

**A23 食品または食料品；他のクラスに包含されないそれらの処理****注**

下記の箇所に注意すること：

C08B 多糖類、その誘導体

C11 動物性または植物性油、脂肪、脂肪性物質またはろう

C12 生化学、ビ－ル、酒精、ぶどう酒、酢

C13 糖工業 [4]

**A23B 食肉、魚、卵、果実、野菜、食用種子の保存、例：かん詰めによるもの；果実または野菜の化学的熟成；保存製品、熟成製品またはかん詰め製品**4/00 食肉、ソ－セ－ジ、魚または魚製品の一  
般的保存方法 [2]

- A 包装
- E 脱酸素
- F 化学薬品以外の添加
- G ・動物由来のもの
- H ・植物由来のもの
- Z その他のもの

4/00 101 ・かん詰めまたはびん詰めによるもの

- B 形状または構造に特徴のあるもの
- C 製造工程に特徴のあるもの
- Z その他のもの

4/00 505 ・節類

- A 削り節；魚節粉末
- B シ－ト状
- Z その他のもの

4/005 ・加熱による保存 [5]

4/01 ・・照射または電気的処理によるもの [5]

4/015 ・加熱効果のない照射または電気的処理  
による保存 [5]4/02 ・無機塩類による保存（そのための装置  
A23B4/26、A23B4/32）[2]

- E 装置
- Z その他のもの

4/023 ・・食塩または、それと無機または有機化  
合物との混合物によるもの [5]

- A 塩蔵
- B ・塩漬
- C ・塩辛
- Z その他のもの

4/027 ・・食塩以外の無機塩または、それと有機  
化合物、例：生化学化合物、との混合  
物によるもの [5]

4/03 ・乾燥；その後の再生 [5]

4/03 501 ・・乾燥または乾製品

- A 乾燥工程に特徴のあるもの
- B ・真空乾燥
- D 脱水
- E 形状または構造に特徴のあるもの
- F 圧延工程を伴うもの
- Z その他のもの

4/03 502 ・・乾燥装置

- A 大型乾燥装置
- B ・関連装置
- C 家庭用乾燥器
- D 乾燥物加工装置
- E 乾燥用部品；乾燥用部材
- Z その他のもの

4/033 ・・化学薬品を添加するもの（A23B4/037  
が優先）[5]

4/037 ・・凍結乾燥 [5]

4/044 ・燻煙；燻煙装置 [5]

4/044 503 ・・燻煙；燻製品

- A 燻煙処理によるもの
- B ・燻煙材に特徴のあるもの
- C 燻液処理によるもの
- D ・燻液に特徴のあるもの
- Z その他のもの

4/048 ・・自然煙以外の化学薬品を添加するもの  
[5]

4/052 ・・燻煙発生装置 [5]

- A 大型燻煙装置
- B 家庭用燻煙器
- C 発煙部
- Z その他のもの

4/056 ・・照射または電気的処理と結合した燻煙  
、例：静電燻煙 [5]

4/06 ・凍結；その後の解凍；冷却 [2]

4/06 501 ・・冷凍；冷却

- A 冷蔵；冷却
- B 凍結
- C ・凍結工程に特徴のあるもの
- D ・形状または構造に特徴のあるもの

E ・包装に特徴のあるもの

F ・凍結粉碎

G 冷媒；ブライン

H 資材；容器；器具

J 装置

K ・凍結品製造装置

L ・貯蔵装置

Z その他のもの

4/07 ・・冷凍後の解凍 [5]

A 空気媒体解凍

B 水媒体解凍

C 蒸気解凍

D 電気解凍

E ・高周波加熱解凍

F 超音波解凍

G 加圧解凍

H 真空解凍

J 装置

Z その他のもの

4/08 ・・冷却前または冷却中の化学薬品を添加  
するもの [2]

A 無機化合物

B 有機化合物

C ・アルコ－ル類

D ・酸

E ・窒素原子を含むもの

F ・・アミノ酸

G ・エステル

H 糖

J ペプチド；蛋白質

K 微生物；酵素

L グレ－ズ

Z その他のもの

4/09 ・・低温での食品と化学薬品、例：液体  
N<sub>2</sub>、の間の直接接接触によるもの [5]

