

---

---

**Vanille [*Vanilla fragrans* (Salisbury)  
Ames] —**

**Partie 1:  
Spécifications**

*Vanilla* [*Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames] —  
Part 1: Specification  
(standards.iteh.ai)

[ISO 5565-1:1999](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/a117c9e4-3600-4e09-9cad-3795ae23c904/iso-5565-1-1999)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/a117c9e4-3600-4e09-9cad-3795ae23c904/iso-5565-1-1999>



**PDF – Exonération de responsabilité**

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

[ISO 5565-1:1999](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/a117c9e4-3600-4e09-9cad-3795ae23c904/iso-5565-1-1999)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/a117c9e4-3600-4e09-9cad-3795ae23c904/iso-5565-1-1999>

© ISO 1999

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax. + 41 22 734 10 79  
E-mail [copyright@iso.ch](mailto:copyright@iso.ch)  
Web [www.iso.ch](http://www.iso.ch)

Imprimé en Suisse

## 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 Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 3.

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.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments de la présente partie de l'ISO 5565 peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

La Norme internationale ISO 5565-1 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Cette première édition de l'ISO 5565-1, en association avec l'ISO 5565-2, annule et remplace l'ISO 5565:1982, laquelle a fait l'objet d'une révision technique.

L'ISO 5565 comprend les parties suivantes, présentées sous le titre général *Vanille* [*Vanilla fragrans (Salisbury) Ames*]:

- *Partie 1: Spécifications*
- *Partie 2: Méthodes d'essai*

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

ISO 5565-1:1999

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/a117c9e4-3600-4e09-9cad-3795ae23c904/iso-5565-1-1999>

# Vanille [*Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames] —

## Partie 1 : Spécifications

### 1 Domaine d'application

La présente partie de l'ISO 5565 fixe les spécifications de la vanille appartenant aux espèces *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames syn. *Vanilla planifolia* Andrews.

Elle est applicable à la vanille en gousses, à la vanille en vrac, à la vanille coupée et à la vanille en poudre. Elle n'est pas applicable aux extraits de vanille.

NOTE Cette vanille est connue commercialement sous diverses appellations associées à son origine géographique, à savoir: vanille Bourbon (de Madagascar, des Comores et de la Réunion), Indonésie, Mexique, Tonga, Inde, Chine, Ouganda.

iTeh STANDARD PREVIEW

### 2 Références normatives (standards.iteh.ai)

Les documents normatifs suivants contiennent des dispositions qui, par suite de la référence qui y est faite, constituent des dispositions valables pour la présente partie de l'ISO 5565. Pour les références datées, les amendements ultérieurs ou les révisions de ces publications ne s'appliquent pas. Toutefois, les parties prenantes aux accords fondés sur la présente partie de l'ISO 5565 sont invitées à rechercher la possibilité d'appliquer les éditions les plus récentes des documents normatifs indiqués ci-après. Pour les références non datées, la dernière édition du document normatif en référence s'applique. Les membres de l'ISO et de la CEI possèdent le registre des Normes internationales en vigueur.

ISO 948, *Épices — Échantillonnage*.

ISO 3493, *Vanille — Vocabulaire*.

ISO 5565-2, *Vanille [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] — Partie 2: Méthodes d'essai*.

### 3 Termes et définitions

Pour les besoins de la présente partie de l'ISO 5565, les termes et définitions donnés dans l'ISO 3493 s'appliquent.

### 4 Présentations commerciales

Les quatre présentations commerciales suivantes sont décrites dans la présente partie de l'ISO 5565:

- a) **vanille en gousses**, constituée par des gousses entières éventuellement fendues;
- b) **vanille coupée**, composée de parties de gousses fendues ou non, intentionnellement coupées ou cassées;

- c) **vanille en vrac**, constituée de vanille en gousses et de vanille coupée;
- d) **vanille en poudre**, obtenue par broyage après séchage de gousses de vanille, sans aucune adjonction.

