

Glossary of

Terms relating to black tea

[ISO title: Black tea — Vocabulary]

UDC 633.72:001.4

NO COPYING WITHOUT BSI PERMISSION EXCEPT AS PERMITTED BY COPYRIGHT LAW

BSI
Documents

AVA

Document Sharing Hub

Cooperating organizations

The Food and Agriculture Standards Committee, under whose direction this British Standard was prepared, consists of representatives from the following:

- Agricultural Co-operation and Marketing Services
- Agricultural Research Council, Meat Research Institute
- British Food Manufacturing Industries Research Association
- British Industrial Biological Research Association
- Campden Food Preservation Research Association
- Consumer Standards Advisory Committee of BSI
- Department of Agriculture and Fisheries for Scotland
- Department of Agriculture (Government of Northern Ireland)
- Department of Industry (Laboratory of the Government Chemist)*
- Federation of Oils, Seeds and Fats Association Ltd.
- Flour Milling and Baking Research Association
- Food Manufacturers' Federation Incorporated
- Institute of Brewing
- Local Authorities Co-ordinating Body of Trading Standards
- Local Authorities Organization
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food*
- National Farmers' Union
- National Farmers' Union of Scotland
- Royal Society of Chemistry
- Soap and Detergent Industry Association
- The United Kingdom Renderers' Association Ltd.
- Tobacco Advisory Council

The organizations marked with an asterisk in the above list, together with the following, were directly represented on the Technical Committee entrusted with the preparation of this British Standard:

- British Tea Producers' Association
- Overseas Development Administration — Tropical Products Institute
- United Kingdom Tea Association

This British Standard, having been prepared under the direction of the Food and Agricultural Standards Committee, was published under the authority of the Board of BSI and comes into effect on 31 December 1982

© BSI 12-1999

The following BSI references relate to the work on this standard:
Committee reference FAC/8
Draft for comment 81/51692 DC

ISBN 0 580 13102 5

Amendments issued since publication

Amd. No.	Date of issue	Comments

Contents

	Page
Cooperating organizations	Inside front cover
National foreword	ii
Introduction	1
Scope and field of application	2
Terms and definitions	2
1 Dry leaf	2
11 Appearance	2
12 Colour	5
13 Odour	5
2 Liquor	6
21 Taste characteristics	6
22 Appearance	12
3 Appearance of infused leaf	13
4 Methods of manufacture	13
5 General	14
Annex	16
Indexes	
English	17
French	20
Publication referred to	Inside back cover

National foreword

This British Standard has been prepared under the direction of the Food and Agriculture Standards Committee. It is identical with ISO 6078 “*Black tea — Vocabulary*”, prepared by sub-committee 8, Tea, of Technical Committee 34, Agricultural food products, and published in 1982 by the International Organization for Standardization (ISO). The UK provides the Secretariat for the sub-committee.

The French text of the International Standard has been retained in this standard because of its usefulness in dealing with tea exports to French speaking countries.

Terminology and conventions. The text of the International Standard has been approved as suitable for publication as a British Standard without deviation. Some terminology and certain conventions are not identical with those used in British Standards; attention is drawn especially to the following.

Wherever the words “International Standard” appear, referring to this standard, they should be read as “British Standard”.

Additional information. For ISO 5492-1 referred to in the note under term 2131, there is a related British Standard, BS 5098:1975 “*Glossary of terms relating to sensory analysis of food*”.

A British Standard does not purport to include all the necessary provisions of a contract. Users of British Standards are responsible for their correct application.

Compliance with a British Standard does not of itself confer immunity from legal obligations.

Summary of pages

This document comprises a front cover, an inside front cover, pages i and ii, pages 1 to 22, an inside back cover and a back cover.

This standard has been updated (see copyright date) and may have had amendments incorporated. This will be indicated in the amendment table on the inside front cover.

Black tea — Vocabulary

Introduction

This International Standard comprises a selection of terms used in the tea trade all over the world, covering not only the processing of black tea but also the essential aspects of assessing black tea for commerce.

