C/2026/4133

29.7.2026

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en geografisk betegnelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2026/4133)

Inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, indgive en indsigelse til Kommissionen, jf. artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]).

Produktspecifikationen, jf. artikel 49 i forordning (EU) 2024/1143, er opført i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Ceylon tea«

EU-nr.: PGI-LK-03352 — 25.9.2024

1. **Betegnelse(r)**

»Ceylon tea«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ☒

3. **Tredjeland, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Sri Lanka

4. **Beskrivelse af landbrugsproduktet**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

09 02 Te, også aromatiseret

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, som den registrerede betegnelse vedrører*

»Ceylon tea« stammer fra de friske blade, knopper og spæde stængler af Camellia sinensis L. »Ceylon tea« fremstilles af friske grønne teblade af høj kvalitet, som dyrkes i det afgrænsede geografiske område på øen Sri Lanka. Plukningen finder sted hele året på tværs af forskellige regioner og sæsoner. Der er ingen hvileperiode. Plukkestandarderne tilpasses denne sæsonmæssige variation, men der må kun plukkes sunde teskud. »Ceylon tea« markedsføres i form af:

ortodoks sort bladte, sort ortodoks-Rotorvane-te, CTC-te (Cut, Tear, Curl)

Visuelt er ortodoks sort »Ceylon tea« kendetegnet ved et rent og velordnet udseende afhængigt af de ønskede kvaliteter. De tørre blade har en ønskelig sort nuance. Nogle kvaliteter kan have fine spidser. Helbladskvaliteter har ofte en krøllet, godt snoet struktur. Kvaliteter med knækkede blade har en ensartet og »well-made«- eller »fair-make«-struktur ifølge den terminologi, der anvendes af tesmagere. CTC-kvaliteter har en ensartet og grynet tekstur.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L 2024/1143 af 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Når teen brygges, har den en kraftig fylde og noter af tørt træ, sandeltræ og cedertræ. Den har noter af malt, palmesukker og kiks. Den har noter af honning, voks og læder samt noter af henkogt frugt, sveske og tamarinde. Den er frisk og fløjlsagtig, båret af bitterhed og astringens, er hverken salt eller metallisk og er kun meget let umamiagtig og syrlig.

Udtrækkets farve varierer fra rav over okker og mahogni til kobber og har glans og gennemsigtighed.

Grøn te

Visuelt er grøn »Ceylon tea« kendetegnet ved et velordnet udseende afhængigt af de ønskede kvaliteter. De tørre blade har en ønskelig grøn nuance, der spænder fra skinnende grønne kugler til blade i en mørkere grøn farve. Størrelsen varierer fra hele blade til finere partikler.

Når teen brygges, har den noter af tørt træ samt vegetale noter af græs og tang. Den har træagtige noter af samme intensitet, herunder noter af tørt træ, er frugtig med citrusnoter og har bagværksagtige, ristede noter.

Udtrækkets farve er lysegul med grønne eller gyldne reflekser samt glans og gennemsigtighed.

Hvid te (herunder sølvspidser og gyldne spidser)

Hvid »Ceylon tea«, herunder sølvspidser og gyldne spidser, fremstilles af de fine nye bladknopper på teplanten, hvis skinnende, hårede udseende varierer fra sølvfarvet for sølvspidser til hvidt for gyldne spidser. Hvid te, der fremstilles af knoppen og de umodne teblade, har en hvid til askefarvet nuance og betegnes derfor »hvid«.

Når teen brygges, har den vegetale og marine noter med noter af kogte grøntsager og hø, frugtige noter af kogt frugt, gule frugter og citrusnoter samt florale noter med geraniumnoter af samme intensitet.

Udtrækkets farve varierer fra lysegul til lys ravfarvet og har glans og gennemsigtighed.

Den kemiske profil for »Ceylon tea« er som følger:

Kemisk parameter	Sort te	Grøn te	Hvid te
Samlet polyfenolindhold (ISO 14502-1) (%)	14,59 ± 3,44	22,80 ± 2,86	22,63 ± 3,60
Koffein (ISO 14502-2) (%)	3,07 ± 0,50	2,92 ± 0,51	3,64 ± 1,48
Vandigt ekstrakt (ISO 9768) (%)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Samlet katechinindhold (ISO 14502-2) (%)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

Dataene angiver middelværdien for hver kemisk parameter ± standardafvigelsen.

