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

3/00 Abattage (découpage en général B26)

3/02 • par coups, p.ex. au moyen de pistolets, de cartouches d'abattage

3/04 • Masques pour animaux à abattre; Masques combinés avec des dispositifs pour assommer

3/06 • Abattage par courant électrique (circuits électriques à cet effet H05C)

3/08 • de volaille ou poisson, p.ex. pinces d'abattage, tranchants d'abattage

3/10 • Outils d'abattage; Couteaux d'abattage

3/12 • Dispositifs pour abattage Kascher

5/00 Accessoires utilisés pendant ou après l'abattage

5/02 • Parcs ou travails pour abattage

5/04 • Appareils pour recueillir le sang; Dispositifs agitateurs de sang

5/06 • Stand d'abattage ou bancs d'écartement pour le bétail

5/08 • Echaudage; Raclage; Pelage; Brûlage (traitement des cuirs ou peaux C14B)

5/10 • • Instruments à main

5/12 • • Bouilloires à ébouillanter

5/14 • Pinces pour la langue; Dispositions pour fermer la gorge

5/16 • Instruments ou couteaux à dépouiller

5/18 • Nettoyage de l'estomac des animaux abattus

5/20 • Fendoirs

7/00 Aménagements des abattoirs