C/2026/4133

29.7.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung einer geografischen Angabe gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/4133)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) 2024/1143 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Ceylon tea“

EU-Nr.: PGI-LK-03352 — 25.9.2024

1. **Name(n)**

„Ceylon tea“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☒

3. **Drittland, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Sri Lanka

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

09 02 Tee, auch aromatisiert

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Ceylon tea“ wird aus den frischen Blättern, Knospen und zarten Stängeln der *Camelia sinensis* L. erzeugt. „Ceylon tea“ besteht aus hochwertigen grünen frischen Teeblättern, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet auf der Insel Sri Lanka angebaut werden. Die Ernte erfolgt ganzjährig in verschiedenen Regionen und Jahreszeiten: Es gibt keine Vegetationsruhe. Die für den Pflückvorgang etablierten Standards sind an diese saisonale Variabilität angepasst, es dürfen jedoch nur gesunde Triebe der Teepflanze gepflückt werden. „Ceylon tea“ wird in folgender Form in Verkehr gebracht:

Orthodoxer schwarzer Blatt-Tee, orthodoxer Rotorvane-Schwarztee, CTC-Tee (Crushing, Tearing, Curling – Brechen, Zerreißen, Rollen)

Optisch zeichnet sich der orthodoxe schwarze Tee „Ceylon tea“ je nach gewünschtem Blattgrad durch ein sauberes, klares Erscheinungsbild aus. Die getrockneten Blätter präsentieren einen wünschenswerten schwarzen Farbton. Es kann vorkommen, dass einige Blattgrade feine Spitzen aufweisen. Blattgrade bei ganzblättrigem Tee weisen oft eine krause, gut gerollte Struktur auf. Die Blattgrade bei Broken-Tee haben eine gleichmäßige und wohlgeformte oder formgerechte Struktur, je nach der von den Teeverkostern verwendeten Begrifflichkeit. Die Blattgrade bei CTC-Tee zeigen eine gleichmäßige und körnige Textur.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Im Aufguss hat der Tee einen kräftigen Körper mit Noten von Trockenholz, Sandelholz und Zeder. Es sind Malz-, Jaggery- und Keksnoten vorhanden. Honig-, Wachs- und lederartige Noten verbinden sich mit Noten von gekochten Früchten, Pflaumen und Tamarinde. Er ist herb und samtig, getragen von Bitterkeit und Adstringenz, weder salzig noch metallisch und ganz schwach umami- und säurehaltig.

Die Farbe des Aufgusses variiert von bernstein- bis ockerfarben, mahagoni- und kupferfarben, er ist dabei hell und transparent.

Grüner Tee

Optisch zeichnet sich grüner „Ceylon tea“, je nach gewünschtem Blattgrad, durch ein klares Erscheinungsbild aus. Die getrockneten Blätter präsentieren einen wünschenswerten grünen Farbton, der von glänzend grünen Pellets bis hin zu Blättern in einem dunkleren Grün reicht. Die Größe variiert zwischen ganzen Blättern und feineren Partikeln.

Im Aufguss zeigen sich Noten von trockenem Holz in Kombination mit Gräsern und Seetang. In gleicher Weise intensiv sind holzartige Aromen in Form trockener Holznoten vorhanden, Zitrusnoten geben Fruchtigkeit und es treten geröstete Keksnoten hervor.

Das Getränk hat eine hellgelbe Farbe mit grünen oder goldenen Reflexen, wodurch es hell und transparent wirkt.

Weißer Tee (einschließlich Silver Tips und Golden Tips)

Weißer „Ceylon tea“, einschließlich silber- und goldfarbener Blattspitzen (Silver Tips und Golden Tips), wird aus den zarten neuen Blattknospen der Teepflanze hergestellt, deren optisch glänzendes, fein behaartes Erscheinungsbild von silberfarben im Fall der Silver Tips bis weiß im Fall der Golden Tips reicht. Weißer Tee aus Knospen und unreifen Teeblättern ist weiß bis aschfarben und wird daher als weiß bezeichnet.

Im Aufguss weist er pflanzliche Meeresnoten mit Anklängen von gekochtem Gemüse und Heu auf, er zeigt sich fruchtig in Form von Noten gekochter Früchte, gelber Früchte und von Zitrusfrüchten und in gleicher Intensität blumig durch Geraniennoten.

Farblich variiert der Aufguss von hellgelb bis hin zu hell bernsteinfarben, wodurch er hell und transparent wirkt.

