

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

A22B ABATTAGE

| | | | |
|------|---|------|--|
| 1/00 | Appareils pour garrotter les animaux à abattre | 5/04 | . Appareils pour recueillir le sang; Dispositifs agitateurs de sang |
| 3/00 | Abattage (découpage en général B26) | 5/06 | . Stand d'abattage ou bancs d'écartement pour le bétail |
| 3/02 | . par coups, p.ex. au moyen de pistolets, de cartouches d'abattage | 5/08 | . Echaudage; Raclage; Pelage; Brûlage (traitement des cuirs ou peaux C14B) |
| 3/04 | . Masques pour animaux à abattre; Masques combinés avec des dispositifs pour assommer | 5/10 | . . Instruments à main |
| 3/06 | . Abattage par courant électrique (circuits électriques à cet effet H05C) | 5/12 | . . Bouilloires à ébouillanter |
| 3/08 | . de volaille ou poisson, p.ex. pinces d'abattage, tranchants d'abattage | 5/14 | . Pinces pour la langue; Dispositions pour fermer la gorge |
| 3/10 | . Outils d'abattage; Couteaux d'abattage | 5/16 | . Instruments ou couteaux à dépouiller |
| 3/12 | . Dispositifs pour abattage Kascher | 5/18 | . Nettoyage de l'estomac des animaux abattus |
| | | 5/20 | . Fendoirs |
| 5/00 | Accessoires utilisés pendant ou après l'abattage | 7/00 | Aménagements des abattoirs |
| 5/02 | . Parcs ou travaux pour abattage | | |

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 |

A22C

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