

DIN ISO 18449

ICS 01.040.67; 67.140.10

Einsprüche bis 2022-05-18

Entwurf**Grüner Tee –
Begriffe (ISO 18449:2021);
Text Deutsch und Englisch**

Green tea –
Vocabulary (ISO 18449:2021);
Text in German and English

Thé vert –
Vocabulaire (ISO 18449:2021);
Texte en allemand et anglais

Anwendungswarnvermerk

Dieser Norm-Entwurf mit Erscheinungsdatum 2022-03-18 wird der Öffentlichkeit zur Prüfung und Stellungnahme vorgelegt.

Weil die beabsichtigte Norm von der vorliegenden Fassung abweichen kann, ist die Anwendung dieses Entwurfs besonders zu vereinbaren.

Stellungnahmen werden erbeten

- vorzugsweise online im Norm-Entwurfs-Portal von DIN unter www.din.de/go/entwuerfe bzw. für Norm-Entwürfe der DKE auch im Norm-Entwurfs-Portal der DKE unter www.entwuerfe.normenbibliothek.de, sofern dort wiedergegeben;
- oder als Datei per E-Mail an nal@din.de möglichst in Form einer Tabelle. Die Vorlage dieser Tabelle kann im Internet unter www.din.de/go/stellungnahmen-norm-entwuerfe oder für Stellungnahmen zu Norm-Entwürfen der DKE unter www.dke.de/stellungnahme abgerufen werden;
- oder in Papierform an den DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL), 10772 Berlin oder Am DIN-Platz, Burggrafenstr. 6, 10787 Berlin.

Die Empfänger dieses Norm-Entwurfs werden gebeten, mit ihren Kommentaren jegliche relevanten Patentrechte, die sie kennen, mitzuteilen und unterstützende Dokumentationen zur Verfügung zu stellen.

Gesamtumfang 36 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).

Um Zweifelsfälle in der Übersetzung auszuschließen, ist die englische Originalfassung beigelegt. Die Nutzungsbedingungen für den deutschen Text des Norm-Entwurfes gelten gleichermaßen auch für den englischen Text.

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 zugehörigen 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 Bewertung 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).

1 Anwendungsbereich

Dieses Dokument legt Begriffe zur Klassifizierung und Bewertung von grünem Tee für den Handel fest.

2 Normative Verweisungen

Es gibt keine normativen Verweisungen in diesem Dokument.

3 Begriffe

ISO und IEC stellen terminologische Datenbanken für die Verwendung in der Normung unter den folgenden Adressen bereit:

— ISO Online Browsing Platform: verfügbar unter <https://www.iso.org/obp>

— IEC Electropedia: verfügbar unter <https://www.electropedia.org/>

3.1 Klassifizierung von grünem Tee

3.1.1

grüner Tee

Tee, der ausschließlich aus den Blättern, Knospen und zarten Stängeln der Art *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze gewonnen und hergestellt wird, von der bekannt ist, dass sie zur Herstellung von Tee zum Verzehr als Getränk geeignet ist

Anmerkung 1 zum Begriff: Die Verarbeitung von grünem Tee besteht aus zwei Teilen: zuerst die Herstellung und dann die Verfeinerung. Im ersten Schritt wird der Tee durch Welken, Fixieren, Formen (Rollen oder anderes) und Trocknen hergestellt. Im Verfeinerungsprozess werden die Produkte durch Mischen, Sieben, Entstielen, Fanning usw. hergestellt.

3.1.1.1

in Pfannen erhitzter grüner Tee

grüner Tee, dessen Trocknungsprozess nach dem Rollen durch eine Heißmaschine erfolgt, um eine weitere Formung und endgültige Trocknung zu erreichen

3.1.1.1.1

in Pfannen erhitzter kugelförmiger grüner Tee

grüner Tee, der durch ein spezielles Verfahren hergestellt wird, bei dem das Blatt fest aufgerollt wird und der grüne Tee die Form einer Kugel erhält

3.1.1.1.2

in Pfannen erhitzter länglich geformter grüner Tee

länglich geformter erhitzter grüner Tee in Form eines langen Streifens, der durch ein spezielles Drehverfahren hergestellt wird

3.1.1.1.3

in Pfannen erhitzter flach geformter grüner Tee

in Pfannen erhitzter grüner Tee, der nach einem speziellen Verfahren zum Glätten des Blattes und des Tees hergestellt wird

3.1.1.2

gerösteter grüner Tee

Grüner Tee, dessen Endtrocknung durch Heißluft erfolgt

3.1.1.3

sonnengetrockneter grüner Tee

bei mäßiger Sonneneinstrahlung getrockneter grüner Tee

3.1.1.4

gedämpfter grüner Tee

Grüner Tee, dessen Enzyme durch Dämpfen inaktiviert und fixiert werden

3.2 Trockenblatt

3.2.1 Aussehen

3.2.1.1

gebogen

Trockenblatt, das nicht gerade, sondern leicht gebogen ist

3.2.1.2

vogelzungenartig

kleine und flache Knospen, die der Zunge einer Meise ähneln

3.2.1.3

Blase

Anschwellen der Oberfläche des Trockenblatts durch zu schnellen Feuchtigkeitsentzug bei der Herstellung

3.2.1.4

stumpf

Trockenblatt ohne scharfe Spitze

3.2.1.5

ausgeprägt

großes und offenes Blatt

3.2.1.6

rein und geordnet

gleichmäßig sortiert, ohne Stängel, Fasern oder Fremdkörper

3.2.1.7

grob

<Trockenblatt> enthält eine ungewöhnliche Menge alter und rauer Blätter

3.2.1.8

gleichmäßig

bestehend aus Blättern der gleichen Güteklasse und aus Stücken von ungefähr gleicher Größe

