



PROGRAMME MIXTE FAO/OMS SUR LES NORMES ALIMENTAIRES
COMITÉ DU CODEX SUR LES ÉPICES ET LES HERBES CULINAIRES
Sixième session
En ligne

26-30 septembre et 3 octobre 2022

**INFORMATIONS SUR LES ACTIVITÉS DE L'ISO/TC 34/SC 7 'SOUS-COMITÉ ÉPICES, HERBES
CULINAIRES ET CONDIMENTS'**

Normalisation internationale

L'objectif premier de la normalisation internationale est de faciliter l'échange de biens et de services par l'élimination des obstacles techniques au commerce. Trois organismes sont responsables 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 responsabilité de la CEI (comité électrotechnique international), et de la plupart des secteurs des technologies des télécommunications, qui relèvent en grande partie de la responsabilité de l'UIT (Union internationale des télécommunications).

Rôle de l'Organisation internationale de normalisation (ISO)

L'ISO est une organisation internationale non gouvernementale indépendante composée de 167 organismes nationaux de normalisation. Par l'intermédiaire de ses membres, elle rassemble des experts pour partager leurs 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

Les normes répondent à un besoin du marché

Elles sont basées sur l'opinion d'experts mondiaux

Elles sont développées à travers un processus multipartite

Elles sont basées sur le consensus

L'ISO s'efforce également d'aider à 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. La journée est célébrée par les organismes de normalisation du monde entier et examine comment les normes relèvent les défis auxquels la société est confrontée aujourd'hui. L'ISO implique également le grand public par le biais de notre comité des consommateurs sur l'élaboration des normes (COPOLCO).

QUELS SONT LES DIFFÉRENTS TYPES D'ADHÉSION À 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'évolution des normes et de la stratégie de l'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 ni adoptent les normes internationales ISO à l'échelle nationale.

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

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

La population mondiale augmente rapidement et de nombreux produits alimentaires traversent à plusieurs reprises les frontières nationales pour répondre à notre demande alimentaire croissante. Les normes internationales aident à relever ce défi de manière sûre et durable, grâce à des conseils et aux meilleures pratiques en matière de méthodes et d'essais de production alimentaire, 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 de l'alimentation humaine et animale ainsi que des matériels de multiplication animale et végétale, en particulier la terminologie, l'échantillonnage, les méthodes d'essai et d'analyse, les spécifications des produits et les exigences d'emballage, d'entreposage et de transport". Les produits couverts par l'ISO/TC 54, Huiles essentielles et l'ISO/TC 93, Amidon (y compris les dérivés et les sous-produits) sont exclus de son champ d'application.

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

Afin de traiter l'ensemble de ces sujets, l'ISO/TC 34 est répartie 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'activités de l'[ISO/TC 34](#) et de ses sous-comités sont disponibles sur le site Web de l'ISO.

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

L'ISO/TC 34/SC 7 « Sous-comité Épices, herbes culinaires et condiments » a été créé en 1961. Ce sous-comité est impliqué dans 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 du produit, les exigences d'emballage, d'entreposage et de transport.

Le secrétariat et la présidence du sous-comité sont assurés par l'Inde. Le sous-comité a tenu jusqu'à présent 30 réunions et s'est réuni la dernière fois virtuellement les 04 et 05 juin 2020. La prochaine réunion de l'ISO/TC 34/SC 7 est également prévue en 2022.

Statut d'adhésion à l'ISO/TC 34/SC 7

Une liste des organismes membres de l'ISO/TC 34/SC 7 est jointe en Annexe I. À l'heure actuelle, l'ISO/TC 34/SC 7 compte 20 pays membres participants (P) et 34 pays membres observateurs (O). Les membres participent activement aux travaux, avec 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 définitifs de normes internationales. Les membres « O » suivent les travaux en tant qu'observateurs, et reçoivent donc les documents du comité et ont le droit de soumettre des commentaires et d'assister aux réunions. Des efforts sont continuellement déployés pour augmenter le nombre de membres de l'ISO/TC 34/SC 7.

De plus, l'ISO/TC 34/SC 7 dispose d'un vaste réseau de liaisons avec des organisations gouvernementales et non gouvernementales. Il y a 10 organisations en liaison avec l'ISO/TC 34/SC 7.

