
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

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.

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 théés 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 théés, 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 théés de forte masse volumique malgré leur apparence.

Opposé à 1126, *léger*.

1121 irrégulier : Qualifie un thé qui demeure non homogène après un classement déféctueux.

1122 en boule : S'applique à des feuilles rondes, bien roulées, de même taille.

1123 grand : Qualifie des théés 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.

1305 chesty : Describes an undesirable resinous characteristic found in tea which has been contaminated by insufficiently seasoned or inferior chest panels.

1306 stale : Describes a tea which has lost all or part of its flavour. Used when describing teas which have been stored for too long or under damp conditions.

1307 taint : Odour foreign to tea.

2 Liquor

21 Taste characteristics

2101 almondy : Describes liquor having a taste of almonds.

2102 astringent : Describes a liquor that is pungent but inclined acid.

2103 attractive : Describes a useful liquoring tea which has a degree of quality.

2104 autumnal : Describes the liquor from teas grown in autumn in northern India.

2105 bad leaf : Describes the taste resulting from the presence of foreign leaf. Applies particularly to inclusion of leaves from shade trees.

2106 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.

2107 bakey : Describes an unpleasant characteristic noticeable in the liquors of teas which have been subjected to higher than desirable temperatures during the firing operation.

2108 biscuity : Describes liquor having a characteristic reminiscent of biscuits.

2109 bite : Describes a very brisk and alive tea liquor. (See also 2167, *point*.)

2110 blackcurrant : Describes an extremely desirable characteristic particularly noticeable in some fine Darjeeling teas and reminiscent of blackcurrant.

2111 body : Describes a liquor possessing fullness and strength as opposed to a thin liquoring tea.

2112 brassy : Describes an unpleasant metallic taste similar to brass, usually associated with unwithered or poorly withered tea.

2113 brisk : Describes a live taste in the liquor as opposed to flat or soft.

1305 odeur de caisse : Qualifie une odeur désagréable de résine, donnée par du bois encore humide ou de mauvaise qualité.

1306 éventée : Qualifie un thé qui a perdu tout ou partie de sa saveur. S'applique à des thés conservés trop longtemps ou dans une atmosphère humide.

1307 altéré : Qui a une odeur étrangère au thé.

2 Boisson

21 Caractéristiques gustatives

2101 d'amande : Qualifie une boisson de saveur rappelant le goût de l'amande.

2102 astringente : Qualifie une boisson mordante mais à tendance acide.

2103 attrayante : Qualifie une boisson convenable, ayant un certain degré de qualité.

2104 automnale : S'applique aux thés ayant poussé en automne, en Inde du Nord.

2105 de mauvaises feuilles : Qualifie un goût résultant de la présence de feuilles étrangères, notamment de feuilles d'arbres d'ombrage.

2106 de toiles de sacs : Qualifie un goût indésirable de thés dont le flétrissage a été fait sur des toiles de mauvaise qualité, ou qui ont été stockés dans des sacs.

2107 grillée : Qualifie une saveur déplaisante de l'infusion d'un thé qui a été soumis, lors du séchage, à une température trop élevée.

2108 biscuitée : Qualifie une boisson rappelant le goût de biscuit.

2109 très vivante : Qualifie une boisson très vigoureuse. (Voir aussi 2167, *vigoureuse*.)

2110 de cassis : Qualifie un goût particulièrement recherché, notamment dans certains thés de Darjeeling de qualité, et rappelant le cassis.

2111 corps : Qualifie une boisson qui a de la plénitude et de la force, par opposition à une boisson inconsistante.

2112 cuivrée : Qualifie un goût métallique déplaisant rappelant le cuivre et provenant normalement d'une absence ou d'une insuffisance de flétrissage.

2113 vivante : Qualifie une boisson «vivante», par opposition à plate ou fade.

2114 burnt : Describes an undesirable characteristic found in the liquor from teas which have been subjected to abnormally high temperatures during firing; a degree worse than *bakey* (see 2107).

2115 cedar wood : Describes a woody characteristic, suggestive of the odour of cedar wood.

2116 character : A desirable quality in the liquor of a tea, permitting recognition of its country of origin or of a particular district within that country.

2117 cheesy : An unmistakable and undesirable flavour of cheese, generally attributed to insufficiently seasoned or inferior tea chest battens.

2118 chesty : Describes an undesirable resinous characteristic found in the liquor of tea which has been contaminated by insufficiently seasoned or inferior chest panels.

2119 clean; sweet : Describes the liquor of a tea which lacks character and is neutral.

2120 coarse : Describes a harsh, undesirable liquor sometimes caused by the presence of stalk and/or fibre in the dry leaf.

2121 cold weather (general term) : Describes certain characteristics which result from manufacture during a cold spell. Such teas are normally particularly bright and brisk with some character and taste.

2122 common (general term) : Describes the liquor of inferior tea having little to commend it.

2123 contaminated : Describes the liquor of a tea which has a foreign flavour caused by contact with, or proximity to, an odorous substance, for example soap, cheese, spice, fruit, oil, mint etc.

2124 cooked : Describes liquor burnt to such an extent that all other tea characteristics are hidden.

2125 croppy : Describes a bright, strong creamy liquor with distinctive character.

NOTE — Found only in some Second Flush Assams and a few Dooars of orthodox manufacture.

2126 dry : Describes the effect created on the palate when tasting such a liquor and is closely associated with slight bakiness or high fired or scorched characteristics.

2127 earthy : Describes an undesirable taste reminiscent of earth discernible in teas which have been stored in unsatisfactory conditions.

2114 brûlée : Qualifie un goût indésirable de thés qui ont été séchés à trop haute température, caractéristique plus mauvaise que *grillée* (voir 2107).

2115 de cèdre : Qualifie un goût rappelant le bois de cèdre.

2116 de caractère : Qualifie une boisson dont la qualité désirable permet de reconnaître le pays d'origine d'un thé, voire d'une région particulière de ce pays.

2117 caséuse : Caractéristique très reconnaissable et indésirable, rappelant le fromage, généralement attribuée à des caisses de thé dont le bois n'était pas assez sec ou de mauvaise qualité.

2118 odeur de caisse : Qualifie une caractéristique indésirable de résine trouvée dans un thé contaminé au contact de caisses en bois encore humides ou de mauvaise qualité.

