

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 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

A22C

- 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]