

サブクラス A21D または A23B-A23J ま でに包含されない食品, 食料品, また は非アルコール性飲料; 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 [2006. 01]			
2/00	非アルコール飲料; その乾燥組成物または 濃縮物 (スープ濃縮液 A23L23/10); それ らの調整 (アルコールの除去による非ア ルコール飲料の調整 C12H3/00) [2006. 01]		
A	品質改善一般, 例. 固形ゼリー入, カプセル 体添加, 酸素注入または消泡	A	無果汁炭酸飲料
B	・風味, 例. 苦味	B	ミネラルを主成分とする飲料
C	・甘味	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, アルコールの除去, 低下に特 徴があるもの A23L2/38S)
D	・酸味	D	・蛋白または油脂原料植物, 例. 大豆
E	・増粘, 増コク	E	・真菰
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	F	・藻類, 例. クロレラ, 海藻類
G	・栄養価の低下, すなわち低カロリー化	G	・菌類
H	・アルコールの低下, 除去	H	・キノコ, すなわち子実体
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	J	穀類またはハト麦 (酢の利用に特徴がある もの A23L2/38R, アルコールの除去, 低下 に特徴があるもの A23L2/38S)
K	・混濁防止, 清澄, 例. 濾過	K	・浸出後飲用するもの
L	・混濁化	L	・麦茶, 麦茶原料 (ハトムギ A23L2/38K)
M	・着色	M	・麦茶抽出物
N	保存一般, 例. 殺菌, 品質保持, 冷凍または冷 却	N	動物質原料 (酢の利用に特徴があるもの A23L2/38R, アルコールの除去, 低下に特 徴があるもの A23L2/38S)
P	・保存剤	P	・乳
Q	粉末化	Q	・卵
R	顆粒化	R	酢の利用に特徴があるもの
S	泡立て (組成物 A23L2/40)	S	アルコールの除去, 低下に特徴があるもの
T	炭酸飲料一般 (品質改善一般 A23L2/00A, 炭 酸水の製造 B01F)	Z	その他
U	・泡の保持	102	・甘酒
V	飲料に適した水, 例. アルカリイオン水	2/385	・非アルコール飲料の濃縮物 [6]
W	形態または包装に特徴があるもの	2/39	・乾燥組成物 [6]
X	飲料の分配または移送に特徴があるもの	2/395	・特定の外観や形をしているもの [6]
Z	その他	2/40	・泡を発生する組成物 [2]
2/02	・果実または野菜ジュースを含有するもの [2]	2/42	・非アルコール飲料の保存 [6]
A	果実ジュースを含有するもの	101	・果実または野菜ジュースを含有するも の [2]
B	・かんきつ類	2/44	・保存剤を添加することによるもの [6]
C	・リンゴ	101	・果実または野菜ジュースを含有する もの [2]
D	・梅	2/46	・加熱によるもの [6]
E	野菜ジュースを含有するもの	101	・果実または野菜ジュースを含有する もの [2]
F	・トマト	2/48	・照射または電氣的処理によるもの [6]
Z	その他	101	・果実または野菜ジュースを含有す るもの [2]
2/04	・ジュースの抽出 (ジュースを抽出する 機械または装置 A23N1/00, A47J19/00) [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]
2/06	・かんきつ類果実からの抽出 [2]	101	・果実または野菜ジュースを含有する もの [2]
2/08	・ジュースの濃縮または乾燥 [2]	2/52	・成分を添加するもの (保存剤を添加する A23L2/44) [6]
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	・その他の非アルコール飲料 (豆科植物か らの飲料 A23L11/60) [2021. 01]		