Teblanding

»Ceylon tea« kan være en blanding af forskellige teer af samme art (sort, grøn, hvid), som har oprindelse i det geografiske område og opfylder kravene i produktspecifikationen.

Aromatiserede teer

»Ceylon tea« kan også aromatiseres, forudsat at aromatiseringsprocessen supplerer og ikke maskerer de sensoriske egenskaber ved »Ceylon tea« med hensyn til udseende, aroma, smag og mundfølelse. De aromaer, der kan anvendes, inddeles i naturlige, naturidentiske og kunstige som fastsat i produktspecifikationen.

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

»Ceylon tea« fremstilles af friske grønne teblade af høj kvalitet, som dyrkes i det afgrænsede geografiske område på øen Sri Lanka.

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle operationer vedrørende dyrkning, plukning, forarbejdning og sortering samt blanding og aromatisering af »Ceylon tea« skal finde sted i det geografiske område, der er angivet i afsnit 4 i enhedsdokumentet.

Forarbejdning af te

Forarbejdningen af sort te omfatter visning, bladmaceration, luftning og tørring. Forarbejdningen af grøn te omfatter fiksering (ristning i pande eller dampning), rulning, tørring og sortering, mens hvid te kun forarbejdes af teblade og knopper og derefter tørres til det rette fugtindhold.

Sortering af te

Når teen er dyrket, plukket og forarbejdet, sorteres den på fabrikken i forskellige kvaliteter efter størrelse, form og tæthed, hvorefter den renses og klargøres til markedsføring og videre transport. Disse kvaliteter faktureres derefter og skal pakkes i sække af papir eller pap. Slutproduktets fugtindhold ved fabriksporten må ikke overstige 6,5 % (w/w, vådbasis).

Blanding af te

»Ceylon tea« kan være en blanding af forskellige teer af samme art (sort, grøn, hvid), som har oprindelse i det geografiske område og opfylder kravene i produktspecifikationen. Blandingen skal foretages i Sri Lanka.

Aromatisering af te

»Ceylon tea« kan aromatiseres, hvis den maksimale mængde af aromakomponenten ikke overstiger 25 % af slutproduktets samlede vægt. Aromatisering må kun foretages i Sri Lanka.

Aromatisering af te kan ske ved følgende metoder, som anvendes på tørret og sorteret te:

— påsprøjtning af aromaolier, som kan bestå af naturlige, naturidentiske eller kunstige aromastoffer

— tilsætning af planteafledte produkter og/eller biavlsprodukter og/eller granulat.

Ovennævnte metoder kan anvendes hver for sig eller kombineres, således at der først påsprøjtes aromaolie, hvorefter der tilsættes planteafledte og/eller biavlsprodukter og/eller granulat til teen.

»Ceylon tea« kan også aromatiseres ved en duftsætningsproces, hvor der anvendes friske blomster under tørringen af bladene.

Eventuelle yderligere aromanoter skal være komplementære og kan øge den aromatiske kompleksitet, men må ikke sløre eller erstatte den grundlæggende karakter af »Ceylon tea«. Aromaen og smagen af »Ceylon tea« skal bedømmes af en uddannet tesmager, der er godkendt af Sri Lanka Tea Board til at certificere teen. I alle tilfælde skal processen sikre, at færdigproduktet fortsat kan genkendes som »Ceylon tea« med hensyn til udseende, aroma, smag og mundfølelse.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Te, der sælges under betegnelsen »Ceylon tea«, må kun pakkes i Sri Lanka.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Kun pakninger, der indeholder 100 % »Ceylon tea« som defineret i dette enhedsdokument, må anvende betegnelsen »Ceylon tea«.

Betegnelsen »Ceylon tea« skal fremgå tydeligt af hver enkelt forbrugerpakning.

5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Sri Lanka er en østat beliggende i Det Indiske Ocean mellem 5° 55′ og 9° 51′ nordlig bredde og 79° 41′ og 81° 53′ østlig længde. Øen er dråbeformet og dækker et areal på 64 630 km².

Områderne for tedyrkning, teforarbejdning og tesortering omfatter følgende 13 distrikter i Sri Lanka: Badulla, Colombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya og Ratnapura.

