
**Cannelle type Sri Lanka, type Seychelles et
type Madagascar (*Cinnamomum
zeylanicum* Blume) — Spécifications**

*Cinnamon, Sri Lankan type, Seychelles type and Madagascan type
(Cinnamomum zeylanicum Blume) — Specification*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 6539:1997](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2baffaad-fa4c-4801-95f3-94556dde4941/iso-6539-1997>



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 6539 a été élaborée par l'ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 6539:1983), dont elle constitue une révision technique.

L'annexe A de la présente Norme internationale est donnée uniquement à titre d'information.

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 6539:1997](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2baffaad-fa4c-4801-95f3-94556dde4941/iso-6539-1997)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2baffaad-fa4c-4801-95f3-94556dde4941/iso-6539-1997>

© ISO 1997

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'éditeur.

Organisation internationale de normalisation

Case postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Suisse

Internet central@iso.ch

X.400 c=ch; a=400net; p=iso; o=isocs; s=central

Imprimé en Suisse

Cannelle type Sri Lanka, type Seychelles et type Madagascar (*Cinnamomum zeylanicum* Blume) — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications de la cannelle type Sri Lanka, type Seychelles et type Madagascar, entière ou en poudre, constituée par l'écorce de l'arbre ou de l'arbuste *Cinnamomum zeylanicum* Blume.

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

NOTE — Les spécifications de la cannelle type Chine, type Indonésie et type Viêt-nam sont données dans l'ISO 6538 ¹⁾.

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. <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2baffaad-fa4c-4801-95f3-94556dde4941/iso-6539-1997>

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

ISO 928:— ²⁾, *Épices — Détermination des cendres totales.*

ISO 930:— ³⁾, *Épices — Détermination des cendres insolubles dans l'acide.*

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

ISO 948:1980, *Épices — Échantillonnage.*

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

ISO 2825:1981, *Épices — Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse.*

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

3 Définitions

Pour les besoins de la présente Norme internationale, les définitions suivantes s'appliquent.

1) ISO 6538:1997, *Cannelle type Chine, type Indonésie et type Viêt-nam [Cinnamomum aromaticum Nees syn. Cinnamomum cassia (Nees) ex Blume et Cinnamomum burmanii (C.G. Nees) Blume et Cinnamomum loureirii Nees] — Spécifications.*

2) À publier. (Révision de l'ISO 928:1980)

3) À publier. (Révision de l'ISO 930:1980)

3.1 tuyaux entiers de cannelle

Épiderme gratté de l'écorce interne des pousses de cannellier arrivées à maturité, les couches s'emboîtant les unes dans les autres et s'enroulant en un tuyau rempli de petits morceaux de la même écorce, et séché ensuite au soleil et en plein air.

3.2 tuyaux brisés de cannelle

Morceaux brisés et débris de différentes tailles de toutes les catégories de tuyaux de cannelle.

3.3 morceaux de cannelle

Morceaux d'écorce interne obtenus par pelage et/ou grattage de l'écorce des petites branches et des tiges des plantations de cannelliers et pouvant comprendre une certaine quantité de copeaux.

3.4 copeaux de cannelle

Écorce séchée ne pouvant pas être pelée de cannellier, y compris l'écorce externe, et obtenue par grattage ou battage des pousses.

3.5 cannelle en poudre

Poudre obtenue par broyage de tous les types de cannelle considérés dans la présente Norme Internationale, à l'exclusion de tout additif.

3.6 cannelle entière

Toutes les formes commerciales de cannelle, à l'exception de la cannelle en poudre.

3.7 cannelle dite "foxée" ou tachetée

Cannelle ayant des taches brun rougeâtre sur la surface des tuyaux, celles-ci pouvant devenir brun foncé avec le temps.

3.8 balle

Emballage de n'importe quelle catégorie de tuyaux emballés dans des matériaux appropriés pour l'exportation.

ITCI STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2baffaad-fa4c-4801-95f3-94556dde4941/iso-6539-1997>

4 Types et classification

4.1 Types

4.1.1 Cannelle type Sri Lanka

Il s'agit de l'écorce séchée des variétés cultivées de l'espèce *Cinnamomum zeylanicum* Blume de la famille des Lauraceae.

La cannelle type Sri Lanka est commercialisée sous quatre formes:

- a) tuyaux entiers (voir 3.1);
- b) tuyaux brisés (voir 3.2);
- c) morceaux (voir 3.3);
- d) copeaux (voir 3.4).