A 2 3 L

101 ・果実または野菜ジュースを含有するもの[2]
 2/54 ・ガスを混入するもの[6]
 101 ・果実または野菜ジュースを含有するもの[2]
 2/56 ・香料または苦味剤(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]
 101 ・果実または野菜ジュースを含有するもの[2]
 2/66 ・蛋白質[6]
 2/68 ・酸味をつける物質[6]
 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]
 101 ・果実または野菜ジュースを含有するもの[2]
 101 A酸味性物質の除去
 101 B苦味物質の除去
 101 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
 2/72 ・濾過による[6]
 2/74 ・膜を使うもの, 例. 浸透, 限外濾過[6]
 2/76 ・ガスの除去によるもの[6]
 101 ・果実または野菜ジュースを含有するもの[2]
 2/78 ・イオン交換によるもの[6]
 101 ・果実または野菜ジュースを含有するもの[2]
 2/80 ・吸着によるもの[6]
 2/82 ・凝集によるもの[6]
 2/84 ・微生物または生物材料, 例. 酵素, を用いるもの[6]
 101 ・果実または野菜ジュースを含有するもの[2]
 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)
 101 ・容器詰
 101 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]
 101 B・かん詰
 101 C・レトルトパウチ詰
 101 Zその他
 102 ・被膜(ソーセージ用ケーシング A22C13/00)
 103 ・燻製
 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 A23L3/40)

[5]
 3/01 ・マイクロ波または誘電加熱を用いるもの[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]
 3/02 ・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内の材料の加熱によるもの(A23L3/005が優先)[2006. 01]
 3/04 ・エンドレスチェー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
 3/06 ・らせん状通路に沿って移送される包装体を有するもの
 3/08 ・回転台上に包装体を有するもの
 3/10 ・装置内を通して順次移送されない包装体内の材料の加熱によるもの[2006. 01]
 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
 3/14 ・その場で動く包装体を有するもの
 3/16 ・非包装材料の加熱によるもの[2006. 01]
 3/18 ・装置内を通して順次移送される間に行なうもの
 3/20 ・平板を移動することによるもの
 3/22 ・筒中を移動することによるもの
 3/24 ・噴霧状態の物質によるもの
 3/26 ・加熱せずに照射することによるもの
 3/28 ・紫外線によるもの
 3/30 ・超音波で処理することによるもの
 3/32 ・加熱効果のない電流で処理することによるもの
 3/34 ・化学物質で処理することによるもの
 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]
 3/3418 ・CO₂, N₂, O₂, または H₂O 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]
 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]
 3/3436 ・酸素吸収剤[5]
 501 ・鉄を含有するもの
 3/3445 ・CO₂, N₂, O₂, または H₂O 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]
 3/3454 ・液体または固体の形で行なうもの[5]
 3/3463 ・有機化合物;微生物;酵素[5]
 注
 ・グループ A23L3/3472-A23L3/3562 においては, ラストブ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]
 3/3472 ・動物または植物から得た構造未知の化合物[5]
 3/3481 ・酸素を含む有機化合物[5]
 3/349 ・単結合の酸素を有するもの[5]

