

Arrêté interministériel 4911-99-MCC. du 1999-05-12

fixant la norme malagasy sur la vanille.

Date : 1999-05-12

Article 1

Le présent arrêté définit la norme malagasy sur la vanille telle qu'elle figure en annexe A.

Article 2

Toutes dispositions antérieures contraires à la présente norme sont et demeurent abrogées

1 - OBJET

La présente norme a pour objet de fixer les spécifications de la vanille appartenant aux espèces *Vanilla fragans* .

(*Salisbury Ames*)

Vanilla planifolia andrews ainsi qu'à certaines formes de vanille issues de graines et éventuellement hybrides de *Vanilla Fragans* (*Salisbury Ames*). .

2 - DOMAINE D'APPLICATION

La présente norme s'applique à la vanille préparée, présentée gousses en vrac, à bout coupé, en cuts et en poudre, destinée à la commercialisation. Elle ne s'applique pas aux extraits de vanille.

3 - DEFINITIONS

Gosse (ou crochet) :

extrémité pédonculaire de la gousse de vanille.

Filets rouges fines raies longitudinales de couleur brune rougeâtre.

Grousse de vanille:

terme commercial désignant le fruit entier non, botaniquement une capsule de vanillier;

Marque :Bourrelet cicatriciel de couleur brunâtre dû à l'application sur la gousse d'un poinçon spécial.

Rague (ou galle) :

cicatrice en relief de teinte différente de celle de la gousse elle-même, à l'exception de la marque.

Tache :

accident localisé donnant une coloration ou un éclat différent de l'aspect normal.

Talon :

extrémité de la gousse de vanille opposée à la crosse.

Vanille boisée vanille fortement desséchée, rigide et cassante sentant des filets rougeâtres souvent non uniformes.

Vanille créosotée :

vanille exhalant une odeur caractéristique créosote.

Vanille dite "escargotée":

vanille portant des cicatrices déprimées, de cases diverses, classées commercialement parmi les ragues (ou galles).

Vanille dite "mitée" :

vanille parasitée principalement par des acariens.

Vanille dite "poiquée" :

vanille portant des cloques. Vanille fendue : gousse partiellement ouverte dans le sens longitudinal à partir du talon suivant la ligne de déhiscence de la capsule.

Vanille fermentée ou rance :

vanille préparée, avec excès d'eau, dont la fermentation peut communiquer aux gousses une odeur rappelant celle des fruits fermentés.

Vanille givrée .

vanille portant des cristaux de vanilline exsudée naturellement.

Vanille moisie:

vanille portant ou ayant porté des cryptogames et exhalant une odeur caractéristique de moisie.

Vanille oxydée vanille présentant des points noirs ou plaques noires et exhalant une odeur caractéristique dite de "fer".

Vanille préparée vanille verte ayant subi un traitement approprié afin de développer son arôme.

Vanille recuite vanille préparée, échaudée de nouveau en vue de faire disparaître certains défauts moisissures,

l'oxydation, etc.

Vanille saine:

vanille n'ayant subi aucune altération due à des circonstances naturelles ou artificielles telles que

moisissures, attaques d'insectes, blessures ou maladies.

Vanille sèche:

vanille plus ou moins déshydratée ayant perdu partiellement sa souplesse.

Vanille "sira sira":

le terme "sira sira" indique que le fruit semble porter des efflorescences de sel marin les vanilles "sira sira" sont en effet criblées de petits points noirs.

Vanille souple:

vanille charnue et flexible.

4 - MODE DE PRESENTATION

Quatre modes de présentation sont fixés par la présente norme:

4.1. Vanille en gousse :

constituée par des gousses entières éventuellement fendues.

4.2. Vanille en gousse à bout coupé :

constituée par des gousses entières éventuellement fendues auxquelles on a coupé volontairement la crosse.

4.3. Vanille en '4 cuts' :

lot de vanille composé de gousses fendues ou non intentionnellement coupées en morceaux, de longueur inférieure à 5 cm.