4.1.2 Cannelle type Seychelles

Il s'agit de l'écorce des troncs ou des branches de *Cinnamomum zeylanicum* Blume, ces arbres étant cultivés aux Seychelles.

La cannelle type Seychelles est commercialisée sous trois formes:

- a) écorce de cannelle brute, consistant en fragments petits ou moyens, irréguliers, allongés, légèrement recourbés d'écorce brute entière non grattée;
- b) écorce de cannelle grattée, obtenue à partir des jeunes pousses des arbustes des mêmes espèces; les pousses sont grattées avec un couteau courbe avant de détacher l'écorce du bois;
- c) tuyaux entiers et brisés, obtenus et préparés à partir des jeunes pousses des arbustes, et de la même façon que celle utilisée pour la cannelle type Sri Lanka.

4.1.3 Cannelle type Madagascar

Il s'agit de l'écorce des troncs ou des branches de *Cinnamomum zeylanicum* Blume, ces arbres poussant spontanément à Madagascar. Elle est produite soit:

- a) sous la forme de tubes creux simples d'écorce grattée ou non grattée, d'apparence plutôt grossière, d'environ 30 cm de longueur, coupés à partir des plus petites branches avec un couteau; soit, le plus souvent
- b) sous la forme de morceaux d'écorce grattée ou non grattée, provenant des branches les plus grosses et des troncs, enlevés avec le plat d'une hachette.

4.2 Catégories commerciales

4.2.1 Cannelle type Sri Lanka

4.2.1.1 Tuyaux entiers

iTeh STANDARD PREVIEW

Pour la classification, voir le tableau 1. (standards.iteh.ai)

4.2.1.2 Tuyaux brisés

ISO 6539:1997

Les tuyaux brisés peuvent contenir jusqu'à 3 % (*m/m*) de morceaux et de copeaux.

4.2.1.3 Morceaux

Les morceaux peuvent contenir jusqu'à 5 % (*m/m*) de copeaux.

4.2.1.4 Copeaux

Les copeaux doivent être constitués d'écorce de cannellier bien séchée et ne pouvant pas être pelée.

4.2.2 Cannelle type Seychelles et type Madagascar

Pour la classification, voir le tableau 2.

5 Cannelle en poudre

La cannelle en poudre doit consister uniquement en cannelle des types décrits dans l'article 4.

NOTE — Si l'origine est indiquée, il convient que la poudre soit préparée exclusivement à partir des écorces concernées.

Tableau 1 — Classification de la cannelle type Sri Lanka en tuyaux entiers

Désignation commerciale des catégories et qualités	Diamètre des tuyaux	Nombre de tuyaux entiers (1 050 mm)	Étendue de cannelle tachetée ¹⁾	Longueur minimale des tuyaux dans une balle	Morceaux de tuyaux et brisures de même qualité par balle
	max. mm	min. par kg	max. ²⁾ %	mm	max. % (m/m)
Alba	6	45	Aucune	200	1
Continental C 00000 spéciale C 00000 C 0000 C 000 C 00 C 0	6 10 13 16 17 19	35 31 24 22 20 18	10 10 10 15 20 25	200	1
Mexican M 00000 spéciale M 00000 M 0000	16 16 19	22 22 18	50 60 60	200	2
Hamburg H 1 H 2 H 3	23 25 38	11 9 7	25 40 65	150	3
<p>1) Ces taches peuvent être : a) superficielles ("malkorahedi"), ou b) profondes ("korahedi"). Cette subdivision est basée sur la profondeur des taches.</p> <p>2) L'étendue est déterminée par examen visuel.</p>					

Tableau 2 — Classification de la cannelle type Seychelles et type Madagascar

Désignation commerciale de la catégorie	Caractéristiques physiques de l'écorce
1 Tuyaux entiers	Tuyaux d'environ 15 cm de longueur, l'écorce pouvant avoir jusqu'à 1 mm d'épaisseur.
2 Morceaux d'écorce grattée	Morceaux brisés rugueux et rainurés d'écorce grattée pouvant avoir jusqu'à 2 mm d'épaisseur.
3 Morceaux d'écorce non grattée	Morceaux brisés rugueux et rainurés ayant jusqu'à environ 3 cm de largeur et 20 cm de longueur. L'écorce peut avoir jusqu'à 5 mm d'épaisseur.
4 Copeaux, lamelles d'écorce non grattée	Petits morceaux d'écorce non grattée provenant des pousses de cannellier.

