

# ISO 633:2007-07 (E/F)

Cork - Vocabulary

Liège - Vocabulaire

---

## Contents/Sommaire

Page

Foreword .....	v
Introduction .....	vii
1 Scope .....	1
2 Cork .....	1
2.1 Constitution .....	1
2.2 Types of cork resulting from stripping .....	3
2.3 Cork anomalies .....	4
3 Products and by-products resulting from cork preparation .....	7
4 Common operations to which cork is submitted .....	8
5 Cork products and by-products obtained by cutting .....	9
5.1 Products .....	9
5.2 By-products .....	10
6 Specific terms concerning cork stoppers and washers .....	11
6.1 Parts of the cork stoppers .....	11
6.2 Characteristics of cork stoppers .....	12
6.3 Types of stoppers according to their constitution .....	13
6.4 Types of cork stoppers according to their shape .....	15
6.5 Common practices used in natural and colmated corks and washers .....	16
6.6 Anomalies of cork stoppers .....	18
7 Products and by-products resulting from cork granulation and agglomeration .....	20
7.1 Products .....	20
7.2 Types of presentation of agglomerated cork products .....	21
7.3 By-products .....	22
8 Other cork products .....	23
Annex A (informative) Explicative notes .....	24
Bibliography .....	27
Alphabetical index .....	28
French alphabetical index (Index alphabétique) .....	30

Avant-propos .....	vi
Introduction .....	viii
<b>1</b> <b>Domaine d'application .....</b>	<b>1</b>
<b>2</b> <b>Liège .....</b>	<b>1</b>
2.1 <b>Constitution .....</b>	<b>1</b>
2.2 <b>Types de liège qui peuvent résulter de l'écorçage .....</b>	<b>3</b>
2.3 <b>Anomalies du liège .....</b>	<b>4</b>
<b>3</b> <b>Produits et sous-produits qui résultent de la préparation du liège .....</b>	<b>7</b>
<b>4</b> <b>Opérations usuelles auxquelles le liège est soumis .....</b>	<b>8</b>
<b>5</b> <b>Produits et sous-produits de liège qui résultent de sa transformation par taille .....</b>	<b>9</b>
5.1 <b>Produits .....</b>	<b>9</b>
5.2 <b>Sous-produits .....</b>	<b>10</b>
<b>6</b> <b>Termes spécifiques concernant les bouchons et rondelles .....</b>	<b>11</b>
6.1 <b>Parties constituant le bouchon .....</b>	<b>11</b>
6.2 <b>Caractéristiques des bouchons .....</b>	<b>12</b>
6.3 <b>Types de bouchons d'après leur constitution .....</b>	<b>13</b>
6.4 <b>Types de bouchons suivant leur forme .....</b>	<b>15</b>
6.5 <b>Opérations usuelles de la fabrication des bouchons en liège naturel, naturel colmaté et des rondelles en liège naturel .....</b>	<b>16</b>
6.6 <b>Anomalies des bouchons .....</b>	<b>18</b>
<b>7</b> <b>Produits et sous-produits résultant de la granulation et de l'agglomération du liège .....</b>	<b>20</b>
7.1 <b>Produits .....</b>	<b>20</b>
7.2 <b>Forme de présentation des produits en aggloméré de liège .....</b>	<b>21</b>
7.3 <b>Sous-produits .....</b>	<b>22</b>
<b>8</b> <b>Autres produits manufacturés en liège .....</b>	<b>23</b>
<b>Annexe A (informative) Notes explicatives .....</b>	<b>24</b>
<b>Bibliographie .....</b>	<b>27</b>
<b>Index alphabétique anglais (Alphabetical index) .....</b>	<b>28</b>
<b>Index alphabétique .....</b>	<b>30</b>