

SECTION A — NÉCESSITÉS COURANTES DE LA VIE

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

A22B ABATTAGE

- | | |
|---|--|
| <p>1/00 Appareils pour garrotter les animaux à abattre [1, 2006.01]</p> <p>3/00 Abattage (découpage en général B26) [1, 2006.01]</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>5/00 Accessoires utilisés pendant ou après l'abattage [1, 2006.01]</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>7/00 Aménagements des abattoirs [1, 2006.01]</p> |
|---|--|