6 Exigences

6.1 Odeur et flaveur

L'odeur et la flaveur doivent être fraîches et caractéristiques de la cannelle de l'origine concernée. Elles doivent être exemptes de flaveurs étrangères, y compris d'odeur de moisi.

6.2 Couleur

La cannelle en poudre doit avoir une couleur allant du brun jaunâtre au brun rougeâtre.

6.3 Absence de moisissures, insectes, etc.

La cannelle entière doit être exempte d'insectes vivants, de croissance de moisissures, d'acariens et de restes d'insectes, par exemple de cocons, et pratiquement exempte 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 certains 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 la cannelle en poudre doit être déterminée selon la méthode décrite dans l'ISO 1208.

6.4 Matières étrangères

Les matières étrangères comprennent les feuilles, les tiges, la menue paille et autres matières végétales, ainsi que le sable, la terre et la poussière.

La proportion de matières étrangères dans la cannelle entière, déterminée selon la méthode décrite dans l'ISO 927, ne doit pas être supérieure à 1 % (m/m).

Dans le cas de cannelle en tuyaux entiers type Sri Lanka, prélever environ 110 g de tuyaux par balle de catégorie Continental, et 230 g de tuyaux par balle de catégorie Mexican ou Hamburg, les broyer et examiner l'intérieur. Il ne doit pas y avoir d'écorce interne non grattée, de raclures, de matières étrangères, ni d'écorce de cannelle sauvage et d'autres genres.

6.5 Spécifications chimiques

La cannelle entière et en poudre doit satisfaire aux spécifications données dans le tableau 3.

7 Échantillonnage

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

8 Méthodes d'essai

8.1 Les échantillons doivent être analysés pour s'assurer de leur conformité aux exigences de la présente Norme internationale, selon les méthodes d'essai physiques et chimiques spécifiées en 6.3, 6.4 et dans le tableau 3.

8.2 Pour préparer l'échantillon moulu en vue de l'analyse, broyer grossièrement la cannelle, jusqu'à obtention de particules d'environ 5 mm ou moins, et appliquer ensuite la méthode générale décrite dans l'ISO 2825.

Tableau 3 — Spécifications chimiques

Caractéristique	Spécifications		Méthode d'essai
	Cannelle type Sri Lanka	Cannelle type Seychelles et type Madagascar	
(<i>m/m</i>) max. - cannelle entière - cannelle en poudre	14 12	15 14	ISO 939
Cendres totales, % (<i>m/m</i>) sur sec, max.	5	7	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide, % (<i>m/m</i>) sur sec, max.	1	2	ISO 930
Teneur en huiles essentielles, ml/100 g sur sec, min. - cannelle entière - cannelle en poudre	1,0 0,7	0,7 0,3	ISO 6571

9 Emballage et marquage

9.1 Emballage

La cannelle entière doit être emballée dans des récipients propres, sains et secs, fabriqués en un matériau qui n'a pas d'action sur le produit ou sa flaveur, et le protège contre une reprise d'humidité ou une perte en matières volatiles.

Les emballages doivent être conformes aux législations nationales concernant la protection de l'environnement.

9.2 Marquage

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

- nom du produit;
- nom commercial ou, le cas échéant, marque;
- nom et adresse du producteur ou de l'emballer;
- code ou numéro de lot;
- masse nette;
- catégorie du produit;
- 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 à la présente Norme internationale.
Teneur en eau, %

Annexe A (informative)

Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

A.1 Il convient que les emballages de cannelle soient entreposés dans des locaux couverts, bien protégés du soleil, de la pluie et d'une chaleur excessive.

A.2 Il convient que l'entrepôt soit sec, exempt d'odeurs désagréables, et protégé contre l'entrée d'insectes et de vermine. Il convient de régler la ventilation de manière à assurer une bonne ventilation en période sèche et à être entièrement arrêtée en période humide. Il convient de prendre des dispositions appropriées pour permettre la fumigation dans l'entrepôt.

A.3 Il convient de manipuler et de transporter les emballages 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 6539:1997](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2baffaad-fa4c-4801-95f3-94556dde4941/iso-6539-1997)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/2baffaad-fa4c-4801-95f3-94556dde4941/iso-6539-1997>