

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 3

CX/SCH 17/3/3
January 2017
Original Language

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME CODEX COMMITTEE ON SPICES AND CULINARY HERBS

3rd Session

Chennai, India, 6 -10 February 2017

ACTIVITIES OF INTERNATIONAL ORGANISATIONS RELEVANT TO THE WORK OF CCSCH

COMMUNICATION FROM ISO/TC 34/SC 7 SECRETARIAT¹

English

International Standardization

The foremost aim of international standardization is to facilitate the exchange of goods and services through the elimination of technical barriers to trade. Three bodies are responsible for the planning, development and adoption of International Standards, namely, ISO (International Organization for Standardization) which is responsible for all sectors excluding Electrotechnical, which is the responsibility of IEC (International Electrotechnical Committee), and most of the Telecommunications Technologies, which are largely the responsibility of ITU (International Telecommunication Union).

Role of International Organization for Standardization (ISO)

ISO is an international non-governmental organization, the members of which are the National Standards Bodies (NSBs) of around 160 countries (organizations representing social and economic interests at the international level), supported by a Central Secretariat located in Geneva, Switzerland.

The principal deliverable of ISO is the International Standard. An International Standard is developed according to principles stipulated by the World Trade Organization's Technical Barriers to Trade Committee (WTO/TBT), especially: Transparency, Openness, Impartiality and consensus. ISO Standards are developed by ISO Technical Committees (ISO/TC)/Subcommittees (SC) representing all interested parties, supported by a public comment phase (the ISO Technical Enquiry).

Any general information regarding the International Organization for Standardization (ISO) can be found on <http://www.iso.org>.

ISO/TC 34 - 'Food Products Technical Committee' of ISO

The need to make food and feed of suitable quality and safety available in sufficient amounts and therefore the possible export and the necessary import of food and feed are a focus of interest in each society. In that context, international standardization in food and feed sectors, whose fundamental aim is to promote the development of industry and trade, was one of the first topics chosen when ISO was established in 1947.

To answer this problem, the field of activity of ISO/TC 34 'Food Products' and its subcommittees covers practically all those products of agriculture that are produced directly or after processing for human consumption and animal feeding. These are: oleaginous seeds and fruits and oilseed meals, cereals and pulses, fresh, dry and dried fruits and vegetables and derived products, milk and milk products, meat, poultry, fish, eggs and their products, animal and vegetable fat and oils, tea and coffee, and products that increase the hedonic value of foods, such as spices, culinary herbs and condiments. ISO/TC 34 deals with "*Standardization in the field of human and animal foodstuffs, covering the food chain from primary production to consumption, as well as animal and vegetable propagation materials, in particular, but not limited to, terminology, sampling, methods of test and analysis, product specifications, food and feed safety and quality management and requirements for packaging, storage and transportation.*"

The products covered by ISO/TC 54 'Essential oils' and ISO/TC 93 'Starch (including derivatives and by-products)' are excluded from the scope of work of this Committee.

¹ This report has been prepared under the ISO 's own responsibility

In order to deal with all these topics, ISO/TC 34 is divided into several subcommittees. More information about the scope, structure, contact details as well as quick links to the work programme and business plan of [ISO/TC 34](#) and its subcommittees is available on the ISO website.

ISO/TC 34/SC 7 - 'Spices, Culinary Herbs and Condiments Subcommittee' of ISO/TC 34

ISO/TC 34/SC 7 'Spices, Culinary Herbs and Condiments Subcommittee' was established in 1961. This subcommittee is engaged in the formulation of International Standards in the field of spices, culinary herbs and condiments. The Secretariat and Chairmanship of the sub-committee is with India. The sub-committee has held so far 28 meetings and met last time at Madrid, Spain on November 18-20, 2014. The next meeting of ISO/TC 34/SC 7 is scheduled on 24-25 January 2017 in Cochin, India. Generally, the meetings of this sub-committee are held at eighteen months intervals.

Membership Status of ISO/TC 34/SC 7

A list of members bodies in ISO/TC 34/SC 7 is enclosed as Annex 1. At present there are 21 'P' members and 27 'O' members in ISO/TC 34/SC 7. 'P' Members ('Participating Members') participate actively in the work, with an obligation to vote on all questions formally submitted for voting within the technical committee or subcommittee, on enquiry drafts and final draft International Standards, and to participate in meetings. 'O' members (Observing Members) follow the work as an observer, and therefore receive committee documents and have the right to submit comments and to attend meetings. Efforts are continually being made to increase the membership of ISO/TC 34/SC 7.

In addition, ISO/TC 34/SC 7 has a wide network of liaisons with both governmental and non-governmental organizations. There are 9 organizations in liaison with ISO/TC 34/SC 7. These are: AOAC International, Association of Analytical Communities, Codex Alimentarius Commission (CAC), European Commission (EC), European Spice Association (ESA), International Federation of Essential Oils and Aroma Trades (IFEAT), The International General Produce Association Ltd. (IGPA), International Pepper Community (IPC), United Nations Economic Commission for Europe (UNECE) and World Customs Organization (WCO).

Work Programme of ISO/TC 34/SC 7

A list of published ISO standards under the direct responsibility of ISO/TC 34/SC 7 is enclosed as Annex 2. ISO/TC 34/SC 7 has published 72 International Standards. They are mainly product specifications (43) but there are also standards on nomenclature (2), sampling (1) and test methods (22).

The current work programme of ISO/TC 34/SC 7 includes revision of the following International Standards:

- ISO 676 *Spices and condiments — Botanical nomenclature*
- ISO 1208 *Spices and condiments — Determination of filth*
- ISO 3493 *Vanilla — Vocabulary*
- ISO 6539 *Cinnamon (Cinnamomum zeylanicum Blume) — Specification*

Further, the following new subjects have been identified for standardization:

- Spices - Determination of Sudan dyes I, II, III and IV — Method using HPLC/HPLC-MS/MS
- Asafoetida
- Dried Dill
- Dried Parsley
- Lemon Grass
- Curry Leaves
- Guidelines for Harvesting, Packaging and Storage of Saffron.

ISO/TC 34/SC 7 and CCSC — The Way Forward

Actually, the most important liaison organization of ISO/TC 34/SC 7 is the Codex Alimentarius Commission (CAC). Codex Alimentarius Commission (CAC) has a B-Liaison (Organizations which have indicated a wish to be kept informed of the work of the technical committee or subcommittee) with ISO/TC 34/SC 7.

As per WTO, the Codex standard is regarded as the basis for international trade. However, it may be added that in the absence of Codex standards in the area of spices, culinary herbs and condiments, **ISO/TC 34/SC 7 has been developing standards since more than 40 years and ISO standards for spices, condiments and culinary herbs have been widely used for trade also in absence of Codex Standards for these products.**

In spite of the main difference, Codex is a governmental and ISO a non-governmental organization, as the field of their activity is the same; **it is important to avoid overlaps, as much as possible, and to foster cooperation.** To achieve this objective and as a way forward, it is suggested that the vast resources of ISO/TC 34/SC 7 can be used as references for Codex standards in this area. In fact, ISO standards can be used as a starting point to frame the Codex standards for spices, culinary herbs and condiments. CCSC may

refer to and endorse the methods of test and analysis developed by ISO/TC 34/SC 7. ISO/TC 34/SC 7 has so far published 72 standards and 5 standards are currently under various stages of development.

Further, the cooperation between ISO/TC 34/SC 7 and CCSCH can be developed by cross-liaison in order to be informed of the works undertaken and be able to comment on the documents drafted (for integration, and to avoid duplication and conflict of the work). During the second Session of Codex Committee on Spices and Culinary Herbs (CCSCH) held in India during 14th to 18th September, 2015, Secretariat of ISO/TC 34/SC 7 CCSCH was requested not to deviate from the requirements specified in ISO Standards unless there is very strong justification since in absence of Codex Standards for spices and culinary herbs, ISO Standards have been used since long for trade purposes and are accepted worldwide. CCSCH was also informed about the test method standards published by ISO/TC 34/SC 7 which may be referred in the Codex Standards for various parameters. This suggestion was agreed by the Committee and relevant ISO Standards were referred in the drafts being discussed during the CCSCH meeting also.

The above suggestions are consistent with the term of reference of CCSCH as reproduced below:

- a) To elaborate worldwide standards for spices and culinary herbs in their dried and dehydrated state in whole, ground and cracked or crushed form.
- b) To consult, as necessary, with other international organizations in the standard formulation process to avoid duplication.

The collaboration and coordination between ISO/TC 34/SC 7 and CCSCH is easier since secretariats of both these committees are held by India.

