製品を含むもの A23G1/46）[8]
1/38	・カカオバター－の代用品 [8]
1/40	・使用した糖質に特徴があるもの，例．多糖類（乳製品を含むもの A23G1/46）[8]
1/42	・微生物または酵素を含むもの；医療補助または栄養剤，例．ビタミン剤（乳製品を含むもの A23G1/46）[8]
1/44	・ペプチドまたは蛋白質を含むもの（乳製品を含むもの A23G1/46）[8]
1/46	・乳製品を含むもの [8]

1/48	・植物またはその一部を含むもの，例．果物，種子または抽出物（ガムを含むもの A23G1/40）[8]
1/50	・形状，構造または物理的形態に特徴があるもの，例．非食用支持物を有する製品（液体製品，液体製品を製造するための粉末，フレ－クまたは顆粒状の固体製品 A23G1/56）[8]
1/52	・空気泡込，発泡，組織に間隔のあるまたは多孔性の製品 [8]
1/54	・複合製品，例．積層物，被覆物または詰物 [8]
1/56	・液体製品；液体製品を製造するための粉末，フレ－クまたは顆粒状の固体製品，例．チョコレートミルクを製造するためのもの [8]
3/00	糖菓；菓子；マジパン；被覆物または詰物製品（チュウインガム A23G4/00）[1,8]
3/02	・糖菓または菓子の製造または処理のために特に適合した装置；その付属具
3/04	・砂糖煮詰機
3/06	・パッチロ－ル，ロ－プ成形，またはサイジング装置
3/08	・キャンデ－パッチの冷却盤
3/10	・引飴機
3/12	・可塑性の状態の飴を成形する装置
3/14	・フォンダント製造用のピ－タ－，またはクリ－マ－
3/16	・フォンダントを大量に注型成形する装置
3/18	・フォンダントの成形装置
3/20	・糖菓または菓子の被覆または充填装置
3/22	・流し込みによる被覆装置
3/24	・浸漬法による被覆装置
3/26	・転動による被覆装置
3/28	・糖菓または菓子のデコレ－ション装置（表面に液体を作用させるもの一般 B05）
3/32	・カラメルまたはシュガ－カラ－の調製方法（食品の着色 A23L5/40；味付け A23L27/10）
3/34	・糖菓，菓子またはマジパン；その製造過程 [8]
3/34 101	・あめ菓子または糖菓，例．甘納豆またはキャンディ
3/34 102	・焼物菓子または打物菓子，例．らくがん
3/34 104	・米菓
3/34 105	・蒸物菓子，例．ういろう（羊羹 A23G3/34 107，プディング A23L9/10）
3/34 106	・あん，汁粉，餅菓子または最中（最中の皮は A21D13/00，その製造方法および装置は A21B,C,D；あん製造において，調味工程以前の豆の処理，加工 A23L11/00）
3/34 107	・羊羹
3/34 108	・油菓
3/34 109	・掛物菓子
3/36	・配合に特徴があるもの [8]
3/38	・蔗糖を使わない製品 [8]
3/40	・使用した脂質に特徴があるもの（乳製品を含むもの A23G3/46）[8]
3/42	・使用した炭水化物に特徴があるもの，例．多糖類（乳製品を含むもの A23G3/46）[8]

3/44	・・・ペプチドまたは蛋白質を含むもの (乳製品を含むもの A23G3/46) [8]	9/24	・・・製品の被覆あるいは充填のためのもの [2]
3/46	・・・乳製品を含むもの [8]	9/26	・・・棒上に冷菓を製造するためのもの [2]
3/48	・・・植物またはその一部を含むもの, 例. 果実, 種子または抽出物 (ガムを含むもの A23G3/42) [8]	9/28	・・・小分けあるいは分配のためのもの [2]
3/50	・・・形状, 構造または物理的形態に特徴があるもの, 例. 支持構造を有する製品 (チョコレートを含む複合構造, 例. 積層物, 被覆物または詰物 A23G1/54) [8]	9/30	・・・清浄; その保持; 滅菌 [2]
