



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture



Organisation
mondiale de la Santé

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italie - Tél: (+39) 06 57051 - Courrier électronique: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Point 2.2 de l'ordre du jour

CX/SCH 25/8/2 Add.2

Août 2025

**PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES**

Huitième session

Guwahati, Assam (Inde)

13–17 octobre 2025

**INFORMATIONS SUR LES ACTIVITÉS DES ORGANISATIONS INTERNATIONALES PERTINENTES
POUR LES TRAVAUX DU CCSCH**

(Préparé par l'Organisation internationale de normalisation (ISO))

Informations sur les activités du sous-comité ISO/TC 34/SC 7 «Épices, herbes culinaires et condiments» pertinentes pour le CCSCH

Normalisation internationale

L'objectif premier de la normalisation internationale est de faciliter l'échange de biens et de services en éliminant les obstacles techniques au commerce. Trois organismes sont chargés de la planification, de l'élaboration et de l'adoption des normes internationales, à savoir l'ISO (Organisation internationale de normalisation), qui est responsable de tous les secteurs, à l'exception de l'électrotechnique, qui relève de la CEI (Comité électrotechnique international), et de la plupart des technologies de télécommunication, 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 indépendante qui compte 173 organismes de normalisation nationaux parmi ses membres. Par l'intermédiaire de ses membres, elle rassemble des experts pour partager des connaissances et élaborer des normes internationales volontaires, fondées sur le consensus et pertinentes pour le marché, qui soutiennent l'innovation et apportent des solutions aux défis mondiaux. Le Secrétariat central de l'ISO se trouve à Genève, en Suisse.

Principes clés de l'élaboration des normes ISO

- Répondre à un besoin du marché
- Basé sur l'avis d'experts internationaux
- Élaboré dans le cadre d'un processus multipartite
- Basé sur le consensus

L'ISO s'efforce également de sensibiliser le public aux normes et à la normalisation. Nous collaborons avec d'autres organisations, telles que la CEI et l'UIT, pour célébrer chaque année la Journée mondiale de la normalisation. Cette journée est célébrée par les organismes de normalisation du monde entier et examine la manière dont les normes répondent aux défis auxquels la société est confrontée aujourd'hui. L'ISO fait également participer le grand public par l'intermédiaire de son comité des consommateurs chargé de l'élaboration des normes (COPOLCO).

MEMBRES DE L'ISO

Les membres à part entière (ou comités membres) influencent l'élaboration et la stratégie des normes ISO en participant et en votant aux réunions techniques et politiques de l'ISO. Les membres à part entière vendent et adoptent les normes internationales ISO à l'échelle nationale.

Les membres correspondants observent l'élaboration des normes et de la stratégie ISO en assistant aux réunions techniques et politiques de l'ISO en tant qu'observateurs. Les membres correspondants qui sont des entités nationales vendent et adoptent les normes internationales ISO à l'échelle nationale. Les membres correspondants dans les territoires qui ne sont pas des entités nationales vendent les normes internationales ISO sur leur territoire.

Les membres abonnés se tiennent au courant des travaux de l'ISO mais ne peuvent pas y participer. Ils ne vendent pas et n'adoptent pas les normes internationales ISO à l'échelle nationale.

Toute information générale concernant l'Organisation internationale de normalisation (ISO) peut être trouvée sur le site <http://www.iso.org>.

ISO/TC 34 - « Comité technique des produits alimentaires »

La population mondiale augmente rapidement et de nombreux produits alimentaires traversent régulièrement les frontières nationales pour répondre à notre demande alimentaire croissante. Les normes internationales contribuent à relever ce défi de manière sûre et durable, par le biais de conseils et de meilleures pratiques en matière de méthodes de production et d'essais alimentaires, afin de promouvoir la sécurité, la qualité et l'efficacité dans l'ensemble de l'industrie alimentaire. Dans ce contexte, la normalisation internationale dans le secteur alimentaire, dont l'objectif fondamental est de promouvoir le développement de l'industrie et du commerce, a été l'un des premiers sujets choisis lors de la création de l'ISO en 1947.

L'ISO/TC 34 traite de la « *Normalisation dans le domaine des denrées alimentaires humaines et animales ainsi que des matériels de propagation animale et végétale, en particulier la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essai et d'analyse, les spécifications des produits et les exigences en matière d'emballage, de stockage et de transport* ». Sont exclus de son champ d'application les produits couverts par l'ISO/TC 54 « Huiles essentielles » et l'ISO/TC 93 « Amidon (y compris les dérivés et les sous-produits) ».

Le domaine d'activité de l'ISO/TC 34 « Produits alimentaires » et de ses sous-comités couvre pratiquement tous les produits agricoles produits directement ou après transformation pour la consommation humaine et l'alimentation animale. Il s'agit des graines et fruits oléagineux et des farines de graines oléagineuses, des céréales et légumineuses, des fruits et légumes frais, secs et séchés et des produits dérivés, du lait et des produits laitiers, de la viande, de la volaille, du poisson, des œufs et de leurs produits, des graisses et huiles animales et végétales, du thé et du café, et des produits qui augmentent la valeur hédonique des aliments, tels que les épices, les herbes culinaires et les condiments.

Afin de traiter tous ces sujets, l'ISO/TC 34 est réparti en plusieurs sous-comités. De plus amples informations sur le champ d'application, la structure, les coordonnées ainsi que des liens rapides vers le programme de travail et le plan d'activité de la norme ISO/TC 34 et de ses sous-comités sont disponibles sur le site Web de l'ISO.

Sous-comité ISO/TC 34/SC 7 « Épices, herbes culinaires et condiments »

ISO/TC 34/SC 7 « Sous-comité des épices, herbes culinaires et condiments ») a été établi en 1961. Ce sous-comité s'occupe de la formulation de normes internationales dans le domaine des épices, des herbes culinaires et des condiments, en particulier la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essai et d'analyse, les spécifications des produits, les exigences en matière d'emballage, de stockage et de transport.

