МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ
(МГС)
INTERSTATE COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION
(ISC)

МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ

ГОСТ ISO 18794— 2025

Кофе

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Термины и определения

(ISO 18794:2018, Coffee — Sensory analysis — Vocabulary, IDT)

Издание официальное

Москва
Российский институт стандартизации
2025

gost.e-ecolog.ru

Предисловие

Цели, основные принципы и общие правила 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 официального перевода на русский язык англоязычной версии указанного в пункте 5 стандарта, который выполнен ФГБУ «Институт стандартизации»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Межгосударственным советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от 31 марта 2025 г. № 183-П)

За принятие 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	ЗАО «Национальный орган по стандартизации и метрологии» Республики Армения
Беларусь	BY	Госстандарт Республики Беларусь
Казахстан	KZ	Госстандарт Республики Казахстан
Киргизия	KG	Кыргызстандарт
Россия	RU	Росстандарт
Таджикистан	TJ	Таджикстандарт
Узбекистан	UZ	Узбекское агентство по техническому регулированию

4 Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 23 мая 2025 г. № 460-ст межгосударственный стандарт ГОСТ ISO 18794—2025 введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 января 2026 г.

5 Настоящий стандарт идентичен международному стандарту ISO 18794:2018 «Кофе. Органолептический анализ. Словарь» («Coffee — Sensory analysis — 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).

Наименование настоящего стандарта изменено относительно наименования указанного международного стандарта для приведения в соответствие с ГОСТ 1.5 (подраздел 3.6).

Алфавитный указатель терминов на русском языке приведен в дополнительном приложении ДА.

Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке приведен в дополнительном приложении ДБ

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 стандартов, издаваемых в этих государствах, а также в сети Интернет на сайтах соответствующих национальных органов по стандартизации.

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

© ISO, 2018
© Оформление. ФГБУ «Институт стандартизации», 2025



В Российской Федерации настоящий стандарт не может быть полностью или частично воспроизведен, тиражирован и распространен в качестве официального издания без разрешения Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

Содержание

1 Область применения 1
2 Нормативные ссылки 1
3 Термины и определения 1
Приложение ДА (справочное) Алфавитный указатель терминов на русском языке 8
Приложение ДБ (справочное) Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке . 10
Библиография 12

М Е Ж Г О С У Д А Р С Т В Е Н Н Ы Й С Т А Н Д А Р Т

Кофе

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Термины и определения

Coffee. Sensory analysis. Terms and definitions

Дата введения — 2026—01—01

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает термины, касающиеся органолептического анализа кофе.

Настоящий стандарт охватывает определения, применяемые к зеленому, жареному и молотому кофе, экстрактам кофе и растворимому кофе.

Термины группируются под следующими заголовками:

a) основные термины органолептического анализа;

b) общие термины в органолептической оценке кофе;

c) термины, относящиеся к специфическим запахам и вкусам кофе;

d) термины, обычно используемые в органолептической оценке кофе дегустаторами.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте нормативные ссылки отсутствуют.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены следующие термины с соответствующими определениями:

ИСО и МЭК поддерживают терминологические базы данных, используемые в целях стандартизации по следующим адресам:

- платформа онлайн-просмотра ИСО: доступна по адресу gost.e-ecolog.ru ;
- Электропедия МЭК: доступна по адресу gost.e-ecolog.ru .

Примечание 1 — Дополнительная информация по органолептическому анализу приведена в ISO 5492:2008.

Примечание 2 — Дополнительные термины и определения по органолептическому анализу кофе приведены в [4].

3.1 Основные термины органолептического анализа

3.1.1 **кислость; кислотность; кислый вкус** (acidity, acidtaste): *Базовый вкус* (3.1.4), вызываемый разведенными водными растворами большинства кислот (например, лимонной и винной).

[ISO 5492:2008, 3.3]

3.1.2 **аромат** (значение в английском и во французском разговорном языке) (aroma): *Запах* (3.1.9) в приятном или неприятном смысле.

Примечание 1 — Термины «аромат (aroma)» в английском языке и «аромат (arôme)» во французском языке не являются полными эквивалентами.

