

INTERNATIONAL
STANDARD

ISO
3493

NORME
INTERNATIONALE

Second edition
Deuxième édition
1999-09-01

Vanilla — Vocabulary

Vanille — Vocabulaire

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 3493:1999



Reference number
Numéro de référence
ISO 3493:1999(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.

International Standard ISO 3493 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 3493:1976), which has been technically revised.

© ISO 1999

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
Internet central@iso.ch

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.

La Norme internationale ISO 3493 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 3493:1976), dont elle constitue une révision technique.

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 3493:1999

Vanilla — Vocabulary

Scope

This International Standard defines the most commonly used terms relating to vanilla.

It is applicable to the following species of vanilla plants:

- a) *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames, syn. *Vanilla planifolia* Andrews, commercially known under various names associated with the geographical origin, such as Bourbon, Indonesia and Mexico;
- b) *Vanilla tahitensis* J.W. Moore; and
- c) certain forms obtained from seeds, possibly hybrids, of *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames.

It is not applicable to *Vanilla pompona* Schiede (Antilles vanilla).

NOTE 1 The name Bourbon covers the production of Comores, La Reunion and Madagascar.

The main other producing countries are: China, India, Indonesia, Mexico, Tonga and Uganda.

NOTE 2 Alphabetical indexes of the terms in English and French are given at the end of this International Standard.

1 Terms and definitions relating to production

1.1

green vanilla

fruit from the vanilla plant that has reached the correct stage of ripeness

Vanille — Vocabulaire

Domaine d'application

La présente Norme internationale définit les termes le 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 leur origine géographique, telles que Bourbon, Indonésie et Mexique;
- b) *Vanilla tahitensis* J.W. Moore; et
- 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 des Comores, de Madagascar et de La Réunion.

Les principaux autres pays producteurs sont: Chine, Inde, Indonésie, Mexique, Ouganda et Tonga.

NOTE 2 Des index alphabétiques des termes en français et en anglais sont donnés à la fin de la présente Norme internationale.

1 Termes et définitions concernant la production

1.1

vanille verte

fruit du vanillier arrivé à la maturité technologique

1.2**cured vanilla****prepared vanilla**

green vanilla that has undergone a suitable treatment with a view to developing its flavour

NOTE The cured vanilla is dark brown in colour

2 Terms and definitions relating to presentation and commercial forms of prepared vanilla

2.1**pod**

whole fruit (which is botanically a capsule) of the vanilla plants defined in the scope

2.2**vanilla pod**

commercial name designating whole pods which may be split

2.3**split vanilla**

vanilla that is partially opened longitudinally from the stud due to dehiscence

2.4**cut vanilla**

part of pods, split or not, and deliberately cut or broken

2.5**bulk vanilla**

vanilla consisting of vanilla in pods and cut vanilla

2.6**powdered vanilla**

vanilla obtained by grinding vanilla pods without any addition after drying

1.2**vanille préparée**

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

NOTE La vanille préparée est de couleur brun foncé.

2 Termes et définitions concernant la présentation et les désignations commerciales de la vanille préparée

2.1**gousse**

fruit entier (qui est botaniquement une capsule), des vanilliers définis dans le domaine d'application

2.2**vanille en gousses**

terme commercial désignant les gousses de vanille entières éventuellement fendues

2.3**vanille fendue**

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

2.4**vanille coupée**

vanille constituée de parties de gousses fendues ou non, intentionnellement coupées ou cassées

2.5**vanille en vrac**

vanille constituée de vanille en gousses et de vanille coupée

2.6**vanille en poudre**

vanille obtenue par broyage après séchage de gousses de vanille, sans aucune adjonction

3 Terms and definitions relating to morphological characteristics

3.1

hook

peduncular end of the vanilla pod

3.2

stud

end of the vanilla pod opposite from the hook

3 Termes et définitions concernant les caractéristiques morphologiques

3.1

crosse

crochet

extrémité pédonculaire de la gousse de vanille

3.2

talon

extrémité de la gousse de vanille opposée à la crosse

4 Terms and definitions relating to qualitative classification

4.1

supple vanilla

fleshy and flexible vanilla

4.2

dry vanilla

vanilla which is more or less dehydrated and has partially lost its suppleness

4.3

frosted vanilla

vanilla bearing crystals of naturally exuded vanillin

4.4

mark

scar fold of brownish colour due to the application on the pod of a special punch