2119 propre; douceuse : Qualifie une boisson sans caractère, neutre.

2120 grossière : Qualifie une caractéristique d'une boisson indésirable, âcre, due parfois à la présence dans le thé de tiges et/ou de fibres.

2121 de saison froide (terme général) : S'applique à certains caractères résultant d'une fabrication en période froide. Ces thés sont normalement très brillants, vivants et ont du caractère et de la saveur.

2122 commune (terme général) : S'applique à des thés inférieurs, ayant peu d'intérêt.

2123 contaminée : Qualifie une boisson ayant une saveur étrangère causée par le contact ou la proximité d'une substance odorante (savon, fromage, épices, fruits, huile, menthe, etc.)

2124 cuite : Qualifie une boisson brûlée à tel point que toutes les autres caractéristiques du thé sont cachées.

2125 de bonne récolte : Qualifie une boisson forte, lumineuse et crémeuse, ayant un caractère très désirable et particulier.

NOTE — Se dit uniquement de certains thés d'Assam de la deuxième récolte et de quelques Dooars de fabrication orthodoxe.

2126 sèche : Qualifie une sensation particulière donnée au palais qui dénote une légère surchauffe ou séchage ou un roussissement.

2127 terreuse : Qualifie un goût indésirable causé par un stockage dans de mauvaises conditions, rappelant la terre.

2128 empty : Describes tea liquor having no substance, that is, lacking in fullness.

2129 fine : Describes teas of exceptional quality and flavour.

2130 flat : Describes uninteresting, lifeless tea liquor which is lacking briskness. This may result from age or poor storage conditions.

2131 flavour : Very characteristic taste and aroma of fine teas; usually associated with high grown teas. (The term *flavoury* is used to describe such teas.)

NOTE — This meaning is specific to tea; the general meaning is defined in ISO 5492/1, *Sensory analysis — Vocabulary — Part 1*.

2132 fruity : A self-explanatory term applied to liquors which have an over-ripe character.

2133 full : Describes a liquor possessing colour, strength, substance and roundness, as opposed to *empty* (see 2128), *thin* (see 2187) etc.

2134 fully fired : Describes the liquor of a tea which has been slightly over-fired during manufacture.

2135 geranium : Describes the characteristic reminiscent of geraniums, found in the liquors of certain fine teas.

2136 gone off : Describes a tea that is below expectations, probably owing to poor manufacture or age.

2137 grassy : Describes a taste found in the liquor of some teas which have had insufficient wither.

2138 green; greenish : Describes an unpleasant astringency which may be due to inadequate withering or fermentation.

2139 hard : Describes the liquor of useful quality teas which possess penetrating and desirable strength.

2140 harsh; harshness : Describes a raw and displeasing characteristic in tea liquor.

2141 heavy : Describes a thick, coloured, strong dull tea, which is generally undesirable.

2142 high fired; over-fired : Describes the liquor of a tea which has had too much firing. It is generally undesirable except in the case of certain Darjeeling teas where it is a great asset.

2143 hungry : Describes the liquor of a tea which is lacking in cup quality.

2128 vide : Qualifie une boisson sans substance, incomplète.

2129 excellente : Qualifie une boisson de qualité et de flaveur exceptionnelles.

2130 plate : Qualifie une boisson inintéressante manquant de vivacité. Peut résulter d'un vieillissement ou d'un entreposage dans de mauvaises conditions.

2131 flaveur : Arôme et saveur très caractéristiques de thés d'excellente qualité généralement cultivés en altitude.

NOTE — Cette définition est spécifique au thé; la définition générale est donnée dans l'ISO 5492/1, *Analyse sensorielle — Vocabulaire — Partie 1*.

2132 trop mûr : Terme assez explicite par lui-même, qui s'applique à une boisson qui a un caractère de «trop mûri».

2133 complète : Qualifie une boisson ayant à la fois couleur, force, corps et consistance, par opposition à *vide* (voir 2128), *inconsistant* (voir 2187), etc.

2134 trop chauffée : Qualifie un goût d'une boisson provenant d'un thé légèrement surchauffé à la fabrication.

2135 de géranium : Qualifie la caractéristique de la boisson de certains thés d'excellente qualité, rappelant les géraniums.

2136 passée : S'applique à un thé qui a perdu ses qualités, sans doute du fait d'une mauvaise fabrication ou parce que trop vieux.

2137 herbeuse : S'applique à des thés insuffisamment flétris.

2138 verte; verdâtre : Qualifie une astringence désagréable qui peut provenir de l'insuffisance du flétrissage ou de la fermentation.

2139 de bonne tenue : Qualifie une boisson convenable, de force désirable et pénétrante.

2140 âcre : Qualifie une boisson d'une âpreté désagréable.

2141 lourde : Qualifie une boisson épaisse, colorée, forte, terne et généralement indésirable.

2142 surchauffée : Qualifie la boisson d'un thé dont le séchage a été trop poussé. Caractère généralement indésirable, sauf pour certains thés de Darjeeling pour lesquels ce peut être une qualité appréciable.

2143 anémique : Qualifie une boisson manquant de qualité.

