

INTERNATIONAL  
STANDARD

ISO  
3509

NORME  
INTERNATIONALE

Fourth edition  
Quatrième édition  
2005-12-01

---

**Coffee and coffee products — Vocabulary**

**Cafés et dérivés — Vocabulaire**

**iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)**

[ISO 3509:2005](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ca9ae90e-9ee1-440e-9338-45443c7f2714/iso-3509-2005>



Reference number  
Numéro de référence  
ISO 3509:2005(E/F)

© ISO 2005

# iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 3509:2005](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ca9ae90e-9ee1-440e-9338-45443c7f2714/iso-3509-2005>

© ISO 2005

The reproduction of the terms and definitions contained in this International Standard is permitted in teaching manuals, instruction booklets, technical publications and journals for strictly educational or implementation purposes. The conditions for such reproduction are: that no modifications are made to the terms and definitions; that such reproduction is not permitted for dictionaries or similar publications offered for sale; and that this International Standard is referenced as the source document.

With the sole exceptions noted above, no other part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilm, without permission in writing from either ISO at the address below or ISO's member body in the country of the requester.

La reproduction des termes et des définitions contenus dans la présente Norme internationale est autorisée dans les manuels d'enseignement, les modes d'emploi, les publications et revues techniques destinés exclusivement à l'enseignement ou à la mise en application. Les conditions d'une telle reproduction sont les suivantes: aucune modification n'est apportée aux termes et définitions; la reproduction n'est pas autorisée dans des dictionnaires ou publications similaires destinés à la vente; la présente Norme internationale est citée comme document source.

À la seule exception mentionnée ci-dessus, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax + 41 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

Published in Switzerland/Publié en Suisse

## Contents

	Page
<b>Foreword.....</b>	<b>v</b>
<b>Scope .....</b>	<b>1</b>
<b>1 General terms for coffee .....</b>	<b>1</b>
<b>2 Coffee-related materials.....</b>	<b>3</b>
<b>3 Parts of the coffee fruit (undried).....</b>	<b>6</b>
<b>4 Parts of the coffee fruit (dried) .....</b>	<b>7</b>
<b>5 Green coffee .....</b>	<b>8</b>
<b>5.1 Geometrical characteristics .....</b>	<b>8</b>
<b>5.2 Foreign matter.....</b>	<b>8</b>
<b>5.3 Defects originating from the coffee fruit.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4 Irregularly formed beans .....</b>	<b>10</b>
<b>5.5 Beans of irregular visual appearance .....</b>	<b>11</b>
<b>5.6 Off-taste coffees .....</b>	<b>14</b>
<b>6 Roasted coffee .....</b>	<b>14</b>
<b>7 Processes .....</b>	<b>15</b>
<b>Bibliography .....</b>	<b>18</b>
<b>Alphabetical index .....</b>	<b>19</b>
<b>French alphabetical index (Index alphabétique).....</b>	<b>21</b>

(standards.iteh.ai)

ISO 3509:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ca9ae90e-9ee1-440e-9338-45443c7f2714/iso-3509-2005>

**Sommaire**

	Page
<b>Avant-propos .....</b>	<b>vi</b>
<b>Domaine d'application .....</b>	<b>1</b>
<b>1 Termes généraux pour le café .....</b>	<b>1</b>
<b>2 Types de café .....</b>	<b>3</b>
<b>3 Composants du fruit du cafier (non séché) .....</b>	<b>6</b>
<b>4 Composants du fruit du cafier (séché) .....</b>	<b>7</b>
<b>5 Café vert.....</b>	<b>8</b>
<b>5.1 Caractéristiques morphologiques .....</b>	<b>8</b>
<b>5.2 Matières étrangères .....</b>	<b>8</b>
<b>5.3 Défauts provenant du fruit du cafier.....</b>	<b>9</b>
<b>5.4 Fèves de forme irrégulière .....</b>	<b>10</b>
<b>5.5 Fève d'aspect visuel irrégulier .....</b>	<b>11</b>
<b>5.6 Cafés de mauvais goût.....</b>	<b>14</b>
<b>6 Café torréfié .....</b>	<b>14</b>
<b>7 Description des procédés de préparation.....</b>	<b>15</b>
<b>Bibliographie .....</b>	<b>18</b>
<b>Index alphabétique anglais (Alphabetical index) .....</b>	<b>19</b>
<b>Index alphabétique.....</b>	<b>21</b>

(standards.iteh.ai)

ISO 3509:2005

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ca9ae90e-9ee1-440e-9338-45443c7f2714/iso-3509-2005>

## Foreword

ISO (the International Organization for Standardization) is a worldwide federation of national standards bodies (ISO member bodies). The work of preparing International Standards is normally carried out through ISO technical committees. Each member body interested in a subject for which a technical committee has been established 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. ISO collaborates closely with the International Electrotechnical Commission (IEC) on all matters of electrotechnical standardization.

