

საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №333

2026 წლის 17 ივლისი

ქ. თბილისი

ჩაის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე

მუხლი 1

სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის 75-ე მუხლის მე-2 ნაწილის, პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 56-ე მუხლის პირველი ნაწილისა და 58-ე მუხლის მე-2 ნაწილის შესაბამისად, დამტკიცდეს თანდართული „ჩაის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი“.

მუხლი 2

ჩაი, რომელიც ბაზარზე განთავსებულია ან/და ეტიკეტირებულია ამ დადგენილების ამოქმედებამდე და არ შეესაბამება ამ დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, დასაშვებია, ბაზარზე განთავსებულ იქნეს სურსათის ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე, მაგრამ არაუგვიანეს 2027 წლის 1 სექტემბრისა.

მუხლი 3

დადგენილება ამოქმედდეს 2026 წლის 1 სექტემბრიდან.

პრემიერ-მინისტრი

ირაკლი კობახიძე

ჩაის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი

მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

„ჩაის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი“ (შემდგომ – ტექნიკური რეგლამენტი) ადგენს მოთხოვნებს სხვადასხვა სახეობის მცენარე ჩაის, ჩაის ბუჩქის ანუ ჩინური კამელიას *Camellia sinensis* (L) O. Kuntze-ს ღუყისგან დამზადებული სასმელის – ჩაის მიმართ და აწესრიგებს ბიზნესოპერატორის მიერ ჩაის წარმოების, გადამუშავებისა და ბაზარზე განთავსების პირობებს.

მუხლი 2. მიზანი და რეგულირების სფერო

1. ტექნიკური რეგლამენტი მიზნად ისახავს ჩაის წარმოების, გადამუშავების, დისტრიბუციის ეტაპებზე რეგულირების ერთიანი პრინციპების განსაზღვრას და მომხმარებელთა უფლებების დაცვას.

2. ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს:

ა) ჩაის (მათ შორის, ჩაის ფოთლის, ჩაის ნაყენის), ჩაის პროდუქციის, ჩაის წარმოებასა და გადამუშავებასთან დაკავშირებულ ტერმინებს;

ბ) ჩაის, ჩაის პროდუქციის ბაზარზე განთავსების პირობებს;

გ) მოთხოვნებს ჩაის, ჩაის პროდუქციის მიმართ;

დ) ჰიგიენის მოთხოვნებს ბიზნესოპერატორის მიმართ;



ე) ჩაის და ჩაის პროდუქციის შესაბამისობის კონტროლის პროცედურებს.

მუხლი 3. რეგულირების ობიექტი

ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნები ვრცელდება ჩაიზე, რომელიც განთავსებულია ბაზარზე ადამიანის მიერ უშუალოდ მოხმარებისათვის. კერძოდ,

ა) ჩაი შავი/შავი ჩაი;

ბ) ჩაი მწვანე/მწვანე ჩაი;

გ) ჩაი წითელი;

დ) ჩაი ყვითელი;

ე) ჩაი თეთრი;

ვ) ჩაი გრანულირებული (ან CTC);

ზ) ჩაი დაწნეხილი (აგურა ან ფილა);

თ) ჩაი შავი და მწვანე, მცენარეული წარმოშობის პროდუქტებით ან/და არომატიზატორებით;

ი) ჩაი ხსნადი/ხსნადი ჩაი;

კ) ჩაი ხსნადი, მცენარეული წარმოშობის პროდუქტებით ან/და არომატიზატორებით.

მუხლი 4. ტერმინთა განმარტებები

1. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მიზნებისათვის გამოყენებულ ტერმინებს აქვს შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) ჩაის მცენარესთან და ჩაის ფოთოლთან დაკავშირებით:

ა.ა) ჩაის მცენარე – მცენარე, რომელიც მიეკუთვნება Theaceae-ს ოჯახს, გვარი Camellia-ს სხვადასხვა სახეობებს;

ა.ბ) ჩაის ფოთოლი – გვარი Camellia, ოჯახი Theaceae-ს სხვადასხვა სახეობის მცენარის მიწისზედა ნაწილები – დუყები და ცალკეული ფოთოლი;

ა.გ) ჩაის ფოთოლი ხარისხოვანი – ჩაის ფოთოლი, რომელიც არ შეიცავს გაუხეშებულ დუყებს;

ა.დ) ჩაის ფოთოლი უხარისხო – ჩაის ფოთოლი, რომელიც შეიცავს გაუხეშებულ დუყებს, დეკლარირებული სტანდარტით დადგენილ ნორმაზე მეტი რაოდენობით;

ა.ე) ნედლეული ლაო-ჩა – ჩაის გაუხეშებული და უხეში ფოთოლი, მოკრეფილი შემოდგომით, ხარისხოვანი ფოთლის კრეფის დამთავრების შემდეგ და გაზაფხულზე, ჩაის ბუჩქების მაფორმირებელ გასხვლამდე, გამოიყენება მწვანე აგურა ჩაის წარმოებისათვის;

ა.ვ) საპირე მასალა – ჩაის გაუხეშებული ფოთლები ღერაკებით, რომელიც იკრიფება შემოდგომით, ხარისხოვანი ფოთლის კრეფის შემდეგ და გამოიყენება მწვანე აგურა ჩაის მოსაპირკეთებლად – საპირედ;

ა.ზ) ნორმალური ყლორტი – ჩაის მცენარის ყლორტი აქტიური ზრდის კენწერული კვირტით;

ა.თ) ყრუ ყლორტი – ჩაის მცენარის ყლორტი მძინარა კენწერული კვირტით;

ა.ი) დუყი – ჩაის მცენარის ყლორტის მოწყვეტილი, ახალგაზრდა, ზედა ნაწილი;



ა.კ) ნევი – ჩაის მცენარის ყლორტის ნაწილი, დარჩენილი ბუჩქზე, დუყის მოწყვეტის შემდეგ;

ა.ლ) თევზა ფოთოლი – ჩაის მცენარის ყლორტის ქვედა, განუვითარებელი ფოთოლი;

ბ) მშრალ ფოთოლთან დაკავშირებით დამუშავების ტექნოლოგიისა და შეფასებისათვის:

ბ.ა) მიმზიდველი – გარეგნულად კარგად გრეხილი, დამუშავებული ფოთოლი, დამახასიათებელი შავი ფერით, სტანდარტული სიდიდით და მიკროსტრუქტურით. აღნიშნული ყოველთვის არ აღნიშნავს მაღალ ხარისხს;

ბ.ბ) ბუმტისებრი – პირველი შრობის პროცესში, სინესტის სწრაფად მოცილების გამო, ფოთოლზე შესამჩნევი ბუმტუკების წარმოქმნა. ტერმინი გამოიყენება აგრეთვე ჩაის ფოთლების ყავისფერი, ქერცლოვანი გარეგანი სახის აღსაწერად, რომელიც გამოწვეულია ფოთლის ბუმტუკოვანი სიდამწვრით;

ბ.გ) მსხვილი – დაშვებულზე დიდი ზომის ფოთოლი. აღნიშნული ტერმინი უმთავრესად გამოიყენება მთელი ფოთლისა და ფოთლის გრადაციების კლასიფიკაციისას;

ბ.დ) სუსტად გამყარებული – ფოთლები, რომლის გარე ზედაპირი მთლიანად დამწვარია, მაგრამ შიდა ნაწილი არ არის გამომშრალი. მიიღება შრობისას, დასაშვებზე მეტი ტემპერატურის პირობებში, სინესტის სწრაფად მოცილების გამო;

ბ.ე) ნახეთქებიანი (ნაბზარებიანი) – კლასიკური/ორთოდოქსული ტექნოლოგიით დამზადებული ზოგიერთი სტანდარტული ჩაის გარეგანი სახე, რომელსაც გავლილი აქვს ჭრა ან დაქუცმაცება. ხშირად გამოიყენება ფოთლოვანი „ბროკენ პეკოს“ გარეგანი სახის დასახასიათებლად, რომელიც მიღებულია ფოთლოვანი ჩაის დაჭრით;

ბ.ვ) სუფთა – ერთგვაროვანი ჩაი, რომელსაც მოცილებული აქვს გაუხეშებული ღეროები, ბოჭკოები და გარეშე მინარევები;

ბ.ზ) გრეხილი, ტალღისებური, ხვეული – მშრალი ჩაი, რომელიც მიღებულია ჩაის ფოთლისა და დუყისაგან, ძირითადი ძარღვის ან სხვა ღერძის გარშემო სპირალურად, სხვადასხვა ბიჯით დახვევით;

ბ.თ) დაქუცმაცებული – მშრალი ფოთლის სტრუქტურა, რომელიც შეიცავს ჩაის ფოთლის მტვერს;

ბ.ი) ხუჭუჭა/ტალღისებური – გრეხილი, ტალღისებური ფორმის ფოთოლი;

ბ.კ) დაჭრილი – მიეკუთვნება მშრალ ფოთოლს, სინონიმით – „ნახეთქებიანი“ („ნაბზარებიანი“);

ბ.ლ) დაბინძურებული – მშრალი ფოთლები, რომლებიც შეიცავენ უცხო მინარევებს მაგალითად, მტვერს, ჭუჭყს და მცენარე ჩაის ყვავილებს;

ბ.მ) მტვრიანი – ფოთლები ან Fannings-ის ხარისხის ჩაი, რომელიც შეიცავს ჩაის მტვერს;

ბ.ნ) ერთგვაროვანი – ჩაი, რომელიც შედგება ერთი და იმავე ხარისხის ფოთლებისგან და შეიცავს დაახლოებით თანაბარი ზომის ნაწილებს;

ბ.ო) ბოჭკოვანი – ჩაი, რომელიც შეიცავს დაქუცმაცებული ღეროსა და ბოჭკოს შესამჩნევ რაოდენობას;

ბ.პ) ფირფიტოვანი/ფურცლოვანი – ჩაი, ბრტყელი, გახსნილი ფოთლების შემცველობით;

ბ.ჟ) მარცვლოვანი – ჩაი (გამონაცერი, ფხვნილი) სუფთა და წვრილი, გრანულირებული სახით;

ბ.რ) გრანულეზებული – ჩაი, რომელიც მიიღება CTC ტექნოლოგიით, რის შედეგადაც მიიღება მცირე ზომის მარცვლოვანი გრანულები;



ბ.ს) მკვრივი (ქვიშისებური) – განსაკუთრებით Fannings და Dust ჩაი, როცა ფოთოლი ხელით შეხებისას მკვრივ და მარცვლოვან შეგრძნებას იძლევა;

ბ.ტ) ბეწვისებური – ჩაი, რომელიც შეიცავს მნიშვნელოვანი რაოდენობით გრძელ და თხელ ბოჭკოებს;

ბ.უ) მძიმე – ჩაი, მაღალი სიმკვრივით, მიუხედავად მისი გარეგანი სახისა;

ბ.ფ) არაერთგვაროვანი – არათანაბარზომიერი, ცუდად დახარისხებული ჩაი;

