



REPÚBLICA DE TURQUÍA
MINISTERIO DE COMERCIO

Alimentos
y
Agricultura



TÉ NEGRO



TURQUÍA
www.trade.gov.tr

TÉ NEGRO

LA IMPORTANCIA DEL TÉ PARA LA SALUD

El té es una bebida sana.

Se sabe que el té, la segunda bebida más consumida del mundo tras el agua, es relajante y delicioso. También ha ganado prestigio como sustancia nutricional, porque contiene flavonoides, cafeína, y varios elementos y vitaminas importantes.

El té posee muchos flavonoides. El té negro contiene dos tipos de flavonoides llamados teaflavinas y tearrubiginas. Estos flavonoides parecen ser beneficiosos para la salud. El té posee un mayor poder antioxidante que muchas plantas, y los flavonoides pueden actuar como antioxidantes.

Existe un consenso de que a la mayoría de la gente no le hace mal consumir cafeína con moderación. Muchos ven que les aclara la mente y los pone más alerta.

La gente también consigue resultados fantásticos al agregar té en la bañera. Ante todo, la piel adquiere un bello bronceado. Y además se obtienen efectos de rejuvenecimiento.

EL TÉ TURCO ES MÁS SANO POR LO SIGUIENTE:

No contiene pesticidas agrícolas

Los productores de té no emplean pesticidas, por lo cual el té turco es natural y sano.

No contiene aditivos ni químicos

No se emplean aditivos ni químicos en las plantaciones ni en la producción del té.

No contiene mucha cafeína

LA PRODUCCIÓN DEL TÉ EN TURQUÍA

En Turquía, se determinó en 1917 que era posible cultivar té en la provincia de Rize, lo cual luego se concretó por ley en 1924, cuando se fundó el Instituto de Investigación del Té. Posteriormente se comenzó a investigar y a cultivar té de manera comercial. En 1947, se abrió en Rize la primera planta de procesamiento de hojas de té verde. A partir de entonces, se empezó a producir té en un microclima de la región de la costa este del Mar Negro, y así Turquía se ganó un lugar entre los mejores ecosistemas para el té. Las provincias de producción de esta región son Rize, Ordu, Giresun, Trebisonda y Artvin.

A fin de ofrecer un mejor servicio ante el crecimiento del sector, en 1971 se creó una empresa económica, ÇAY-KUR (Directorio General de Empresas del Té), autorizada como monopolio estatal para el comercio del té. En 1984, con la abolición de este monopolio, se otorgó a las empresas privadas el derecho a comprar, procesar y comerciar.

Si bien el negocio del té en Turquía es una actividad relativamente nueva en comparación con otros países productores, en el cultivo y la industria del té se lograron mejoras muy

importantes en un breve período. La producción de té seco estaba por debajo de las 25.000 toneladas en los años 50, pero esa cifra creció significativamente en los últimos años. En la actualidad, Turquía goza de un lugar importante entre los principales productores del mundo, con una participación del 3%. Según las estadísticas de la Organización para la Alimentación y la Agricultura (FAO), Turquía está sexto en producción mundial de té, detrás de China, India, Kenia, Sri Lanka y Vietnam.

Tabla 1: Producción de té en Turquía (en toneladas)

Años	Verde	Negro
2010	1,305,566	235,237
2011	1,231,141	221,827
2012	1,250,000	225,225
2013	1,150,000	212,613
2014	1,266,311	228,164
2015	1,327,934	239,267
2016	1,350,000	243,243
2017	1,350,000	234,234

Fuente: Instituto Estadístico Turco

Nota: la proporción es de 5,55:1

En Turquía, en el proceso de producción se emplean los métodos de Orthodox, CTC y Rotervane.

Las plantaciones de té se crearon con semillas. Se toman precauciones culturales a la hora del mantenimiento, la poda, la fertilización y la cosecha, en conformidad con las técnicas científicas, a fin de obtener un producto fresco que permita producir té seco de calidad óptima.

