

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 travaux 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