Le secrétariat de l'ISO/TC 34/SC 7 est assuré par l'Inde. Le sous-comité a tenu 32 réunions jusqu'à présent et s'est réuni la dernière fois du 18 au 20 juin 2024 à Paris, en France. La prochaine réunion (33^{ème}) du SC 7 est prévue du 7 au 9 octobre 2025 à Colombo, au Sri Lanka.

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

Actuellement, l'ISO/TC 34/SC 7 compte 17 pays membres participants (P) et 40 pays membres observateurs (O). La liste des membres de l'ISO/TC 34/SC 7 figure à l'**annexe-I**. Les membres «P» participent activement aux travaux, avec l'obligation de voter sur toutes les questions formellement soumises au vote au sein du comité technique ou du sous-comité, sur les projets d'enquête et les projets finaux de normes internationales. Les membres « O » suivent les travaux en tant qu'observateurs, ils reçoivent donc les documents du comité et ont le droit de soumettre des observations et d'assister aux réunions. Des efforts sont continuellement déployés pour augmenter le nombre de membres de l'ISO/TC 34/SC 7.

En outre, l'ISO/TC 34/SC 7 dispose d'un vaste réseau de liaisons avec des organisations gouvernementales et non gouvernementales. Il y a 09 organisations qui sont en liaison avec l'ISO/TC 34/SC 7.

Comités de liaison avec l'ISO/TC 34/SC 7: ISO/TC 54 « Huiles essentielles »

Organisations en liaison (catégories A et B) avec l'ISO/TC 34/SC 7:

| Acronyme | Titre | Catégorie |
|----------------------------|---|-----------|
| AOAC INTERNATIONAL | AOAC INTERNATIONAL, Association des communautés analytiques (Association of Analytical Communities) | A |
| CAC | Commission du Codex Alimentarius | B |
| CE - Commission européenne | Commission européenne | B |

| | | |
|--------------------|--|---|
| ESA - spice/épices | Association européenne des épices (European Spice Association) | A |
| IFEAT | Fédération internationale des huiles essentielles et des métiers de l'aromatique (International Federation of Essential Oils and Aroma Trades) | A |
| IPC - Jakarta | Communauté internationale du poivre (International Pepper Community) | A |
| UNECE | Commission économique pour l'Europe des Nations unies | B |
| USP | Convention pharmacopée des États-Unis (US Pharmacopeial Convention) | A |
| OMD | Organisation Mondiale des Douanes | B |

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

L'ISO/TC 34/SC 7 a publié 75 normes internationales, dont 49 normes pour les spécifications des produits, 21 normes pour les méthodes d'essai, 2 normes pour les méthodes d'échantillonnage, 1 norme directrice et 2 normes pour le vocabulaire/la nomenclature. Un résumé des normes ISO et des nouvelles normes en cours d'élaboration par l'ISO/TC 34/SC 7 figure à **l'annexe-II**.

ISO/TC 34/SC 7 et CCSCH - La voie à suivre

La Commission du Codex Alimentarius (CAC) dispose de la catégorie B - Liaison (organisations qui ont indiqué qu'elles souhaitent être tenues informées des travaux du comité technique ou du sous-comité) auprès de l'ISO/TC 34/SC 7.

Selon l'OMC, la norme Codex est considérée comme la base du commerce international. Toutefois, il convient d'ajouter qu'en l'absence de normes Codex dans le domaine des épices, des herbes culinaires et des condiments, les normes internationales établies par l'ISO/TC 34/SC 7 sont utilisées comme référence.

Le champ d'activité de l'ISO et du Codex étant le même, pour éviter autant que possible les chevauchements et favoriser la coopération, il est suggéré que les vastes ressources de l'ISO/TC 34/SC 7 soient utilisées comme références pour les normes du Codex dans ce domaine. Lors de la première session du CCSCH qui s'est tenue en 2014 à Kochi, en Inde, le Secrétariat de l'ISO/TC 34/SC 7 a suggéré que les normes ISO soient utilisées comme point de départ pour élaborer les normes Codex pour les épices, les herbes culinaires et les condiments. Le CCSCH peut se référer aux méthodes d'essai et d'analyse élaborées par l'ISO/TC 34/SC 7 et les approuver.

En outre, la coopération entre l'ISO/TC 34/SC 7 et le CCSCH peut être développée par une liaison croisée afin d'être informé des travaux entrepris et d'être en mesure de commenter les documents rédigés (à des fins d'intégration et pour éviter la duplication et le conflit des travaux).

Les suggestions ci-dessus sont conformes au mandat du CCSCH tel que reproduit ci-dessous :

- a) Élaborer des normes mondiales pour les épices et les herbes culinaires à l'état séché et déshydraté, sous forme entière, moulue, concassée ou broyée.
- b) Consulter, si nécessaire, d'autres organisations internationales dans le cadre du processus d'élaboration des normes afin d'éviter toute duplication.

ANNEXE I**MEMBRES DU SOUS-COMITÉ ISO/TC 34/SC 7, ÉPICES, HERBES CULINAIRES ET CONDIMENTS**

(Au 21 août 2025)

Secrétariat: Inde (BIS)

| Pays participants (17): | |
|---|--|
| 1. Chine (SAC) | 11. Nigéria (SON) |
| 2. Égypte (EOS) | 12. Fédération russe (GOST R) |
| 3. France (AFNOR) | 13. Espagne (AENOR) |
| 4. Allemagne (DIN) | 14. Sri Lanka (SLSI) |
| 5. Grèce (NQIS ELOT) | 15. Tanzanie, République-Unie de (TBS) |
| 6. Hongrie (MSZT) | 16. Ouganda (UNBS) |
| 7. Inde (BIS) | 17. Ukraine (SE UkrNDNC) |
| 8. Iran, République islamique d' (INSO) | |
| 9. Irlande (NSAI) | |
| 10. Kazakhstan (CTRM) | |

