
Norme internationale



6576

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Laurier (*Laurus nobilis* Linnaeus) — Feuilles entières et brisées — Spécifications

Laurel (*Laurus nobilis* Linnaeus) — Whole and pounded leaves — Specification

Première édition — 1984-06-01

ITh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6576:1984](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1a48899f-9970-4e54-828c-ce7a44d587d3/iso-6576-1984)

[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1a48899f-9970-4e54-828c-
ce7a44d587d3/iso-6576-1984](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1a48899f-9970-4e54-828c-ce7a44d587d3/iso-6576-1984)

CDU 664.59

Réf. n° : ISO 6576-1984 (F)

Descripteurs : produit agricole, assaisonnement, épice, laurier, spécification, entreposage, marquage, transport.

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

iTeh STANDARD PREVIEW

La Norme internationale ISO 6576 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en janvier 1983.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée: [ISO 6576:1984](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1a48899f-9970-4e54-828c-ce7a44d0-1983-1-iso-6576-1984)

[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1a48899f-9970-4e54-828c-](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1a48899f-9970-4e54-828c-ce7a44d0-1983-1-iso-6576-1984)

Afrique du Sud, Rép. d'	Inde	Royaume-Uni
Allemagne, R.F.	Iran	Tchécoslovaquie
Autriche	Mexique	Turquie
Corée, Rép. de	Pays-Bas	URSS
Corée, Rép. dém. p. de	Pérou	Yougoslavie
France	Pologne	
Hongrie	Roumanie	

Les comités membres des pays suivants l'ont désapprouvée pour des raisons techniques:

Canada
USA

Laurier (*Laurus nobilis* Linnaeus) — Feuilles entières et brisées — Spécifications

1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications des feuilles de laurier (*Laurus nobilis* Linnaeus)¹⁾ entières et brisées, faisant l'objet d'une commercialisation au stade du commerce de gros et de demi-gros.

Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe A.

2 Références

ISO 927, *Épices — Détermination de la teneur en matières étrangères.*

ISO 928, *Épices — Détermination des cendres totales.*

ISO 929, *Épices — Détermination des cendres insolubles dans l'eau.*

ISO 930, *Épices — Détermination des cendres insolubles dans l'acide.*

ISO 939, *Épices — Détermination de la teneur en eau — Méthode par entraînement.*

ISO 948, *Épices — Échantillonnage.*

ISO 2825, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse.*

ISO 5498, *Produits agricoles alimentaires — Détermination de l'indice d'insoluble dit «cellulosique» — Méthode générale.*

ISO 6571, *Épices, aromates et herbes — Détermination de la teneur en huiles essentielles.*²⁾

3 Spécifications

3.1 Description

Le laurier est la feuille séchée de l'arbre à feuilles persistantes *Laurus nobilis* Linnaeus.

La feuille de laurier est oblongue, coriace, lancéolée, plus ou moins ondulée sur les bords, aiguë et obtuse au sommet (selon l'origine) et son pétiole est court. Sa couleur est verte en surface, le dessous étant plus clair et tirant quelquefois sur le jaune. Sa longueur varie de 25 à 100 mm et sa largeur de 20 à 45 mm à la partie la plus large de la feuille (selon les origines).

Lorsqu'elle est sèche, la feuille est douce, luisante en surface, terne en dessous. Elle présente des nervures visibles en surface et proéminantes en dessous. Un filet de petites nervures est nettement apparent. (Voir la figure.)

Dans le commerce, le laurier se présente :

- soit en feuilles séchées entières ;
- soit en feuilles séchées brisées.

3.2 Odeur et flaveur

L'odeur du laurier est assez agréable, forte et délicate en même temps, mais elle ne se dégage fortement que lorsque la feuille est écrasée. La flaveur est aromatique, mêlée d'amertume et d'âcreté.

Le laurier doit être exempt de toute odeur étrangère, en particulier de moisi.

1) Communément appelé «laurier sauce».

2) Actuellement au stade de projet.

3.3 Absence d'insectes, de moisissures, etc.

Le laurier doit être exempt d'insectes vivants, de moisissures, et pratiquement exempt d'insectes morts, de fragments d'insectes et de contamination par les rongeurs visibles à l'œil nu (corrigé, si nécessaire dans le cas d'une vision anormale) avec le grossissement pouvant s'avérer nécessaire dans des cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à X 10, mention doit en être faite au procès-verbal d'essai.