Blanding, aromatisering og pakning er tilladt på hele øen Sri Lanka.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Årsagssammenhængen med den geografiske oprindelse er baseret på:

☒ omdømme

☐ særlig kvalitet

☐ andre egenskaber

Sammenfatning af tilknytningen

Ansøgningen om registrering af »Ceylon tea« bygger på teens omdømme. Dette århundredgamle omdømme bygger på traditionen for teproduktion på øen Sri Lanka.

Omdømmet for »Ceylon tea«

Mellem 1815 og 1948 var Sri Lanka under britisk styre kendt som Ceylon, en betegnelse, der blev bevaret i næsten et kvart århundrede efter uafhængigheden. Navnet »Ceylon tea« har været anvendt i handelen siden 1880. Omdømmet for »Ceylon tea« er internationalt anerkendt takket være den konstante indsats fra Sri Lanka Tea Board. 150-årsjubilæet for »Ceylon tea«-industrien blev fejret i 2017. Denne milepæl understregede det historiske omdømme for »Ceylon tea« og bekræftede Sri Lankas centrale rolle som global leverandør af te.

»Ceylon tea« er kendt for en kombination af sensoriske og kulturelle kendetegn, som adskiller teen fra andre teer. I december 2024 beskrev det uafhængige tewebsted Sally Tea Cups den globale anerkendelse, der er knyttet til »Ceylon tea«, og fremhævede dens særlige aromaer og smagsprofiler, som adskiller den fra andre teer såsom teer fra Kina og Indien. I januar 2025 omtalte Heal with Tea teen som kendt for sin friske og robuste smag og beskrev den som et unikt valg blandt teer, der har opnået global anerkendelse for sin karakteristiske smag og umiskendelige aroma. I maj 2025 forklarede Ricardo R. Matos, der skrev for The Tea World, hvorfor Sri Lankas teer er blandt verdens fineste, og tilskrev deres omdømme generationers omhyggelige dyrkning og håndværksmæssige forarbejdning samt deres evne til at levere både klarhed og fylde i koppen.

»Ceylon tea« er også dybt forankret i kulturelle traditioner. I Sri Lanka er det en sædvanlig gæstfrihedsgestus at byde besøgende på en friskbrygget kop te. Internationalt indgår den i forskellige tekulturer. I Det Forenede Kongerige er den et traditionelt valg til eftermiddagste. I Rusland gør dens fyldige smag og klare farve den ideel til servering fra samovar. I Chile er den »en af de uundværlige bestanddele på ethvert chilensk bord […] blandt favoritterne, når det gælder valget af, hvad man vil drikke« (oversat fra spansk, Chef & Hotel Coffee of Tea, oktober 2023), og den forbindes navnlig med la once, det daglige måltid med te og brød. Dens internationale anerkendelse underbygges yderligere af Sri Lankas mangeårige deltagelse i UNESCOs internationale tedag ifølge Lankan News Web: »Sri Lanka fremviste stolt sin ikoniske Ceylon tea […] og markerede dermed det fjerde år i træk, hvor landet deltog i den prestigefyldte globale begivenhed« (juni 2025).

Ud over sin sensoriske tiltrækningskraft værdsættes »Ceylon tea« også for indholdsstoffer såsom antioxidanter, polyfenoler, natrium, proteiner og kulhydrater.

Dette vedvarende omdømme er blevet anerkendt i internationale konkurrencer i de seneste 5 år, hvor »Ceylon tea« har modtaget følgende priser:

Konkurrencens navn	År	Prisens titel
Global Tea Championship	2019	(Spring Hot) Ceylon Open — Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd — Sinharaja Wiry Tips — guldmedalje
Global Tea Championship	2017	Ceylon Open — Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd — Sinharaja Wiry Tips — guldmedalje
Global Tea Championship	2017	Ceylon low grown — Lumbini Tea Estate (Pvt) td — Lumbini Tea Valley Tippy Eve — guldmedalje
AVPA	2022	Thés monovariétaux — Diplôme Gourmet — Ceylon Black Pearl — Kaley Tea
Great Taste Awards	2024	The Island of Tea — Special Pure Ceylon Black Tea — 100g Loose Leaf Tea
Great Taste Awards	2024	The Island of Tea Gold — Pure Ceylon Black Tea — 100g Loose Leaf Tea

Desuden er tebaseret turisme et vigtigt aktiv for øens turismesektor, hvilket yderligere bidrager til dens særlige omdømme som turistdestination. Billeder af temarker og teprægede landskaber optræder ofte på forsiderne af rejseguider. Det er navnlig tilfældet i den 10. franske udgave (2021) af Lonely Planet, hvor Odyssey Blue Train, der kører gennem frodige teplantager, fremhæves. Ifølge Sri Lanka Tourism Development Authority er »Ceylon tea« også den souvenir, som turister hyppigst køber, idet 53,1 % af de besøgende tager den med hjem, hvilket placerer den foran kunsthåndværk og tilbehør.