3.2.1.9

gekräuselt

gerolltes Blatt mit einem gekräuseltem Aussehen

3.2.1.10

staubig

enthält eine ungewöhnliche Menge kleiner Teepartikel und/oder Staub

3.2.1.11

Fannings

überwiegend gebrochene kleinere Blattpartikel

3.2.1.12

faserig

enthält eine erhebliche Menge an geschredderten Stängeln und Fasern

3.2.1.13

flockig

hartes flaches Blatt durch Rollen mit welchem hartem oder grobem Blatt

3.2.1.14

flach

Trockenblatt, das sich auf einer einzigen Ebene ausbreitet

3.2.1.15

traubig-nussig

während des Herstellungsprozesses zu Kugeln oder Granulaten gleicher Größe gerollt

3.2.1.16

behaart

enthält eine erhebliche Menge an dünnem Haar

3.2.1.17

uneinheitlich

nicht richtig sortiert mit unterschiedlich großen Blättern

3.2.1.18

lose

nicht fest gekräuselt oder gerollt

3.2.1.19

klumpig

loser körniger Tee mit matt-gelber Farbe

Anmerkung 1 zum Begriff: Er wird üblicherweise aus groben Blättern hergestellt.

3.2.1.20

schmal

geringe Größe in der Breite

Anmerkung 1 zum Begriff: Gilt vor allem für flach geformten Tee.

3.2.1.21

Nadel

lang und dünn, ähnlich dem Blatt einer immergrünen Kiefer

3.2.1.22

offen

<Trockenblatt> nicht gekräuselt, sondern entfaltet

3.2.1.23

orchideenartig

blütenartige Form mit einer Knospe und zwei Blättern biegsamer Art

3.2.1.24

verfeinert

einheitlich hinsichtlich Farbe, Größe und Struktur

Anmerkung 1 zum Begriff: Dies ist nicht auf Qualitätsmerkmale beschränkt.

3.2.1.25

rau

unregelmäßiges und grobes Aussehen

3.2.1.26

gerundetes Stück

ungewöhnliche Menge kleiner gerollter kugelförmiger Blätter, ähnlich einem Seil

3.2.1.27

kugelig

sehr fest gerollt, ähnlich wie Schießpulver

3.2.1.28

kurz und gebrochen

enthält eine erhebliche Menge an kleinen Stücken und kurzen Streifen

3.2.1.29

klein

weniger als normal der Klasse

3.2.1.30

sanft

flach, einheitlich und leuchtend

3.2.1.31

spiralförmig

gebogen und verdreht

3.2.1.32

stängelig

enthält eine ungewöhnliche Menge an Stängeln

3.2.1.33

gerade

gerade und nicht gebogen

Anmerkung 1 zum Begriff: Im Gegensatz zu *gebogen* (3.2.1.1).

3.2.1.34

kräftig

robust, zart und schwer

3.2.1.35

Schwalbenschwanz

ähnlich dem Schwanz einer Schwalbe mit einem Winkel zwischen Knospe und Blatt

3.2.1.36

kaulquappenförmig

rund mit einem Schwanz an einem Ende

3.2.1.37

fest

bei der Herstellung fest gerollt

Anmerkung 1 zum Begriff: Im Gegensatz zu *lose* (3.2.1.18).

3.2.1.38

drahtig

fest gerollt mit einer erheblichen Menge an Spitzen

3.2.1.39

Spitzen

festes Blatt mit Knospen oder Trieben

3.2.1.40

tippy

mit einem besonders hohen Gehalt an Knospen

3.2.2 Farbe

3.2.2.1

braun

<Trockenblatt> unerwünschtes umbrafarbenes Blatt aufgrund schlechter Verarbeitung

Anmerkung 1 zum Begriff: Dies gilt auch für die Farbe des aufgegossenen Blattes.

3.2.2.2

schwarz

schwärzlich

dunkel

unerwünschte Farbe aufgrund nicht gestoppter Belüftung während des Verarbeitungsprozesses

3.2.2.3

leuchtend

glänzend

<Trockenblatt> schimmernde, lichtreflektierende Oberfläche

Anmerkung 1 zum Begriff: Eine der erwünschten Eigenschaften von Tee. Im Gegensatz zu *matt* (3.2.2.5).

3.2.2.4

tiefgrün

dunkle und lebhafte grüne Farbe

Anmerkung 1 zum Begriff: Dies gilt auch für die Farbe des aufgegossenen Blattes.

3.2.2.5

matt

<Trockenblatt> von schwacher Farbe

Anmerkung 1 zum Begriff: Im Gegensatz zu *leuchtend* (3.2.2.3).

3.2.2.6

mattes Grün

unerwünschte grüne Farbe des Trockenblatts ohne Glanz, verursacht durch ungeeignete Fixierung oder bei der Herstellung aus taufeuchten Blättern

Anmerkung 1 zum Begriff: Dies gilt auch für die Farbe des aufgegossenen Blattes.

3.2.2.7

jadegrün

erwünschte Farbe des Blattes, die tiefgrün, frisch und lebhaft ist

3.2.2.8

hellgrün

erwünschte grüne Farbe des Trockenblatts

Anmerkung 1 zum Begriff: Sie ist üblicherweise in Tee aus Knospen oder zarten Blättern enthalten.