Das chemische Profil von „Ceylon tea“ setzt sich wie folgt zusammen:

Chemischer Parameter	Schwarzer Tee	Grüner Tee	Weißer Tee
Gesamtpolyphenolgehalt (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
Wasserextrakt (ISO 9768) (%)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Gesamtgehalt an Catechinen (ISO 14502-2) (%)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

Die Angaben stellen den Mittelwert für den chemischen Parameter ± Standardabweichung dar.

Teemischung

„Ceylon tea“ kann eine Mischung verschiedener aus dem abgegrenzten geografischen Gebiet stammender Tees derselben Art (schwarzer, grüner und weißer Tee) sein, die den Anforderungen der Produktspezifikation entsprechen.

Aromatisierte Tees

„Ceylon tea“ darf auch aromatisiert sein, sofern das Verfahren die sensorischen Merkmale von „Ceylon tea“ in Bezug auf Aussehen, Aroma, Geschmack und Mundgefühl ergänzt und nicht überdeckt. Zulässige Aromen werden als natürlich, naturidentisch und künstlich gemäß den Vorgaben der Produktspezifikation kategorisiert.

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

„Ceylon tea“ wird aus hochwertigen grünen frischen Blättern von Teepflanzen gewonnen, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet auf der Insel Sri Lanka angebaut werden.

4.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Anbau-, Pflück-, Verarbeitungs- und Sortiervorgänge sowie das Mischen und Aromatisieren von „Ceylon tea“ müssen in dem in Punkt 4 des Einzigen Dokuments angegebenen geografischen Gebiet erfolgen.

Verarbeitung

Die Verarbeitung von schwarzem Tee umfasst Welken, Mazeration der Blätter, Aeration und Trocknen. Zur Verarbeitung von grünem Tee gehören das Fixieren (Rösten in der Pfanne oder Dämpfen), Rollen, Trocknen und Grading, während weißer Tee allein aus Teeblättern und Knospen besteht, die bis zum richtigen Feuchtigkeitsgehalt getrocknet werden.

Grading

Wenn der Tee angebaut, gepflückt und verarbeitet wurde, wird er im Betrieb nach Größe, Form und Dichte in verschiedene Qualitätsstufen sortiert, gereinigt und für die Vermarktung und den Weitertransport vorbereitet. Diese Qualitätsgrade werden dann registriert und die Ware in Behältnisse aus Papier oder Pappe verpackt. Der Feuchtigkeitsgehalt des Enderzeugnisses sollte zum Zeitpunkt, zu dem es den Betrieb verlässt, 6,5 % (Massenanteil, feuchter Bezugszustand) nicht überschreiten.

Mischung

„Ceylon tea“ kann eine Mischung verschiedener Tees derselben Art (schwarzer, grüner und weißer Tee) sein, die aus dem geografischen Gebiet stammen und die Anforderungen der Produktspezifikation erfüllen. Das Mischen muss in Sri Lanka erfolgen.

Aromatisierung

Bei „Ceylon tea“ ist eine Aromatisierung mit einer Höchstmenge an Aromabestandteilen von höchstens 25 % des Gesamtgewichts des Enderzeugnisses möglich. Der Aromatisierungsschritt darf nur in Sri Lanka erfolgen.

Die Aromatisierung des Tees kann durch folgende Verfahren mit getrocknetem und in Blattgrade eingestuftem Tee erfolgen:

— Einsprühen mit Duftölen, bei denen es sich um natürliche, naturidentische oder künstliche Aromaverbindungen handeln kann,

— Zusetzen von aus Pflanzen gewonnenen Erzeugnissen und/oder Imkereierzeugnissen und/oder Granulat.

Die oben genannten Verfahren können einzeln angewendet oder kombiniert werden, beginnend mit dem Einsprühen mit Duftöl, gefolgt vom Zusatz von aus Pflanzen gewonnenen Erzeugnissen und/oder Imkereierzeugnissen und/oder Granulat zum Tee.

„Ceylon tea“ kann auch durch ein Verfahren der Beduftung mittels frischer Blüten in der Trocknungsphase der Blätter aromatisiert werden.

Zusätzliche Duftnoten müssen grundsätzlich komplementär sein und es ist zulässig, dass sie die aromatische Komplexität erhöhen, der eigentliche Charakter von „Ceylon tea“ darf dadurch jedoch nicht überdeckt oder ausgetauscht werden. Aroma und Geschmack von „Ceylon tea“ müssen von einem geschulten Teeverkoster beurteilt werden, der über das Sri Lanka Tea Board zertifiziert ist. In jedem Fall muss im Verfahren sichergestellt sein, dass das Enderzeugnis in Bezug auf Aussehen, Aroma, Geschmack und Mundgefühl als „Ceylon tea“ erkennbar bleibt.