Comités de liaison avec l'ISO/TC 34/SC 7

Les comités ci-dessous peuvent accéder aux documents de l'ISO/TC 34/SC 7 :

ISO/TC 54 Huiles essentielles

Organisations en liaison (Catégories A et B)

Acronyme	Titre	Catégorie
AOAC INTERNATIONAL	AOAC INTERNATIONAL, Association des communautés analytiques	A
CAC	Commission du Codex Alimentarius	B
CE - Commission européenne	Commission européenne	B
ESA - épices	Association européenne des épices	A
IFEAT	Fédération internationale des métiers des	A

	huiles essentielles et des arômes	
IGPA	L'International General Produce Association Ltd.	A
IPC - Jakarta	Communauté internationale du poivre	A
CEE-ONU	Commission économique pour l'Europe des Nations unies	B
USP	Convention de la pharmacopée américaine	A
OMD	Organisation mondiale des douanes	B

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 II. L'ISO/TC 34/SC 7 a publié 72 normes internationales, comprenant 46 normes pour les spécifications de produits, 21 pour les méthodes d'essai, 2 pour le vocabulaire/la nomenclature, 2 pour les méthodes d'échantillonnage et 1 norme de lignes directrices.

Les nouvelles normes suivantes sont en cours d'élaboration :

- Asafoetida — Spécifications (À l'étape ISO/PWI)
- Fenouil doux — Spécifications (À l'étape ISO/DIS)
- Ciboulette séchée — Spécifications (À l'étape ISO/DIS)

En outre, les nouveaux sujets suivants ont été identifiés pour la normalisation :

- Épices - Détermination des colorants — Méthode employant HPLC/HPLC-MS/MS
- Citronnelle — Spécifications
- Feuilles de curry séchées — Spécifications

L'ISO/TC 34/SC 7 et le CCSCH — La voie à suivre

La Commission du Codex Alimentarius (CAC) a une liaison B (organisations qui ont indiqué le souhait d'être tenues informées des travaux du comité technique ou du sous-comité) avec l'ISO/TC 34/SC 7.

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

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

De plus, la coopération entre l'ISO/TC 34/SC 7 et le CCSCH peut être développée en liaison croisée de manière à assurer la communication des informations relatives aux travaux entrepris et à permettre des commentaires sur les documents rédigés (afin de permettre l'intégration et d'éviter la duplication et les conflits 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 et concassée ou broyée.
- b) Consulter, si nécessaire, d'autres organisations internationales au cours du processus d'élaboration des normes afin d'éviter la duplication.

ANNEXE I**Membres de l'ISO/TC 34/SC 7, Sous-comité Épices, herbes culinaires et condiments****Secrétariat :**

Inde (BIS)

Pays participants :

1. Argentine (IRAM)
2. Chine (SAC)
3. Égypte (EOS)
4. France (AFNOR)
5. Allemagne (DIN)
6. Grèce (ELOT)
7. Guyana (GNBS)
8. Hongrie (MSZT)
9. Inde (BIS)
10. Indonésie (BSN)
11. République islamique d'Iran (ISIRI)
12. Irlande (NSAI)
13. Kazakhstan (KAZMEMST)
14. Kenya (KEBS)
15. Nigéria (SON)
16. Fédération de Russie (GOST R)
17. Espagne (AENOR)
18. République-Unie de Tanzanie (TBS)
19. Ouganda (UNBS)
20. Ukraine (DSTU)

Pays observateurs :

1. Bangladesh (BSTI)
2. Burundi (BBN)
3. Cameroun (ANOR)
4. Chili (INN)
5. Croatie (HZN)
6. Cuba (NC)
7. Chypre (CYS)
8. République tchèque (UNMZ)
9. Estonie (EVS)
10. Éthiopie (ESA)
11. Chine, RAS de Hong Kong (ITCHKSAR)
12. Italie (UNI)
13. Japon (JISC)
14. République de Corée (KATS)
15. Malawi (MBS)
16. Maurice (MSB)
17. Mexique (DGN)
18. Mongolie (MASM)
19. Maroc (IMANOR)
20. Pakistan (PSQCA)
21. Pologne (PKN)
22. Portugal (IPQ)
23. Qatar (QS)
24. Roumanie (ASRO)
25. Arabie saoudite (SASO)
26. Serbie (ISS)
27. Singapour (SSC)
28. Slovaquie (UNMS SR)
29. Sri Lanka (SLSI)
30. République arabe syrienne (SASMO)
31. Thaïlande (TISI)
32. Trinité-et-Tobago (TTBS)
33. Türkiye (TSE)
34. Royaume-Uni (BSI)

