

INTERNATIONAL
STANDARD

ISO
676

NORME
INTERNATIONALE

Second edition
Deuxième édition
1995-12-15

**Spices and condiments — Botanical
nomenclature**

Épices — Nomenclature botanique



Reference number
Numéro de référence
ISO 676:1995(E/F)

AVA **Documents**
Document Sharing Hub

Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for voting. Publication as an International Standard requires approval by at least 75 % of the member bodies casting a vote.

International Standard ISO 676 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Agricultural food products*, Subcommittee SC 7, *Spices and condiments*.

This second edition cancels and replaces the first edition (ISO 676:1982), which has been technically revised.

The botanical names have been revised according to the European Flora and the latest works of the International Seed Testing Association (ISTA), and this has also led to the inclusion of certain plants used both as spices and as aromatic condiments.

Annexes A, B and C of this International Standard are for information only.

© ISO 1995

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from the publisher. / Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'éditeur.

International Organization for Standardization
Case postale 56 • CH-1211 Genève 20 • Switzerland

Printed in Switzerland/Imprimé en Suisse

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

La Norme internationale ISO 676 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, sous-comité SC 7, *Épices*.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 676:1982), dont elle constitue une révision technique.

Les noms botaniques ont été révisés en fonction de la flore européenne et des derniers travaux de l'Association internationale d'essais de semences (ISTA), ce qui a également entraîné l'ajout de certaines plantes utilisées à la fois en tant qu'épices et qu'aromates.

Les annexes A, B et C de la présente Norme internationale sont données uniquement à titre d'information.

Spices and condiments — Botanical nomenclature

Scope

This International Standard gives a non-exhaustive list of the botanical names and common names in English and French of plants or parts of plants used as spices or condiments.

NOTE 1 As per the ISTA list¹⁾, the names of the botanists are given in an abbreviated form, but the names are given in full in annex B.

Definition

spices and condiments: Vegetable products or mixtures thereof free from extraneous matter, used for flavouring, seasoning and imparting aroma in foods.

NOTE 2 The term applies equally to the product in the whole form or in the ground form.

Nomenclature

NOTE 3 In some countries some of the spices and condiments given in the following table may not be in use.

In the following table, a number marked with an asterisk means that the botanical name has been stabilized in accordance with the ISTA list.¹⁾

1) *ISTA List of Stabilized Plant Names*. International Seed Testing Association, Zurich, Switzerland, 1988.

Epices — Nomenclature botanique

Domaine d'application

La présente Norme internationale établit une liste non exhaustive des noms botaniques et des noms communs des plantes ou parties de plantes utilisées en tant qu'épices ou aromates, en anglais et en français.

NOTE 1 Les noms des botanistes sont donnés sous forme abrégée, conformément à la liste de l'ISTA¹⁾, mais ceux-ci figurent en entier en annexe B

Définition

épices: Produits végétaux ou mélangés de ceux-ci, exempts de matières étrangères, utilisés pour donner de la saveur et de l'arôme et pour assaisonner les aliments.

NOTE 2 Le terme est applicable à la fois au produit entier et au produit en poudre.

Nomenclature

NOTE 3 Selon les pays, certaines épices indiquées dans le tableau suivant peuvent être utilisées ou non.

Dans le tableau suivant, un numéro marqué d'un astérisque signifie que le nom botanique a été stabilisé conformément à la liste de l'ISTA.¹⁾

1) *Liste des noms stabilisés de plantes de l'ISTA*. Association internationale d'essais de semences, Zurich, Suisse, 1988.