501	・ ・ ・ ・ ・ エタノール		それらの材料[2016. 01]
3/3499	・ ・ ・ ・ ・ 二重結合の酸素を有するもの[5]	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)
3/3508	・ ・ ・ ・ ・ カルボキシル基を含むもの[5]		
3/3517	・ ・ ・ ・ ・ カルボン酸エステル[5]		
3/3526	・ ・ ・ ・ ・ 窒素を含む有機化合物[5]	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)
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]	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)
3/3535	・ ・ ・ ・ ・ 硫黄を含む有機化合物[5]	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)
3/3544	・ ・ ・ ・ ・ 複素環を含む有機化合物[5]	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)
501	・ ・ ・ ・ ・ アスコルビン酸; その誘導体	F	コーティング, 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)
502	・ ・ ・ ・ ・ 異項環原子として窒素のみを有するもの	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)
3/3553	・ ・ ・ ・ ・ りんを含む有機化合物[5]	H	味付け, 香り付けに特徴を有するもの (A23L27/00 を参考)
3/3562	・ ・ ・ ・ ・ 糖; その誘導体[5]	J	発酵, 酵素分解
3/3571	・ ・ ・ ・ ・ 微生物; 酵素[5]	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)
3/358	・ ・ ・ ・ ・ 無機化合物[5]	L	・ 油脂を主成分とするもの, 例. 乳化油性食品
3/3589	・ ・ ・ ・ ・ 液体を用いる保存のための装置[5]	M	・ 蛋白質を主成分とするもの
3/3598	・ ・ ・ ・ ・ 固体を用いる保存のための装置[5]	N	・ 炭水化物を主成分とするもの
3/36	・ 冷凍; その後の解凍; 冷却[5]	Z	その他のもの, 例. 含浸
A	凍結	5/10	・ 食品の一般的な加熱調理方法, 例. ロースティングまたは油揚げ[2016. 01]
Z	その他	A	蒸煮によるもの
3/365	・ ・ 冷凍後の解凍[5]	B	煮沸によるもの
A	高周波によるもの	C	マイクロ波加熱によるもの
B	・ 制御に特徴を有するもの	D	揚げ処理によるもの
Z	その他	E	・ 被覆に特徴があるもの
3/37	・ ・ 化学薬品の添加によるもの[5]	F	特定の包装状態での調理
A	凍結・冷却	Z	その他のもの, 例. いためるもの, 高圧調理
Z	その他	5/20	・ 好ましくない物質の除去, 例. 脱臭, または解毒[2016. 01]
3/375	・ ・ ・ 低温での食品と化学薬品, 例. 液体 N ₂ , の間の直接接触のあるもの[5]	5/30	・ 物理的処理, 例. 電氣的または磁氣的手段, 波動エネルギーまたは照射[2016. 01]
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]	5/40	・ 食品の着色または脱色[2016. 01]
A	乾燥	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]
B	・ 常圧乾燥 [A23L3/42-3/54 除く]	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]
D	・ 減圧乾燥 [凍結真空乾燥→A23L3/44]	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]
Z	その他	5/44	・ ・ ・ ・ カロチノイドまたはキサントフィ
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]		
3/44	・ ・ 凍結乾燥[5]		
3/46	・ ・ 噴霧乾燥[5]		
3/48	・ ・ 薄層乾燥, ドラム乾燥またはローラー乾燥[5]		
3/50	・ ・ 流動床乾燥[5]		
3/52	・ ・ 泡沫乾燥[5]		
3/54	・ ・ 照射または電氣的処理, 例. 超音波, を用いるもの[5]		
A	高周波 [例. マイクロ波] によるもの		
Z	その他		
5/00	食品または食料品の調製または処理一般; それにより得られる食品または食料品;		

	ルの使用[2016. 01]	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]
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]	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. シリアルバー[2016. 01]
5/47	・・・グループ A23L5/43-A23L5/46 に含まれない合成有機染料または顔料の使用[2016. 01]	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]
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]	7/135	・・・個々のまたは押し出し成形されていないフレーク状, 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]
5/49	・・・化学反応による脱色, 例. ブリーチング[2016. 01]	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]
7/00	穀類誘導製品;モルト製品;それらの調製または処理(ビール醸造用麦芽の調製C12C)[2016. 01]	7/143	・・・加熱調理して温時に食べる顆粒状またはフレーク状の穀類, 例. オートミール;改良された米製品[2016. 01]
7/10	・・・穀類誘導製品[2016. 01]	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]
A	米の処理法, 例. 冷凍米, 強化米, アルファ米(洗米処理 B02B)	7/152	・・・穀類胚芽【germ】製品[2016. 01]
B	炊飯方法, 例. かゆ	7/157	・・・肉, 魚などの衣づけ用粒状穀粉類[2016. 01]
C	・・・玄米の炊飯方法	7/161	・・・膨化穀類, 例. ポップコーンまたは膨化米[2016. 01]
D	炊飯装置, 例. アルファ化装置(蒸煮装置 A47J27/16)	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]
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	7/17	・・・押し出しによる[2016. 01]
F	握り飯, すし, 例. 握り飯用包装材	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]
G	握り飯, すしの製造装置	7/178	・・・加熱を伴うまたは伴わない圧力開放による[2016. 01]
H	麦, そば, とうもろこし	7/183	・・・圧力開放装置を使用しない加熱による[2016. 01]
Z	その他穀類誘導製品及びその処理法	7/187	・・・不連続的に処理を行う装置[2016. 01]
101	・・・麴	7/191	・・・膨化穀類の後処理, 例. 被覆または塩づけ[2016. 01]
102	・・・餅	7/196	・・・もとの顆粒状態が維持される製品, 例. パーボイルドライス[2016. 01]
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[2016. 01]	7/20	・・・モルト製品(ビール醸造用麦芽の調製C12C)[2016. 01]
7/109	・・・パスタ型のもの, 例. マカロニまたはヌードル[2016. 01]	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]
A	方法〔添加剤, 添加物質〕	9/00	プディング;クリーム代用品;それらの調製または処理[2016. 01]
B	・・・麺帯, 麺線の製造, 処理, 特定形状の麺, 麺の乾燥	9/10	・・・プディング;乾燥粉末プディング[2016. 01]
C	・・・生麺;茹麺;蒸し麺, 冷凍麺;包装麺の保存;保存用添加剤		
D	・・・ワンタン;麺皮		
E	・・・マカロニ;スパゲッティ		
F	・・・そば類		
G	・・・ビーフン;はるさめ;寒天麺(米粉を添加した麺 A23L7/109A)		
J	装置		
K	・・・茹麺装置		
Z	その他のもの		
7/113	・・・半ゆで【parboiled】またはインスタントパスタ[2016. 01]		
7/117	・・・即席型のフレー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(加熱調理して温時に食べる顆粒状またはフレーク状の穀類 A23L7/143;穀類胚芽製品 A23L7/152)[2016. 01]		