[ISO 5492:2008, 3.24]

Издание официальное

3.1.3 **аромат** (значение во французском языке) (aroma): Органолептическая характеристика, воспринимаемая органом обоняния через заднюю стенку носа при дегустации.

Примечание 1 — Термины «аромат (aroma)» в английском языке и «аромат (arôme)» во французском языке не являются полными эквивалентами.

[ISO 5492:2008, 3.25]

3.1.4 **базовый вкус** (basic taste): Отличительный *вкус* (3.1.12), один из следующих: кислый вкус/*кисловатый* (3.3.31), горький, соленый, сладкий, умами.

Примечание 1 — На эти вкусы влияет вид кофе, степень обжаривания и другие процедуры заваривания/экстракции.

[ISO 5492:2008, 3.2, с изменениями — в определении изменена формулировка и заменено примечание]

3.1.5 **горечь; горький вкус** (bitterness, bitter taste): *Базовый вкус* (3.1.4), вызываемый разведенными водными растворами некоторых веществ, например, хинина или кофеина.

[ISO 5492:2008, 3.5]

3.1.6 **флейвор** (flavour): Комплексное сочетание обонятельного, вкусового и *тригеминальных ощущений* (3.1.15), воспринимаемых во время дегустации.

Примечание 1 — На флейвор могут оказывать влияние тактильные, тепловые, болезненные и/или кинестезические ощущения.

[ISO 5492:2008, 3.20]

3.1.7 **тактильные ощущения в полости рта** (mouthfeel): Смешанные ощущения, воспринимаемые в полости рта, связанные с физическими или химическими свойствами продукта.

Примечание 1 — Испытатели различают физические ощущения (например, плотность, вязкость, структуру) как свойства *текстуры* (3.1.13) и химические ощущения [например, *терпкость* (3.2.2), охлаждение] как свойства *флейвора* (3.1.6).

[ISO 5492:2008, 3.62]

3.1.8 **нота; нюанс** (note): Характерная и идентифицируемая особенность *запаха* (3.1.9) или *флейвора* (3.1.6).

[ISO 5492:2008, 3.28]

3.1.9 **запах; обонятельный** (odour, olfactory): Ощущение, воспринимаемое с помощью органа обоняния при вдыхании некоторых летучих веществ.

Примечание 1 — Орган обоняния можно стимулировать летучими веществами жареного кофе или свежесваренного кофейного напитка при вдыхании паров через нос или из полости рта через заднюю стенку носа.

[ISO 5492:2008, 3.18, с изменениями — добавлены термин «обонятельный» и примечание 1]

3.1.10 **соленость; соленый вкус** (saltiness, salty taste): *Базовый вкус* (3.1.4), вызываемый разведенными водными растворами определенных веществ, например хлорида натрия.

Примечание 1 — Такой вкус может означать высокое содержание минералов в воде, используемой для заваривания/экстракции кофе.

[ISO 5492:2008, 3.6, с изменениями — добавлено примечание 1]

3.1.11 **сладость; сладкий вкус** (sweetness, sweet taste): *Базовый вкус* (3.1.4), вызываемый разведенными водными растворами природных или синтетических веществ, например сахарозы или аспартама.

Примечание 1 — Данный термин обычно связан с дескрипторами сладкого *аромата* (3.1.2), такими как фруктовый, шоколадный и карамельный. Это зависит от спелости кофейного плода или от метода обработки.

[ISO 5492:2008, 3.7, с изменениями — добавлено примечание 1]

3.1.12 **вкус** (taste): Ощущения, воспринятые органом вкуса при стимуляции некоторыми растворимыми веществами.

Примечание 1 — Термин «вкус» не следует применять для обозначения сочетания вкусовых, обонятельных и *тригеминальных ощущений* (3.1.15), которые обозначаются термином «*флейвор*» (3.1.6).

Примечание 2 — Органами вкуса являются эпителиальные клетки в полости рта, стимулируемые кофейным напитком.