No.	Botanical name of the plant	Family	Common name of the spice in English and in French	Name of the part of the plant used as spice	International Standard giving specification
Nº	Nom botanique de la plante	Famille	Nom commun de l'épice en anglais et en français	Nom de la partie de la plante utilisée comme épice	Norme internationale donnant des spécifications
1*	<i>Acorus calamus</i> L.	Araceae	E Sweet flag, myrtle flag, calamus, flag root F Calamus, acore vrai	E Rhizome F Rhizome	
2	<i>Aframomum angustifolium</i> (Sonn.) Schumann	Zingiberaceae	E Madagascan cardamom F Cardamome de Madagascar	E Fruit, seed F Fruit, graine	
3	<i>Aframomum hanburyi</i> Schumann	Zingiberaceae	E Cameroon cardamom F Cardamome du Cameroun	E Fruit, seed F Fruit, graine	
4	<i>Aframomum korarima</i> (Pereira) Engl.	Zingiberaceae	E Korarima cardamom F Aframome d'Éthiopie	E Fruit, seed F Fruit, graine	
5	<i>Aframomum melegueta</i> (Roscoe) Schumann	Zingiberaceae	E Grain of paradise, Guinea grains F Maniguette, graine de paradis	E Fruit, seed F Fruit, graine	
6	<i>Allium ascalonicum</i> L.	Liliaceae (Alliaceae)	E Shallot F Échalote	E Bulb F Bulbe	
7*	<i>Allium cepa</i> L.	Liliaceae (Alliaceae)	E Onion F Oignon	E Bulb F Bulbe	ISO 5559
8	<i>Allium cepa</i> var. <i>aggregatum</i>	Liliaceae (Alliaceae)	E Potato onion F —	E Bulb F Bulbe	
9*	<i>Allium tuberosum</i> Rottler ex. Sprengel	Liliaceae (Alliaceae)	E Indian leek, Chinese chive F —	E Bulb, leaf F Bulbe, feuille	
10*	<i>Allium fistulosum</i> L.	Liliaceae (Alliaceae)	E Stony leek, Welsh onion, Japanese bunching onion F Ciboule	E Leaf and bulb F Feuille et bulbe	
11	<i>Allium porrum</i> L.	Liliaceae (Alliaceae)	E Leek, winter leek F Poireau	E Leaf and bulb F Feuille et bulbe	
12*	<i>Allium sativum</i> L.	Liliaceae (Alliaceae)	E Garlic F Ail	E Bulb F Bulbe	ISO 5560
13*	<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Liliaceae (Alliaceae)	E Chive F Ciboulette, civette	E Leaf F Feuille	

No.	Botanical name of the plant	Family	Common name of the spice in English and in French	Name of the part of the plant used as spice	International Standard giving specification
Nº	Nom botanique de la plante	Famille	Nom commun de l'épice en anglais et en français	Nom de la partie de la plante utilisée comme épice	Norme internationale donnant des spécifications
14	<i>Apinia galanga</i> (L.) Willd	Zingi-beraceae	E Greater galangal longwas, Siamese ginger F Grand galanga	E Rhizome F Rhizome	
15	<i>Apinia officinarum</i> Hance	Zingi-beraceae	E Lesser galangal F Petit galanga	E Rhizome F Rhizome	
16	<i>Amomum aromaticum</i> Roxb.	Zingi-beraceae	E Bengal cardamom F Cardamome du Bengale	E Fruit, seed F Fruit, graine	
17	<i>Amomum kepulaga</i> Sprague et Burk. syn. <i>Amomum compactum</i> Sol. ex. Maton	Zingi-beraceae	E Round cardamom, Chester cardamom, Siamese cardamom, Indonesian cardamom F Cardamome ronde	E Fruit, seed F Fruit, graine	
18	<i>Amomum krervanh</i> Pierre ex. Gagnepain	Zingi-beraceae	E Cambodian cardamom F Cardamome Kravanh, Krervanh	E Fruit, seed F Fruit, graine	
19	<i>Amomum subulatum</i> Roxb.	Zingi-beraceae	E Greater Indian cardamom, large cardamom, Nepalese cardamom F Grande cardamome, cardamome du Népal	E Fruit, seed F Fruit, graine	
20	<i>Amomum tsao-ko</i> Crevost et Lemaire	Zingi-beraceae	E Tsao-ko cardamom F Cardamome tsao-ko	E Fruit, seed F Fruit, graine	
21*	<i>Anethum graveolens</i> L.	Apiaceae (Umbelliferae)	E Dill F Aneth	E Fruit, leaf, top F Fruit, feuille, sommet	
22	<i>Anethum sowa</i> Kurz	Apiaceae (Umbelliferae)	E Indian dill F Aneth de l'Inde	E Fruit F Fruit	
23	<i>Angelica archangelica</i> L.	Apiaceae (Umbelliferae)	E Garden angelica F Angélique	E Fruit, petiole, root F Fruit, pétiole, racine	
24	<i>Anthriscus cereifolium</i> (L.) Hoffm.	Apiaceae (Umbelliferae)	E Chervil F Cerfeuil	E Leaf F Feuille	