3.4 Matières étrangères

Dans le cadre de la présente Norme internationale on considère comme matières étrangères :

- a) tout ce qui n'est pas la feuille de laurier, notamment les tiges ;
- b) toutes les autres matières étrangères animales, végétales ou minérales.

La teneur totale en matières étrangères, déterminée selon la méthode spécifiée dans l'ISO 927, ne doit pas être supérieure à 2 % (*m/m*).

3.5 Classification

Le laurier peut être classé selon le pays de production et la dimension de ses feuilles.

Les principaux pays de production sont cités dans l'annexe B, ISO 6576:1984

<https://standards.itech.ai/catalog/standards/sist/1a48899f-9970-4e54-828c-ce7a44d587d3/iso-6576-1984>

3.6 Caractéristiques chimiques¹⁾

Le laurier doit satisfaire aux spécifications données dans le tableau :

Tableau — Caractéristiques chimiques

Caractéristique	Spécification	Méthode d'essai
Teneur en eau, % (<i>m/m</i>), max.	8	ISO 939
Cendres totales, % (<i>m/m</i>) (sur sec), max.	7	ISO 928
Cendres insolubles dans l'eau, % (<i>m/m</i>) (sur sec), max.	6	ISO 929
Cendres insolubles dans l'acide, % (<i>m/m</i>) (sur sec), max.	2	ISO 930
Teneur en huiles essentielles, ml/100 g, min.	1	ISO 6571
Indice d'insoluble dit «cellulosique», % (<i>m/m</i>) (sur sec), max.	30	ISO 5498

4 Échantillonnage

Les livraisons de laurier doivent être échantillonnées selon l'ISO 948.

Préparer un échantillon moulu pour analyse selon l'ISO 2825 de façon que la totalité du produit passe au travers d'un tamis de 500 µm d'ouverture de maille.

5 Méthodes d'essai

Les échantillons doivent être soumis à l'essai pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale, en suivant les méthodes auxquelles se réfèrent 3.4 et le tableau.

6 Emballage et marquage

6.1 Emballage

Le laurier doit être emballé dans des emballages propres, sains, et d'une matière qui ne puisse avoir aucune action sur le laurier. En général, le laurier est livré en balles cubiques pressées.

6.2 Marquage

Les indications particulières suivantes doivent être inscrites sur chaque emballage, ou mises sur une étiquette :

- a) nom du produit (nom botanique et type de présentation), et nom commercial ou marque, s'il y a lieu ;
- b) nom et adresse du producteur ou de l'emballer ;
- c) numéro de code ou de lot ;
- d) catégorie ;
- e) masse nette ;
- f) pays de production ;
- g) toutes autres indications demandées par l'acheteur ;
- h) année de récolte, si elle est connue ;
- j) le numéro de la présente Norme internationale.

1) Des limites concernant les substances toxiques seront ajoutées ultérieurement, en accord avec les recommandations de la Commission FAO/OMS du Codex Alimentarius.