- 2144 inky** : Describes tea liquor which is so metallic in character that it resembles the bitter, leaden taste of ink.
- 2144 d'encre** : Qualifie un goût si métallique qu'il rappelle l'amertume et le goût de plomb de l'encre.
- 2145 juicy** : Describes an excellent all-round liquor of substance.
- 2145 succulente** : Qualifie une excellente boisson en tous points.
- 2146 lacking** : Describes a clean liquor having no pronounced characteristics and particularly lacking in *body* (see 2111).
- 2146 pauvre** : Qualifie une boisson propre, n'ayant pas de caractéristiques particulières et manquant de *corps* (voir 2111).
- 2147 light** : Describes a liquor which is rather thin and lacking depth of colour, but which may be flavoury or pungent or both.
- 2147 légère** : Qualifie une boisson assez inconsistante et manquant de couleur, mais pouvant avoir de la flaveur et/ou du mordant.
- 2148 malty** : Describes a desirable characteristic in some teas which have been fully fired, suggestive of malt or caramel.
- 2148 maltée** : Qualifie une caractéristique recherchée dans certains thés qui ont été très chauffés, rappelant le malt ou le caramel.
- 2149 mature** : Describes a tea which is at its prime, and indicative of sound manufacture.
- 2149 à maturité** : Qualifie une boisson qui est dans la plénitude de ses qualités et qui reflète une bonne fabrication.
- 2150 meaty** : Describes full bodied, thick liquor.
- 2150 charnue** : Qualifie une boisson ayant beaucoup de corps et d'épaisseur.
- 2151 mellow** : Describes the liquor of a tea which has matured very well. As opposed to *raw* (see 2173) etc.
- 2151 veloutée** : Qualifie une boisson ayant atteint son plein épanouissement par opposition à *âpre* (voir 2173) etc.
- 2152 metallic** : Describes a characteristic, undesirable metallic taste.
- 2152 métallique** : Qualifie une boisson ayant une saveur métallique bien déterminée et indésirable.
- 2153 minty** : Describes a mint-like taste, found in some teas, which is popular with a few buyers but generally not favoured.
- 2153 menthée** : Qualifie un goût de menthe, généralement peu apprécié, de certains thés qui trouvent cependant un petit nombre d'acheteurs.
- 2154 mouldy** : Describes the taste and odour of tea which has been contaminated by mould, resulting from unsatisfactory storage.
- 2154 moisie** : Qualifie l'odeur et le goût d'un thé contaminé par des moisissures à la suite d'un entreposage défectueux.
- 2155 muddy** : Describes dull and uninteresting liquor; also used to describe the appearance of a liquor.
- 2155 trouble** : Qualifie une boisson terne et inintéressante; s'utilise également pour décrire son aspect.
- 2156 muscatel** : Describes a characteristic reminiscent of grapes. Also describes an exceptional characteristic found in the liquors of finest Second Flush Darjeelings.
- 2156 de muscat** : Qualifie un goût rappelant le raisin muscat. Caractéristique exceptionnelle d'infusion de Darjeeling du «second flush» (deuxième poussée végétative).
- 2157 mushy** : Describes a soft, thick uninteresting liquor.
- 2157 pâteuse** : Qualifie une boisson sans intérêt, épaisse et fade.
- 2158 musty; fusty** : Describes tea liquor for which there is suspicion of mould.
- 2158 renfermée** : Qualifie l'odeur ou le goût d'un thé suspecté de moisissures.
- 2159 neutral** : Describes a tea liquor which possesses no pronounced characteristics.
- 2159 neutre** : Qualifie une boisson sans caractéristiques prononcées.
- 2160 new season(s)** : Describes the characteristics of teas from Bangladesh and northern India produced during the early flushes of the bushes.
- 2160 de début de saison** : Qualifie le caractère de thés de Bangladesh et de l'Inde du Nord issus des premières pousses du théier.

2161 nutty : Describes a desirable characteristic, suggestive of nuts.

2162 old : Describes liquor from tea which has lost through age those attributes which it possessed originally. (See also 2130, *flat*.)

2163 painty : Describes a characteristic, similar to paint, which is noticeable in the liquors of some end of season teas.

2164 papery : Describes an undesirable taste, often caused by tea being in contact with faulty paper.

2165 peachy : Describes a fine, delicate aroma, reminiscent of peaches.

NOTE — Found in some fine Darjeelings and Oolong.

2166 plain : Describes teas which are clean and innocuous but lacking character.

2167 point; pointy : Describes a most desirable brisk, pungent characteristic.

2168 pre-autumnal : Describes a desirable taste found in early autumnal teas from northern India.

2169 pungent : Describes a tea liquor having marked briskness and an astringent effect on the palate without bitterness. A most desirable cup characteristic.

2170 quality : Describes a preponderance of desirable attributes which are the essential characteristics of a good tea.

2171 rains; rainy : Describes liquor of a dull plain tea manufactured during the rainy seasons.

2172 rank : Describes a combination of undesirable characteristics in which sourness is usually predominant.

2173 raw : Describes an astringent and bitter tasting liquor.

2174 rich : Describes a mellow liquor which is abounding in quality and thickness.

2175 round : Describes a fully mature liquor with a certain smoothness.

2176 self-drinking : Describes an original tea which is palatable in itself and does not necessarily require blending before being consumed by the public.

2177 smoky : Describes an odour or taste of smoke, often caused by a defect in the drier.

2161 de noisette : Qualifie un goût recherché rappelant la noisette.

2162 vieille : Qualifie une boisson ayant perdu, par vieillissement, ses caractéristiques d'origine. (Voir aussi 2130, *plate*.)

2163 de peinture : Qualifie une caractéristique de certains thés de fin de saison dont l'infusion rappelle certaines peintures.

2164 de papier : Qualifie un goût indésirable souvent causé par un thé en contact avec du papier altéré.

2165 de pêche : Qualifie un arôme fin et délicat rappelant la pêche.

NOTE — Trouvée dans certains bons Darjeelings et Oolong.

2166 ordinaire : Qualifie une boisson propre mais anodine, c'est-à-dire sans caractéristiques nettes.

2167 vigoureuse : Qualifie une caractéristique des plus désirables d'une boisson mordante et vivante.

2168 pré-automnale : Qualifie une saveur souhaitable, trouvée dans thés récoltés au début de l'automne, en Inde du Nord.

2169 mordante : Qualifie une boisson ayant une grande vigueur et une astringence sans amertume. Un des caractères les plus recherchés.

2170 de qualité : Indique que l'on y trouve la plupart des caractéristiques essentielles et désirables d'un bon thé.

2171 de la saison des pluies : Qualifie une boisson ordinaire terne, provenant d'un thé manufacturé pendant la saison des pluies.

2172 rance : Qualifie une odeur et un goût indésirables où prédomine habituellement une certaine aigreur.

2173 âpre : Qualifie une boisson astringente et amère.

2174 riche : S'applique à une boisson veloutée, pleine de qualités et d'épaisseur.

2175 ronde : Qualifie une boisson à pleine maturité ayant un certain moelleux.

2176 à boire tel quel : Qualifie un thé d'origine dont le goût agréable le fait apprécier pour lui-même, et ne nécessitant pas de mélange pour être livré à la consommation.

2177 fumée : Qualifie une odeur ou un goût de fumée causés souvent par un défaut de l'appareil de séchage.

2178 soft : Describes liquor lacking life. The opposite of *brisk* (see 2113).

2179 sour : Describes an undesirable acid odour and taste.