International Standards are drafted in accordance with the rules given in the ISO/IEC Directives, Part 2.

The main task of technical committees is to prepare International Standards. Draft International Standards adopted by the technical committees are circulated to the member bodies for voting. Publication as an International Standard requires approval by at least 75 % of the member bodies casting a vote.

Attention is drawn to the possibility that some of the elements of this document may be the subject of patent rights. ISO shall not be held responsible for identifying any or all such patent rights.

ISO 3509 was prepared by Technical Committee ISO/TC 34, *Food products*, Subcommittee SC 15, *Coffee*.

This fourth edition cancels and replaces the third edition (ISO 3509:1989), which has been technically revised.

# iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[ISO 3509:2005](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ca9ae90e-9ee1-440e-9338-45443c7f2714/iso-3509-2005>

## 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 en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO 3509 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 15, *Café*.

Cette quatrième édition annule et remplace la troisième édition (ISO 3509:1989), qui a fait l'objet d'une révision technique.

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

[ISO 3509:2005](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ca9ae90e-9ee1-440e-9338-45443c7f2714/iso-3509-2005>

## Coffee and coffee products — Vocabulary

### Scope

This international Standard defines the most commonly used terms relating to coffee and its products.

### 1 General terms for coffee

#### 1.1

##### **coffee**

fruits and seeds of plants of the genus *Coffea*, usually of the cultivated species, and the products from these fruits and seeds, in different stages of processing and use, intended for human consumption

NOTE This term applies to products such as cherry coffee, husk coffee, parchment coffee, green coffee, polished coffee, decaffeinated coffee, roasted coffee as beans or ground, coffee extract, instant coffee and coffee brew.

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ca9aef903ecf440e-9338-45443c7f2714/iso-3509-2005>

#### 1.2

##### **normal coffee**

homogeneous lot of coffee seeds, excluding the five categories of materials defined as "defects", namely:

- foreign materials of non-coffee origin;
- foreign materials of non-bean origin;
- irregularly formed beans;
- beans of irregular visual appearance;
- off-taste coffees

NOTE 1 This definition of a sound coffee was developed with the ultimate goal of producing a coffee beverage cup that meets with consumers' satisfaction, and is in agreement with good trade practice.

NOTE 2 ISO 10470 gives details of defects in green coffee.

## Cafés et dérivés — Vocabulaire

### Domaine d'application

La présente Norme Internationale définit les termes les plus couramment employés dans le domaine du café et de ses dérivés.

### 1 Termes généraux pour le café

#### 1.1

##### **café**

les fruits et les graines des plantes du genre *Coffea*, généralement des espèces cultivées, et les produits dérivés de ces fruits et de ces graines à différents stades de transformation et d'utilisation, destinés à l'alimentation humaine

NOTE Ce terme s'applique à des produits tels que le café en cerises, le café en coque, le café en parche, le café vert, le café gragé, le café décaféiné, le café torréfié, en grains ou moulu, l'extrait de café, le café soluble et le café boisson.

#### 1.2

##### **café normal**

lot homogène de graines de café, à l'exclusion des cinq catégories de matières définies comme des «défauts», notamment:

- les matières étrangères d'origine autre que le café;
- les matières étrangères d'origine autre que la fève;
- des fèves de forme irrégulière;
- des fèves dont l'aspect visuel est irrégulier;
- des graines de café de mauvais goût.

NOTE 1 Cette définition d'un «café normal» a été développée avec pour objectif final la production d'une boisson qui réponde aux attentes du consommateur, selon les règles de l'art de la profession.

NOTE 2 L'ISO 10470 donne les détails des défauts du café vert.

**1.2.1****arabica coffee**

coffee of the botanical species *Coffea arabica* L.