Desuden hylder Pekoe Trail, en 300 kilometer lang vandrerute, der snor sig gennem højlandet og teplantager, en af kvalitetsbetegnelserne for »Ceylon tea«. Dette initiativ har opnået international anerkendelse ved at modtage prisen Best Wider World Tourism Project 2023 fra British Guild of Travel Writers og ved at blive optaget på listen »Top 20 Travel Experiences« for 2024 i National Geographic og på listen »World's Greatest Places 2025« i Time.

Naturlige faktorer

Kvaliteten af »Ceylon tea« er tæt knyttet til det geografiske område. Klimaet, jordbunden og topografien i det afgrænsede geografiske område giver »Ceylon tea« både fysiske og organoleptiske egenskaber.

Den agroklimatiske egenart ved »Ceylon tea« hænger sammen med den betydelige klimatiske mangfoldighed i de områder, hvor der dyrkes te. Nedbøren følger tydelige sæsonmønstre og er hovedsagelig styret af sydvestmonsunen fra maj til september og nordøstmonsunen fra december til februar. I mellemmonsunperioderne falder der nedbør i marts, april, oktober og november over hele øen. Nedbørsmængden og -fordelingen påvirker produktiviteten i tedyrkningen i væsentlig grad, idet den våde zone årligt har meget få regnfrie dage. Desuden giver det afgrænsede geografiske områdes agroklimatiske forhold en optimal eksponering for solstråling, hvilket resulterer i et årligt gennemsnit på 4,9-6,4 solskinstimer om dagen.

»Ceylon tea« dyrkes fra havniveau til store højder (over 1 200 meter). I tesektoren er det almindeligt at betegne dyrkningsområderne for »Ceylon tea« efter deres højde over havet, nemlig »lavlandet« (fra havniveau til 600 m), »mellemhøjlandet« (600-1 200 m) og »højlandet« (over 1 200 m).

Den komplekse topografi skaber sammen med de skiftende vejrmønstre i løbet af året gunstige betingelser for tedyrkning, hvilket resulterer i produktion året rundt.

Menneskelige faktorer

Omdømmet for »Ceylon tea« er opbygget gennem den vedvarende indsats fra personer, der har udviklet en særlig knowhow med fokus på at sikre kvalitetsproduktion i alle led af fremstillingsprocessen.

Plukning — størstedelen af »Ceylon tea« høstes eller plukkes manuelt. Teplukkerne behersker forskellige teknikker til at identificere de egnede blade, der skal plukkes, fremme tebuskenes produktivitet og understøtte vedligeholdelsen af tebuskene.

Fremstilling af te — kvaliteten af »Ceylon tea« er resultatet af et omfattende netværk af tefabrikker, som gradvis har udviklet en fremstillingsproces for te med henblik på at optimere de naturgivne, agronomiske, logistiske og økonomiske forhold. Maskinerne i disse fabrikker udgør en kulturarv og er udtryk for 150 års ekspertise. Principperne for fremstilling af »Ceylon tea« er blevet konsolideret af Tea Research Institute of Ceylon (TRI), navnlig gennem en række monografier om teproduktion i Ceylon.

Blanding og aromatisering af te — egenarten ved »Ceylon tea« kommer til udtryk i den brede vifte af smags- og duftnuancer, der udspringer af mangfoldigheden i de agroøkologiske regioner. Som følge heraf har sektoren for »Ceylon tea« udviklet anerkendt knowhow inden for udvælgelse og blanding af te for at opnå det ønskede udseende, de ønskede egenskaber og de ønskede aromatiske noter i den færdige drik. Tesmagere spiller en vigtig rolle i fabrikkerne og hos mægler- og eksportvirksomhederne. Endvidere er blandingsskemaer obligatoriske dokumenter, som skal indsendes til Sri Lanka Tea Board inden eksport. Et blandingsskema angiver de forskellige teer fra Sri Lanka, der blandes sammen, samt aromaer og deres respektive mængder.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen for den geografiske betegnelse

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