À compter de juin 2022

ANNEXE II

Normes ISO publiées sous la responsabilité directe du sous-comité ISO/TC 34/SC 7 Épices, herbes culinaires et condiments

SPÉCIFICATIONS DES PRODUITS (y compris des recommandations relatives à l'entreposage et au transport)

N° de série	Norme ISO	Résumé
1.	ISO 882-1 : 1993 Cardamome (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. <i>minuscula</i> Burkill) — Spécifications — Partie 1 : Capsules entières ISO 882-1 : 1993/ Cor 1 : 1996	Spécifie les exigences concernant les éléments suivants : odeur et saveur, absence d'insectes, de moisissures, etc., matières externes, graines légères, propriétés chimiques, classement, échantillonnage, méthodes d'essai, emballage et marquage, recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport.
2.	ISO 882-2 : 1993 Cardamome (<i>Elettaria cardamomum</i> (Linnaeus) Maton var. <i>minuscula</i> Burkill) — Spécifications — Partie 2 : Graines ISO 882-2 : 1993/ Cor 1 : 1996	Spécifie les exigences concernant les éléments suivants : odeur et saveur, absence d'insectes, de moisissures, etc., matières externes, capsules vides et malformées, capsules immatures et ratatinées, propriétés chimiques, classement, échantillonnage, méthodes d'essai, emballage et marquage, recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport.
3.	ISO 959-1 : 1998 Poivre (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou en poudre — Spécifications — Partie 1 : Poivre noir	Spécifie les exigences pour le poivre noir (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou en poudre aux stades commerciaux suivants : <ul style="list-style-type: none"> a) poivre vendu par le pays producteur sans nettoyage ou après un nettoyage partiel, sans préparation ni classement, dit « poivre non transformé (NP) ou semi-transformé (SP) » dans la présente partie de l'ISO 959 ; b) poivre vendu par le pays producteur après nettoyage, préparation et/ou classement, dit « poivre transformé (P) », qui peut, dans certains cas, être revendu directement aux consommateurs. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport, des informations sur la structure microscopique de la baie de poivre sont également données dans la présente norme. La présente partie de l'ISO 959 ne s'applique pas aux catégories de poivre noir dit « léger ».
4.	ISO 959-2 : 1998 Poivre (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou en poudre — Spécifications — Partie 2 : Poivre blanc	Spécifie les exigences pour le poivre blanc (<i>Piper nigrum</i> L.), entier ou en poudre aux stades commerciaux suivants : <ul style="list-style-type: none"> a) semi-transformé (SP) b) transformé (P) Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme. La présente partie de l'ISO 959 ne s'applique pas aux catégories de poivre blanc dit « léger ».
5.	ISO 972 : 1997 Piments dits "Piments enragés" et piments forts, entiers ou en poudre — Spécifications	Décrit les spécifications des piments enragés et des piments forts entiers ou en poudre. Deux genres principaux de piments forts sont considérés : <i>Capsicum annum</i> L., <i>Capsicum frutescens</i> L. et leurs croisements, <i>C. chinense</i> , <i>C. pubescens</i> et <i>C. pendulum</i> . La présente Norme internationale ne s'applique pas au « chili powder », ni au paprika. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont également données dans la présente norme.
6.	ISO 973 : 1999 Piment type Jamaïque [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entier ou en poudre — Spécifications	Fixe les spécifications du piment type Jamaïque [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entier ou en poudre. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont La présente Norme internationale fixe les spécifications du piment type Jamaïque [<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.], entier ou en poudre. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.