Members of ISO/TC 34/SC 7, Spices, Culinary Herbs and Condiments**Secretariat:** India (BIS)**Participating Countries:**

1. Argentina (IRAM)
2. Chile (INN)
3. China (SAC)
4. Egypt (EOS)
5. Germany (DIN)
6. Greece (NQIS ELOT)
7. Hungary (MSZT)
8. India (BIS)
9. Indonesia (BSN)
10. Iran, Islamic Republic of (ISIRI)
11. Ireland (NSAI)
12. Mauritius (MSB)
13. Nigeria (SON)
14. Pakistan (PSQCA)
15. Portugal (IPQ)
16. Romania (ASRO)
17. Russian Federation (GOST R)
18. Spain (AENOR)
19. Sri Lanka (SLSI)
20. Tanzania, United Republic of (TBS)
21. Uganda (UNBS)

Observing Countries:

1. Bangladesh (BSTI)
2. Cameroon (ANOR)
3. Croatia (HZN)
4. Cuba (NC)
5. Cyprus (CYS)
6. Czech Republic (UNMZ)
7. Estonia (EVS)
8. Ethiopia (ESA)
9. France (AFNOR)
10. Hong Kong (ITCHKSAR) (Correspondent member)
11. Italy (UNI)
12. Japan (JISC)
13. Kenya (KEBS)
14. Korea, Republic of (KATS)
15. Malawi (MBS)
16. Mexico (DGN)
17. Mongolia (MASM)
18. Morocco (IMANOR)
19. Poland (PKN)
20. Qatar (QS)
21. Serbia (ISS)
22. Singapore (SPRING SG)
23. Slovakia (SOSMT)
24. Thailand (TISI)
25. Trinidad and Tobago (TTBS)
26. Turkey (TSE)
27. United Kingdom (BSI)

As of November 2016

**Published ISO Standards under the direct responsibility of
ISO/TC 34/SC 7 Spices, Culinary Herbs and Condiments
GENERAL (Nomenclature — Vocabulary)**

SI No.	Standard	Abstract
1	ISO 676:1995 ISO 676:1995/Cor. 1:1997	Spices and condiments — Botanical nomenclature Gives a non-exhaustive list of the botanical names and common names in English and French of plants or parts of plants used as spices or condiments. Replaces the first edition, which has been technically revised.
2	ISO 3493:1999	Vanilla — Vocabulary Defines the most commonly used terms relating to vanilla. It is applicable to the following species of vanilla plants: a) <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, syn. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews, commercially known under various names associated with the geographical origin, such as Bourbon, Indonesia and Mexico; b) <i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore; and c) certain forms obtained from seeds, possibly hybrids, of <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames. It is not applicable to <i>Vanilla pompona</i> Schiede (Antilles vanilla).

SPECIFICATIONS (including storage and transport)

SI No.	Standard	Abstract
1	ISO 882-1:1993 ISO 882-1:1993/Cor. 1:1996	Cardamom (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. <i>minuscula</i> Burkill) — Specification — Part 1: Whole capsules Specifies requirements for the following: odour and flavour, freedom from insects, moulds, etc., extraneous matter, light seeds, chemical properties, grading, sampling, test methods, packing and marking. Recommendations relating to storage and transport conditions are given in annex.
2	ISO 882-2:1993 ISO 882-2:1993/Cor. 1:1996	Cardamom (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. <i>minuscula</i> Burkill) — Specification — Part 2: Seeds Specifies requirements for the following: odour and flavour, freedom from insects, moulds, etc., extraneous matter, empty and malformed capsules, immature and shrivelled capsules, chemical properties, grading, sampling, test methods, packing and marking. Recommendations relating to storage and transport conditions are given in annex.

SI No.	Standard	Abstract
3	ISO 959-1:1998 Pepper (<i>Piper nigrum</i> L.), whole or ground — Specification — Part 1: Black pepper	<p>Specifies requirements for black pepper (<i>Piper nigrum</i> L.) (see ISO 676), whole or ground at the following commercial stages:</p> <p>a) pepper sold by the producing country without cleaning or after a partial cleaning, without preparation or grading, called “non-processed (NP) or semi-processed (SP) pepper” in this part of ISO 959;</p> <p>b) pepper sold by the producing country after cleaning, preparation and/or grading, called “processed (P) pepper”, which can, in certain cases, be re-sold directly to the consumers.</p> <p>Recommendations relating to storage and transport conditions are given in annex C. Information regarding the microscopic structure of the pepper berry is given in annex D. This part of ISO 959 is not applicable to black pepper categories called “light”.</p>
4	ISO 959-2:1998 Pepper (<i>Piper nigrum</i> L.), whole or ground — Specification — Part 2: White pepper	<p>Specifies requirements for white pepper (<i>Piper nigrum</i> L.), whole or ground, at the following commercial stages:</p> <p>a) semi-processed (SP);</p> <p>b) processed (P).</p> <p>Recommendations relating to storage and transport conditions are given in annex B. This part of ISO 959 is not applicable to white pepper categories called “light”.</p>
5	ISO 972:1997 Chillies and capsicums, whole or ground (powdered) — Specification	<p>This International Standard specifies requirements for chillies and capsicums in the whole or ground (powdered) form. Two main species of capiscum, <i>Capsicum annuum</i> L. and <i>C. frutescens</i> L., and their subspecies <i>C. chinense</i>, <i>C. pubescens</i> and <i>C. pendulum</i> are covered. This International Standard does not apply to “chili powder” (see also note under 4.2) and paprika (see ISO 7540). Recommendations relating to conditions of storage and transport are given in annex B.</p>

SI No.	Standard		Abstract
6	ISO 973:1999	Pimento (allspice) [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], whole or ground — Specification	This International Standard specifies requirements for pimento or allspice [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], whole or ground. Recommendations relating to storage and transport conditions are given in annex A.
7	ISO 1003:2008	Spices — Ginger (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe) — Specification	Specifies requirements for ginger (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe). Annex A specifies a method for the determination of calcium. Recommendations for storage and transport conditions are given in Annex B.
8	ISO 1237:1981	Mustard seed — Specification	Establishes the requirements for this product. Describes sampling, methods of test, packing and marking. Annex A covers the determination of loss in mass at 103 degrees centigrade, Annex B the determination of allyl isothiocyanate, Annex C the determination of p-hydroxybenzyl isothiocyanate by means of the colorimetric method, Annex D the determination of p-hydroxybenzyl isothiocyanate by means of the argentimetric method and Annex E includes recommendations concerning storage and transport conditions.
9	ISO 2253:1999	Curry powder — Specification	Specifies the requirements for curry powder, which is used as a flavouring ingredient in the preparation of foods and is traded internationally. Recommendations relating to conditions for storage and transport are given in annex A.
10	ISO 2254:2004	Cloves, whole and ground (powdered) — Specification	Specifies requirements for whole and ground (powdered) cloves, <i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. et L. M. Perry. Recommendations relating to storage and transport are given for information.
11	ISO 2255:1996	Coriander (<i>Coriandrum sativum</i> L.), whole or ground (powdered) — Specification	Specifies the requirements for coriander (<i>Coriandrum sativum</i> L.), in the whole and ground (powdered) forms. Recommendations relating to storage and transport conditions are given in annex A.

SI No.	Standard		Abstract
12	ISO 2256:1984	Dried mint (spearmint) (<i>Mentha spicata</i> Linnaeus syn. <i>Mentha viridis</i> Linnaeus) — Specification	Covers the requirements for leaves of this spice in whole, broken or rubbed form. The term 'dried mint' included dehydrated mint, i.e. artificially dried mint. Does not apply to dried peppermint for which requirements are given in ISO 5563. Describes sampling, method of test, packing and marking. Recommendations concerning storage and transport conditions are given in an annex.
13	ISO 3632-1:2011	Spices — Saffron (<i>Crocus sativus</i> L.) — Part 1: Specification	Establishes specifications for dried saffron obtained from the pistils of <i>Crocus sativus</i> L. flowers. It applies to saffron in both of the following forms: a) filaments and cut filaments; b) powder.
14	ISO 5559:1995	Dehydrated onion (<i>Allium cepa</i> Linnaeus) — Specification	Specifies requirements for dehydrated onion (<i>Allium cepa</i> L.) and gives recommendations relating to microbiological requirements including to transport and storage. Cancels and replaces the second edition, which has been technically revised.
15	ISO 5560:1997	Dehydrated garlic (<i>Allium sativum</i> L.) — Specification	Specifies requirements for dehydrated garlic (<i>Allium sativum</i> L.). The main commercial forms are given in annex B, for information only. Recommendations relating to microbiological requirements are given in annex C, without prejudice to national legislation applicable in different countries. Recommendations relating to storage and transport are given in annex D.
16	ISO 5561:1990	Black caraway and blond caraway (<i>Carum carvi</i> Linnaeus), whole — Specification	Details the requirements for this product, describes sampling, methods of test, and packing and marking. Is not applicable to <i>Carum bulbocastanum</i> . The chemical requirements are indicated in an extra table.
17	ISO 5562:1983	Turmeric, whole or ground (powdered) — Specification	Covers the requirements for this spice, describes sampling, methods of test, and packing and marking. An annex includes recommendations relating to storage and transport conditions.

