C/2026/4133

29.7.2026

Zveřejnění žádosti o zápis zeměpisného označení v souladu s čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2026/4133)

Ve lhůtě tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická nebo právnická osoba s oprávněným zájmem, které jsou usazeny nebo mají bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]).

Specifikace produktu, na kterou odkazuje článek 49 nařízení (EU) 2024/1143, je k dispozici v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Cejlonský čaj“

EU č.: PGI-LK-03352 – 25.9.2024

1. **Název (názvy)**

„Cejlonský čaj“

2. **Druh zeměpisného označení:**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Třetí země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Šrí Lanka

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

09 02 Čaj, též aromatizovaný

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Cejlonský čaj“ se vyrábí z čerstvých listů, pupenů a jemných stonků rostliny *Camellia sinensis L.* Získává se z kvalitních čerstvých zelených čajových listů rostlin pěstovaných ve vymezené zeměpisné oblasti na ostrově Šrí Lanka. Sběr probíhá po celý rok, v různých regionech a v různých ročních obdobích: neexistuje období vegetativního klidu. Normy pro sběr se této sezónní proměnlivosti přizpůsobují, nicméně sbírat se smí pouze zdravé čajové výhonky. „Cejlonský čaj“ se uvádí na trh ve formě:

celolistového černého čaje zpracovaného ortodoxní metodou, černého čaje zpracovaného ortodoxní metodou s pomocí stroje rotorvane a čaje zpracovaného metodou CTC („cut, tear, curl“ – drcení, trhání, svinování).

Z vizuálního hlediska se ortodoxní černý „Cejlonský čaj“ vyznačuje čistým a úhledným vzhledem, který se liší v závislosti na požadované jakostní třídě. Suché listy mají žádoucí černý odstín. Některé třídy mohou obsahovat jemné pupeny. Třídy čajů z celých listů se často vyznačují zakroucenou, dobře svinutou strukturou. Třídy čajů ze zlomků se vyznačují rovnoměrnou strukturou označovanou v terminologii čajových degustátorů jako dobře zpracovaná, případně uspokojivě zpracovaná. Třídy čajů zpracovaných metodou CTC vykazují rovnoměrnou a zrnitou strukturu.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Po vyluhování má tento čaj výrazné tělo s tóny suchého dřeva, santalového dřeva a cedru. Má rovněž tóny sladu, cukru jaggery a sušenek, medové, voskové a kožené tóny, tóny dušeného ovoce, sušených švestek a tamarindu. Má svěží a sametovou chuť nesenou hořkostí a svíravostí; není slaná ani kovová a má velmi lehký nádech umami a kyselosti.

Nálev má barvu od jantarové přes okrovou a mahagonovou až po měděnou, je jasný a průzračný.

Zelený čaj

Z vizuálního hlediska se zelený „Cejlonský čaj“ vyznačuje úhledným vzhledem, který odpovídá požadovaným jakostním třídám. Suché listy mají žádoucí zelený odstín na škále od lesklých zelených kuliček až po listy tmavší zelené barvy. Velikost se pohybuje od celých listů až po jemnější částice.

Po vyluhování má tento čaj tóny suchého dřeva, trávy a mořských řas. Dřevité tóny s nádechem suchého dřeva mají vyrovnanou intenzitu; čaj je ovocný s citrusovými tóny a tóny opraženého pečiva.

Nálev má světle žlutou barvu se zelenými či zlatými odlesky, je jasný a průzračný.

Bílý čaj (včetně typů „stříbrné pupeny“ a „zlaté pupeny“)

Bílý „Cejlonský čaj“, včetně čajů typu „stříbrné pupeny“ a „zlaté pupeny“, se vyrábí z jemných mladých pupenů čajovníku, jejichž lesklé ochmýření má barvu od stříbrné u čajů typu „stříbrné pupeny“ až po bílou u čajů typu „zlaté pupeny“. Bílý čaj, který se vyrábí z pupenů a nezralých čajových listů, má bílý až popelavý odstín, a proto se označuje jako „bílý“.