N° de série	Norme ISO	Résumé
7.	ISO 1003 : 2008 Épices — Gingembre (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe) — Spécifications	Spécifie les exigences relatives au gingembre (<i>Zingiber officinale</i> Roscoe). Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme. (Révision initiée)
8.	ISO 1237 : 1981 Graines de moutarde — Spécifications	Établit les exigences relatives aux graines de moutarde. Décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, l'emballage et le marquage. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.
9.	ISO 2253 : 1999 Poudre de curry — Spécifications	Fixe les spécifications de la poudre de curry utilisée comme produit d'assaisonnement dans la préparation des aliments, et faisant l'objet d'un commerce international. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.
10.	ISO 2254 : 2004 Clous de girofle entiers et clous de girofle en poudre — Spécifications	Fixe les spécifications des clous de girofles [<i>Syzygium aromaticum</i> (L.) Merr. et L.M. Perry] entiers et des clous de girofle en poudre. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme. (Révision mineure approuvée)
11.	ISO 2255 : 1196 Coriandre (<i>Coriandrum sativum</i> L.), entière et coriandre en poudre — Spécifications	Fixe les spécifications de la coriandre (<i>Coriandrum sativum</i> L.), entière et de la coriandre en poudre. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.
12.	ISO 2256 : 1984 Menthe verte ou menthe douce (<i>Mentha spicata</i> Linnaeus syn. <i>Mentha viridis</i> Linnaeus) séchée — Spécifications ISO 2256:1984/AMD 1:2017	Couvre les exigences pour les feuilles de cette épice sous forme entière, brisée ou frottée. Le terme « menthe séchée » comprenait la menthe déshydratée, c'est-à-dire la menthe séchée artificiellement. Ne s'applique pas à la menthe poivrée séchée pour laquelle les exigences sont données dans l'ISO 5563. Décrit l'échantillonnage, la méthode d'essai, l'emballage et le marquage, les recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport.
13.	ISO 3632-1 : 2011 Épices — Safran (<i>Crocus sativus</i> L.) — Partie 1 : Spécifications	Établit des spécifications pour le 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 : a) filaments et filaments coupés ; b) poudre.
14.	ISO 5559 : 1995 Oignon déshydraté (<i>Allium cepa</i> Linnaeus) — Spécifications	Spécifie les exigences pour l'oignon déshydraté (<i>Allium cepa</i> L.) et donne des recommandations relatives aux exigences microbiologiques, y compris des recommandations pour le transport et l'entreposage.
15.	ISO 5560 : 1997 Ail déshydraté (<i>Allium sativum</i> L.) — Spécifications	Fixe les spécifications de l'ail déshydraté (<i>Allium sativum</i> L.). Des recommandations relatives aux exigences microbiologiques sans préjudice de la législation nationale en vigueur dans différents pays et des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont également données dans la présente norme.
16.	ISO 5561 : 1990 Carvi noir et carvi blond entiers (<i>Carum carvi</i> Linnaeus) — Spécifications	Spécifie les exigences pour le carvi noir et le carvi blond, décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, l'emballage et le marquage. Elle ne s'applique pas à <i>Carum bulbocastanum</i> .
17.	ISO 5562 : 1983 Curcuma, entier ou en poudre — Spécifications	Couvre les exigences pour le curcuma, entier et en poudre, décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, l'emballage et le marquage, les recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport.
18.	ISO 5563 : 1984 Menthe poivrée (<i>Mentha piperita</i> Linnaeus) séchée — Spécifications	Couvre les exigences pour les feuilles séchées ou les feuilles séchées brisées ou frottées de menthe poivrée. Décrit l'échantillonnage, la méthode d'essai, l'emballage et le marquage, les recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport.
19.	ISO 5565-1 : 1999 Vanille [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Partie 1 : Spécifications	Spécifie les exigences pour la vanille appartenant à l'espèce <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, syn. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews. Elle s'applique à la vanille en gousses, en vrac, coupée ou sous forme de poudre. Elle ne s'applique aux extraits de vanille. N.B : Cette vanille est communément connue sous les noms associés à son origine géographique, à savoir la vanille Bourbon

