

## SLOVENSKI STANDARD

SIST EN ISO 676:2009

01-november-2009

BUXca Yý U.

SIST ISO 676:1999

NU Ja VY! '6 cHUb] bUbca Yb\_ 'Ui fUfI GC\*\* +\*.%. - ) žj \_`1 i M7 cf%% - +Ł

Spices and condiments - Botanical nomenclature (ISO 676:1995, including Cor 1:1997)

Gewürze und würzende Zutaten - Botanische Nomenklatur (ISO 676:1995, einschließlich Cor 1:1997)

## iTeh STANDARD PREVIEW

Épices - Nomenclature botanique (ISO 676:1995, Cor 1:1997 inclus)

SIST EN ISO 676:2009

Ta slovenski standard je istoveten iz: [EN ISO 676:2009](http://catalog.sist.si/standard/EN ISO 676:2009) 07-4110-926c-3095724ea9ed/sist-en-iso-676-2009ICS:

01.040.67	Živilska tehnologija (Slovarji)	Food technology (Vocabularies)
67.220.10	Zæ ã à^	Spices and condiments

SIST EN ISO 676:2009

en,fr,de

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

SIST EN ISO 676:2009

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27271941-7807-4110-926c-3095724ea9ed/sist-en-iso-676-2009>

**EUROPEAN STANDARD**  
**NORME EUROPÉENNE**  
**EUROPÄISCHE NORM**

**EN ISO 676**

July 2009

ICS 67.220.10; 01.040.67

English Version

**Spices and condiments - Botanical nomenclature (ISO  
676:1995, including Cor 1:1997)**

Épices - Nomenclature botanique (ISO 676:1995, Cor  
1:1997 inclus)

Gewürze und würzende Zutaten - Botanische Nomenklatur  
(ISO 676:1995, einschließlich Cor 1:1997)

This European Standard was approved by CEN on 6 June 2009.

CEN members are bound to comply with the CEN/CENELEC Internal Regulations which stipulate the conditions for giving this European Standard the status of a national standard without any alteration. Up-to-date lists and bibliographical references concerning such national standards may be obtained on application to the CEN Management Centre or to any CEN member.

This European Standard exists in three official versions (English, French, German). A version in any other language made by translation under the responsibility of a CEN member into its own language and notified to the CEN Management Centre has the same status as the official versions.

**iTeh STANDARD PREVIEW**

CEN members are the national standards bodies of Austria, Belgium, Bulgaria, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland and United Kingdom.

SIST EN ISO 676:2009

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27271941-7807-4110-926c-3095724ea9ed/sist-en-iso-676-2009>



EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION  
 COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION  
 EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG

Management Centre: Avenue Marnix 17, B-1000 Brussels

Contents	Page
Foreword.....	3

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

SIST EN ISO 676:2009

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27271941-7807-4110-926c-3095724ea9ed/sist-en-iso-676-2009>

## Foreword

The text of ISO 676:1995, including Cor 1:1997 has been prepared by Technical Committee ISO/TC 34 "Food Products" of the International Organization for Standardization (ISO) and has been taken over as EN ISO 676:2009.

This European Standard shall be given the status of a national standard, either by publication of an identical text or by endorsement, at the latest by January 2010, and conflicting national standards shall be withdrawn at the latest by January 2010.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this document may be the subject of patent rights. CEN [and/or CENELEC] shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

According to the CEN/CENELEC Internal Regulations, the national standards organizations of the following countries are bound to implement this European Standard: Austria, Belgium, Bulgaria, Cyprus, Czech Republic, Denmark, Estonia, Finland, France, Germany, Greece, Hungary, Iceland, Ireland, Italy, Latvia, Lithuania, Luxembourg, Malta, Netherlands, Norway, Poland, Portugal, Romania, Slovakia, Slovenia, Spain, Sweden, Switzerland and the United Kingdom.

## iTeh STANDARD REVIEW

Endorsement notice

(standards.iteh.ai)

The text of ISO 676:1995, including Cor 1:1997 has been approved by CEN as a EN ISO 676:2009 without any modification.

SIST EN ISO 676:2009

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27271941-7807-4110-926c-3095724ea9ed/sist-en-iso-676-2009>

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

SIST EN ISO 676:2009

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27271941-7807-4110-926c-3095724ea9ed/sist-en-iso-676-2009>

INTERNATIONAL  
STANDARD

NORME  
INTERNATIONALE

ISO  
676

Second edition  
Deuxième édition  
1995-12-15

---

---

---

**Spices and condiments — Botanical  
nomenclature**

iTeh STANDARD PREVIEW  
Epices — Nomenclature botanique  
(standards.iteh.ai)

SIST EN ISO 676:2009  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27271941-7807-4110-926c-3095724ea9ed/sist-en-iso-676-2009>



Reference number  
Numéro de référence  
ISO 676:1995(E/F)

## 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.

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.

## iTeh STANDARD PREVIEW

International Standard ISO 676 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Agricultural food products*, Subcommittee SC 7, *Spices and condiments*.

This second edition cancels and replaces the first edition (ISO 676:1982), which has been technically revised. <http://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27271941-7807-4110-926c-3095724ea9ed/sist-en-iso-676-2009>

The botanical names have been revised according to the European Flora and the latest works of the International Seed Testing Association (ISTA), and this has also led to the inclusion of certain plants used both as spices and as aromatic condiments.

Annexes A, B and C of this International Standard are for information only.

© ISO 1995

All rights reserved. Unless otherwise specified, no 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 the publisher. / 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.

International Organization for Standardization  
Case postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Switzerland

Printed in Switzerland/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 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.