NOTE Varieties of arabica coffees are for example:

- Bourbon: coffee of the botanical species *Coffea arabica* L., traditional varieties in East Africa and Brazil;
- Typica: coffee of the botanical species *Coffea arabica* L., selected varieties in Indonesia and mainly cultivated varieties in Central and South America [also called Arabica (Brazil), Blue Mountain (Jamaica)];
- Mundo Novo: coffee of the botanical species *Coffea arabica* L., derived from a cross between Bourbon and Typica;
- Mokka: coffee of the botanical species *Coffea arabica* L., not much cultivated;
- Caturra: coffee of the botanical species *Coffea arabica* L., mutant variety (dwarf) from Bourbon;
- Timor Hybrid: coffee of the botanical species *Coffea arabica* L., derived from natural inter-specific hybridization between *C. canephora* and *C. arabica*, found in East Timor;
- Catimor: coffee of the botanical species *Coffea arabica* L., derived from cross between Caturra and Timor Hybrid;
- Catuai: coffee of the botanical species *Coffea arabica* L., resulting from cross between Mundo Novo and Caturra, selected in Brazil;
- Icatu: coffee of the botanical species *Coffea arabica* L., derived from hybridization with *C. canephora* and backcross to *C. arabica*;
- Colombia: coffee of the botanical species *Coffea arabica* L., Catimor type selected in Colombia;
- CR95: coffee of the botanical species *Coffea arabica* L., Catimor type selected in Costa Rica;
- Ruiru II: coffee of the botanical species *Coffea arabica* L., resulting from cross between *C. arabica* and Catimor (CBD resistant coffee).

**1.2.1****café arabica**

café de l'espèce botanique *Coffea arabica* L.

NOTE Exemples de divers cafés arabica:

- Bourbon: café de l'espèce botanique *Coffea arabica* L., variété traditionnelle de l'Afrique de l'Est et du Brésil;
- Typica: café de l'espèce botanique *Coffea arabica* L., variétés sélectionnées en Indonésie et variétés principalement cultivées en Amérique Centrale et du Sud [appelée aussi Arabica (Brésil), Blue Mountain (Jamaïque)];
- Mundo Novo: café de l'espèce botanique *Coffea arabica* L., issu d'un croisement entre le Bourbon et le Typica;
- Mokka: café de l'espèce botanique *Coffea arabica* L., peu cultivé;
- Caturra: café de l'espèce botanique *Coffea arabica* L., variété mutante (naine) du Bourbon;
- Timor Hybrid: café de l'espèce botanique *Coffea arabica* L., dérivé d'une hybridation interspécifique naturelle entre *C. canephora* et *C. arabica*, que l'on trouve au Timor oriental;
- Catimor: café de l'espèce botanique *Coffea arabica* L., dérivé d'un croisement entre le Caturra et l'hybride de Timor;
- Catuai: café de l'espèce botanique *Coffea arabica* L., résultant d'un croisement entre le Mundo Novo et le Caturra, sélectionné au Brésil;
- Icatu: café de l'espèce botanique *Coffea arabica* L., dérivé d'une hybridation avec *C. canephora* et d'un rétrocroisement avec *C. arabica*;
- Colombia: café de l'espèce botanique *Coffea arabica* L., de type Catimor sélectionné en Colombie;
- CR95: café de l'espèce botanique *Coffea arabica* L., de type Catimor sélectionné au Costa Rica;
- Ruiru II: café de l'espèce botanique *Coffea arabica* L., résultant d'un croisement entre *C. arabica* et Catimor (caféier résistant au dessèchement des drupes).

**1.2.2****robusta coffee**

coffee of the botanical species *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner, with some varieties and cultivars of these species

NOTE Conillon is coffee of the botanical species *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner, Kouillou or Kouilou variety, cultivated in Brazil and Madagascar.

**1.2.3****liberica coffee**

coffee of the botanical species *Coffea liberica* Hiern

NOTE The volume of international transactions for this coffee is not significant.

**1.2.4****excelsa coffee**

coffee of the botanical species *Coffea dewevrei* De Wild and Durand var. excelsa Chevalier

NOTE The volume of international transactions for this coffee is not significant.

**1.2.2****café robusta**

café de l'espèce botanique *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner avec certaines variétés et certains cultivars de ces espèces

NOTE Conillon: café de l'espèce botanique *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner, Kouillou ou variété Kouilou, cultivé au Brésil et à Madagascar.

**1.2.3****café liberica**

café de l'espèce botanique *Coffea liberica* Hiern

NOTE Le volume des transactions internationales est insignifiant pour ce type de café.

**1.2.4****café excelsa**

café de l'espèce botanique *Coffea dewevrei* De Wild et Durand, variété excelsa Chevalier

NOTE Le volume des transactions internationales est insignifiant pour ce type de café.