[ISO 5492:2008, 2.12, с изменениями — из примечания 1 удалено одно предложение и добавлено примечание 2]

3.1.13 **текстура** (texture) (в полости рта): Механические, геометрические, поверхностные и *телесные* (3.2.4) свойства продукта, воспринимаемые с помощью кинестетических и телесных рецепторов, а также (если уместно) зрительных и слуховых рецепторов с первого глотка до конечного проглатывания.

Примечание 1 — Приготовление напитка с пенкой влияет на текстуру сваренного кофе.

[ISO 5492:2008, 3.41, с изменениями — два примечания заменены новым примечанием 1]

3.1.14 **чувствовать запах** (smell): Воспринимать или пытаться воспринять *запах* (3.1.9).

[ISO 5492:2008, 2.15]

3.1.15 **тригеминальные ощущения; ороназальные химические раздражения** (trigeminal sensation, oro-nasal chemesthesis): Ощущения, вызванные раздражением *химическими* (3.3.8) стимулами в полости рта, в носу или горле.

[ISO 5492:2008, 2.19]

3.2 Общие термины в органолептической оценке кофе

3.2.1 **послевкусие; остаточный вкус** (after-taste, residual taste): Обонятельное и/или вкусовое ощущение, которое появляется после проглатывания или удаления продукта из полости рта и которое отличается от ощущения, получаемого во время его нахождения в полости рта.

[ISO 5492:2008, 3.65]

3.2.2 **терпкость; терпкий** (astringency, astringent): Комплексное ощущение, сопровождаемое стягиванием, натягиванием или сморщиванием слизистой оболочки полости рта.

Примечание 1 — Вызывается такими веществами, как танины восточной хурмы, или ягодами терновника, клюквы, испанского лайма, зелеными плодами банана или его недозрелой зеленой кожицей.

Примечание 2 — Терпкость является *тактильным ощущением в полости рта* (3.1.7), передаваемым непосредственно в мозг от тригеминальных нервных окончаний в полости рта.

[ISO 5492:2008, 3.10, с изменениями — иначе изложено определение, и добавлены примечания]

3.2.3 **сбалансированный** (balanced): Кофе, обладающий в равных пропорциях каждой оцениваемой характеристикой, причем ни одна из них чрезмерно не доминирует.

3.2.4 **тело** (body): Консистенция, компактность *текстуры* (3.1.13), полнота, богатство, *флейвор* (3.1.6) или вещество продукта.

Примечание 1 — Это понятие, наряду с *кислостью* (3.1.1) и *ароматом* (3.1.2) используют для оценки качества кофе.

[ISO 5492:2008, 3.27, с изменениями — добавлено примечание 1]

3.2.5 **сливочный** (creamy): Мягкое, маслянистое и стойкое ощущение в полости рта.

Примечание 1 — Вызывается главным образом суспендированными липидами в кофейном напитке.

[NTC 2758:2002, 4.84, с изменениями]

3.2.6 **аромат сухого кофе** (dry aroma coffee, fragrance): *Запах* (3.1.9) жареного и молотого кофе до добавления горячей воды.

Примечание 1 — Данный термин часто используют при дегустации кофе.

3.2.7 **плоский** (flat): Характеристика продукта, органолептический уровень которого воспринимается ниже ожидаемого.

Примечание 1 — Не следует путать с пресным, *безвкусным* (3.2.10).

[ISO 5492:2008, 3.71, с изменениями — добавлено примечание 1]

3.2.8 **жесткий** (hard): Ощущение, характеризующееся высоким уровнем *горечи* (3.1.5) и *терпкости* (3.2.2).

3.2.9 **тяжелый; плотный** (heavy, dense): Ощущение непроходящего послевкусия в полости рта, вызванное высоким содержанием растворимых твердых веществ или мелких взвешенных частиц в кофейном напитке.

Примечание 1 — Не следует путать с термином «тело».

3.2.10 **безвкусный; пресный** (insipid): Характеристика продукта с уровнем *флейвора* (3.1.6) гораздо ниже ожидаемого.

[ISO 5492:2008, 3.68]

3.2.11 **нейтральный** (neutral): Свойство продукта без четких характеристик.