3/52	・・・空気泡込, 発泡, 組織に間隔のあるまたは多孔性の製品 [8]	9/32	・・・組成に特徴があるもの [8]
3/54	・・・複合製品, 例. 積層物, 被覆物または詰物 [8]	9/34	・・・使用された炭水化物に特徴があるもの, 例. 多糖類 (使用された乳製品に特徴があるもの A23G9/40) [8]
3/56	・・・食用または非食用支持物を有する製品, 例. 棒付きキャンディ - [8]	9/36	・・・微生物または酵素を含むもの; 医療補助または栄養剤, 例. ビタミン剤, を含むもの (使用された乳製品に特徴があるもの A23G9/40) [8]
4/00	チュウインガム (チュウインガムの形態に特徴がある医薬組成物 A61K9/68) [8]	9/38	・・・ペプチドまたは蛋白質を含むもの (使用された乳製品に特徴があるもの A23G9/40) [8]
4/02	・・・チュウインガムの製造または処理に特に適した装置 [8]	9/40	・・・使用された乳製品に特徴があるもの [8]
4/04	・・・成形または型取りのためのもの [8]	9/42	・・・植物またはその一部を含むもの, 例. 果物, 種子または抽出物 (ガムを含むもの A23G9/34) [8]
4/06	・・・配合に特徴があるもの [8]	9/44	・・・形状, 構造または物理的形態に特徴があるもの (液体製品, 液体製品を製造するための粉末, フレークまたは顆粒状の固体製品 A23G9/52) [8]
4/08	・・・チュウインガムに基づくもの [8]	9/46	・・・空気泡込, 発泡, 組織に間隔のあるまたは多孔性の製品 [8]
4/10	・・・使用した炭水化物に特徴があるもの, 例. 多糖類 (乳製品を含むもの A23G4/16) [8]	9/48	・・・複合製品, 例. 積層物, 被覆物または詰物 [8]
4/12	・・・微生物または酵素を含むもの; 医療補助または栄養剤, 例. ビタミン剤 (乳製品を含むもの A23G4/16) [8]	9/50	・・・食用または非食用支持物を有する製品, 例. アイスクリムコン [8]
4/14	・・・ペプチドまたは蛋白質を含むもの (乳製品を含むもの A23G4/16) [8]	9/52	・・・液体製品; 液体製品を製造するための粉末, フレークまたは顆粒状の固体製品 [8]
4/16	・・・乳製品を含むもの [8]		
4/18	・・・形状, 構造または物理的形態に特徴があるもの, 例. 空気泡込製品 [8]		
4/20	・・・複合製品, 例. 中心に詰め込まれたもの [8]		
7/00	チョコレートまたは菓子工業用に特に適したその他の装置		
7/02	・・・冷却または乾燥装置		
9/00	冷菓, 例. 氷菓子, アイスクリム; そのための混合物 [2]		
9/00 101	・・・冷菓, 例. アイスクリム, 用混合物 [2]		
9/04	・・・冷菓, 例. アイスクリム, の製造 (包装体 B65D85/78) [2]		
9/06	・・・冷媒として二酸化炭素あるいはドライアイスを用いることを特徴とするもの [2]		
グル - プ 9/06	はグル - プ 9/08-9/14 に優先する [2]		
9/08	・・・バッチ式製造 (連続製造 A23G9/14) [2]		
9/10	・・・冷媒中で回転あるいは他の方法で動かされる容器を使用するもの [2]		
9/12	・・・動かない容器中で内容物を攪拌する手段を使用するもの [2]		
9/14	・・・連続製造 (A23G9/20 が優先) [2]		
9/16	・・・冷却室, 例. ドラム, 内に製品があるもの [2]		
9/18	・・・冷却体, 例. ドラムあるいはエンドレスバンド, の外壁上に製品があるもの [2]		
9/20	・・・製品が気体と混合されているもの, 例. ソフトアイス [2]		
9/22	・・・前のどのグル - プにも特有でない装置の細部, 構成要素あるいは付属品 [2]		