



## **ИВАН-ЧАЙ** (EPILÓBIUM ANGUSTIFOLIUM)

КЛАССИФИКАЦИЯ И БУКВЕННАЯ КОДИРОВКА ФАБРИЧНЫХ  
РАЗНОВИДНОСТЕЙ ЧАЙНОГО НАПИТКА ИЗ ИВАН-ЧАЯ.

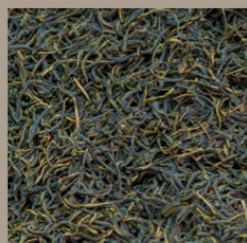
# ТИП ЧАЯ ПО СПОСОБУ ПЕРЕРАБОТКИ

- Чёрный: **BK** (black).  
Ферментированный чай.
- Зелёный: **GN** (green).  
Неферментированный.  
Фиксированный обжаркой или пропаркой.
- Полуферментированный (типа «улун» и т.п.): **HF** (half fermented). Сочетает признаки зелёного и чёрного чая.
- Глубокой ферментации (типа «пу-эр» и прессованных длительного созревания): **DF** (deeply fermented)

*BK*



*GN*



*HF*



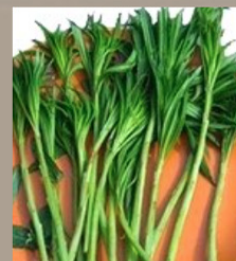
*DF*



# ТИП ЧАЯ ПО ВРЕМЕНИ СБОРА

- **S** (sprout). **Почки чайных листьев.** Не вполне раскрывшиеся листья.
- **Y** (young). **До цветения.** Вполне развившиеся молодые листья, до начала цветения.
- **M** (mature). **Во время цветения.** Листья растения с начала и до конца цветения.
- **L** (late). **После цветения.** Листья растения после цветения и до момента начала естественного осеннего отмирания.

S



Y



M



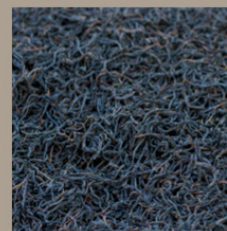
L



# ТИП ЧАЯ ПО ТИПУ ПЕРЕРАБОТКИ

- **LF** (leaf). Листовой чай
- **CD** (crushed). Измельчённый (СТС)
- **GE** (granulouse). Гранулированный
- **PD** (pressed). Прессованный
- **DT** (dust). Пыль. Отсев.

**LF**



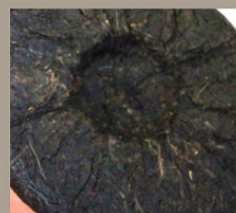
**CD**



**GE**



**PD**



# ТИП ЧАЯ ПО КАЧЕСТВУ УБРАНСТВА\*

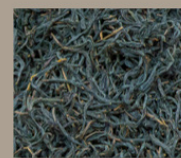
- RO (rough) - грубый. Чай, сделанный по классической технологии, но не отвечающий обязательным для конкретного типа чая критериям убранства: по степени скученности, цвету, величине листа (разносортца).
- ST (standard) - стандартный. Чай, сделанный по классической технологии, отвечающий обязательным критериям по качеству убранства и общим органолептическим показателям, но с несущественными отклонениями.
- ET (etalon) - эталон. Высококачественный чай, сделанный по классической технологии, отвечающий самым высоким требованиям к качеству убранства и общим органолептическим показателям.
- OU (outstanding) - выдающийся. Великолепный чай, сделанный по классической технологии, отличающийся выдающимся убранством и общими органолептическими свойствами.

*\*Данные применимы лишь к листовым видам чая: зеленому и чёрному.*

## ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ И ПРАВИЛА МАРКИРОВКИ ИВАН-ЧАЯ

ИВАН-ЧАЙ ФАБРИЧНОГО ПРОИЗВОДСТВА ДОЛЖЕН ОТВЕЧАТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ СТАНДАРТАМ И МАРКИРУЕТСЯ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ ТИПА ПЕРЕРАБОТКИ, ВРЕМЕНИ СБОРА И УБРАНСТВА, НАЧИНАЯ СО СПОСОБА ПЕРЕРАБОТКИ, НАПРИМЕР:

*ВК (чёрный)+У(молодой)+LF(листовой)+ST*  
**= ВК.У.LF.ST**



*DF + M+ PD = DF.M.PD*



## ДОПОЛНЕНИЯ И ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МАРКИРОВКИ.

- Чай может быть изготовлен из смеси сырья разного времени сбора. Указание на время сбора производится через косую черту, например : **BK.Y/M.LF.ST** (чёрный чай из молодых и зрелых листьев, листовой, стандартный)
- Чай может сочетать в себе разные признаки убрания. Прессованный чай может быть изготовлен как из цельных, так и измельченных листьев. Например: **DF.M/L.CD.PD** (чай глубокой ферментации из зрелых и поздних листьев, измельченный, прессованный). Или **DF.M/L.LF.RO.PD** (чай глубокой ферментации из зрелых и поздних листьев, грубый, прессованный)
- Дополнительный признак указывает на внесённые добавки с целью улучшения или модификации вкуса: **FD** (flavored). Это может быть дым, цветы, травы, эссенции, иные вкусоароматические добавки. Этот признак добавляется в самом конце буквенного кода, например: **GN.Y/M.LF.ST.FD** (зелёный чай из молодых и зрелых листьев, листовой, стандартный, ароматизированный).

*Таким образом, маркировка чая включает в себя информацию о том, какого вида чай, когда он собран, каково его убрание, насколько оно качественно и каким способом чай дополнительно обработали. Маркировка призвана упорядочить оборот иван-чая на рынке, упростить классификацию чая как на уровне производственном, так и с целью продажи, сделать возможным создание купажей, обеспечить должное качество национального продукта.*

*Использовать маркировку могут лишь члены Союза производителей Иван-чая после соответствующей внутренней сертификации.*

*Буквенная маркировка обозначает типы чая, подразумевающие определённые производственные процессы для каждого типа чая. Производственные процессы, применительно к фабричному чаю, подлежат сертификации Союзом в рамках единого стандарта качества и с целью недопущения на рынок продуктов сомнительного происхождения.*

## \*ПРИМЕЧАНИЯ\*

- В процессе переработки, при использовании листьев типа М/L, **невозможно** добиться эталонного убранства чёрного чая.
- Для упрощения скручивания иногда применяют способ предварительной заморозки листа или добавляют мёд (сахар). Первый способ нарушает целостность клеток кристаллами льда, второй - увеличением осмотического давления в клетках. Всё это способствует извлечению сока из вакуолей. Однако, к классическому варианту изготовления чая это не имеет отношения и в рамках Союза будет считаться грубым нарушением.