
Vanille — Vocabulaire

Vanilla — Vocabulary

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 3493:2014](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/20f7e5a1-bed5-4cb2-9920-3a8dbbdec2e3/iso-3493-2014)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/20f7e5a1-bed5-4cb2-9920-3a8dbbdec2e3/iso-3493-2014>



iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 3493:2014

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/20f7e5a1-bed5-4cb2-9920-3a8dbbbec2e3/iso-3493-2014>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2014

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, 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, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au 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

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
1 Domaine d'application	1
2 Termes et définitions	1
2.1 Termes concernant la production	1
2.2 Termes concernant la présentation et les désignations commerciales de la vanille préparée	1
2.3 Termes concernant les caractéristiques morphologiques	2
2.4 Termes concernant la classification qualitative	2
Annexe A (informative) Termes français équivalents	4
Bibliographie	5

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 3493:2014](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/20f7e5a1-bed5-4cb2-9920-3a8dbb2e3/iso-3493-2014)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/20f7e5a1-bed5-4cb2-9920-3a8dbb2e3/iso-3493-2014>

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 procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/CEI, Partie 1. Il convient, en particulier, de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2. www.iso.org/directives

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document 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. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO. www.iso.org/patents

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

(standards.iteh.ai)

Pour une explication de la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'OMC concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir le lien suivant: Foreword - Supplementary information <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sis/2017/c5a1-bcd5-4cb2-9920-3a8dbbbec2e3/iso-3493-2014>

Le comité chargé de l'élaboration du présent document est l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, Sous-comité SC 7, *Épices, herbes aromatiques et condiments*.

Cette troisième édition annule et remplace la deuxième édition (ISO 3493:1999), dont elle constitue une révision mineure.

Vanille — Vocabulaire

1 Domaine d'application

La présente Norme internationale définit les termes les plus couramment utilisés concernant la vanille.

Elle s'applique aux espèces suivantes de vanilliers:

- a) *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames, syn. *Vanilla planifolia* Andrews, connue commercialement sous diverses appellations, associées à son origine géographique, telles que Bourbon, Indonésie et Mexique;
- b) *Vanilla tahitensis* J.W. Moore;
- c) certaines formes issues de graines, éventuellement hybrides, de *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames.

Elle ne s'applique pas à *Vanilla pompona* Schiede (Vanillon des Antilles).

NOTE 1 L'appellation «Bourbon» regroupe les productions de *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames des Comores, de La Réunion, de Madagascar et de Maurice.

NOTE 2 Les principaux autres pays producteurs sont, dans l'ordre alphabétique: Chine, Inde, Indonésie, Mexique, Ouganda, Papouasie-Nouvelle-Guinée et Tonga.

2 Termes et définitions

2.1 Termes concernant la production

2.1.1

vanille verte

fruit du vanillier arrivé à la maturité technologique

2.1.2

vanille préparée

vanille verte (2.1.1) ayant subi un traitement approprié afin de développer sa saveur

Note 1 à l'article: La vanille préparée est de couleur brun foncé.

2.2 Termes concernant la présentation et les désignations commerciales de la vanille préparée

2.2.1

gousse

fruit entier (qui est une capsule, d'un point de vue botanique) du vanillier

2.2.2

vanille en gousses

terme commercial désignant les *gousses* (2.2.1) de vanille entières éventuellement fendues

2.2.3

vanille fendue

vanille partiellement ouverte dans le sens longitudinal à partir du *talon* (2.3.2) par suite de la déhiscence

2.2.4

vanille coupée

vanille constituée de parties de *gousses* (2.2.1), fendues ou non, intentionnellement coupées ou cassées

2.2.5

vanille en vrac

vanille constituée de vanille en *gousses* (2.2.1) et de *vanille coupée* (2.2.4)

2.2.6

vanille en poudre

vanille obtenue par broyage après séchage de *gousses* (2.2.1) de vanille, sans aucune adjonction

2.3 Termes concernant les caractéristiques morphologiques

2.3.1

crosse

crochet

extrémité pédonculaire de la *gousse* (2.2.1) de vanille

2.3.2

talon

extrémité de la *gousse* (2.2.1) de vanille opposée à la crosse (2.3.1)

