SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

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

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)

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]**