N° de série	Norme ISO	Résumé
		(de Madagascar, des Comores et de la Réunion), d'Indonésie, du Mexique, de Tonga, d'Inde, de Chine et d'Ouganda.
20.	ISO 6465 : 2009 Épices — Cumin(<i>Cuminum cyminum</i> L.) — Spécifications	Spécifie les exigences applicables aux fruits du cumin (<i>Cuminum cyminum</i> L.). Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.
21.	ISO 6538 : 1997 Cannelle type Chine, type Indonésie et type Viêt-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	Fixe les spécifications de la cannelle type Chine, type Indonésie et type Viêt-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 à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme. Les spécifications de la cannelle type Sri Lanka, type Seychelles et type Madagascar sont données dans l'ISO 6539.
22.	ISO 6539 : 2014 Cannelle (<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume) - Spécifications	Fixe les spécifications de 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). Décrit les recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport.
23.	ISO 6574 : 1986 Graines de céleri (<i>Apiumgraveolens</i> Linnaeus) — Spécifications	Fixe les spécifications des graines de céleri entières utilisées en tant qu'épice. Elle ne s'applique pas aux graines « semences » utilisées en agriculture. Décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, d'emballage et de marquage, les recommandations concernant les conditions d'entreposage et de transport.
24.	ISO 6575 : 1982 Fenugrec, entier ou en poudre — Spécifications	Spécifie les exigences pour ce produit, décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai et l'emballage et le marquage, les recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport.
25.	ISO 6576 : 2004 Laurier (<i>Laurus nobilis</i> L.) — Feuilles entières et broyées — Spécifications	Spécifie les exigences relatives aux feuilles entières et broyées de laurier (<i>Laurus nobilis</i> L.) destinées à la vente en gros. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont également données dans la présente norme.
26.	ISO 6577 : 2002 Muscade entière ou brisée et macis entier ou en morceaux (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.) — Spécifications	Fixe les spécifications de la muscade entière ou brisée et du macis entier ou en morceaux provenant du muscadier (<i>Myristica fragrans</i> Houtt.) faisant l'objet d'une commercialisation au stade du gros. Elle ne s'applique pas à la muscade et au macis type Papua (<i>Myristica argentea</i> Warburg). Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.
27.	ISO 6754 : 1996 Thym séché (<i>Thymus vulgaris</i> L.) — Spécifications	Fixe les spécifications du thym séché (<i>Thymus vulgaris</i> L.) en feuilles mondées. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.
28.	ISO 7377 : 1984 Baies de genièvre (<i>Juniperus communis</i> Linnaeus) — Spécifications	Spécifie les exigences pour les baies entières de <i>Juniperus communis</i> Linnaeus. En outre, elle comprend l'échantillonnage, les méthodes d'essai, l'emballage et le marquage, les recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport.
29.	ISO 7386 : 1984 Anis vert (<i>Pimpinella anisum</i> Linnaeus) — Spécifications	Spécifie les exigences pour l'anis entier, décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, d'emballage et de marquage, les recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport.
30.	ISO 7540:2020 Épices et condiments — Paprika doux et fort en poudre (<i>Capsicum annum</i> L. and <i>Capsicum frutescens</i> L.) — Spécifications	Spécifie les exigences du paprika doux et fort. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme. Une liste de termes employés dans différents pays pour le paprika (<i>Capsicum annum</i> L.) est également donnée. Le présent document ne s'applique ni aux piments forts ni aux autres espèces de capsicums en poudre.
31.	ISO 7925 : 1999 Origan séché (<i>Origanum vulgare</i> L.) — Feuilles entières ou en poudre — Spécifications	Fixe les spécifications de l'origan du genre <i>Origanum</i> (à l'exclusion de <i>Origanum majorana</i>) ainsi que de ses espèces et sous-espèces voisines, présenté sous forme de feuilles séchées entières, traitées ou semi-traitées, ou en poudre. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.