2.4 Termes concernant la classification qualitative

2.4.1

vanille souple

vanille charnue et flexible

2.4.2

vanille sèche

vanille plus ou moins déshydratée, ayant perdu partiellement sa souplesse

2.4.3

vanille givrée

vanille portant des cristaux de vanilline exsudée naturellement

2.4.4

marque

bourrelet cicatriciel de couleur brunâtre, dû à l'application sur la *gousse* (2.2.1) d'un poinçon spécial

2.4.5

tache

défaut d'aspect localisé donnant une coloration ou un éclat différent de l'aspect normal

2.4.6

filets rouges

fines raies longitudinales de couleur brun rougeâtre

2.4.7

vanille boisée

vanille fortement desséchée, rigide et cassante, présentant des filets rougeâtres souvent non uniformes

2.4.8

rague

galle

cicatrice en relief de teinte différente de celle de la *gousse* (2.2.1) elle-même, à l'exception de la *marque* (2.4.4)

2.4.9

vanille dite «escargotée»

vanille portant des cicatrices aplanies, dont les causes sont diverses, classées commercialement parmi les *ragues* (ou *galles*) (2.4.8)

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 3493:2014

[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/20f7e5a1-bed5-4cb2-9920-](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/20f7e5a1-bed5-4cb2-9920-3a834b1a7e72/iso-3493-2014)

[3a834b1a7e72/iso-3493-2014](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/20f7e5a1-bed5-4cb2-9920-3a834b1a7e72/iso-3493-2014)

2.4.10

vanille dite «poiquée»

vanille portant des cloques

2.4.11

vanille dite «mitée»

vanille parasitée principalement par les acariens

2.4.12

vanille moisie

vanille portant ou ayant porté des cryptogames et exhalant une odeur caractéristique de moisi

Note 1 à l'article: Dans le présent contexte, «cryptogame» désigne les fougères ou autres ptéridophytes, mousses ou autres bryophytes, algues, champignons ou autres organismes semblables.

2.4.13

vanille créosotée

vanille exhalant une odeur caractéristique de créosote

2.4.14

vanille oxydée

vanille présentant des points noirs ou des plaques noires et exhalant une odeur caractéristique dite «de fer»

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 3493:2014](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/20f7e5a1-bed5-4cb2-9920-3a8dbbdec2e3/iso-3493-2014)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/20f7e5a1-bed5-4cb2-9920-3a8dbbdec2e3/iso-3493-2014>

Annexe A (informative)

Termes français équivalents

English terms Termes anglais	Reference No. N° de référence	Equivalent French terms Termes français équivalents
bulk vanilla	2.2.5	vanille en vrac
creosoted vanilla	2.4.13	vanille créosotée
cured vanilla	2.1.2	vanille préparée
cut vanilla	2.2.4	vanille coupée
dry vanilla	2.4.2	vanille sèche
frosted vanilla	2.4.3	vanille givrée
green vanilla	2.1.1	vanille verte
hook	2.3.1	croisse, crochet
infested vanilla	2.4.11	vanille dite «mitée»
mark	2.4.4	marque
mouldy vanilla	2.4.12	vanille moisie
oxidized vanilla	2.4.14	vanille oxydée
pod	2.2.1	gousse
poiquée vanilla	2.4.10	vanille dite «poiquée»
powdered vanilla	2.2.6	vanille en poudre
prepared vanilla	2.1.2	vanille préparée
red filaments	2.4.6	filets rouges
“snailed” vanilla	2.4.9	vanille dite «escargotée»
split vanilla	2.2.3	vanille fendue
stain	2.4.5	tache
stud	2.3.2	talon
supple vanilla	2.4.1	vanille souple
vanilla pod	2.2.2	vanille en gousses
wart	2.4.8	rague, galle
woody vanilla	2.4.7	vanille boisée

Bibliographie

- [1] ISO 5565-1, *Vanille [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] — Partie 1: Spécifications*
- [2] ISO 5565-2, *Vanille [Vanilla fragrans (Salisbury) Ames] — Partie 2: Méthodes d'essai*

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[ISO 3493:2014](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/20f7e5a1-bed5-4cb2-9920-3a8dbb2e3/iso-3493-2014)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/20f7e5a1-bed5-4cb2-9920-3a8dbb2e3/iso-3493-2014>