| Pays observateurs (40): | |
|--|---------------------------------------|
| 1. Argentine (IRAM) | 21. Malawi (MBS) |
| 2. Bangladesh (BSTI) | 22. Maurice (MSB) |
| 3. Burundi (BBN) | 23. Mexique (DGN) |
| 4. Cameroun (ANOR) | 24. Mongolie (MASM) |
| 5. Chili (INN) | 25. Maroc (IMANOR) |
| 6. Croatie (HZN) | 26. Pays-Bas (NEN) |
| 7. Cuba (NC) | 27. Pakistan (PSQCA) |
| 8. Chypre (CYS) | 28. Pologne (PKN) |
| 9. République tchèque (UNMZ) | 29. Portugal (IPQ) |
| 10. Estonie (EVS) | 30. Qatar (QS) |
| 11. Éthiopie (IES) | 31. Roumanie (ASRO) |
| 12. Guyana (GNBS) | 32. Rwanda (RSB) |
| 13. Région administrative spéciale de Hong Kong de la Chine (ITCHKSAR) | 33. Arabie saoudite (SASO) |
| 14. Indonésie (BSN) | 34. Serbie (ISS) |
| 15. Italie (UNI) | 35. Slovaquie (UNMS SR) |
| 16. Japon (JISC) | 36. République arabe syrienne (SASMO) |
| 17. Kenya (KEBS) | 37. Thaïlande (TISI) |
| 18. Corée, République de (KATS) | 38. Trinité-et-Tobago (TTBS) |
| 19. Lituanie (LST) | 39. Türkiye (TSE) |
| 20. Madagascar (BNM) | 40. Royaume-Uni (BSI) |

ANNEXE II

RÉSUMÉ DES NORMES ISO DE L'ISO/TC 34/SC 7 ÉPICES, HERBES CULINAIRES ET CONDIMENTS
SPÉCIFICATIONS DU PRODUIT

(Y compris les recommandations pour le stockage et le transport)

| N° de série | Norme ISO | Résumé |
|-------------|---|---|
| 1. | ISO 882-1: 1993 Cardamome (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. minuscula Burkill) — Spécifications — Partie 1: Capsules entières | Cette norme spécifie les exigences relatives aux éléments suivants : odeur et saveur, absence d'insectes, de moisissure, etc., matières externes, graines légères, propriétés chimiques, classement, échantillonnage, méthodes d'essai, conditionnement et marquage, recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 2. | ISO 882-2: 1993 Cardamome (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. minuscula Burkill) — Spécifications — Partie 2: Graines | Cette norme spécifie les exigences relatives aux éléments suivants : odeur et saveur, absence d'insectes, de moisissure, etc., matières externes, capsules vides et malformées, capsules immatures et ratatinées, propriétés chimiques, classement, échantillonnage, méthodes d'essai, conditionnement et marquage, recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 3. | ISO 959-1 : 1998 Poivre (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou moulu — Spécifications — Partie 1: Poivre noir | <p>Cette norme spécifie les exigences relatives au poivre noir (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou moulu, aux stades commerciaux suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) le poivre vendu par le pays producteur sans nettoyage ou après un nettoyage partiel, sans préparation ni classement, appelé « poivre non transformé (NP) ou semi-transformé (SP) » dans cette partie de la norme ISO 959 ; b) le poivre vendu par le pays producteur après nettoyage, préparation et/ou classement, appelé « poivre transformé (P) », qui peut, dans certains cas, être revendu directement aux consommateurs. <p>Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport, ainsi que des informations concernant la structure microscopique du grain de poivre.</p> <p>Cette partie de la norme ISO 959 ne s'applique pas aux catégories de poivre noir dites « légères ».</p> <p>Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade de l'enquête (DIS). La révision a été entreprise afin de mettre à jour les références normatives, d'intégrer la « date de péremption » dans la clause relative au marquage et d'apporter des modifications rédactionnelles pour assurer une plus grande clarté et une meilleure compréhension de la norme.</p> |
| 4. | ISO 959-2:1998 Poivre (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou moulu — Spécifications — Partie 2: Poivre blanc | <p>Cette norme spécifie les exigences relatives au poivre blanc (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou moulu, aux stades commerciaux suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) semi-transformé (SP) b) transformé (P) <p>Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport.</p> <p>Cette partie de la norme ISO 959 ne s'applique pas aux catégories de poivre blanc dites « légères ».</p> <p>Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade de l'enquête (DIS). La révision a été entreprise afin de mettre à jour les références normatives, d'intégrer la « date de péremption » dans la clause relative au marquage et d'apporter des modifications rédactionnelles pour assurer une plus grande clarté et une meilleure compréhension de la norme.</p> |

