

MAURITIAN  
STANDARD

MS ISO  
6078:1982

First edition  
2019-02-23

---

---

# Black tea - Vocabulary

ICS: 67.140.10

---

---



**Mauritius Standards Bureau**

**Moka**

## National Foreword

This Mauritian Standard is identical with the International Standard **ISO 6078:1982**, *Black tea – Vocabulary* published by the International Organization for Standardization (ISO). It was adopted by the **Mauritius Standards Bureau** on the recommendation of the **Food Products Standards Committee** and approval of the **Standards Council** on **31 January 2019**. It was notified in the **Government Gazette** on **23 February 2019\***.

For the purpose of this standard, the following change should be made:

- the words 'International Standard' should be replaced by 'Mauritian Standard'

## General Notice No 258 of 2019



### COPYRIGHT PROTECTED DOCUMENT

© MSB 2019

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this publication may be reproduced or utilized in any form or by any means, electronic or mechanical, without permission or posting on the internet or an intranet, in writing from Mauritius Standards Bureau at the address below.

*Mauritius Standards Bureau  
Villa Road  
Moka  
Mauritius*

*Telephone           + (230) 433 3648  
Fax                    + (230) 433 5051/ 433 5150  
E-mail                msb@intnet.mu*

## 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 cémenté** : 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.