

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	Echauldage; 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	Instrument 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	Pincettes pour la langue; Dispositions pour fermer la gorge
3/10	Outils d'abattage; Couteaux d'abattage	5/16	Instrument 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)	17/04	Dispositifs de nettoyage des os
7/00	Appareils à battre, façonner ou presser la viande, la chair à saucisse ou les produits à base de viande	17/06	Cisailles à os; Broyeurs à os [2]
9/00	Appareils à attendrir la viande, p.ex. le jambon	17/08	Nettoyage, p.ex. lavage, de la viande ou des saucisses [2]
11/00	Fabrication des saucisses	17/10	Marquage de la viande ou des saucisses
11/02	Machines à remplir ou bourrer les saucisses	17/12	Appareils pour détacher la peau
11/04	à piston mécanique à mouvement alternatif	17/14	Traitement des boyaux d'animaux; Appareils à découper les boyaux; Machines à réduire les boyaux en morceaux
11/06	à piston actionné au moyen de liquides ou de gaz	17/16	Nettoyage des boyaux; Machines à enlever la graisse ou les matières fécales des boyaux
11/08	à pression par vis sans fin ou autres organes rotatifs	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)
11/10	Appareils pour tordre les saucisses		
11/12	Appareils à nouer les peaux de saucissons		
13/00	Enveloppes de saucisses	21/00	Traitement de la volaille
13/02	Remplissage des enveloppes de saucisses [2]	21/02	Machines à plumer la volaille
15/00	Appareils pour suspendre la viande ou les saucisses (transporteurs B65G)	21/04	Echauldage, flambage, application de cire ou enlèvement de la cire sur la volaille
17/00	Autres dispositifs pour le traitement de la viande ou des os	21/06	Dispositifs pour éviscérer la volaille
17/02	Appareils pour maintenir la viande ou les os pendant le découpage		

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] |