ბ.ქ) კოჟრისებური/კოპისებური/გირჩისებური – ჩაი, რომელიც გრეხისა და შემდეგ დოლში მოგორვით იღებს ბურთულისებრ ფორმას. შეიძლება იყოს ერთგვაროვანი სტრუქტურით, წვრილი ან მსხვილი ზომის;

ბ.ღ) ფოთლოვანი – ჩაი, რომელიც შეიცავს მისი ჯიშისთვის დამახასიათებელ ნორმალურზე დიდ ფოთლებს;

ბ.ყ) გრძელი – ჩაი, რომელიც შედგება გრძელი, წვრილი ფოთლებისგან;

ბ.შ) მსუბუქი – ჩაი, დაბალი სიმკვრივის;

ბ.ჩ) ტიპიური – გადამუშავებული ფოთლის დამახასიათებელი გარეგანი სახე;

ბ.ც) დაქუცმაცებული – ჩაი, რომლის ზომა შეცვლილია წმინდად დაჭრის და დანაწევრების გამო;

ბ.ძ) შერეული, არაერთგვაროვანი – ცუდად დახარისხებული ჩაის კონკრეტული სახეობა, რომელიც შეიცავს სხვა სახეობის ჩაის გარკვეულ რაოდენობას;

ბ.წ) სუფთა – მაღალი ხარისხის ერთგვაროვანი ფოთოლი;

ბ.ჭ) ღია/გახსნილი – ძალიან მსუბუქად გრეხილი ჩაი. ძირითადად გამოიყენება ჩაის მსხვილი და დაუგრეხავი ფოთლების დახასიათებისთვის;

ბ.ხ) ფხვნილისებური – ჩაის მტვერი, ძალიან წმინდა, მსუბუქი;

ბ.ჯ) დაფლეთილი – უხეში, არათანაბარზომიერი ფოთლები;

ბ.ჰ) უხეში/ზაოიანი – ძალიან არასწორი ფორმის ფოთლები;

ბ.ჰ¹) ქვიშიანი – ჩაი, გამონაცერში და წვრილ ფრაქციაში (Fannings) ქვიშის შემცველობით;

ბ.ჰ²) ნიჟარისებური – ნიჟარის ფორმის, ფურცლოვანი/ფირფიტოვანი ან ბრტყელი, მაგრამ სუსტად გრეხილი;

ბ.ჰ³) გრანულებული – ძალიან მჭიდროდ და ერთგვაროვნად გრეხილ ფოთოლი, რომელიც ფორმით ჰგავს საფანტის მარცვალს;

ბ.ჰ⁴) აბრეშუმისებრი – (ძირითადად გამოიყენება მწვანე ჩაისთან დაკავშირებით) გლუვი და რბილი ტექსტურა;

ბ.ჰ⁵) პატარა – ჩაის ზომას, რომელიც ამ ტიპის ჩაისთვის ჩვეულებრივზე ნაკლებია;

ბ.ჰ⁶) ღრუბლისებრი/სპონჯისებრი – ჩაი, ბევრი ჩაის დალევის შეგრძნებით;

ბ.ჰ⁷) ღეროებიანი – ჩაი, დასაშვებზე მეტი რაოდენობის ღეროების შემცველობით;



ბ.3) ელევანტური – ჩაის ფოთოლი, კარგად დამუშავებული, მიმზიდველი გარეგანი სახით;

ბ.3⁹) ტიპსებიანი – ჩაი, რომელიც შეიცავს ჩაის კვირტების (წვერების) მნიშვნელოვან რაოდენობას;

ბ.3¹⁰) ტიპსი – ჩაის კვირტები და პირველი ნაზი ფოთოლი, დაფარული ხავერდოვანი ბუსუსებით, რომლებზეც, გრეხის პროცესში, ადსორბირდება უჯრედის წვენი. წვენის რაოდენობისა და ფერმენტაციის ხარისხის შესაბამისად, გაშრობის შემდეგ იღებს მოოქროსფერო ან მოვერცხლისფერო შეფერილობას;

ბ.3¹¹) გრეხილი – ჩაი სტანდარტული, კარგად მომღწარი და გრეხილი;

ბ.3¹²) კარგად დამუშავებული – ჩაი, ერთგვაროვანი ფერით, ზომით და სტრუქტურით, რომელიც ყოველთვის არ ნიშნავს კარგ ხარისხს;

ბ.3¹³) ხვეული – ჩაი, ინტენსიურად გრეხილი და გარეგანი სახით ნაზი;

გ) ფერთან დაკავშირებით:

გ.ა) საშემოდგომო – ჩაი მოწითალო შეფერილობით, დამზადებული სეზონის ბოლოს;

გ.ბ) შავი – ჩაი შავი ფერით, მიღებული ხარისხოვანი ფოთლის გულმოდგინე დამუშავებით (ყოველთვის არ ნიშნავს კარგ ხარისხს);

გ.გ) კაშკაშა/ნათელი – ჩაის ცოცხალი ტონი, მოსაწყენი ან ჩამქრალი ფერის საწინააღმდეგოდ;

გ.დ) ყავისფერი – ფოთოლი ყავისებრი ფერით, ზოგიერთ შემთხვევაში დამახასიათებელია CTC ტექნოლოგიით დამუშავებული ჩაისათვის, ნელი ზრდის შემდეგ;

გ.ე) მქრქალი – მშრალი ფოთოლი, რომელსაც აკლია სიკაშკაშე და სიცოცხლე;

გ.ვ) რუხი – მშრალი ფოთლის არასასურველი შეფერილობა;

გ.ზ) წითელი ან მოჟღალო – CTC და Legg-tut სპეციალური ტექნოლოგიით დამზადებული ჩაის გარეგანი სახე;

დ) სუნთან/სურნელთან დაკავშირებით:

დ.ა) ტომრის – ჩაის არასასიამოვნო სუნი, რომელიც წარმოიქმნება ფოთლის გაფუჭების შედეგად, მისი უხარისხო სატომრე ქსოვილში ან ჯვალში შენახვისას;

დ.ბ) ბისკვიტის – ჩაის სუნი/სურნელი, რომელიც ბისკვიტის სუნის/სურნელის მსგავსია;

დ.გ) დამწვრის – ჩაის არასასიამოვნო სუნი, რომელიც წარმოიქმნება შრობისას მაღალი ტემპერატურის ზემოქმედებით;

დ.დ) ყველის – ჩაის ადვილად ამოსაცნობი, არასასიამოვნო სუნი, რომელიც წარმოიქმნება ფოთლის არასაკმარისად დამუშავების ან ჩაის სატრანსპორტო ყუთის (chest) შიდა პანელებთან კონტაქტისას;

დ.ე) წაბლის – ყუთის ან ხის ფისის მსგავსი არასასურველი სუნი, რომელიც წარმოიქმნება ჩაის კონტამინაციის შედეგად დაბალი ხარისხის ჩაის ან სატრანსპორტო ყუთის (chest) შიდა პანელებთან კონტაქტისას;

დ.ვ) სიძველის – ჩაის სუნი, რომელიც წარმოიქმნება ჩაის მაღალი სინესტის პირობებში ან ხანგრძლივი დროით შენახვისას;

დ.ზ) უცხო/არატიპიური – სუნი, რომელიც უცხოა და არ არის დამახასიათებელი ჩაისათვის;



ე) ჩაის ნაყენის გემური თვისებებთან დაკავშირებით:

ე.ა) ნუშის – ნაყენი, ნუშისთვის დამახასიათებელი გემოთი;

ე.ბ) მწკლარტე – ნაყენი ძეღგი, მომჟავო გემოთი;

ე.გ) სასიამოვნო/მშვენიერი – მაღალი ხარისხისა და „თაიგულის“ მქონე ჩაის ნაყენი;

ე.დ) ცუდი ფოთლის – ნაყენის გემო, რომელიც მიიღება სხვა, უცხო ფოთლების, განსაკუთრებით საჩრდილობელი ხის ფოთლების თანაობისას;

ე.ე) ტომრის – ჩაის ნაყენის არასასურველი გემო, რომელიც წარმოიქმნება ჩაის უხარისხო ტომრის ნაჭრებში ღნობისას. ეს გემო შეიგრძნობა ასევე ჩაის ტომრებში შენახვისას;

ე.ვ) დახრაკული, გამომცხვარი – ჩაის ნაყენის არასასიამოვნო გემო, რომელიც წარმოიქმნება ჩაის მაღალ ტემპერატურაზე შრობისას;

ე.ზ) ბისკვიტის – ნაყენი პურის ქერქისთვის დამახასიათებელი გემოთი;

ე.თ) მძაფრი – შუშხუნა და ცოცხალი გემოს ნაყენი;

ე.ი) შავი მოცხარის – ნაყენის განსაკუთრებულად სასიამოვნო თვისება, რომელიც შავი მოცხარისთვის დამახასიათებელი გემოს მსგავსია (განსაკუთრებით ახასიათებს დარჯილინგის ზოგიერთ ჩაის);

ე.კ) სავსე/სრული – ნაყენი გაჯერებული და მაგარი გემოთი;

ე.ლ) სპილენძის – ნაყენი სპილენძის მსგავსი, ლითონის არასასიამოვნო გემოთი, რომელიც დამახასიათებელია მოუმღწარი ან ცუდად მომღწარი ჩაისათვის;

ე.მ) შუშხუნა – ნაყენის სასიამოვნო, ცოცხალი გემო;

ე.ნ) დამწვარი – ნაყენის არასასიამოვნო გემური თვისება, რომელსაც ჩაი იღებს შრობის პროცესში მაღალი ტემპერატურის ზემოქმედების გამო. ასეთი ჩაი ხარისხით უარესია, ვიდრე დახრაკული, გამომცხვარი ჩაი;

ე.ო) კედარის მერქნის – ნაყენის გემური თვისება, კედარის მერქნის მსგავსი სუნით; ახასიათებს უხეში, გადამწიფებული ფოთლებისგან მიღებულ ნაყენს;

ე.პ) განსაკუთრებულობა – ნაყენის სასურველი თვისება, რომელიც მისი წარმოშობის ქვეყნის ან ამ ქვეყნის შიგნით კონკრეტული რაიონის ამოცნობის საშუალებას იძლევა;

ე.ჟ) ყველის – ნაყენის ადვილად ამოსაცნობი, არასასიამოვნო სუნი, რომელიც წარმოიქმნება ფოთლის არასაკმარისად დამუშავების ან ჩაის სატრანსპორტო ყუთის (chest) შიდა პანელებთან კონტაქტისას;

ე.რ) წაბლის – ყუთის ან ხის ფისის მსგავსი არასასურველი სუნი, რომელიც წარმოიქმნება ნაყენში კონტამინაციის შედეგად დაბალი ხარისხის ჩაის ან სატრანსპორტო ყუთის (chest) შიდა პანელებთან კონტაქტისას;

ე.ს) სუფთა, ტკბილი – ნაყენის გემო, არასაკმარისი თვისებით, ნეიტრალური;