9/20	・クリーム代用品[2016. 01]	109	・ ・ ・ ・ 各種みそ
11/00	食品用の豆類, すなわち食品用の豆科植物の果実;豆科植物からの製品;それらの調製または処理[2021. 01]	110	・ ・ ・ ・ ・ 白みそ
A	大豆の処理, 例. 物理的手段のみによる処理	111	・ ・ ・ ・ ・ なめみそ
B	・ 前処理, 例. 脱皮, 精選, 洗滌	112	・ ・ ・ 引き続き処理するもの
C	・ 蒸煮処理	113	・ ・ ・ ・ ・ みその発酵, 熟成後の処理
D	・ 化学的処理, 例. 酢大豆 (A23L11/00E が優先)	114	・ ・ ・ ・ ・ 殺菌又は防腐
E	・ 生物的处理	115	・ ・ ・ ・ ・ 製品加工
F	大豆以外の豆類の処理	116	・ ・ ・ ・ ・ みその発酵, 熟成後の処理装置
Z	その他, 例. おから	117	・ ・ ・ ・ ・ 脱水
301	・ 生餡	118	・ ・ ・ ・ ・ 固形みそ又は粉末みそ
301 A装置		209	・ ・ なつとう
301 Zその他		209 A装置	
11/10	・ 豆類の迅速加熱調理[2016. 01]	209 Zその他	
11/30	・ 望ましくない物質の除去, 例. 苦味物質[2016. 01]	11/60	・ 豆科植物からの飲料, 例. ルピナス属からの飲料[2021. 01]
11/40	・ 豆類の凝固物[2021. 01]	11/65	・ ・ 大豆飲料[2021. 01]
11/45	・ ・ 大豆の凝固物, 例. 豆腐[2021. 01]	11/70	・ 発芽豆類製品, 例. 大豆もやしからの製品[2021. 01]
A	豆腐製造装置, 例. 家庭用のもの	13/00	肉類の製品;ミートミール;それらの調製または処理[2016. 01]
B	生ゴの調製	A	品質改善
C	ゴの加熱	D	着色または発色
D	豆乳とおからの分離	E	製造装置
E	盛り込み, 寄せ	Z	その他のもの
F	成型, 脱水, 切断	13/10	・ ミートミールまたは粉末;顆粒, 塊状物またはフレーク[2016. 01]
G	充填豆腐	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]
H	仕上げ, 例. 冷却, 殺菌または包装	13/30	・ 肉類の抽出物[2016. 01]
Z	その他, 例. 製法	13/40	・ 添加物を含有するもの(添加物を用いて肉をやわらかくするもの A23L 13/72)[2023. 01]
105	・ ・ ・ 凍豆腐	13/50	・ 家禽製品, 例. 家禽肉ソーセージ[2016. 01]
105 A装置		13/60	・ 粉砕または乳化した肉類製品, 例. ソーセージ;粉砕した肉類製品からの再成形肉[2016. 01]
105 Zその他		A	ソーセージ
106	・ ・ ・ 豆腐製造用凝固剤, 消泡剤又は保存剤	B	ブロック肉
106 A凝固剤		Z	その他
106 B消泡剤		13/70	・ やわらかくする処理または風味付与された肉片;軟化, 風味付けする, またはマリネすることに特に適合した浸漬液[2023. 01]
106 Zその他		13/72	・ ・ 添加剤を用いるもの, 例. 液剤の注入[2023. 01]
107	・ ・ ・ 湯葉	13/74	・ ・ ・ 微生物または酵素を用いるもの[2023. 01]
107 A装置		13/75	・ ・ ・ 軟化, 風味付けする, またはマリネするための浸漬液を用いるもの, 例. 香辛料, 酸, 調味料または香味料を含有するマリネの漬け汁[2023. 01]
107 Zその他			
108	・ ・ ・ 油揚げ		
108 A装置			
108 Zその他, 例. がんもどき, 厚揚げ			
11/50	・ 発酵豆類または発酵させた豆科植物;微生物の付加による豆類または豆科植物の発酵(望ましくない物質の除去 A23L11/30;醤油 A23L27/50)[2021. 01]		
102	・ ・ 熟成したもの		
103	・ ・ みそ		
104	・ ・ ・ 原料処理方法		
105	・ ・ ・ ・ 仕込方法		
106	・ ・ ・ ・ 原料処理装置, 仕込装置		
107	・ ・ ・ ・ みその発酵, 熟成方法		
108	・ ・ ・ ・ みその発酵, 熟成装置		