A selection has been necessary because of the vast number of terms, many synonymous or very similar in meaning, which were found to be in current use, in English alone, by the experts who carried out the preparatory work for the vocabulary. At an early stage in the work, it was also discovered that considerable divergences in usage exist.

Accordingly, the objectives of this International Standard are not only to establish recognized definitions for the terms in use, thus differences in usage, but also to encourage a reduction in the number of terms used.

It is recognized that, because of differences in usage between the French and the English terms, the terms and their definitions are sometimes not literal translations of each other.

In accordance with recommended practice for technical vocabularies, especially multilingual vocabularies, the terms in this International Standard are classified into group related terms. Alphabetical indexes are provided for both English and French terms.

A peculiarity of the tea trade is that the same term is sometimes used for different characteristics of the tea, for example **dull**, which is applied to dry leaf colour, infused leaf and liquor. This feature is less confusing to the experts than to the lay reader and is covered in the index.

The terms are classified as follows :

- 1) dry leaf :
 - 11) appearance
 - 12) colour
 - 13) odour

Thé noir — Vocabulaire

Introduction

La présente Norme internationale comprend une sélection de termes utilisés dans le commerce du thé dans le monde, et couvre non seulement le traitement du thé noir, mais également les aspects essentiels de l'évaluation du thé noir pour le marché.

Une sélection a été nécessaire en raison du nombre important de termes, beaucoup étant synonymes ou ayant une signification très voisine, certains ayant été trouvés d'utilisation courante, en anglais seulement, par les experts qui ont effectué les travaux préparatoires pour ce vocabulaire. Lors des premiers stades de ce travail, il a été montré que des divergences considérables existent dans les usages.

La présente Norme internationale vise non seulement à donner les définitions reconnues pour les termes utilisés, ainsi que les différences dans les usages, mais également à encourager une réduction dans le nombre des termes utilisés.

Il est reconnu qu'en raison des différences qui existent dans la pratique entre les termes français et anglais, les termes et leurs définitions sont parfois des traductions non littérales.

En accord avec les pratiques recommandées pour les vocabulaires techniques, spécialement les vocabulaires multilingues, les termes de la présente Norme internationale sont classés par groupes. Des index alphabétiques sont indiqués à la fois pour les termes français et anglais.

Une particularité du commerce du thé est que le même terme est quelquefois utilisé pour des caractéristiques différentes du thé, par exemple **terne** est appliqué à la couleur de la feuille sèche, à la feuille infusée et à la boisson. Cette manière de voir prête peut être moins à confusion pour les experts que pour le lecteur de ce texte et est signalée dans l'index.

Les termes sont classés comme suit :

- 1) feuille sèche :
 - 11) aspect
 - 12) couleur
 - 13) odeur

- 2) liquor :
 - 21) taste characteristics
 - 22) appearance
- 3) appearance of infused leaf;
- 4) method of manufacture;
- 5) general.

Scope and field of application

This International Standard provides a list of terms and definitions, applicable to the techniques of processing and assessing black tea for commerce.

Information about grades of black tea is included in an annex.

Terms and definitions

1 Dry leaf

11 Appearance

1101 attractive : Describes well-made leaf of good colour, uniform in size and texture.

NOTE — This description is not necessarily indicative of good quality.

1102 blister : A noticeable blistering of the leaf caused by too rapid removal of moisture during the first firing operation.

Also used to describe the brown flaky appearance of tea affected by blister blight.

1103 bold : Describes the size of tea which is larger than normal for the grade.

The term is applicable mainly to whole leaf or broken grades.

1104 case hardened : Describes leaf, the outer casing of which has been fully fired but from the inside core of which the moisture has not been fully expelled. Usually caused by too rapid removal of moisture during the firing operation.

1105 choppy : The appearance of some orthodox teas which have been passed through a breaker or cutter. It is often used to describe the leaf appearance of a BP (see the annex, A.2) which has been created by cutting a whole leaf grade.