ე.ტ) უხეში – ჩაის ნაყენი არასასიამოვნო, არასასურველი გემოთი, რომელიც შესაძლებელია ზოგჯერ გამოწვეულ იქნეს მშრალ ჩაიში ღეროებისა და ბოჭკოების არსებობით;

ე.უ) ცივი ამინდის (ზოგადი ტერმინი) – ნაყენის განსაკუთრებული თვისება, რომელიც ცივ ამინდში კრეფის შედეგად წარმოიქმნება. ასეთი ჩაი, როგორც წესი, განსაკუთრებით მკვეთრი და გამამხნეველია, გარკვეული ხასიათითა და გემოთი;



ე.ფ) ჩვეულებრივი (ზოგადი ტერმინი) – დაბალი ხარისხის ჩაის ნაყენი, განსაკუთრებული ღირსებების გარეშე;

ე.ქ) დაბინძურებული – ნაყენი უცხო გემოთი და სუნით (არომატით), გამოწვეული სპეციფიკური სუნის მქონე ნივთიერებებთან შეხებით (მაგალითად საპონი, ყველი, სანელებლები, ხილი, ცხიმი, პიტნა და სხვ.);

ე.ღ) მოხარშული – ნაყენი, რომელიც იმდენად არის დამწვარი, რომ ჩაის ყველა სხვა თვისება აღარ შეიმჩნევა;

ე.ყ) მდიდარი, სავსე – კრემისებური და ცოცხალი ნაყენი, რომელიც ჩვეულებრივ ახასიათებს კარგი მოსავლის პერიოდში დაკრეფილი ფოთლებისგან კლასიკური ტექნოლოგიით დამზადებულ ჩაის;

ე.შ) მშრალი/ხმელი – ჩაის ნაყენის დაგემოვნებისას სასაზე წარმოქმნილი შეგრძნება, რომელიც დაკავშირებულია მსუბუქ გამომცხვარ, ძლიერ შემწვარ ან ოდნავ დამწვარი ხასიათის ნოტებთან;

ე.ჩ) მიწის – ნაყენის არასასიამოვნო, მიწის გემო, დამახასიათებელია არადაამკმაყოფილებელ პირობებში შენახული ჩაისთვის;

ე.ც) არასრული – ნაყენი, რომელიც არ შეიცავს სუბსტანციას, ე.ი. არასაკმარისად გაჯერებული;

ე.ძ) თხელი/მსუბუქი – განსაზღვრავს განსაკუთრებული ხარისხისა და არომატის ჩაის;

ე.წ) უგემური – არასაკმარისად შუშუნა ნაყენი, რომელიც გამოწვეულია ხანგრძლივი ან ცუდ პირობებში შენახვით;

ე.ჭ) არომატი – დახვეწილი ჩაის ძალიან დამახასიათებელი გემო და არომატი; ჩვეულებრივ, ასოცირდება მაღალმთიან ჩაისთან (ტერმინი „არომატული“ გამოიყენება ასეთი ჩაის აღსაწერად);

ე.ხ) ხილის – ნაყენი, რომელსაც გადამწიფებული ხილის მსგავსი გემო და არომატი აქვს;

ე.ჯ) სქელი/სრული – ჩაის ნაყენი, რომელსაც აქვს დამახასიათებელი ფერი, სიმაგრე, სუბსტანტი (სისავსე) და სისქე;

ე.ჰ) სრულად გამომშრალი – ნაყენი, რომელიც მიიღება წარმოების პროცესში ოდნავ ზედმეტად მოხალული ჩაისგან;

ე.ჰ¹) გერანის – მცენარე გერანის მსგავსი დამახასიათებელი თვისება, რომელიც ახასიათებს ზოგიერთ მაღალი ხარისხის დახვეწილი ჩაის ნაყენს;

ე.ჰ²) ჩამქრალი – ნაყენი, რომელიც მოლოდინებს არ შეესაბამება, სავარაუდოდ, ჩაის ცუდი წარმოების ან დამკველების გამო;

ე.ჰ³) ბალახის გემოთი – ზოგიერთი ნაყენის გემო, რომელიც წარმოიქმნება ჩაის ფოთლის არასაკმარისი ღნობით;

ე.ჰ⁴) მწარე, მომწარო – ნაყენის არასასიამოვნო მწკლარტე გემო, რომელიც განპირობებულია უხარისხო ღნობით ან ფერმენტაციით;

ე.ჰ⁵) მაგარი/სქელი – ხარისხოვანი ჩაის ნაყენი, რომელსაც გააჩნია მკვეთრი, სასურველი სიმაგრე;

ე.ჰ⁶) მძაფრი – არასასიამოვნო, ნედლი ჩაის ნაყენის გემო;

ე.ჰ⁷) ბლანტი/მღვრიე – ნაყენი, სქელი, გაუმჟვრვალე, ჩვეულებრივ არასასიამოვნო;



ე.3⁸) ზედმეტად დამწვარი/გადამწვარი – ნაყენი, ზედმეტად დამწვრის გემოთი. ზოგადად არასასურველია, თუმცა ზოგიერთი ჩაისთვის, მაგ., Darjeeling-ის ჩაის შემთხვევაში, ეს შეიძლება დადებით თვისებადაც ჩაითვალოს;

ე.3⁹) ცარიელი (მწირი) – ნაყენი დაბალხარისხიანი;

ე.3¹⁰) მელნის – ნაყენი, ლითონის დამახასიათებელი გემოთი, რომელიც ტყვიის მომწარო გემოს მსგავსია;

ე.3¹¹) ყუათიანი (წვნიანი) – ნაყენი, სრულყოფილი, დახვეწილი, გაჯერებული გემოთი;

ე.3¹²) სუსტი – სუფთა ნაყენი, რომელსაც არ გააჩნია გამოკვეთილი თვისებები და განსაკუთრებული გაჯერებული გემო;

ე.3¹³) მსუბუქი – ნაყენი, რომელიც საკმაოდ თხელია და არ აქვს ფერის სიღრმე, მაგრამ შეიძლება იყოს არომატული ან მძაფრი გემოთი ან ორივე ერთად;

ე.3¹⁴) ალაოს – სრულად გამომშრალი, ზოგიერთი ჩაის სასურველი თვისება, ალაოს ან კარამელის მსგავსი გემოთი;

ე.3¹⁵) მწიფე – სწორად წარმოებული, სათანადო სიმწიფის, საუკეთესო ხარისხის ჩაი;

ე.3¹⁶) ხორციანი – ნაყენი სრული სიმკვრივის, სქელი;

ე.3¹⁷) სასიამოვნო – კარგად მომწიფებული ჩაის ნაყენი;

ე.3¹⁸) ლითონის – არასასურველი, ლითონის დამახასიათებელი გემოს მქონე ნაყენი;

ე.3¹⁹) პიტნის – ნაყენი, პიტნისთვის დამახასიათებელი გემოთი;

ე.3²⁰) დაობებული – ობის სოკოებით დაბინძურებული ნაყენის გემო და სუნი, რომელიც წარმოიქმნება ჩაის არასაწორი შენახვისას;

ე.3²¹) დაბინძურებული – მღვრიე და არასასიამოვნო ნაყენი, ტერმინი გამოიყენება ასევე ნაყენის გარეგანი სახის დასახასიათებლად;

ე.3²²) მუსკატის – ნაყენი ყურძნისთვის დამახასიათებელი გემოთი. ასევე აღწერს დარჯილინგის ჩაის მეორადი დუყების ნაყენის განსაკუთრებულ თვისებებს;

ე.3²³) რბილი – სქელი ნაყენი რბილი გემოთი;

ე.3²⁴) შმორის – ნაყენი, რომელიც სავარაუდოდ მცირე რაოდენობით ობის სოკოებს შეიცავს;

ე.3²⁵) ნეიტრალური – ნაყენი, მკვეთრად გამოვლენილი თვისებების გარეშე;

ე.3²⁶) ახალი სეზონის – ბანგლადეშისა და ჩრდილოეთ ინდოეთის ჩაის მახასიათებლები, რომელიც წარმოებულია მოსავლის აღების სეზონის დასაწყისში;

ე.3²⁷) კაკლის – ნაყენი, კაკლის მსგავსი სასურველი გემური თვისებით;

ე.3²⁸) ძველი – ჩაის ნაყენი, რომელმაც ხანგრძლივი დროით შენახვის გამო დაკარგა ხარისხი;

ე.3²⁹) საღებავის – ნაყენის საღებავის მსგავსი გემური თვისება, რომელიც დამახასიათებელია სეზონის



ბოლოს მოკრეფილი ჩაისგან მიღებული ნაყენისათვის;

ე.3³⁰) ქაღალდის – ნაყენის არასასურველი გემო, რომელიც წარმოიქმნება ჩაის გაფუჭებულ/წუნდებულ ქაღალდთან კონტაქტის დროს;

ე.3³¹) ატმის – ნაყენის სასიამოვნო, ატმის მსგავსი სასურველი გემო და არომატი;

ე.3³²) ჩვეულებრივი (მარტივი) – ნაყენი, რომელიც სუფთაა, არ აქვს ცუდი გემო ან დეფექტი, მაგრამ ასევე არ აქვს გამოკვეთილი არომატი, ხასიათი ან გამორჩეული თვისება;

ე.3³³) მძაფრი – ნაყენი ძალიან სასურველი, ცოცხალი, მძაფრი გემური თვისებებით;

ე.3³⁴) წინასაშემოდგომო – სასურველი გემო, რომელიც დამახასიათებელია ჩრდილოეთ ინდოეთის ადრეული საშემოდგომო ჩაისათვის;

ე.3³⁵) პიკანტური – ჩაის შუშხუნა ნაყენი, სიმწკლარტის ეფექტით, ყველაზე სასურველი სამომხმარებლო თვისება;

ე.3³⁶) ხარისხი – სასურველი მახასიათებლების უპირატესი შემცველობა, რომელიც ჩაის არსებით, ბუნებრივ თვისებას წარმოადგენს;

ე.3³⁷) წვიმის სეზონის – ნაყენი, რომელიც მიღებულია წვიმიან სეზონზე წარმოებული ჩვეულებრივი, შედარებით დაბალი ხარისხის ჩაისგან;

ე.3³⁸) გაფუჭებული – ნაყენი, რომელსაც ახასიათებს არასასურველი თვისებების კომბინაცია, განსაკუთრებით მჟავე გემო;

ე.3³⁹) უმწიფარი/ნედლი – ნაყენი, მწარე და მწკლარტე გემოთი;

ე.3⁴⁰) მდიდარი – ნაყენი, რბილი, სქელი, და ინტენსიური გემოთი;

ე.3⁴¹) სასიამოვნო – სრულად მომწიფებული, დამახასიათებელი სიმსუბუქის მქონე ჩაის ნაყენი;

ე.3⁴²) თვითკმარი – ორიგინალური ნაყენი, რომელიც თავისთავად სასიამოვნოა და არ საჭიროებს შერევას/კუპაჟირებას;

