
**Estragon déshydraté (*Artemisia dracunculus*
Linnaeus) — Spécifications**

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai) *Dehydrated tarragon (Artemisia dracunculus Linnaeus) — Specification*

[ISO 7926:1991](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b3973afb-dc4b-45f7-936a-293179f4752a/iso-7926-1991)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b3973afb-dc4b-45f7-936a-293179f4752a/iso-7926-1991>



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 en général 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. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 7926 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b3973afb-dc4b-45f7-936a-293179f4752a/iso-7926-1991>

L'annexe A fait partie intégrante de la présente Norme internationale. Les annexes B et C sont données uniquement à titre d'information.

Estragon déshydraté (*Artemisia dracunculus* Linnaeus) — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale prescrit les spécifications de l'estragon déshydraté (*Artemisia dracunculus* Linnaeus) (type méthylchavicol)¹⁾, se présentant en feuilles entières ou coupées, ou en poudre.

Elle ne s'applique pas à l'estragon, type élémicine-sabinène.

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

2 Références normatives

Les normes suivantes contiennent des dispositions qui, par suite de la référence qui en est faite, constituent des dispositions valables pour la présente Norme internationale. Au moment de la publication, les éditions indiquées étaient en vigueur. Toute norme est sujette à révision et les parties prenantes des accords fondés sur la présente Norme internationale sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer les éditions les plus récentes des normes indiquées ci-après. Les membres de la CEI et de l'ISO possèdent le registre des Normes internationales en vigueur à un moment donné.

ISO 927:1982, *Épices — Détermination de la teneur en matières étrangères.*

ISO 928:1980, *Épices — Détermination des cendres totales.*

ISO 930:1980, *Épices — Détermination des cendres insolubles dans l'acide.*

ISO 939:1980, *Épices — Détermination de la teneur en eau — Méthode par entraînement.*

ISO 1208:1982, *Épices — Détermination des impuretés.*

ISO 6571:1984, *Épices, aromates et herbes — Détermination de la teneur en huiles essentielles.*

3 Description (voir figure 1)

L'estragon est la plante de l'espèce pérenne *Artemisia dracunculus* Linnaeus, appartenant à la famille des *Asteraceae*.

Dans le commerce, on le trouve sous forme de feuilles séchées et de sommités fleuries.

La couleur des feuilles séchées va du vert pâle au vert gris.

1) Dénommé également «Estragon, type estragol».



Figure 1 — Estragon — Tige feuillée (grandeur naturelle)

4 Spécifications

4.1 Odeur et flaveur

L'estragon a une odeur caractéristique plaisante et aromatique. La flaveur est piquante, aromatique et plutôt analogue à celle de l'anis. Il doit être exempt de toute odeur ou flaveur étrangères, notamment de moisi.

4.2 Absence d'insectes, de moisissures, etc.

L'estragon déshydraté 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 $\times 10$, mention doit en être faite dans le rapport d'essai.

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

4.3 Matières étrangères

Dans le cadre de la présente Norme internationale, on considère comme matières étrangères, toutes les matières végétales qui n'appartiennent pas à la

plante d'estragon et toutes les autres matières d'origine animale (à l'exclusion de celles provenant des insectes et des rongeurs), végétale ou minérale.

Le pourcentage total en matières étrangères ne doit pas être supérieur à 1 % (*m/m*) lorsqu'il est déterminé selon la méthode prescrite dans l'ISO 927.

La proportion de tiges brisées dans l'estragon en feuilles entières ou coupées ne doit pas être supérieure à 3 % (*m/m*).

La proportion de feuilles jaunes ou brunes dans l'estragon en feuilles entières ou coupées ne doit pas être supérieure à 15 % (*m/m*).

4.4 Classification

L'estragon peut être classé selon le pays de production (France, Yougoslavie, etc.) et/ou sa présentation (par exemple, selon différentes coupes).

4.5 Spécifications chimiques

L'estragon déshydraté en feuilles entières ou coupées ou en poudre doit satisfaire aux spécifications figurant dans le tableau 1.

Tableau 1 — Spécifications chimiques

Caractéristique	Spécification		Méthode d'essai
	Estragon en feuilles	Estragon en poudre	
Teneur en eau, % (<i>m/m</i>) max.			ISO 939
séchés au soleil	10	10	
déshydraté artificiellement	7	7	
Cendres totales, % (<i>m/m</i>), sur sec, max.	12	12	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide, % (<i>m/m</i>), sur sec, max.	1,5	1,5	ISO 930
Huiles essentielles, % (ml/100 g), sur sec, min.	0,6	0,5	ISO 6571

4.6 Spécifications chromatographiques

L'huile essentielle d'estragon, obtenue par distillation de feuilles séchées à la vapeur (sèche), analysée par chromatographie en phase gazeuse, en utilisant, par exemple, les conditions opératoires indiquées sur le chromatogramme-type figurant en annexe C, doit comprendre les principaux consti-

tuants suivants: *cis*- β -ocimène, *trans*- β -ocimène, *trans*-anéthole, méthylchavicol (estragol) et méthyl eugénol.

