



**Čaj černý -
Definice a základní požadavky**

Black tea - Determination and basic requirements

Thé noir - Définition et caractéristiques de base

Schwarzer Tee - Begriffsbestimmung und Mindestanforderung

Tato norma je identická s ISO 3720:1986 včetně opravy Technical Corrigendum 1, publikované 1992-02-15.

This standard is identical with ISO 3720:1986 and with Technical Corrigendum 1 published 1992-0-15.

Nahrazení předchozích norem

Touto normou se nahrazuje ČSN 58 1303 z 30. 11. 1988 a ČSN 58 1350 z 23. 1. 1974.

Ó Český normalizační institut, 1997

26004

Národní předmluva

Citované normy

- ISO 1572 zavedena v ČSN ISO 1572 Čaj - Příprava mletého vzorku o známém obsahu sušiny (58 0411)
- ISO 1573 zavedena v ČSN ISO 1573 Čaj - Stanovení ztráty hmotnosti při 103 °C (58 0412)
- ISO 9768 zavedena v ČSN ISO 9768 Čaj - Stanovení vodného extraktu (58 0413)
- ISO 1575 zavedena v ČSN ISO 1575 Čaj - Stanovení celkového popela (58 0414)
- ISO 1576 zavedena v ČSN ISO 1576 Čaj - Stanovení popela rozpustného a nerozpustného ve vodě (58 0415)
- ISO 1577 zavedena v ČSN ISO 1577 Čaj - Stanovení popela nerozpustného v kyselině (58 0416)
- ISO 1578 zavedena v ČSN ISO 1578 Čaj - Stanovení alkality popela rozpustného ve vodě (58 0417)
- ISO 1839 zavedena v ČSN ISO 1839 Čaj - Odběr vzorků (58 0410)
- ISO 3103 dosud nezavedena
- ISO 5498 zavedena v ČSN ISO 5498 Zemědělské výrobky - Stanovení obsahu hrubé vlákniny (46 1018)
- ISO 6078 zavedena v ČSN ISO 6078 Čaj černý - Slovník (58 1303)

Změny proti předchozí normě

Norma ISO 3720 obsahuje definici čaje černého (ostatní definice jsou uvedeny v ČSN ISO 6078 Čaj černý

- Slovník), všeobecné a chemické požadavky na čaj černý včetně odvolávek na metody zkoušení, které jsou pro obchodování s čajem ve světě obvyklé.

Vypracování normy

Zpracovatel: Jaromír Skácel, IČO 411 27 579, Sládkovičova 1240/20, 142 00 Praha 4

Pracovník Českého normalizačního institutu: Ing. Irena Michalová

Strana 3

Předmluva

ISO (Mezinárodní organizace pro normalizaci) je celosvětovou federací národních normalizačních orgánů (členů ISO). Na mezinárodních normách obvykle pracují technické komise ISO. Každý člen ISO, který se zajímá o předmět, pro který byla vytvořena technická komise, má právo být zastoupen v této komisi. Práce se zúčastňují i mezinárodní organizace vládní i nevládní s nimiž ISO navázalo pracovní styk.

Návrhy mezinárodních norem přijaté technickými komisemi se rozesílají členům ISO k hlasování. Vydání mezinárodní normy vyžaduje souhlas alespoň 75 % z hlasujících členů.

Mezinárodní norma ISO 3720 byla vypracována Technickou komisí ISO/TC 34 *Zemědělské potravinářské výrobky*.

Toto třetí vydání ruší a nahrazuje druhé vydání (ISO 3720-1981), článek 4.1, který byl revidován na technické úrovni a Přílohu která byla nahrazena odkazem na ISO 5498.

Mají-li uživatelé připomínky k mezinárodním normám, jsou normy čas od času revidovány. Toto třetí vydání mezinárodní normy bylo zpracováno tak, aby odpovídalo současnému stavu.

Úvod

Čaj se pěstuje a vyrábí v mnoha zemích světa, připravují se z něj směsi a pije se v mnoha dalších zemích.

Černý čaj se může vyrábět z čaje sklizeného z jedné zahrady nebo oblasti, nebo může být směsí čajů ze dvou nebo více míst původu.

Žádané charakteristické vlastnosti černého čaje a následně i nápoje závisí na mnoha faktorech, včetně druhu vody používané k přípravě, a dále na tom, zda se nápoj má pít s mlékem, citrónem nebo bez a na individuální chuti.

Cílem této normy je stanovit zdroj rostlin, ze kterých se čaj černý může vyrábět a stanovit požadavky pro určité charakteristické chemické vlastnosti, které jsou-li dodrženy, jsou důkazem toho, že čaj prošel uznávaným správným výrobním postupem.

Je na zúčastněných stranách, zda budou požadavky této normy aplikovat na zásilku nebo dodávku čaje černého. Kvalitu čajů obvykle posuzují ochutnavači čaje, kteří své posudky opírají o své předchozí zkušenosti s čajem z oblasti, kde se vyrábí a ze svých znalostí podmínek v té které zemi či oblasti a priorit spotřebitelské země. Na zřetel se mohou brát vlastnosti jako je vzhled čaje před přípravou nápoje, vzhled spařeného listu, vůně a chuť nápoje. Ochutnavač - specialista může posoudit, zda čaj pravděpodobně nevyhoví chemickým požadavkům. Tím v praxi můžeme ušetřit náklady, protože k chemickému rozboru se čaj dává pouze tehdy, je-li ochutnavačem označen za „podezřelý“.

1 Předmět normy a oblast použití

Tato norma specifikuje ty části rostliny, které jsou vhodné k přípravě čaje černého určeného ke spotřebě jako nápoj a chemické požadavky na čaj černý, kterými se určuje, zda čaj z určitého zdroje byl vyroben v souladu se správným výrobním postupem.

Strana 4

Dále specifikuje požadavky na balení a značení čaje černého. Neplatí pro čaj černý bez kofeinu.

-- Vynechaný text --