SI No.	Standard		Abstract
18	ISO 5563:1984	Dried peppermint (<i>Mentha piperita</i> Linnaeus) — Specification	Covers the requirements for dried leaves or broken or rubbed dried leaves of peppermint. Describes sampling, methods of test, packing and marking. Annex A specifies a recommended procedure for identifying leaves of <i>Mentha rubra</i> Hudson, a method for the detection of carvone is indicated in Annex B and recommendations concerning storage and transport conditions are given in Annex C.
19	ISO 5565-1:1999	Vanilla [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Part 1: Specification	Specifies requirements for dehydrated garlic (<i>Allium sativum</i> L.). The main commercial forms are given in annex B, for information only. Recommendations relating to microbiological requirements are given in annex C, without prejudice to national legislation applicable in different countries. Recommendations relating to storage and transport are given in annex D.
20	ISO 6465:2009	Spices — Cumin (<i>Cuminum cyminum</i> L.) — Specification	Specifies requirements for fruits of cumin (<i>Cuminum cyminum</i> L.). Recommendations relating to storage and transport conditions are also given.
21	ISO 6538:1997	Cassia, Chinese type, Indonesian type and Vietnamese type [<i>Cinnamomum aromaticum</i> (Nees) syn. <i>Cinnamomum cassia</i> (Nees) ex Blume, <i>Cinnamomum burmanii</i> (C.G. Nees) Blume and <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees] — Specification	Specifies requirements for cassia (Chinese type, Indonesian type and Vietnamese type), in quills, whole, in pieces or ground (powdered), which is the bark of the trees <i>Cinnamomum aromaticum</i> (Nees) syn. <i>Cinnamomum cassia</i> (Nees) ex Blume, <i>Cinnamomum burmanii</i> (C.G. Nees) Blume and <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees. Recommendations related to storage and transport conditions are given in annex A. Requirements for Sri Lankan type, Seychelles type and Madagascan type cinnamon are given in ISO 6539.

SI No.	Standard		Abstract
22	ISO 6539:1997	Cinnamon, Sri Lankan type, Seychelles type and Madagascan type (<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume) — Specification	This International Standard specifies requirements for whole or ground (powdered) cinnamon of the Sri Lankan type, Madagascan type and Seychelles type, which is the bark of the tree or shrub <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume. Recommendations relating to storage and transport conditions are given in annex A. Requirements for cassia (Chinese type, Indonesian type and Vietnamese type) are given in ISO 6538.
23	ISO 6574:1986	Celery seed (<i>Apium graveolens</i> Linnaeus) — Specification	Specifies the requirements for whole celery seed for use as a spice. Does not apply to seeds used for agricultural purposes. Describes sampling, methods of test, and packing and marking. An annex includes recommendations relating to storage and transport conditions.
24	ISO 6575:1982	Fenugreek, whole or ground (powdered) — Specification	Specifies the requirements for this product, describes sampling, methods of test, and packing and marking. An annex includes recommendations relating to storage and transport conditions.
25	ISO 6576:2004	Laurel (<i>Laurus nobilis</i> L.) — Whole and ground leaves — Specification	Specifies requirements for whole and ground leaves of laurel (<i>Laurus nobilis</i> L.) for wholesale purposes. Recommendations relating to storage and transport conditions are given for information.
26	ISO 6577:2002	Nutmeg, whole or broken, and mace, whole or in pieces (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.) — Specification	Specifies requirements for nutmeg, whole or broken, and for mace, whole or in pieces, obtained from the nutmeg tree (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.) for wholesale commercial purposes. NOTE As nutmeg and mace are obtained from the same plant, it was considered preferable to give the specifications for these two spices in one International Standard. It does not apply to Papua-type nutmeg and mace (<i>Myristica argentea</i> Warburg). Recommendations relating to storage and transport conditions are given in annex A.

SI No.	Standard		Abstract
27	ISO 6754:1996	Dried thyme (<i>Thymus vulgaris</i> L.) — Specification	Specifies the requirements for dried thyme (<i>Thymus vulgaris</i> L.) leaves in the rubbed form. Recommendations relating to storage and transport conditions are given in annex A.
28	ISO 7377:1984	Juniper berries (<i>Juniperus communis</i> Linnaeus) — Specification	Specifies requirements for whole berries of <i>Juniperus communis</i> Linnaeus. Further it includes sampling, methods of test, packing and marking. An annex A lists areas of production. Recommendations relating to storage and transport conditions are given in an annex B.
29	ISO 7386:1984	Aniseed (<i>Pimpinella anisum</i> Linnaeus) — Specification	Specifies the requirements for whole aniseed, describes sampling, methods of test, and packing and marking. Annex A includes a list indicating the areas of production while recommendations relating to storage and transport conditions are given in Annex B.
30	ISO 7540:2006	Ground paprika (<i>Capsicum annuum</i> L.) — Specification	Defines the requirements for ground paprika. A method for the determination of the moisture content of ground paprika is given in Annex A. Recommendations relative to storage and transport conditions are given in Annex B. A list of terms used in different countries for paprika (<i>Capsicum annuum</i> L.) is given in Annex C. This International Standard is not applicable to ground chillies and capsicums.
31	ISO 7925:1999	Dried oregano (<i>Origanum vulgare</i> L.) — Whole or ground leaves — Specification	Specifies requirements for processed or semi-processed dried oregano ¹⁾ leaves of <i>Origanum</i> genus, species and sub-species, excluding <i>Origanum majorana</i> , in the whole or ground (powdered) form. Recommendations relating to storage and transport conditions are given in annex A, for information.
32	ISO 7926:1991	Dehydrated tarragon (<i>Artemisia dracunculus</i> Linnaeus) — Specification	Specifies the requirements of dehydrated tarragon (methylchavicol type - called "French tarragon") in the form of whole or cut leaves and powder. Does not apply to elemicin-sabinene-type tarragon (called "Russian tarragon"). Annex A forms an integral part of this standard.

SI No.	Standard		Abstract
33	ISO 7927-1:1987	Fennel seed, whole or ground (powdered) — Part 1: Bitter fennel seed (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>) — Specification	Specifies the requirements for this product, describes sampling, methods of test, packing and marking and includes, in the annex, recommendations relating to storage and transport conditions. The grading of whole fennel and chemical requirements for both whole and ground fennel are listed in three tables.
34	ISO 7928-1:1991	Savory — Specification — Part 1: Winter savory (<i>Satureja montana</i> Linnaeus)	Specifies the requirements of summer savory in the form of sprigs, and whole or broken leaves. Does not apply to winter savory. Annexes A (recommendations to storage and transport conditions) and B are for information only.
35	ISO 7928-2:1991	Savory — Specification — Part 2: Summer savory (<i>Satureja hortensis</i> Linnaeus)	Specifies the requirements of winter savory in the form of sprigs, and whole or broken leaves. Does not apply to summer savory. Annexes A (recommendations to storage and transport conditions) and B are for information only.
36	ISO 10620:1995	Dried sweet marjoram (<i>Origanum majorana</i> L.) — Specification	Specifies requirements for dried sweet marjoram (<i>Origanum majorana</i> L.) both as bunches (bouquets) and as rubbed. Recommendations relating to the conditions of storage and transport are given in annex A.
37	ISO 10621:1997	Dehydrated green pepper (<i>Piper nigrum</i> L.) — Specification	Specifies the requirements for dehydrated green pepper (<i>Piper nigrum</i> L.). Recommendation relating to conditions of storage and transport are given in annex A.
38	ISO 10622:1997	Large cardamom (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.), as capsules and seeds — Specification	Specifies requirements for large cardamom as capsules and seeds (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.). Recommendations relating to storage and transport are given in annex A.

SI No.	Standard	Abstract
39	ISO 11162:2001 Peppercorns (<i>Piper nigrum</i> L.) in brine — Specification and test methods	Specifies the requirements for peppercorns (<i>Piper nigrum</i> L.) in brine. Specifies requirements for the following: Colour and size, odour and flavour, extraneous matter, Freedom from moulds, insects, preservatives, colouring matter and flavouring agents, piperine content of peppercorns in brine, characteristics of the brine and processing conditions and drained mass. Also specifies methods for determination of piperine content, total acidity, chloride content and net mass and drained mass as annexes.
40	ISO 11163:1995 Dried sweet basil (<i>Ocimum basilicum</i> L.) — Specification	Provides the requirements for dried sweet basil (<i>Ocimum basilicum</i>) leaves in cut form.
41	ISO 11164:1995 Dried rosemary (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) — Specification	Provides the requirements for dried rosemary (<i>Rosmarinus officinalis</i>) leaves in cut form.
42	ISO 11165:1995 Dried sage (<i>Salvia officinalis</i> L.) — Specification	Specifies the requirements for dried sage (<i>Salvia officinalis</i>). Applies for sage in form of whole or cut leaves.
43	ISO 11178:1995 Star anise (<i>Illicium verum</i> Hook. f.) — Specification	Specifies requirements for the dried fruits of the star anise tree (<i>Illicium verum</i> Hook. f.). Annex B gives recommendations relating to the conditions of storage and transport.

METHODS OF ANALYSIS

SI No.	Standard	Abstract
1	ISO 927:2009 ISO 927:2009/Cor. 1:2012 Spices and condiments — Determination of extraneous matter and foreign matter content	Specifies a general procedure for visual examination, or with magnification not exceeding 10 times, of whole spices for the determination of macro filth. It is applicable to dehydrated herbs and spices.
2	ISO 928:1997 Spices and condiments — Determination of total ash	Specifies a method for the determination of total ash from spices and condiments based on the destruction of organic matter by heating the test portion in contact with air to constant mass at a temperature of 550 °C. Specifies the principle, the reagent, the apparatus, the test procedure, the expression of results and the test report.

