

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

### A22B ABATTAGE

1/00	<b>Appareils pour garrotter les animaux à abattre</b>	5/04	• Appareils pour recueillir le sang; Dispositifs agitateurs de sang
3/00	<b>Abattage</b> (découpage en général B26)	5/06	• Stand d'abattage ou bancs d'écartement pour le bétail
3/02	• par coups, p.ex. au moyen de pistolets, de cartouches d'abattage	5/08	• Echaudage; Raclage; Pelage; Brûlage (traitement des cuirs ou peaux C14B)
3/04	• Masques pour animaux à abattre; Masques combinés avec des dispositifs pour assommer	5/10	• . Instruments à main
3/06	• Abattage par courant électrique (circuits électriques à cet effet H05C)	5/12	• . Bouilloires à ébouillanter
3/08	• de volaille ou poisson, p.ex. pinces d'abattage, tranchants d'abattage	5/14	• Pinces pour la langue; Dispositions pour fermer la gorge
3/10	• Outils d'abattage; Couteaux d'abattage	5/16	• Instruments ou couteaux à dépouiller
3/12	• Dispositifs pour abattage Kascher	5/18	• Nettoyage de l'estomac des animaux abattus
		5/20	• Fendoirs
5/00	<b>Accessoires utilisés pendant ou après l'abattage</b>	7/00	<b>Aménagements des abattoirs</b>
5/02	• Parcs ou travaux pour abattage		

**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	<b>Appareils à mélanger la viande, la chair à saucisse ou les produits à base de viande</b> (mélange en général B01F)
7/00	<b>Appareils à battre, façonner ou presser la viande, la chair à saucisse ou les produits à base de viande</b>
9/00	<b>Appareils à attendrir la viande, p.ex. le jambon</b>
11/00	<b>Fabrication des saucisses</b>
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	<b>Enveloppes de saucisses</b>
13/02	• Remplissage des enveloppes de saucisses [2]
15/00	<b>Appareils pour suspendre la viande ou les saucisses</b> (transporteurs B65G)
17/00	<b>Autres dispositifs pour le traitement de la viande ou des os</b>
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	<b>Usines, manufactures ou similaires pour le traitement de la viande</b> (pour le traitement de la volaille uniquement A22C 21/00; pour le traitement du poisson seulement A22C 25/00)

21/00	<b>Traitement de la volaille</b>
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	<b>Traitement du poisson</b>
25/02	• Lavage ou écaillage du poisson

## A22C

- |       |  |       |  |
|-------|--|-------|--|
| 25/04 | . Triage du poisson; Enlèvement de la glace d'emballage  | 25/16 | . Enlèvement des arêtes; Prélèvement des filets  |
| 25/06 | . Tables de travail; Dispositifs de support ou dispositifs auxiliaires se rapportant aux tables de travail | 25/17 | . Enlèvement de la peau  |
| 25/08 | . Maintien, guidage ou transport du poisson avant, pendant ou après son traitement (A22C 25/06 a priorité) | 25/18 | . Découpage du poisson en portions   |
| 25/10 | . Dispositifs pour enfiler les poissons sur des cordes ou similaires                                       | 25/20 | . Mise en morceaux; Découpage en cubes; Mise sur claies  |
| 25/12 | . Présentation du poisson, p.ex. selon la position de la tête ou de la queue                               | 25/22 | . Appareils à rouler le poisson  |
| 25/14 | . Enlèvement de la tête, enlèvement des viscères ou nettoyage du poisson                                   | 29/00 | <b>Traitement des coquillages ou crustacés, p.ex. huîtres, homards</b>                                       |
|       |  | 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] |