



МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ
СТАНДАРТ

ГОСТ
ISO 3509—
2019

КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ ПРОДУКТЫ

Словарь

(ISO 3509:2005, IDT)



Зарегистрирован
№ 14710
30 июля 2019 г.



Предисловие

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены ГОСТ 1.0 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены».

Сведения о стандарте

1 ПОДГОТОВЛЕН Некоммерческой организацией «Российская Ассоциация производителей чая и кофе «РОСЧАЙКОФЕ» (Ассоциация «РОСЧАЙКОФЕ») на основе собственного перевода на русский язык англоязычной версии стандарта, указанного в пункте 4

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии Российской Федерации.

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации по результатам голосования в АИС МГС (протоколом от 30 июля 2019 г. №120-П).

За принятие стандарта проголосовали:

| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004—97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|---|------------------------------------|---|
| Армения | AM | Минэкономики Республики Армения |
| Беларусь | BY | Госстандарт Республики Беларусь |
| Кыргызстан | KG | Кыргызстандарт |
| Россия | RU | Росстандарт |
| Таджикистан | TJ | Таджикстандарт |
| Узбекистан | UZ | Узстандарт |

4 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 3509:2005 «Кофе и кофейные продукты. Словарь» («Coffee and coffee products – Vocabulary», IDT).

Международный стандарт разработан подкомитетом ISO TC 34/SC 15 «Кофе» Технического комитета по стандартизации ISO/TC 34 «Пищевые продукты» Международной организации по стандартизации (ISO).

© ЦСМ, 2020

5 Приказом Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики от 7 августа 2020 г. № 27-СТ межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 3509—2019 введен в действие в качестве национального стандарта Кыргызской Республики

6 ВВЕДЕН ВПЕРВЫЕ

Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных (государственных) органов по стандартизации.

В случае пересмотра, изменения или отмены настоящего стандарта соответствующая информация также будет опубликована в сети Интернет на сайте Межгосударственного совета по стандартизации, метрологии и сертификации в каталоге «Межгосударственные стандарты»

Настоящий документ не может быть полностью или частично воспроизведен, копирован, тиражирован и распространен без разрешения Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики Кыргызской Республики

КОФЕ И КОФЕЙНЫЕ ПРОДУКТЫ

Словарь

Coffee and coffee products. Vocabulary

Дата введения — 2020-12-01

Область применения

Настоящий стандарт определяет термины, относящиеся к кофе и кофейным продуктам.

1 Общие термины

1.1 **кофе** (coffee): Плоды и зерна растений рода *Coffea*, обычно культурных видов, и продукты, получаемые из них, на разной стадии переработки, предназначенные для потребления человеком.

Примечание — Этот термин применяется к таким продуктам как кофе черри, хаск, кофе в пергаментной оболочке, полированный кофе, декофеинизированный кофе, жареный кофе в зернах или молотый кофе, настой кофе, растворимый кофе и кофейный напиток.

1.2 **нормальный (стандартный) кофе** (normal coffee): Однородная партия кофейных зерен, включая пять категорий материалов, определенных как дефекты, а именно:

- посторонние материалы отличного от кофе происхождения;
- посторонние материалы отличного от бобовых происхождения;
- бобы неправильной формы;
- бобы необычного вида;
- зерна кофе с посторонним привкусом.

Примечание 1 — Это определение кофе товарного качества было разработано с главной целью получения продукта, удовлетворяющего потребителя и соответствующего надлежащей практике торговли.

Примечание 2 — В международном стандарте ISO 10470 подробно описаны дефекты зеленого кофе.

1.2.1 **кофе Арабика** (Arabica coffee): Кофе ботанического вида *Coffea arabica* L.(inpey).

Примечание — Разновидности кофе Арабика, например:

Бурбон: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., традиционные сорта в Восточной Африке и Бразилии.

Типика: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., элитные сорта в Индонезии и основные культурные виды, выращиваемые в Центральной и Южной Америке [также называемые Арабика (Бразилия), Блю Маунтин (Ямайка)].

Мундо Ново: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., полученный скрещиванием видов Бурбон и Типика.

Мокка: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., достаточно редко выращиваемый.

Катурра: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., мутантный вид (карликовое дерево) Бурбона.