ე.3⁴³) კვამლის – ნაყენი კვამლის სუნითა და გემოთი, რაც გამოწვეულია საშრობი დანადგარის დეფექტით;

ე.3⁴⁴) რბილი/ ნაზი – არასაკმარისად ცოცხალი ჩაის ნაყენი;

ე.3⁴⁵) მჟავე – ნაყენი, არასასიამოვნო მჟავე სუნითა და გემოთი;

ე.3⁴⁶) სანელებლების მსგავსი/სასიამოვნო უცხო გემო – ნაყენი, რომელსაც გააჩნია დარიჩინისა და მიხაკის და სხვა დამახასიათებელი გემური თვისებები. ზოგჯერ წარმოიქმნება დაბინძურების დროს;

ე.3⁴⁷) უგემური/დაძველებული – ძველი თვისებები, რომელიც გამოიყენება მაღალი სინესტის პირობებში ან ხანგრძლივი დროის განმავლობაში შენახული ჩაის ნაყენის დახასიათებისათვის;

ე.3⁴⁸) დამწვარი – სქელი ნაყენი, არასასურველი გემური თვისებებით, რომლებიც წარმოიქმნება არასწორი შრობის შედეგად;

ე.3⁴⁹) მაგარი – ნაყენი, ჩაის მკვეთრად გამოკვეთილი თვისებებით, მაგრამ არა აუცილებლად სქელი. ყველაზე სასურველი ბუნებრივი ხარისხია, მაგრამ არასავალდებულოა ზოგიერთი არომატული



ჩაისათვის;

ე.3⁵⁰) ოფლის – ნაყენი არასასიამოვნო, ოფლის მსგავსი სუნით, რომელიც ხანდახან გვხვდება უხარისხოდ დამზადებულ ჩაის ნაყენში;

ე.3⁵¹) დაბინძურებული – ნაყენის გემოსა და სურნელის უჩვეულო, არასასურველი ცვლილება;

ე.3⁵²) სქელი – მკვრივი ნაყენი, მაგრამ არა აუცილებლად მაგარი;

ე.3⁵³) სუსტი – ნაყენი, არასაკმარისი სიბლანტის და სიმაგრის;

ე.3⁵⁴) კალას გემოთი – ნაყენის გემო, რომელიც გამოწვეულია ჩაის შენახვით დაუმუშავებელ კალის ჭურჭელში;

ე.3⁵⁵) დაძველებული/სიახლედაკარგული – ნაყენი, რომელმაც დაკარგა თავდაპირველი სიმსუბუქე და სურნელი; გემოს პროფილი ბლანტია, უჩვეულოდ სუსტია და არ შეიცავს ადეკვატურ ხასიათს ან სტრუქტურას. ეს თვისება ხშირად ჩანს გარკვეული დროის გასვლის შემდეგ ან არასწორად შენახული ჩაის შემთხვევაში;

ე.3⁵⁶) გაფიცხებული – ნაყენის გემო, როდესაც ჩაი წარმოების პროცესში ცოტა გადახურდა. ზოგიერთი დარჯლინგის ჩაის შემთხვევაში ასეთი სუნი/გემო სასურველიც შეიძლება იყოს, რადგან მას დამატებით სიმძაფრეს ან სპეციფიკურ არომატს ანიჭებს;

ე.3⁵⁷) წყლიანი/გამორეცხილი – ნაყენი სუსტი, წყალ-წყალა, დაბალი ხარისხის;

ე.3⁵⁸) გამოფიტული – რბილი, უსიამოვნო არომატი, რომელიც ზოგჯერ წარმოიქმნება ძალიან ნოტიო ამინდში წარმოებული ჩაის ნაყენებში;

ე.3⁵⁹) სარეველას – ნაყენი კომბოსტოს მსგავსი გემოთი;

ე.3⁶⁰) ველური – ნაყენის გემური თვისება, რომელიც შეიმჩნევა ჩაიში სეზონის ბოლოს, როდესაც ჩაი კარგავს თავის პირველად თვისებებს;

ე.3⁶¹) ღვინისებური – ნაყენის არასასურველი გემო, ველურ და ხილისებურ გემოს შორის;

ე.3⁶²) მერქნისებური – ნაყენის დამახასიათებელი არომატი, რომელიც ასოცირდება ახლად მოჭრილ ხესთან და რომელიც ახასიათებს სეზონის ბოლოს, გვიან წარმოებულ ზოგიერთ ჩაის;

ე.3⁶³) ინდივიდუალური – ჩაის ნაყენის ხარისხი, რომელიც საშუალებას იძლევა განსაზღვრულ იქნეს ჩაის წარმოშობის ქვეყანა ან ქვეყანაში კონკრეტული რეგიონი;

ვ) ნაყენის გარეგან სახესთან დაკავშირებით:

ვ.ა) კაშკაშა – ცოცხალი, ნათელი ნაყენი, მქრქალი სასმელების საპირისპიროდ. ეს სასურველი მახასიათებელია, რომელიც ჩვეულებრივ ასოცირდება ზედმიწევნით ზუსტად წარმოებასთან;

ვ.ბ) ფერადი – ნაყენი, რომელსაც აქვს ფერის სიღრმე/სიმკვეთრე;

ვ.გ) კრემისფერი (y)/ (ნაყენი „ჩაის ნაღებით“) – ძლიერი ნაყენი, რომელიც გაციებისას, რძის გარეშე, იძლევა დამატებული რძის იერსახეს;

ვ.დ) მქრქალი – ნაყენი, რომელიც არ არის არც ცოცხალი და არც კაშკაშა, და, შესაბამისად, არასასურველია;



ვ.ე) ოქროსფერი – ნაყენი, რომელიც კაშკაშა და მიმზიდველია. იგი გამოიყენება ნებისმიერი ჩაისთვის, რომელიც ჩვეულებრივზე უფრო ღია და მოყვითალო-ოქროსფერია;

ვ.ვ) მღვრიე – მქრქალი ნაყენი, რომელიც არ არის გამჭვირვალე;

ვ.ზ) მოვარდისფერო – ნაყენი, რომელიც კაშკაშაა, მაგრამ გარეგნულად უფრო ნაზია, ვიდრე ვარდისფერი;

ვ.თ) ვარდისფერი/მოწითალო – ნაყენი, უფრო მოწითალო ელფერით; გარეგანი სახით უფრო სასიამოვნო, ვიდრე მოვარდისფერო;

ვ.ი) ფიქალისფერი – ნაყენი მქრქალი და მონაცრისფრო შეფერვით;

ვ.კ) მომწვანო – დაუშლელი ქლოროფილის დიდი რაოდენობის შემცველი ჩაის ფოთლისგან მიღებული ნაყენი;

ვ.ლ) ღია – საკმაოდ თხევადი ნაყენი, რომელსაც არ ახასიათებს ფერის სიღრმე;

ზ) რძიანი ნაყენის გარეგან სახესთან დაკავშირებით:

ზ.ა) კაშკაშა – ნათელი ნაყენი;

ზ.ბ) ფერადი – ნაყენი ინტენსიური ფერით და სავსე გემოთი;

ზ.გ) მქრქალი – ნაყენი, სიკაშკაშის გარეშე;

ზ.დ) ოქროსფერი – ნაყენი კაშკაშა, მოყვითალო-ოქროსფერი შეფერილობის;

ზ.ე) მელნისფერი – ნაყენი მუქი, მღვრიე, თითქმის იისფერი შეფერილობის;

ზ.ვ) მოწითალო-მოვარდისფერო – ნაყენი, უფრო მოწითალო, ნათელი ფერით;

ზ.ზ) მოწითალო-მოყავისფერო – ნაყენი, უფრო მოწითალო- მოყავისფერო ინტენსიური და კაშკაშა შეფერილობით;

ზ.თ) ფიქალისფერი – ნაყენი მქრქალი და მონაცრისფერო შეფერვით;

ზ.ი) სუსტი – წყალწყალა, მკრთალი ნაყენი;

ზ.კ) ყვითელი – როგორც აღიქმება, ყვითელი შეფერილობის.

თ) ფოთლის გამონახარშის გარეგან სახესთან დაკავშირებით:

თ.ა) შავი – მუქი შეფერილობის და მღვრიე გამონახარში, რომელიც ძალიან დაბალი ხარისხის მაჩვენებელია;

თ.ბ) ნათელი, ღია – გამონახარში ნათელი ელფერით, რომელიც ჩაის მაღალი ხარისხის მაჩვენებელია;

თ.გ) სპილენძისფერი – ნათელი გამონახარში, სპილენძის შეფერილობით, რომელიც ჩაის ძალიან მაღალი ხარისხის მაჩვენებელია;

თ.დ) მქრქალი – ყავისფერი ან მუქი მწვანე ფერის გამონახარში, ჩაის დაბალი ხარისხის მაჩვენებელი. ეს არასასურველი თვისება იშვიათად ასოცირდება კარგ ნაყენთან და ზოგჯერ ფოთლის ნატურალური თვისებების მაჩვენებელია;

თ.ე) მწვანე – თუ ნათელია, ხშირად იმის მაჩვენებელია, რომ ფოთლის გამონახარში მაღალი ხარისხისაა, თუ მქრქალია, ხშირად იმის მაჩვენებელია, რომ ფოთლის გამონახარში დაბალი



ხარისხისაა, რაც გამოწვეულია კლიმატის თავისებურებითა და გადამუშავების დეფექტებით;

თ.ვ) შერეული – გამონახარში არაერთგვაროვანი ფერით, რომელიც ზოგადად არასასურველია;

ი) ჩაის ფოთლის გადამუშავების ტექნოლოგიურ პროცესებთან და მეთოდებთან დაკავშირებით:

ი.ა) შავი ჩაი – ჩაი, რომელიც მიიღება მხოლოდ და მხოლოდ ჩაის მცენარის *Camellia sinensis (Linnaeus) O. Kuntze*-ის იმ ჯიშების ფოთლებისგან, კვირტებისა და ნაზი დუყებისაგან, რომლებიც განკუთვნილია ჩაის სასმლის დასამზადებლად, და რომელიც წარმოებულია სათანადო ტექნოლოგიური პროცესების გამოყენებით, მათ შორის ფერმენტაციითა და გამომშრობით;

ი.ბ) კლასიკური ტექნოლოგია – ჩაის ფოთლის გადამუშავების ტექნოლოგია, რომელიც მოიცავს ჩაის ფოთლის ღნობას, ჩაის ფოთლის გრეხას როლერებში, რომლებიც აღჭურვილია რიფებით, კონუსებით და წნეხით, შემდეგ ჩაის ფოთლის ფერმენტაციას და ჩაის ფოთლის შრობას;

ი.გ) CTC ტექნოლოგია – ჩაის ფოთლის გადამუშავების (Crushing – დანაწევრება, Tearing – დაქუცმაცება, Curling – დაგრეხა) ტექნოლოგია, რომელიც, ფოთლის ღნობის შემდეგ, ერთდროულად მოიცავს ფოთლის დანაწევრებას-დაჭრას, დაქუცმაცებას და გრეხას, მზადდება სპეციალური ტიპის დანადგარში;

