

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ースト状の物質，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つのメイングループ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ープに分類すべきである。[8]

1/00 ココア；カカオ製品，例．チョコレート；それらの代用品（それらの保存A 2 3 B 8 0/0 0）[2 0 2 5. 0 1]

- 1/02 ・前処理，例．カカオの発酵
- 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A 2 3 N 1 2/0 0）[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
- 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，すなわちロールリファイナー
- 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 ・チョコレート成形型（A 2 3 G 1/2 1が優先）[3]
- 1/24 ・タッピングテーブルまたは揺動テーブル [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 [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A 2 3 G 1/4 6）[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A 2 3 G 1/

- 4 6）[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A 2 3 G 1/4 6）[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A 2 3 G 1/4 6）[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A 2 3 G 1/4 0）[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，フレークまたは顆粒状の固体製品A 2 3 G 1/5 6）[8]
- 1/52 ・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，フレー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A 2 3 G 4/0 0）[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 ・パッチロール，ロープ成形，またはサイジング装置
- 3/08 ・キャンデーパッチの冷却盤
- 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ーター，またはクリーマー
- 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ーション装置
- 3/32 ・カラメルまたはシュガーカラーの調製方法
- 3/34 ・糖菓，菓子またはマジパン；その製造過程 [8]
- 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A 2 3 G 3/4 6）[8]
- 3/42 ・使用した炭水化物に特徴があるもの，

A 2 3 G

	例. 多糖類（乳製品を含むものA 2 3 G 3 / 4 6）[8]		[2]
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A 2 3 G 3 / 4 6）[8]	9/16	・・・冷却室，例. ドラム，内に製品があるもの [2]
3/46	・・・乳製品を含むもの [8]	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]
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A 2 3 G 3 / 4 2）[8]	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]
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 [8]	9/22	・・・前のどのグルー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]
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]	9/24	・・・製品の被覆あるいは充填のためのもの [2]
3/54	・・・複合製品，例. 積層物，被覆物または詰物 [8]	9/26	・・・棒上に冷菓を製造するためのもの [2]
3/56	・・・食用または非食用支持物を有する製品，例. 棒付きキャンディー [8]	9/28	・・・小分けあるいは分配のためのもの [2]
4/00	チュウインガム [8]	9/30	・・・清浄；その保持；滅菌 [2]
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]	9/32	・・・組成に特徴があるもの [8]
4/04	・・・成形または型取りのためのもの [8]	9/34	・・・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A 2 3 G 9 / 4 0）[8]
4/06	・・・配合に特徴があるもの [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A 2 3 G 9 / 4 0）[8]
4/08	・・・チュウインガムに基づくもの [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A 2 3 G 9 / 4 0）[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A 2 3 G 4 / 1 6）[8]	9/40	・・・使用された乳製品に特徴があるもの [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A 2 3 G 4 / 1 6）[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A 2 3 G 9 / 3 4）[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A 2 3 G 4 / 1 6）[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A 2 3 G 9 / 5 2）[8]
4/16	・・・乳製品を含むもの [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]
4/18	・・・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]	9/48	・・・複合製品，例. 積層物，被覆物または詰物 [8]
4/20	・・・複合製品，例. 中心に詰め込まれたもの [8]	9/50	・・・食用または非食用支持物を有する製品，例. アイスcreamコーン [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	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]
7/02	・・・冷却または乾燥装置		
9/00	冷菓，例. 氷菓子，アイスクリーム；そのための混合物 [2]		
9/04	・・・冷菓，例. アイスクリーム，の製造 [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]		

注

グループ 9 / 0 6 はグループ 9 / 0 8 ～ 9 / 1 4 に優先する [2]

9/08	・・・バッチ式製造 [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（A 2 3 G 9 / 2 0 が優先）