

DIN ISO 18449



ICS 01.040.67; 67.140.10

**Grüner Tee –
Begriffe (ISO 18449:2021)**

Green tea –
Vocabulary (ISO 18449:2021)

Thé vert –
Vocabulaire (ISO 18449:2021)

Gesamtumfang 19 Seiten

DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)

Inhalt

	Seite
Nationales Vorwort	3
Vorwort	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich	7
2 Normative Verweisungen	7
3 Begriffe	7
3.1 Klassifizierung von grünem Tee	7
3.2 Trockenblatt	8
3.2.1 Aussehen	8
3.2.2 Farbe	11
3.3 Qualität des Aufgusses	12
3.3.1 Geschmack	12
3.3.2 Farbe des Aufgusses	15
3.4 Aufgegossenes Blatt	16
3.4.1 Aussehen	16
3.4.2 Aroma	17

Nationales Vorwort

Dieses Dokument enthält die deutsche Übersetzung der Internationalen Norm ISO 18449:2021, die vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ erarbeitet wurde, dessen Sekretariat von AFNOR (Frankreich) gehalten wird.

Das zuständige nationale Normungsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 057-05-11 AA „Tee“ im DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL).

Aktuelle Informationen zu diesem Dokument können über die Internetseiten von DIN (www.din.de) durch eine Suche nach der Dokumentennummer aufgerufen werden.

Vorwort

ISO (die Internationale Organisation für Normung) ist eine weltweite Vereinigung nationaler Normungsinstitute (ISO-Mitgliedsorganisationen). Die Erstellung von Internationalen Normen wird üblicherweise von Technischen Komitees von ISO durchgeführt. Jede Mitgliedsorganisation, die Interesse an einem Thema hat, für welches ein Technisches Komitee gegründet wurde, hat das Recht, in diesem Komitee vertreten zu sein. Internationale staatliche und nichtstaatliche Organisationen, die in engem Kontakt mit ISO stehen, nehmen ebenfalls an der Arbeit teil. ISO arbeitet bei allen elektrotechnischen Normungsthemen eng mit der Internationalen Elektrotechnischen Kommission (IEC) zusammen.

Die Verfahren, die bei der Entwicklung dieses Dokuments angewendet wurden und die für die weitere Pflege vorgesehen sind, werden in den ISO/IEC-Direktiven, Teil 1 beschrieben. Es sollten insbesondere die unterschiedlichen Annahmekriterien für die verschiedenen ISO-Dokumentenarten beachtet werden. Dieses Dokument wurde in Übereinstimmung mit den Gestaltungsregeln der ISO/IEC-Direktiven, Teil 2 erarbeitet (siehe www.iso.org/directives).

Es wird auf die Möglichkeit hingewiesen, dass einige Elemente dieses Dokuments Patentrechte berühren können. ISO ist nicht dafür verantwortlich, einige oder alle diesbezüglichen Patentrechte zu identifizieren. Details zu allen während der Entwicklung des Dokuments identifizierten Patentrechten finden sich in der Einleitung und/oder in der ISO-Liste der erhaltenen Patenterklärungen (siehe www.iso.org/patents).

Jeder in diesem Dokument verwendete Handelsname dient nur zur Unterrichtung der Anwender und bedeutet keine Anerkennung.

Für eine Erläuterung des freiwilligen Charakters von Normen, der Bedeutung ISO-spezifischer Begriffe und Ausdrücke in Bezug auf Konformitätsbewertungen sowie Informationen darüber, wie ISO die Grundsätze der Welthandelsorganisation (WTO, en: World Trade Organization) hinsichtlich technischer Handelshemmnisse (TBT, en: Technical Barriers to Trade) berücksichtigt, siehe www.iso.org/iso/foreword.html.

Dieses Dokument wurde vom Technischen Komitee ISO/TC 34, *Food products*, Unterkomitee SC 8, *Tea* erarbeitet.

Rückmeldungen oder Fragen zu diesem Dokument sollten an das jeweilige nationale Normungsinstitut des Anwenders gerichtet werden. Eine vollständige Auflistung dieser Institute ist unter www.iso.org/members.html zu finden.

Einleitung

Tee wird weltweit in zahlreichen Ländern angebaut und hergestellt und in vielen anderen Ländern gemischt oder getrunken. Grüner Tee wird aus frischen Teeblättern hergestellt, die aus mehr als einem Garten oder einer Region stammen können. Es gibt viele Faktoren, die den Geschmack von grünem Tee beeinflussen, einschließlich des zum Aufbrühen verwendeten Wassers, dem Zubereitungsverfahren des Aufgusses und des individuellen Geschmacks.

Die beiden internationalen Normen für schwarzen Tee, die ein Fachwörterverzeichnis und Anforderungen enthalten, ISO 6078 bzw. ISO 3720, wurden erstmals in den 1980er Jahren veröffentlicht und werden auch heute noch verwendet, wobei letztere mehrfach überarbeitet worden ist. Sie haben wesentlich zur Verbesserung des weltweiten Handels mit schwarzem Tee beigetragen.

Derzeit trinken immer mehr Verbraucher grünen Tee nicht nur wegen seiner gesundheitsfördernden Wirkung, sondern auch wegen seines besonderen Aussehens und Geschmacks. ISO 11287 enthält die Anforderungen an grünen Tee und dieses Dokument enthält die dazugehörigen Begriffe. Es wurde in erster Linie für den Teehandel entwickelt, um eine eindeutige und offene Kommunikation zu ermöglichen und um sicherzustellen, dass die Verbraucher nicht irreführt werden.

Die Qualität von grünem Tee wird in der Regel von professionellen Teeverkostern beurteilt, deren Urteil auf ihrer Erfahrung bei der Bewertung von Tee, den Bedingungen des Anbaugebiets und den Vorlieben des Verbraucherlandes beruht. Bei der Bewertung der Qualität von grünem Tee werden fünf Faktoren berücksichtigt: das Aussehen des trockenen Teeblatts (z. B. Form, Farbe, Reinheit und Gleichmäßigkeit), das Aussehen und der Geruch des aufgegossenen Blattes sowie die Farbe und der Geschmack des Teeaufgusses. Üblicherweise wird eine chemische Analyse des Tees nur dann durchgeführt, wenn sie ausdrücklich verlangt wird oder wenn ungewöhnliche Eigenschaften festgestellt werden.

Dieses Dokument enthält eine Auswahl von Begriffen, die im Teehandel weltweit verwendet werden, die nicht nur die Verarbeitung von grünem Tee, sondern auch die wesentlichen Aspekte der Beurteilung von grünem Tee für den Handel abdecken.

Viele der derzeit verwendeten Begriffe für grünen Tee sind synonym oder sehr ähnlich in ihrer Bedeutung, und es gibt erhebliche Unterschiede in der Verwendung.

Dementsprechend zielt dieses Dokument darauf ab, anerkannte Definitionen für die Begriffe festzulegen und damit Unterschiede in der Verwendung zu vermeiden sowie dazu beizutragen, die Zahl der verwendeten Begriffe insgesamt zu verringern.

Die Begriffe werden wie folgt klassifiziert:

- Klassifizierung von grünem Tee (siehe 3.1);
- Trockenblatt:
 - Aussehen (siehe 3.2.1);
 - Farbe (siehe 3.2.2);
- Qualität des Aufgusses:
 - Geschmack (siehe 3.3.1);
 - Farbe des Aufgusses (siehe 3.3.2);
- aufgegossenes Blatt:
 - Aussehen (siehe 3.4.1);

— Aroma (siehe 3.4.2).