2180 spicy : Describes liquor having character, suggestive of cinnamon, cloves, etc. This is sometimes, but not necessarily, the effect of contamination.

2181 stale : Describes a rather old characteristic, used when describing teas which have been stored for too long or under humid conditions.

2182 stewed; stawy : Describes certain thick liquoring teas, having undesirable characteristics as a result of incorrect firing.

2183 strength; strong : Describes a liquor with powerful tea characteristics, but not necessarily *thick* (see 2186). A very desirable characteristic, but not essential in certain flavoury teas.

2184 sweaty : Describes a disagreeable taste reminiscent of perspiration, sometimes apparent in the liquor of poorly manufactured teas.

2185 taint : Taste and odour foreign to tea.

2186 thick : Describes liquor having substance, but not necessarily strength.

2187 thin; weak : Describes tea liquor lacking thickness and strength.

2188 tinny : Describes a taint often caused by being stored in unseasoned tins.

2189 tired : Describes the liquor of a tea which has become a little *flat* (see 2130).

2190 toasty : Describes the liquor of a tea which has been slightly overfired during manufacture. It may be desirable in some Darjeeling teas.

2191 washy : Describes tea liquor which is thin, watery and of little character.

2192 weathery : Describes a soft, unpleasant characteristic, which is occasionally evident in the liquors of teas manufactured during very wet weather.

2193 weedy : Describes a cabbagey type of liquor which is undesirable.

2194 wild : Describes a characteristic noticeable in thin, end of season teas which have passed their prime.

2178 fade : Qualifie une boisson manquant de vigueur, par opposition à *vivante* (voir 2113).

2179 aigre : Qualifie une odeur et un goût acides désagréables.

2180 épicée : Qualifie un goût de cannelle, girofle, etc., généralement consécutif à une contamination.

2181 éventée : Qualifie une boisson qui a pris une caractéristique de vieux. S'applique à des thés conservés trop longtemps ou dans une atmosphère humide.

2182 étuvée : Qualifie une boisson épaisse de caractère indésirable, résultant d'un séchage incorrect.

2183 forte : Qualifie une boisson ayant de la force et non nécessairement *épaisse* (voir 2186). Caractéristique très souhaitable mais non essentielle pour certains thés de grande saveur.

2184 odeur de sueur : Qualifie une odeur désagréable de transpiration parfois apparente dans des thés préparés de façon défectueuse.

2185 altérée : Goût et odeur étrangers au thé.

2186 épaisse : Indique une certaine consistance, mais pas nécessairement de la force.

2187 inconsistante; faible : Qualifie une boisson qui manque d'épaisseur et de force.

2188 de boîte métallique : Qualifie une altération souvent causée par un entreposage dans des boîtes métalliques inadaptées.

2189 épuisée : Qualifie une boisson devenue légèrement *plate* (voir 2130).

2190 rôtie : Caractère d'un thé qui a subi une légère surchauffe à la fabrication. Il peut être désirable pour certains thés de Darjeeling.

2191 délavée : Qualifie une boisson faible, aqueuse et de peu de caractère.

2192 de période de pluie abondante : Caractère fade déplaisant, constaté parfois dans l'infusion de thés manufacturés par temps très humide.

2193 de chou : Qualifie un goût de chou, indésirable.

2194 de fin de saison : Caractère d'une boisson inconsistante obtenue avec des thés de fin de saison ayant perdu leurs qualités premières.

2195 winey : Describes an undesirable taste, mid-way between *wild* (see 2194) and *fruity* (see 2132).

2196 woody : Describes a characteristic reminiscent of freshly-cut timber, evident in some teas manufactured very late in the season.

22 Appearance

221 Appearance of liquor as such

2211 bright : Describes a live liquor, opposite of *dull* (see 2214). It is a desirable characteristic, usually associated with careful manufacture.

2212 coloury : Describes liquor possessing depth of colour.

2213 cream(y) : Describes a strong tea liquor which, on cooling, without milk, gives the appearance of milk having been added.

2214 dull : Describes liquor which is neither lively nor brisk as opposed to *bright* (see 2211) and as such is undesirable.

2215 golden : Describes liquor which is bright and attractive. It is used of any tea which is lighter and more yellowy golden than normal.

2216 muddy : Describes a dull liquor.

2217 pink : Describes liquor which is bright but more delicate in appearance than *coloury* (see 2212).

2218 rosy : Describes tea liquor with a more reddish tint.

2219 slatey : Describes liquor which is dull and greyish, lacking in colour.

222 Appearance of liquor with milk

2221 bright : Describes a live appearance.

2222 coloury : Describes liquor having intense colour and fullness.

2223 dull : Describes liquor lacking brightness.

2224 golden : Describes a bright liquor with an orangy yellow colour.

2225 inky : Describes liquor having a dark, dull and slightly violet colour.

2226 pink : Describes liquor having a red and light colour.

2195 de vin : Qualifie un goût indésirable à mi-chemin entre *fin de saison* (voir 2194) et *trop mûr* (voir 2132).

2196 de bois : Qualifie un goût rappelant la sciure de bois fraîche, trouvée dans certains thés manufacturés en fin de saison.

22 Apparence de l'infusion

221 Apparence de l'infusion telle quelle

2211 brillante : Qualifie une infusion vivante opposée à *terne* (voir 2214). Caractéristique souhaitable, provenant normalement d'une bonne fabrication.

2212 colorée : Qualifie une infusion possédant une couleur intense.

2213 crémeuse : Qualifie un thé fort qui, en refroidissant, forme un dépôt donnant l'impression d'avoir ajouté du lait.

2214 terne : Qualifie une infusion manquant de vie par opposition à *brillante* (voir 2211) et en conséquence indésirable.

2215 dorée : Qualifie une infusion brillante, attrayante. Terme utilisé pour tout thé plus lumineux et plus jaune d'or que la normale.

2216 trouble : Qualifie une infusion terne.

2217 rose saumon : Qualifie une infusion brillante, mais d'apparence plus délicate que *colorée* (voir 2212).

2218 rosée : Qualifie une infusion avec une teinte plus rouge.

2219 ardoisée : Qualifie une infusion terne et grisâtre, manquant de couleur.

222 Apparence de l'infusion avec du lait

2221 brillante : Qualifie l'apparence vivante de l'infusion.

