

International Standard Norme internationale



6078

INTERNATIONAL ORGANIZATION FOR STANDARDIZATION • МЕЖДУНАРОДНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ • ORGANISATION INTERNATIONALE DE NORMALISATION

Black tea — Vocabulary

First edition — 1982-09-01

Thé noir — Vocabulaire

Première édition — 1982-09-01

ISO 6078-1982 (E/F)

UDC/CDU 633.72 : 001.4

Ref. No./Réf. n° : ISO 6078-1982 (E/F)

Descriptors : agricultural products, tea, vocabulary/Descripteurs : produit agricole, thé, vocabulaire.



Documents

Document Sharing Hub

Price based on 22 pages/Prix basé sur 22 pages

Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards institutes (ISO member bodies). The work of developing International Standards is carried out through ISO technical committees. Every member body interested in a subject for which a technical committee has been set up has the right to be represented on that committee. International organizations, governmental and non-governmental, in liaison with ISO, also take part in the work.

Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for approval before their acceptance as International Standards by the ISO Council.

International Standard ISO 6078 was developed by Technical Committee ISO/TC 34, *Agricultural food products*, and was circulated to the member bodies in April 1981.

It has been approved by the member bodies of the following countries :

Australia	Israel	South Africa, Rep. of
Brazil	Kenya	Spain
Czechoslovakia	Korea, Rep. of	Sri Lanka
Egypt, Arab Rep. of	Malaysia	Tanzania
Ethiopia	Netherlands	Thailand
France	New Zealand	Turkey
Germany, F. R.	Peru	United Kingdom
Hungary	Philippines	USA
India	Poland	USSR
Iran	Portugal	Yugoslavia
Iraq	Romania	

No member body expressed disapproval of the document.

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique correspondant. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO, participent également aux travaux.

Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour approbation, avant leur acceptation comme Normes internationales par le Conseil de l'ISO.

La Norme internationale ISO 6078 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits agricoles alimentaires*, et a été soumise aux comités membres en avril 1981.

Les comités membres des pays suivants l'ont approuvée :

Afrique du Sud, Rép. d'	Iran	Roumanie
Allemagne, R. F.	Iraq	Royaume-Uni
Australie	Israël	Sri Lanka
Brésil	Kenya	Tanzanie
Corée, Rép. de	Malaisie	Tchécoslovaquie
Égypte, Rép. arabe d'	Nouvelle-Zélande	Thaïlande
Espagne	Pays-Bas	Turquie
Éthiopie	Pérou	USA
France	Philippines	USSR
Hongrie	Pologne	Yougoslavie
Inde	Portugal	

Aucun comité membre ne l'a désapprouvée.

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 usités, 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 crêpé : 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.