4.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Verpacken, Schneiden, Reiben usw. des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der unter der Bezeichnung „Ceylon tea“ in Verkehr gebrachte Tee darf nur in Sri Lanka verpackt werden.

4.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Nur Packungen, die zu 100 % „Ceylon tea“ gemäß der Definition im vorliegenden Einzigen Dokument enthalten, dürfen die Bezeichnung „Ceylon tea“ führen.

Die Bezeichnung „Ceylon tea“ muss auf jeder Verpackung für Endverbraucher deutlich erkennbar sein.

5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Sri Lanka ist ein Inselstaat im Indischen Ozean und liegt zwischen 50° 55′ und 90° 51′ nördlicher Breite und zwischen 79° 41′ und 81° 53′ östlicher Länge. Die Insel hat geografisch die Form einer Träne und erstreckt sich über eine Fläche von 64 630 Quadratkilometern.

Die Gebiete für Teeanbau, Verarbeitung und Grading sind die folgenden 13 Distrikte Sri Lankas: Badulla, Colombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya und Ratnapura.

Die Schritte zum Mischen, Aromatisieren und Verpacken des Tees dürfen auf der gesamten Insel Sri Lanka erfolgen.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☒ dem Ansehen

☐ einer bestimmten Qualität

☐ sonstigen Eigenschaften

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Der Antrag auf Eintragung von „Ceylon tea“ stützt sich auf den guten Ruf des Tees. Dieses schon seit Jahrhunderten bestehende Ansehen beruht auf der Tradition der Teeerzeugung auf der Insel Sri Lanka.

Der gute Ruf von „Ceylon tea“

Zwischen 1815 und 1948 war Sri Lanka unter britischer Herrschaft als Ceylon bekannt. Nach der Unabhängigkeit hatte dieser Name noch fast ein Vierteljahrhundert lang Bestand. „Ceylon tea“ ist seit 1880 die gängige Handelsbezeichnung des Erzeugnisses. Das Ansehen von „Ceylon tea“ ist dank der unermüdlichen Arbeit des Sri Lanka Tea Board international anerkannt. 2017 feierte der Wirtschaftszweig „Ceylon tea“ sein 150-jähriges Bestehen. Dieser Meilenstein machte noch einmal das historisch gewachsene Ansehen von „Ceylon tea“ deutlich, denn durch dieses Erzeugnis spielt Sri Lanka als globaler Teelieferant weiterhin eine zentrale Rolle.

„Ceylon tea“ ist für eine Kombination sensorischer und kultureller Merkmale bekannt, die diesen Tee von anderen unterscheidet. Im Dezember 2024 war auf der unabhängigen Website Sally Tea Cups zu lesen, dass „Ceylon tea“ „weltweit anerkannt“ ist; es wurde dort auf die „unterschiedliche Aromen und Geschmacksprofile“ des Tees hingewiesen, die ihn von anderen Teesorten, etwa aus China und Indien, unterscheiden. Im Januar 2025 verwies Heal with Tea darauf, wie „angesehen“ der Tee für seinen „frischen, kernigen Geschmack“ ist und bezeichnete ihn als „einzigartige Wahl unter den Teesorten“, der für seinen besonderen Geschmack und sein unverwechselbares Aroma „weltweit gewürdigt wird“. Im Mai 2025 erklärte Ricardo R. Matos, der für The Tea World, schreibt, „warum Tee aus Sri Lanka zu den besten der Welt zählt“, und führte dessen guten Ruf darauf zurück, dass er „seit Generationen sorgfältig angebaut und handwerklich verarbeitet wird“, sowie darauf, „dass das Getränk in der Tasse hell und körperreich in Erscheinung tritt“.

„Ceylon tea“ ist ferner tief in kulturellen Traditionen verwurzelt. In Sri Lanka ist es als Geste der Gastfreundschaft üblich, Gästen eine frisch zubereitete Tasse Tee anzubieten. International ist dieser Tee Teil verschiedener Teekulturen: Im Vereinigten Königreich wird er traditionell zum Afternoon Tea getrunken; in Russland ist er wegen seiner Vollmundigkeit und der hellen Farbe ideal für den Samowar geeignet; in Chile gehört er „auf jedem chilenischen Tisch... zu den Favoriten, wenn es um die Frage geht, was getrunken wird“ (Übersetzung aus dem Spanischen, Chef & Hotel Coffee of Tea, Oktober 2023), insbesondere in Verbindung mit „La once“, der täglichen Zwischenmahlzeit mit Tee und Brot. Dass der Tee international anerkannt ist, wird auch durch die langjährige Teilnahme Sri Lankas am Internationalen Tag des Tees der UNESCO belegt. So schreibt Lankian News Web: „Sri Lanka hat seinen prestigeträchtigen Ceylon-Tee... im vierten Jahr in Folge, in dem es an diesem renommierten globalen Event teilgenommen hat, mit Stolz präsentiert“ (Juni 2025).

