



ИВАН-ЧАЙ (EPILÓBIUM ANGUSTIFOLIUM)

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

ТИП ЧАЯ ПО СПОСОБУ ПЕРЕРАБОТКИ

- Чёрный: **BK** (black)
- Зелёный: **GN** (green)
- Полуферментированный (жёлтый; «улун» и т.д.): **HF** (half fermented)
- Глубокой ферментации (прессованный; «пу-эр» и т.д.): **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 УБРАНСТВУ

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

LF



CD



GE



PD



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) = **ВК.У.LF***



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



ДОПОЛНЕНИЯ

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

Маркировка призвана упорядочить оборот иван-чая на рынке и упростить классификацию чая как на уровне производственном, так и с целью продажи.

Использовать маркировку могут производители и продавцы иван-чая после экспертизы специалистов Союза производителей Иван-чая.

Буквенная маркировка обозначает тип чая, но не регламентирует производственные процессы для каждого типа чая. Технологические процессы, равно как и типы фабричного чая, подлежат сертификации Союзом в рамках единого стандарта качества и с целью недопущения на рынок продуктов сомнительного происхождения.

ПРИМЕЧАНИЕ

- В процессе переработки, при использовании листьев типа M/L, практически невозможно добиться эталонного убранства для чёрного чая. Для упрощения скручивания применяют способ предварительной заморозки или добавляют мёд. Первый способ нарушает целостность клеток чайного листа изнутри, а второй - увеличивает осмотическое давление в клетках, способствуя извлечению сока из вакуолей. Однако, оба способа должны регламентироваться специальной маркировкой, например: H(Honey) и F (Freezing). Таким образом, маркировка листового чёрного чая поздних сборов может иметь следующие варианты:

- ◆ **ВК.М/L.FLF, ВК.М.FLF, ВК.L.FLF**
- ◆ **ВК.М/L.HLF, ВК.М.HLF, ВК.L.HLF**