A 2 3 L

- 13/76 ・ ・ 気体雰囲気下での処理によるもの, 例. 熟成; 電気的手段, 照射または波動処理によるもの [2023. 01]
- 13/77 ・ ・ 機械的処理によるもの, 例. こねる, すり込む, またはタンブリング [2023. 01]
- 15/00 卵製品; それらの調製または処理 [2016. 01]
- A 卵黄調製品
- B 卵白調製品
- C 卵製飲料
- D 特定の形状または構造を有するもの
- E 製造装置
- Z その他のもの
- 15/10 ・ 卵ロール [2016. 01]
- 17/00 海産物製品; 魚製品; フィッシュミール; 魚卵代用品; それらの調製または処理 [2016. 01]
- A 品質改善
- B ブロック肉
- C 頭, 皮, 骨, 臓器
- D 微生物または酵素処理
- E 特定の形状または構造
- F 製造装置
- H ナマコ, ウニ, ホヤ, クラゲ
- J スッポン
- Z その他のもの
- 101 ・ 魚肉練製品
- 101 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
- 101 B冷凍すり身
- 101 C副原料, 例. グルテン, 澱粉
- 101 D品質改善
- 101 E包装または被膜
- 101 F保存または殺菌
- 101 G充填または成形装置
- 101 H充填または成形以外の装置
- 101 Zその他のもの
- 102 ・ ・ かまぼこ (かまぼこ原料, かまぼこ製品自体 A23L17/00 101)
- 102 A原料供給, 成形, 板付け, 型枠装置
- 102 B加熱装置
- 102 Zその他のもの, 例. かまぼこ板
- 103 ・ ・ 竹輪 (竹輪原料, 竹輪製品自体 A23L17/00 101)
- 17/10 ・ フィッシュミールまたは粉末; 顆粒, 塊状物またはフレーク [2016. 01]
- 17/20 ・ 魚類の抽出物 [2016. 01]
- 17/30 ・ 魚卵, 例. キャビア; 魚卵代用品 [2016. 01]
- A 人工魚卵
- Z その他のもの
- 17/40 ・ 甲殻類または貝 [2016. 01]
- A エビ, カニ
- B オキアミ
- C 貝
- Z その他のもの
- 17/50 ・ 軟体動物 [2016. 01]
- A イカ製造機, 例. イカ飯
- Z その他のもの
- 17/60 ・ 食用海藻 [2016. 01]
- A 他に分類されない海藻の加工装置
- 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
- W わかめ
- Z その他のもの
- 101 ・ ・ 寒天, 例. ところてん
- 102 ・ ・ 昆布
- 103 ・ ・ 海苔
- 103 A海苔加工品およびその調製
- 103 B他に分類されない海苔加工装置
- 103 C ・ 原藻の処理または調合
- 103 D ・ 抄製後の脱水
- 103 E ・ 海苔剥ぎ
- 103 F ・ 剥離後の乾海苔の処理, 例. 海苔検査装置
- 103 G ・ 海苔糞
- 103 H ・ 海苔糞の搬送集積
- 103 Zその他のもの, 例. 海苔乾燥装置
- 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 (マーマレード, ジャム, ゼリーまたは類似物 A23L21/10; 収穫した果実または野菜の大量処理 A23N) [2016. 01]
- A 方法 (A23L19/00C-E が優先)
- B 装置 (A23L19/00C-E が優先)
- C ニンニク
- D 梅
- E 筍, メンマ
- Z その他のもの
- 101 ・ きのこ類
- 102 ・ こんにゃく
- 102 A方法
- 102 B装置
- 102 C白滝または糸こんにゃくの製造装置
- 102 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 装置
- Z その他のもの
- 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]
- 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]
- 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]
- 21/00 マーマレード, ジャム, ゼリーまたは類似物; 養蜂生産物; それらの調製または処理 [2016. 01]