SI No.	Standard		Abstract
3	ISO 930:1997	Spices and condiments — Determination of acid-insoluble ash	Specifies a method for the determination of acid-insoluble ash from spices and condiments based on treatment of the total ash, obtained as described in ISO 928, with hydrochloric acid, filtration, incineration and weighing of the residue.
4	ISO 939:1980	Spices and condiments — Determination of moisture content — Entrainment method	Specifies a method consisting in determining the amount of water entrained by azeotropic distillation, using an organic liquid immiscible with water, and collected in a graduated tube. Lists the apparatus to be used and describes sampling, procedure, expression of results and the details to be included in the test report. An example of an entrainment distillation apparatus is given in an annex.
5	ISO 941:1980	Spices and condiments — Determination of cold water-soluble extract	Specifies a method based on the extraction of a test portion with cold water, filtration, drying of the extract obtained and weighing. Lists the apparatus to be used and describes sampling, procedure, expression of results and the details to be included in the test report.
6	ISO 1108:1992	Spices and condiments — Determination of non-volatile ether extract	Specifies the principle, the reagent, the apparatus, the test procedure, the expression of results and the test report.
7	ISO 1208:1982	Spices and condiments — Determination of filth	Specifies a method for quantitative determination consisting in washing the product with chloroform, examining the washings for heavy filth and sand, washing the product with water and agitating it with light petroleum. After the light filth has collected at the interface between the liquids after separation, it is transferred to a filter paper and microscopically examined for contaminants.

SI No.	Standard		Abstract
8	ISO 2825:1981	Spices and condiments — Preparation of a ground sample for analysis	Basis for this method is the laboratory sample obtained by the method specified in ISO 948. The principle of determination consists in grinding the laboratory sample, which has been previously mixed, to obtain particles of the size specified in the International Standard appropriate to the spice or condiment concerned or, if not so specified, to obtain particles of size approximately 1 mm.
9	ISO 3513:1995	Chillies — Determination of Scoville index	Specifies a method for the determination of the Scoville index of chillies, whole or ground, unadulterated by other spices or products.
10	ISO 3588:1977	Spices and condiments — Determination of degree of fineness of grinding — Hand sieving method (Reference method)	Defines the procedure to be used to obtain the distribution of particles in a sample. Details the apparatus, the procedure, and the presentation of results. The properties of ground spices relevant to sieving are listed in an annex.
11	ISO 3632-2:2010	Spices — Saffron (<i>Crocus sativus</i> L.) — Part 2: Test methods	Specifies test methods for dried saffron obtained from the <i>Crocus sativus</i> L. flower. It is applicable to saffron: a) filaments and cut filaments; b) powder.
12	ISO 5564:1982	Black pepper and white pepper, whole or ground — Determination of piperine content — Spectrophotometric method	Describes a method based on a number of international collaborative studies carried out over a long period of time. The method seeks to optimize a number of variables in an attempt to define procedures and provide a common measure of the pungency of pepper. The principle consists in the extraction of the pungent compounds with ethanol and spectrophotometric measurement at 343 nm.

SI No.		Standard	Abstract
13	ISO 5565-2:1999	Vanilla [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Part 2: Test methods	<p>Specifies test methods for the analysis of vanilla belonging to the species <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, syn. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews. This part of ISO 5565 is applicable to vanilla in pods, cut in bulk, and in the form of powder. It is not applicable to vanilla extracts. Three test methods for the analysis of vanilla are described in this part of ISO 5565:</p> <p>a) the determination of moisture content in vanilla pods and powder;</p> <p>b) the determination of vanillin, vanillic acid, 4-hydroxybenzaldehyde and 4-hydroxybenzoic acid by highperformance liquid chromatography;</p> <p>c) the determination of vanillin content by an ultraviolet spectrometric method.</p>
14	ISO 5566:1982	Turmeric — Determination of colouring power — Spectrophotometric method	Describes a method based on the extraction of the pigments of turmeric with hot ethanol, dilution of the extract and spectrophotometric measurement at the wavelength of maximum absorption. The result of the measurement is expressed as curcumin as a percentage by mass.
15	ISO 5567:1982	Dehydrated garlic — Determination of volatile organic sulphur compounds	The method consists in macerating of a test portion in aqueous medium, distillation of the sulphur compounds, and argentimetric titration of the distillate in nitric acid medium. A figure shows a recommended distillation apparatus.
16	ISO 6571:2008	Spices, condiments and herbs — Determination of volatile oil content (hydrodistillation method)	Specifies a method for the determination of the volatile oil content of spices, condiments and herbs.
17	ISO 7541:1989	Ground (powdered) paprika — Determination of total natural colouring matter content	The method consists in extracting of the natural colouring matter content with acetone, measuring of the absorbance of the solution obtained using a spectrometer at a wavelength of 460 nm.

SI No.	Standard		Abstract
18	ISO 7542:1984	Ground (powdered) paprika (<i>Capsicum annuum</i> Linnaeus) — Microscopical examination	Gives a detailed description of the morphological and anatomical structure of paprika and specifies a method of examination consisting in clarifying a pinch of ground paprika on a microscope slide and examining the particles under appropriate magnification.
19	ISO 7543-1:1994	Chillies and chilli oleoresins — Determination of total capsaicinoid content — Part 1: Spectrometric method	Specifies a method for the determination, by a spectrometric method, of the total capsaicinoid content of whole or powdered chillies and their oleoresins. This method of analysis requires discoloration by carbon black.
20	ISO 7543-2:1993	Chillies and chilli oleoresins — Determination of total capsaicinoid content — Part 2: Method using high-performance liquid chromatography	Specifies a method for the determination, by high-performance liquid chromatography, of the total capsaicinoid content of whole or powdered chillies (usually <i>Capsicum frutescens</i> L.) and their extracts (oleoresins). This content is calculated from the total of capsaicin, nordihydrocapsaicin and dihydrocapsaicin, expressed as nonyl acid vanillylamide, which is the chosen reference substance. This method enables the separation of capsaicin and nonyl acid vanillylamide.
21	ISO 11027:1993	Pepper and pepper oleoresins — Determination of piperine content — Method using high-performance liquid chromatography	Specifies a method for the determination (by high-performance liquid chromatography) of the piperine content of ground pepper, whole pepper and oleoresins of pepper. The method enables a separation and, if necessary, the determination of the other alkaloids of pepper (isochavicine, isopiperine and piperittin).
22	ISO 13685:1997	Ginger and its oleoresins — Determination of the main pungent components (gingerols and shogaols) — Method using high-performance liquid chromatography	Describes a method for the determination of gingerols (6)-G, (8)-G and (10)-G and the corresponding shogaols (6)-S, (8)-S and (10)-S in dried ginger or in oleoresins of ginger, by high-performance liquid chromatography (HPLC) in the reverse phase. Chemical structures of gingerols and shogaols are shown in annex A.

SAMPLING

SI No.	Standard	Abstract
1	ISO 948:1980	Contains information on the apparatus required, constitution of lots, the method of taking increments, bulk samples, laboratory samples, packing and labelling of samples, storage and despatch of samples, and the data to be included in the sampling report.

French

Normalisation internationale

Le but premier de la normalisation internationale est de faciliter l'échange de biens et de services en éliminant les obstacles techniques au commerce. Trois organismes s'occupent de planifier, d'élaborer et de faire adopter des normes internationales : l'ISO (Organisation internationale de normalisation) qui couvre tous les secteurs à l'exclusion de l'électrotechnique, qui est du ressort de l'IEC (Commission électrotechnique internationale), et de la plupart des technologies des télécommunications, qui relèvent en grande partie de l'UIT (Union internationale des télécommunications).

Rôle de l'Organisation internationale de normalisation (ISO)

L'ISO est une organisation internationale non gouvernementale, dont les membres sont les organismes nationaux de normalisation (ONN) de quelque 160 pays (organisations représentant les intérêts sociétaux et économiques au niveau international), appuyés par un Secrétariat central basé à Genève, en Suisse.

L'ISO produit essentiellement des Normes internationales, qui sont élaborées dans le respect des principes de transparence, d'ouverture, d'impartialité et de consensus stipulés par le Comité des obstacles techniques au commerce de l'Organisation mondiale du commerce (OMC/OTC). Les normes ISO sont établies au sein de comités techniques ISO (ISO/TC)/Sous-comités (SC), dans lesquels toutes les parties intéressées sont représentées, et elles font l'objet d'une phase de consultation publique (l'enquête technique ISO).

Toute information générale concernant l'Organisation internationale de normalisation (ISO) est disponible à l'adresse suivante : <http://www.iso.org/iso/fr/>.

ISO/TC 34 - Produits alimentaires

Dans chaque société, il est nécessaire de veiller à l'innocuité, à la qualité et à l'approvisionnement en quantités suffisantes des produits destinés à l'alimentation humaine et animale. Dans certains cas, il sera possible d'exporter, dans d'autres, il sera nécessaire d'importer. Dans ce contexte, dès la création de l'ISO en 1947, les produits alimentaires ont fait partie des premiers secteurs ciblés par la normalisation internationale, dont l'objectif fondamental est de promouvoir le développement de l'industrie et du commerce.