**1.2.5****arabusta coffee**

hybrid interspecific coffee *Coffea arabica* × *Coffea canephora* Capot and Ake Assi

<http://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ca9ae9de9ccf710e933845743c7f2714/iso-3509-2005>

(standards.iteh.ai)

**2 Coffee-related materials****2.1****coffee cherries**

fruits of the *Coffea* plants

**2.2****cherry coffee**

aggregate of undried cherries (fruits) of *Coffea* plants after harvesting

**2.3****husk coffee****coffee in pod**

dried cherry coffee

**2 Types de café****2.1****cerises de café**

fruits du cafier du genre *Coffea*

**2.2****café en cerises**

ensemble de cerises (fruits) du cafier du genre *Coffea* après récolte et avant séchage

**2.3****café en coque****cerises de café séchées**

café en cerises après séchage

**2.4**

**parchment coffee  
coffee in parchment**

coffee beans wrapped in the endocarp (parchment)

**2.4**

**café en parche**

grains de café enveloppés de leur endocarpe (parche)

**2.5**

**green coffee  
raw coffee**

coffee beans

cf. **fresh bean** (3.4)

NOTE So-called green coffee is not necessarily green in colour.

**2.5**

**café vert**

grains de café

voir **fève fraîche** (3.4)

NOTE Le café dit «vert» n'est pas nécessairement de couleur verte.

**2.6**

**wet-processed coffee**

green coffee prepared by either of the two styles of wet processing of the fruit

cf. **wet process** (7.3)

NOTE The term "washed coffee" applies to the methods where the mucilage is removed. The term "semi-washed" coffee applies to the methods where the mucilage remains adherent to the dried parchment.

**2.6**

**café préparé par voie humide**

café vert préparé selon l'une des deux méthodes de traitement par voie humide du fruit

voir **traitement par voie humide** (7.3)

NOTE Le terme «café lavé» s'applique aux méthodes permettant de retirer le mucilage. Le terme «café semi-lavé» s'applique aux méthodes où il reste du mucilage adhérent à la parche séchée.

**2.7**

**mild coffee**

washed arabica coffee

[ISO 3509:2005](#)

[café doux](#)

café arabica lavé

[3509-2005](#)

**2.8**

**dry-processed coffee**

green coffee prepared by dry processing of the fruit

cf. **dry process** (7.2)

NOTE The term "natural coffee" is also used for this product.

**2.8**

**café préparé par voie sèche**

café vert préparé au moyen d'un traitement par voie sèche du fruit

voir **traitement par voie sèche** (7.2)

NOTE Le terme «café naturel» est également utilisé pour désigner ce produit.

**2.9**

**polished coffee**

green coffee from which the silverskin has been removed by a mechanical operation to give a gloss and a better appearance

**2.9**

**café gragé**

café vert dont la pellicule argentée a été éliminée mécaniquement afin de donner un brillant et un meilleur aspect

**2.10****washed-and-cleaned coffee**

dry-processed green coffee from which the silverskin has been removed by mechanical means in the presence of water

**2.11****triage residue  
screenings**

foreign matter, other impurities originating in the cherry, and defective beans separated by sorting

**2.12****roasted coffee**

product obtained by roasting green coffee

**2.13****ground coffee****R&G coffee**

product obtained by grinding roasted coffee

**2.14****coffee extract**

product obtained exclusively from roasted coffee by physical methods, using water as the only carrying agent that is not derived from coffee

**2.15****instant coffee****soluble coffee****dried coffee extract**

dried, water-soluble product, obtained exclusively from roasted coffee by physical methods using water as the only carrying agent that is not derived from coffee

**2.15.1****spray-dried instant coffee**

instant coffee obtained by a process in which the coffee extract in the liquid state is sprayed into a hot atmosphere to form dried particles by evaporation of the water

**2.10****café semi-lavé**

café vert préparé par voie sèche dont la pellicule argentée a été éliminée par un traitement mécanique en présence d'eau

**2.11****résidus de triage**

matières étrangères, autres impuretés provenant de la cerise et des fèves défectueuses séparées par triage

**2.12****café torréfié**

café obtenu par torréfaction du café vert

**2.13****café moulu**

produit obtenu par mouture du café torréfié

**2.14****extrait de café**

produit obtenu exclusivement à partir du café torréfié, par des méthodes physiques utilisant l'eau comme seul agent d'extraction

**2.15****café instantané****café soluble****extrait de café séché**

produit séché, soluble dans l'eau, obtenu exclusivement à partir du café torréfié, par des méthodes physiques utilisant l'eau comme seul agent d'extraction

**2.15.1****café soluble atomisé**

café soluble obtenu par un procédé selon lequel l'extrait de café à l'état liquide est pulvérisé dans une atmosphère chaude et transformé en particules sèches par évaporation de l'eau