
INTERNATIONAL STANDARD NORME INTERNATIONALE



3493

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Vanilla — Vocabulary

First edition — 1976-04-01

Vanille — Vocabulaire

Première édition — 1976-04-01

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 3493:1976

UDC/CDU 633.821 : 001.4

Ref. No./Réf. n° : ISO 3493-1976 (E/F)

Descriptors : agricultural products, vanilla, vocabulary / **Descripteurs** : produit agricole, vanille, vocabulaire.

Price based on 2 pages/Prix basé sur 2 pages

FOREWORD

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards institutes (ISO Member Bodies). The work of developing International Standards is carried out through ISO Technical Committees. Every Member Body interested in a subject for which a Technical Committee has been set up has the right to be represented on that Committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work.

Draft International Standards adopted by the Technical Committees are circulated to the Member Bodies for approval before their acceptance as International Standards by the ISO Council.

International Standard ISO 3493 was drawn up by Technical Committee ISO/TC 34, *Agricultural food products*, and circulated to the Member Bodies in May 1974.

It has been approved by the Member Bodies of the following countries :

Australia	Germany	Poland
Brazil	Hungary	Romania
Bulgaria	India	South Africa, Rep. of
Canada	Iran	Spain
Czechoslovakia	Israel	Thailand
Egypt, Arab Rep. of	Mexico	Turkey
Ethiopia	Netherlands	United Kingdom
France	New Zealand	Yugoslavia

The Member Body of the following country expressed disapproval of the document on technical grounds :

Austria

AVANT-PROPOS

L'ISO (Organisation Internationale de Normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (Comités Membres ISO). L'élaboration des Normes Internationales est confiée aux Comités Techniques ISO. Chaque Comité Membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du Comité Technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les Projets de Normes Internationales adoptés par les Comités Techniques sont soumis aux Comités Membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes Internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme Internationale ISO 3493 a été établie par le Comité Technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et soumise aux Comités Membres en mai 1974.

Elle a été approuvée par les Comités Membres des pays suivants :

Afrique du Sud, Rép. d'	Éthiopie	Pays-Bas
Allemagne	France	Pologne
Australie	Hongrie	Roumanie
Brésil	Inde	Royaume-Uni
Bulgarie	Iran	Tchécoslovaquie
Canada	Israël	Thaïlande
Égypte, Rép. arabe d'	Mexique	Turquie
Espagne	Nouvelle-Zélande	Yougoslavie

Le Comité Membre du pays suivant a désapprouvé le document pour des raisons techniques :

Autriche

This page intentionally left blank

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 3493:1976

Vanilla – Vocabulary

SCOPE AND FIELD OF APPLICATION

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

It is applicable to the following species of vanilla plants :

- *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames Syn. *Vanilla planifolia* Andrews commercially known under various names such as Bourbon Vanilla, Mexican Vanilla, Indonesian Vanilla and Seychelles Vanilla,
- *Vanilla tahitensis* J. W. Moore commercially known as Tahiti Vanilla,

and to certain forms obtained from seeds, possibly hybrids, of *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames.

It does not apply to *Vanilla pompona* Schiede (Antilles Vanilla).

TERMS AND DEFINITIONS

1 PRODUCTION

1.1 green vanilla : Fruit from the vanilla plant that has reached the correct stage of ripeness.

1.2 vanilla (prepared); vanilla (cured) : Green vanilla that has undergone a suitable treatment with a view to developing its flavour.

2 PRESENTATION

2.1 vanilla pod : Commercial name designating the fruit (which is botanically a capsule), whether whole or not, of vanilla plants defined under "scope and field of application" above.

2.2 split vanilla : Vanilla that is partially opened longitudinally from the stud due to dehiscence.

3 MORPHOLOGICAL CHARACTERISTICS

3.1 hook : Peduncular end of the vanilla pod.

3.2 stud : End of the vanilla pod opposite to the hook.

Vanille – Vocabulaire

OBJET ET DOMAINE D'APPLICATION

La présente Norme Internationale définit les termes le plus couramment utilisés concernant la vanille.

Elle s'applique aux espèces suivantes de vanilliers :

- *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames, Syn. *Vanilla planifolia* Andrews, connue commercialement sous diverses appellations, notamment : Vanille Bourbon, Vanille Mexique, Vanille Indonésie, Vanille Seychelles,
- *Vanilla tahitensis* J. W. Moore, connue commercialement sous l'appellation : Vanille Tahiti

et à certaines formes issues de graines, éventuellement hybrides, de *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames.

