

A22 CARNICERIA; TRATAMIENTO DE LA CARNE; TRATAMIENTO DE LAS AVES DE CORRAL O DEL PESCADO

A22B MATANZA

1/00	Aparatos para sujetar a los animales destinados al sacrificio	5/00	Accesorios utilizados antes o después de la matanza
		5/02	• Corrales o lugares de matanza
3/00	Matanza (descuartizado en general B26)	5/04	• Aparatos para recoger la sangre; Dispositivos agitadores de la sangre
3/02	• por percusión, p. ej. por medio de pistolas, de cartuchos de matanza	5/06	• Stand de matanza o distribuidores para el ganado
3/04	• Máscaras para animales destinados al sacrificio; Máscaras combinadas con dispositivos para matar	5/08	• Escaldado; Raspado; Pelado; Sollamado (tratamiento de los cueros o pieles C14B)
3/06	• Matanza por corriente eléctrica (circuitos eléctricos a este efecto H05C)	5/10	• Instrumentos manuales
3/08	• de aves de corral o peces, p. ej. alicates de matanza, cizallas de matanza	5/12	• Calderas para el escaldado
3/10	• Herramientas para la matanza; Cuchillos de matanza	5/14	• Alicates para la lengua; Dispositivos para cerrar la garganta
3/12	• Dispositivos para la matanza “Kascher”	5/16	• Instrumentos o cuchillos para despellejar
		5/18	• Limpieza del estómago de los animales sacrificados
		5/20	• Instrumentos descuartizadores
		7/00	Instalaciones de mataderos

A22C TRATAMIENTO DE LA CARNE, DE LAS AVES DE CORRAL O DEL PESCADO (conservas A23B; producción de composiciones a base de proteínas para la alimentación A23J 1/00; productos alimenticios a base de pescado, carne o aves de corral A23L; trituration, p. ej. picado de la carne B02C 18/00; preparación de proteínas en sí C07K 1/00)

Esquema general

TRATAMIENTO DE LA CARNE

Aparatos para mezclar, triturar, ablandar.....
Otros aparatos.....
Fábricas, manufacturas o similares.....

TRATAMIENTO DE LAS AVES DE

CORRAL.....
TRATAMIENTO DEL PESCADO,
COMPRENDIDOS LOS MARISCOS O
CRUSTACEOS.....

Tratamiento de la carne

5/00	Aparatos para mezclar la carne, la masa para embutidos o los productos a base de carne (mezcla en general B01F)	17/00	Otros dispositivos para el tratamiento de la carne o de los huesos
7/00	Aparatos para triturar, conformar o prensar las carnes, la masa para embutidos o de los productos a base de carne	17/02	• Aparatos para sujetar la carne o los huesos durante el descuartizado
9/00	Aparatos para ablandar la carne, p. ej. el jamón	17/04	• Dispositivos para la limpieza de los huesos
11/00	Fabricación de embutidos	17/06	• Cizallas para huesos; Trituradores de huesos [2]
11/02	• Máquinas para rellenar los embutidos	17/08	• Limpieza, p. ej. lavado, de la carne o de los embutidos [2]
11/04	• con pistón mecánico de movimiento alternativo	17/10	• Marcado de la carne o de los embutidos
11/06	• con pistón accionado por medio de líquidos o de gases	17/12	• Aparatos para separar la piel
11/08	• a presión por medio de tornillos sin fin u otros órganos rotativos	17/14	• Tratamiento de los intestinos de los animales; Aparatos para cortar los intestinos; Máquinas para trocear los intestinos
11/10	• Aparatos para retorcer los embutidos	17/16	• Limpieza de los intestinos; Máquinas para quitar la grasa o las materias fecales de los intestinos
11/12	• Aparatos para anudar las pieles de los embutidos	18/00	Fábricas, manufacturas o similares para el tratamiento de la carne (para el tratamiento de las aves de corral únicamente A22C 21/00; para el tratamiento del pescado solamente A22C 25/00)
13/00	Envolturas de embutidos	21/00	Tratamiento de las aves de corral
13/02	• Relleno de las envolturas de embutidos [2]	21/02	• Máquinas para desplumar
15/00	Aparatos para colgar la carne o los embutidos (transportadores B65G)	21/04	• Escaldado, sollamado, aplicación de cera o levantamiento de la cera sobre las aves de corral
		21/06	• Dispositivos para desviscerar a las aves de corral

Tratamiento del pescado, incluidos los mariscos y los crustáceos

25/00	Tratamiento del pescado		
25/02	· Lavado o descamado del pescado	25/14	· Descabezado, desviscerado o limpieza del pescado
25/04	· Selección del pescado; Desprendimiento del hielo del embalaje	25/16	· Extracción de las espinas y raspas; Cortado del pescado en filetes
25/06	· Mesas de trabajo; Dispositivos de soporte o dispositivos auxiliares relacionados con las mesas de trabajo	25/17	· Despellejado
25/08	· Sujeción, guía o transporte del pescado antes, durante o después de su tratamiento (A22C 25/06 tiene prioridad)	25/18	· Corte del pescado en porciones
25/10	· Dispositivos para ensartar los pescados en cuerdas o similares	25/20	· Corte en tiras; Corte en cubos; Corte en escamas
25/12	· Presentación del pescado, p. ej. según la posición de la cabeza o de la cola	25/22	· Aparatos para enrollar el pescado
		29/00	Tratamiento de mariscos o crustáceos, p. ej. ostras, langostas
		29/02	· Tratamiento de los camarones, bogavantes o similares [2]
		29/04	· Tratamiento de las conchas, p. ej. ostras (cuchillos de ostras con dispositivos de apertura A47G 21/06) [2]