C/2026/4133

29.7.2026 г.

Публикация на заявление за регистрация на географско означение в съответствие с член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2026/4133)

В срок от три месеца от датата на настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено или пребивава в трета държава, могат да подадат до Комисията възражение в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

Продуктовата спецификация, посочена в член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143, е на разположение в регистъра на Съюза на географските означения.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Ceylon tea“

ЕС №: PGI-LK-03352 — 25.9.2024 г.

1. **Наименование/наименования**

„Ceylon tea“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ☒

3. **Трета държава, към която принадлежи определения географски район**

Шри Ланка

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

09 02 Чай, дори ароматизиран

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Ceylon tea“ се произвежда от свежи листа, пъпки и оферти ствол на Camelia sinensis L. „Ceylon tea“ се получава от висококачествени свежи зелени чаени листа, отгледани в определения географски район на остров Шри Ланка. Брането се извършва през цялата година, в различни региони и през различните сезони: няма период на покой. Стандартите за бране се адаптират към тази сезонна изменчивост, но трябва да се берат само здрави чаени стъбла. „Ceylon tea“ се пуска на пазара под формата на:

Традиционен черен чай с листа, традиционен черен чай „Rotorvane“, CTC (нарязан, накъсан, навит) чай

Визуално традиционният черен „Ceylon tea“ се характеризира с чист и подреден вид в зависимост от желаните класове. Сухите листа имат желания черен оттенък. Някои класове могат да имат фини върхове. Класовете с цели листа често имат къдрава, добре усукана структура. Класовете с начупени листа се отличават с равномерна и добре оформена или задоволително оформена структура, съгласно терминологията, използвана от дегустаторите на чай. Класовете CTC показват равномерна и зърнеста консистенция.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

При запарване той има силна плътност с нотки на сухо дърво, сандалово дърво и кедър. Усещат се и нотки на малц, нерафинирана захар и бисквити. Също така в него се усещат нотки на мед, восък и обработена кожа, както и нотки на компот, сушени сини сливи и тамаринд. Има свеж и кадифен вкус, подчертан от горчивина и стипчивост; не е солен, нито има метален привкус, а усещането за умами и киселинност е много леко.

Цветът на напитката варира от кехлибарен до охрен, махагонов и меден, като се отличава с блясък и прозрачност.

Зелен чай

Визуално зеленият „Ceylon tea“ се характеризира с чист вид в сравнение с желаните класове. Сухите листа имат желан зелен оттенък, вариращ от лъскави зелени гранули до по-тъмнозелени листа. Размерът варира от листни до по-фини частици.

При варене има нотки на суха дървесина със зелена трева и морски водорасли. Ароматът му е с еднаква наситеност на дървесна нотка, с нотки на сухо дърво, плодов е с цитрусови нотки и притежава нотки на пекарски изделия с нотки на препечено.

Цветът на напитката е светложълт със зелени или златисти отблясъци, като се отличава с блясък и прозрачност.

Бял чай (включително сребристи и златисти връхчета)

Белият „Ceylon tea“, включително сребристите и златистите връхчета, се приготвя от деликатните нови листни пъпки на чаеното растение, чийто външен вид на лъскава слама варира от сребърен цвят за сребристите връхчета до бял цвят за златистите. Белият чай, приготвен от пъпки и незрели чаени листа, има бял до пепелен оттенък и поради това е известен като бял.

При запарване има растителни морски нотки с нотки на варени зеленчуци и сено, плодови нотки на компот, жълти и цитрусови плодове и еднаква наситеност на флорални нотки с нотки на здравец.

Цветът на напитката варира от светложълт до светлокехлибарен, като се отличава с блясък и прозрачност.

Химичният профил на „Ceylon tea“ се състои от:

Химичен параметър	Черен чай	Зелен чай	Бял чай
Общо съдържание на полифеноли (ISO 14502-1) (%)	14,59 ± 3,44	22,80 ± 2,86	22,63 ± 3,60
Кофеин (ISO 14502-2) (%)	3,07 ± 0,50	2,92 ± 0,51	3,64 ± 1,48
Воден екстракт (ISO 9768) (%)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Общо съдържание на катехини (ISO 14502-2) (%)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

Данните представляват средната аритметична величина на химичния параметър ± стандартно отклонение.

Смес от чайове

„Ceylon tea“ може да бъде смес от различни чайове с произход от географския район от един и същ вид (черен, зелен, бял), която отговаря на изискванията на спецификациите.