En la actualidad, el té es una de las bebidas nacionales del pueblo turco, junto con el ayran, el salep, el boza y el café turco. Los turcos toman mucho té a lo largo del día, en especial en el desayuno y por la tarde. Se trata de un pueblo famoso por su hospitalidad, que acostumbra servir té a los invitados. Cada año en Turquía se consumen 215.000 toneladas de té negro.

Normalización

Gracias a las plantaciones fértiles y de calidad, la aplicación de métodos de cultivo modernos y adecuados por parte de los productores, y las mejoras en la industria de la manufactura, el té turco se produce de acuerdo con las normas internacionales. En la producción y la comercialización del té negro en Turquía se aplica la norma TS 4600, que es casi similar a la ISO 3720. Para las exportaciones de té negro, se aplica la norma ISO 3720.

EXPORTACIÓN

En los comienzos, la meta principal era satisfacer la demanda interna de té. No obstante, hasta 1963 la producción era insuficiente, y se cubría la brecha entre la producción y la demanda mediante importaciones. A partir de entonces, la producción alcanzó un nivel superior a la demanda y, gracias a las políticas implementadas, las exportaciones llegaron a cifras significativas.

Turquía exporta té en paquetes para venta al público. Además de las hojas de té enteras tradicionales, también se producen, consumen y exportan saquitos de té. En los últimos años, los saquitos ganaron mucha popularidad como modo de consumo del té.

Los principales destinos de exportación son los países de la Unión Europea, República Turca del Norte de Chipre, Arabia Saudita, EE.UU, Israel e Irak. Dentro de la UE, los mercados más importantes son Bélgica, Alemania, Francia y Holanda.

Tabla 2: Exportaciones de té turco

Años	Toneladas	\$1000
2010	2,191	9,163
2011	2,242	10,367
2012	2,918	12,201
2013	4,853	17,716
2014	4,631	20,414
2015	5,490	23,614
2016	6,117	28,585
2017	5,185	24,966

Fuente: Instituto Estadístico Turco

Descansemos un momento y tomemos un té turco tradicional

Para hacer té negro turco como los turcos, hace falta una caldera y una tetera.

Primero, llene la caldera con agua y colóquela sobre una hornalla. Luego, ponga la tetera sobre la caldera. Coloque té negro en la tetera (una cuchara de postre por cada persona). Encienda el fuego. Cuando hierva el agua de la caldera, también se calentará la tetera. Tenga en cuenta que la tetera solo debe contener té negro, no agua.

Tras hervir el agua, eche el agua en la tetera (la cantidad depende del número de personas).

Ahora debe aguardar alrededor de 15 minutos para que repose el té. Verá que tras los 15 minutos el té quedará en el fondo de la caldera; ahora ya se puede servir. En Turquía, en general no se sirve en tazas comunes, sino en tazas especiales de vidrio siguiendo la tradición.

Se puede servir dos tipos de té: el fuerte o Koyu çay, y el liviano o açık çay. Al servir el fuerte, hay que llenar dos tercios de la taza con té de la tetera y luego agregar agua hirviendo. El color de este tipo de té es carmín oscuro. Al servir el liviano, hay que llenar un tercio de la taza con té de la tetera y luego agregar agua hirviendo. El color de este tipo de té es carmín claro. Agregue azúcar a gusto.

En Turquía, cuando vamos a tomar el té decimos "afiyet olsun", lo cual significa "buen provecho".

FERIAS COMERCIALES

- [Fairs in Turkey](#)

ENLACES ÚTILES

- Ministerio de Agricultura y Silvicultura
www.tarimorman.gov.tr
- Asociación de Exportadores del Este del Mar Negro
www.dkib.org.tr
- Directorio General de Empresas del Té
www.caykur.gov.tr
- Mercado de Productos de Rize
www.rtb.org.tr
- Cámara de Comercio e Industria de Rize
www.rizetso.org



REPÚBLICA DE TURQUÍA
MINISTERIO DE COMERCIO

Turkey

Discover
the potential

Preparado por

Dirección General de
Exportaciones

www.trade.gov.tr

ihticari@ticaret.gov.tr

Centro de llamadas
+90 850 808 04 04