2222 colorée : Qualifie une infusion possédant une couleur intense.

2223 terne : Qualifie une infusion manquant de brillance.

2224 dorée : Qualifie une infusion brillante de couleur jaune orangé.

2225 couleur d'encre : Qualifie une infusion ayant une couleur foncée terne et légèrement violette.

2226 rose saumon : Qualifie une infusion de couleur rouge et légère.

2227 rosy : Describes liquor having a brownish red and lively colour.

2228 slaty : Describes liquor which is dull and greyish, lacking in colour.

2229 thin : Describes watery and pale liquor.

2230 yellow (self-explanatory).

3 Appearance of infused leaf

3001 black : Describes dark and dull infused leaf, indicating very low quality.

3002 bright : Describes an infused leaf having a bright colour, denoting a good quality tea.

3003 coppery; new penny : Describes a bright infused leaf having a coppery colour, denoting very good quality tea.

3004 dull : Describes an infused leaf having a brown or dark green colour indicating a low quality tea. It is an undesirable characteristic, rarely associated with a good liquor, and may at times be a natural property of the leaf.

3005 green : If bright, often denotes an infused leaf of good quality, but, if dull (more often), denotes a poor quality infused leaf obtained as a result of climate or defect in manufacture.

3006 mixed; uneven : Describes an infused leaf with a combination of the above characteristics and is generally undesirable.

4 Methods of manufacture

4001 black tea : Tea derived solely and exclusively, and produced by acceptable processes, notably fermentation and drying, from the leaves, buds and tender stems of varieties of the species *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze, known to be suitable for making tea for consumption as a beverage.

4002 CTC : Tea manufactured with a machine using a special type of roller which has the effect of crushing, tearing and curling the leaf after the withering process.

NOTES

1 The term 'CTC' is derived from 'crushing, tearing and curling'.

2 Only a few final grades are obtained as opposed to the orthodox process.

2227 rosée : Qualifie une infusion de couleur brun rouge et vivante.

2228 ardoisée : Qualifie une infusion terne et grisâtre, manquant de couleur.

2229 mince : Qualifie une infusion ayant une apparence d'eau.

2230 jaune (s'explique par lui-même).

3 Apparence de la feuille infusée

3001 noire : Qualifie une feuille infusée de couleur foncée et terne, indice d'une très basse qualité.

3002 brillante : Qualifie une feuille infusée de couleur vive, dénote une bonne qualité.

3003 cuivrée : Qualifie une feuille infusée brillante de couleur cuivrée, caractéristique de très bonne qualité.

3004 terne : Qualifie une feuille infusée de couleur brune ou vert foncé, indique un thé de basse qualité. Caractéristique indésirable rarement associée à une bonne boisson et pouvant être une propriété intrinsèque de la feuille.

3005 verte : Lorsque la feuille infusée est brillante, cette caractéristique implique souvent un thé de bonne qualité, mais lorsqu'elle est terne (le plus souvent), cette caractéristique implique une qualité médiocre, conséquence du climat ou d'un défaut de fabrication.

3006 mélangée; inégale : Qualifie une feuille infusée avec un mélange, généralement indésirable, des caractéristiques précédentes.

4 Procédés de fabrication

4001 thé noir : Thé obtenu au moyen de traitements appropriés, notamment par fermentation et séchage, uniquement à partir des feuilles, bourgeons et tiges tendres des variétés de l'espèce *Camellia sinensis* (Linnaeus) O. Kuntze, reconnues aptes à la préparation du thé destiné à la consommation comme boisson.

4002 procédé CTC : Mode de fabrication avec une machine ayant un type spécial de cylindres qui broient, déchirent et bouclent le thé après le flétrissage.

NOTES

1 Le terme «CTC» provient de «crushing» (broyer), «tearing» (déchirer), «curling» (boucler).

2 Le nombre des grades obtenus par ce procédé est très réduit, par rapport à celui du procédé orthodoxe.

4003 Legg-cut; non-wither : Tea, the green leaf of which is passed through a Legg-cut machine (a type of tobacco cutter) and after it has been cut and cross-cut into small pieces, fermented and fired as with the orthodox process or CTC process of manufacture.

NOTE — Only Fannings and Dust grades are normally possible from this type of manufacture.

4004 LTP : Tea for which the Lawrie Tea Processor has been employed during the manufacturing process.

This machine processes withered leaf by flaying with stainless steel beaters. Only a few final grades, similar to CTC grades, are produced.

4005 orthodox : Tea which has been manufactured in the conventional manner, that is withered then passed into rollers employing battens or cones or both, fermented and fired prior to sorting.

NOTE — Numerous grades may be produced from this form of manufacture, as shown in the annex.

4006 rotorvane : Process in which the withered leaf is minced thus breaking the cells more effectively and assisting and accelerating the fermentation.

NOTE — This process is normally used in association with CTC process or orthodox process.

5 General

5001 break : A known number of chests, usually in multiples of 20, of the same grade of made tea from one *invoice* (see 5003).

5002 grade : A dry leaf particle size, determined by sorting at the time of manufacture.

5003 invoice : An estate factory reference given to a specified number of chests, usually in multiples of 20, when packed with made tea. There may be various grades under one invoice number.

NOTE — Outside the tea trade, an invoice is generally a list of goods shipped or sent, or services performed, with prices and charges.

5004 mark : Most original teas are sold under their garden name; otherwise known as garden mark.

5005 out of condition (OC or OOC) : A tea that has become sour, musty or has appreciable mould growth.

5006 outturn sample : Sample taken from the delivered lot which the buyer uses to compare its quality with the *shipment sample* (see 5008).

4003 procédé Legg-cut; sans flétrissage : Procédé dans lequel les feuilles vertes sont passées dans une machine «Legg-cut» (du même type que les coupeuses de tabac) et après avoir été coupées en menus morceaux, sont fermentées puis séchées comme dans le procédé orthodoxe ou CTC.

NOTE — Par ce procédé on n'obtient normalement que des Fannings et du Dust.

4004 procédé LTP : Qualifie un thé obtenu en employant une machine LTP.

Cette machine traite la feuille flétrie par lacération à l'aide de batteurs en acier inoxydable. On obtient un faible nombre de grades, semblables à ceux obtenus par le procédé CTC.