Po vyluhování se v něm objevují rostlinné mořské tóny, tóny vařené zeleniny a sena, ovocné tóny s nádechem vařeného ovoce, žlutého ovoce a citrusů a stejně intenzivní květinové tóny s nádechem muškátu.

Nálev má barvu od světle žluté po světle jantarovou, je jasný a průzračný.

Chemické složení „Cejlonského čaje“ je následující:

Chemický parametr	Černý čaj	Zelený čaj	Bílý čaj
Celkový obsah polyfenolů (ISO 14502-1) (v %)	14,59 ± 3,44	22,80 ± 2,86	22,63 ± 3,60
Kofein (ISO 14502-2) (v %)	3,07 ± 0,50	2,92 ± 0,51	3,64 ± 1,48
Vodný extrakt (ISO 9768) (v %)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Celkový obsah katechinů (ISO 14502-2) (v %)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

Údaje představují průměrnou hodnotu chemického parametru ± směrodatná odchylka.

Směsi čajů

„Cejlonský čaj“ může být směsí různých čajů stejného druhu (černý, zelený, bílý), které pocházejí z dané zeměpisné oblasti a splňují požadavky specifikace.

Aromatizované čaje

„Cejlonský čaj“ může být také aromatizován, za předpokladu, že proces aromatizace doplňuje senzorické vlastnosti „Cejlonského čaje“, pokud jde o vzhled, vůni, chuť a pocit v ústech, a nezakrývá je. Aromata, která lze použít, se dělí do následujících kategorií: přírodní, přírodně identická a umělá, jak je uvedeno ve specifikacích.

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

„Cejlonský čaj“ se získává z kvalitních čerstvých zelených čajových listů rostlin pěstovaných ve vymezené zeměpisné oblasti na ostrově Šrí Lanka.

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Veškeré činnosti spojené s pěstováním, sběrem, zpracováním a tříděním, jakož i mícháním a aromatizací „Cejlonského čaje“ se musejí uskutečnit v zeměpisné oblasti uvedené v oddíle 4 jednotného dokumentu.

Zpracování čajů

Zpracování černého čaje zahrnuje zavadání, maceraci listů, provzdušňování a sušení. Zpracování zeleného čaje zahrnuje fixaci (pražení nebo napařování), svinování, sušení a třídění, zatímco bílý čaj se vyrábí výhradně z čajových listů a pupenů, které se následně suší na požadovanou úroveň vlhkosti.

Třídění čajů

Jakmile je čaj vypěstován, sklizen a zpracován, roztřídí se v továrně do různých jakostních tříd podle velikosti, tvaru a hustoty, poté je očištěn a připraven k uvedení na trh a další přepravě. Čaj se podle těchto tříd poté účtuje a musí být zabalen do papírových nebo lepenkových pytlů. Obsah vlhkosti v konečném výrobku na výstupu z továrny by neměl překročit 6,5 % (hmotnostních, ve vlhkém stavu).

Míchání čajů

„Cejlonský čaj“ může být směsí různých čajů stejného druhu (černého, zeleného, bílého), které pocházejí z dané zeměpisné oblasti a splňují požadavky specifikace. Míchání se musí provádět na Šrí Lance.

Aromatizace čajů

„Cejlonský čaj“ může být aromatizován tak, že maximální množství aromatizující složky nepřesáhne 25 % celkové hmotnosti konečného výrobku. Aromatizace se smí provádět výhradně na Šrí Lance.

Aromatizace čaje lze dosáhnout následujícími metodami, které se používají u suchého a roztříděného čaje:

— rozprašováním vonných olejů, přičemž se může jednat o přírodní, přírodně identické nebo umělé aromatické sloučeniny;

— přidáním produktů rostlinného původu a/nebo včelařských produktů a/nebo granulí.