N° de série	Norme ISO	Résumé
32.	ISO 7926 : 1991 Estragon déshydraté (<i>Artemisia dracunculus</i> Linnaeus) — Spécifications	Spécifie les exigences de l'estragon déshydraté (type méthylchavicol - dit « estragon français ») sous forme de feuilles entières ou découpées et de poudre. Ne s'applique pas à l'estragon de type élémicine-sabinène (dit « estragon russe »).
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	Spécifie les exigences pour ce produit, décrit l'échantillonnage, les méthodes d'essai, d'emballage et de marquage et comprend des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport.
34.	ISO 7928-1 : 1991 Sarriette — Spécifications — Partie 1 : Sarriette des montagnes (<i>Satureja montana</i> Linnaeus)	Spécifie les exigences de la sarriette des montagnes sous forme de brins, et de feuilles entières ou brisées. Ne s'applique pas à la sarriette des jardins. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.
35.	ISO 7928-2 : 1991 Sarriette — Spécifications — Partie 2: Sarriette des jardins (<i>Satureja hortensis</i> Linnaeus)	Spécifie les exigences de la sarriette des jardins sous forme de brins, et de feuilles entières ou brisées. Ne s'applique pas à la sarriette des montagnes. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.
36.	ISO 10620 : 1995 Marjolaine séchée (<i>Origanum majorana</i> L.) — Spécifications	Fixe les spécifications de la marjolaine séchée (<i>Origanum majorana</i> L.), mondée et en bouquets. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.
37.	ISO 10621 : 1997 Poivre vert déshydraté (<i>Piper nigrum</i> L.) — Spécifications	Fixe les spécifications du poivre vert (<i>Piper nigrum</i> L.) déshydraté. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.
38.	ISO 10622 : 1997 Grande cardamome (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.), en capsules et en graines — Spécifications	Spécifie les exigences pour la grande cardamome en capsules et en graines (<i>Amomum subulatum</i> Roxb.). Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.
39.	ISO 11162 : 2001 Poivre vert (<i>Piper nigrum</i> L.) en saumure — Spécifications et méthodes d'essai	Décrit les spécifications du poivre vert frais (<i>Piper nigrum</i> L.) conservé en saumure. Spécifie les exigences pour les éléments suivants : couleur et taille, odeur et saveur, matières externes, absence de moisissures, d'insectes, de conservateurs, de colorants et d'agents aromatisants, teneur en pipérine des graines de poivre en saumure, caractéristiques de la saumure et conditions de traitement et masse égouttée.
40.	ISO 11163 : 1995 Basilic doux séché (<i>Ocimum basilicum</i> L.) — Spécifications	Fournit les exigences pour les feuilles de basilic doux séchées (<i>Ocimum basilicum</i>) sous forme coupée.
41.	ISO 11164 : 1995 Romarin séché (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) — Spécifications	Fixe les spécifications du romarin séché (<i>Rosmarinus officinalis</i>) en feuilles coupées.
42.	ISO 11165 : 1995 Saugue officinale séchée (<i>Salvia officinalis</i> L.) — Spécifications	Fixe les spécifications de la saugue officinale séchée (<i>Salvia officinalis</i>) en feuilles entières ou coupées.
43.	ISO 11178 : 1995 Badiane (Anis étoilé) (<i>Illicium verum</i> Hook. f.) — Spécifications	Prescrit les spécifications des fruits séchés du badianier (anis étoilé) (<i>Illicium verum</i> Hook. f.). Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont également données dans la présente norme.
44.	ISO 20377:2018 Persil séché (<i>Petroselinum crispum</i>) — Spécifications	Spécifie les exigences pour le persil séché (<i>Petroselinum crispum</i> , synonymes : <i>Petroselinum hortense</i> , <i>Petroselinum sativum</i> , <i>Apium petroselinum</i>) en feuilles entières, coupées ou frottées (moulues). Le terme « persil séché » comprend le persil déshydraté, c'est-à-dire le persil séché artificiellement. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont données à l'annexe A.
45.	ISO 21803:2019 Aneth séché — Spécifications	Spécifie les exigences relatives à l'aneth séché (<i>Anethum graveolens</i> L.) sous forme entière, broyée ou frottée (moulue). Le terme « aneth séché » comprend l'aneth déshydraté, c'est-à-dire l'aneth séché artificiellement. Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont données à l'annexe A.
46.	ISO 24052:2022 Épices et condiments — Sumac séché — Spécifications	Le présent document spécifie les exigences relatives à la forme frottée du sumac séché (<i>Rhus coriaria</i> , famille des Anacardiaceae). Des recommandations relatives à l'entreposage et au transport sont

N° de série	Norme ISO	Résumé
		données à l'annexe A.