4005 procédé orthodoxe : Procédé dans lequel les feuilles sont flétries, roulées, fermentées, puis séchées avant d'être classées par criblage.

NOTE — De nombreux grades sont ainsi produits : Voir l'annexe.

4006 procédé rotorvane : Procédé dans lequel la feuille flétrie est hachée, ce qui brise les cellules plus profondément que par le procédé orthodoxe, favorise et accélère la fermentation.

NOTE — Ce procédé est généralement associé au procédé CTC ou orthodoxe.

5 Termes généraux

5001 fraction de lot : Nombre connu de caisses, généralement un multiple de 20, d'un thé manufacturé de même grade figurant sur une *facture* (voir 5003).

5002 grade : Morceaux de feuilles sèches de même dimension déterminée par triage au moment de la fabrication.

5003 facture : Référence d'une manufacture, donnée à un nombre spécifié de caisses, généralement un multiple de 20, quand elles sont remplies de thé manufacturé. Il peut y avoir plusieurs grades sous un même numéro de facture.

NOTE — En dehors du commerce du thé, une facture est généralement une liste de marchandises expédiées ou de services effectués, avec les prix et les frais.

5004 appellation : La plupart des thés d'origine sont vendus sous leurs noms de jardins.

5005 hors conditions (OC ou OOC) : Qualifie un thé qui est devenu aigre, renfermé ou qui présente un net développement de moisissures.

5006 échantillon de ressortie : Échantillon prélevé sur le lot expédié et qui sert à l'acheteur à comparer la qualité de celui-ci avec l'*échantillon d'embarquement* (voir 5008).

5007 pellet sample : A 60 g sample of tea submitted to buyers for their evaluation. It is taken from, and assumed to be fully representative of, the break offered.

5008 shipment sample : Sample taken in the country of origin and supplied by the seller to the buyer, considered to be representative of the contracted teas.

5007 échantillon d'acheteur : Un échantillon de 60 g de thé soumis aux acheteurs pour leur évaluation, extrait de la fraction de lot offerte, et tenu pour tout-à-fait représentatif.

5008 échantillon d'embarquement : Échantillon prélevé dans le pays d'origine et fourni par le vendeur à l'acheteur, considéré comme représentatif des thés objets du contrat.

Annex	Annexe
Black tea grades	Grades de thé noir

A.1 Leaf	A.1 Feuilles
-----------------	---------------------

TGFOP	— Tippy golden flowery orange pekoe
TFOP	— Tippy flowery orange pekoe
GFOP	— Golden flowery orange pekoe
FOP	— Flowery orange pekoe
OP	— Orange pekoe
FP	— Flowery pekoe
P	— Pekoe

A.2 Brokens	A.2 Brokens
--------------------	--------------------

TGFBOP	— Tippy golden flowery broken orange pekoe
TGBOP	— Tippy golden broken orange pekoe
GFBOB	— Golden flowery broken orange pekoe
TBOP	— Tippy broken orange pekoe
GBOP	— Golden broken orange pekoe
FBOP	— Flowery broken orange pekoe
BOP	— Broken orange pekoe
BP	— Broken pekoe
BPS	— Broken pekoe souchong
PS	— Pekoe souchong
S	— Souchong
BM	— Broken mixed
BT	— Broken tea

A.3 Fannings	A.3 Fannings
---------------------	---------------------

TGOF	— Tippy golden orange Fannings
GOF	— Golden orange Fannings
FBOPF	— Flowery broken orange pekoe Fannings
BOPF	— Broken orange pekoe Fannings
FOF	— Flowery orange Fannings
OF	— Orange Fannings
OPF	— Orange pekoe Fannings
BPF	— Broken pekoe Fannings
PF	— Pekoe Fannings
FF	— Flowery Fannings
F	— Fannings
BMF	— Broken mixed Fannings

A.4 Dust	A.4 Dust
-----------------	-----------------

BOPD	— Broken orange pekoe Dust
PD	— Pekoe Dust
D	— Dust
FD	— Fine Dust
CD	— Churamoni Dust
RD	— Red Dust

NOTE — In the USA, the word "fines" is used in place of "dust".

NOTE — Aux USA, le terme «fines» est utilisé à la place de «dust».

English alphabetical index

A

almondly	2101
astringent	2102
attractive	
— of dry leaf appearance	1101
— of liquor taste	2103
autumnal	
— of dry leaf colour	1201
— of liquor taste	2104

B

bad leaf	2105
baggy	
— of dry leaf odour	1301
— of liquor taste	2106
bakey	2107
biscuity	
— of dry leaf odour	1302
— of liquor taste	2108
bite	2109
black	
— of dry leaf colour	1202
— of infused leaf	3001
blackcurrant	2110
black tea	4001
blister	1102
bloom	1203
BM	Annex, A.2
BMF	Annex, A.3
body	2111
bold	1103
BOP	Annex, A.2
BOPD	Annex, A.4
BOPF	Annex, A.3
BP	Annex, A.2
BPF	Annex, A.3
BPS	Annex, A.2
brassy	2112
break	5001
bright	
— of liquor appearance without milk	2211
— of liquor appearance with milk	2221
— of infused leaf	3002
brisk	2113
brown	1204
BT	Annex, A.2
burnt	
— of dry leaf colour	1303
— of liquor taste	2114

C

case-hardened	1104
CD	Annex, A.4
cedar wood	2115
character	2116

cheesy	
— of dry leaf odour	1304
— of liquor taste	2117
chesty	
— of dry leaf odour	1305
— of liquor taste	2118
choppy	1105
clean	
— of dry leaf appearance	1106
— of liquor taste	2119
coarse	2120
cold weather	2121
colour	
— of liquor appearance without milk	2212
— of liquor appearance with milk	2222
common	2122
contaminated	2123
cooked	2124
coppery	3003
cream(y)	2213
crepy	1107
croppy	2125
crushed	1108
CTC	4002
curly	1109
cut	1110

D

D	Annex, A.4
dirty	1111
dry	2126
dull	
— of dry leaf colour	1205
— of liquor appearance without milk	2214
— of liquor appearance with milk	2223
— of infused leaf	3004
dusty	1112