4/10	・保護層による被覆；組成物またはそのための装置 [2]	7/015	・加熱効果のない照射または電気的処理による保存 [5]
A	合成樹脂による被覆	7/02	・脱水；その後の再生（調理された乾燥ばれいしょ A23L19/12）
Z	その他のもの	7/022	・化学薬品を添加するもの（A23B7/024-A23B7/028 が優先） [5]
4/12	・酸による保存；酸発酵 [2]	7/024	・凍結乾燥 [5]
A	酢、酢酸	7/026	・噴霧乾燥 [5]
B	ソルビン酸	7/028	・薄層乾燥，ドラム乾燥またはロ - ラ - 乾燥 [5]
Z	その他のもの	7/03	・生ばれいしょの乾燥
4/14	・A23B4/02 または A23B4/12 に属しない化学薬品による保存 [2]	7/04	・凍結；その後の解凍；冷却
4/16	・ガス状態のもの，例：燻蒸；組成物またはそのための装置 [5]	7/045	・冷凍後の解凍 [5]
4/18	・液体または固体状態で行うもの（そのための装置 A23B4/26, A23B4/32） [5]	7/05	・化学薬品を添加するもの [5]
4/20	・有機化合物；微生物；酵素 [5]	7/055	・低温での食品と化学薬品，例：液体 N <sub>2</sub> ，の間の直接接触によるもの [5]
A	アルコ - ル類	7/06	・ブランピング（そのための機械 A23N12/00） [3]
B	エステル類	7/08	・砂糖による保存（マ - マレ - ド，ジャム，フル - ツゼリ - A23L21/10）
C	ニトロフラン誘導体	7/10	・酸による保存；酸発酵
Z	その他のもの	A	梅以外の漬物のための方法
4/22	・微生物；酵素 [5]	B	・母料，すなわち漬床材料
4/24	・無機化合物 [5]	C	・梅の漬物
4/26	・液体を用いる保存のための装置 [5]	D	装置
4/28	・液体の注入によるもの [5]	E	・重し，加重用蓋
4/30	・液体の噴霧によるもの [5]	F	・水取，排水装置
4/32	・固体を用いる保存のための装置 [5]	Z	その他のもの
5/00	卵または卵製品の保存	7/12	・ザウエルクラウトを圧搾する装置
A	包装	7/14	・A23B7/08 または A23B7/10 に属しない化学薬品による保存または熟成
B	燻製	7/144	・ガス状態のもの，例：燻蒸；組成物またはそのための装置 [3,5]
Z	その他のもの	7/148	・CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> または H <sub>2</sub> O のみからなる制御された雰囲気，例：減圧，中で行うもの [3]
5/005	・加熱による保存 [5]	7/152	・CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> または H <sub>2</sub> 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うもの [3]
5/01	・照射または電気的処理によるもの [5]	7/153	・液体または固体状態のもの [5]
5/015	・加熱効果のない照射または電気的処理による保存 [5]	7/154	・有機化合物；微生物；酵素 [5]
5/02	・乾燥；その後の再生 [5]	7/155	・微生物；酵素 [5]
5/025	・化学薬品を添加するもの（A23B5/03, A23B5/035 が優先） [5]	7/157	・無機化合物 [5]
5/03	・凍結乾燥 [5]	7/158	・液体を用いる保存のための装置 [5]
5/035	・噴霧乾燥 [5]	7/159	・固体を用いる保存のための装置 [5]
5/04	・冷凍；その後の解凍；冷却	7/16	・保護層による被覆；組成物またはそのための装置（A23B7/08 が優先） [5]
A	凍結，冷却	9/00	食用種子，例：穀類，の保存
Z	その他のもの	9/02	・加熱による保存 [5]
5/045	・冷凍後の解凍 [5]	9/04	・照射または電気的処理によるもの [5]
5/05	・化学薬品の添加によるもの [5]	9/06	・加熱効果のない照射または電気的処理による保存 [5]
5/055	・低温での食品と化学薬品，例：液体 N <sub>2</sub> ，の間の直接接触によるもの [5]	9/08	・乾燥；その後の再生 [5]
5/06	・保護層による卵の被覆；組成物またはそのための装置 [5]	9/10	・冷凍；その後の解凍；冷却 [5]
5/08	・化学薬品による保存 [5]	9/12	・冷凍後の解凍 [5]
5/10	・ガス状態のもの，例：燻蒸；組成物またはそのための装置 [5]	9/14	・保護層による被覆；組成物またはそのための装置 [5]
5/12	・液体または固体状態のもの [5]	9/16	・化学薬品による保存 [5]
5/14	・有機化合物；微生物；酵素 [5]	9/18	・ガス状態のもの，例：燻蒸；組成物またはそのための装置 [5]
5/16	・微生物；酵素 [5]	9/20	・CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> , H <sub>2</sub> O のみからなる制御された雰囲気，例：減圧，中で行うもの [5]
5/18	・無機化合物 [5]		
5/20	・液体を用いる保存のための装置 [5]		
5/22	・固体を用いる保存のための装置 [5]		
7/00	果実または野菜の保存または化学的熟成 [3]		
7/00 101	・かん詰め，びん詰または袋詰によるもの		
7/005	・加熱による保存 [5]		
7/01	・照射または電気的処理によるもの [5]		

- 
- |      |  |
|------|--|
| 9/22 | ・・・CO <sub>2</sub> , N <sub>2</sub> , O <sub>2</sub> , H <sub>2</sub> 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] |
| 9/24 | ・・液体または固体状態のもの [5]   |
| 9/26 | ・・・有機化合物; 微生物; 酵素 [5]  |
| 9/28 | ・・・・微生物; 酵素 [5]  |
| 9/30 | ・・・無機化合物 [5]   |
| 9/32 | ・・・液体を用いる保存のための装置 [5]  |
| 9/34 | ・・・固体を用いる保存のための装置 [5]  |