No.	Botanical name of the plant	Family	Common name of the spice in English and in French	Name of the part of the plant used as spice	International Standard giving specification
N°	Nom botanique de la plante	Famille	Nom commun de l'épice en anglais et en français	Nom de la partie de la plante utilisée comme épice	Norme internationale donnant des spécifications
25	<i>Apium graveolens</i> L. var. <i>dulce</i> (Miller) Pers.	Apiaceae (Umbelliferae)	E Celery, garden celery F Céleri en branche	E Fruit, root, leaf F Fruit, racine, feuille	ISO 6574
26	<i>Apium graveolens</i> var. <i>rapaceum</i> (Miller) Gaudich	Apiaceae (Umbelliferae)	E Celeriac F Céleri	E Fruit, root, leaf F Fruit, racine, feuille	
27*	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn. B. Meyer et Scherb.	Brassicaceae (Cruciferae)	E Horseradish F Raifort	E Root F Racine	
28*	<i>Artemisia dracunculus</i> L.	Asteraceae (Compositae)	E Tarragon, estragon F Estragon	E Leaf F Feuille	ISO 7926
29*	<i>Averrhoa bilimbi</i> L.	Averrhoaceae (Oxalidaceae)	E Belimbing, bilimbi cucumber tree F Carambole	E Fruit F Fruit	
30*	<i>Averrhoa carambola</i> L.	Averrhoaceae (Oxalidaceae)	E Carambola, caramba F Carambole	E Fruit F Fruit	
31*	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czernj. et Cosson	Brassicaceae (Cruciferae)	E Indian mustard F Moutarde brune, moutarde de l'Inde	E Seed F Graine	ISO 1237
32*	<i>Brassica nigra</i> (L.) Koch	Brassicaceae (Cruciferae)	E Black mustard F Moutarde noire	E Seed F Graine	ISO 1237
33	<i>Bunium persicum</i> (Boiss.) B. Fedtsch	Apiaceae (Umbelliferae)	E Black caraway F —	E Seed, tuber F Graine, ...	
34	<i>Capparis spinosa</i> L.	Capparidaceae	E Caper, common caper, caper bush F Câpre	E Floral bud F Bouton floral	
35	<i>Capsicum annuum</i> L. ¹⁾	Solanaceae	E Capsicum, chillies, paprika F Poivrons, piments, paprika	E Fruit F Fruit	ISO 972 ISO 7540
36	<i>Capsicum frutescens</i> L. ¹⁾	Solanaceae	E Chillies, bird eye chilli F Piments, poivrons	E Fruit F Fruit	ISO 972

No.	Botanical name of the plant	Family	Common name of the spice in English and in French	Name of the part of the plant used as spice	International Standard giving specification
N°	Nom botanique de la plante	Famille	Nom commun de l'épice en anglais et en français	Nom de la partie de la plante utilisée comme épice	Norme internationale donnant des spécifications
37	<i>Carum bulbocastanum</i> L.	Apiaceae (Umbelliferae)	E Black caraway F Châtaigne de terre	E Fruit, bulb F Fruit, bulbe	ISO 5561
38*	<i>Carum carvi</i> L.	Apiaceae (Umbelliferae)	E Caraway, blond caraway F Carvi noir, carvi blond	E Fruit F Fruit	ISO 5561
39	<i>Cinnamomum aromaticum</i> Nees syn. <i>Cinnamomum cassia</i> Nees ex. Blume	Lauraceae	E Cassia, Chinese cassia F Cannelle type Chine	E Bark, leaves F Écorce, feuilles	ISO 6538
40*	<i>Cinnamomum burmanii</i> (Nees et T. Nees) Blume	Lauraceae	E Indonesian cassia F Cannelle type Indonésie (Padang, Java)	E Bark F Écorce	ISO 6538
41*	<i>Cinnamomum loureirii</i> Nees	Lauraceae	E Vietnamese cassia F Cannelle type Viêt-Nam	E Bark F Écorce	ISO 6538
42	<i>Cinnamomum tamala</i> Nees	Lauraceae	E Tejpat, Indian cassia F Cannelle type Inde	E Leaf, bark F Feuille, écorce	
43*	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> Blume	Lauraceae	E Sri Lankan cinnamon, Indian cinnamon F Cannelle type Sri Lanka, Seychelles, Madagascar, Inde	E Bark, leaf F Écorce, feuille	ISO 6539
44*	<i>Coriandrum sativum</i> L.	Apiaceae (Umbelliferae)	E Coriander F Coriandre	E Leaf, fruit F Feuille, fruit	ISO 2255
45*	<i>Crocus sativus</i> L.	Iridaceae	E Saffron F Safran	E Stigma F Stigmate	ISO 3632-1
46*	<i>Cuminum cyminum</i> L.	Apiaceae (Umbelliferae)	E Cumin F Cumin	E Fruit F Fruit	ISO 6465
47*	<i>Curcuma longa</i> L.	Zingiberaceae	E Turmeric F Curcuma	E Rhizome, leaf F Rhizome, feuille	ISO 5562
48*	<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Poaceae (Gramineae)	E West Indian lemongrass F Lemongrass d'Amérique centrale	E Leaf F Feuille	