Výše uvedené metody lze použít samostatně nebo je lze kombinovat, a to tak, že se nejprve nastříká vonný olej a poté se do čaje přidají produkty rostlinného původu a/nebo včelařské produkty a/nebo granule.

„Cejlonský čaj“ může být také aromatizován pomocí procesu, při kterém se během sušení listů využívají čerstvé květiny.

Jakékoli přidané aromatické tóny musí být doplňkové a mohou zvýraznit aromatickou komplexnost, nesmějí však zastínit ani nahradit základní charakter „Cejlonského čaje“. Aroma a chuť „Cejlonského čaje“ musí posoudit vyškolený degustátor čaje, který je Šrílanskou čajovou radou oprávněn k jeho certifikaci. Ve všech případech musí tento proces zajistit, aby byl hotový výrobek z hlediska vzhledu, aromatu, chuti a pocitu v ústech i nadále rozpoznatelný jako „Cejlonský čaj“.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Čaj prodávaný pod názvem „Cejlonský čaj“ smí být balen výhradně na Šrí Lance.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Označení „Cejlonský čaj“ jsou oprávněna používat pouze balení obsahující 100 % „Cejlonský čaj“, jak je definován v tomto jednotném dokumentu.

Název „Cejlonský čaj“ musí být na každém balení určeném pro konečného spotřebitele zřetelně uveden.

5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Šrí Lanka je ostrovní stát nacházející se v Indickém oceánu, mezi 50° 55′ a 90° 51′ severní šířky a mezi 79° 41′ a 81° 53′ východní délky. Ostrov má tvar slzy a jeho rozloha činí 64 630 čtverečních kilometrů.

Oblasti, kde se pěstuje, zpracovává a třídí čaj, zahrnují těchto třináct okresů na Šrí Lance: Badulla, Kolombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya a Ratnapura.

Míchání, aromatizace a balení se smí provádět na celém území Šrí Lanky.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Příčinná souvislost se zeměpisným původem je založena na:

☒ pověsti

☐ dané jakosti

☐ jiných vlastnostech

Shrnutí souvislosti

Žádost o zápis názvu „Cejlonský čaj“ je založena na pověsti tohoto čaje. Tato po staletí budovaná pověst vychází z tradice pěstování čaje na ostrově Šrí Lanka.

Pověst „Cejlonského čaje“

V letech 1815 až 1948, za britské nadvlády, byla Šrí Lanka známá pod názvem Cejlon, který se používal ještě téměř čtvrt století po získání nezávislosti. Název „Cejlonský čaj“ se v obchodním styku používá od roku 1880. Díky neustálému úsilí Šrílanské čajové rady je „Cejlonský čaj“ mezinárodně uznávaný. V roce 2017 oslavilo odvětví „Cejlonského čaje“ 150. výročí svého vzniku. Tento milník dokládá historickou pověst „Cejlonského čaje“ a potvrzuje klíčovou roli Šrí Lanky jako světového dodavatele čaje.

„Cejlonský čaj“ je proslulý kombinací senzorických a kulturních vlastností, které jej odlišují od ostatních čajů. V prosinci 2024 popsal nezávislý čajový web Sally Tea Cups „celosvětovou chválu“, které se dostává „Cejlonskému čaji“, a poukázal na jeho „charakteristické profily chuti a vůně“, které „ho odlišují od jiných čajů, jako jsou například čaje z Číny a Indie“. V lednu 2025 společnost Heal with Tea poukázala na jeho „věhlas“ díky „svěží a plné chuti“ a označila jej za „unikát mezi čaji“, který si „vysloužil celosvětové uznání“ díky své „výrazné chuti a nezaměnitelnému aroma“. V květnu 2025 Ricardo R. Matos v článku pro časopis The Tea World vysvětloval, „proč patří šrílanské čaje k těm nejvybranějším na světě“, přičemž jejich pověst připsal tomu, že byly „po generace pečlivě pěstovány a řemeslně zpracovávány“, a jejich schopnosti „v šálku nabídnout jak svěžest, tak plnost“.