1106 clean : Describes an evenly sorted grade of tea which is free from quantities of other grades and is devoid of stalk, fibre and extraneous matter.

1107 crepy : A crimped appearance of the dry leaf.

- 2) boisson :
 - 21) caractéristiques gustatives
 - 22) apparence de l'infusion
- 3) apparence de la feuille infusée;
- 4) procédés de fabrication;
- 5) termes généraux.

Objet et domaine d'application

La présente Norme internationale fournit une liste de termes et de définitions applicables aux techniques de traitement et d'évaluation du thé noir pour le commerce.

Des informations sur les grades de thé noir sont données en annexe.

Termes et définitions

1 Feuille sèche

11 Aspect

1101 attrayant : Qualifie des feuilles bien faites; de belle couleur, de calibre et texture uniformes.

NOTE — Ce caractère n'est pas forcément un indice de bonne qualité.

1102 cloque : Boursouffure très nette de la feuille causée par une déshydratation trop brusque au cours du premier séchage.

Employé aussi pour décrire l'apparence brune et floconneuse d'un thé atteint par la cloque du théier.

1103 anormalement grand : Qualifie des thés dont le calibre est anormalement grand pour leur grade.

Ce terme est principalement applicable aux feuilles entières ou brisées.

1104 cimenté : Qualifie des feuilles dont l'extérieur a été sur-séché, alors que l'intérieur n'a pas perdu toute son humidité. Généralement dû à un départ d'eau trop rapide pendant l'opération de séchage.

1105 haché : Apparence de certains thés traités par le procédé orthodoxe et passés dans des coupeuses. Ce terme est souvent utilisé pour décrire l'aspect d'une feuille de BP (voir l'annexe, A.2) qui a été obtenu par coupage de feuilles entières.

1106 propre : Qualifie des feuilles bien triées d'un même grade, exemptes de matières étrangères, de tiges et de fibres.

1107 crépé : Apparence froissée de la feuille sèche.

1108 crushed : Dry leaf texture indicating untidy and dusty leaf appearance.

1109 curly : Describes rolled leaf with a curled appearance.

1110 cut : Applies to the dry leaf and is self explanatory and fairly synonymous with *choppy* (see 1105).

1111 dirty : An indication that the dry leaf contains much adventitious matter, for example dust, dirt or tea bloom.

1112 dusty : Describes a leaf or Fannings grade which contains tea dust.

1113 even : Describes a tea consisting of leaf of the same grade and comprising pieces of approximately equal size.

1114 fibry; fibrous : Describes tea containing a noticeable amount of shredded stalk and fibre.

1115 flaky; flat : Flat open leaves.

1116 grainy : Describes hard leaf Fannings and Dust grades which are small, clean and granular.

1117 grapenutty : Describes certain CTC teas which have been rolled into balls of equal size during the manufacturing process.

1118 gritty : Describes, in particular, Fannings and Dust grades when the leaf is particularly hard to the touch.

1119 hairy; whiskery : Describes a tea containing a noticeable amount of long thin fibre.

1120 heavy : Describes teas of high bulk density notwithstanding their appearance.

Opposite to 1126, *light*.

1121 irregular : Describes badly graded teas which remain uneven after grading.

1122 knobbly : Describes a well rolled ball-shaped leaf of even size.

1123 large : Describes the size of a tea which is bigger than normal for the grade.

1124 leafy : Describes a tea containing larger leaves than would be normal for its grade.

1108 écrasé : Texture d'une feuille sèche présentant un aspect peu net et poussiéreux.

1109 bouclé : Qualifie des feuilles roulées en forme de boucle.

1110 coupé : S'explique par lui-même, presque synonyme de *haché* (voir 1105).

1111 sale : Indique que les feuilles sèches contiennent beaucoup de matières accidentelles, par exemple, poussières, saletés ou pellicules de fins duvets.

1112 poussiéreux : Qualifie des feuilles entières ou des Fannings qui contiennent de la poussière de thé.