| N° de série | Norme ISO | Résumé |
|-------------|---|--|
| 5. | ISO 972 : 1997 Piments et poivrons, entiers ou moulus (en poudre) — Spécifications | Cette norme spécifie les exigences relatives aux piments et aux poivrons sous forme entière ou moulue (en poudre). Elle couvre deux espèces principales de poivron, <i>Capsicum annuum</i> L. et <i>C. frutescens</i> L., ainsi que leurs sous-espèces <i>C. chinense</i> , <i>C. pubescens</i> et <i>C. pendulum</i> . Cette norme internationale ne s'applique pas au « piment en poudre » et au paprika. Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 6. | ISO 973 : 1999 Piment (piment de la Jamaïque) [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entier ou moulu — Spécifications | <p>Cette norme spécifie les exigences relatives au piment ou piment de la Jamaïque [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entier ou moulu. Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport.</p> <p>Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade du projet de comité (CD). Cette révision a été entreprise afin de mettre à jour les références normatives, de réduire la limite de la teneur en humidité, d'augmenter la limite de la teneur en cendres dans le produit et d'inclure l'exigence concernant la date de péremption dans la clause relative au marquage.</p> |
| 7. | ISO 1003 : 2025 Épices — Gingembre (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe) — Spécifications | Cette norme spécifie les exigences relatives au gingembre (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe). Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 8. | ISO 1237 : 1981 Graine de moutarde — Spécifications | La norme établit les exigences relatives aux graines de moutarde. Elle décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, le conditionnement et le marquage. Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 9. | ISO 2253 : 1999 Poudre de curry — Spécifications | <p>La norme spécifie les exigences relatives à la poudre de curry, qui est utilisée comme ingrédient aromatique dans la préparation d'aliments et qui fait l'objet d'un commerce international. Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport.</p> <p>Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade du projet de comité (CD).</p> |
| 10. | ISO 2254 : 2004 Clous de girofle, entiers et moulus (en poudre) — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives aux clous de girofle entiers et moulus (en poudre), <i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. et L. M. Perry. Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 11. | IS 2255 : 1996 Coriandre (<i>Coriandrum sativum</i> L.), entière ou moulue (en poudre) — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives à la coriandre (<i>Coriandrum sativum</i> L.), sous forme entière et moulue (en poudre). Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 12. | ISO 2256 : 1984 Menthe séchée (<i>menthe verte</i>) (<i>Mentha spicata</i> Linnaeus syn. <i>Mentha viridis</i> Linnaeus) — Spécifications | La norme couvre les exigences relatives aux feuilles de cette épice sous forme entière, cassée ou frottée. Le terme « menthe séchée » inclut la menthe déshydratée, c'est-à-dire la menthe séchée artificiellement. Ne s'applique pas à la menthe poivrée séchée, dont les exigences sont définies dans la norme ISO 5563. Elle décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, le conditionnement et le marquage et contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 13. | ISO 3632-1 : 2025 Épices — Safran (<i>Crocus sativus</i> L.) — Partie 1 : Spécifications | <p>La norme établit les spécifications relatives au safran séché obtenu à partir des pistils des fleurs de <i>Crocus sativus</i> L. Elle s'applique au safran sous les deux formes suivantes :</p> <p>a) filaments et filaments coupés ;</p> |

| N° de série | Norme ISO | Résumé |
|-------------|--|--|
| | | b) poudre. |
| 14. | ISO 5559 : 1995 Oignon déshydraté (<i>Allium cepa</i> Linnaeus) — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives à l'oignon déshydraté (<i>Allium cepa</i> L.) et contient des recommandations relatives aux exigences microbiologiques, y compris des recommandations pour le transport et le stockage. |
| 15. | ISO 5560 : 1997 Ail déshydraté (<i>Allium sativum</i> L.) — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives à l'ail déshydraté (<i>Allium sativum</i> L.). Elle contient également des recommandations relatives aux exigences microbiologiques, sans préjudice de la législation nationale applicable dans différents pays, ainsi que des recommandations relatives au stockage et au transport. |
| 16. | ISO 5561 : 1990 Carvi noir et carvi blond caraway (<i>Carum carvi</i> Linnaeus), entiers — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives au carvi noir et au carvi blond et décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, le conditionnement et le marquage. Elle ne s'applique pas au <i>Carum bulbocastanum</i> . |
| 17. | ISO 5562 :1983 Curcuma, entier ou moulu (en poudre) — Spécifications | <p>Cette norme couvre les exigences relatives au curcuma entier et moulu, décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, l'emballage et le marquage, ainsi que les recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport.</p> <p>Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade du projet de comité (CD). Cette révision a été entreprise afin de mettre à jour les références normatives, de modifier les directives relatives au conditionnement et au marquage et d'incorporer des changements rédactionnels pour une meilleure compréhension de la norme.</p> |
| 18. | ISO 5563 : 1984 Menthe poivrée séchée (<i>Mentha piperita</i> Linnaeus) — Spécifications | Cette norme couvre les exigences relatives aux feuilles séchées ou aux feuilles séchées cassées ou frottées de la menthe poivrée. Elle décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, le conditionnement et le marquage et contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 19. | ISO 5565-1 :1999 Vanille [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Partie 1 : Spécifications | <p>Cette norme spécifie les exigences relatives à la vanille appartenant à l'espèce <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, syn. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews.</p> <p>Elle s'applique à la vanille en gousses, en vrac, coupée ou sous forme de poudre. Elle ne s'applique pas aux extraits de vanille.</p> <p>Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade de l'enquête (DIS). La révision a été entreprise afin d'étendre le champ d'application à <i>Vanilla tahitensis</i> (<i>Vanilla x tahitensis</i> JW Moore) et d'inclure les spécifications de <i>Vanilla planifolia</i>.</p> |
| 20. | ISO 5671 : 2023 Herbes culinaires — Ciboulette séchée (<i>Allium schoenoprasum</i> L.) cassée et moulue — Spécifications | <p>Cette norme spécifie les exigences relatives à la ciboulette séchée (<i>Allium schoenoprasum</i> L. family Liliaceae) sous forme cassée et moulue. Le terme « ciboulette séchée » inclut la ciboulette déshydratée, c'est-à-dire la ciboulette séchée artificiellement.</p> <p>Des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport sont fournies dans l'annexe A de la norme.</p> |
| 21. | ISO 6465 : 2009 Épices — Cumin (<i>Cuminum cyminum</i> L.) — Spécifications | Cette norme spécifie les exigences relatives aux fruits du cumin (<i>Cuminum cyminum</i> L.). Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 22. | ISO 6538 :1997 Casse, type chinois, type indonésien et type vietnamien | Cette norme spécifie les exigences relatives à la casse (type chinois, type indonésien et type vietnamien), en tuyaux, entière, en morceaux ou moulue (en poudre), qui est l'écorce des arbres <i>Cinnamomum aromaticum</i> (Nees) syn. <i>Cinnamomum cassia</i> (Nees) ex Blume, |

