

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

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) | 13/00 | Enveloppes de saucisses |
| | | 13/02 | • Remplissage des enveloppes de saucisses [2] |
| 7/00 | Appareils à battre, façonner ou presser la viande, la chair à saucisse ou les produits à base de viande | 15/00 | Appareils pour suspendre la viande ou les saucisses (transporteurs B65G) |
| 9/00 | Appareils à attendrir la viande, p.ex. le jambon | 17/00 | Autres dispositifs pour le traitement de la viande ou des os |
| 11/00 | Fabrication des saucisses | 17/02 | • Appareils pour maintenir la viande ou les os pendant le découpage |
| 11/02 | • Machines à remplir ou bourrer les saucisses | 17/04 | • Dispositifs de nettoyage des os |
| 11/04 | • • à piston mécanique à mouvement alternatif | 17/06 | • Cisailles à os; Broyeurs à os [2] |
| 11/06 | • • à piston actionné au moyen de liquides ou de gaz | 17/08 | • Nettoyage, p.ex. lavage, de la viande ou des saucisses [2] |
| 11/08 | • • à pression par vis sans fin ou autres organes rotatifs | 17/10 | • Marquage de la viande ou des saucisses |
| 11/10 | • Appareils pour tordre les saucisses | 17/12 | • Appareils pour détacher la peau |
| 11/12 | • Appareils à nouer les peaux de saucissons | 17/14 | • Traitement des boyaux d'animaux; Appareils à découper les boyaux; Machines à réduire les boyaux en morceaux |

A22C

| | | | |
|---|---|--------------|--|
| 17/16 | • Nettoyage des boyaux; Machines à enlever la graisse ou les matières fécales des boyaux | 25/06 | • Tables de travail; Dispositifs de support ou dispositifs auxiliaires se rapportant aux tables de travail |
| 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) | 25/08 | • Maintien, guidage ou transport du poisson avant, pendant ou après son traitement (A22C 25/06 a priorité) |
| <hr/> | | 25/10 | • Dispositifs pour enfiler les poissons sur des cordes ou similaires |
| 21/00 | Traitement de la volaille | 25/12 | • Présentation du poisson, p.ex. selon la position de la tête ou de la queue |
| 21/02 | • Machines à plumer la volaille | 25/14 | • Enlèvement de la tête, enlèvement des viscères ou nettoyage du poisson |
| 21/04 | • Echaudage, flambage, application de cire ou enlèvement de la cire sur la volaille | 25/16 | • Enlèvement des arêtes; Prélèvement des filets |
| 21/06 | • Dispositifs pour éviscérer la volaille | 25/17 | • Enlèvement de la peau |
| <u>Traitement du poisson, y compris les coquillages et crustacés</u> | | 25/18 | • Découpage du poisson en portions |
| 25/00 | Traitement du poisson | 25/20 | • Mise en morceaux; Découpage en cubes; Mise sur claies |
| 25/02 | • Lavage ou écaillage du poisson | 25/22 | • Appareils à rouler le poisson |
| 25/04 | • Triage du poisson; Enlèvement de la glace d'emballage | 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] |