1113 homogène : Qualifie un thé ne comportant que des feuilles d'un même grade et composé d'éléments de tailles approximativement égales.

1114 fibreux : Qualifie des thés contenant une quantité notable de tiges déchiquetées et de fibres.

1115 floconneux; plat : Qualifie des feuilles plates, ouvertes.

1116 granuleux : Qualifie des Fannings à feuilles dures et Dust de petit calibre, en grains et propres.

1117 en boulettes : Qualifie certains thés, obtenus par le procédé CTC préparés sous forme de boules de taille égale durant le procédé de fabrication.

1118 rugueux : S'applique particulièrement aux grades Fannings et Dust quand la feuille est particulièrement dure au toucher.

1119 chevelu : Se dit d'un thé contenant une quantité notable de fibres longues et fines.

1120 lourd : Qualifie des thés de forte masse volumique malgré leur apparence.

Opposé à 1126, *léger*.

1121 irrégulier : Qualifie un thé qui demeure non homogène après un classement défectueux.

1122 en boule : S'applique à des feuilles rondes, bien roulées, de même taille.

1123 grand : Qualifie des thés dont le calibre est plus grand que la normale pour leur grade.

1124 feuillu : Qualifie un thé contenant des feuilles plus grandes que la normale pour leur grade.

1125 leggy : Describes a tea consisting of long thin leaves.

1126 light : Describes teas of low bulk density notwithstanding their appearance.

Opposite to 1120, *heavy*.

1127 make : The general appearance of manufactured leaf.

1128 milled : The appearance of tea which has been reduced in size by severe cutting or grinding.

1129 mixed; uneven : Describes the appearance of a particular grade which has been badly sorted and contains quantities of other grades.

1130 neat : Describes a good leaf of even appearance.

1131 open : Describes very loosely rolled, flat and untwisted leaf. Applicable principally to large leaf.

1132 powdery : Describes very fine light dust.

1133 ragged : Describes shaggy and uneven leaf.

1134 rough : Describes a leaf having a very irregular appearance.

1135 sandy : Indicates the presence of sand in a Dust or small Fannings grade.

1136 shelly : Describes a shell-like appearance similar to 1115, *flaky* or *flat*, but with a slight curve.

1137 shotty : Describes well-made, very tightly rolled leaf reminiscent of gunshot.

1138 silky (used generally in connection with green tea) : Smooth and soft texture.

1139 small : Describes the size of tea which is less than normal for the grade.

1140 spongy (self-explanatory) : Feel of a quantity of tea.

1141 stalky : Describes tea containing an abnormal amount of stalk.

1142 stylish : Describes the leaf of a tea which has been well manufactured and is of superior appearance.

1125 en bâtonnets : Qualifie un thé composé de feuilles longues et minces.

1126 léger : Qualifie des thés de faible masse volumique malgré leur apparence.

Opposé à 1120, *lourd*.

1127 fabrication : Apparence générale d'une feuille manufacturée.

1128 moulu : Qualifie des thés dont la taille a été réduite par coupe ou broyage intensif.

1129 mélangé; inégal : Qualifie l'apparence d'un grade particulier qui a été mal assorti et comprend plusieurs autres grades.

1130 net : Qualifie de belles feuilles d'apparence homogène.

1131 ouvert : Qualifie un thé roulé très lâche, plat et non bouclé. Se rapporte principalement à de grandes feuilles.

1132 poudreux : Se dit de poussières très fines et très légères.

1133 déchiqueté : Qualifie un thé hirsute dont la feuille n'est pas homogène.

1134 grossier : Qualifie des feuilles d'apparence très irrégulière.

1135 sableux : Indique la présence de sable contenu dans un Dust ou dans de fins Fannings.

1136 en coquilles : Se dit de feuilles en forme de coquilles, similaire à 1115, *floconneux* ou *plat*, mais légèrement incurvées.

1137 en petits plombs : Employé pour décrire une feuille très finement roulée, rappelant les petits plombs de chasse.