| N° de série | Norme ISO | Résumé |
|-------------|---|--|
| | [<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 | <p><i>Cinnamomum burmanii</i> (C.G. Nees) Blume et <i>Cinnamomum loureirii</i> Nees. Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. Les exigences relatives à la cannelle de type sri-lankais, seychellois et malgache sont définies dans la norme ISO 6539.</p> <p>Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade du projet de comité (CD). Dans cette révision, la section « Termes et définitions » a été élargie afin d'inclure les définitions des termes « corps étrangers » et « matières externes », ainsi que les exigences correspondantes. Le terme « tuyaux » et les descriptions qui s'y rapportent ont été modifiés.</p> |
| 23. | ISO 6539 : 2014 Cannelle (<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume) – Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives à la cannelle entière ou moulue (en poudre) des types Sri Lanka, Madagascar et Seychelles ; cette cannelle est l'écorce de l'arbre ou de l'arbuste (<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume). Elle contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 24. | ISO 6574 : 1986 Graines de céleri (<i>Apium graveolens</i> Linnaeus) — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives aux graines de céleri entières destinées à être utilisées comme épice. Elle ne s'applique pas aux graines utilisées à des fins agricoles. Elle décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, le conditionnement et le marquage et contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 25. | ISO 6575 : 1982 Fenugrec, entier ou moulu (en poudre) — Spécifications | Cette norme spécifie les exigences relatives à ce produit, décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, l'emballage et le marquage, ainsi que les recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 26. | ISO 6576 : 2004 Laurier (<i>Laurus nobilis</i> L.) — Feuilles entières et moulues — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives aux feuilles entières et moulues de laurier (<i>Laurus nobilis</i> L.) destinées à la vente en gros. Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 27. | ISO 6577 : 2002 Noix de muscade, entière ou cassée, et macis, entier ou en morceaux (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.) — Spécifications | <p>La norme spécifie les exigences relatives à la noix de muscade, entière ou cassée, et au macis, entier ou en morceaux, obtenus à partir du muscadier (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.) à des fins commerciales de vente en gros.</p> <p>Elle ne s'applique pas à la noix de muscade et au macis de type Papouasie (<i>Myristica argentea</i> Warburg). Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport.</p> |
| 28. | ISO 6754 : 1986 Thym séché (<i>Thymus vulgaris</i> L.) — Spécifications | <p>La norme spécifie les exigences relatives aux feuilles séchées de thym (<i>Thymus vulgaris</i> L.) sous forme frottée. Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport.</p> <p>Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade de l'enquête (DIS). Il a été révisé afin d'intégrer des modifications techniques et rédactionnelles.</p> |
| 29. | ISO 7377 : 1984 Baies de genévrier (<i>Juniperus communis</i> Linnaeus) — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives aux baies entières de <i>Juniperus communis</i> Linnaeus. Elle inclut également l'échantillonnage, les méthodes d'essai, le conditionnement et le marquage et contient des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 30. | ISO 7386 : 1984 Anis (<i>Pimpinella anisum</i>) | La norme spécifie les exigences relatives à l'anis entier, décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, le conditionnement et le |

| N° de série | Norme ISO | Résumé |
|-------------|---|--|
| | Linnaeus) — Spécifications | marquage, ainsi que les recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 31. | ISO 7540 : 2020 Épices et condiments — Paprika doux et fort moulu (<i>Capsicum annuum</i> L. et <i>Capsicum frutescens</i> L.) — Spécifications | Cette norme définit les exigences relatives au paprika doux et fort. Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. Une liste des termes utilisés dans différents pays pour désigner le paprika (<i>Capsicum annuum</i> L.) est également fournie. Ce document ne s'applique pas aux piments moulus et aux autres espèces de poivrons. |
| 32. | ISO 7925 : 1999 Origan séché (<i>Origanum vulgare</i> L.) — Feuilles entières ou moulues — Spécifications | Ce document spécifie les exigences relatives aux feuilles séchées transformées ou semi-transformées d'origan du genre, des espèces et sous-espèces d' <i>Origanum</i> , à l'exception de <i>Origanum majorana</i> , sous forme entière ou moulue (en poudre). Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade du projet de comité (CD). |
| 33. | ISO 7926 : 1991 Estragon déshydraté (<i>Artemisia dracunculoides</i> Linnaeus) — Spécifications | Ce document spécifie les exigences relatives à l'estragon déshydraté (type méthylchavicol - appelé « estragon français ») sous forme de feuilles entières ou coupées et de poudre. Ne s'applique pas à l'estragon de type élémicine-sabinène (appelé « estragon russe »). Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade du projet de comité (CD). Cette révision a été entreprise afin de mettre à jour les références normatives, de réduire la limite de la teneur en humidité de l'estragon séché au soleil et réduit en poudre et d'inclure l'exigence concernant la date de péremption dans la clause relative au marquage. |
| 34. | ISO 7927-1 : 2023 Graine de fenouil, entière ou moulue (en poudre) — Partie 1 : Spécifications relatives aux graines de fenouil amer (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>) | Ce document spécifie les exigences relatives aux graines de fenouil amer (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>), entières ou moulues. Des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport sont fournies dans l'annexe A de la norme. |
| 35. | ISO 7927-2 : 2023 Graine de fenouil, entière ou moulue (en poudre) — Partie 2 : Spécifications relatives au fenouil doux (<i>Foeniculum vulgare</i> var. <i>panmorium</i>) | Cette norme spécifie les exigences relatives aux graines de fenouil doux (<i>Foeniculum vulgare</i> var. <i>panmorium</i>), entières et moulues (en poudre). Le terme « fenouil doux » comprend le fenouil déshydraté au soleil. Des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport sont fournies dans l'annexe A de la norme. |
| 36. | ISO 7928-1 : 1991 Sarriette — Spécifications — Partie 1 : Sarriette des montagnes (<i>Satureja montana</i> Linnaeus) | La norme spécifie les exigences relatives à la sarriette des montagnes sous forme de brins et de feuilles entières ou cassées. Elle ne s'applique pas à la sarriette d'été. Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade de l'enquête (DIS). Cette révision a été effectuée afin de mettre à jour les références normatives et de modifier la définition des matières externes et des corps étrangers conformément à la norme ISO 927. |
| 37. | ISO 7928-2 : 1991 Sarriette — Spécifications — Partie 2 : Sarriette | La norme spécifie les exigences relatives à la sarriette d'été sous forme de brins et de feuilles entières ou cassées. Elle ne s'applique pas à la sarriette des montagnes. Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |

| N° de série | Norme ISO | Résumé |
|-------------|--|---|
| | d'été (<i>Satureja hortensis</i> Linnaeus) | Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade du projet de comité (CD). Cette révision a été effectuée afin de mettre à jour les références normatives et de modifier la définition des matières externes et des corps étrangers conformément à la norme ISO 927. |
| 38. | ISO 10620 : 1995 Marjolaine douce séchée (<i>Origanum majorana</i> L.) — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives à la marjolaine douce séchée (<i>Origanum majorana</i> L.) à la fois sous forme de bouquets et frottée. Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 39. | ISO 10621 : 1997 Poivre vert déshydraté (<i>Piper nigrum</i> L.) — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives au poivre vert déshydraté (<i>Piper nigrum</i> L.). Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 40. | ISO 10622 : 1997 Grande cardamome (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.), sous forme de capsules et de graines — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives à la grande cardamome sous forme de capsules et de graines (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.). Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 41. | ISO 11162 : 2001 Grains de poivre (<i>Piper nigrum</i> L.) en saumure — Spécifications et méthodes d'essai | La norme spécifie les exigences relatives aux grains de poivre (<i>Piper nigrum</i> L.) en saumure. Elle spécifie les exigences relatives aux éléments suivants : Couleur et taille, odeur et saveur, matières externes, absence de moisissure, d'insectes, de conservateurs, de colorants et d'arômes, teneur en pipérine des grains de poivre en saumure, caractéristiques de la saumure et conditions de transformation, et masse égouttée. |
| 42. | ISO 11163 : 1995 Basilic doux séché (<i>Ocimum basilicum</i> L.) — Spécifications | Cette norme définit les exigences relatives aux feuilles de basilic doux séchées (<i>Ocimum basilicum</i>) sous forme coupée. |
| 43. | ISO 11164 : 1995 Romarin séché (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) — Spécifications | Cette norme définit les exigences relatives aux feuilles de romarin séchées (<i>Rosmarinus officinalis</i>) sous forme coupée. |
| 44. | ISO 11165 : 1995 Sauge séchée (<i>Salvia officinalis</i> L.) — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives à la sauge séchée (<i>Salvia officinalis</i>). Elle s'applique à la sauge sous forme de feuilles entières ou coupées. |
| 45. | ISO 11178 : 1995 Anis étoilé (<i>Illicium verum</i> Hook. f.) — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives aux fruits séchés de l'anis étoilé (<i>Illicium verum</i> Hook. f.). Cette norme contient également des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport. |
| 46. | ISO 20377 : 2018 Persil séché (<i>Petroselinum crispum</i>) — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives au persil séché (<i>Petroselinum crispum</i> , synonyms: <i>Petroselinum hortense</i> , <i>Petroselinum sativum</i> , <i>Apium petroselinum</i>) sous forme entière, de feuilles coupées ou frottée (moulue). Le terme « persil séché » inclut le persil déshydraté, c'est-à-dire le persil séché artificiellement. Des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport sont fournies dans l'annexe A de la norme. |
| 47. | ISO 21121 :2025 Épices et condiments — Citron vert séché (entier, en tranches et moulu) — Spécifications | <p>La norme spécifie les exigences relatives au citron vert séché (<i>Citrus aurantifolia</i> – Christm. – Swingle, family Rutaceae) sous forme entière et moulue.</p> <p>Le terme « citron vert séché » comprend le citron vert déshydraté par séchage au soleil.</p> <p>Des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport sont fournies dans l'annexe A de la norme.</p> |

| N° de série | Norme ISO | Résumé |
|-------------|---|---|
| 48. | ISO 21803 : 2019 Aneth séché — Spécifications | La norme spécifie les exigences relatives à l'aneth séché (<i>Anethum graveolens</i> L.) sous forme entière, écrasée ou frottée (moulue). Le terme « aneth séché » inclut l'aneth déshydraté, c'est-à-dire l'aneth séché artificiellement. Des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport sont fournies dans l'annexe A de la norme. |
| 49. | ISO 24052 : 2022 Épices et condiments — Sumac séché — Spécifications | Ce document spécifie les exigences relatives à la forme frottée du sumac séché (<i>Rhus coriaria</i> , family Anacardiaceae). Des recommandations relatives aux conditions de stockage et de transport sont fournies dans l'annexe A de la norme. |