[ISO 5492:2008, 3.70]

3.2.12 **бархатистый** (smooth): Мягкое и приятное ощущение, которое не вызывает резкости в полости рта.

Примечание 1 — Указывает на определенный уровень содержания взвешенных веществ и позволяет легко проглатывать напиток за счет умеренного количества жира в кофейном напитке.

[NTC 2758:2002, 4.93, с изменениями]

3.2.13 **крепкий** (strong): *Флейвор* (3.1.6), являющийся показателем *сбалансированного* (3.2.3) кофе с хорошим *телом* (3.2.4) и интенсивным *вкусом* (3.1.12), остающимся в полости рта.

3.2.14 **слабый** (thin): Особенности кофейного напитка с «бедным» *телом* (3.2.4).

Примечание 1 — Происходит за счет небольшого количества растворимых твердых веществ, основной причиной чего является легкая обжарка или неправильное приготовление.

3.2.15 **аромат заваренного кофе; аромат чашки кофе** (wet aroma coffee, cup aroma): *Запах* (3.1.9) жареного молотого кофе, ощущаемый после добавления в него горячей воды при приготовлении.

Примечание 1 — Данный термин часто используют при дегустации кофе.

3.3 Термины, относящиеся к специфическим запахам и вкусам кофе

3.3.1 **острый** (acrid): *Грубая* (3.4.10), горькая, *терпкая* (3.2.2), *пряная* (3.3.32) и резкая *нота* (3.1.8).

Примечание 1 — Обычно ассоциируется с черными бобами.

[NTC 2758:2002, 4.28, с изменениями]

3.3.2 **животный** (animal-like): *Нота* (3.1.8), напоминающая *запах* (3.1.9) животных.

Примечание 1 — Это не приятный запах мускуса, а запах, сходный с запахом мокрой шерсти, пота, кожи, шкуры и мочи.

3.3.3 **золистый** (ashy): Имеющий щелочной *вкус* (3.1.12) и *запах* (3.1.9), схожий с *запахом* (3.1.14) золы.

3.3.4 **мешковинный; агавовый; тарный** (baggy, agave-like, sack-like): *Нота* (3.1.8), напоминающая запах натурального волокна, например джутового или лубяного.

3.3.5 **пригорелый; угольный** (burnt, coal-like): *Нота* (3.1.8), характерная для кофе, обжаренного до очень темного цвета.

Примечание 1 — Такая нота может возникнуть в процессе слишком длительного обжаривания.

Примечание 2 — Кофе имеет *флейвор* (3.1.6), напоминающий горелое растительное масло.

3.3.6 **карамельный, карамелизованный** (caramel-like, caramelized): *Нота* (3.1.8), получаемая при нагревании сахара до высокой температуры без сжигания.

3.3.7 **зерновой; солодовый; схожий с запахом гренок** (cereal-like, malty, toast-like): *Нота* (3.1.8), напоминающая зерно, солод, гренки, свежеиспеченный хлеб или поп-корн, жареный ячмень или пшеницу.

Примечание 1 — Может быть представлена в кофе легкой обжарки.

Примечание 2 — Может присутствовать нотка жареного риса для кофе, обжаренного до средней интенсивности или темного цвета.

3.3.8 **химический, медицинский** (chemical, medicinal): *Нота* (3.1.8), напоминающая химические вещества, такие как вещества для дезинфекции или пестициды.

Примечание 1 — «Медицинский» чаще всего используют для йодистого или *фенольного* (3.3.25) *флейворов* (3.1.6).

3.3.9 **шоколадный** (chocolate-like): *Нота* (3.1.8), напоминающая какао-порошок, темный шоколад или молочный шоколад.

Примечание 1 — Такой *флейвор* (3.1.6) иногда описывают как «сладкий».

[[3], с изменениями]

3.3.10 **землистый** (earthy): *Нота* (3.1.8), напоминающая свежую землю, мокрую почву или гумус.

Примечание 1 — Такой *флейвор* (3.1.6) иногда вызван образованием плесени.

[[3], с изменениями]

3.3.11 **ферментированный** (fermented): *Нота* (3.1.8), напоминающая разлагающийся органический материал.