4.5

stain

localized blemish causing a colour or lustre different from the normal appearance

4.6

red filaments

fine longitudinal lines of reddish-brown colour

4 Termes et définitions concernant la classification qualitative

4.1

vanille souple

vanille charnue et flexible

4.2

vanille sèche

vanille plus ou moins déshydratée, ayant perdu partiellement sa souplesse

4.3

vanille givrée

vanille portant des cristaux de vanilline exsudée naturellement

4.4

marque

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

4.5

tache

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

4.6

filets rouges

finelines longitudinales de couleur brun rougeâtre

4.7 woody vanilla highly desiccated rigid and brittle vanilla, showing reddish filaments which are often not uniform	4.7 vanille boisée vanille fortement desséchée, rigide et cassante, présentant des filets rougeâtres souvent non uniformes
4.8 wart prominent scar of colour different from that of the pod itself, except for the mark	4.8 rague galle cicatrice en relief de teinte différente de celle de la gousse elle-même, à l'exception de la marque
4.9 “snailed” vanilla vanilla with flattened scars, from various causes, classified commercially as warts	4.9 vanille dite «escargotée» vanille portant des cicatrices déprimées provenant de causes diverses classées commercialement parmi les ragues (ou galles)
4.10 “poiquée” vanilla vanilla with blisters	4.10 vanille dite «poiquée» vanille portant des cloques
4.11 infested vanilla vanilla that has been attacked mainly by mites	4.11 vanille dite «mitée» vanille parasitée principalement par les acariens
4.12 mouldy vanilla vanilla carrying or having carried cryptogams and giving out a characteristic musty odour NOTE “Cryptogams” means ferns or other pteridophytes, mosses, or other bryophytes, algae, fungi or similar organisms.	4.12 vanille moisie vanille portant ou ayant porté des cryptogames et exhalant une odeur caractéristique de moisi NOTE Dans le présent contexte, «cryptogame» signifie fougères ou autres ptéridophytes, mousses ou autres bryophytes, algues, champignons ou autres organismes semblables.
4.13 creosoted vanilla vanilla giving out a characteristic odour of creosote	4.13 vanille créosotée vanille exhalant une odeur caractéristique de créosote
4.14 oxidized vanilla vanilla showing black dots or patches and giving out a characteristic “iron” odour	4.14 vanille oxydée vanille présentant des points noirs ou des plaques noires et exhalant une odeur caractéristique dite «de fer»

Alphabetical indexes of the terms in English and French

Index alphabétiques des termes en anglais et en français

English terms Termes anglais	Reference No. N° de référence	Equivalent French terms Termes français équivalents
bulk vanilla	2.5	vanille en vrac
creosoted vanilla	4.13	vanille créosotée
cured vanilla	1.2	vanille préparée
cut vanilla	2.4	vanille coupée
dry vanilla	4.2	vanille sèche
frosted vanilla	4.3	vanille givrée
green vanilla	1.1	vanille verte
hook	3.1	crosse, crochet
infested vanilla	4.11	vanille dite «mitée»
mark	4.4	marque
mouldy vanilla	4.12	vanille moisie
oxidized vanilla	4.14	vanille oxydée
pod	2.1	gousse
“poiquée” vanilla	4.10	vanille dite «poiquée»
powdered vanilla	2.6	vanille en poudre
prepared vanilla	1.2	vanille préparée
red filaments	4.6	filets rouges
“snailed” vanilla	4.9	vanille dite «escargotée»
split vanilla	2.3	vanille fendue
stain	4.5	tache
stud	3.2	talon
supple vanilla	4.1	vanille souple
vanilla pod	2.2	vanille en gousses
wart	4.8	rague, galle
woody vanilla	4.7	vanille boisée