

## SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

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

#### A22B ABATTAGE

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