Pour traiter la question dans son ensemble, le domaine d'activité de l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, et de ses sous-comités couvre pratiquement tous les produits de l'agriculture destinés directement ou après transformation à la consommation humaine ou à l'alimentation animale, à savoir : les graines, les fruits oléagineux, les farines de graines oléagineuses, les céréales et les légumineuses, les fruits frais, les fruits et légumes en l'état et déshydratés, les légumes et produits dérivés, le lait et les produits laitiers, les viandes, volailles, poissons, œufs et leurs produits dérivés, les matières grasses d'origines animale et végétale, les huiles, le thé et le café, ainsi que les produits qui augmentent la valeur hédonique des aliments, tels que les épices, les herbes aromatiques et les condiments. L'ISO/TC 34 traite de la « *Normalisation dans le domaine des produits pour l'alimentation humaine et animale, couvrant la chaîne alimentaire de la production primaire à la consommation, ainsi que des moyens de reproduction animaux et végétaux, notamment, mais non limité à, la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essais et d'analyse, les spécifications des produits, le management de la sécurité des aliments pour l'alimentation humaine et animale et le management de la qualité, et les exigences concernant l'emballage, l'entreposage et le transport.* »

Les produits couverts par l'ISO/TC 54, *Huiles essentielles*, et l'ISO/TC 93, *Amidon (amidons, féculés), dérivés et sous-produits*, sont exclus du domaine des travaux de ce comité.

Afin de traiter tous ces sujets, l'ISO/TC 34 est subdivisé en différents sous-comités. Des informations plus complètes sur le domaine des travaux, la structure, les coordonnées ainsi que des liens vers le programme de travail et le plan d'action de l'ISO/TC 34 (http://www.iso.org/iso/home/standards_development/list_of_iso_technical_committees.htm) et de ses sous-comités sont disponibles sur le site Web de l'ISO.

ISO/TC 34/SC 7 - Épices, herbes aromatiques et condiments

L'ISO/TC 34/SC 7, *Épices, herbes aromatiques et condiments*, a été créé en 1961. Ce sous-comité est chargé de la formulation de Normes internationales dans le domaine des épices, herbes aromatiques et condiments. Le secrétariat et la présidence du sous-comité sont assurés par l'Inde. Le sous-comité a tenu jusqu'ici 28 réunions, la dernière ayant eu lieu à Madrid, en Espagne, du 18 au 20 novembre 2014. La prochaine réunion de l'ISO/TC 34/SC 7 est prévue du 24 au 25 janvier 2017 à Cochin, en Inde. En règle générale, les réunions de ce sous-comité ont lieu tous les dix-huit mois.

Catégorie de membre de l'ISO/TC 34/SC 7

Une liste des comités membres de l'ISO/TC 34/SC 7 est jointe en Annexe 1. L'ISO/TC 34/SC 7 compte actuellement 21 membres participants (P) et 27 membres observateurs (O). Les membres (P) participent

activement aux travaux, ce qui entraîne l'obligation de voter sur toute question soumise à un vote formel au sein du comité technique ou sous-comité, sur les projets pour enquête et projets finals de Normes internationales et de prendre part aux réunions. Les membres (O) suivent l'avancée des travaux en qualité d'observateurs, ils reçoivent les documents de comité et ont le droit de soumettre des observations et d'assister aux réunions. Des efforts constants sont déployés pour augmenter le nombre de membres de l'ISO/TC 34/SC 7.

De plus, l'ISO/TC 34/SC 7 bénéficie d'un vaste réseau de liaisons avec des organisations gouvernementales et non gouvernementales. Neuf organisations sont en liaison avec l'ISO/TC 34/SC 7 : l'AOAC International (Association scientifique garante de l'excellence des méthodes analytiques), l'Association of Analytical Communities, la Commission du Codex Alimentarius (CAC), la Commission européenne (CE), l'Association européenne des épices (ESA), la Fédération internationale du commerce des plantes médicinales et des arômes (IFEAT), l'Alliance internationale des produits génériques (IGPA), la Communauté internationale du poivre (IPC), la Commission économique pour l'Europe des Nations Unies (CEE-ONU) et l'Organisation mondiale des douanes (OMD).

Programme de travail de l'ISO/TC 34/SC 7

Une liste des normes ISO publiées sous la responsabilité directe de l'ISO/TC 34/SC 7 est jointe en Annexe 2. L'ISO/TC 34/SC 7 a publié 72 Normes internationales. Il s'agit essentiellement de spécifications de produits (43) mais il y a aussi des normes traitant de nomenclature (2), d'échantillonnage (1) et de méthodes d'essai (22).

Le programme de travail actuel de l'ISO/TC 34/SC 7 comprend la révision des Normes internationales suivantes :

- ISO 676 *Épices – Nomenclature botanique*
- ISO 1208 *Épices – Détermination des impuretés*
- ISO 3493 *Vanille – Vocabulaire*
- ISO 6539 *Cannelle (Cinnamomum zeylanicum Blume) – Spécifications*

Par ailleurs, les nouveaux sujets suivants ont été retenus pour faire l'objet de travaux de normalisation :

- *Épices - Détermination des colorants de type Soudan I, II, III et IV – Méthode utilisant la chromatographie liquide à haute performance CLHP/ CLHP-SM/SM*
- *Ase fétide*
- *Aneth séché*
- *Persil séché*
- *Citronnelle*
- *Feuilles de Curry*
- *Lignes directrices pour la cueillette, l'emballage et l'entreposage du safran.*

L'ISO/TC 34/SC 7 et le CCSCS — Perspectives

A l'heure actuelle, la plus importante organisation en liaison avec l'ISO/TC 34/SC 7 est la Commission du Codex Alimentarius (CAC). La CAC bénéficie d'une liaison de catégorie B (organisations ayant émis le souhait d'être tenues informées des travaux du comité technique ou sous-comité) avec l'ISO/TC 34/SC 7.

Pour l'OMC, les normes établies par le Codex sont les documents de référence de base pour le commerce international des produits alimentaires. Précisons toutefois qu'en l'absence de normes du Codex dans le domaine des épices, des plantes aromatiques et des condiments, ***l'ISO/TC 34/SC 7 établit des normes depuis plus de 40 ans et que les normes ISO sur les épices, les plantes aromatiques et les condiments sont également largement utilisées pour le commerce international en l'absence de normes du Codex pour ces produits.***

En dépit de leur principale différence – le Codex est une organisation gouvernementale et l'ISO une organisation non-gouvernementale – leur champ d'activité étant le même, ***il est important d'éviter, autant que possible, les chevauchements et de favoriser la coopération.*** Dans cette optique et pour aller de l'avant, il est suggéré de faire appel aux vastes ressources de l'ISO/TC 34/SC 7 et de les utiliser comme référence pour les normes du Codex. De fait, les normes ISO peuvent servir de cadre de départ pour les normes du Codex sur les épices, herbes aromatiques et condiments. Le CCSCS peut faire référence aux méthodes d'essai et d'analyse élaborées par l'ISO/TC 34/SC 7 et les entériner. L'ISO/TC 34/SC 7 a publié à ce jour 72 normes et 5 normes sont actuellement à différents stades d'élaboration.

De plus, la coopération entre l'ISO/TC 34/SC 7 et le CCSCS peut être mise en place par un mécanisme de liaison réciproque pour communiquer les informations sur les activités entreprises et émettre des observations sur les documents en préparation (dans un souci d'intégration, et de manière à éviter les doublons et les contradictions dans les travaux). Durant la deuxième Session du Comité du Codex sur les épices et les herbes culinaires (CCSCS) qui s'est tenue en Inde du 14 au 18 septembre 2015, il a été demandé au CCSCS de ne

pas s'écarter des exigences spécifiées dans les normes ISO sans justification très solide dans la mesure où en l'absence de Normes du Codex pour les épices et les aromates, les normes ISO sont utilisées depuis longtemps pour les besoins du commerce et sont acceptées dans le monde entier. Le CCSCH a également été tenu informé des normes relatives aux méthodes d'essai publiées par l'ISO/TC 34/SC 7 susceptibles d'être citées en référence dans les normes du Codex pour différents paramètres. Le Comité a convenu de cette suggestion et il a également été fait référence aux normes ISO pertinentes dans les projets examinés lors de la réunion du CCSCH.

Les suggestions émises ci-dessus cadrent bien avec le mandat du CCSCH libellé comme suit :

- a) Élaborer des normes mondiales pour les épices et les herbes culinaires séchées et déshydratées, sous leur forme entière, en poudre, brisée ou concassée.
- (b) Se concerter, au besoin, avec d'autres organismes internationaux durant le processus d'élaboration des normes afin d'éviter tout chevauchement d'activités.

Les secrétariats de l'ISO/TC 34/SC 7 et du CCSCH étant tous deux détenus par l'Inde, la collaboration et la coordination entre ces comités sont facilitées.