4.4 Vanille en poudre produit obtenu par broyage après séchage de gousses de vanille saine, sans aucune

ajonction.

5 - CARACTERISTIQUES GENERALES

5.1 Gousses de vanille (entières ou à bout coupé).

Les gousses de vanille doivent:

- provenir des vanilliers indiqués en objet;
- avoir subi un traitement approprié afin de développer leur arôme ;
- avoir une teneur en eau maximale à sa catégorie qualitative.

Elles peuvent être givrées ou non et portées chacune marque apposée au tiers inférieur de leur longueur.

Elles ne doivent pas:

- avoir subi de traitement susceptible de modifier en plus ou en moins leur teneur naturelle en vanilline ou autres

constituants de la faveur ;

- être mitées, moisies, créosotées, oxydées, poiquées, fermentées;
- présenter une odeur non caractéristique de la vanille;
- être recuites;
- contenir de vanille "sira sira".

5.2 Vanille en "cuts":

Elle doit:

- provenir de gousses de vanille;
- être saine et de bonne flaveur spécifique;
- avoir une teneur maximale en eau de 25%;
- avoir une couleur brune foncée ou rougeâtre.

5.3 Vanille en poudre:

Elle doit:

- provenir de gousse de vanille répondant aux caractéristiques citées précédemment en 5.1;
- avoir une teneur maximale en eau de 25%;
- avoir une finesse telle que la poudre passe à travers un tamis de 1,5 mm d'ouverture de maille;
- avoir une couleur brune ou brun foncée;

- avoir une flaveur de vanille franche et très prononcée.

Elle ne doit pas:

- avoir subi de traitement susceptible de modifier en plus ou en moins leur teneur naturelle en vanilline ou autres

constituants de la flaveur;

- contenir des matières étrangères;

- présenter une odeur de moisie, de créosote ou d'autres odeurs étrangères.

6 - CLASSIFICATION QUALITATIVE DES GOUSSES DE VANILLE

6.1 Catégorie

6.1.1 Vanille de Madagascar "Extra" non Fendue-ENF Gousses entières non fendues, souples et saines, de

bonnes

flaveurs, de couleur uniforme brun foncé ou brun chocolat, pouvant présenter quelques taches ou rugues ne

dépassant pas le tiers de la longueur, et dont la teneur maximale en eau est de 38% et d'une longueur minimum

de 14 cm.

6.1.2 Vanille de Madagascar Extra Fendue-EF. Gousses de mêmes caractéristiques que celles de la vanille de

Madagascar Extra non fendues, mais Fendues.

6.2 Catégorie Prima.

6.2.1 Vanille de Madagascar "Prima" Non Fendue-PNF.

Gousses entières non, fendues, saines, de bonne flaveur. et pouvant présenter quelques taches ou rugues moins

charnues que ci-dessus, de couleur brun foncé ou brun chocolat, d'une longueur minimale de 13 cm, et d'une

teneur en eau maximale de 36%.

6.2.2 Vanille de Madagascar Prima Fendue-PF. Mêmes caractéristiques que ci-dessus mais Fendues.

6.3 Catégorie Supérieure.

6.3.1 Vanille de Madagascar "Supérieure" Non Fendue-SNF.

Gousses entières non fendues de bonne flaveur, souples ou sèches, pouvant présenter des taches ou rugues

nombreuses ; ainsi que quelques filets rouges, d'une teneur en eau minimale de 30% et de longueur minimale de

13 cm.

6.3.2 Vanille de Madagascar Supérieure Fendue-SF.

Mêmes caractéristiques que ci-dessus mais Fendues.

6.4 Catégorie Courante.

6.4.1 Vanille de Madagascar "Courante" Non Fendue-CNF.

Gousses entières non fendues, mais saines, sèches, de bonne flaveur, pouvant présenter des taches ou des rugues

nombreuses, de couleur brun roux, d'une teneur maximale de 25%, d'une longueur minimale de 13 cm.

6.4.2 Vanille de Madagascar Courante Fendue-CF. Gousses de mêmes caractéristiques que la vanille courante

fendue, mais Fendue.