ი.დ) როტორევეინ ტექნოლოგია – პროცესი, რომლის დროსაც ხდება მომღწარი ფოთლის დაქუცმაცება ფერმენტაციის პროცესის გააქტიურებისა და დაჩქარების მიზნით. გამოიყენება კლასიკურ და CTC ტექნოლოგიებთან ერთად;

ი.ე) Legg-cut ტექნოლოგია – პროცესი, რომლის დროსაც ჩაის მწვანე ფოთოლი გაივლის Legg-cut ტიპის დანადგარში (თამბაქოს საჭრელის ტიპის მოწყობილობა), რის შედეგადაც ფოთოლი იჭრება და ქუცმაცდება მცირე ნაჭრებად, ხოლო შემდეგ მიმდინარეობს მისი ფერმენტაცია და გამომშრობა, ისევე როგორც ტრადიციული ან CTC მეთოდის დროს. ამ ტიპის წარმოებიდან ჩვეულებრივ შესაძლებელია მხოლოდ Fannings და Dust კლასის პროდუქტების მიღება;

ი.ვ) LTP ტექნოლოგია – პროცესი, რომლის დროსაც გამოიყენება „Lawrie Tea Processor“ („ჩაის გადამამუშავებელი დანადგარი ლოურის“) დანადგარი, რომელიც ამუშავებს მომღწარ ჩაის ფოთოლს უჟანგავი ფოლადის ბიტერების (დამრტყმელი ელემენტები – ლითონის ჩაქუჩების წახნაგებით და მახვილი წიბოებით, მაღალი სიჩქარით მყისიერი ზემოქმედება) საშუალებით მისი დაქუცმაცების გზით. საბოლოოდ მიიღება რამდენიმე გრადაცია, რომლებიც CTC გრადაციების მსგავსია;

ი.ზ.) ჩაის ფოთლის ღნობა – ჩაის ფოთლის დამუშავება თბილი ან ცხელი ჰაერით, რომელსაც თან ახლავს ფოთლის ქიმიური შემადგენლობის ცვლილება და დეჰიდრატაციის გამო სინესტის (ტენიანობის) შემცირება;

ი.თ) ჩაის ფოთლის მოხალვა – მაღალ ტემპერატურაზე ჩაის ფოთლის ხანმოკლე დამუშავება;

ი.ი) ჩაის ფოთლის ფერმენტაცია – ქიმიურ რეაქციათა ერთობლიობა, რომელიც ფოთოლში მიმდინარეობს მაღალტენიან, ჟანგბადიან არეში, ჩაის ფოთოლში არსებული ფერმენტების მოქმედებით;

ი.კ) ჩაის ფოთლის შრობა – ფერმენტირებული ან ფიქსირებული ჩაის ფოთლის მაღალ ტემპერატურაზე დამუშავება, რომელსაც თან ახლავს სინესტის მასური წილის შემცირება;

ი.ლ) ჩაის ფოთლის გრეხა – ჩაის ფოთლის სტრუქტურის დარღვევა და დამახასიათებელი გრებილი ფორმის მიცემა;

ი.მ) ჩაის ფოთლის ფიქსაცია – ჩაის ფოთლის დამუშავება ცხელი ჰაერით ან ცხელი ორთქლით, ან ცხელ ზედაპირთან კონტაქტით – მოხალვით, ჟანგვითი ფერმენტაციის პროცესების ინაქტივაციისათვის;

ი.ნ) ჩაის დაწნეხვა – ჩაისთვის განსაზღვრული ფორმის მიცემა;



კ) ჩაისა და ჩაის პროდუქციასთან დაკავშირებით:

კ.ა) ჩაი – სურსათი, რომელიც დამზადებულია ჩაის ფოთლისაგან და არ შეიცავს სხვა კომპონენტებს;

კ.ბ) ჩაის თხევადი კონცენტრატი – თხევადი, წყალში ხსნადი სურსათი, რომლის ნაყენის 1 დმ³ შეიცავს არანაკლებ 1,0 გ ჩაის მშრალ ექსტრაქტს და არ შეიცავს სხვა კომპონენტებს;

კ.გ) ხსნადი ჩაი – მშრალი სურსათი, რომელიც წყალში იხსნება ბიზნესოპერატორის ინსტრუქციით განსაზღვრულ ტემპერატურაზე, რომლის ნაყენის 1 დმ³ შეიცავს არანაკლებ 1,0 გ ჩაის მშრალ ექსტრაქტს და არ შეიცავს სხვა კომპონენტებს;

კ.დ) ჩაი დანამატებით – სურსათი, რომელიც შეიცავს მთლიანი მასის არანაკლებ 51 % ჩაის და სხვა კომპონენტებს;

კ.ე) ჩაის თხევადი კონცენტრატი დანამატებით – წყალში ხსნადი თხევადი სურსათი, რომელიც შეიცავს მთლიანი მასის არანაკლებ 51 % ჩაის და სხვა კომპონენტებსაც;

კ.ვ) ხსნადი ჩაი დანამატებით – მშრალი სურსათი, რომელიც წყალში იხსნება ბიზნესოპერატორის ინსტრუქციით განსაზღვრულ ტემპერატურაზე, რომლის ნაყენის 1 დმ³ შეიცავს არანაკლებ 1,0 გ ჩაის მშრალ ექსტრაქტს და შეიცავს სხვა კომპონენტებსაც;

კ.ზ) სასმელი ჩაით/ჩაის სასმელი – სურსათი, რომელიც დამზადებულია მცენარეული წარმოშობის ნედლეულის გამოყენებით და რომელსაც შესაძლებელია დამატებული ჰქონდეს კომპონენტების მთლიანი მასის არაუმეტეს 50% ჩაი;

კ.თ) ჩაის სასმელის თხევადი კონცენტრატი – თხევადი, წყალში ხსნადი სურსათი, რომლის ნაყენის 1 დმ³ შესაძლებელია შეიცავდეს 1,0 გ ჩაის მშრალ ექსტრაქტს. 1 დმ³ ნაყენში მშრალი მცენარეული ექტრაქტისა და ჩაის მშრალი ექსტრაქტის საერთო რაოდენობა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 1,0 გ-ს;

კ.ი) ჩაის სასმელი ხსნადი – მშრალი სურსათი, რომელიც წყალში იხსნება ბიზნესოპერატორის ინსტრუქციით განსაზღვრულ ტემპერატურაზე, რომლის ნაყენის 1 დმ³ შესაძლებელია შეიცავდეს არანაკლებ 1,0 გ ჩაის მშრალ ექსტრაქტს. 1 დმ³ ნაყენში მშრალი მცენარეული ექტრაქტისა და ჩაის მშრალი ექსტრაქტის საერთო რაოდენობა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 1,0 გ-ს. დაშვებულია სხვა კომპონენტების არსებობაც;

კ.კ) ცივი ჩაი – მოხმარებისათვის მზა თხევადი სურსათი, რომლის 1 დმ³-ში მშრალი მცენარეული ექტრაქტის და/ან ჩაის მშრალი ექსტრაქტის საერთო რაოდენობა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 1,0 გ-ს; დაშვებულია სხვა კომპონენტების არსებობაც;

კ.ლ) ჩაის პროდუქცია – სურსათის ჯგუფი, კერძოდ: ჩაი დანამატებით, სასმელი ჩაით, ხსნადი ჩაი, ხსნადი ჩაი დანამატებით, ჩაის სასმელი ხსნადი, ჩაის თხევადი კონცენტრატი, ჩაის თხევადი კონცენტრატი დანამატებით, ჩაის სასმელის თხევადი კონცენტრატი, ცივი ჩაი;

კ.მ) ჩაი ყვითელი/ყვითელი ჩაი – ჩაი, რომელიც მზადდება ჩაის ფოთლის ნაწილობრივი ფერმენტაციით;

კ.ნ) ჩაი თეთრი/თეთრი ჩაი – ჩაი, რომლის წარმოებისათვის გამოიყენება ჩაის ფოთლის დამზოგავი ბუნებრივი ღნობა, ფერმენტაცია და შრობა;

კ.ო) ჩაი მწვანე/მწვანე ჩაი – არაფერმენტირებული ჩაი, რომლის წარმოებისათვის გამოიყენება ჩაის ფოთლის ფიქსაცია;

კ.პ) ჩაი შავი/შავი ჩაი – ფერმენტირებული ჩაი, რომლის წარმოებისათვის გამოიყენება ჩაის ფოთლის ღნობა და ფერმენტაცია;

კ.ჟ) ჩაი წითელი/წითელი ჩაი – ჩაი, რომლის წარმოებისათვის გამოიყენება ნაწილობრივ



ფერმენტირებული მოხალული ჩაის ფოთოლი;

კ.რ) ჩაი ნაყარი/ფხვიერი ჩაი-ჩაი, რომელიც შედგება ჩაის ნაწილებისაგან;

კ.ს) ჩაის ნაწილი – ჩაის ფოთლის ნაწილაკები ან ცალკეული ფოთლები;

კ.ტ) ჩაი გრანულირებული/გრანულირებული ჩაი – ჩაი, რომლის წარმოებისათვის გამოიყენება CTC და სპეციალური ტექნოლოგია;

კ.უ) ჩაი კლასიკური/კლასიკური ჩაი – ჩაი, რომლის წარმოებისათვის გამოიყენება ჩაის წარმოების კლასიკური ტექნოლოგია (CTC);

კ.ფ) ჩაი აგურა/აგურა ჩაი – ჩაი, რომელიც იწარმოება ლაო-ჩას დაორთქლითა და დაწნევით;

კ.ქ) ჩაი ფილა/ფილა ჩაი – ჩაი, რომელსაც ნაყარი ჩაის/ფხვიერი ჩაის დაწნევით მიცემული აქვს განსაზღვრული ფორმა;

კ.ღ) ჩაი პაკეტი/პაკეტის ჩაი – ჩაი, რომელიც შეფუთულია სპეციალურ პაკეტში და განკუთვნილია ჩაის მოსამზადებლად;

კ.ყ) პუერი – ჩაი, რომლის წარმოებისათვის გამოიყენება ღრმა, მრავალჯერადი ფერმენტაცია;

კ.შ) ჩაის მშრალი ექსტრაქტი – ჩაის ფოთლის მშრალი ნივთიერების წყალში ხსნადი ფრაქცია;

კ.ჩ) მცენარეული მშრალი ექსტრაქტი – მცენარეული ნედლეულის მშრალი ნივთიერების წყალში ხსნადი ფრაქცია;

კ.ც) მცენარეული ნედლეული (ჩაის პროდუქციის დასამზადებლად) – ერთი ან სხვადასხვა სახეობის მცენარის დაქუცმაცებული ან მთლიანი ნაყოფი, კენკრა, კვირტი, ფოთოლი, ყვავილი, ყლორტი, ფესვი და სხვა ნაწილები, რომელიც განსხვავდება – Theaceae-ს ოჯახის გვარი Camellia-ს ნებისმიერი სახეობისაგან;