1138 soyeux (s'emploie en général pour les thés verts) : Implique un aspect lisse et doux.

1139 petit : Qualifie des thés dont le calibre est plus petit que la normale pour leur grade.

1140 spongieux (s'explique par lui-même) : Sensation au toucher de certains thés.

1141 tigeux : Se dit de thés contenant une quantité anormale de tiges.

1142 de style : Applicable aux feuilles d'un thé de bonne fabrication et de bel aspect.

1143 tippy : Describes teas containing noticeable amounts of tip.

1144 tips : Tea buds and first leaf having absorbed natural juices during rolling, acquiring a golden or silver colour after firing.

1145 twisted (self explanatory) : Describes a well withered and rolled orthodox tea.

1146 well-made : Describes a tea which is uniform in colour, size and texture but not necessarily indicative of good quality tea.

1147 wiry : Describes very twisted, whole leaf grades which are thin in appearance.

12 Colour

1201 autumnal : Reddish appearance of teas manufactured towards the close of the season.

1202 black : Describes leaf which is black in colour, and generally indicates good plucking and careful manufacture. Not necessarily indicative of good quality.

1203 bloom : A live as opposed to a dull appearance of made tea.

1204 brown : Describes leaf which is brown in colour; particularly in CTC teas, following slow growth.

1205 dull : The appearance of dry leaf which is lacking in bloom and life.

1206 grey : A most undesirable colour of the dry leaf.

1207 red or reddish : The appearance of the leaves of certain teas, particularly those of CTC and Legg-cut manufacture.

13 Odour (nose)

1301 baggy : Describes an undesirable taint sometimes found in teas withered on inferior hessian or sacking. This taint may also be apparent in teas which have been stored in bags.

1302 biscuity : Describes leaf having a characteristic reminiscent of biscuits.

1303 burnt : Describes an undesirable characteristic found in teas which have been subjected to abnormally high temperatures during firing.

1304 cheesy : Describes an unmistakable and undesirable characteristic suggestive of cheese, generally attributed to insufficiently seasoned or inferior chest battens.

1143 avec pointes (tippy) : Désigne des thés contenant une quantité notable de pointes.

1144 pointes (tips) : Bourgeons velus et premières feuilles qui, ayant absorbé la sève pendant le roulage, prennent une couleur dorée ou argentée après séchage.

1145 vrillé : Qualifie un thé parfaitement flétri et roulé obtenu par le procédé orthodoxe.

1146 de bonne fabrication : Qualifie un thé de couleur, de calibre et de texture uniformes, ce qui n'implique pas nécessairement une bonne qualité.

1147 tordu : Qualifie des feuilles entières très vrillées, fines d'apparence.

12 Couleur

1201 automnal : Apparence rougeâtre des thés manufacturés en fin de saison.

1202 noire : Une feuille noire indique généralement une bonne cueillette et une fabrication soignée, mais ce n'est pas nécessairement un indice de bonne qualité.

1203 avec éclat : Apparence vivante, brillante, opposée à terne, d'un thé.

1204 brune : Une feuille brune pour les CTC provenant d'une croissance lente de la feuille.

1205 terne : Apparence de la feuille manquant d'éclat et de vie.

1206 grise : Couleur très indésirable de la feuille sèche.

1207 rouge ou rougeâtre : Apparence des feuilles de certains thés, surtout les CTC et les Legg-cut.

13 Odeur

1301 odeur de sac : Qualifie une odeur désagréable de thés dont le flétrissage a été fait sur des toiles de mauvaise qualité ou qui ont été stockés dans des sacs.

1302 biscuitée : Qui rappelle l'odeur du biscuit.

1303 brûlée : Qualifie une odeur indésirable de thés qui ont été séchés à trop haute température.

1304 caséuse : Qualifie une odeur très reconnaissable et indésirable, rappelant le fromage, attribuée en général à des caisses dont le bois n'était pas assez sec ou de mauvaise qualité.