

## 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)	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	. Echaudage, 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 | <b>Traitement des coquillages ou crustacés, p.ex. huîtres, homards</b>                                       |
|       |                                                                                                            | 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] |