Ароматизирани чайове

„Ceylon tea“ може да бъде ароматизиран и при условие че процесът на ароматизиране допълва и не прикрива органолептичните характеристики на „Ceylon tea“ по отношение на външния вид, аромата, вкуса и послевкуса. Ароматите, които могат да се използват, се категоризират като: Естествен, идентичен с естествен и изкуствен, както е посочено в спецификациите.

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

„Ceylon tea“ се получава от качествени зелени пресни чаени листа, отглеждани в определения географски район на остров Шри Ланка.

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички операции по отглеждане, бране, преработка и категоризиране, както и смесването и ароматизирането на „Ceylon tea“ трябва да се извършват в географския район, посочен в раздел 4 от единния административен документ.

Преработка на чайовете

Процесът на производство на черен чай включва изсушаване на листата, мацерация, проветряване и сушене. Обработката на зелен чай включва фиксиране (обработка с бор или пара), валцоване, сушене и сортиране, докато белият чай се преработва само от чаени листа и пъпки и след това се изсушава до подходящо ниво на влага.

Категоризиране на чайовете

След като чаят бъде отгледан (култивиран), набран и преработен, той се сортира в различни класове във фабриката според размера, формата и плътността, след което се почиства и подготвя за пускане на пазара и по-нататъшно транспортиране. След това тези класове се отчитат и трябва да бъдат опаковани в чували от хартия или картон. Съдържанието на влага в крайния продукт при напускане на завода не трябва да надвишава 6,5 % (тегловно, на влажна основа).

Смесване на чай

„Ceylon tea“ може да бъде смес от различни чайове от един и същ вид (черен, зелен, бял) с произход от географския район и отговарящи на изискванията на спецификациите. Смесването трябва да се извършва в Шри Ланка.

Ароматизиране на чайовете

„Ceylon tea“ може да бъде ароматизиран, като максималното количество на ароматизиращия компонент не надвишава 25 % от общото тегло на крайния продукт. Ароматизирането се извършва само в Шри Ланка.

Ароматизирането на чай може да се постигне чрез следните методи, прилагани върху сух и сортиран чай:

— пръскане на ароматни масла, които могат да бъдат естествени, идентични с естествените или изкуствени ароматни съединения,

— включването на растителни и/или пчелни продукти и/или гранули.

Горепосочените методи могат да се използват самостоятелно или да се комбинират първо с пръскането на ароматизиращо масло, последвано от включването на растителни и/или пчелни продукти и/или гранули в чая.

„Ceylon tea“ може да се ароматизира и чрез процес на ароматизиране, като се използват свежи цветя по време на сушенето на листата.

Всички допълнителни ароматни нотки трябва да бъдат допълващи и могат да увеличат комплексността на ароматите, но не трябва да прикриват или заменят основния характер на „Ceylon tea“. Ароматът и вкусът на „Ceylon tea“ трябва да се определят от обучен дегустатор за чай, квалифициран да сертифицира чая от Sri Lanka Tea Board (Съвета по въпросите на чая на Шри Ланка). Във всички случаи процесът трябва да гарантира, че крайният продукт остава разпознаваем като „Ceylon tea“ по отношение на външния вид, аромата, вкуса и послевкуса.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Чаят, продаван под наименованието „Ceylon tea“, може да се опакова единствено в Шри Ланка.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Само опаковките, съдържащи 100 % „Ceylon tea“, съгласно определението в настоящия единен документ, имат право да използват наименованието „Ceylon tea“.

Наименованието „Ceylon tea“ трябва да бъде ясно видимо върху всяка опаковка за крайния потребител.

5. **Кратко определение на географския район**

Шри Ланка е островна държава, разположена в Индийския океан, между 50 55 ′ и 90 51 ′ северна ширина и между 790 41 ′ и 810 53 ′ географска дължина. Островът има форма на сълза и заема площ от 64 630 квадратни километра.

Районите за отглеждане, обработка и сортиране на чай са следните 13 окръга на Шри Ланка: Badulla, Colombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya и Ratnapura.

Смесването, ароматизирането и опаковането са разрешени на целия остров Шри Ланка.

6. **Връзка с географския район**

Причинно-следствената връзка с географския произход се основава на:

☒ репутация

☐ определено качество

☐ други характеристики

Обобщено описание на връзката

Заявлението за регистрация на „Ceylon tea“ се основава на репутацията на чая. Тази вековна репутация се основава на традицията за производство на чай на остров Шри Ланка.

