

ANNEXE I

Liste des procédés traditionnels de préparation de denrées alimentaires :

- Broyage
- Chauffage, cuisson, friture (jusqu'à 240 °C sous pression atmosphérique) et cuisson en autocuiseur (jusqu'à 120°C)
- Distillation / Rectification
- Découpage
- Émulsification
- Enrobage
- Epluchage
- Evaporation
- Extraction, y compris l'extraction au solvant, conformément à la réglementation en vigueur
- Fermentation
- Filtration
- Hachage
- Infusion
- Macération
- Mélange
- Percolation
- Pressage
- Pressurage
- Processus microbiologiques
- Réfrigération / Congélation
- Refroidissement
- Séchage
- Trempage
- Torrification / Grillage