„Cejlonský čaj“ je rovněž hluboce zakořeněn v kulturních tradicích. Na Šrí Lance je podávání čerstvě uvařeného šálku čaje návštěvníkům tradičním projevem pohostinnosti. Na mezinárodní úrovni je součástí různých čajových kultur: ve Spojeném království je tradiční volbou k odpolednímu čaji; v Rusku je díky své plné chuti a jasné barvě ideální pro podávání ze samovaru; v Chile patří k „položkám, které musí být nezbytně na každém chilském stole […], a patří mezi nejoblíbenější nápoje“ (přeloženo ze španělštiny, Chef & Hotel Coffee of Tea, říjen 2023), přičemž se spojuje zejména s „la once“, každodenním jídlem, jehož součástí je čaj a pečivo. O jeho mezinárodním uznání svědčí také dlouhodobá účast Šrí Lanky na Mezinárodním dni čaje organizovaném UNESCO, jak uvádí web Lankan News: „Šrí Lanka s hrdostí představila svůj ikonický Cejlonský čaj […], čímž si připomněla již čtvrtou účast v řadě na této prestižní světové akci“ (červen 2025).

Kromě svých senzorických vlastností je „Cejlonský čaj“ ceněn také pro své složky, jako jsou antioxidanty, polyfenoly, sodík, bílkoviny a sacharidy.

Tato dlouhodobě dobrá pověst byla v posledních pěti letech oceněna na mezinárodních soutěžích, kde „Cejlonský čaj“ získal následující ceny:

Název soutěže	Rok	Název ocenění
Světové mistrovství v čaji	2019	(Spring Hot) Ceylon Open – Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – zlatá medaile
Světové mistrovství v čaji	2017	Ceylon Open – Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – zlatá medaile
Světové mistrovství v čaji	2017	Ceylon low grown – Lumbini Tea Estate (Pvt) td – Lumbini Tea Valley Tippy Eve – zlatá medaile
AVPA	2022	Thés monovariétaux – Diplôme Gourmet – Ceylon Black Pearl – Kaley Tea
Great Taste Awards	2024	The Island of Tea – Special Pure Ceylon Black Tea (speciální čistý cejlonský černý čaj) – 100 g sypaného čaje
Great Taste Awards	2024	The Island of Tea Gold – Pure Ceylon Black Tea (čistý cejlonský černý čaj) – 100 g sypaného čaje

Kromě toho je čajová turistika klíčovým přínosem pro cestovní ruch na ostrově, čímž dále posiluje jeho výjimečnou pověst jako turistické destinace. Na obálkách turistických průvodců se často objevují obrázky čajových plantáží a krajiny spojené s pěstováním čaje. Je třeba poznamenat, že desáté francouzské vydání průvodce Lonely Planet (2021) vyzdvihlo trasu Modrého vlaku, která prochází bujnými čajovými plantážemi. „Cejlonský čaj“ je podle Úřadu pro rozvoj cestovního ruchu na Šrí Lance také suvenýrem, který turisté nakupují nejčastěji – domů si ho odváží 53,1 % návštěvníků, čímž předstihuje řemeslné výrobky a doplňky.

Kromě toho je poctou jedné ze tříd „Cejlonského čaje“ turistická stezka Pekoe Trail, 300 kilometrů dlouhá trasa, která se vine horskou krajinou a čajovými plantážemi. Tato iniciativa si vysloužila mezinárodní uznání – získala ocenění za nejlepší projekt cestovního ruchu – „Best Wider World Tourism Project 2023 – od Britského sdružení autorů píšících o cestování (British Guild of Travel Writers) a umístila se mezi dvaceti nejlepšími cestovatelskými zážitky – „Top 20 Travel Experiences“ – časopisu National Geographic za rok 2024 a mezi vybranými nejkrásnějšími místy na světě –„World's Greatest Places 2025“ – časopisu Time.