E

earthy	2127
empty	2128
even	1113

F

F	Annex, A.3
FBOP	Annex, A.2
FBOPF	Annex, A.3
FD	Annex, A.4
FF	Annex, A.3
fibrous (fibry)	1114
fine	2129
flaky	1115
flat	
— of dry leaf appearance	1115
— of liquor taste	2130
flavour(y)	2131

FOF	Annex, A.3
FOP	Annex, A.1
FP	Annex, A.1
fruity	2132
full	2133
fully fired	2134
fusty	2158

G

GBOP	Annex, A.2
geranium	2135
GFBOP	Annex, A.2
GFOP	Annex, A.1
GOF	Annex, A.3
golden	
— of liquor appearance without milk	2215
— of liquor appearance with milk	2224
gone off	2136
grade	5002
grades of black tea	Annex
grainy	1116
grapenutty	1117
grassy	2137
green	
— of liquor taste	2138
— of infused leaf	3005
greenish	2138
grey	1206
gritty	1118

H

hairy	1119
hard	2139
harsh (harshness)	2140
heavy	
— of dry leaf appearance	1120
— of liquor taste	2141
high-fired	2142
hungry	2143

I

inky	
— of liquor taste	2144
— of liquor appearance with milk	2225
invoice	5003
irregular	1121

J

juicy	2145
-------------	------

K

knobbly	1122
---------------	------

L

lacking	2146
large	1123
leafy	1124
Legg-cut	4003
leggy	1125

light	
— of dry leaf appearance	1126
— of liquor taste	2147
LTP	4004

M

make	1127
malty	2148
mark	5004
mature	2149
meaty	2150
mellow	2151
metallic	2152
milled	1128
minty	2153
mixed (uneven)	
— of dry leaf appearance	1129
— of infused leaf	3006
mouldy	2154
muddy	
— of liquor taste	2155
— of liquor appearance without milk	2216
muscatel	2156
mushy	2157
musty	2158

N

neat	1130
neutral	2159
new penny	3003
new season(s)	2160
non-wither	4003
nutty	2161

O

OC	5005
OF	Annex, A.3
old	2162
OOC	5005
OP	Annex, A.1
open	1131
OPF	Annex, A.3
orthodox	4005
out of condition	5005
outturn sample	5006
over-fired	2142

P

P	Annex, A.1
painty	2163
papery	2164
PD	Annex, A.4
peachy	2165
pellet sample	5007
PF	Annex, A.3
pink	
— of liquor appearance without milk	2217
— of liquor appearance with milk	2226
plain	2166
point(y)	2167
powdery	1132
pre-autumnal	2168
PS	Annex, A.2
pungent	2169

Q

quality 2170

R

ragged 1133
 rains (rainy) 2171
 rank 2172
 raw 2173
 RD Annex, A.4
 red (reddish) 1207
 rich 2174
 rosy
 — of liquor appearance without milk 2218
 — of liquor appearance with milk 2227
 rotorvane 4006
 rough 1134
 round 2175

S

S Annex, A.2
 sample, outturn 5006
 sample, pellet 5007
 sample, shipment 5008
 sandy 1135
 self-drinking 2176
 shelly 1136
 shipment sample 5008
 shotty 1137
 silky 1138
 slatey
 — of liquor appearance without milk 2219
 — of liquor appearance with milk 2228
 small 1139
 smoky 2177
 soft 2178
 sour 2179
 spicy 2180
 spongy 1140
 stale
 — of dry leaf odour 1306
 — of liquor taste 2181
 stalky 1141
 stewed (stewy) 2182
 strength (strong) 2183
 stylish 1142
 sweaty 2184
 sweet 2119

T

taint
 — of dry leaf odour 1307
 — of liquor taste 2185
 tea, black 4001
 TBOP Annex, A.2
 TFOP Annex, A.1
 TGBOP Annex, A.2
 TGFBOP Annex, A.2
 TGFOP Annex, A.1
 TGOF Annex, A.3
 thick 2186
 thin
 — of liquor taste 2187
 — of liquor appearance with milk 2229
 tinny 2188
 tippy 1143
 tips 1144
 tired 2189
 toasty 2190
 twisted 1145

U

uneven
 — of dry leaf appearance 1129
 — of infused leaf 3006

W

washy 2191
 weak 2187
 weathery 2192
 weedy 2193
 well-made 1146
 whiskery 1119
 wild 2194
 winey 2195
 wiry 1147
 woody 2196

Y

yellow 2230

Index alphabétique français

A

d'acheteur, échantillon	5007
âcre	2140
aigre	2179
altéré(e)	
— odeur de la feuille sèche	1307
— caractéristiques gustatives de la boisson	2185
d'amande	2101
anémique	2143
anormalement grand	1103
appellation	5004
âpre	2173
ardoisée	
— apparence de l'infusion telle quelle	2219
— apparence de l'infusion avec du lait	2228
astringente	2102
attractif(e)	
— aspect de la feuille sèche	1101
— caractéristiques gustatives de la boisson	2103
automnal(e)	
— couleur de la feuille sèche	1201
— caractéristiques gustatives de la boisson	2104
avec éclat	1203
avec pointes	1144

B

en bâtonnets	1125
biscuitée	
— odeur de la feuille sèche	1302
— caractéristiques gustatives de la boisson	2108
BM	Annexe, A.2
BMF	Annexe, A.3
à boire tel quel	2176
bois, de	2196
de boîte métallique	2188
de bonne fabrication	1146
de bonne récolte	2125
de bonne tenue	2139
BOP	Annexe, A.2
BOPD	Annexe, A.4
BOPF	Annexe, A.3
BP	Annexe, A.2
BPF	Annexe, A.3
BPS	Annexe, A.2
bouclé	1109
boueuse	
en boule	1122
en boulettes	1117
brillante	
— apparence de l'infusion telle quelle	2211
— apparence de l'infusion avec du lait	2221
— apparence de la feuille infusée	3002
brulée	
— odeur de la feuille sèche	1303
— caractéristiques gustatives de la boisson	2114
brune	1204
BT	Annexe, A.2