MÉTHODES D'ESSAI

| N° de série | Norme ISO | Résumé |
|-------------|--|---|
| 1. | ISO 927 : 2009 Épices et condiments — Détermination de la teneur en matières externes et corps étrangers | La norme spécifie une procédure générale pour l'examen visuel, ou avec un grossissement ne dépassant pas 10 fois, des épices entières afin de déterminer la présence de macro-impuretés. Elle s'applique aux herbes et épices déshydratées. |
| 2. | ISO 928 : 1997 Épices et condiments — Détermination des cendres totales | La norme spécifie une méthode pour la détermination de la teneur en cendres totales des épices et condiments basée sur la destruction de la matière organique par chauffage de l'échantillon en contact avec l'air jusqu'à l'obtention d'une masse constante à une température de 55°C. Elle spécifie le principe, les réactifs, l'appareillage, la procédure d'essai, l'expression des résultats et le rapport d'essai. |
| 3. | ISO 930 : 1997 Épices et condiments — Détermination des cendres insolubles dans l'acide | La norme spécifie une méthode pour la détermination des cendres insolubles dans l'acide provenant d'épices et de condiments, basée sur le traitement des cendres totales, obtenues comme décrit dans la norme ISO 928, avec de l'acide chlorhydrique, la filtration, l'incinération et la pesée du résidu. |
| 4. | ISO 939 : 2021 Épices et condiments — Détermination de la teneur en humidité | La norme spécifie une méthode d'entraînement pour la détermination de la teneur en humidité des épices et des condiments. Elle utilise un liquide organique non miscible à l'eau, recueilli dans un tube gradué. Elle répertorie les appareils à utiliser et décrit l'échantillonnage, la procédure, l'expression des résultats et les détails à inclure dans le rapport d'essai. |
| 5. | ISO 941 : 1980 Épices et condiments — Détermination de l'extrait soluble dans l'eau froide | La norme spécifie une méthode basée sur l'extraction d'une portion d'essai avec de l'eau froide, la filtration, le séchage de l'extrait obtenu et la pesée. Elle répertorie les appareils à utiliser et décrit l'échantillonnage, la procédure, l'expression des résultats et les détails à inclure dans le rapport d'essai. |
| 6. | ISO 1108 : 1992 Épices et condiments - Détermination de l'extrait étheré non volatil | La norme spécifie le principe, les réactifs, l'appareillage, la procédure d'essai, l'expression des résultats et le rapport d'essai. |
| 7. | ISO 1208 : 1982 Épices et condiments — Détermination des saletés | La norme spécifie une méthode de détermination quantitative consistant à laver le produit avec du chloroforme, à examiner les résidus de lavage à la recherche de saletés lourdes et de sable, à laver le produit à l'eau et à l'agiter avec de l'essence minérale. Une fois que les saletés légères se sont accumulées à l'interface entre les liquides après la séparation, elles sont transférées sur un papier filtre et examinées au microscope pour détecter la présence de contaminants. |
| 8. | ISO 3513 : 1995 Piments — Détermination de l'indice de Scoville | La norme spécifie une méthode pour la détermination de l'indice de Scoville des piments, entiers ou moulus, non mélangés à d'autres épices ou produits. |
| 9. | ISO 3588 : 1977 Épices et condiments — Détermination du degré de finesse de mouture — Méthode de tamisage manuel (méthode de référence) | La norme définit la procédure à suivre pour obtenir la distribution des particules dans un échantillon. Elle détaille l'appareillage, la procédure et la présentation des résultats. |
| 10. | ISO 3632-2 : 2010 Épices — Safran (<i>Crocus sativus</i> L.) — Partie 2 : Méthodes d'essai | La norme spécifie les méthodes d'essai pour le safran séché obtenu à partir de la fleur de <i>Crocus sativus</i> L. Elle s'applique au safran : a) filaments et filaments coupés, |

| N° de série | Norme ISO | Résumé |
|-------------|--|---|
| | | b) en poudre. |
| 11. | ISO 5564 : 1982 Poivre noir et poivre blanc, entiers ou moulus — Détermination de la teneur en pipérine — Méthode spectrophotométrique | La norme décrit une méthode fondée sur plusieurs études collaboratives internationales menées sur une longue période. La méthode vise à optimiser un certain nombre de variables afin de définir des procédures et de fournir une mesure commune du piquant du poivre. Le principe consiste à extraire les composés piquants à l'éthanol et à effectuer une mesure spectrophotométrique à 343 nm. |
| 12. | ISO 5565-2 : 1999 Vanille [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Partie 2 : Méthodes d'essai | La norme spécifie les méthodes d'essai pour l'analyse de la vanille appartenant à l'espèce <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, syn. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews. Cette partie de l'ISO 5565 s'applique à la vanille en gousses, coupée en vrac et sous forme de poudre. Elle ne s'applique pas aux extraits de vanille. Trois méthodes d'essai pour l'analyse de la vanille sont décrites dans cette partie de la norme ISO 5565 : a) la détermination de la teneur en humidité des gousses et de la poudre de vanille ; b) la détermination de la vanilline, de l'acide vanillique, du 4-hydroxybenzaldéhyde et de l'acide 4-hydroxybenzoïque par chromatographie liquide à haute performance ; c) la détermination de la teneur en vanilline par une méthode de spectrométrie ultraviolette. |
| 13. | ISO 5566 : 1982 Curcuma — Détermination de la puissance de coloration — Méthode spectrophotométrique | La norme décrit une méthode basée sur l'extraction des pigments du curcuma à l'aide d'éthanol chaud, la dilution de l'extrait et la mesure spectrophotométrique à la longueur d'onde d'absorption maximale. Le résultat de la mesure est exprimé en pourcentage massique de curcumine. |
| 14. | ISO 5567 : 1982 Ail déshydraté — Détermination des composés organiques volatils soufrés | La méthode consiste à macérer une portion d'essai dans un milieu aqueux, à distiller les composés soufrés et à titrer par argentimétrie le distillat dans un milieu nitrique. |
| 15. | ISO 6571 : 2008 Épices, condiments et herbes aromatiques — Détermination de la teneur en huiles volatiles (méthode d'hydrodistillation) | La norme spécifie une méthode pour la détermination de la teneur en huiles volatiles des épices, condiments et herbes aromatiques. |
| 16. | ISO 7541 : 2020 Épices et condiments — Détermination spectrophotométrique de la couleur extractible dans le paprika | La norme spécifie une méthode d'essai pour déterminer la couleur extractible dans le paprika en mesurant l'absorbance d'un extrait à l'acétone de l'échantillon. Elle s'applique au paprika moulu sous tous ses modes de présentation (doux, fort, fumé, etc.). |
| 17. | ISO 7542 : 1984 Paprika moulu (en poudre) (<i>Capsicum annuum</i> Linnaeus) — Examen microscopique | La norme donne une description détaillée de la structure morphologique et anatomique du paprika et spécifie une méthode d'examen consistant à clarifier une pincée de paprika moulu sur une lame de microscope et à examiner les particules sous un grossissement approprié. |
| 18. | ISO 7543-1 : 1994 Piments et oléorésines de piment — Détermination de la teneur totale en | La norme spécifie une méthode de détermination, par une méthode spectrométrique, de la teneur totale en capsaïcinoïdes des piments |