L'huile essentielle ne doit pas contenir de proportions notables de sabinène ni d'élémicine.

NOTE 1 Il convient de ne pas effectuer la chromatographie en phase gazeuse sur l'huile essentielle obtenue par la méthode par entraînement (ISO 6571) qui, elle, sert à réaliser l'estimation quantitative indiquée au tableau 1.

5 Échantillonnage

L'échantillonnage doit avoir été effectué conformément à l'ISO 948²⁾.

6 Méthodes d'essai

Les échantillons d'estragon 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 indiquées en 4.3 et dans le tableau 1.

Les analyses doivent être réalisées sur le produit en l'état.

Les échantillons d'estragon en poudre doivent faire l'objet d'une analyse microscopique (voir annexe A).

7 Emballage et marquage

7.1 Emballage

L'estragon déshydraté doit être placé dans des emballages propres, sains et secs, fabriqués en un matériau n'exerçant aucune action sur le produit et le protégeant contre les pertes ou reprises d'humidité et de matières volatiles.

7.2 Marquage

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

- a) nom du produit et nom commercial;
- b) nom et adresse du producteur ou de l'emballer, ou marque;
- c) numéro de code ou de lot;
- d) masse nette;
- e) pays de production;
- et, éventuellement,
- f) tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date de l'emballage (si elle sont connues);
- g) référence au numéro de la présente Norme internationale.

ITCI STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 7926:1991
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b3917011-293179f4752a/iso-7926-1991>

2) ISO 948:1980, *Épices — Échantillonnage*.

Annexe A (normative)

Examen microscopique de fragments de feuilles séchées d'estragon

Prendre quelques fragments de feuilles séchées (quelques millimètres carrés) et les réhydrater en les plaçant quelques minutes dans de l'eau bouillante. Les monter entre lame et lamelle, et les observer au microscope optique.

S'il n'y a aucun poil ou seulement des poils de type bifide (voir figure A.1), il s'agit de l'estragon type méthylchavicol (dit «estragon français»). Si l'on observe des trichomes de type étoilé (voir figure A.2), il s'agit d'estragon type élémicine-sabinène (dit «estragon russe»).

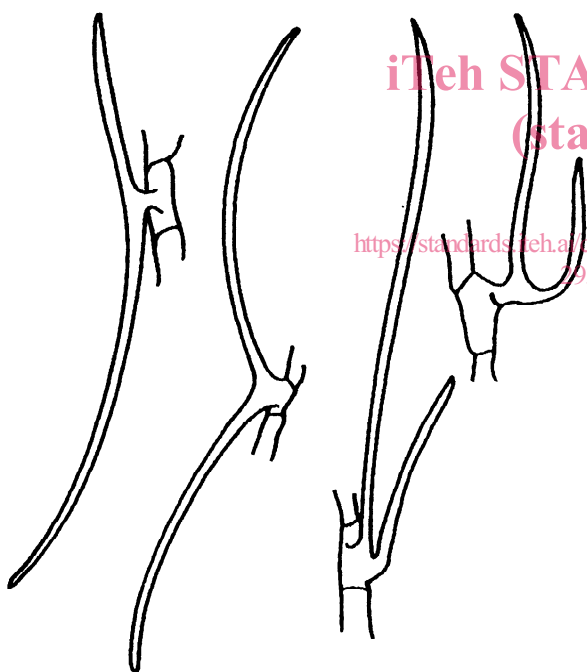


Figure A.1 — Estragon type méthylchavicol



Figure A.2 — Estragon type élémicine-sabinène

iteh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
ISO 7926:1991
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b3973afb-dc4b-4800-916a-93179f4752a/iso-7926-1991>

Annexe B (informative)

Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

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

B.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.

B.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.