Примечание 1 — Такой *флейвор* (3.1.6) иногда вызван чрезмерным ферментативным брожением органических соединений.

[NTC 2758:2002, 4.48, с изменениями]

3.3.12 **цветочный** (floral): *Нота* (3.1.8), напоминающая аромат цветов.

Примечание 1 — Ассоциируется с легким ароматом различных цветов, включая жимолость, жасмин, одуванчик и крапиву.

[[3], с изменениями]

3.3.13 **фруктово-цитрусовый** (fruity-citrus): *Нота* (3.1.8), напоминающая зрелые, свежие цитрусовые или плоды кофейного дерева.

3.3.14 **фруктово-сочный** (fruity-pulpy): *Нота* (3.1.8), напоминающая перезрелый фрукт или кофейную мякоть.

[NTC 2758:2002, 4.29, с изменениями]

3.3.15 **топливный** (fuel-like): *Нота* (3.1.8), типичная для кофе, загрязненного производными нефти, например бензином или мазутом, в процессе обработки, транспортирования, хранения или обжаривания.

3.3.16 **травянистый; растительный** (grassy, green): *Нота* (3.1.8), напоминающая свежескошенную траву.

Примечание 1 — Он может присутствовать мимолетно в свежесобранном, недавно обработанном кофе или в результате сбора неспелого кофе.

[NTC 2758:2002, 4.90, с изменениями]

3.3.17 **сенной, соломенный** (hay-like, straw-like): *Нота* (3.1.8), напоминающая сухую траву или сено.

3.3.18 **пряно-травяной** (herbal, herby): *Нота* (3.1.8), напоминающая свежие травы или листья.

[NTC 2758:2002, 4.91, с изменениями]

3.3.19 **металлический** (metallic): *Нота* (3.1.8), похожая на *вкус* (3.1.12) воды в прямом контакте с недавно отполированными металлическими поверхностями.

Примечание 1 — Такой оттенок может возникнуть за счет чрезмерного полирования зеленого кофе или загрязнения воды в ржавых трубах.

3.3.20 **затхлый; заплесневелый** (musty, mouldy): *Нота* (3.1.8), напоминающая плесень, затхлость, чернозем или сырость.

Примечание 1 — Может возникнуть в кофе при недостаточном контроле содержания воды при обработке, особенно при сушке кофе и хранении во влажном, плохо проветриваемом помещении.

3.3.21 **ореховый** (nutty): *Нота* (3.1.8), напоминающая свежие, а не *прогорклые* (3.3.27) орехи или горький миндаль.

[[3], с изменениями]

3.3.22 **луковый** (onion-like): *Нота* (3.1.8), напоминающая лук.

Примечание 1 — Может возникнуть в кофе при неправильной ферментации.

3.3.23 **бумажный** (papery): *Нота* (3.1.8), напоминающая крафт-бумагу или картон.

Примечание 1 — Может возникнуть в кофе от упаковки или контакта с бумажными мешками или картонными коробками либо в кофейном напитке, приготовленном с использованием бумажных фильтров, непромытых или плохого качества.

[NTC 2758:2002, 4.63, с изменениями]

3.3.24 **гороховый** (pea-like): *Нота* (3.1.8), напоминающая *запах* (3.1.9) или *флейвор* (3.1.6), характерные для гороха.

Примечание 1 — Она может возникнуть при неполном или недостаточном обжаривании.

3.3.25 **фенольный** (phenolic): *Нота* (3.1.8), напоминающая галогеновые соединения, например креозол, хлорид или йод.

Примечание 1 — Можно использовать для описания кофе с *флейвором* (3.1.6) типа Рио.

3.3.26 **картофельный** (potato-like): *Нота* (3.1.8), напоминающая сырой картофель.

3.3.27 **прогорклый** (rancid): *Нота* (3.1.8), напоминающая прогорклые орехи.

Примечание 1 — Может возникнуть в кофе при окислении липидов в жареном или жареном и молотом кофе при взаимодействии с воздухом.

