
Vanille — Vocabulaire

Vanilla — Vocabulary

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



Numéro de référence
ISO 3493:2014(F)

© ISO 2014

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai



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

Sample Document

get full document from standards.iteh.ai

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.

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

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 flaveur

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