Репутация на „Ceylon tea“

В периода между 1815 г. и 1948 г., под британско владичество, Шри Ланка е бил известен като Цейлон — име, което се запазва в продължение на почти четвърт век след обявяването на независимостта. Наименованието „Ceylon tea“ се използва в търговията от 1880 г. насам. Репутацията на „Ceylon tea“ е международно призната благодарение на постоянните усилия на Съвета по въпросите на чая на Шри Ланка. През 2017 г. е отбелязана 150-ата годишнина на отрасъла на производство на „Ceylon tea“. Този важен етап показва историческата репутация на „Ceylon tea“, като потвърждава ключовата роля на Шри Ланка като световен доставчик на чай.

„Ceylon tea“ е известен със съчетанието от сетивни и културни характеристики, които го отличават от другите чайове. През декември 2024 г. независимият уебсайт за чай „Sally Tea Cups“ описва „световното признание“, свързано с „Ceylon tea“, като отбелязва неговите „характерни аромати и вкусови профили“, които „го отличават от други чайове, като например тези от Китай и Индия“. През януари 2025 г. Heal with Tea споменава „репутацията“ му на чай със „свеж и наситен вкус“, наричайки го „уникален избор сред чайовете“, който е „спечелил световно признание“ за „отличителния си вкус и неподражаемия си аромат“. През май 2025 г. Ricardo R. Matos, който пише за The Tea World, обяснява „защо чайовете от Шри Ланка са сред най-добрите в света“, приписвайки репутацията им на „поколения на грижливо отглеждане и занаятчийска обработка“ и способността им да „придават на чашата както свежест, така и плътност“.

„Ceylon tea“ също така е дълбоко вкоренен в културните традиции. В Шри Ланка предлагането на чаша прясно приготвен чай на гостите е традиционен жест на гостоприемство. В международен аспект той е интегриран в различни чаени култури: в Обединеното кралство това е традиционен избор за следобеден чай; в Русия неговият плътен вкус и ярък цвят го правят идеален за приготвяне в самовар; В Чили той е „едно от незаменимите неща на всяка чилийска трапеза […] сред фаворитите, когато става въпрос за избор на напитка“ (преведено от испански, Chef & Hotel Coffee of Tea, октомври 2023 г.), и се свързва предимно с „la once“ — ежедневната закуска с чай и хляб. Международното му признание се доказва и от дългогодишното участие на Шри Ланка в Международния ден на чая на ЮНЕСКО, според Lankan News Web: „Шри Ланка с гордост представи емблематичния си Ceylon tea [...], отбелязвайки четвъртата поредна година на участие в престижното световно събитие“ (юни 2025 г.).

Освен органолептичната си привлекателност „Ceylon tea“ се цени и заради съставки като антиоксиданти, полифеноли, натрий, протеини и въглехидрати.

Тази трайна репутация е призната на международни конкурси през последните 5 години, като на „Ceylon tea“ са присъдени следните награди:

Наименование на конкурса	Година	Наименование на наградата
Global Tea Championship	2019 г.	(Spring Hot) Ceylon Open — Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd — Sinharaja wiry Tips — Златен медал
Global Tea Championship	2017 г.	Ceylon Open — Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd — Sinharaja wiry Tips — Златен медал
Global Tea Championship	2017 г.	Ceylon low grown — Lumbini Tea Estate (Pvt) td — Lumbini Tea Valley Tippy Eve — златен медал
AVPA	2022 г.	Thés monovariétaux — Diplôme Gourmet — Ceylon Black Pearl — Kaley Tea
Great Taste Awards	2024 г.	The Island of Tea - Special Pure Ceylon Black Tea - 100g Loose Leaf Tea (Островът на чая — Специален чист черен Ceylon tea — 100 г чай на листа)
Great Taste Awards	2024 г.	The Island of Tea Gold - Pure Ceylon Black Tea - 100g Loose Leaf Tea („Островът на чаеното злато — чист черен Ceylon tea — 100 г чай на листа)

Освен това чаеният туризъм е ключов актив за туристическата индустрия на острова, като допълнително допринася за неговата отличителна репутация като туристическа дестинация. Изображения на чаени полета и пейзажи, свързани с чай, често се показват на кориците на пътеводителите. По-специално в 10-ото френско издание (2021 г.) на Lonely Planet се подчертава влакът „Odyssey Blue Train“, прекосяващ гъсти чаени плантации. Според Агенцията за развитие на туризма в Шри Ланка „Ceylon tea“ е и най-купуваният сувенир сред туристите — 53,1 % от посетителите го вземат със себе си, което го поставя на първо място пред занаятчийските изделия и аксесоарите.