კ.ძ) ჩაის ნაყენი – თხევადი სურსათი, რომელიც მიიღება ჩაის ან ჩაის პროდუქციის წყალში გახსნით ან წყალში დაყოვნებით/დაყენებით;

ლ) ჩაის ხარისხის საერთაშორისო აღნიშვნები:

ლ.ა) მთლიანი ფოთლისათვის (Whole Leaf):

ლ.ა.ა) P (Pekoe) – პეკო;

ლ.ა.ბ) FP (Flowery Pekoe) – ყვავილოვანი პეკო;

ლ.ა.გ) OP (Orange Pekoe) – ორანჟ პეკო;

ლ.ა.დ) FOP (Flowery Orange Pekoe) – ყვავილოვანი ორანჟ პეკო;

ლ.ა.ე) GFOP (Golden Flowery Orange Pekoe) – მოოქროსფერო, ყვავილოვანი ორანჟ პეკო. FOP ჩაი მოოქროსფერო ტიპსებით;

ლ.ა.ვ) TFOP (Tippy Flowery Orange Pekoe) – ყვავილოვანი ორანჟ პეკო ტიპსებით, შეიცავს GFOP -ზე მეტი რაოდენობით ტიპსებს;

ლ.ა.ზ) TGFOP (Tippy Golden Flowery Orange Pekoe) – მოოქროსფერო, ყვავილოვანი ორანჟ პეკო ტიპსებით, შეიცავს დიდი რაოდენობით ტიპსებს;

ლ.ბ) დაჭრილი, დაქუცმაცებული ფოთლებისათვის (ბროკენი) (Broken):



ლ.ბ.ა) BT (Broken Tea) – ჩაი ბროკენი, დაქუცმაცებული, დაჭრილი ფოთლები;

ლ.ბ.ბ) BM (Broken Mixed) – დაქუცმაცებული, დაჭრილი ფოთლების ნარევი;

ლ.ბ.გ) S (Souchong) - სუშონგი;

ლ.ბ.დ) PS (Pekoe Souchong) – პეკო სუშონგი;

ლ.ბ.ე) BPS (Broken Pekoe Souchong) – დაქუცმაცებული, დაჭრილი პეკო სუშონგი;

ლ.ბ.ვ) BP (Broken Pekoe) – დაქუცმაცებული, დაჭრილი პეკო;

ლ.ბ.ზ) BOP (Broken Orange Pekoe) – დაქუცმაცებული, დაჭრილი ორანჟ პეკო;

ლ.ბ.თ) FBOP (Flowery Broken Orange Pekoe) – ყვავილოვანი, დაქუცმაცებული, დაჭრილი ორანჟ პეკო;

ლ.ბ.ი) GBOP (Golden Broken Orange Pekoe) – მოოქროსფერო, დაქუცმაცებული, დაჭრილი ორანჟ პეკო;

ლ.ბ.კ) TBOP (Tippy Broken Orange Pekoe) – დაქუცმაცებული, დაჭრილი ორანჟ პეკო ტიპსებით;

ლ.ბ.ლ) GFBOP (Golden Flowery Broken Orange Pekoe) – მოოქროსფერო, ყვავილოვანი, დაქუცმაცებული, დაჭრილი ორანჟ პეკო;

ლ.ბ.მ) TGBOP (Tippy Golden Broken Orange Pekoe) – მოოქროსფერო დაქუცმაცებული, დაჭრილი ორანჟ პეკო ტიპსებით;

ლ.ბ.ნ) TGFBOP (Tippy Golden Flowery Broken Orange Pekoe) – მოოქროსფერო დაქუცმაცებული, დაჭრილი, ყვავილოვანი ორანჟ პეკო ტიპსებით;

ლ.გ) წვრილად დაქუცმაცებული ჩაის ფოთლისათვის (Fannings):

ლ.გ.ა) BMF (Broken Mixed Fannings) – დაქუცმაცებული ჩაის ფოთლების ნარევი;

ლ.გ.ბ) F (Fannings) – დაქუცმაცებული ჩაის ფოთლები;

ლ.გ.გ) FF (Flowery Fannings) – ყვავილოვანი, დაქუცმაცებული ჩაის ფოთლები;

ლ.გ.დ) BPF (Broken Pekoe Fannings)- დაქუცმაცებული ჩაის ფოთლები დაქუცმაცებული, დაჭრილი პეკო;

ლ.გ.ე) OPF (Orange Pekoe Fannings) – დაქუცმაცებული ჩაის ფოთლებით ორანჟ პეკო;

ლ.გ.ვ) OF (Orange Fannings) – დაქუცმაცებული ჩაის ფოთლები ორანჟი;

ლ.გ.ზ) FOF (Flowery Orange Fannings) – დაქუცმაცებული ჩაის ფოთლები ყვავილოვანი ორანჟი;

ლ.გ.თ) BOPF (Broken Orange Pekoe Fannings) – დაქუცმაცებული ჩაის ფოთლები დაქუცმაცებული, დაჭრილი, ორანჟ პეკო;

ლ.გ.ი) FBOPF (Flowery Broken Orange Pekoe Fannings – ყვავილოვანი, დაქუცმაცებული ჩაის ფოთლები დაქუცმაცებული, დაჭრილი, ორანჟ პეკო;

ლ.გ.კ) GOF (Golden Orange Fannings) – დაქუცმაცებული ჩაის ფოთლები, მოოქროსფერო, ორანჟი;

ლ.გ.ლ) TGOF (Tippy Golden Orange Fannings) – დაქუცმაცებული ჩაის ფოთლები, მოოქროსფერო,



ორანჟი, ტიპსებით;

ლ.დ) ჩაის ნამცეცხისათვის (მტვერისათვის) (Dast):

ლ.დ.ა) RD (Red Dust) – წითელი ნამცეცხები (მტვერი);

ლ.დ.ბ) FD (Fine Dust)- წვრილი ნამცეცხები (მტვერი);

ლ.დ.გ) D (Dust) – ნამცეცხები (მტვერი);

ლ.დ.დ) PD (Pekoe Dust) – პეკოს ნამცეცხები (მტვერი);

ლ.დ.ე) BOPD (Broken Orange Pekoe Dust) – დაქუცმაცებული, დაჭრილი, ორანჟ პეკოს ნამცეცხები (მტვერი);

მ) სხვა:

მ.ა) ცივი ამინდი – განსაკუთრებული თვისება, რომელიც ჩაის ფოთლის სიცივის დროს კრეფის შედეგია. ასეთი ჩაი მკაფიო და შუმხუნაა;

მ.ბ) ჩაი ფორტიფიცირებული (გამდიდრებული) – ჩაი, რომელშიც ცალკე ან კომპლექსურად, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად, დამატებით შეტანილია ვიტამინები, მინერალები და ზოგიერთი სხვა ნივთიერება;

მ.გ) დეკლარირებული სტანდარტი – სტანდარტი, რომელსაც იყენებს ბიზნესოპერატორი და რომლის გამოყენების შესახებაც მიუთითებს.

2. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მიზნებისათვის გამოიყენება სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსით, ტექნიკური რეგლამენტების – „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის №173 და „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების წესის დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 16 ოქტომბრის №533 დადგენილებით განსაზღვრული ტერმინები.

მუხლი 5. ჩაის და ჩაის პროდუქციის ბაზარზე განთავსების პირობები

1. ბაზარზე განთავსებული ჩაი და ჩაის პროდუქცია უნდა აკმაყოფილებდეს ამ ტექნიკური რეგლამენტითა და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ უვნებლობის მოთხოვნებს.

2. ბაზარზე განთავსებული ჩაი და ჩაის პროდუქცია ეტიკეტირებული უნდა იქნეს ამ ტექნიკური რეგლამენტისა და „ტექნიკური რეგლამენტის – მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით განსაზღვრული წესით.

3. მიზანშეწონილია ჩაი სატრანსპორტო ტარაზე დამატებით განთავსდეს წარწერა – „დაიცავით სინესტისაგან“ ან „მოარიდეთ სინესტეს“ ან სხვა წარწერა, რომელიც უზრუნველყოფს სატრანსპორტო ტარის დაცვას.

4. დაშვებულია ბაზარზე განთავსებული ჩაის ფორტიფიკაცია საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად.

მუხლი 6. მოთხოვნები რეგულირების ობიექტის მიმართ



1. დაფასოებული და დაუფასოებელი შავი ჩაის და მწვანე ჩაის მიმართ ზოგადი მოთხოვნები:

ა) ჩაის წარმოებაში გამოყენებული ნედლეული უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ უვნებლობის მოთხოვნებს;

ბ) დაფასოებული და დაუფასოებელი შავი ჩაის და მწვანე ჩაის წარმოებისათვის გამოყენებული უნდა იქნეს ჩაის ხარისხოვანი ფოთლები;

გ) შავი ჩაი და მწვანე ჩაი, ნაწილაკების ზომებისა და გარეგანი სახის მიხედვით იყოფა შემდეგ კატეგორიებად:

გ.ა) ფოთლოვანი;

გ.ბ) წვრილი (ბროკენირებული);

გ.გ) გრანულირებული;

გ.დ) დაწნეხილი;

დ) ხარისხობრივი მაჩვენებლების მიხედვით დაფასოებული და დაუფასოებელი შავი ჩაი და მწვანე ჩაი შეიძლება შემდეგი ხარისხის:

დ.ა) თაიგული;

დ.ბ) უმაღლესი ხარისხის;

დ.გ) პირველი ხარისხის;

დ.დ) მეორე ხარისხის;

დ.ე) მესამე ხარისხის;

ე) ჩაი, საერთაშორისო კლასიფიკაციის თანახმად, ხარისხის გრადაციის მიხედვით, იყოფა ასევე შემდეგ ჯგუფებად:

ე.ა) მაღალი — HIGH GROWN;

ე.ბ) საშუალოზე მაღალი — GOOD MEDIUM;

ე.გ) საშუალო — MEDIUM;

ე.დ) საშუალოზე დაბალი — LOW MEDIUM;

ე.ე) დაბალი — LOW;

ვ) დაუშვებელია შავ ჩაიში და მწვანე ჩაიში უცხო სუნის და უცხო გემოს არსებობა, ასევე ჩაის ყვითელი მტვერის და მინარევების შემცველობა.