METHODES 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 ISO 927 : 2009 / Cor 1 : 2012	Spécifie une procédure générale pour l'examen visuel, ou avec un grossissement ne dépassant pas 10 fois, des épices entières pour la détermination de la macro-saleté. Elle est applicable aux herbes et aux épices déshydratées.
2.	ISO 928 : 1997 Épices et condiments — Détermination des cendres totales	Spécifie une méthode de détermination des cendres totales des épices et des condiments basée sur la destruction des matières organiques en faisant chauffer la prise d'essai au contact de l'air jusqu'à l'obtention de la masse constante à une température de 550°C. Précise le principe, les réactifs, l'appareil, 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	Spécifie une méthode pour la détermination des cendres insolubles dans l'acide des épices et des condiments basée sur le traitement des cendres totales, obtenues comme décrit dans l'ISO 928, à l'aide de l'acide chlorhydrique, de la filtration, de l'incinération et de la pesée du résidu.
4.	ISO 939 : 2021 Épices et condiments — Détermination de la teneur en eau	Spécifie une méthode d'entraînement pour la détermination de la teneur en eau des épices et des condiments. Elle se sert d'un liquide organique non miscible à l'eau, et recueilli dans un tube gradué. Énumère l'appareil 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	Spécifie une méthode basée sur l'extraction d'une prise d'essai avec de l'eau froide, la filtration, le séchage de l'extrait obtenu et la pesée. Énumère l'appareil 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	Précise le principe, le réactif, l'appareil, la procédure d'essai, l'expression des résultats et le rapport d'essai.
7.	ISO 1208 : 1982 Épices et condiments — Détermination des impuretés	Spécifie une méthode de détermination quantitative consistant à laver le produit avec du chloroforme, à examiner les eaux de lavage à la recherche de saletés lourdes et de sable, à laver le produit à l'eau et à l'agiter avec du pétrole léger. Une fois que la saleté légère s'est accumulée à l'interface entre les liquides après séparation, elle est transférée sur un papier filtre et examinée au microscope pour détecter les contaminants.
8.	ISO 3513 : 1995 Piments enragés (dits "de Cayenne") — Détermination de l'indice Scoville	Prescrit une méthode de détermination de l'indice Scoville, qui s'applique aux piments enragés entiers ou moulus et non dénaturés par l'adjonction d'autres épices ou produits.
9.	ISO 3588 : 1977 Épices et condiments — Détermination du degré de finesse des moutures — Méthode par tamisage manuel (Méthode de référence)	Définit la procédure à utiliser pour obtenir la distribution des particules dans un échantillon. Donne des détails sur l'appareil, la procédure et la présentation des résultats.
10.	ISO 3632-2 : 2010 Épices — Safran (<i>Crocus sativus</i> L.) — Partie 2 : Méthodes d'essai	Spécifie les méthodes d'essai pour le safran séché obtenu à partir de la fleur de <i>Crocus sativus</i> L. Elles s'appliquent aux éléments suivants : a) filaments et filaments coupés du safran ; b) poudre du safran.
11.	ISO 5564 : 1982 Poivre noir et poivre blanc, entier ou en poudre — Détermination de la teneur en pipérine — Méthode spectrophotométrique	Décrit une méthode basée sur un certain nombre d'études collaboratives internationales menées sur une longue période. Cette méthode cherche à optimiser un certain nombre de variables dans le but de définir des procédures et de fournir une mesure commune du piquant du poivre. Le principe consiste en l'extraction des composés piquants à l'éthanol et en la mesure spectrophotométrique à 343 nm.

N° de série	Norme ISO	Résumé
12.	ISO 5565-2 : 1999 Vanille [<i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames] — Partie 2 : Méthodes d'essai	Spécifie des méthodes d'essai pour l'analyse de la vanille appartenant aux espèces <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames, syn. <i>Vanilla planifolia</i> Andrews. La présente partie de l'ISO 5565 est applicable à la vanille en gousses, à la vanille coupée en vrac et à la vanille en poudre. Elle n'est pas applicable aux extraits de vanille. Trois méthodes d'essai spécifiques à l'analyse de la vanille sont décrites dans la présente partie de l'ISO 5565 : a) la détermination de la teneur en eau de la vanille en gousses et en poudre ; b) la détermination de la vanilline, de l'acide vanillique, de l'aldéhyde hydroxybenzoïque et de l'acide hydroxybenzoïque par chromatographie liquide à haute performance ; c) la détermination de la teneur en vanilline par spectrométrie dans l'ultraviolet.
13.	ISO 5566 : 1982 Curcuma — Détermination du pouvoir colorant — Méthode spectrophotométrique	Décrit une méthode basée sur l'extraction des pigments du curcuma à l'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 curcumine en pourcentage massique.
14.	ISO 5567 : 1982 Ail déshydraté — Détermination des composés sulfurés organiques volatils	La méthode consiste en la macération d'une prise d'essai en milieu aqueux, la distillation des composés soufrés, et le titrage argentimétrique du distillat en milieu acide nitrique.
15.	ISO 6571 : 2008 Épices, condiments et herbes — Détermination de la teneur en huiles essentielles (méthode par hydrodistillation) ISO 6571:2008/AMD 1:2017	Spécifie une méthode pour la détermination de la teneur en huiles volatiles des épices, des condiments et des herbes.
16.	ISO 7541 : 2020 Épices et condiments — Détermination spectrophotométrique de la couleur extractible du paprika	Spécifie une méthode d'essai pour la détermination de la couleur extractible du paprika par mesurage de l'absorbance d'un extrait acétonique de l'échantillon. Il s'applique au paprika en poudre, quelle que soit la présentation (doux, fort, fumé, etc.).
17.	ISO 7542 : 1984 Paprika (<i>Capsicum annum</i> Linnaeus) en poudre — Examen au microscope	Donne une description détaillée de la structure morphologique et anatomique du paprika et précise 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 leurs oléorésines — Détermination de la teneur en capsaïcinoïdes totaux — Partie 1 : Méthode par spectrométrie	Prescrit une méthode permettant de déterminer, par spectrométrie, la teneur en capsaïcinoïdes totaux des piments entiers ou en poudre et de leurs oléorésines. La présente méthode d'analyse nécessite une décoloration par le noir de carbone.
19.	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	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 la capsaïcine, de la nordihydrocapsaïcine et de la dihydrocapsaïcine, exprimée en vanilylamide d'acide nonylique, qui est la substance de référence choisie. Cette méthode permet la séparation de la capsaïcine et du vanilylamide d'acide nonylique.
20.	ISO 11027 : 1993 Poivres, oléorésines de poivres — Détermination de la teneur en pipérine — Méthode par chromatographie en phase liquide à haute performance	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. La méthode permet une séparation et, si nécessaire, le dosage des autres alcaloïdes du poivre (isochavicine, isopipérine et pipéritine).
21.	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	Décrit une méthode pour la 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.