Примечание 2 — Этот признак обычно усиливается со временем ввиду ненадлежащей обработки, упаковки и хранения кофе.

3.3.28 **жареный** (roasty): Особенность *аромата сухого кофе* (3.2.6), типичная для свежего жареного кофе.

Примечание 1 — Этот признак является наиболее важным, интенсивным и ярким ароматом кофе.

3.3.29 **резинистый** (rubber-like): *Нота* (3.1.8), напоминающая горячие покрышки, резиновые ленты и резиновые пробки.

3.3.30 **придымленный** (smoky): *Нота* (3.1.8), напоминающая дым.

Примечание 1 — Этот признак обычно возникает, когда кофе загрязняется дымом во время обработки или хранения.

3.3.31 **кисловатый; уксусный** (sour, vinegary): *Нота* (3.1.8), в отличие от натуральной *кислости* (3.1.1), чрезмерно острая и едкая.

Примечание 1 — Этот признак связан с *флейвором* (3.1.6) уксусной кислоты.

3.3.32 **пряный** (spicy): *Нота* (3.1.8), похожая на *флейвор* (3.1.6), характерный для специй.

Примечание 1 — В кофейном напитке можно идентифицировать сладкие пряные нотки, например корицу, или острые пряные нотки, например черный перец.

Примечание 2 — Испытатели обычно описывают пряные нотки в кофейном напитке по названию специи, например корицы или перца.

Примечание 3 — Дополнительные определения пряных ноток приведены в [4].

3.3.33 **зловонный; гнилой** (stinking, rotten): *Нота* (3.1.8), напоминающая разлагающийся органический материал.

Примечание 1 — Этот признак обычно возникает при чрезмерной ферментации плодов кофе или за счет ненадлежащего процесса сушки.

3.3.34 **табачный** (tobacco-like): *Нота* (3.1.8), похожая на *флейвор* (3.1.6) табака.

Примечание 1 — Вкус жженого табака не используют для описания флейвора.

3.3.35 **винный** (winey): *Нота* (3.1.8), похожая на *флейвор* (3.1.6), ощущаемый при дегустации вина.

Примечание 1 — Данный термин часто используют, когда ощущают *крепкую* (3.2.13) кислую или фруктовую ноту.

Примечание 2 — Специалистов по оценке следует предупреждать, чтобы они не применяли этот термин к *кисловатому* (3.3.31) флейвору или флейвору кофе после ферментации.

[[3], с изменениями]

3.3.36 **древесный** (woody): *Нота* (3.1.8), напоминающая кедр, дубовую бочку, сухую древесину, пробковое дерево или состарившееся дерево.

Примечание 1 — Может возникнуть при старении кофе или в кофе, хранившемся в разных условиях влажности в течение длительного периода.

Примечание 2 — Может возникнуть также от прямого контакта с древесиной в течение длительного периода.

3.4 Термины, обычно используемые в органолептической оценке кофе дегустаторами

3.4.1 **ароматный** (aromatic): Кофе, обладающий отличительной характеристикой ввиду своей природы и происхождения — особым *запахом* (3.1.14).

3.4.2 **чистый** (clean): Кофе без всех отрицательных признаков *вкуса* (3.1.12) и *нюансов* (3.1.8), при этом все характеристики кофе легко ощущаются.

3.4.3 **деликатный** (delicate): Кофе, обладающий тонкими, сладкими и сложными *нотами* (3.1.8) *флейвора* (3.1.6) и не имеющий агрессивных *запахов* (3.1.9).

3.4.4 **грязный** (dirty): *Флейвор* (3.1.6) кофе, связанный с определенными флейворами (такими как пыль, грязь) и *тяжелый* (3.2.9) для нёба.

Примечание 1 — Может возникнуть на любом этапе процесса от снятия урожая (кофейных плодов) до чашки (кофейного напитка).

[NTC 2758:2002, 4.73, с изменениями]

3.4.5 **тонкий** (fine): Кофе исключительно *деликатного* (3.4.3) и особенного органолептического качества, *чистый* (3.4.2), мягкий и *ароматный* (3.4.1) в чашке.

