



SLOVENSKI STANDARD
SIST ISO 3509:2011

01-maj-2011

Kava in proizvodi iz kave - Slovar

Coffee and coffee products -- Vocabulary

Cafés et dérivés -- Vocabulaire

ITeH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

Ta slovenski standard je istoveten z: ISO 3509:2005

[SIST ISO 3509:2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011>

ICS:

01.040.67	Živilska tehnologija (Slovarji)	Food technology (Vocabularies)
67.140.20	Kava in kavni nadomestki	Coffee and coffee substitutes

SIST ISO 3509:2011

en

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

SIST ISO 3509:2011

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011>

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)

[SIST ISO 3509:2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011>



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

© ISO 2005

iTeh STANDARD PREVIEW (standards.iteh.ai)

[SIST ISO 3509:2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011>

© 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
Web www.iso.org

Published in Switzerland/Publié en Suisse

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

ITEH STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[SIST ISO 3509:2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011>

Sommaire

Page

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

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

[SIST ISO 3509:2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011>

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)

[SIST ISO 3509:2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011>

ISO 3509:2005(E/F)**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)

[SIST ISO 3509:2011](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/93403893-391d-4832-b8af-ef2d4d04a5e8/sist-iso-3509-2011>

**Coffee and coffee products —
Vocabulary****Cafés et dérivés —
Vocabulaire****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, beans or ground, coffee extract, instant coffee and coffee brew.

**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.

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.

ISO 3509:2005(E/F)

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.

1.2.2**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**liberica coffee**

coffee of the botanical species *Coffea liberica* Hiern

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

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**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.

1.2.4**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

1.2.5**café arabusta**

café hybride interspécifique *Coffea arabica* × *Coffea canephora* Capot et Ake Assi

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

fruits of the *Coffea* plants

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

fruits du caféier du genre *Coffea*

2.2**cherry coffee**

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

2.2**café en cerises**

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

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

dried cherry coffee

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

café en cerises après séchage