Přírodní faktory

Kvalita „Cejlonského čaje“ má úzkou souvislost se zeměpisnou oblastí. Podnebí, půda a topografie vymezené zeměpisné oblasti dodávají „Cejlonskému čaji“ jak jeho fyzikální, tak organoleptické vlastnosti.

Agroklimatická specifika „Cejlonského čaje“ souvisejí s výraznou klimatickou rozmanitostí v oblastech jeho pěstování. Srážky vykazují zřetelné sezónní vzorce, které jsou dány především jihozápadním monzunem v období od května do září a severovýchodním monzunem v období od prosince do února. Mezimonzunové deště se vyskytují v březnu, dubnu, říjnu a listopadu a zasahují celý ostrov. Množství a rozložení srážek mají zásadní vliv na výnos čaje, přičemž ve vlhké oblasti je počet dní bez deště v průběhu roku minimální. Kromě toho agroklimatické podmínky vymezené zeměpisné oblasti umožňují optimální vystavení slunečnímu záření, což vede k průměrné délce slunečního svitu za rok v rozmezí 4,9 až 6,4 hodiny denně.

„Cejlonský čaj“ se pěstuje v nadmořských výškách od hladiny moře až po vysoké polohy (nad 1 200 metrů). V odvětví čaje se oblasti, kde se pěstuje „cejlonský čaj“, běžně označují podle jejich nadmořské výšky, konkrétně: „low country“ (nízko položené oblasti – od hladiny moře do 600 m), „mid country“ (středně položené oblasti – 600 m až 1 200 m) a „up country“ (vysoko položené oblasti – nad 1 200 m).

Složitá topografie v kombinaci s proměnlivými povětrnostními poměry v průběhu roku vytváří příznivé podmínky pro pěstování čaje, které umožňují celoroční produkci.

Lidské faktory

Pověst „Cejlonského čaje“ byla vybudována díky neustálému úsilí lidí, kteří rozvíjeli specifické know-how zaměřené na zajištění kvalitní výroby v každé fázi výrobního procesu.

Sklizeň – Většina „Cejlonského čaje“ se sklízí, resp. sbírá ručně. Sběrači čaje ovládají různé techniky, které jim umožňují rozpoznat listy vhodné ke sběru, zvyšují produktivitu čajovníků a přispívají k jejich údržbě.

Výroba čaje – Kvalita „Cejlonského čaje“ je výsledkem rozsáhlé sítě továren na zpracování čaje, které postupně vyvinuly výrobní proces s cílem co nejlépe využít přírodní, agronomické, logistické a ekonomické podmínky. Stroje v těchto továrnách představují kulturní dědictví, které ztělesňuje 150 let odborných zkušeností. Zásady výroby „Cejlonského čaje“ byly sjednoceny Cejlonským výzkumným ústavem pro čaj, zejména prostřednictvím řady monografií o produkci čaje na Cejlonu.

Míchání a aromatizace čajů – Specifičnost „Cejlonského čaje“ se projevuje v široké škále chutí a vůní, které jsou důsledkem rozmanitosti agroekologických oblastí. V důsledku toho si odvětví „Cejlonského čaje“ vybudovalo uznávané know-how v oblasti identifikace a míchání čajů, díky němuž lze dosáhnout požadovaného vzhledu, vlastností a aromatických tónů v konečném nápoji. Degustátoři čaje hrají důležitou roli v továrnách, u obchodníků i u vývozců. Kromě toho je povinným dokumentem, který je třeba před vývozem předložit Šrílanské čajové radě, záznam o složení směsi. Jsou v něm uvedeny různé čaje ze Šrí Lanky, které jsou smíchány dohromady, spolu s aromaty a jejich příslušným množstvím.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu se zeměpisným označením

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