

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

### A22B MATANZA

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

**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	<b>Aparatos para mezclar la carne, la masa para embutidos o los productos a base de carne</b> (mezcla en general B01F)	17/00	<b>Otros dispositivos para el tratamiento de la carne o de los huesos</b>
7/00	<b>Aparatos para triturar, conformar o prensar las carnes, la masa para embutidos o de los productos a base de carne</b>	17/02	· Aparatos para sujetar la carne o los huesos durante el descuartizado
9/00	<b>Aparatos para ablandar la carne, p. ej. el jamón</b>	17/04	· Dispositivos para la limpieza de los huesos
11/00	<b>Fabricación de embutidos</b>	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	<b>Fábricas, manufacturas o similares para el tratamiento de la carne</b> (para el tratamiento de las aves de corral únicamente A22C 21/00; para el tratamiento del pescado solamente A22C 25/00)
13/00	<b>Envolturas de embutidos</b>	21/00	<b>Tratamiento de las aves de corral</b>
13/02	· Relleno de las envolturas de embutidos [2]	21/02	· Máquinas para desplumar
15/00	<b>Aparatos para colgar la carne o los embutidos</b> (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**

<b>25/00</b>	<b>Tratamiento del pescado</b>	
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
		<b>29/00 Tratamiento de mariscos o crustáceos, p. ej. ostras, langostas</b>
		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]