

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 à 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]