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7926:1991](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b3973afb-dc4b-45f7-936a-293179f4752a/iso-7926-1991)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b3973afb-dc4b-45f7-936a-293179f4752a/iso-7926-1991>

Annexe C
(informative)

Chromatogramme-type

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7926:1991](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b3973afb-dc4b-45f7-936a-293179f4752a/iso-7926-1991>

Liste des constituants

- 1 α -Pinène
- 2 Limonène
- 3 *cis*- β -Ocimène
- 4 *trans*- β -Ocimène
- 5 Méthylchavicol (estragol)
- 6 Méthyl eugéno

Echantillon: huile essentielle d'estragon
(*Artemisia dracunculus* Linnaeus),
type méthylchavicol

Colonne: capillaire, en verre, 60 m de longueur et 0,39 mm de diamètre intérieur

Phase stationnaire: polyéthylène glycol 1 540

Détecteur: à ionisation de flamme

Température du four:

- température initiale: 40 °C pendant 10 min
- programmation de température: 2,4 °C/min
- température finale: 135 °C

Température d'injection: 220 °C

Température de détection: 250 °C

Gaz vecteur: hydrogène

Volume injecté: 0,1 μ l

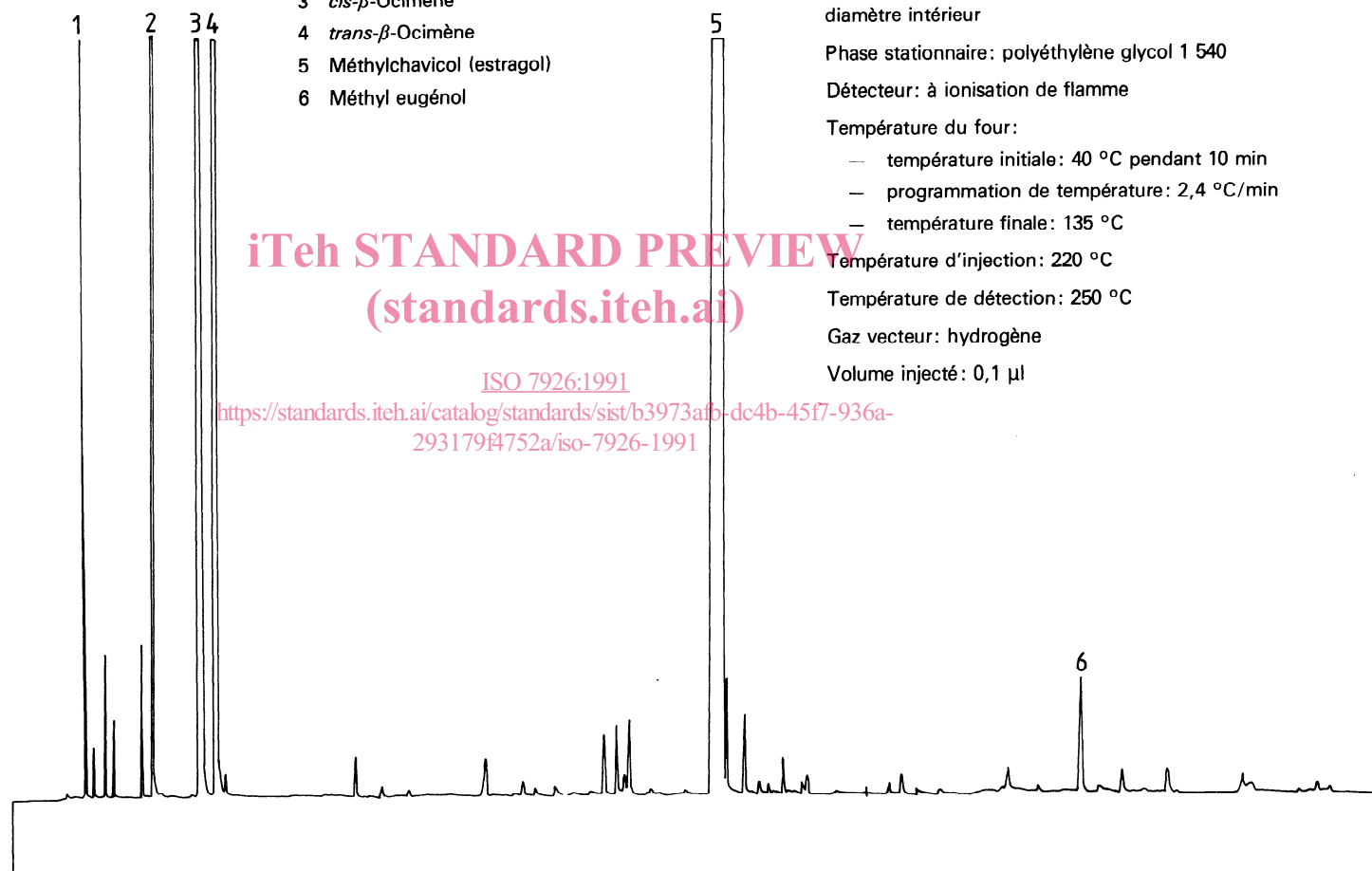


Figure C.1

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7926:1991](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b3973afb-dc4b-45f7-936a-293179f4752a/iso-7926-1991)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/b3973afb-dc4b-45f7-936a-293179f4752a/iso-7926-1991>