2. დაუფასოებელი და დაფასოებული შავი ჩაის მიმართ სპეციფიკური მოთხოვნები:

ა) გამოყენებული ნედლეულისა და მისი ხელოვნურად დაქუცმაცების ზომების მიხედვით შავი ჩაი სამი სახისაა და მიიღება დახარისხებით ბადეებზე, რომლებიც უჯრედის გვერდის ზომებით (მმ-ში) უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა.ა) მსხვილი – 1,80 – 2,80 მმ;

ა.ბ) საშუალო – 1,10 – 1,80 მმ;



ა.გ) წვრილი – 0,5 – 1,0 მმ;

ბ) ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლების მიხედვით დაუფასოებელი და დაფასოებული შავი ჩაი უნდა აკმაყოფილებდეს ცხრილ №1-ით – „დაუფასოებელი და დაფასოებული შავი ჩაის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები“ განსაზღვრულ მოთხოვნებს:

ცხრილი №1

დაუფასოებელი და დაფასოებული შავი ჩაის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები

მაჩვენებლის	ჩაის ხარისხი				
დასახელება	თაიგული	უმადლესი	პირველი	მეორე	მესამე
არომატი და გემო	სრულყოფილი თაიგული, ნაზი არომატი, სასიამოვნო, ძლიერ მწკლარტე გემო	ნაზი არომატით, სასიამოვნო მწკლარტე გემო	საკმარისად ნაზი არომატით, საშუალო მწკლარტე გემო	არასაკმარისად გამოხატული არომატი, ნაკლებად მწკლარტე გემო	სუსტი არომატი, სუსტად მწკლარტე გემო
ნაყენი	მკვეთრი, გამჭვირვალე, ინტენსიური, „საშუალოზე“ მაღალი	მკვეთრი, გამჭვირვალე „საშუალო“	არასაკმარისად მკვეთრი, გამჭვირვალე, „საშუალო“	გამჭვირვალე, „საშუალოზე“ დაბალი	არასაკმარისად გამჭვირვალე
გამონახარში ფოთლის ფერი	ერთგვაროვანი, ყავისფერი – მოწითალო		არასაკმარისად ერთგვაროვანი, ყავისფერი	არაერთგვაროვანი, მუქი ყავისფერი, დასაშვებია მწვანე ელფერი	არაერთგვაროვანი, ყავისფერი
ფოთლოვანი ჩაის გარეგანი სახე	თანაბარზომიერი, ერთგვაროვანი, კარგად გრეხილი		არასაკმარისად თანაბარზომიერი, გრეხილი	არათანაბარზომიერი, არასაკმარისად გრეხილი	
წვრილი ჩაის გარეგანი სახე	თანაბარზომიერი, ერთგვაროვანი, გრეხილი		არასაკმარისად თანაბარზომიერი	არათანაბარზომიერი, ფურცლოვანი (ფირფიტოვანი)	
გრანულებული ჩაის გარეგანი სახე	-		საკმარისად თანაბარზომიერი, სფერული ან წაგრძელებული ფორმით		

გ) ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით დაუფასოებელი და დაფასოებული შავი ჩაი უნდა აკმაყოფილებდეს ცხრილ №2-ით – „დაუფასოებელი და დაფასოებული შავი ჩაის ქიმიური მაჩვენებლები“ განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

ცხრილი № 2

დაუფასოებელი და დაფასოებული შავი ჩაის ქიმიური მაჩვენებლები



მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა	
	დაუფასოებელი	დაფასოებული
სინესტის მასური წილი (%), არაუმეტეს	7,0	8,0
წყალში ხსნადი ექსტრაქტული ნივთიერებათა მასური წილი (%), არანაკლებ	28,0	28,0
საერთო ნაცრის მასური წილი (%)	4,0 – 8,0	4,0 – 8,0
წყალში ხსნადი ნაცრის მასური წილი (%), არანაკლებ	40,0	45,0
ნედლი ბოჭკოს მასური წილი (%) არაუმეტეს	20,0	19,0

3. დაუფასოებელი და დაფასოებული მწვანე ჩაის მიმართ სპეციფიკური მოთხოვნებია:

ა) გამოყენებული ნედლეულისა და მისი ხელოვნურად დაქუცმაცების ზომის მიხედვით მწვანე ჩაი სამი სახისაა და მიიღება დახარისხებით ბადეებზე, რომლებიც უჯრედის გვერდის ზომებით (მმ-ში) უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა.ა) მსხვილი – 1,80 – 2,80;

ა.ბ) საშუალო – 1,10 – 1,80;

ა.გ) წვრილი – 0,5 – 1,0;

ბ) ორგანოლექტიკური მაჩვენებლების მიხედვით დაუფასოებელი და დაფასოებული მწვანე ჩაი უნდა აკმაყოფილებდეს ცხრილ №3-ით – „დაუფასოებელი და დაფასოებული მწვანე ჩაის ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები“ განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

ცხრილი №3

დაუფასოებელი და დაფასოებული მწვანე ჩაის ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები

მაჩვენებლის დასახელება	ჩაის ხარისხი				
	თაიგული	უმაღლესი	პირველი	მეორე	მესამე
არომატი და გემო	სრულყოფილი თაიგული, ნაზი არომატით,	ნაზი არომატით, სასიამოვნო მწკლარტე გემო	სასიამოვნო არომატით, საკმაოდ მწკლარტე გემო	სუსტი არომატი, არასაკმაოდ მწკლარტე გემო	უხეში არომატი, ნაკლებად საგრძნობი მწკლარტე გემო
				ყვითელი,	



ნაყენი	გამჭვირვალე, ღია-მწვანე მოყვითალო ელფერით	გამჭვირვალე, ღია ყვითელი	მოწითალო ელფერით, არასაკმარისად გამჭვირვალე	მუქი ყვითელი, მოწითალო ელფერით, მომღვრიო
ფოთლის გამონახარშის ფერი	ერთგვაროვანი, მომწვანო ელფერით	არასაკმარისად თანაბარზომიერი მოყვითალო ელფერით	არაერთგვაროვანი, მოყვითალო ელფერით	არაერთგვაროვანი, მუქი ყვითელი
ფოთლოვანი ჩაის გარეგანი სახე	თანაბარზომიერი, ერთგვაროვანი, კარგად გრეხილი	არასაკმარისად თანაბარზომიერი, გრეხილი	არათანაბარზომიერი, არასაკმარისად გრეხილი	
წვრილი ჩაის გარეგანი სახე	თანაბარზომიერი ერთგვაროვანი	თანაბარზომიერი, ფირფიტებით	არასაკმარისად თანაბარზომიერი, ფირფიტოვანი	არათანაბარზომიერი, ფურცლოვანი (ფირფიტოვანი)
გრანულებული ჩაის გარეგანი სახე	-		საკმარისად თანაბარზომიერი, სფერული ან წაგრძელებული ფორმით	

გ) ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით დაუფასოებული და დაფასოებული მწვანე ჩაი უნდა აკმაყოფილებდეს ცხრილ №4-ით – „დაუფასოებელი და დაფასოებული მწვანე ჩაის ქიმიური მაჩვენებლები“ განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

ცხრილი №4

დაუფასოებელი და დაფასოებული მწვანე ჩაის ქიმიური მაჩვენებლები

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა	
	დაუფასოებელი	დაფასოებული
სინესტის მასური წილი (%) , არაუმეტეს	7,0	8,0
წყალში ხსნადი ექსტრაქტული ნივთიერებათა მასური წილი, (%), არანაკლებ	28,0	28,0
საერთო ნაცრის მასური წილი (%)	4,0 – 8,0	4,0 – 8,0
წყალში ხსნადი ნაცრის მასური წილი (%), არანაკლებ	40,0	40,0
ნედლი ბოჭკოს მასური წილი (%), არაუმეტეს	24,0	24,0



4. შავი და მწვანე ჩაის მიმართ, რომელსაც დამატებული აქვს არომატიზატორები ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტები, სპეციფიკური მოთხოვნებია:

ა) შავი და მწვანე ჩაის წარმოებისათვის, რომელსაც დამატებული აქვს არომატიზატორები ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტები, ნედლეულად გამოყენებული უნდა იქნეს ამ მუხლის პირველი პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტით, ამ მუხლის მე-2 პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით და ასევე საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მცენარეული წარმოშობის არომატიზატორები და დანამატები;

ბ) შავი ჩაი, რომელსაც დამატებული აქვს არომატიზატორები ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტები, ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებით უნდა შეესაბამებოდეს ცხრილი №1-ით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, ხოლო მწვანე ჩაი რომელსაც დამატებული აქვს არომატიზატორები ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტები, ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებით უნდა შეესაბამებოდეს ცხრილი № 3-ით განსაზღვრულ მოთხოვნებს;

გ) შავი ჩაი, რომელსაც დამატებული აქვს არომატიზატორები ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტები, ქიმიური მაჩვენებლებით უნდა შეესაბამებოდეს ცხრილი №2-ით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, ხოლო მწვანე ჩაი, რომელსაც დამატებული აქვს არომატიზატორები ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტები, ქიმიური მაჩვენებლებით უნდა შეესაბამებოდეს ცხრილი №4-ით – განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

5. ფილა მწვანე ჩაისა და ფილა შავი ჩაის მიმართ სპეციფიკური მოთხოვნებია:

ა) ფილა ჩაის დასამზადებლად გამოიყენება დაუფასოებელი მწვანე ჩაი და დაუფასოებელი შავი ჩაი;

ბ) ხარისხობრივი მაჩვენებლების მიხედვით ფილა ჩაი იყოფა შემდეგ ხარისხებად:

ბ.ა) უმაღლესი;

ბ.ბ) პირველი;

ბ.გ) მეორე;

ბ.დ) მესამე.

გ) ყოველი ხარისხის ფილა ჩაი დამზადებული უნდა იქნეს შესაბამისი ხარისხის მწვანე და შავი ჩაის გამონაცერისა და ფხვნილისაგან;

დ) ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებით მწვანე ფილა ჩაი უნდა აკმაყოფილებდეს ცხრილი №5-ით – „ფილა მწვანე ჩაის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები“ განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

ცხრილი №5

ფილა მწვანე ჩაის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები

მაჩვენებლის დასახელება	ჩაის ხარისხი			
	უმაღლესი	პირველი	მეორე	მესამე
არომატი და გემო	ნაზი არომატი, სასიამოვნო გემო სიმწკლარტით	სასიამოვნო არომატით, საკმაოდ მწკლარტე გემო	სუსტი არომატი, არასაკმაოდ მწკლარტე გემო	უხეში არომატი, ნაკლებად საგრძნობი მწკლარტე გემო



ნაყენი	გამჭვირვალე, ღია მწვანე მოყვითალო ელფერით	გამჭვირვალე, ღია ყვითელი	ყვითელი, მოწითალო ელფერით, არასაკმარისად გამჭვირვალე	მუქი ყვითელი, მოწითალო ელფერით, მომღვრიო
ფოთლის გამონახარშის ფერი	ერთგვაროვანი, მომწვანო ელფერით	არასაკმარისად ერთგვაროვანი, მოყვითალო ელფერით	არაერთგვაროვანი, მოყვითალო ელფერით	არაერთგვაროვანი, მუქი ყვითელი
ჩაის გარეგანი სახე	მართკუთხედის ფორმის დაწნეხილი ფილა, ბზარებისა და დაზიანების გარეშე			

