

INTERNATIONAL
STANDARD

ISO
5507

NORME
INTERNATIONALE

Third edition
Troisième édition
2002-11-01

**Oilseeds, vegetable oils and fats —
Nomenclature**

**Graines oléagineuses, corps gras d'origine
végétale — Nomenclature**
iTeH Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 5507:2002](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/826d5bf4-8985-4036-8de8-dd025dd18fe0/iso-5507-2002>



Reference number
Numéro de référence
ISO 5507:2002(E/F)

© ISO 2002

PDF disclaimer

This PDF file may contain embedded typefaces. In accordance with Adobe's licensing policy, this file may be printed or viewed but shall not be edited unless the typefaces which are embedded are licensed to and installed on the computer performing the editing. In downloading this file, parties accept therein the responsibility of not infringing Adobe's licensing policy. The ISO Central Secretariat accepts no liability in this area.

Adobe is a trademark of Adobe Systems Incorporated.

Details of the software products used to create this PDF file can be found in the General Info relative to the file; the PDF-creation parameters were optimized for printing. Every care has been taken to ensure that the file is suitable for use by ISO member bodies. In the unlikely event that a problem relating to it is found, please inform the Central Secretariat at the address given below.

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 Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview**

[ISO 5507:2002](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/826d5bf4-8985-4036-8de8-dd025dd18fe0/iso-5507-2002>

© ISO 2002

The reproduction of the terms and definitions contained in this International Standard is permitted in teaching manuals, instruction booklets, technical publications and journals for strictly educational or implementation purposes. The conditions for such reproduction are: that no modifications are made to the terms and definitions; that such reproduction is not permitted for dictionaries or similar publications offered for sale; and that this International Standard is referenced as the source document.

With the sole exceptions noted above, no other part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from either ISO at the address below or ISO's member body in the country of requester.

La reproduction des termes et des définitions contenus dans la présente Norme internationale est autorisée dans les manuels d'enseignement, les modes d'emploi, les publications et revues techniques destinés exclusivement à l'enseignement ou à la mise en application. Les conditions d'une telle reproduction sont les suivantes: aucune modification n'est apportée aux termes et définitions; la reproduction n'est pas autorisée dans des dictionnaires ou publications similaires destinés à la vente; la présente Norme internationale est citée comme document source.

À la seule exception mentionnée ci-dessus, 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 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Published in Switzerland/Publié en Suisse

Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

International Standards are drafted in accordance with the rules given in the ISO/IEC Directives, Part 3.

The main task of technical committees is to prepare International Standards. Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for voting. Publication as an International Standard requires approval by at least 75 % of the member bodies casting a vote.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this International Standard may be the subject of patent rights. ISO shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

ISO 5507 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Food products*, Subcommittee SC 2, *Oleaginous seeds and fruits*.

This third edition cancels and replaces the second edition (ISO 5507:1992), which has been technically revised.

The Russian version has also been deleted.

Document Preview

[ISO 5507:2002](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/826d5bf4-8985-4036-8de8-dd025dd18fe0/iso-5507-2002>

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.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. 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 Norme internationale 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.

L'ISO 5507 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 2, *Graines et fruits oléagineux*.

Cette troisième édition annule et remplace la deuxième édition (ISO 5507:1992), qui a fait l'objet d'une révision technique.

La version russe a également été retirée.

[ISO 5507:2002](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/826d5bf4-8985-4036-8de8-dd025dd18fe0/iso-5507-2002>

Oilseeds, vegetable oils and fats — Nomenclature

1 Scope

This International Standard gives the botanical names of the main species of oleaginous plants, together with the names of the corresponding raw materials and oils (fats).

An alphabetical index of the raw materials is also given to assist in the use of this International Standard.

Graines oléagineuses, corps gras d'origine végétale — Nomenclature

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale donne les noms botaniques des principales espèces de plantes oléagineuses, ainsi que les noms des matières premières et des corps gras correspondants.

Un index alphabétique des matières premières est également donné pour faciliter l'emploi de la présente Norme internationale.

iTeh Standards
(<https://standards.iteh.ai>)
Document Preview

[ISO 5507:2002](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/iso/826d5bf4-8985-4036-8de8-dd025dd18fe0/iso-5507-2002>

No. Nº	Botanical name Nom botanique	Name of the raw material Nom de la matière première	Name of the oil (fat) Nom du corps gras
A1	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench cf. <i>Hibiscus esculentus</i>	E) See H4 F) Voir H4	E) See H4 F) Voir H4
A2	<i>Aleurites cordata</i> (Thunb.) R. Br. ex Steud. cf. <i>Vernicia cordata</i>	E) See V1 F) Voir V1	E) See V1 F) Voir V1
A3*	<i>Aleurites fordii</i> Hemsl.	E) Tung nut F) Tung (graines de)	E) Tung nut oil F) Huile de tung Huile de bois de Chine
A4*	<i>Aleurites moluccana</i> (L.) Willd.	E) Candle nut Indian walnut F) Bancoul (noix de)	E) Candle nut oil Artist's oil Lumbang oil Kukui oil F) Huile de bancoul
A5	<i>Aleurites montana</i> (Lour.) Wils. cf. <i>Vernicia montana</i>	E) See V3 F) Voir V3	E) See V3 F) Voir V3
A6*	<i>Anarcadium occidentale</i> L.	E) Cashew nut F) Cajou (noix de)	E) Cashew nut oil F) Beurre d'anacarde
A7*	<i>Arachis hypogaea</i> L.	E) Arachis (seeds) Earthnut Groundnut kernel Peanut F) Arachide (graines d') Cacahouète	E) Arachis seed oil Groundnut oil Peanut oil Nut oil F) Huile d'arachide
A8*	<i>Argania spinosa</i> (L.) Skeels	E) Argan nut F) Argan (amandes de noyaux d')	E) Argan oil F) Huile d'argan
A9	<i>Armeniaca vulgaris</i> Lam. cf. <i>Prunus armeniaca</i>	E) See P6 F) Voir P6	E) See P6 F) Voir P6
A10	<i>Attalea cohune</i> (Mart.) cf. <i>Orbignya cohune</i>	E) See O4 F) Voir O4	E) See O4 F) Voir O4
A11*	<i>Attalea speciosa</i> Mart. ex Spreng.; syn. <i>Orbignya speciosa</i> (Mart.) Barb. Rodr.	E) Babassu kernel F) Babassu (noix de)	E) Babassu oil F) Huile de babassu
A12	<i>Azadirachta indica</i> A. Juss.; syn. <i>Antelaea azadirachta</i> (L.) Adelbert	E) Neem (seeds) F) Neem (graines de)	E) Neem oil F) Huile de neem
B1	<i>Bassia longifolia</i> L. cf. <i>Madhuca longifolia</i>	E) See M2 F) Voir M2	E) See M2 F) Voir M2
B2*	<i>Borago officinalis</i> L.	E) Borage (seeds) F) Bourrache (graines de)	E) Borage (seed) oil F) Huile de bourrache
B3	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern. et Coss.	E) Brown mustard (seeds) Indian mustard (seeds) Canola Rape (seeds) F) Moutarde brune (graines de) Moutarde d'Inde (graines de)	E) Brown mustard seed oil Indian mustard seed oil Rapeseed oil F) Huile de moutarde brune Huile de moutarde d'Inde
B4*	<i>Brassica napus</i> L. var. <i>oleifera</i>	E) Rape (seeds) Canola F) Colza (graines de)	E) Rapeseed oil F) Huile de colza