

ANNEXE XXIV à l'arrêté n°2014-333/GNC du 13 février 2014
Procédés de transformation des produits végétaux agréés par la Nouvelle-Calédonie pour l'inaction des organismes nuisibles

Créée par l'arrêté n°2014-333/GNC du 13 février 2014 – Art.29

Remplacée par l'arrêté n° AG-2026-DAVAR-0314 du 17 juin 2026 – Art. 1^{er}

Annexe 15 : ANNEXE XXIV : Procédés de transformation des produits végétaux agréés par la Nouvelle-Calédonie pour l'inactivation des organismes nuisibles

PROCÉDÉ COMMERCIAL	DESCRIPTION	EXEMPLE DE MARCHANDISE EN RÉSULTANT	INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
Attendrissage	Procédé destiné à réhydrater des articles séchés ou déshydratés par application de vapeur sous pression ou bain dans l'eau chaude	Fruits attendris	Le procédé est habituellement appliqué à une marchandise séchée. Il peut être associé à l'infusion dans le sucre.
Carbonisation	Combustion en conditions d'anoxie d'une matière organique, celle-ci se transformant en charbon	Charbon de bois	
Congélation	Processus domestique qui consiste à abaisser lentement (jusqu'à 24h) la température d'un produit alimentaire et à la maintenir en dessous de la température de fusion de la glace (0 °C) afin de supprimer toute activité biologique.	Fruits et légumes congelés	Les produits ainsi congelés doivent être maintenus à une température de stockage de -18 °C.
Conservation dans un liquide	Procédé consistant à conserver du matériel végétal dans un liquide approprié (par exemple, dans un sirop, une saumure, de l'huile, du vinaigre ou de l'alcool) dans des conditions déterminées de pH, de salinité, <u>anaérobiques ou osmotiques</u>	Conserves de fruits, légumes, fruits à coque, tubercules, bulbes	Des conditions appropriées de pH, de salinité, etc. doivent être maintenues
Cuisson (en faisant bouillir, chauffer, cuire au four à micro-ondes, y compris en étuvant dans le cas du riz)	Préparation d'aliments pour la consommation par chauffage, essentiellement en transformant la structure physique des aliments	Articles cuits	Le procédé c o m p o r t e fréquemment la transformation chimique d'un aliment, qui en modifie la saveur, la texture, l'apparence ou les propriétés nutritives

PROCÉDÉ COMMERCIAL	DESCRIPTION	EXEMPLE DE MARCHANDISE EN RÉSULTANT	INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
Extraction	Procédé physique ou chimique ayant pour objet d'obtenir des composants spécifiques à partir de matériels bruts à base de végétaux, généralement par des opérations de transfert de masse	Huiles, alcools, essences, sucre	Se déroule généralement à haute température
Fermentation	Procédé anaérobie ou anoxique provoquant une modification chimique d'un aliment/matériel végétal, faisant souvent intervenir des micro-organismes (bactéries, moisissures ou levures) et convertissant, par exemple, les sucres en alcool ou en acides organiques	Vins, spiritueux, bière et autres boissons alcoolisées, légumes fermentés	Procédé pouvant être associé avec la pasteurisation
Infusion dans le sucre	Opération consistant à enrober de sucre ou à infuser dans le sucre des fruits	Fruits cristallisés, fruits confits, fruits à coque enrobés de sucre	Le procédé est habituellement combiné avec la réduction en pulpe, l'ébullition, le séchage
Maltage	Série d'actions consistant à laisser germer des semences de céréales pour développer une activité enzymatique de digestion des amidons en sucres et à arrêter l'activité enzymatique par chauffage	Orge malté	
Micronisation	Procédé permettant de réduire un corps solide en particules très petites (de l'ordre du micron)		

PROCÉDÉ COMMERCIAL	DESCRIPTION	EXEMPLE MARCHANDISE RÉSULTANT	DE EN	INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES
Pasteurisation	Traitement thermique, destiné à tuer les micro-organismes indésirables ou nuisibles	Jus pasteurisés et boissons alcoolisées (bière, vin)		Souvent associé à la fermentation et suivi d'une réfrigération (à 4°C), d'un conditionnement et d'une manutention appropriés. La durée et la température du procédé dépendent du type de produit.
Réduction en purée (y compris par broyage)	Opération consistant à rendre la pulpe de fruits et/ou de légumes homogène et tartinable, par exemple par mixage à haute vitesse, en la pressant dans un presse- purée ou par broyage	Articles en purée (fruits, légumes)		Normalement associée à la réduction en pulpe de fruits ou de légumes et à des méthodes de conservation de la purée (par exemple, pasteurisation et conditionnement)
Stérilisation	Procédé d'application de chaleur (vapeurs, chaleur sèche ou eau bouillante), d'irradiation ou de traitements chimiques en vue de détruire les micro-organismes	Substrats et jus stérilisés		La stérilisation peut ne pas modifier de manière évidente l'état de la marchandise, mais elle élimine les micro-organismes
Stérilisation (industrielle)	Traitement thermique des aliments qui assure la durée de conservation des produits en boîte par destruction de l'ensemble des organismes pathogènes, qui sécrètent des toxines et abîment les aliments	Légumes et soupes en boîte, jus UHT (ultra haute température)		La durée et la température de transformation des produits en boîte dépendent du type de produit, du traitement et de la géométrie du récipient. La transformation et le conditionnement en conditions d'asepsie supposent la stérilisation industrielle d'un produit qui s'écoule, puis le conditionnement dans un environnement et un emballage stériles.