Membres de l'ISO/TC 34/SC 7, Épices, herbes aromatiques et condiments**Secrétariat**

Inde (BIS)

Membres participants :

1. Allemagne (DIN)
2. Argentine (IRAM)
2. Chili (INN)
3. Chine (SAC)
5. Egypte (EOS)
6. Espagne (AENOR)
7. Grèce (NQIS ELOT)
8. Hongrie (MSZT)
9. Inde (BIS)
10. Indonésie (BSN)
11. Iran, République islamique d' (ISIRI)
12. Irlande (NSAI)
13. Maurice (MSB)
14. Nigéria (SON)
15. Ouganda (UNBS)
16. Pakistan (PSQCA)
17. Portugal (IPQ)
18. Roumanie (ASRO)
19. Russie, Fédération de (GOST R)
20. Sri Lanka (SLSI)
21. Tanzanie, République-Unie de (TBS)

Membres observateurs :

1. Bangladesh (BSTI)
2. Cameroun (ANOR)
3. Chypre (CYS)
4. Corée, République de (KATS)
5. Croatie (HZN)
6. Cuba (NC)
7. Estonie (EVS)
8. Éthiopie (ESA)
9. France (AFNOR)
10. Hong Kong (ITCHKSAR) (Membre correspondant)
11. Italie (UNI)
12. Japon (JISC)
13. Kenya (KEBS)
14. Malawi (MBS)
15. Maroc (IMANOR)
16. Mexique (DGN)
17. Mongolie (MASM)
18. Pologne (PKN)
19. Qatar (QS)
20. République tchèque (UNMZ)
21. Serbie (ISS)
22. Singapour (SPRING SG)
23. Slovaquie (SOSMT)
24. Thaïlande (TISI)
25. Trinité-et-Tobago (TTBS)
26. Turquie (TSE)
27. Royaume-Uni (BSI)

En novembre 2016

Annexe 2

**Normes ISO publiées sous la responsabilité directe de
l'ISO/TC 34/SC 7 Epices, herbes aromatiques et condiments
GENERALITES (Nomenclature —Vocabulaire)**

SI No.	Norme	Résumé
1	ISO 676:1995 ISO 676:1995/Cor. 1:1997	Épices – Nomenclature botanique Liste non exhaustive des noms botaniques et des noms communs des plantes ou parties de plantes utilisées en tant qu'épices ou aromates, en anglais et en français. Remplace la première édition, dont elle constitue une révision technique.
2	ISO 3493:1999	Vanille – Vocabulaire Termes le plus couramment utilisés concernant la vanille. S'applique aux espèces suivantes de vanilliers : a) <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, syn. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews, connue commercialement sous diverses appellations, associées à leur origine géographique, telles que Bourbon, Indonésie et Mexique; b) <i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore; et c) certaines formes issues de graines, éventuellement hybrides, de <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames. Ne s'applique pas à <i>Vanilla pompona</i> Schiede (Vanillon des Antilles).

SPECIFICATIONS (y compris entreposage et transport)

SI No.	Norme	Résumé
1	ISO 882-1:1993 ISO 882-1:1993/Cor. 1:1996	Cardamome (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. <i>minuscule Burkill</i>) – Spécifications – Partie 1 : Capsules entières Spécifications relatives aux caractéristiques suivantes : odeur et flaveur, absence d'insectes, de moisissures, etc., matières étrangères, graines légères, spécifications chimiques, classification, échantillonnage, méthodes d'essai, emballage et marquage. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe.
2	ISO 882-2:1993 ISO 882-2:1993/Cor. 1:1996	Cardamome (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. <i>minuscule Burkill</i>) – Spécifications – Partie 2 : Graines Spécifications relatives aux caractéristiques suivantes : odeur et flaveur, absence d'insectes, de moisissures, etc., matières étrangères, capsules vides et mal conformées, capsules immatures et ridées, spécifications chimiques, classification, échantillonnage, méthodes d'essai, emballage et marquage. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe.

SI No.	Norme	Résumé
3	ISO 959-1:1998 Poivre (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou en poudre – Spécifications – Partie 1 : Poivre noir	<p>Spécifications relatives au poivre noir (<i>Piper nigrum</i> L.) (voir ISO 676), entier ou en poudre, aux stades de commercialisation suivants :</p> <p>a) poivre vendu par le pays producteur sans nettoyage, ou après nettoyage partiel, sans préparation ou classification, appelé dans cette partie d'ISO 959 « poivre non traité (NT) ou semi-traité (ST) » ;</p> <p>b) poivre vendu par le pays producteur après nettoyage, préparation et/ou classification, appelé « poivre traité (T) », et pouvant dans certains cas être revendu directement aux consommateurs.</p> <p>Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe C. Des informations concernant la structure microscopique du fruit de poivrier sont données en Annexe D. Cette partie d'ISO 959 ne s'applique pas aux catégories de poivre noir dites « légères ».</p>
4	ISO 959-2:1998 Poivre (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou en poudre - Spécifications – Partie 2 : Poivre blanc	<p>Spécifications relatives au poivre blanc (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou en poudre, aux stades suivants de sa commercialisation :</p> <p>a) poivre semi-traité (ST);</p> <p>b) poivre traité (T).</p> <p>Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe B. Cette partie d'ISO 959 ne s'applique pas aux catégories de poivre blanc dites « légères ».</p>

SI No.	Norme		Résumé
5	ISO 972:1997	Piments dits « Piments enragés » et piments forts, entiers ou en poudre – Spécifications	Spécifications relatives aux piments enragés et aux piments forts entiers ou en poudre. Deux genres principaux de piments forts sont considérés : <i>Capsicum annuum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L. et leurs croisements, <i>Capsicum chinense</i> , <i>Capsicum pubescens</i> et <i>Capsicum pendulum</i> . Cette Norme internationale ne s'applique pas au « chili powder » (voir la note en 4.2), ni au paprika (voir ISO 7540). Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe B.
6	ISO 973:1999	Piment type Jamaïque [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entier ou en poudre – Spécifications	Spécifications relatives au piment type Jamaïque [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entier ou en poudre. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont données en Annexe A.
7	ISO 1003:2008	Épices – Gingembre (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe) – Spécifications	Spécifications relatives au gingembre (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe). L'Annexe A spécifie une méthode de dosage du calcium. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe B.
8	ISO 1237:1981	Graines de moutarde – Spécifications	Spécifications relatives aux graines de moutarde et description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. L'Annexe A couvre la détermination de la perte de masse à 103°C, l'Annexe B le dosage de l'allylsénevol (isothiocyanate d'allyle), l'Annexe C le dosage de l'isothiocyanate de p-hydroxybenzyle (méthode colorimétrique), l'Annexe D le dosage de l'isothiocyanate de p-hydroxybenzyle (méthode argentimétrique) et l'Annexe E donne des recommandations relatives à l'entreposage et au transport

SI No.	Norme	Résumé	
9	ISO 2253:1999	Poudre de curry – Spécifications	Spécifications relatives à la poudre de curry commercialisée dans le monde et utilisée comme produit d'assaisonnement dans la préparation des aliments. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe A.
10	ISO 2254:2004	Clous de girofle entiers et clous de girofle en poudre – Spécifications	Spécifications relatives aux clous de girofle [<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. et L.M. Perry] entiers et aux clous de girofle en poudre. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à titre d'information.
11	ISO 2255:1996	Coriandre (<i>Coriandrum sativum</i> L.) entière et coriandre en poudre – Spécifications	Spécifications relatives à la coriandre (<i>Coriandrum sativum</i> L.), entière et à la coriandre en poudre. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe A.
12	ISO 2256:1984	Menthe verte ou menthe douce (<i>Mentha spicata</i> Linnaeus syn. <i>Mentha viridis</i> Linnaeus) séchée – Spécifications	Spécifications relatives aux feuilles de menthe verte ou menthe douce séchée sous forme de feuilles entières, brisées ou frottées. Le terme « menthe séchée » comprend la menthe déshydratée, c'est-à-dire la menthe séchée artificiellement. Ne s'applique pas à la menthe poivrée séchée, dont les spécifications sont données dans ISO 5563. Décrit les méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe.
13	ISO 3632-1:2011	Épices – Safran (<i>Crocus sativus</i> L.) – Partie 1 : Spécifications	Spécifications relatives au safran obtenu à partir des fleurs de <i>Crocus sativus</i> L. Applicable au safran présenté sous l'une des formes suivantes: a) en filaments entiers et coupés; b) en poudre.

SI No.	Norme	Résumé	
14	ISO 5559:1995	Oignon déshydraté (<i>Allium cepa</i> Linnaeus) – Spécifications	Spécifications relatives à l'oignon déshydraté (<i>Allium cepa</i> L.) et recommandations concernant les exigences microbiologiques y compris les conditions d'entreposage et de transport. Annule et remplace la deuxième édition dont elle constitue une révision technique.
15	ISO 5560:1997	Ail déshydraté (<i>Allium sativum</i> L.) – Spécifications	Spécifications relatives à l'ail déshydraté (<i>Allium sativum</i> L.). Les principales formes commerciales sont données en Annexe B, uniquement à titre d'information. Des recommandations relatives aux exigences microbiologiques sont données en Annexe C, sans préjudice de la législation nationale en vigueur dans différents pays. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe D.
16	ISO 5561:1990	Carvi noir et carvi blond entiers (<i>Carum carvi</i> Linnaeus) - Spécifications	Spécifications relatives à ce produit et description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. Ne s'applique pas au <i>Carum bulbocastanum</i> . Les spécifications chimiques sont données dans un tableau.
17	ISO 5562:1983	Curcuma, entier ou en poudre – Spécifications	Spécifications relatives à cette épice et description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe.
18	ISO 5563:1984	Menthe poivrée (<i>Mentha piperita</i> Linnaeus) séchée – Spécifications	Spécifications relatives aux feuilles séchées ou aux feuilles séchées frottées ou brisées de la menthe poivrée. Description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. L'Annexe A spécifie la méthode recommandée pour l'identification des feuilles de <i>Mentha rubra</i> Hudson, une méthode pour la détection de la carvone est indiquée en Annexe B et des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe C.