21/10	・マーマレード;ジャム;ゼリー;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]	D	構造式が明らかなもの, 例. 脂肪族化合物
21/12	・果実または野菜の固形物から誘導されたもの[2016. 01]	E	・脂環式化合物
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]	F	・芳香族化合物
21/18	・擬似果実製品[2016. 01]	G	・複素環化合物
21/20	・養蜂生産物, 例. ローヤルゼリーまたは花粉;その代用品[2016. 01]	H	・複素環が任意の環と縮合している化合物
21/25	・蜂蜜;蜂蜜代用品[2016. 01]	Z	その他のもの
23/00	スープ;ソース (醤油 A23L27/50;サラダドレッシング, マヨネーズまたはケチャップ A23L27/60) ;それらの調製または処理[2016. 01]	27/21	・アミノ酸を含有するもの[2016. 01]
23/10	・スープ濃縮物, 例. 粉または固形にしたもの[2016. 01]	B	蛋白質の加水分解によるもの, 例. 酵素加水分解
25/00	主にナッツミー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]	C	・酸またはアルカリによる
25/10	・ピーナツバター[2016. 01]	Z	その他のもの
27/00	香辛料;風味剤または調味料;人工甘味剤;食卓塩;食餌療法の代用塩;それらの調製または処理[2016. 01]	27/22	・・・グルタミン酸を含有するもの[2016. 01]
A	粉末化, 顆粒化	27/23	・スクレオチドを含有するもの[2016. 01]
B	・酸性調味料に対するもの	A	複合化学調味料
C	香味組成物	Z	その他のもの
D	・調味組成物, たれ	27/24	・発酵により調製されるもの[2016. 01]
E	・甘味組成物	27/26	・肉風味[2016. 01]
F	甘味剤一般	27/27	・薫製風味[2016. 01]
Z	その他のもの	27/28	・コーヒーまたはココア風味[2016. 01]
101	・天然甘味剤	27/29	・果実風味[2016. 01]
101 A	ステビアからのもの	27/30	・人工甘味剤[2016. 01]
101 B	甘草からのもの	A	糖, 糖アルコール
101 Z	その他のもの	B	・マルチトール
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]	C	ジペプチド, アミノ酸
A	抽出一般	D	ジヒドロカルコン類
B	動物からのもの	Z	その他のもの
C	植物からのもの	27/40	・食卓塩;食餌療法の代用塩[2016. 01]
D	・わさび	27/50	・醤油[2016. 01]
E	・唐辛子	A	添加物一般
F	・ニンニク	B	魚醤油
G	・微生物からのもの	C	醤油代用品, 類似品
H	・酵母	D	副産物, 例. 粕, の処理
Z	その他のもの	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)
27/12	・果実からのもの, 例. 精油[2016. 01]	Z	その他のもの
27/14	・乾燥香辛料[2016. 01]	101	・原料処理
27/16	・たまねぎ[2016. 01]	101 A	原料, 原料処理
27/18	・からし【mustard】[2016. 01]	101 B	・処理に特徴があるもの
27/20	・合成の香辛料, 風味剤または調味料[2016. 01]	101 C	・処理装置
A	乳製品風味	101 D	・製麴
B	構造式が不明のもの (A23L27/20A が優先)	101 Z	その他のもの
		102	・仕込み
		103	・発酵, 熟成
		103 A	装置
		103 Z	その他のもの
		104	・発酵, 熟成後の処理
		104 A	圧搾, 濾別
		104 B	・装置
		104 C	火入れ, おり引き
		104 D	・装置
		104 Z	その他のもの
		105	・・・殺菌, 防腐