C

caisse, odeur de	
— odeur de la feuille sèche	1305

— caractéristiques gustatives de la boisson	2118
de caractère	2116
caséuse	
— odeur de la feuille sèche	1304
— caractéristiques gustatives de la boisson	2117
cassis, de	2110
CD	Annexe, A.4
cèdre, de	2115
cémenté	1104
charnue	2150
chauffée, trop	2134
chevelu	1119
chou, de	2193
cloque	1102
colorée	
— apparence de l'infusion telle quelle	2212
— apparence de l'infusion avec du lait	2222
commune	2122
complète	2133
contaminée	2123
en coquilles	1136
corps	2111
couleur d'encre	2225
coupé	1110
crémeuse	2213
crêpé	1107
CTC, procédé	4002
cuite	2124
cuivrée	
— caractéristiques gustatives de la boisson	2112
— apparence de la feuille infusée	3003

D

D	Annexe, A.4
déchiqueté	1133
de début de saison	2160
délavée	2191
dorée	
— apparence de l'infusion telle quelle	2215
— apparence de l'infusion avec du lait	2224
doucereuse, propre	2119
dure	2139

E

échantillon d'acheteur	5007
échantillon de ressort	5006
échantillon d'embarquement	5008
éclat, avec	1203
écrasé	1108
d'embarquement, échantillon	5008
d'encre, couleur	2225
d'encre	2144
épaisse	2186
épiciée	2180
épuisée	2189
étuvée	2182
éventée	
— odeur de la feuille sèche	1306
— caractéristiques gustatives de la boisson	2181
excellente	2129

F

F	Annexe, A.3
fabrication	1127
fabrication, de bonne	1146
facture	5003
fade	2178
faible	2187
FBOP	Annexe, A.2
FBOPF	Annexe, A.3
FD	Annexe, A.4
feuilles, de mauvaises	2105
feuillu	1124
FF	Annexe, A.3
fibreux	1114
de fin de saison	2194
flaveur	2131
flétrissage, sans, procédé Legg-cut	4003
floconneux; plat	1115
FOF	Annexe, A.3
FOP	Annexe, A.1
forte	2183
FP	Annexe, A.1
fraction de lot	5001
froide, de saison	2121
fumée	2177

G

GBOP	Annexe, A.2
géranium, de	2135
GFBOP	Annexe, A.2
GFOF	Annexe, A.1
GOF	Annexe, A.3
grade	5002
grand	1123
grand, anormalement	1103
granuleux	1116
grillée	2107
grise	1206
grossier(ère)	
— aspect de la feuille sèche	1134
— caractéristiques gustatives de la boisson	2120

H

haché	1105
herbeuse	2137
homogène	1113
hors conditions (OC ou OOC)	5005

I

inconsistante	2187
inégal(e); mélangé(e)	
— aspect de la feuille sèche	1129
— apparence de la feuille sèche	3006
irrégulier	1121

J

jaune	2230
-------	------

L

léger, légère	
— aspect de la feuille sèche	1126

— caractéristiques gustatives de la boisson	2147
Legg-cut, procédé; sans flétrissage	4003
lot, fraction de	5001
lourd(e)	
— aspect de la feuille sèche	1120
— caractéristiques gustatives de la boisson	2141
LTP, procédé	4004

M

maltée	2148
à maturité	2149
de mauvaises feuilles	2105
mélangé(e); inégal(e)	
— aspect de la feuille sèche	1129
— apparence de la feuille infusée	3006
menthée	2153
métallique	2152
mince	2229
moisie	2154
mordante	2169
moulu	1128
mûr, trop	2132
muscat, de	2256

N

net	1130
neutre	2159
noire	
— couleur de la feuille sèche	1202
— apparence de la feuille infusée	3001
noisette, de	2161

O

OC	5005
odeur de caisse	
— odeur de la feuille sèche	1305
— caractéristiques gustatives de la boisson	2118
odeur de sac	1301
odeur de sueur	2184
OF	Annexe, A.3
OOC	5005
OP	Annexe, A.1
OPF	Annexe, A.3
ordinaire	2166
orthodoxe, procédé	4005
ouvert	1131

P

P	Annexe, A.1
papier, de	2164
passée	2136
pâteuse	2157
pauvre	2146
PD	Annexe, A.4
pêche, de	2165
peinture, de	2163
de période de pluie abondante	2192
petit	1139
PF	Annexe, A.3
plat; floconneux	1115
plate	2130
plombs, en petits	1137
pluies, de la saison des	2171
pointes	1144

pointes, avec	1143
poudreux	1132
poussiéreux	1112
pré-automnale	2168
procédé CTC	4002
procédé Legg-cut; sans flétrissage	4003
procédé LTP	4004
PS	Annexe, A.2
procédé orthodoxe	4005
procédé rotorvane	4006
propre	1106
propre; doucereuse	2119

Q

de qualité	2170
------------	------

R

rance	2172
récolte, de bonne	2125
renfermée	2158
de ressortie, échantillon	5006
RD	Annexe, A.4
riche	2174
ronde	2175
rose saumon	
— apparence de l'infusion telle quelle	2117
— apparence de l'infusion avec du lait	2226
rosée	
— apparence de l'infusion telle quelle	2218
— apparence de l'infusion avec du lait	2227
rôtie	2190
rotorvane, procédé	4006
rouge; rougeâtre	1207
rugueux	1118

S

S	Annexe, A.2
sableux	1135
sac, odeur de	1301
sacs, de toiles de	2106
saison, de début de	2160
saison, de fin de	2194
de la saison des pluies	2171
de saison froide	2121

sale	1111
sans flétrissage; procédé Legg-cut	4003
sèche	2126
soyeux	1138
spongieux	1140
de style	1142
succulente	2145
sueur, odeur de	2184
surchauffée	2142

T

TBOP	Annexe, A.2
terne	
— couleur de la feuille sèche	1205
— apparence de l'infusion telle quelle	2214
— apparence de l'infusion avec du lait	2223
— apparence de la feuille infusée	3004
terreuse	2127
TFOP	Annexe, A.1
TGBOP	Annexe, A.2
TGFBOP	Annexe, A.2
TGFOP	Annexe, A.1
TGOF	Annexe, A.3
thé noir	4001
tigeux	1141
toiles, de sacs	2106
tordu	1147
très vivante	2109
trop chauffée	2134
trop mûr	2132
trouble	
— caractéristiques gustatives de la boisson	2155
— apparence de l'infusion telle quelle	2216

V

veloutée	2151
verte	3005
verte; verdâtre	2138
vide	2128
vieille	2162
vigoureuse	2167
vin, de	2195
vivante	2113
vivante, très	2109
vrillé	1145