NOMENCLATURE / VOCABULAIRE

N° de série	Norme ISO	Champ d'application
1.	ISO 676 : 1995 Épices et condiments — Nomenclature botanique ISO : 1995/Cor 1 : 1997	Donne une liste non exhaustive des noms botaniques et des noms communs en anglais et en français de plantes ou parties de plantes utilisées comme épices ou condiments. Remplace la première édition qui a fait l'objet d'une révision technique.
2.	ISO 3493 : 2014 Vanille — Vocabulaire	La présente norme internationale définit les termes les plus couramment utilisés concernant la vanille. Elle 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 son origine géographique, telles que Bourbon, Indonésie et Mexique ; b) <i>Vanilla tahitensis</i> J.W. Moore; c) certaines formes issues de graines, éventuellement hybrides, de <i>Vanilla fragrans</i> (Salisbury) Ames. Elle ne s'applique pas à <i>Vanilla pompona</i> Schiede (Vanillon des Antilles).

MÉTHODES D'ÉCHANTILLONNAGE

N° de série	Norme ISO	Résumé
1.	ISO 948 : 1980 Épices et condiments — Échantillonnage	Contient des informations sur l'appareil requis, la constitution des lots, la méthode de prélèvement des prélèvements incrémentiels, les échantillons en vrac, les échantillons de laboratoire, l'emballage 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 moulu en vue de l'analyse	Spécifie une méthode de préparation d'un échantillon moulu d'épice ou de condiment pour analyse, à partir d'un échantillon de laboratoire obtenu par la méthode spécifiée dans l'ISO 948.

LIGNES DIRECTRICES

N° de série	Norme ISO	Résumé
1.	ISO 21983:2019 Lignes directrices pour la récolte, le transport, la séparation des stigmates, le séchage et le stockage du safran avant l'emballage	Donne des lignes directrices pour la récolte, le transport, la séparation des stigmates, le séchage et le stockage du safran avant la transformation et l'emballage.

DOCUMENTS EN COURS D'ÉLABORATION

N° de série	Document	Résumé
1.	ISO/DIS 7927-1 Graines de fenouil, entières ou en poudre — Partie 1: Graines de fenouil amer (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>) — Spécifications	Spécifie les exigences pour les graines de fenouil amer (<i>Foeniculum vulgare</i> P. Miller var. <i>vulgare</i>), entières ou moulues (en poudre). Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données dans l'annexe.
2.	ISO/DIS 7927-2 Graines de fenouil, entières ou en poudre — Partie 2 : Fenouil doux (<i>Foeniculum vulgare</i> var. <i>panmorium</i>) — Spécifications	Spécifie les exigences pour les 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 par le soleil. Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe A.
3.	ISO/DIS 5671 Herbe culinaire — Ciboulette séchée (<i>Allium schoenoprasum</i> L) concassée et broyée — Spécifications	Spécifie les exigences pour la ciboulette séchée (<i>Allium schoenoprasum</i> L famille Liliacées) concassée et broyée. Le terme « ciboulette séchée » comprend la ciboulette déshydratée, c'est-à-dire la ciboulette séchée artificiellement.

		Des recommandations relatives aux conditions d'entreposage et de transport sont données à l'annexe A.
4.	ISO/PWI 9263 Épices et condiments — Asafoetida — Spécifications	La présente norme internationale prescrit les exigences pour l'Asafoetida pur et composé.