6.5 Vanille de Madagascar "Courte".

Gousse de mêmes caractéristiques que celles de la vanille de Madagascar "Courante" mais d'une longueur

comprise entre 10 et 13cm.

6.6. Vanille dite "Cuts".

Lot de vanille composé de gousses fendues ou non intentionnellement, coupées en morceaux de longueur

inférieure à 5 cm, exempt de matières étrangères et de moisissures.

7 - ECHANTILLONNAGE

Les méthodes et techniques d'échantillonnage sont présentées à l'annexe A de la présente norme.

8 - METHODES D'ESSAIS

Les méthodes d'essais de détermination de la vanilline et de l'eau sont données en annexe B et annexe C de la

présente norme.

9 - EMBALLAGE ET MARQUAGE

9.1 Emballage.

9.1.1 Vanille en gosses.

Les gousses de vanille doivent être réunies en paquets de gousses de même longueur. Les paquets de gousses de

vanille seront attachés en leur milieu par un lien unique.

Pour les vanilles fendues, un deuxième lien est toléré à l'extrémité fendue.

Les paquets de vanille seront mis dans des emballages propres, sains, étanches et en matière non-susceptible

d'avoir une action sur le produit (boîte en fer blanc par exemple).

Chacun des emballages élémentaires sera garni intérieurement de papier paraffiné.

Il contiendra un poids net de

5 à 15 kilogrammes et marqué du type de vanille qu'il renferme et de son poids net.

Chacun de ces emballages élémentaires doit contenir des gousses de vanille de même variété et même catégorie.

9.1.2 Vanille à bout coupé.

Les gousses de vanille à bout coupé doivent être présentées en paquets de 4 gousses de même longueur quand elles

sont suffisamment longues et en vrac quand elles peuvent être mises en bouteilles.

Elles doivent ensuite être mises dans des emballages propres, sains, étanches et en matière non susceptible d'avoir

une action sur le produit.

Chacun des emballages élémentaires sera garni intérieurement de papier paraffiné. Il contiendra un poids net de 5

à 15 kilogrammes et marqué du type de vanille qu'il renferme et de son poids net.

Chacun de ces emballages élémentaires doit contenir des gousses de vanille de même variété et de même

catégorie.

9.1.3 Vanille en Cuts.

La vanille en cuts doit être mise en vrac dans des emballages propres, sains, étanches et en matière non

susceptible d'avoir une action sur le produit. Elle doit provenir de vanilles de même variété.

9.1.4. Vanille en poudre.

La vanille en poudre doit être mise dans des emballages propres, soins, étanches et en matière non susceptible

d'avoir une action sur le produit

9.2 Marquage.

9.2.1 Vanille en gousses, en gousses à bout coupé, en poudre et en cuts.

Les indications particulières suivantes doivent être inscrites sur chaque emballage ou mise sur une étiquette :

- a. Nom du produit;
- b. Classification;
- c. Pays d'origine;
- d. Numéro d'ordre d'emballage élémentaire;
- e. Masse brute, tare et masse nette;
- g.

Toutes autres indications demandées par l'acheteur.

9.2.2 Sertissage et plombage.

Les caisses de vanille doivent être cerclées de feuillard aux deux extrémités de leur plus grande longueur. Le

feuillard doit être agrafé à l'aide d'agraffes serties à la pince.

Chaque caisse en carton contrôlée doit être plombée aux deux extrémités. Le lieu estimé du plomb devra

traverser à la fois le feuillard sur ses deux épaisseurs, le couvercle et la paroi latérale de la caisse suivant une

diagonale coupant l'angle formé par cette paroi et le couvercle.

10. VERIFICATION

Elle se fera à la demande de l'exportateur et dans les magasins agréés par l'administration, privés ou lieux de

préparation.

[Annexe :

[Annexe4911-99-MCC_1.pdf](#)]

[Annexe :

[Annexe4911-99-MCC_2.pdf](#)]

[Annexe :

[Annexe4911-99-MCC_3.pdf](#)]