

	DIN ISO 20716	
ICS 67.140.10 Oolong-Tee – Begriffsbestimmung und Mindestanforderungen (ISO 20716:2022) Oolong tea – Definition and basic requirements (ISO 20716:2022) Thé Oolong – Définition et caractéristiques de base (ISO 20716:2022) Gesamtumfang 14 Seiten DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL)		

Inhalt

	Seite
Nationales Vorwort	3
Nationaler Anhang NA (informativ) Literaturhinweise	4
Vorwort	5
Einleitung	6
1 Anwendungsbereich	7
2 Normative Verweisungen	7
3 Begriffe	7
4 Anforderungen	8
4.1 Allgemeine Anforderungen	8
4.2 Anforderungen an die Herstellung	8
4.2.1 Pflücken	8
4.2.2 Welken	8
4.2.3 Rollen und Belüften	8
4.2.4 Inaktivierung von Enzymen	8
4.2.5 Formen	8
4.2.6 Trocknen	9
4.3 Sensorische Analyse	9
4.4 Chemische Anforderungen	9
5 Probenahme	9
6 Verpackung, Lagerung und Etikettierung	9
6.1 Verpackung	9
6.2 Lagerung	10
Anhang A (informativ) Typischer Herstellungsprozess von Oolong-Tee	11
A.1 Rollen und Belüften	11
A.2 Belüftung/Oxidation bei Oolong-Tee	12

Bilder

Bild A.1 — Blätter mit rötlichem Rand nach dem Roll- und dem Belüftungsprozess	11
Bild A.2 — Als Rollwerkzeug verwendete Bambustrommel	11
Bild A.3 — Als Rollwerkzeug verwendete Trommel aus Verbundmetall	12
Bild A.4 — Aussehen der Blätter nach verschiedenen Oxidationsgraden	14

Tabellen

Tabelle 1 — Chemische Anforderungen an Oolong-Tee	9
---	---

Nationales Vorwort

Dieses Dokument enthält die deutsche Übersetzung der Internationalen Norm ISO 20716:2022, die vom Technischen Komitee ISO/TC 34 „Food products“ im Unterkomitee SC 8 "Tea" erarbeitet wurde, dessen Sekretariat von DIN (Deutschland) gehalten wird.

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

Für die in diesem Dokument zitierten Dokumente wird im Folgenden auf die entsprechenden deutschen Dokumente hingewiesen:

ISO 9768	siehe	DIN ISO 9768
ISO 10727	siehe	DIN ISO 10727
ISO 14502-1	siehe	DIN ISO 14502-1
ISO 14502-2	siehe	DIN ISO 14502-2

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

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN ISO 9768, *Tee — Bestimmung des Wasser-Extrakts*

DIN ISO 10727, *Tee und fester Tee-Extrakt — Bestimmung des Coffeingehaltes — Verfahren mit Hochleistungsflüssigchromatographie*

DIN ISO 14502-1, *Bestimmung von charakteristischen Substanzen von grünem und schwarzem Tee — Teil 1: Gesamt-Polyphenolgehalt in Tee — Colorimetrisches Verfahren mit Folin-Ciocalteu-Reagenz*

DIN ISO 14502-2, *Bestimmung von charakteristischen Substanzen von grünem und schwarzem Tee — Teil 2: Gehalt an Catechinen in grünem Tee — Verfahren mit Hochleistungs-Flüssigchromatographie*

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 Directives, 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 Directives, 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.