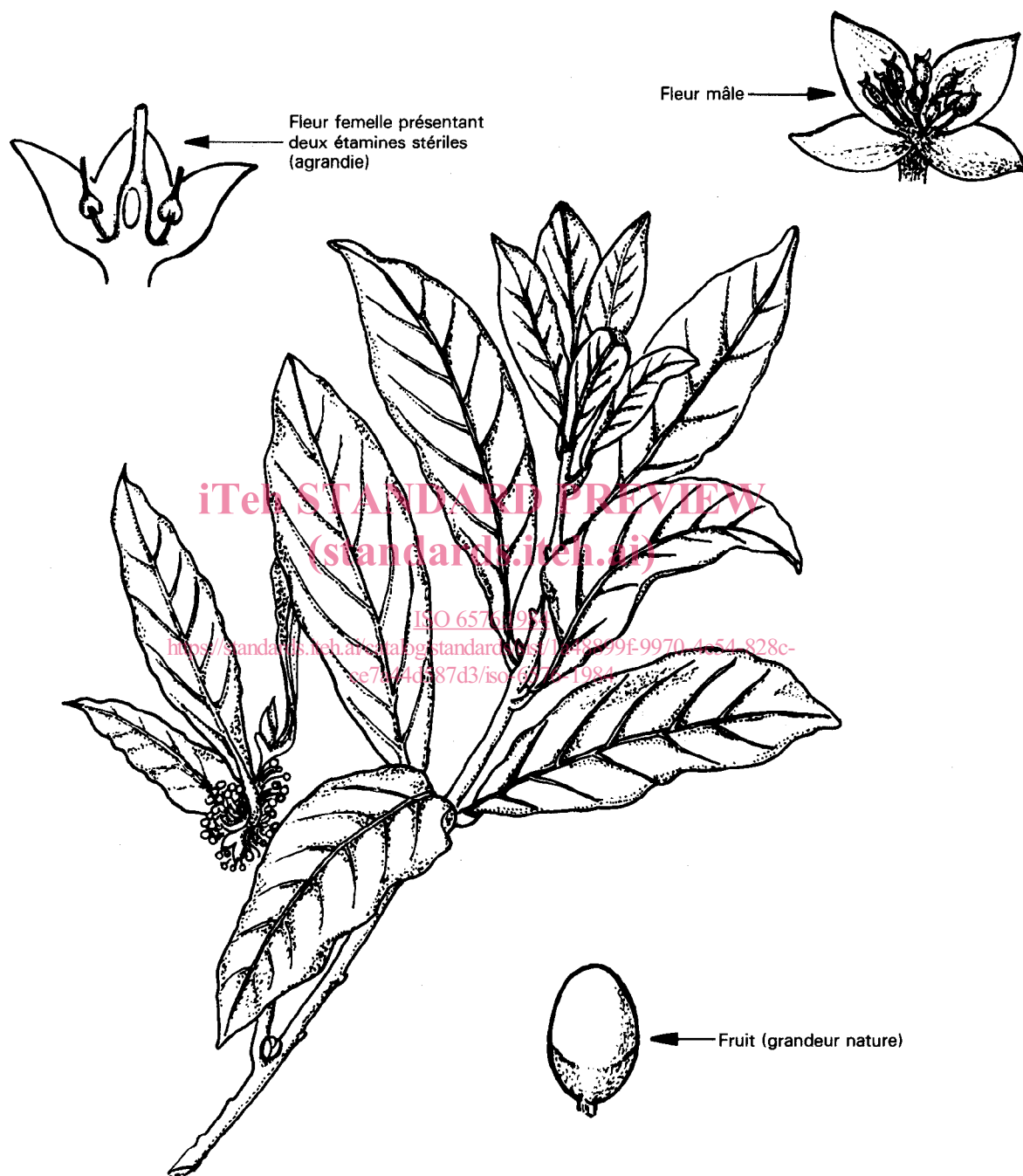


Figure – Laurier (*Laurus nobilis*) – Branche portant des fleurs

Annexe A

Recommandations concernant les conditions d'entreposage et de transport

(Cette annexe ne fait pas partie intégrante de la norme.)

A.1 Les emballages de laurier doivent être entreposés dans des locaux fermés, bien protégés du soleil, de la pluie, et d'une chaleur excessive.

A.2 L'entrepôt doit être sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé contre l'entrée d'insectes et autres déprédateurs. La ventilation doit être réglée de manière à assurer une bonne ventilation en période sèche et à être entièrement arrêtée en période humide. Des dispositions appropriées doivent être prises pour permettre la fumigation dans l'entrepôt.

A.3 Les emballages doivent être manipulés et transportés de telle manière qu'ils soient protégés de la pluie, du soleil ou d'autres sources de chaleur excessive, des odeurs désagréables et de toute contamination, en particulier dans les cales des navires.

iTeh STANDARD PREVIEW Annexe B (standards.iteh.ai) Principaux pays de production

[ISO 6576:1984](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1a48899f-9970-4e54-828c-ce7a44d587d3/iso-6576-1984)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1a48899f-9970-4e54-828c-ce7a44d587d3/iso-6576-1984>

Turquie
Grèce
Espagne
France (Provence)

Feuilles lancéolées assez grosses, pouvant être classées selon leurs dimensions.

Maroc

Feuilles de forme arrondie, très odorantes.

États-Unis (Californie)

Feuilles assez grosses, ayant une odeur différente de celle du laurier des pays méditerranéens.

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6576:1984

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1a48899f-9970-4e54-828c-ce7a44d587d3/iso-6576-1984>

Page blanche

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 6576:1984

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/1a48899f-9970-4e54-828c-ce7a44d587d3/iso-6576-1984>