
**Origan séché (*Origanum vulgare* L.) —
Feuilles entières ou en poudre —
Spécifications**

*Dried oregano (Origanum vulgare L.) — Whole or ground leaves —
Specification*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 7925:1999](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f99aa640-4732-40e7-84eb-926c4358ebfa/iso-7925-1999)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f99aa640-4732-40e7-84eb-926c4358ebfa/iso-7925-1999>



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.

La Norme internationale ISO 7925 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 7925:1985), 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 7925:1999](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f99aa640-4732-40e7-84eb-926c4358ebfa/iso-7925-1999)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f99aa640-4732-40e7-84eb-926c4358ebfa/iso-7925-1999>

© ISO 1998

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 iso@iso.ch

Imprimé en Suisse

Origan séché (*Origanum vulgare* L.) — Feuilles entières ou en poudre — Spécifications

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale fixe les spécifications de l'origan¹⁾ du genre *Origanum* (à l'exclusion de l'*Origanum majorana*) ainsi que de ses espèces et sous-espèces voisines, présenté sous forme de feuilles séchées entières, traitées ou semi-traitées, ou en poudre.

AVERTISSEMENT — Il existe sur le marché un produit qui est commercialisé sous l'appellation «Origan, type Mexique» mais qui est en fait un *Lippia* (famille des Verbenaceae); celui-ci ne doit pas être confondu avec l'*Origanum* faisant l'objet de la présente Norme internationale.

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

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

2 Références normatives

Les documents normatifs suivants contiennent des dispositions qui, par suite de la référence qui y est faite, constituent des dispositions valables pour la présente Norme internationale. 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 Norme internationale 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 927, *Épices — Détermination de la teneur en matières étrangères.*

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

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

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

ISO 948, *Épices — Échantillonnage.*

ISO 1208, *Épices — Détermination des impuretés.*

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

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

¹⁾ Également connu sous l'appellation «marjolaine sauvage».

3 Termes et définitions

Pour les besoins de la présente Norme internationale, les termes et définitions suivants s'appliquent.

3.1

origan traité

origan séché ayant subi un traitement (nettoyage, séchage, préparation, classification, etc.) de la part du pays producteur avant l'exportation, et conforme aux spécifications de la présente Norme internationale

3.2

origan semi-traité

origan séché ayant subi un traitement partiel de nettoyage, mais sans préparation ni classification, de la part du pays producteur avant l'exportation, et conforme aux spécifications de la présente Norme internationale

4 Description

L'origan séché est constitué des feuilles sèches des plantes vivaces du genre *Origanum* et de ses espèces et sous-espèces voisines appartenant à la famille des Lamiaceae (Labiatae) (voir la Figure 1); il est exempt de feuilles brunes ou jaunes ainsi que de particules très fines et de poussières. La couleur des feuilles séchées va du vert légèrement gris au vert olive.

5 Exigences

5.1 Odeur et flaveur

L'origan séché a une odeur forte et aromatique. Sa flaveur est typiquement aromatique, fragrante, chaude, piquante et amère. Il doit être exempt d'odeur de moisi et d'autres flaveurs étrangères.

5.2 Absence de moisissures, insectes, etc.

L'origan séché doit être exempt d'insectes vivants et de moisissures, et doit être 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) ou avec le grossissement pouvant s'avérer nécessaire dans certains cas particuliers. Si le grossissement est supérieur à 10×, mention doit en être faite dans le rapport d'essai.

En cas de litige, la contamination de l'origan en poudre doit être déterminée selon la méthode spécifiée dans l'ISO 1208.

5.3 Matières étrangères

5.3.1 Dans le cadre de la présente Norme internationale, on considère comme matières étrangères tout ce qui n'appartient pas à la plante d'origan (genre *Origanum*, espèces et sous-espèces considérées), et toutes les autres matières étrangères d'origine animale, végétale ou minérale.

Les sommités fleuries ne sont pas considérées comme matières étrangères.

5.3.2 Le pourcentage total de matières étrangères dans l'origan, lorsqu'il est déterminé selon la méthode spécifiée dans l'ISO 927, ne doit pas être supérieur à:

- 1 % (en masse) pour l'origan traité;
- 3 % (en masse) pour l'origan semi-traité.

5.3.3 La proportion de tiges brisées et d'autres parties de la plante dans l'origan ne doit pas être supérieure à 3 % (en masse).

5.4 Spécifications chimiques

L'origan en feuilles séchées entières ou coupées, ou en poudre, doit satisfaire aux spécifications données dans le Tableau 1.

Tableau 1 — Spécifications chimiques

Caractéristique	Spécifications			Méthode d'essai
	Origan en feuilles entières ou coupées		Origan en poudre	
	traité	semi-traité		
Teneur en eau, % (en masse) max.	12	12	12	ISO 939
Cendres totales, % (en masse) sur sec, max.	10	12	12	ISO 928
Cendres insolubles dans l'acide, % (en masse) sur sec, max.	2	2	2	ISO 930
Huiles essentielles, ml/100 g, sur sec, min.	1,8	1,5	1,5	ISO 6571

5.5 Spécifications physiques

L'origan en poudre doit passer entièrement à travers un tamis de 500 µm d'ouverture de maille.

6 Échantillonnage

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

7 Méthodes d'essai

ISO 7925:1999

<https://standards.itech.ai/catalog/standards/sist/f99aa640-4732-40e7-84eb-926c4358ebfa/iso-7925-1999>

7.1 Les échantillons d'origan séché, se présentant en feuilles entières ou 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 5.2, 5.3, 5.5, ainsi que dans le Tableau 1.

7.2 L'échantillon moulu pour analyse doit être préparé conformément à l'ISO 2825.

8 Emballage et marquage

8.1 Emballage

L'origan séché, en feuilles entières ou coupées, ou en poudre, doit être placé dans des emballages propres, solides et secs, fabriqués en un matériau n'exerçant aucune action sur le produit et le protégeant de toute contamination par des matières étrangères, des pertes ou reprises d'humidité et des pertes de matières volatiles.

Les emballages doivent également respecter les législations nationales relatives à la protection de l'environnement.

8.2 Marquage

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

- le nom du produit (type: entier ou en poudre) et le nom commercial;
- le nom et l'adresse du producteur ou de l'emballeur et, le cas échéant, la marque commerciale;
- le code ou le numéro du lot;

- d) la masse nette;
- e) le pays de production;
- f) tout autre renseignement demandé par l'acheteur, tel que l'année de récolte et la date d'emballage (si elles sont connues);
- g) tout traitement subi par le produit (par exemple fumigation ou irradiation);
- h) une référence à la présente Norme internationale.



Figure 1 — Origan (*Origanum vulgare* L.)

Annexe A **(informative)**

Recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport

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

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.

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 7925:1999](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f99aa640-4732-40e7-84eb-926c4358ebfa/iso-7925-1999)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f99aa640-4732-40e7-84eb-926c4358ebfa/iso-7925-1999>

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 7925:1999

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/f99aa640-4732-40e7-84eb-926c4358ebfa/iso-7925-1999>