SI No.	Norme	Résumé	
19	ISO 5565-1:1999	Vanille [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] – Partie 1 : Spécifications	Spécifications relatives à la vanille appartenant aux espèces <i>Vanilla fragrans</i> Salisbury et <i>Vanilla fragrans</i> Ames aussi appelées <i>Vanilla planifolia</i> Andrews, en gousses, en vrac, coupée et en poudre. Classification qualitative de la vanille en gousses ; Caractéristiques chimiques, méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. La norme n'est pas applicable aux extraits de vanille.
20	ISO 6465:2009	Épices – Cumin (<i>Cuminum cyminum</i> L.) – Spécifications	Spécifications relatives aux fruits du cumin (<i>Cuminum cyminum</i> L.). Des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport sont également données.
21	ISO 6538:1997	Cannelle type Chine, type Indonésie et type Viet Nam [<i>Cinnamomum aromaticum</i> (Nees) syn. <i>Cinnamomum cassia</i> (Nees) ex Blume, <i>Cinnamomum burmanii</i> (C.G. Nees) Blume et <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees] – Spécifications	Spécifications relatives à la cannelle type Chine, type Indonésie et type Viet Nam, en tuyaux, entière ou en poudre, constituée par l'écorce de l'arbre <i>Cinnamomum aromaticum</i> (Nees) syn. <i>Cinnamomum cassia</i> (Nees) ex Blume, <i>Cinnamomum burmanii</i> (C.G. Nees) Blume et <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe A. Les spécifications de la cannelle type Sri Lanka, type Seychelles et type Madagascar sont données dans ISO 6539.
22	ISO 6539:1997	Cannelle type Sri Lanka, type Seychelles et type Madagascar (<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume) – Spécifications	Spécifications relatives à la cannelle type Sri Lanka, type Seychelles et type Madagascar, entière ou en poudre, constituée par l'écorce de l'arbre ou de l'arbuste <i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe A. Les spécifications de la cannelle type Chine, type Indonésie et type Viet Nam sont données dans ISO 6538.

SI No.	Norme		Résumé
23	ISO 6574:1986	Graines de céleri (<i>Apium graveolens</i> Linnaeus) – Spécifications	Spécifications relatives aux graines de céleri entières utilisées en tant qu'épice. Ne s'applique pas aux graines « semences » utilisées en agriculture. Description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe.
24	ISO 6575:1982	Fenugrec, entier ou en poudre – Spécifications	Spécifications relatives au fenugrec et méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en annexe.
25	ISO 6576:2004	Laurier (<i>Laurus nobilis</i> L.) – Feuilles entières et broyées – Spécifications	Spécifications relatives aux feuilles de laurier (<i>Laurus nobilis</i> L.) entières et broyées, commercialisées en gros et demi-gros. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données pour information.
26	ISO 6577:2002	Muscade entière ou brisée et macis entier ou en morceaux (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.) – Spécification	<p>Spécifications relatives à la muscade entière ou brisée et au macis entier ou en morceau provenant du muscadier (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.) commercialisée en gros et demi-gros.</p> <p>NOTE : La muscade et le macis provenant de la même plante, il a été jugé préférable de rassembler les spécifications de ces deux épices dans une seule Norme internationale.</p> <p>Cette norme ne s'applique pas à la muscade et au macis type Papua (<i>Myristica argentea</i> Warburg). Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe A.</p>
27	ISO 6754:1996	Thym séché (<i>Thymus vulgaris</i> L.) – Spécifications	Spécifications relatives au thym séché (<i>Thymus vulgaris</i> L.) en feuilles mondées. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont données en Annexe A.

SI No.	Norme		Résumé
28	ISO 7377:1984	Baies de genièvre (<i>Juniperus communis</i> Linnaeus) – Spécifications	Spécifications relatives aux baies de genièvre entières (<i>Juniperus communis</i> Linnaeus) et méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. L'Annexe A donne la liste des zones de production. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe B.
29	ISO 7386:1984	Anis vert (<i>Pimpinella anisum</i> Linnaeus) – Spécifications	Spécifications relatives aux fruits d'anis vert entiers et description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage. L'Annexe A donne la liste des zones de production. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe B.
30	ISO 7540:2006	Paprika (<i>Capsicum annuum</i> L.) en poudre – Spécifications	Spécifications relatives au paprika en poudre. Une méthode permettant la détermination de la teneur en eau du paprika en poudre est donnée dans l'Annexe A. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe B. Une liste de termes employés dans différents pays pour le paprika (<i>Capsicum annuum</i> L.) est donnée dans l'Annexe C. Cette Norme internationale ne s'applique ni aux piments forts ni aux piments « enragés » en poudre.
31	ISO 7925:1999	Origan séché (<i>Origanum vulgare</i> L.) – Feuilles entières ou en poudre – Spécifications	Spécifications relatives à l'origan du genre <i>Origanum</i> (à l'exclusion de l' <i>Origanum majorana</i>) ainsi qu'aux espèces et sous-espèces voisines, présenté sous forme de feuilles séchées entières, traitées ou semi-traitées, ou en poudre. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'Annexe A, à titre d'information.

SI No.	Norme	Résumé	
32	ISO 7926:1991	Estragon déshydraté (<i>Artemisia dracunculus</i> Linnaeus) – Spécifications	Spécifications relatives à l'estragon déshydraté (type méthylchavicol – dit « estragon français »), se présentant en feuilles entières ou coupées, ou en poudre. Ne s'applique pas à l'estragon, type élémicinesabinène (dit « estragon russe »). L'Annexe A fait partie intégrante de cette norme.
33	ISO 7927-1:1987	Graines de fenouil, entières ou en poudre – Partie 1 : Graines de fenouil amer (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>) – Spécifications	Spécifications relatives aux graines de fenouil et description des méthodes d'échantillonnage, d'essai, d'emballage et de marquage et, en annexe, recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport. La classification du fenouil entier et les spécifications chimiques pour le fenouil entier et le fenouil en poudre sont données dans trois tableaux.
34	ISO 7928-1:1991	Sarriette – Spécifications – Partie 1 : Sarriette des montagnes (<i>Satureja montana</i> Linnaeus)	Spécifications relatives à la sarriette des montagnes sous forme de rameaux feuillés ou de feuilles entières ou brisées. Ne s'applique pas à la sarriette des jardins. Les Annexes A (recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport) et B sont données à titre indicatif.
35	ISO 7928-2:1991	Sarriette – Spécifications – Partie 2 : Sarriette des jardins (<i>Satureja hortensis</i> Linnaeus)	Spécifications relatives à la sarriette des jardins sous forme de rameaux feuillés ou de feuilles entières ou brisées. Ne s'applique pas à la sarriette des montagnes. Les Annexes A (recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport) et B sont données à titre indicatif.
36	ISO 10620:1995	Marjolaine séchée (<i>Origanum majorana</i> L.) – Spécifications	Spécifications relatives à la marjolaine séchée (<i>Origanum majorana</i> L.), mondée et en bouquets. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe A.
37	ISO 10621:1997	Poivre vert déshydraté (<i>Piper nigrum</i> L.) – Spécifications	Spécifications relatives au poivre vert (<i>Piper nigrum</i> L.) déshydraté. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe A.

SI No.	Norme		Résumé
38	ISO 10622:1997	Grande cardamome (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.), en capsules et en graines – Spécifications	Spécifications relatives à la grande cardamome (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.) en capsules et en graines. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données en Annexe A.
39	ISO 11162:2001	Poivre vert (<i>Piper nigrum</i> L.) en saumure – Spécifications et méthodes d'essai	Spécifications relatives au poivre vert frais (<i>Piper nigrum</i> L.) conservé en saumure. Exigences applicables aux caractéristiques suivantes : couleur et dimensions, odeur et flaveur, matières étrangères, absence de moisissures, insectes, conservateurs, matières colorantes et agents d'aromatisation, teneur en pipérine des baies de poivre vert en saumure, caractéristiques de la saumure et conditions de préparation et masse nette égouttée. Spécifie également en annexes les méthodes pour la détermination de la teneur en pipérine, de l'acidité totale, de la teneur en chlorures, et de la masse nette et de la masse nette égouttée.
40	ISO 11163:1995	Basilic doux séché (<i>Ocimum basilicum</i> L.) — Spécifications	Spécifications relatives au basilic doux séché (<i>Ocimum basilicum</i> L.) en feuilles coupées (frottées).
41	ISO 11164:1995	Romarin séché (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) — Spécifications	Spécifications relatives au romarin séché (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) en feuilles coupées.
42	ISO 11165:1995	Sauge officinale séchée (<i>Salvia officinalis</i> L.) — Spécifications	Spécifications relatives à la sauge officinale séchée (<i>Salvia officinalis</i> L.) en feuilles entières ou coupées.
43	ISO 11178:1995	Badiane (Anis étoilé) (<i>Illicium verum</i> Hook. f.) — Spécifications	Spécifications relatives aux fruits séchés du badianier (anis étoilé) (<i>Illicium verum</i> Hook. f.). Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données dans l'Annexe B.

