

SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

A22 BOUCHERIE; TRAITEMENT DE LA VIANDE; TRAITEMENT DE LA VOLAILLE OU DU POISSON**A22B ABATTAGE**

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

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.....11/00-17/00

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)	13/00	Enveloppes de saucisses
		13/02	• Remplissage des enveloppes de saucisses [2]
7/00	Appareils à battre, façonner ou presser la viande, la chair à saucisse ou les produits à base de viande	15/00	Appareils pour suspendre la viande ou les saucisses (transporteurs B65G)
9/00	Appareils à attendrir la viande, p.ex. le jambon	17/00	Autres dispositifs pour le traitement de la viande ou des os
11/00	Fabrication des saucisses	17/02	• Appareils pour maintenir la viande ou les os pendant le découpage
11/02	• Machines à remplir ou bourrer les saucisses	17/04	• Dispositifs de nettoyage des os
11/04	• • à piston mécanique à mouvement alternatif	17/06	• Cisailles à os; Broyeurs à os [2]
11/06	• • à piston actionné au moyen de liquides ou de gaz	17/08	• Nettoyage, p.ex. lavage, de la viande ou des saucisses [2]
11/08	• • à pression par vis sans fin ou autres organes rotatifs	17/10	• Marquage de la viande ou des saucisses
11/10	• Appareils pour tordre les saucisses	17/12	• Appareils pour détacher la peau
11/12	• Appareils à nouer les peaux de saucissons	17/14	• Traitement des boyaux d'animaux; Appareils à découper les boyaux; Machines à réduire les boyaux en morceaux

A22C

- 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 enfilet 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]