

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 [1, 2006.01]	5/02	• Parcs ou travaux pour abattage [1, 2006.01]
3/00	Abattage (découpage en général B26) [1, 2006.01]	5/04	• Appareils pour recueillir le sang; Dispositifs agitateurs de sang [1, 2006.01]
3/02	• par coups, p.ex. au moyen de pistolets, de cartouches d'abattage [1, 2006.01]	5/06	• Stand d'abattage ou bancs d'écartement pour le bétail [1, 2006.01]
3/04	• Masques pour animaux à abattre; Masques combinés avec des dispositifs pour assommer [1, 2006.01]	5/08	• Echaudage; Raclage; Pelage; Brûlage (traitement des cuirs ou peaux C14B) [1, 2006.01]
3/06	• Abattage par courant électrique (circuits électriques à cet effet H05C) [1, 2006.01]	5/10	• • Instruments à main [1, 2006.01]
3/08	• de volaille ou poisson, p.ex. pinces d'abattage, tranchants d'abattage [1, 2006.01]	5/12	• • Bouilloires à ébouillanter [1, 2006.01]
3/10	• Outils d'abattage; Couteaux d'abattage [1, 2006.01]	5/14	• Pinces pour la langue; Dispositions pour fermer la gorge [1, 2006.01]
3/12	• Dispositifs pour abattage Kascher [1, 2006.01]	5/16	• Instruments ou couteaux à dépouiller [1, 2006.01]
5/00	Accessoires utilisés pendant ou après l'abattage [1, 2006.01]	5/18	• Nettoyage de l'estomac des animaux abattus [1, 2006.01]
		5/20	• Fendoirs [1, 2006.01]
		7/00	Aménagements des abattoirs [1, 2006.01]

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) [1, 2006.01]	11/06	• • à piston actionné au moyen de liquides ou de gaz [1, 2006.01]
7/00	Appareils à battre, façonner ou presser la viande, la chair à saucisse ou les produits à base de viande [1, 2006.01]	11/08	• • à pression par vis sans fin ou autres organes rotatifs [1, 2006.01]
9/00	Appareils à attendrir la viande, p.ex. le jambon [1, 2006.01]	11/10	• Appareils pour tordre les saucisses [1, 2006.01]
11/00	Fabrication des saucisses [1, 2006.01]	11/12	• Appareils à nouer les peaux de saucissons [1, 2006.01]
11/02	• Machines à remplir ou bourrer les saucisses [1, 2006.01]	13/00	Enveloppes de saucisses [1, 2006.01]
11/04	• • à piston mécanique à mouvement alternatif [1, 2006.01]	13/02	• Plissage des enveloppes de saucisses [2, 2006.01]
		15/00	Appareils pour suspendre la viande ou les saucisses (transporteurs B65G) [1, 2006.01]
		17/00	Autres dispositifs pour le traitement de la viande ou des os [1, 2006.01]

A22C

- 17/02 • Appareils pour maintenir la viande ou les os pendant le découpage [1, 2006.01]
- 17/04 • Dispositifs de nettoyage des os [1, 2006.01]
- 17/06 • Cisailles à os; Broyeurs à os [1, 2, 2006.01]
- 17/08 • Nettoyage, p.ex. lavage, de la viande ou des saucisses [1, 2, 2006.01]
- 17/10 • Marquage de la viande ou des saucisses [1, 2006.01]
- 17/12 • Appareils pour détacher la peau [1, 2006.01]
- 17/14 • Traitement des boyaux d'animaux; Appareils à découper les boyaux; Machines à réduire les boyaux en morceaux [1, 2006.01]
- 17/16 • Nettoyage des boyaux; Machines à enlever la graisse ou les matières fécales des boyaux [1, 2006.01]

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) [1, 2006.01]

21/00 Traitement de la volaille [1, 2006.01]

- 21/02 • Machines à plumer la volaille [1, 2006.01]
- 21/04 • Echaudage, flambage, application de cire ou enlèvement de la cire sur la volaille [1, 2006.01]
- 21/06 • Dispositifs pour éviscérer la volaille [1, 2006.01]

Traitement du poisson, y compris les coquillages et crustacés

25/00 Traitement du poisson [1, 2006.01]

- 25/02 • Lavage ou écaillage du poisson [1, 2006.01]
- 25/04 • Triage du poisson; Enlèvement de la glace d'emballage [1, 2006.01]
- 25/06 • Tables de travail; Dispositifs de support ou dispositifs auxiliaires se rapportant aux tables de travail [1, 2006.01]
- 25/08 • Maintien, guidage ou transport du poisson avant, pendant ou après son traitement (A22C 25/06 a priorité) [1, 2006.01]
- 25/10 • Dispositifs pour enfiler les poissons sur des cordes ou similaires [1, 2006.01]
- 25/12 • Présentation du poisson, p.ex. selon la position de la tête ou de la queue [1, 2006.01]
- 25/14 • Enlèvement de la tête, enlèvement des viscères ou nettoyage du poisson [1, 2006.01]
- 25/16 • Enlèvement des arêtes; Prélèvement des filets [1, 2006.01]
- 25/17 • Enlèvement de la peau [1, 2006.01]
- 25/18 • Découpage du poisson en portions [1, 2006.01]
- 25/20 • Mise en morceaux; Découpage en cubes; Mise sur claies [1, 2006.01]
- 25/22 • Appareils à rouler le poisson [1, 2006.01]

29/00 Traitement des coquillages ou crustacés, p.ex. huîtres, homards [1, 2006.01]

- 29/02 • Traitement des crevettes, homards ou similaires [2, 2006.01]
- 29/04 • Traitement des coquillages, p.ex. huîtres (couteaux à huîtres avec dispositifs d'ouverture A47G 21/06) [2, 2006.01]