

SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

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.....11/00-17/00

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] | 17/10 | • Marquage de la viande ou des saucisses [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] | 17/12 | • Appareils pour détacher la peau [1, 2006.01] |
| 9/00 | Appareils à attendrir la viande, p.ex. le jambon [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] |
| 11/00 | Fabrication des saucisses [1, 2006.01] | 17/16 | • Nettoyage des boyaux; Machines à enlever la graisse ou les matières fécales des boyaux [1, 2006.01] |
| 11/02 | • Machines à remplir ou bourrer les saucisses [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] |
| 11/04 | • • à piston mécanique à mouvement alternatif [1, 2006.01] | 21/00 | Traitement de la volaille [1, 2006.01] |
| 11/06 | • • à piston actionné au moyen de liquides ou de gaz [1, 2006.01] | 21/02 | • Machines à plumer la volaille [1, 2006.01] |
| 11/08 | • • à pression par vis sans fin ou autres organes rotatifs [1, 2006.01] | 21/04 | • Echaudage, flambage, application de cire ou enlèvement de la cire sur la volaille [1, 2006.01] |
| 11/10 | • Appareils pour tordre les saucisses [1, 2006.01] | 21/06 | • Dispositifs pour éviscérer la volaille [1, 2006.01] |
| 11/12 | • Appareils à nouer les peaux de saucissons [1, 2006.01] | | |
| 13/00 | Enveloppes de saucisses [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] | | |
| 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] | | |

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] |

A22C

- 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]