Тимор Гибрид: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., выведенный в процессе естественного межвидового скрещивания *C. canephora* и *C. arabica*, обнаруженный в Восточном Тиморе.

Катимор: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., полученный скрещиванием видов Катурра и Тимор Гибрид.

Катуа: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., результат скрещивания Мундо Ново и Катурра, выращенное в Бразилии.

Икату: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., полученное скрещиванием с *C. canephora* и обратным скрещиванием с *C. arabica*.

Коломбия: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., тип Катимора, селекционированный в Колумбии.

CR95: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., тип Катимора, селекционированный в Коста-Рике.

Руиру II: кофе ботанического вида *Coffea arabica* L., полученное скрещиванием *C. arabica* и Catimor (кофе, устойчивый к CBD).

1.2.2 кофе Робуста (robusta coffee): Кофе ботанического вида *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner с несколькими разновидностями и сортами этих видов.

Примечание — Кониллон: кофе ботанического вида *Coffea canephora* Pierre ex A. Froehner, Kouillou или разновидности Kouillou, выращивают в Бразилии и на Мадагаскаре.

1.2.3 кофе Либерика (liberica coffee): Кофе ботанического вида *Coffea liberica* Hiern.

Примечание — Объем международных сделок на этот кофе незначителен.

1.2.4 кофе Эксцельса (excelsa coffee): Кофе ботанического вида *Coffea dewevrei* De Wild и Durand, разновидность *excelsa* Chevalier.

Примечание — Объем международных сделок с этим кофе незначителен.

1.2.5 кофе Арабуста (arabusta coffee): Кофе межвидового гибрида *Coffea arabica* × *Coffea canephora* Capot и Ake Assi.

2 Материалы, относящиеся к кофе

2.1 целые кофейные плоды (coffee cherries): Плоды кофейных деревьев *Coffea*.

2.2 кофе черри (cherry coffee): Плоды кофейного дерева *Coffea* после сбора урожая перед сушкой.

2.3 хаск, кофейное зерно в оболочке (husk coffee, coffee in pod): Сухой кофе черри.

2.4 кофе в пергаментной оболочке (parchment coffee, coffee in parchment): Кофейные зерна в эндокарпе.

2.5 зеленый кофе (green coffee, raw coffee): Высушенные и очищенные от пергаментной оболочки кофейные зерна [см. свежий кофейный плод (3.4)].

Примечание — Так называемый зеленый кофе необязательно имеет зеленый цвет.

2.6 кофейные плоды, обработанные влажным способом (wet-processed coffee): Зеленый кофе, полученный одним из двух влажных способов обработки кофейных плодов [см. влажный способ обработки кофейных плодов (7.3)].

Примечание — Термин «мытый кофе» используется для методов, применяемых к плодам с удаленным мезокарпом. Термин «полумытый» кофе используется для методов, применяемых к плодам, на которых остается мякоть (мезокарп), прилипшая к сухой пергаментной оболочке (эндокарпу).

2.7 мягкий кофе (mild coffee): Зеленый кофе, получаемый влажным способом обработки свежих плодов кофе Арабика.

2.8 кофейные плоды, обработанные сухим способом (dry-processed coffee): Зеленый кофе, получаемый сухим способом обработки плодов [см. сухой способ обработки кофейных плодов (7.2)].

Примечание — Для этого продукта также используют термин «натуральный кофе».

2.9 полированный кофе (polished coffee): Зеленый кофе, получаемый обработкой кофейных плодов, при которой серебристая оболочка удаляется механически с целью придания блеска и улучшения внешнего вида кофейных зерен.

2.10 мытый и очищенный кофе (washed and cleaned coffee): Зеленый кофе, получаемый обработкой кофейных плодов, при которой серебристая оболочка удаляется механически в присутствии воды.

2.11 низшая фракция кофе, отходы сортировки (trriage residue screenings): Посторонний материал, другие примеси от кофейного плода, а также дефектные плоды, отделенные сортировкой.

2.12 жареный кофе (roasted coffee): Пищевой продукт, получаемый обжариванием зеленого кофе.

2.13 жареный молотый кофе (ground coffee, R&G coffee): Пищевой продукт, получаемый помолом жареного кофе.