## 5 Caractéristiques générales

### 5.1 Vanille en gousses

La vanille en gousses doit

- avoir les caractéristiques correspondant à sa catégorie qualitative (voir l'article 6);
- avoir subi un traitement approprié afin de développer sa flaveur;
- avoir une couleur allant du brun chocolat foncé au rougeâtre.

Les gousses peuvent être givrées naturellement à la suite du développement à leur surface de cristaux de vanilline naturelle exclusivement, et porter chacune une marque apposée au tiers inférieur de leur longueur.

Elles ne doivent pas

- avoir subi de traitement susceptible de modifier en plus ou en moins leur teneur en vanilline naturelle ou autres constituants de la flaveur;
- être mitées, moisies, créosotées, «poiquées», oxydées;
- présenter une odeur non caractéristique de la vanille.

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

[ISO 5565-1:1999](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/a117c9e4-3600-4e09-9cad-3795ae23c904/iso-5565-1-1999)

### 5.2 Vanille coupée <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/a117c9e4-3600-4e09-9cad-3795ae23c904/iso-5565-1-1999>

La vanille coupée doit

- provenir de gousses de vanille répondant aux caractéristiques spécifiées en 5.1;
- être saine et de bonne flaveur spécifique;
- avoir une couleur allant du brun chocolat foncé au rougeâtre.

### 5.3 Vanille en vrac

La vanille en vrac doit

- provenir de gousses de vanille répondant aux caractéristiques spécifiées en 5.1;
- être saine et de bonne flaveur spécifique;
- avoir une couleur allant du brun chocolat foncé au rougeâtre.

Les gousses ou les morceaux de gousses sont généralement boisés et peuvent présenter plusieurs taches importantes.

## 5.4 Vanille en poudre

La vanille en poudre doit

- provenir de gousses de vanille répondant aux caractéristiques spécifiées en 5.1;
- avoir une finesse telle que la poudre passe à travers un tamis dont l'ouverture de maille n'excède pas 1,25 mm;
- avoir une couleur allant du brun chocolat foncé au rougeâtre.
- avoir une saveur de vanille franche et très prononcée.

Elle ne doit pas

- avoir subi de traitement susceptible de modifier en plus ou en moins sa teneur en vanilline naturelle ou autres constituants de la saveur;
- contenir des matières étrangères;
- présenter une odeur de moisi, de crésote ou toute autre odeur non caractéristique de la vanille.

## 6 Classification qualitative de la vanille en gousses

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

### 6.1 Catégorie 1

#### 6.1.1 A<sub>1</sub> non fendue

Gousses entières saines, souples et pleines, de saveur caractéristique et de couleur uniforme allant du brun chocolat foncé au rougeâtre, sans autre tache que la marque.

#### 6.1.2 B<sub>1</sub> fendue

Gousses de même caractéristiques que celles de la catégorie A<sub>1</sub>, mais fendues.

### 6.2 Catégorie 2

#### 6.2.1 A<sub>2</sub> non fendue

Gousses entières saines, souples et pleines, de saveur caractéristique, de couleur uniforme allant du brun chocolat foncé au rougeâtre, et pouvant présenter quelques taches dont la longueur totale ne dépasse pas le tiers de la longueur de la gousse.

#### 6.2.2 B<sub>2</sub> fendue

Gousses de mêmes caractéristiques que celles de la catégorie A<sub>2</sub>, mais fendues.

### 6.3 Catégorie 3

#### 6.3.1 A<sub>3</sub> non fendue

Gousses entières saines, plus ou moins souples, de saveur caractéristique, de couleur rougeâtre et pouvant présenter des taches nombreuses dont la longueur totale ne dépasse pas la moitié de la longueur de la gousse, ainsi que quelques filets rouges ne dépassant pas le tiers de la longueur de la gousse.

**6.3.2 B<sub>3</sub> fendue**

Gousses de mêmes caractéristiques que celles de la catégorie A<sub>3</sub>, mais fendues.