Освен това пешеходният маршрут „Pekoe Trail“ с дължина 300 километра, който преминава през планинските райони и чаените плантации, е посветен на един от сортовете „Ceylon tea“. Тази инициатива получи международно признание, като спечели наградата за „Най-добър туристически проект в света за 2023 г.“ от Британската гилдия на туристическите писатели и се нареди в класацията на National Geographic за „Топ 20 туристически преживявания“ за 2024 г., както и в класацията на Time за „Най-великите места в света за 2025 г.“.

Природни фактори

Качеството на „Ceylon tea“ е тясно свързано с географския район. Климатът, почвата и топографията на определения географски район придават на „Ceylon tea“ както физическите, така и органолептичните му характеристики.

Агроклиматичните особености на „Ceylon tea“ са свързани с важното климатично разнообразие в районите за отглеждане на чай. Валежите следват ясно изразени сезонни модели, обусловени предимно от югозападния мусон от май до септември и от североизточния мусон от декември до февруари. Дъждове в междумусонните периоди се наблюдават през март, април, октомври и ноември, като обхващат целия остров. Количеството и разпределението на валежите оказват значително влияние върху производителността на чая, като във влажната зона годишно се наблюдават минимален брой дни без дъжд. Освен това агроклиматичните условия в определения географски район осигуряват оптимална експозиция на слънчево лъчение, което води до средна годишна продължителност на слънцегреене, вариращa от 4,9 до 6,4 часа на ден.

Отглеждането на „Ceylon tea“ се извършва на различна надморска височина — от морското равнище до голяма надморска височина (над 1 200 m). В сектора на чая е обичайно площите за отглеждане на „Ceylon tea“ да се обозначават по тяхната надморска височина, а именно: „ниски райони“ (от морското равнище до 600 m), „средновисоки райони“ (от 600 до 1 200 m) и „високи райони“ (над 1 200 m).

Сложната топография, съчетана с променящите се метеорологични условия през годината, създава благоприятни условия за отглеждане на чай, което позволява целогодишно производство.

Човешки фактори

Репутацията на „Ceylon tea“ е изградена чрез непрекъснатите усилия на хората да развиват специфични знания и умения, насочени към осигуряване на качествено производство на всеки етап от производствения процес.

Бране — по-голямата част от „Ceylon tea“ се събира или бере ръчно. Берачите на чай владеят различни техники, с които да разпознават подходящите за бране листа, да повишават производителността на чаените храсти и да подпомагат грижата за тях.

Производство на чай — Качеството на „Ceylon tea“ е резултат от обширна мрежа от фабрики за чай, които постепенно са разработили процес за производство на чай с цел оптимизиране на природните, агрономическите, логистичните и икономическите условия. Машините в тези фабрики представляват културно-историческо наследство, което е плод на 150 години опит. Принципите за производство на „Ceylon tea“ са консолидирани от Института за изследване на чая на Цейлон (TRI), по-специално чрез поредица от монографии за производството на чай в Цейлон.

Смесване и ароматизиране на чай — Специфичната характеристика на „Ceylon tea“ се проявява в широката гама от вкусове и аромати, произтичащи от разнообразието на агроекологичните региони. В резултат на това секторът на „Ceylon tea“ е разработил признато ноу-хау за идентифициране и смесване на чай, за да се получат желаният външен вид, качества и ароматни нотки в крайната напитка. Дегустаторите на чай играят важна роля във фабриките, при посредниците и във фирмите на износителите. Освен това, спецификациите за смесването са задължителен документ, който трябва да бъде представен пред Sri Lanka Tea Board (Съвета по въпросите на чая на Шри Ланка) преди износа. В спецификациите за смесването са изброени различните чайове от Шри Ланка, които се смесват, заедно с ароматите и съответното им количество.

Препратка към публикуваната спецификация на географското означение

https://srilankateaboard.lk/wp-content/uploads/2025/09/Geographical-Indication-Product-Specification.pdf