Elle ne s'applique pas à *Vanilla pompona* Schiede (Vanillon des Antilles).

TERMES ET DÉFINITIONS

1 PRODUCTION

1.1 vanille verte : Fruit du Vanillier arrivé à la maturité technologique.

1.2 vanille (préparée) : Vanille verte ayant subi un traitement approprié afin de développer sa saveur.

2 PRÉSENTATION

2.1 gousse de vanille : Terme commercial désignant le fruit, entier ou non, (qui est botaniquement une capsule) des vanilliers définis au chapitre « objet et domaine d'application » ci-dessus.

2.2 vanille fendue : Vanille partiellement ouverte dans le sens longitudinal à partir du talon par suite de la déhiscence.

3 CARACTÉRISTIQUES MORPHOLOGIQUES

3.1 crosse; crochet : Extrémité pédonculaire de la gousse de vanille.

3.2 talon : Extrémité de la gousse de vanille opposée à la crosse.

4 QUALITATIVE CLASSIFICATION

- 4.1 supple vanilla :** Fleshy and flexible vanilla.
- 4.2 dry vanilla :** More or less dehydrated vanilla that has partially lost its suppleness.
- 4.3 frosted vanilla :** Vanilla bearing crystals of naturally exuded vanillin.
- 4.4 mark :** Scar fold of brownish colour due to the application on the pod of a special punch.
- 4.5 stain :** Localized roughness causing a colour or lustre different from the normal appearance.
- 4.6 red filaments :** Fine longitudinal lines of reddish-brown colour.
- 4.7 woody vanilla :** Highly desiccated rigid and crisp vanilla showing reddish filaments, which are often not uniform.
- 4.8 wart :** Prominent scar of colour different from that of the pod itself, excepting the mark.
- 4.9 "snailed" vanilla :** Vanilla with flattened scars, from various causes, classified commercially among warts.
- 4.10 "poiquée" vanilla :** Vanilla with blisters.
- 4.11 mothly vanilla :** Vanilla that has been attacked mainly by moths.
- 4.12 mouldy vanilla :** Vanilla carrying or having carried cryptogams and giving out a characteristic musty odour.
- 4.13 creosoted vanilla :** Vanilla giving out a characteristic odour of creosote.
- 4.14 oxidized vanilla :** Vanilla showing black dots or patches and giving out a characteristic "iron" odour.

4 CLASSIFICATION QUALITATIVE

- 4.1 vanille souple :** Vanille charnue et flexible.
- 4.2 vanille sèche :** Vanille plus ou moins déshydratée, ayant perdu partiellement sa souplesse.
- 4.3 vanille givrée :** Vanille portant des cristaux de vanilline exsudée naturellement.
- 4.4 marque :** Bourrelet cicatriciel de couleur brunâtre, dû à l'application sur la gousse d'un poinçon spécial.
- 4.5 tache :** Accident localisé donnant une coloration ou un éclat différent de l'aspect normal.
- 4.6 filets rouges :** Fines raies longitudinales de couleur brun rougeâtre.
- 4.7 vanille boisée :** Vanille fortement desséchée, rigide et cassante, présentant des filets rougeâtres souvent non uniformes.
- 4.8 rague; galle :** Cicatrice en relief de teinte différente de celle de la gousse elle-même, à l'exception de la marque.
- 4.9 vanille dite «escargotée» :** Vanille portant des cicatrices déprimées de causes diverses classées commercialement parmi les ragues (ou galles).
- 4.10 vanille dite «poiquée» :** Vanille portant des cloques.
- 4.11 vanille dite «mitée» :** Vanille parasitée principalement par les acariens.
- 4.12 vanille moisie :** Vanille portant ou ayant porté des cryptogames et exhalant une odeur caractéristique de moisie.
- 4.13 vanille créosotée :** Vanille exhalant une odeur caractéristique de créosote.
- 4.14 vanille oxydée :** Vanille présentant des points noirs ou des plaques noires et exhalant une odeur caractéristique dite «de fer».

This page intentionally left blank

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 3493:1976

This page intentionally left blank

STANDARDSISO.COM : Click to view the full PDF of ISO 3493:1976