**6.4 Catégorie 4**

**6.4.1 A<sub>4</sub> non fendue**

Gousses entières saines, sèches ou boisées, de flaveur caractéristique, de couleur rougeâtre et pouvant présenter plusieurs taches dont la longueur totale ne dépasse pas la moitié de la longueur de la gousse.

**6.4.2 B<sub>4</sub> fendue**

Gousses de mêmes caractéristiques que celles de la catégorie A<sub>4</sub>, mais fendues.

**7 Caractéristiques chimiques**

**7.1 Teneur en eau**

La teneur en eau de la vanille doit satisfaire aux spécifications données dans le Tableau 1.

**Tableau 1 — Caractéristiques chimiques**

Caractéristique	Spécifications (standards.iteh.ai)				Méthode d'essai de référence
	Gousses				
	Catégorie				
	1	2	3	4	
Teneur en eau, %, max.	38	38	30	25	ISO 5565-2:1999, 4.1

**7.2 Teneur en vanilline**

La teneur en vanilline dépend essentiellement des conditions de culture, de récolte et de préparation des gousses, ainsi que de leur longueur. La teneur en vanilline sur base humide généralement observée se situe entre 1,6 % et 2,4 %, lorsqu'elle est déterminée par l'une ou l'autre des méthodes décrites en 4.2 ou 4.3 de l'ISO 5565-2:1999.

NOTE On peut estimer que les gousses dont la teneur en vanilline est inférieure à 1,6 % résultent souvent d'une mauvaise préparation. En revanche, il convient que celles dont la teneur est supérieure à 2,4 % fassent l'objet d'un contrôle renforcé eu égard aux possibilités d'adultération par ajout de vanilline de synthèse.

**8 Échantillonnage**

L'échantillonnage doit être réalisé selon la méthode spécifiée dans l'ISO 948.

Chaque échantillon pour laboratoire doit avoir une masse minimale de 100 g.

Dans le cas de gousses de vanille, les gousses retenues comme prélèvements élémentaires doivent être représentatives des paquets contenus dans les emballages retenus pour l'échantillonnage.

L'échantillon doit être conservé dans un emballage étanche, à l'abri de toute source de chaleur et doit être analysé immédiatement après réception.

## 9 Méthodes d'essai

Les échantillons de vanille doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux spécifications de la présente partie de l'ISO 5565, en suivant les méthodes d'analyses dont les références sont données dans le Tableau 1 et en 7.2.

## 10 Emballage et marquage

### 10.1 Emballage

#### 10.1.1 Vanille en gousses

Les gousses de vanille doivent être réunies en paquets de gousses de même longueur, puis mises dans des emballages propres, sains, étanches et en matière non susceptible d'avoir une action sur le produit (par exemple boîtes en fer blanc, papier paraffiné).

Chacun de ces emballages élémentaires de paquets de gousses de vanille doit être uniforme du point de vue catégorie (selon l'article 6).

Une série de ces emballages élémentaires, dont le contenu est homogène, constitue un lot; une livraison est constituée soit par un lot homogène, soit par plusieurs lots appartenant à des catégories différentes.

#### 10.1.2 Vanille coupée

La vanille coupée doit être présentée en paquets de gousses de même longueur quand elles sont suffisamment longues, et en vrac quand elles ne peuvent être mises en bottes.

Elles doivent ensuite être mises dans des emballages propres, sains, étanches et en matière non susceptible d'avoir une action sur le produit.

La vanille coupée doit être uniforme du point de vue botanique.

#### 10.1.3 Vanille en vrac

La vanille en vrac doit être mise dans des emballages propres, sains, étanches et en matière non susceptible d'avoir une action sur le produit.

#### 10.1.4 Vanille en poudre

La vanille en poudre doit être mise dans des emballages propres, sains, étanches et en matière non susceptible d'avoir une action sur le produit.

## 10.2 Marquage

### 10.2.1 Vanille en gousses, vanille coupée et vanille en vrac

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

- a) le nom du produit (correspondant à l'espèce botanique);
- b) la présentation commerciale;
- c) le pays de production;
- d) l'année de récolte;