| N° de série | Norme ISO | Résumé |
|-------------|---|---|
| | capsaïcinoïdes — Partie 1 : Méthode spectrométrique | entiers ou en poudre et de leurs oléorésines. Cette méthode d'analyse nécessite une décoloration au noir de carbone. |
| 19. | ISO 7543-2 : 1993 Piments et oléorésines de piment — Détermination de la teneur totale en capsaïcinoïdes — Partie 2 : Méthode utilisant la chromatographie liquide à haute performance | Cette norme spécifie une méthode pour la détermination, par chromatographie liquide à haute performance, de la teneur totale en capsaïcinoïdes des piments entiers ou en poudre (généralement <i>Capsicum frutescens</i> L.) et de leurs extraits (oléorésines). Cette teneur est calculée à partir du total de capsaïcine, de nordihydrocapsaïcine et de dihydrocapsaïcine, exprimé en acide nonylique vanillylamide, qui est la substance de référence choisie. Cette méthode permet de séparer la capsaïcine et l'acide nonylique vanillylamide. Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade du projet de comité (CD). |
| 20. | ISO 11027 : 1993 Poivre et oléorésines de poivre — Détermination de la teneur en pipérine — Méthode utilisant la chromatographie liquide à haute performance | Cette norme spécifie une méthode pour la détermination (par chromatographie liquide à haute performance) de la teneur en pipérine du poivre moulu, du poivre entier et des oléorésines de poivre. Cette méthode permet la séparation et, si nécessaire, la détermination des autres alcaloïdes du poivre (isochavicine, isopipérine et pipéritine). Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade de l'enquête (DIS). |
| 21. | ISO 13685 : 1997 Gingembre et ses oléorésines — Détermination des principaux composants piquants (gingérols et shogaols) — Méthode utilisant la chromatographie liquide à haute performance | La norme décrit une 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 (CLHP) en phase inverse. |

MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE

| N° de série | Norme ISO | Résumé |
|-------------|---|--|
| 1. | ISO 948 : 1980 Épices et condiments — Échantillonnage | La norme contient des informations sur l'appareillage requis, la constitution des lots, la méthode de prélèvement des échantillons, les échantillons en vrac, les échantillons de laboratoire, le conditionnement et l'étiquetage des échantillons, le stockage et l'expédition des échantillons, ainsi que les données à inclure dans le rapport d'échantillonnage. |
| 2. | ISO 2825 : 1981 Épices et condiments — Préparation d'un échantillon broyé pour analyse | Cette norme spécifie une méthode de préparation d'un échantillon broyé d'épices ou de condiments destiné à l'analyse, à partir d'un échantillon de laboratoire obtenu selon la méthode spécifiée dans la norme ISO 948. Ce projet a été soumis à une révision et se trouve actuellement au stade de l'enquête (DIS). Il a été révisé afin d'intégrer des modifications techniques et rédactionnelles. |

DIRECTIVES

| N° de série | Norme ISO | Résumé |
|-------------|---|---|
| 1. | ISO 21983 : 2019 Directives pour la récolte, le transport, la séparation des stigmates, le séchage et le stockage du safran avant le conditionnement | La norme fournit des directives pour la récolte, le transport, la séparation des stigmates, le séchage et le stockage du safran avant sa transformation et son conditionnement. |

NOMENCLATURE/VOCABULAIRE

| N° de série | Norme ISO | Champ d'application |
|-------------|---|---|
| 1. | ISO 676 : 1995 Épices et condiments — Nomenclature botanique | Cette norme fournit une liste non exhaustive des noms botaniques et des noms communs en anglais et en français des plantes ou parties de plantes utilisées comme épices ou condiments. |
| 2. | ISO 3493 : 2014 Vanille — Vocabulaire | La présente Norme internationale définit les termes les plus couramment utilisés en rapport avec la vanille. Elle s'applique aux espèces suivantes de plantes de vanille : a) <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, syn. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews, commercialement connue sous divers noms associés à son origine géographique, tels que Bourbon, Indonésie et Mexique; b) <i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore; c) Certaines formes obtenues à partir de graines, éventuellement hybrides, de d) <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames. Elle ne s'applique pas à <i>Vanilla pompona</i> Schiede (<i>Antilles vanilla</i>). |

NOUVELLES NORMES EN COURS D'ÉLABORATION

| N° de série | Norme ISO | Résumé |
|-------------|--|--|
| 1. | ISO/FDIS 18731 Épices et condiments — Huile d'assaisonnement de <i>Zanthoxyli pericarpium</i> — Spécifications | Ce document spécifie les exigences relatives à l'huile d'assaisonnement de <i>Zanthoxyli pericarpium</i> . |
| 2. | ISO/AWI 25261 Citronnelle (<i>Cymbopogon citratus</i> L.), entière et moulue — Spécifications | Le sujet a été approuvé par l'ISO/ TC 34/SC 7. La norme ISO proposée spécifie les exigences relatives aux feuilles séchées de citronnelle (<i>Cymbopogon citratus</i> L.) sous forme entière ou moulue destinées à la consommation humaine. |
| 3. | ISO/AWI 25843 Épices et condiments — Détermination des colorants Soudan I, II, III et IV, Soudan rouge 7B, Soudan orange G, Para rouge, Rhodamine B et Jaune beurre à l'aide de la LC-MS/MS | Le sujet a été approuvé par l'ISO/ TC 34/SC 7. La norme ISO proposée spécifie les méthodes d'essai pour la détermination des colorants Soudan I, II, III et IV et d'autres colorants synthétiques tels que le Soudan rouge 7B, le Soudan orange G, le Para rouge, la rhodamine B et le jaune beurre à l'aide de la méthode LC MS/MS dans les épices et les condiments. |
| 4. | ISO/AWI 25846 Épices et condiments— <i>Zanthoxyli Pericarpium</i> séché — Spécifications | Le sujet a été approuvé par l'ISO/ TC 34/SC 7. La norme ISO proposée spécifie les exigences relatives au |

| | | |
|--|--|--|
| | | <i>Zanthoxyli Pericarpium</i> séché, sous forme entière ou moulue. |
|--|--|--|