METHODES D'ANALYSE

SI No.	Norme	Résumé
1	ISO 927:2009 ISO 927:2009/Cor. 1:2012	Épices – Détermination de la teneur en matières étrangères Spécifications relatives au mode opératoire général pour l'examen à l'œil nu, ou sous un grossissement de 10 fois au maximum, des épices entières afin de déterminer les matières étrangères macroscopiques. Cette Norme internationale s'applique aux herbes aromatiques déshydratées et aux épices.
2	ISO 928:1997	Épices – Détermination des cendres totales Méthode pour la détermination des cendres totales dans les épices fondée sur la destruction des matières organiques par chauffage de l'échantillon à une température de 550°C jusqu'à obtention d'une masse constante. Spécifie le principe, les réactifs, l'appareillage, le mode opératoire, l'expression des résultats et du rapport d'essai.
3	ISO 930:1997	Épices – Détermination des cendres insolubles dans l'acide Méthode pour la détermination des cendres d'épices insolubles dans l'acide fondée sur le traitement des cendres totales obtenues selon ISO 928 avec de l'acide chlorhydrique, filtration, incinération et pesée du résidu.
4	ISO 939:1980	Épices – Détermination de la teneur en eau – Méthode par entraînement Méthode pour déterminer la quantité d'eau entraînée par distillation azéotropique, en utilisant un liquide organique non miscible à l'eau, et recueillie dans un tube gradué. Liste des appareillages à utiliser et méthode d'échantillonnage, mode opératoire, expression des résultats et mentions qui doivent figurer dans le procès-verbal d'essai. Un exemple d'appareil de distillation par entraînement est donné en annexe.
5	ISO 941:1980	Épices – Détermination de l'extrait soluble dans l'eau froide Méthode fondée sur l'extraction d'une prise d'essai avec de l'eau froide, filtration, séchage de l'extrait obtenu et pesée. Liste des appareillages à utiliser et méthode d'échantillonnage, mode opératoire, expression des résultats et mentions qui doivent figurer dans le procès-verbal d'essai.
6	ISO 1108:1992	Épices – Détermination de l'extrait étheré non volatil Principe, réactif, appareillage, mode opératoire, expression des résultats et rapport d'essai.

SI No.	Norme	Résumé	
7	ISO 1208:1982	Épices – Détermination des impuretés	Méthode de détermination quantitative des impuretés dans les épices reposant sur le principe suivant : lavage du produit avec du chloroforme et examen du liquide de lavage pour la recherche du sable et des impuretés lourdes. Lavage du produit à l'eau et agitation avec de l'éther de pétrole, les impuretés légères se rassemblant à l'interface entre les liquides après séparation. Transfert des impuretés légères sur un papier filtre et examen microscopique pour la recherche des contaminants.
8	ISO 2825:1981	Épices – Préparation d'un échantillon moulu en vue de l'analyse	Méthode de préparation en vue de l'analyse à partir d'un échantillon pour laboratoire obtenu selon la méthode spécifiée dans ISO 948. Principe de l'opération : broyage de l'échantillon pour laboratoire, préalablement mélangé, jusqu'à obtention de la dimension de particule spécifiée dans la Norme internationale relative à l'épice concernée ou, si une telle dimension n'est pas spécifiée, jusqu'à obtention d'une dimension de particule d'environ 1 mm.
9	ISO 3513:1995	Piments enragés (dits « de Cayenne ») – Détermination de l'indice Scoville	Méthode de détermination de l'indice Scoville applicable aux piments enragés entiers ou moulus et non dénaturés par l'adjonction d'autres épices ou produits.
10	ISO 3588:1977	Épices – Détermination du degré de finesse des moutures – Méthode par tamisage manuel (Méthode de référence)	Méthode de référence permettant d'obtenir la distribution des particules dans l'échantillon en fonction de leurs dimensions. Appareillage, mode opératoire et présentation des résultats. Les propriétés des épices moulues en relation avec le tamisage sont indiquées en annexe.
11	ISO 3632-2:2010	Épices – Safran (<i>Crocus sativus</i> L.) – Partie 2 : Méthodes d'essai	Méthodes d'essai pour le safran obtenu à partir des fleurs de <i>Crocus sativus</i> L. Applicable au safran présenté sous l'une des formes suivantes : a) en filaments entiers et coupés; b) en poudre

SI No.	Norme	Norme	Résumé
12	ISO 5564:1982	Poivre noir et poivre blanc, entier ou en poudre – Détermination de la teneur en pipérine – Méthode spectrophotométrique	Méthode basée sur un grand nombre d'études effectuées en commun sur le plan international et s'étendant sur une longue période. La méthode cherche nécessairement à cerner dans les meilleures conditions un certain nombre de variables en vue de définir des techniques et de fournir ainsi une mesure commune du degré piquant du poivre. Elle repose sur le principe suivant : extraction à l'éthanol des composés piquants et mesurage spectrophotométrique à 343 nm.
13	ISO 5565-2:1999	Vanille [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] - Partie 2 : Méthodes d'essai	Méthodes d'essai pour l'analyse de la vanille appartenant aux espèces <i>Vanilla fragrans</i> Salisbury et <i>Vanilla fragrans</i> Ames aussi appelées <i>Vanilla planifolia</i> Andrews. Cette partie d'ISO 5565 est applicable à la vanille en gousses, à la vanille en vrac, à la vanille coupée et à la vanille en poudre. Elle n'est pas applicable aux extraits de vanille. Trois méthodes d'essai sont décrites : <ul style="list-style-type: none"> a) détermination de la teneur en eau de la vanille en gousses et en poudre ; b) dosage de la vanilline, de l'acide vanillique, de l'aldéhyde 4-hydroxybenzoïque et de l'acide 4-hydroxybenzoïque par chromatographie liquide à haute performance ; c) détermination de la teneur en vanilline par spectrométrie dans l'ultraviolet.
14	ISO 5566:1982	Curcuma – Détermination du pouvoir colorant – Méthode spectrophotométrique	Méthode basée sur l'extraction des pigments du curcuma par l'éthanol chaud, dilution de l'extrait et mesure spectrophotométrique de l'absorbance à la longueur d'onde du maximum d'absorption. Le pourcentage de curcuminoïdes présents dans l'épice, et exprimé en curcumine en pourcentage en masse.

SI No.	Norme		Résumé
15	ISO 5567:1982	Ail déshydraté – Détermination des composés sulfurés organiques volatils	Méthode reposant sur le principe suivant : après macération d'une prise d'essai en milieu aqueux, distillation des composés sulfurés et titrage du distillat par argentimétrie en milieu nitrique. L'appareil à distiller le sulfure d'allyre est illustré par un croquis.
16	ISO 6571:2008	Épices, aromates et herbes – Détermination de la teneur en huiles essentielles (méthode par hydrodistillation)	Méthode par hydrodistillation permettant de déterminer la teneur en huiles essentielles des épices, des aromates et des herbes.
17	ISO 7541:1989	Paprika en poudre – Détermination de la teneur en matières colorantes naturelles	Méthode reposant sur le principe suivant : extraction des matières colorantes naturelles du paprika en poudre par l'acétone. Mesure de l'absorbance de la solution obtenue par spectrométrie à une longueur d'onde de 460 nm.
18	ISO 7542:1984	Paprika (<i>Capsicum annuum</i> Linnaeus) en poudre – Examen au microscope	Structure morphologique et anatomique du paprika et méthode d'examen au microscope du paprika en poudre reposant sur le principe suivant : clarification d'une pincée de poudre de paprika sur une lame pour microscope et examen des particules au grossissement approprié.
19	ISO 7543-1:1994	Piments et leurs oléorésines – Détermination de la teneur en capsaïcinoïdes totaux – Partie 1 : Méthode par spectrométrie	Méthode permettant de déterminer, par spectrométrie, la teneur en capsaïcinoïdes totaux des piments entiers ou en poudre et de leurs extraits (oléorésines). Cette méthode d'analyse nécessite une décoloration par le noir de carbone.
20	ISO 7543-2:1993	Piments et leurs oléorésines - Détermination de la teneur en capsaïcinoïdes totaux – Partie 2 : Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance	Méthode permettant de déterminer, par chromatographie en phase liquide à haute performance, la teneur en capsaïcinoïdes totaux des piments entiers ou en poudre (en général <i>Capsicum frutescens</i> L.) et de leurs extraits (oléorésines). Cette teneur est calculée en additionnant la capsaïcine, la nordihydrocapsaïcine et la dihydrocapsaïcine, exprimée en nonyl acide vanilylamide, choisi comme substance de référence. La méthode permet la séparation de la capsaïcine du nonyl acide vanilylamide.

SI No.	Norme		Résumé
21	ISO 11027:1993	Poivres, oléorésines de poivres – Détermination de la teneur en pipérine – Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance	Méthode permettant de déterminer, par chromatographie en phase liquide à haute performance, la teneur en pipérine des poivres entiers ou en poudre, ainsi que de leurs extraits (oléorésines). La méthode permet la séparation et, éventuellement, la détermination des autres alcaloïdes du poivre (isochavicine, isopipérine et pipéridine).
22	ISO 13685:1997	Gingembre et oléorésines de gingembre – Dosage des principaux composés piquants (gingérols et shogaols) – Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance	Méthode de détermination des gingérols [6]-G, [8]-G et [10]-G et des shogaols correspondants [6]-S, [8]-S et [10]-S dans le gingembre séché ou dans les oléorésines de gingembre, par chromatographie liquide à haute performance en phase inverse. La structure chimique des gingérols et shogaols est donnée en Annexe A.

ECHANTILLONNAGE

SI No.	Norme		Résumé
1	ISO 948:1980	Épices – Échantillonnage	Informations sur l'appareillage nécessaire, la constitution des lots, la méthode pour effectuer les prélèvements élémentaires, l'échantillon global, l'échantillon pour laboratoire, l'emballage et le marquage des échantillons, la conservation et l'expédition des échantillons, et les indications qui doivent figurer dans le procès-verbal d'échantillonnage.