[NTC 2758:2002, 4.15]

3.4.6 **посторонний вкус** (foreigntaste): Неидентифицируемый *флейвор* (3.1.6) в кофе, часто вызываемый загрязнением вне производственного процесса.

3.4.7 **свежий** (fresh): *Нота* (3.1.8), типичная для недавно собранного урожая кофе или свежеобжаренного кофе.

3.4.8 **маслянистый** (oily): Жирное, жирно-масляное *послевкусие* (3.2.1) *в полости рта* (3.1.7) от кофейного напитка.

3.4.9 **общее впечатление** (overall impression): Выводы, суммирующие и обобщающие все органолептические особенности оцененного кофе.

[NTC 2758:2002, 4.9]

3.4.10 **грубый** (rough): Грубое ощущение от кофе.

Примечание 1 — Может возникнуть от зерен с дефектами, некачественной обработки или порчи жареного кофе.

Приложение ДА
(справочное)

Алфавитный указатель терминов на русском языке

агавовый	3.3.4
аромат	3.1.2, 3.1.3
аромат заваренного кофе	3.2.15
аромат сухого кофе	3.2.6
аромат чашки кофе	3.2.15
ароматный	3.4.1
бархатистый	3.2.12
безвкусный	3.2.10
бумажный	3.3.23
винный	3.3.35
вкус	3.1.12
вкус базовый	3.1.4
вкус горький	3.1.5
вкус кислый	3.1.1
вкус остаточный	3.2.1
вкус посторонний	3.4.6
вкус сладкий	3.1.11
вкус соленый	3.1.10
впечатление общее	3.4.9
гнилой	3.3.33
горечь	3.1.5
гороховый	3.3.24
грубый	3.4.10
грязный	3.4.4
деликатный	3.4.3
древесный	3.3.36
жареный	3.3.28
жесткий	3.2.8
животный	3.3.2
запах	3.1.9
запах чувствовать	3.1.14
заплесневелый	3.3.20
затхлый	3.3.20
землистый	3.3.10
зерновой	3.3.7
зловонный	3.3.33
золистый	3.3.3
карамелизованный	3.3.6
карамельный	3.3.6
картофельный	3.3.26
кисловатый	3.3.31
кислость	3.1.1
кислотность	3.1.1
крепкий	3.2.13
луковый	3.3.22
маслянистый	3.4.8
медицинский	3.3.8
металлический	3.3.19
мешковинный	3.3.4
нейтральный	3.2.11

нота 3.1.8
нюанс 3.1.8
обонятельный 3.1.9
ореховый 3.3.21
острый 3.3.1
ощущения в полости рта тактильные 3.1.7
ощущения тригеминальные 3.1.15
плоский 3.2.7
плотный 3.2.9
послевкусие 3.2.1
пресный 3.2.10
пригорелый 3.3.5
придымленный 3.3.30
прогорклый 3.3.27
пряно-травяной 3.3.18
пряный 3.3.32
раздражения ороназальные химические 3.1.15
растительный 3.3.16
резинистый 3.3.29
сбалансированный 3.2.3
свежий 3.4.7
сенной 3.3.17
соломенный 3.3.17
слабый 3.2.14
сладость 3.1.11
сливочный 3.2.5
соленость 3.1.10
солодовый 3.3.7
схожий с запахом гренок 3.3.7
табачный 3.3.34
тарный 3.3.4
текстура 3.1.13
тело 3.2.4
терпкий 3.2.2
терпкость 3.2.2
тонкий 3.4.5
топливный 3.3.15
травянистый 3.3.16
тяжелый 3.2.9
угольный 3.3.5
уксусный 3.3.31
фенольный 3.3.25
ферментированный 3.3.11
флейвор 3.1.6
фруктово-сочный 3.3.14
фруктово-цитрусовый 3.3.13
химический 3.3.8
цветочный 3.3.12
чистый 3.4.2
шоколадный 3.3.9

Приложение ДБ
(справочное)

