A22 BOUCHERIE; TRAITEMENT DE LA VIANDE; TRAITEMENT DE LA VOLAILLE OU DU POISSON

A22B ABATTAGE

1/00 Appareils pour garrotter les animaux à abattre

3/00 Abattage (découpage en général B26)
3/02 . par coups, p.ex. au moyen de pistolets, de cartouches d'abattage
3/04 . Masques pour animaux à abattre; Masques combinés avec des dispositifs pour assommer
3/06 . Abattage par courant électrique (circuits électriques à cet effet H05C)
3/08 . de volaille ou poisson, p.ex. pinces d'abattage, tranchants d'abattage
3/10 . Outils d'abattage; Couteaux d'abattage
3/12 . Dispositifs pour abattage Kascher

5/00 Accessoires utilisés pendant ou après l'abattage
5/02 . Parcs ou travails pour abattage
5/04 . Appareils pour recueillir le sang; Dispositifs agitateurs de sang
5/06 . Stand d'abattage ou bancs d'écartement pour le bétail
5/08 . Echaudage; Raclage; Pelage; Brûlage (traitement des cuirs ou peaux C14B)
5/10 . . Instruments à main
5/12 . . Bouilloires à ébouillanter
5/14 . Pinces pour la langue; Dispositions pour fermer la gorge
5/16 . Instruments ou couteaux à dépouiller
5/18 . Nettoyage de l'estomac des animaux abattus
5/20 . Fendoirs

7/00 Aménagements des abattoirs

A22C TRAITEMENT DE LA VIANDE, DE LA VOLAILLE OU DU POISSON (conserves A23B; production de compositions à base de protéines pour l'alimentation A23J 1/00; produits alimentaires à base de poisson, viande ou volaille A23L; broyage, p.ex. hachage de la viande, B02C 18/00; préparation de protéines C07K 1/00)

Schéma général

TRAITEMENT DE LA VIANDE
Appareils à mélanger, battre, attendrir 5/00, 7/00, 9/00
Autres appareils ..... 11/00 à 17/00
Usines, manufactures ou similaires 18/00
TRAITEMENT DE LA VOLAILLE 21/00
TRAITEMENT DU POISSON, Y COMPRIS COQUILLAGES OU CRUSTACÉS 25/00, 29/00

Traitement de la viande

5/00 Appareils à mélanger la viande, la chair à saucisse ou les produits à base de viande (mélange en général B01F)

7/00 Appareils à battre, façonner ou presser la viande, la chair à saucisse ou les produits à base de viande

9/00 Appareils à attendrir la viande, p.ex. le jambon

11/00 Fabrication des saucisses
11/02 . Machines à remplir ou bourrer les saucisses
11/04 . . à piston mécanique à mouvement alternatif
11/06 . . à piston actionné au moyen de liquides ou de gaz
11/08 . . à pression par vis sans fin ou autres organes rotatifs
11/10 . Appareils pour tordre les saucisses
11/12 . Appareils à nouer les peaux de saucissons

13/00 Enveloppes de saucisses
13/02 . Remplissage des enveloppes de saucisses **[2]**

15/00 Appareils pour suspendre la viande ou les saucisses (transporteurs B65G)

17/00 Autres dispositifs pour le traitement de la viande ou des os
17/02 . Appareils pour maintenir la viande ou les os pendant le découpage
17/04 . Dispositifs de nettoyage des os
17/06 . Cisailles à os; Broyeurs à os **[2]**
17/08 . Nettoyage, p.ex. lavage, de la viande ou des saucisses **[2]**
17/10 . Marquage de la viande ou des saucisses
17/12 . Appareils pour détacher la peau
17/14 . Traitement des boyaux d'animaux; Appareils à découper les boyaux; Machines à réduire les boyaux en morceaux
17/16 . Nettoyage des boyaux; Machines à enlever la graisse ou les matières fécales des boyaux

18/00 Usines, manufactures ou similaires pour le traitement de la viande (pour le traitement de la volaille uniquement A22C 21/00; pour le traitement du poisson seulement A22C 25/00)

21/00 Traitement de la volaille
21/02 . Machines à plumer la volaille
21/04 . Echaudage, flambage, application de cire ou enlèvement de la cire sur la volaille
21/06 . Dispositifs pour éviscérer la volaille

Traitement du poisson, y compris les coquillages et crustacés

25/00 Traitement du poisson
25/02 . Lavage ou écaillage du poisson

25/04 . Triage du poisson; Enlèvement de la glace d'emballage
25/06 . Tables de travail; Dispositifs de support ou dispositifs auxiliaires se rapportant aux tables de travail
25/08 . Maintien, guidage ou transport du poisson avant, pendant ou après son traitement (A22C 25/06 a priorité)
25/10 . Dispositifs pour enfiler les poissons sur des cordes ou similaires
25/12 . Présentation du poisson, p.ex. selon la position de la tête ou de la queue
25/14 . Enlèvement de la tête, enlèvement des viscères ou nettoyage du poisson
25/16 . Enlèvement des arêtes; Prélèvement des filets
25/17 . Enlèvement de la peau
25/18 . Découpage du poisson en portions
25/20 . Mise en morceaux; Découpage en cubes; Mise sur claies
25/22 . Appareils à rouler le poisson

29/00 Traitement des coquillages ou crustacés, p.ex. huîtres, homards

29/02 . Traitement des crevettes, homards ou similaires **[2]**
29/04 . Traitement des coquillages, p.ex. huîtres (couteaux à huîtres avec dispositifs d'ouverture A47G 21/06) **[2]**