

---

# Norme internationale



# 7925

---

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

---

## Origan séché (*Origanum vulgare* Linnaeus) — Feuilles entières ou en poudre — Spécifications

*Dried oregano (Origanum vulgare Linnaeus) — Whole or ground leaves — Specification*

Première édition — 1985-10-01

ITeH STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

[ISO 7925:1985](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/221a13a5-a2d0-47a9-b470-969bb4980740/iso-7925-1985)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/221a13a5-a2d0-47a9-b470-969bb4980740/iso-7925-1985>

---

CDU 635.714

Réf. n° : ISO 7925-1985 (F)

Descripteurs : produit agricole, assaisonnement, marjolaine, spécification, emballage, marquage, entreposage, transport.

Prix basé sur 3 pages

## 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 créé à cet effet. 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. Les Normes internationales sont approuvées conformément aux procédures de l'ISO qui requièrent l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 7925 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34  
*Produits agricoles alimentaires.*

iTeh STANDARD PREVIEW

(standards.iteh.ai)

ISO 7925:1985

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/221a13a5-a2d0-47a9-b470-969bb4980740/iso-7925-1985>

# Origan séché (*Origanum vulgare* Linnaeus) — Feuilles entières ou en poudre — Spécifications

## 1 Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale décrit les spécifications des feuilles séchées, traitées ou semi-traitées, d'origan (*Origanum vulgare* Linnaeus) entières ou en poudre.

Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe, à titre indicatif.

## 2 Références

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

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

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 1208, *Épices — Détermination des impuretés.*

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

ISO 6571, *Épices — Détermination de la teneur en huiles essentielles.*

## 3 Description

L'origan séché est constitué des feuilles sèches de l'espèce vivace *Origanum vulgare* Linnaeus, appartenant à la famille des Labiées (voir la figure). L'origan séché doit être exempt de feuilles brunes ou jaunes ainsi que de particules très fines et de poussières. La couleur des feuilles séchées va du vert légèrement gris au vert olive.

## 4 Spécifications

### 4.1 Odeur et flaveur

L'origan séché a une odeur forte et aromatique. Sa flaveur est typiquement aromatique, camphrée, fragrante, chaude, piquante et amère. Il doit être exempt d'odeur de moisi et autres flaveurs étrangères.

### 4.2 Absence d'insectes, de moisissures, etc.

L'origan séché 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) ou avec le grossissement pouvant s'avérer nécessaire dans des cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à X 10, mention doit en être faite dans le procès-verbal d'essai.

En cas de litige, la contamination de l'origan en poudre doit être déterminée par la méthode décrite dans l'ISO 1208.

### 4.3 Matières étrangères

4.3.1 La proportion de matières étrangères dans l'origan, déterminée selon la méthode décrite dans l'ISO 927, ne doit pas être supérieure à 3 % (*m/m*) pour le semi-traité et 1 % (*m/m*) pour le traité.

4.3.2 La proportion de tiges brisées et d'autres parties de plantes dans l'origan, ne doit pas être supérieure à 3 % (*m/m*). Les sommités fleuries ne doivent pas être considérées comme des matières étrangères.

### 4.4 Spécifications chimiques<sup>1)</sup>

L'origan en feuilles séchées entières, coupées, ou en poudre, doit satisfaire aux spécifications données dans le tableau.

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

## 4.5 Spécifications physiques

L'origan en poudre doit passer entièrement à travers un tamis de 500 µm d'ouverture de maille.

## 5 Échantillonnage

Échantillonner l'origan séché, se présentant sous forme de feuilles entières, coupées ou en poudre, selon la méthode spécifiée dans l'ISO 948.

## 6 Méthodes d'essai

Les échantillons d'origan séché, se présentant en feuilles entières, coupées, ou en poudre, doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente Norme internationale, en suivant les méthodes d'essai mentionnées en 4.3 et dans le tableau.

L'échantillon moulu pour analyse doit être préparé selon l'ISO 2825.

## 7 Emballage et marquage

### 7.1 Emballage

L'origan séché, en feuilles entières, coupées, ou en poudre, doit être placé dans des emballages propres et sains et fabriqués en un matériau qui ne puisse avoir d'action sur le produit et le protège contre l'humidité et des pertes en matières volatiles (par exemple, caisses en bois doublées intérieurement d'un revêtement étanche, ou sacs en jute neufs avec une doublure intérieure étanche).

## 7.2 Marquage

### 7.2.1 Origan en feuilles entières ou coupées

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

- nom botanique du produit et nom commercial ou, le cas échéant, marque ;
- nom et adresse du producteur ou de l'emballleur ;
- numéro de code ou de lot ;
- masse nette ;
- présentation ;
- pays de production ;
- tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date de l'emballage (si elles sont connues) ;
- référence éventuelle à la présente Norme internationale.

### 7.2.2 Origan en poudre

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

- nom botanique du produit et nom commercial ou, le cas échéant, marque ;
- nom et adresse du producteur ou de l'emballleur ;
- numéro de code ou de lot ;
- masse nette ;
- tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que la date de l'emballage (si elle est connue) ;
- référence éventuelle à la présente Norme internationale.

Tableau — Spécifications chimiques

Caractéristique	Spécification			Méthode d'essai
	Origan en feuilles entières ou coupées		Origan en poudre	
	Traitées	Semi-traitées		
Teneur en eau, % (m/m) max.	12	12	12	ISO 939
Cendres totales, % (m/m) sur sec, max.	10	12	12	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide, % (m/m) sur sec, max.	2	2	2	ISO 930
Huiles essentielles, ml/100 g sur sec, min.	1,8	1,5	1,5	ISO 6571

## Annexe

### Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

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

- A.1** Les emballages d'origan séché en feuilles entières, coupées ou en poudre doivent être entreposés dans des locaux couverts, 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 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.



Figure