Алфавитный указатель эквивалентов терминов на английском языке

acidity	3.1.1
acidtaste	3.1.1
acrid	3.3.1
after-taste	3.2.1
agave-like	3.3.4
animal-like	3.3.2
aroma	3.1.2, 3.1.3
aromatic	3.4.1
ashy	3.3.3
astringency	3.2.2
astringent	3.2.2
baggy	3.3.4
balanced	3.2.3
basic taste	3.1.4
bitterness	3.1.5
bitter taste	3.1.5
body	3.2.4
burnt	3.3.5
caramelized	3.3.6
caramel-like	3.3.6
cereal-like	3.3.7
chemical	3.3.8
chocolate-like	3.3.9
clean	3.4.2
coal-like	3.3.5
creamy	3.2.5
cup aroma	3.2.15
delicate	3.4.3
dense	3.2.9
dirty	3.4.4
dry aroma coffee	3.2.6
earthy	3.3.10
fermented	3.3.11
fine	3.4.5
flat	3.2.7
flavour	3.1.6
floral	3.3.12
foreigntaste	3.4.6
fragrance	3.2.6
fresh	3.4.7
fruity-citrus	3.3.13
fruity-pulpy	3.3.14
fuel-like	3.3.15
grassy	3.3.16
green	3.3.16
hard	3.2.8
hay-like	3.3.17
heavy	3.2.9
herbal	3.3.18
herby	3.3.18

insipid	3.2.10
malty	3.3.7
medicinal	3.3.8
metallic	3.3.19
mouldy	3.3.20
mouthfeel	3.1.7
musty	3.3.20
neutral	3.2.11
note	3.1.8
nutty	3.3.21
odour	3.1.9
oily	3.4.8
olfactory	3.1.9
onion-like	3.3.22
oro-nasal chemesthesis	3.1.15
overall impression	3.4.9
papery	3.3.23
pea-like	3.3.24
phenolic	3.3.25
potato-like	3.3.26
rotten	3.3.33
rancid	3.3.27
residual taste	3.2.1
roasty	3.3.28
rough	3.4.10
rubber-like	3.3.29
sack-like	3.3.4
saltiness	3.1.10
salty taste	3.1.10
smell	3.1.14
smoky	3.3.30
smooth	3.2.12
sour	3.3.31
spicy	3.3.32
stinking	3.3.33
straw-like	3.3.17
strong	3.2.13
sweetness	3.1.11
sweet taste	3.1.11
taste	3.1.12
texture	3.1.13
thin	3.2.14
toast-like	3.3.7
tobacco-like	3.3.34
trigeminal sensation	3.1.15
vinegary	3.3.31
winey	3.3.35
wet aroma coffee	3.2.15
woody	3.3.36

Библиография

[1] ISO 5492:2008, Sensory analysis — Vocabulary
[2] NTC 2758:2002, Café. Análisissensorial. Vocabulario
[3] INTERNATIONAL COFFEE ORGANIZATION, ed. Technical Unit Quality Series. Report no 3: Consumer-oriented vocabulary for brewed coffee. London, UK, 1991
[4] WORLD COFFEE RESEARCH. Sensory Lexicon. Unabridged Definition and References. Texas, USA, 2016, ISBN: 978-0-9971542-0-7

УДК 61:006.354 МКС 01.040.67 67.140.20 IDT

Ключевые слова: кофе, органолептический анализ, термины, определения, основные, общие, специфический, оценка, дегустатор

Редактор *М.В. Митрофанова*
Технический редактор *В.Н. Прусакова*
Корректор *М.И. Першина*
Компьютерная верстка *И.А. Налейкиной*

Сдано в набор 26.05.2025. Подписано в печать 28.05.2025. Формат 60×84⅛. Гарнитура Ариал.
Усл. печ. л. 1,86. Уч.-изд. л. 1,48.

Подготовлено на основе электронной версии, предоставленной разработчиком стандарта

Создано в единичном исполнении в ФГБУ «Институт стандартизации»
для комплектования Федерального информационного фонда стандартов,
117418 Москва, Нахимовский пр-т, д. 31, к. 2.

gost.e-ecolog.ru gost.e-ecolog.ru

gost.e-ecolog.ru