

INTERNATIONAL
STANDARD

ISO
3509

NORME
INTERNATIONALE

Fourth edition
Quatrième édition
2005-12-01

Coffee and coffee products — Vocabulary

Cafés et dérivés — Vocabulaire



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

© ISO 2005

This document is a preview generated by EVISO

© 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

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

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.

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.

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.

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.