A 2 3 L

106	・ ・ ・ 製品加工				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 (養蜂生産物 A23L21/20; 人工甘味剤 A23L27/30) [2016. 01]
111	・ ・ 固形醤油又は粉末醤油				
27/60	・ サラダドレッシング; マヨネーズ; ケチャップ [2016. 01]				
A	ドレッシング, マヨネーズ	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]
B	ケチャップ	31/10			・ 酵母またはそれらの変異体 [2016. 01]
Z	その他のもの	31/15			・ ・ 抽出物 [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]	33/00			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]
29/10	・ 乳化剤を含むもの [2016. 01]	33/10			・ 添加物の使用 (実質的に難消化性の物質の添加 A23L33/21) [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]	33/105			・ ・ 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]
29/206	・ ・ 植物を起源とするもの [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]
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]	33/115			・ ・ 脂肪酸またはそれらの誘導体; 脂肪または油 [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]	33/12			・ ・ ・ 脂肪酸またはそれらの誘導体 [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]	33/125			・ ・ 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]
29/231	・ ・ ・ ペクチン; その誘導体 [2016. 01]	33/13			・ ・ 核酸またはそれらの誘導体 (A23L33/145 が優先) [2016. 01]
29/238	・ ・ ・ 種子からのもの, 例. ローカストビーンガムまたはグアーガム (澱粉 A23L29/212; ペクチン A23L29/231) [2016. 01]	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]
29/244	・ ・ ・ 球茎, 塊茎または根からのもの, 例. グルコマンナン (澱粉 A23L29/212) [2016. 01]	33/14			・ ・ 酵母またはそれらの変異体 [2016. 01]
29/25	・ ・ ・ 滲出物, 例. アラビアガム, アカシヤガム, カラヤガムまたはトラガカントガム [2016. 01]	33/145			・ ・ ・ 抽出物 [2016. 01]
29/256	・ ・ ・ 海草からのもの, 例. アルギン酸塩, 寒天またはカラギーナン [2016. 01]	33/15			・ ・ ビタミン [2016. 01]
29/262	・ ・ ・ セルロース; その誘導体, 例. エーテル [2016. 01]	33/155			・ ・ ・ ビタミン A または D [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]	33/16			・ ・ 無機塩類, ミネラルまたは微量元素 [2016. 01]
29/275	・ ・ 動物を起源とするもの, 例. キチン [2016. 01]	33/165			・ ・ ・ 錯体またはキレート [2016. 01]
29/281	・ ・ ・ 蛋白質, 例. ゼラチンまたはコラーゲン [2016. 01]	33/17			・ ・ アミノ酸, ペプチドまたは蛋白質 [2016. 01]
29/288	・ ・ 合成樹脂, 例. ポリビニルピロリドン [2016. 01]	33/175			・ ・ ・ アミノ酸 [2016. 01]
29/294	・ ・ 無機添加物, 例. シリカ [2016. 01]	33/18			・ ・ ・ ペプチド; 蛋白質加水分解物 [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	33/185			・ ・ ・ 植物蛋白質 [2016. 01]
		33/19			・ ・ ・ 乳蛋白質 [2016. 01]
		33/195			・ ・ ・ 微生物からの蛋白質 [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]
		33/21			・ ・ 実質的に難消化性の物質の添加, 例. 食物繊維 [2016. 01]
		33/22			・ ・ ・ 植物の粉碎された繊維部分, 例. バガスまたはパルプ [2016. 01]
		33/24			・ ・ ・ セルロースまたはそれらの誘導体 [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]
		33/26			・ ・ ・ ・ ポリオールポリエステル, 例. ショ糖ポリエステル; 合成糖ポリマー, 例. ポ

- リデキストロース[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]
- 33/29 ・ ・ ・ ミネラル物質, 例. 鉱油または粘土
 [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]