

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

### A22B MATANZA

|             |  |             |   |
|-------------|--|-------------|---|
| <b>1/00</b> | <b>Aparatos para sujetar a los animales destinados al sacrificio</b>                               | <b>5/00</b> | <b>Accesorios utilizados antes o después de la matanza</b>                        |
| <b>3/00</b> | <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   |
|             |  | <b>7/00</b> | <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; trituración, 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 ..... 5/00, 7/00, 9/00  
 Otros aparatos ..... 11/00 Hasta 17/00  
 Fábricas, manufacturas o similares ..... 18/00

##### TRATAMIENTO DE LAS AVES DE CORRAL

..... 21/00

##### TRATAMIENTO DEL PESCADO, COMPRENDIDOS LOS MARISCOS O CRUSTACEOS

..... 25/00, 29/00

#### Tratamiento de la carne

|              |  |
|--------------|--|
| <b>5/00</b>  | <b>Aparatos para mezclar la carne, la masa para embutidos o los productos a base de carne</b> (mezcla en general B01F)   |
| <b>7/00</b>  | <b>Aparatos para triturar, conformar o prensar las carnes, la masa para embutidos o de los productos a base de carne</b> |
| <b>9/00</b>  | <b>Aparatos para ablandar la carne, p. ej. el jamón</b>  |
| <b>11/00</b> | <b>Fabricación de embutidos</b>  |
| 11/02        | · Máquinas para rellenar los embutidos   |
| 11/04        | · . con pistón mecánico de movimiento alternativo  |
| 11/06        | · . con pistón accionado por medio de líquidos o de gases  |
| 11/08        | · . a presión por medio de tornillos sin fin u otros órganos rotativos   |
| 11/10        | · Aparatos para retorcer los embutidos   |
| 11/12        | · Aparatos para anudar las pieles de los embutidos   |
| <b>13/00</b> | <b>Envolturas de embutidos</b>   |
| 13/02        | · Relleno de las envolturas de embutidos [2]   |
| <b>15/00</b> | <b>Aparatos para colgar la carne o los embutidos</b> (transportadores B65G)  |

|              |   |
|--------------|---|
| <b>17/00</b> | <b>Otros dispositivos para el tratamiento de la carne o de los huesos</b>   |
| 17/02        | · Aparatos para sujetar la carne o los huesos durante el descuartizado  |
| 17/04        | · Dispositivos para la limpieza de los huesos   |
| 17/06        | · Cizallas para huesos; Trituradores de huesos [2]  |
| 17/08        | · Limpieza, p. ej. lavado, de la carne o de los embutidos [2]   |
| 17/10        | · Marcado de la carne o de los embutidos  |
| 17/12        | · Aparatos para separar la piel   |
| 17/14        | · Tratamiento de los intestinos de los animales; Aparatos para cortar los intestinos; Máquinas para trocear los intestinos  |
| 17/16        | · Limpieza de los intestinos; Máquinas para quitar la grasa o las materias fecales de los intestinos  |
| <b>18/00</b> | <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) |

|              |  |
|--------------|--|
| <b>21/00</b> | <b>Tratamiento de las aves de corral</b>   |
| 21/02        | · Máquinas para desplumar  |
| 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 | <b>Tratamiento del pescado</b>  |
| 25/02 | . Lavado o descamado del pescado  |
| 25/04 | . Selección del pescado; Desprendimiento del hielo del embalaje   |
| 25/06 | . Mesas de trabajo; Dispositivos de soporte o dispositivos auxiliares relacionados con las mesas de trabajo       |
| 25/08 | . Sujeción, guía o transporte del pescado antes, durante o después de su tratamiento (A22C 25/06 tiene prioridad) |
| 25/10 | . Dispositivos para ensartar los pescados en cuerdas o similares  |
| 25/12 | . Presentación del pescado, p. ej. según la posición de la cabeza o de la cola                                    |

|       |   |
|-------|---|
| 25/14 | . Descabezado, desviscerado o limpieza del pescado  |
| 25/16 | . Extracción de las espinas y raspas; Cortado del pescado en filetes  |
| 25/17 | . Despellejado  |
| 25/18 | . Corte del pescado en porciones  |
| 25/20 | . Corte en tiras; Corte en cubos; Corte en escamas  |
| 25/22 | . Aparatos para enrollar el pescado   |
| 29/00 | <b>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] |