

PRZYPRAWY KORZENNE	NORMA BRANŻOWA WYMAGANIA IMPORTOWE	BN-88 8132-21
	Wanilia Terminologia	
		Grupa katalogowa 1255

BN-88/8132-21 (eqv ISO 3493-1976 (E) F)

PRZEDMOWA

BN-88/8132-21 jest tłumaczeniem angielskiej wersji normy międzynarodowej ISO 3493-1976 (E)F Vanilla — Vocabulary. W przypadku sporu obowiązują równorzędnie teksty oryginałów normy ISO — angielski lub francuski. Wstęp i Informacje dodatkowe stanowią krajowe uzupełnienie treści normy ISO 3493-1976.

NORMA MIĘDZYNARODOWA ISO 3493-1976

1. WSTĘP

1.1. Przedmiot normy. Przedmiotem normy są terminy stosowane dla wanilii, które są zwyczajowo najczęściej w użyciu.

1.2. Zakres stosowania normy. Normę stosuje się do następujących gatunków wanilii:

— *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames, synonim: *Vanilla planifolia* (Andrews), znanej pod różnymi nazwami handlowymi takimi jak: wanilia burbońska, wanilia meksykańska, wanilia indonezyjska, wanilia z Wysp Szeszelskich;

— *Vanilla tahitensis* (J. W. Moore) znanej pod nazwą handlową wanilia tahitańska;

— a także do ustalonych form prawdopodobnych mieszańców wanilii, uzyskanych z nasion *Vanilla fragrans* (Salisbury) Ames.

Normę stosuje się również do opisu charakterystyki technicznej i przy ocenie jakości wanilii.

Norma nie ma zastosowania do *Vanilla pompona* (Schiede), znanej jako wanilia z Antyli.

2. TERMINY I OKREŚLENIA

2.1. Produkcja

2.1.1. wanilia zielona — owoc otrzymany z rośliny wanilii, który osiągnął właściwą dojrzałość technologiczną.

2.1.2. wanilia (spreparowana) — wanilia zielona, która została poddana odpowiedniej obróbce tj. fer-

mentacji i suszeniu w celu rozwinięcia jej cech smaku i zapachu (smakowitości).

2.2. Postać

2.2.1. strąk wanilii — nazwa handlowa określająca owoc, stanowiący botanicznie torebkę, cały lub w kawałkach, otrzymany z roślin wanilii gatunków określonych w p. 1.2.

2.2.2. wanilia rozłupana — strąk wanilii częściowo otwarty od piętki w kierunku podłużnym na skutek pęknięcia dojrzałego strąka.

2.3. Terminy morfologiczne

2.3.1. haczyk — końcówka szypułkowa strąka wanilii.

2.3.2. piętka — końcówka strąka wanilii przeciwległa do haczyka.

2.4. Terminy stosowane do oceny jakości

2.4.1. wanilia giętka — wanilia mięsista i elastyczna.

2.4.2. wanilia sucha — wanilia mniej lub bardziej wysuszona, która utraciła częściowo swoją giętkość.

2.4.3. wanilia oszroniona — wanilia, na której powierzchni osadziły się kryształki waniliny wydzielonej samoistnie przez strąk.

2.4.4. znamię — wypukła blizna, barwy brązowej o różnych odcieniach, powstała na strąku na skutek zastosowanego celowo nakłucia.

2.4.5. plama — ograniczona co do rozmiaru zmiana widoczna na powierzchni strąka, objawiająca się odmienną od normalnego wyglądu barwą lub połyskiem; ocena pochodzenia plamy należy do badającego.

Zgłoszona przez Ministerstwo Współpracy Gospodarczej z Zagranicą — Centralny Inspektorat Standaryzacji
Ustanowiona przez Dyrektora Centralnego Inspektoratu Standaryzacji dnia 18 marca 1988 r. Zarządzeniem Nr 306(N)88
jako norma obowiązująca od dnia 1 października 1988 r.
(Dz. Norm. i Miar nr 5/1988, poz. 12)

2.4.6. czerwone nitkowate włókna — delikatne, podługne linie o barwie czerwono-brązowej.

2.4.7. wanilia zdrewniała — wanilia silnie wysuszona, sztywna i krucha z widocznymi czerwonymi nitkowatymi włóknami, które często są niejednakowej długości i kształtu.

2.4.8. narośl — wydatnie uwypuklona blizna o barwie odmiennej od barwy strąka z wyjątkiem barwy znamienia.

2.4.9. wanilia nazywana ślimakowatą — wanilia z bliznami spłaszczonymi lub wgłębionymi, spowodowanymi różnymi czynnikami w czasie wzrostu. Jest ona zaliczana w handlu do wanilii z naroślami.

2.4.10. wanilia z pęcherzykami (ang. fran. poiquée) — wanilia na której występują pęcherzyki spowodowane gazami tworzącymi się w toku fermentacji lub suszenia.

2.4.11. wanilia uszkodzona przez owady i/lub roztocze (ang. mothy vanilla, franc. vanille "mitée") — wanilia, w której są obecne szkodniki żywe lub martwe, głównie roztocze.

2.4.12. wanilia zapleśniała — wanilia, na której są widoczne strzępki pleśni lub wydzielająca charakterystyczny zapach pleśni choć strzępki pleśni są na niej niewidoczne.

2.4.13. wanilia o zapachu kreozotu — wanilia wydzielająca zapach charakterystyczny dla kreozotu.

2.4.14. wanilia z widocznymi procesami utlenienia (ang. oxidized vanilla, franc. vanilla oxydée) — wanilia z widocznymi czarnymi plamami w postaci kropek różnej wielkości lub czarnych plam o rozlanych konturach i wydzielająca charakterystyczny **żelazisty** zapach.

KONIEC NORMY MIĘDZYNARODOWEJ

INFORMACJE DODATKOWE

1. Instytucja opracowująca normę — Ministerstwo Współpracy Gospodarczej z Zagranicą — Centralny Inspektorat Standaryzacji, Warszawa.

2. Normy międzynarodowe — norma jest pełnym wdrożeniem normy międzynarodowej ISO 3493 — 1976(E)F Vanilla — Vocabulary, First edition 1976-04-01 z nieznacznym rozszerzeniem w p. 1.2

postanowień o zakres stosowania normy do opisu charakterystyki technicznej i oceny jakości wanilii.

3. Autorzy projektu normy — mgr Krystyna Sienkiewicz, mgr Stanisław Tomaszewski — Centralny Inspektorat Standaryzacji, Warszawa.