ე) ორგანოლექტიკური მაჩვენებლებით ფილა შავი ჩაი უნდა აკმაყოფილებდეს ცხრილ №6-ით – „ფილა შავი ჩაის ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები“ განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

ცხრილი №6

ფილა შავი ჩაის ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები

მაჩვენებლის დასახელება	ჩაის ხარისხი			
	უმაღლესი	პირველი	მეორე	მესამე
არომატი და გემო	სასიამოვნო არომატი, სრული მწკლარტე გემოთი	სასიამოვნო არომატი, მწკლარტე გემოთი	სუსტი არომატი, მოუხეშო გემოთი	სუსტი არომატი, უხეში გემოთი
ნაყენი	სუფთა, ყავისფერი, მუქი წითელი ელფერით	სუფთა, ყავისფერი, მოწითალო ელფერით	მუქი ყავისფერი, დასაშვებია მცირე სიმღვრიე	მუქი ყავისფერი შებურული ელფერით, დასაშვებია მცირე სიმღვრიე
ფოთლის გამონახარშის ფერი	თანაბარზომიერი, მუქი ყავისფერი	საკმაოდ თანაბარზომიერი, მუქი ყავისფერი	არათანაბარზომიერი, მუქი ყავისფერი, მცირედი სიმწვანით	ჭრელი, მუქი სიმწვანით
ჩაის გარეგანი სახე	მართკუთხედის ფორმის დაწნეხილი ფილა, ბზარებისა და დაზიანების გარეშე			

ვ) ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით ფილა მწვანე ჩაი და ფილა შავი ჩაი უნდა აკმაყოფილებდეს ცხრილი №7-ით – „ფილა მწვანე ჩაის და შავი ჩაის ქიმიური მაჩვენებლები“ განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

ცხრილი №7

ფილა მწვანე ჩაის და შავი ჩაის ქიმიური მაჩვენებლები

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა
------------------------	-------



სინესტის მასური წილი (%), არაუმეტეს	9,0
წყალში ხსნადი ექსტრაქტული ნივთიერებათა მასური წილი (%), არანაკლებ	28,0
საერთო ნაცრის მასური წილი (%)	4,0 – 8,0
წყალში ხსნადი ნაცრის მასური წილი (%), არანაკლებ	40,0
ნედლი ბოჭკოს მასური წილი (%), არაუმეტეს	24,0

6. მწვანე აგურა ჩაის მიმართ სპეციფიკური მოთხოვნები:

ა) მწვანე აგურა ჩაის დასამზადებლად გამოიყენება ლაო-ჩა, რომელიც გამომუშავდება ჩაის მოუხეშო და უხეში ფოთლებისა და დუყებისაგან;

ბ) მწვანე აგურა ჩაი ზომით უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს, არაუმეტეს:

ბ.ა) სიგრძე – 357,5 მმ;

ბ.ბ) სიგანე – 161,0 მმ;

ბ.გ) სისქე – 40.0 მმ;

გ) მწვანე აგურა ჩაისათვის, ზომების მიხედვით ზღვრული დასაშვები გადახრა უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

გ.ა) სიგრძე – $\pm 2,5$ მმ;

გ.ბ) სიგანე – $\pm 1,5$ მმ.

დ) ორგანოლექტიკური მაჩვენებლებით მწვანე აგურა ჩაი უნდა აკმაყოფილებდეს ცხრილი №8-ით – „მწვანე აგურა ჩაის ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები“ განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

ცხრილი №8

მწვანე აგურა ჩაის ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები

მაჩვენებლის დასახელება	დახასიათება
ჩაის გარეგანი სახე	ფერი – მუქი მწვანე, ზედაპირი გლუვი, ჩამონაშალის გარეშე: კიდეები თანაბარზომიერი, ხალების გარეშე. წინაპიზე სასაქონლო ნიშნის მკაფიო ამონატივით
არომატი და გემო	დამახასიათებელი მწვანე აგურა ჩაისათვის, შმორის, სიმჟავის გარეშე, სუნისა და გემოს გარეშე
ნაყენი	მოწითალო-ყვითელი
გამონახარში ფოთლის ფერი	მუქი-მწვანე, მუქი-ყავისფერი ელფერით



ე) ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლების მიხედვით მწვანე აგურა ჩაი უნდა აკმაყოფილებდეს ცხრილი №9-ით – „მწვანე აგურა ჩაის ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლები“ განსაზღვრულ მოთხოვნებს:

ცხრილი №9

მწვანე აგურა ჩაის ფიზიკურ-ქიმიური მაჩვენებლები

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა
ფოთლოვანი ნაწილის მასური წილი (%) , არაუმეტეს, მათ შორის: -საპირე მასალის მასური წილი (%), არანაკლებ	78,0 20,0
უხეში მასალის მასური წილი (%), არაუმეტეს	22,0
სინესტის მასური წილი (%), არაუმეტეს	12,0

7. ხსნადი ჩაის მიმართ სპეციფიკური მოთხოვნებია:

ა) ხსნადი ჩაი მიიღება სხვადასხვა სახეობის მცენარე ჩაის, ჩაის ბუჩქის ანუ ჩინური კამელიას *Camellia sinensis* (L) O. Kuntze-ს ფოთლების, კვირტების, ყუნწების (ასევე მათგან მიღებული მასალის) წყლით ექსტრაქციით, ჩაის ნაყენის, ან სურსათის დანამატის სახით მოხმარებისათვის;

ბ) ხსნადი ჩაი უნდა შეესაბამებოდეს ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-4 მუხლის პირველი პუნქტის „კ.გ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს;

გ) ხსნადი ჩაი ქიმიური მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს ცხრილი №10-ით – „ხსნადი ჩაის ქიმიური მაჩვენებლები“ განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

ცხრილი №10

ხსნადი ჩაის ქიმიური მაჩვენებლები

მაჩვენებლის დასახელება	ნორმა
სინესტის მასური წილი (%), არაუმეტეს	6,0
საერთო ნაცრის მასური წილი, მშრალ ნივთიერებაზე გადანაგარიშებით (%), არაუმეტეს	20,0

დ) ხსნადი ჩაი, დამხმარე ნივთიერებები და სურსათის დანამატები უნდა შეესაბამებოდნენ დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

8. ხსნადი ჩაის მიმართ, რომელსაც დამატებული აქვს არომატიზატორები ან/და მცენარეული



წარმოშობის პროდუქტები სპეციფიკური მოთხოვნები:

ა) ხსნადი ჩაის დასამზადებლად, რომელსაც დამატებული აქვს არომატიზატორები ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტები, ნედლეულად გამოყენებული უნდა იქნეს ამ მუხლის მე-7 პუნქტით განსაზღვრული ხსნადი ჩაი და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მცენარეული წარმოშობის არომატიზატორები და დანამატები;

ბ) ხსნადი ჩაი, რომელსაც დამატებული აქვს არომატიზატორები ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტები, უნდა შეესაბამებოდეს ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-4 მუხლის პირველი პუნქტის „კ.ვ“ ქვეპუნქტით დადგენილ მოთხოვნებს;

გ) ხსნადი ჩაი, რომელსაც დამატებული აქვს არომატიზატორები ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტები, ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებით უნდა შეესაბამებოდეს ცხრილი №11-ით – „ხსნადი ჩაი, არომატიზატორებით ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტებით - ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები“ განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

ცხრილი №11

ხსნადი ჩაი, არომატიზატორებით ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტებით –

ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები

მაჩვენებლის დასახელება	მაჩვენებლის დახასიათება
გარეგანი სახე	ფხვნილი ან გრანულები
ფერი	დეკლარირებული სტანდარტის შესაბამისად
გემო	გამოკვეთილი, პროდუქტისთვის დამახასიათებელი, უცხო გემოს გარეშე
არომატი	გამოკვეთილი, გამოყენებული მცენარეული წარმოშობის პროდუქტის ან/და არომატიზატორის ელფერით, უცხო სუნის გარეშე

დ) ხსნადი ჩაი, რომელსაც დამატებული აქვს არომატიზატორები ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტები, ქიმიური მაჩვენებლებით უნდა შეესაბამებოდეს ცხრილი №12-ით – „ხსნადი ჩაი, არომატიზატორებით ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტებით – ქიმიური მაჩვენებლები“ განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

ცხრილი №12

ხსნადი ჩაი, არომატიზატორებით ან/და მცენარეული წარმოშობის პროდუქტებით – ქიმიური მაჩვენებლები

მაჩვენებლის დასახელება	მაჩვენებლის მნიშვნელობა
ნაყენში მშრალი ექსტრაქტის შემცველობა, გ/დმ ³ , არანაკლებ	1
სინესტის მასური წილი (%) არაუმეტეს	6
საერთო ნაცრის მასური წილი, მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით (%), არაუმეტეს	20
წყალში ხსნადობის ხანგძლივობა (წმ.), არაუმეტეს	30
• ცხელ წყალში (ტემპერატურა 96 ⁰ C- 98 ⁰ C)	



მუხლი 7. ჰიგიენის მოთხოვნები ბიზნესოპერატორის მიმართ

1. ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნებია:

ა) ბიზნესოპერატორი, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია ჩაის წარმოებასთან, გადამუშავებასთან ან/და დისტრიბუციასთან ვალდებულია დაიცვას ტექნიკური რეგლამენტების – „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის №173 დადგენილებით განსაზღვრული მოთხოვნები;

ბ) შესაძლებელია ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ახორციელებს ჩაის წარმოებას, გადამუშავებას, დისტრიბუციას, გამოიყენოს ამ მუხლის პირველი პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული წესისაგან განსხვავებული წესი იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორის მიერ დასაბუთებული იქნება მის მიერ გამოყენებული განსხვავებული წესით ზოგადი ჰიგიენური მოთხოვნების უზრუნველყოფა.

2. ჰიგიენის სპეციფიკური მოთხოვნებია:

ა) გარდა ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნებისა, ბიზნესოპერატორი, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია ჩაის წარმოებასთან, გადამუშავებასთან ან/და დისტრიბუციასთან ვალდებულია დაიცვას ჰიგიენის სპეციფიკური მოთხოვნები:

ა.ა) ჰაერის ფარდობითი ტენიანობა სათავსოში, სადაც ხდება ჩაის შენახვა, არ უნდა აღემატებოდეს 70%-ს;

ა.ბ) დაუშვებელია სათავსოში, სადაც ინახება ჩაი, მალფუჭებადი სურსათისა და მკვეთრი სუნის მქონე პროდუქციის შენახვა.

მუხლი 8. რეგულირების ობიექტის შესაბამისობის კონტროლი

ამ ტექნიკური რეგლამენტით დადგენილ მოთხოვნებთან ჩაისა და ჩაის პროდუქციის შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება:

ა) სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ სახელმწიფო კონტროლის დროს;

ბ) ბიზნესოპერატორის მიერ შიდა საწარმოო კონტროლის დროს.

