

INTERNATIONAL
STANDARD

ISO
3493

NORME
INTERNATIONALE

Second edition
Deuxième édition
1999-09-01

Vanilla — Vocabulary

Vanille — Vocabulaire



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.

This document is a preview generated by EVS

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