## iTeh SIST EN ISO 676:2009 PREVIEW

(standards.iteh.ai)

La Norme internationale ISO 676 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

SIST EN ISO 676:2009  
Cette deuxième édition annule et remplace la première édition  
<https://standards.iteh.ai/standard/SIS-2227194-78074119>  
926c-3095724ca9ed/sist-en-iso-676-2009

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 676:1982), dont elle constitue une révision technique.

Les noms botaniques ont été révisés en fonction de la flore européenne et des derniers travaux de l'Association internationale d'essais de semences (ISTA), ce qui a également entraîné l'ajout de certaines plantes utilisées à la fois en tant qu'épices et qu'aromates.

Les annexes A, B et C de la présente Norme internationale sont données uniquement à titre d'information.

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

This page intentionally left blank  
SIST EN ISO 676:2009

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27271941-7807-4110-926c-3095724ea9ed/sist-en-iso-676-2009>

## Spices and condiments — Botanical nomenclature

## Épices — Nomenclature botanique

### Scope

This International Standard gives a non-exhaustive list of the botanical names and common names in English and French of plants or parts of plants used as spices or condiments.

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

NOTE 1 As per the ISTA list<sup>1)</sup>, the names of the botanists are given in an abbreviated form, but the names are given in full in annex B.

SIST EN ISO 676:2009  
<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/27271941-7807-4110-926c-3095724ea9ed/sist-en-iso-676-2009>

### Definition

**spices and condiments:** Vegetable products or mixtures thereof free from extraneous matter, used for flavouring, seasoning and imparting aroma in foods.

NOTE 2 The term applies equally to the product in the whole form or in the ground form.

### Nomenclature

NOTE 3 In some countries some of the spices and condiments given in the following table may not be in use.

In the following table, a number marked with an asterisk means that the botanical name has been stabilized in accordance with the ISTA list.<sup>1)</sup>

### Domaine d'application

La présente Norme internationale établit une liste non exhaustive des noms botaniques et des noms communs des plantes ou parties de plantes utilisées en tant qu'épices ou aromates, en anglais et en français.

NOTE 1 Les noms des botanistes sont donnés sous forme abrégée, conformément à la liste de l'ISTA<sup>1)</sup>, mais ceux-ci figurent en entier en annexe B

### Définition

**épices:** Produits végétaux ou mélangés de ceux-ci, exempts de matières étrangères, utilisés pour donner de la saveur et de l'arôme et pour assaisonner les aliments.

NOTE 2 Le terme est applicable à la fois au produit entier et au produit en poudre.

### Nomenclature

NOTE 3 Selon les pays, certaines épices indiquées dans le tableau suivant peuvent être utilisées ou non.

Dans le tableau suivant, un numéro marqué d'un astérisque signifie que le nom botanique a été stabilisé conformément à la liste de l'ISTA.<sup>1)</sup>

1) *ISTA List of Stabilized Plant Names*. International Seed Testing Association, Zurich, Switzerland, 1988.

1) *Liste des noms stabilisés de plantes de l'ISTA*. Association internationale d'essais de semences, Zurich, Suisse, 1988.

No. Nº	Botanical name of the plant Nom botanique de la plante	Family Famille	Common name of the spice in English and in French Nom commun de l'épice en anglais et en français	Name of the part of the plant used as spice Nom de la partie de la plante utilisée comme épice	International Standard giving specification Norme internationale donnant des spécifications
1*	<i>Acorus calamus</i> L.	Araceae	E Sweet flag, myrtle flag, calamus, flag root F Calamus, acore vrai	E Rhizome F Rhizome	
2	<i>Aframomum angustifolium</i> (Sonn.) Schumann	Zingiberaceae	E Madagascan cardamom F Cardamome de Madagascar	E Fruit, seed F Fruit, graine	
3	<i>Aframomum hanburyi</i> Schumann	Zingiberaceae	E Cameroon cardamom F Cardamome du Cameroun	E Fruit, seed F Fruit, graine	
4	<i>Aframomum korarima</i> (Pereira) Engl.	Zingiberaceae	E Korarima cardamom F Aframome d'Éthiopie	E Fruit, seed F Fruit, graine	
5	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) Schumann	Zingiberaceae	E Grain of paradise, Guinea grains F Maniguette, graine de paradis	E Fruit, seed F Fruit, graine	
6	<i>Allium ascalonicum</i> L.	Liliaceae (Alliaceae)	E Shallot F Échalote	E Bulb F Bulbe	
7*	<i>Allium cepa</i> L.	Liliaceae (Alliaceae)	E Onion F Oignon	E Bulb F Bulbe	ISO 5559
8	<i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i>	Liliaceae (Alliaceae)	E Potato onion F —	E Bulb F Bulbe	
9*	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel	Liliaceae (Alliaceae)	E Indian leek, Chinese chive F —	E Bulb, leaf F Bulbe, feuille	
10*	<i>Allium fistulosum</i> L.	Liliaceae (Alliaceae)	E Stony leek, Welsh onion, Japanese bunching onion F Ciboule	E Leaf and bulb F Feuille et bulbe	
11	<i>Allium porrum</i> L.	Liliaceae (Alliaceae)	E Leek, winter leek F Poireau	E Leaf and bulb F Feuille et bulbe	
12*	<i>Allium sativum</i> L.	Liliaceae (Alliaceae)	E Garlic F Ail	E Bulb F Bulbe	ISO 5560
13*	<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Liliaceae (Alliaceae)	E Chive F Ciboulette, civette	E Leaf F Feuille	