Neben seinen sensorischen Vorzügen wird „Ceylon tea“ auch für Inhaltsstoffe wie Antioxidantien, Polyphenole, Natrium, Proteine und Kohlenhydrate geschätzt.

Dieser anhaltend gute Ruf zeigte sich in den letzten fünf Jahren auch in internationalen Wettbewerben, bei denen „Ceylon tea“ mit folgenden Preisen ausgezeichnet wurde:

Name des Wettbewerbs	Jahr	Name der Auszeichnung
Global Tea Championship	2019	(Spring Hot) Ceylon Open – Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – Gold Medal
Global Tea Championship	2017	Ceylon Open – Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – Gold Medal
Global Tea Championship	2017	Ceylon low grown – Lumbini Tea Estate (Pvt) td – Lumbini Tea Valley Tippy Eve – Gold Medal
AVPA	2022	Thés monovariétaux – Diplôme Gourmet – Ceylon Black Pearl – Kaley Tea
Great Taste Awards	2024	The Island of Tea – Special Pure Ceylon Black Tea – 100 g Loose Leaf Tea
Great Taste Awards	2024	The Island of Tea Gold – Pure Ceylon Black Tea – 100 g Loose Leaf Tea

Darüber hinaus ist der Tee-Tourismus für die Tourismusbranche der Insel von zentraler Bedeutung und stärkt den besonderen Ruf Sri Lankas als Reiseziel. Bilder von Teeplantagen und Landschaften, die mit dem Teeanbau im Zusammenhang stehen, sind häufig auf dem Cover von Reiseführern abgebildet. So wird etwa in der 10. französischsprachigen Ausgabe des Reiseführers „Lonely Planet“ (2021) der blaue Zug „Ella Odyssey“ erwähnt, der durch üppige Teeplantagen fährt. „Ceylon tea“ ist zudem das bei den Touristen beliebteste Souvenir: 53,1 % der Besucher nehmen Tee mit nach Hause. Der Tee ist damit nach Angaben der Behörde Sri Lanka Tourism Development Authority begehrter als Kunsthandwerk und Accessoires.

Auch ist der Pekoe Trail, ein 300 Kilometer langer Wanderweg, der durch das Hochland und die Teeplantagen führt, eine Hommage an einen der Qualitätsgrade von „Ceylon tea“. Diese Initiative hat international auf sich aufmerksam gemacht: Sie erhielt von der British Guild of Travel Writers den Preis in der Kategorie „Best Wider World Tourism Project 2023“, sicherte sich im Jahr 2024 einen Platz in den „Top 20 Travel Experiences“ des Magazins National Geographic und gehört zu den „World's Greatest Places 2025“ des Time-Magazins.

Natürliche Faktoren

Die Qualität von „Ceylon tea“ steht in engem Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet. „Ceylon tea“ erhält sowohl seine physikalischen als auch seine organoleptischen Eigenschaften durch das Klima, den Boden und die Topografie des abgegrenzten geografischen Gebiets.

Die agroklimatischen Besonderheiten von „Ceylon tea“ hängen damit zusammen, dass in den Teeanbaugebieten eine große klimatische Vielfalt herrscht. Die Niederschläge folgen unterschiedlichen saisonalen Mustern. Haupteinflussfaktor sind dabei der Südwest-Monsun von Mai bis September und der Nordost-Monsun von Dezember bis Februar. Zwischen diesen Monsunzeiten treten im März, April, Oktober und November Regenfälle auf der gesamten Insel auf. Die Niederschlagsmenge und deren Verteilung wirken sich erheblich auf die Produktivität im Teeanbau aus. In der immerfeuchten Zone gibt es dabei nur sehr wenige regenfreie Tage im Jahr. Darüber hinaus führen die agroklimatischen Bedingungen dazu, dass das abgegrenzte geografische Gebiet optimal der Sonneneinstrahlung ausgesetzt ist, was eine durchschnittliche jährliche Sonnenscheindauer von 4,9 bis 6,4 Stunden pro Tag bedeutet.

Der Anbau von „Ceylon tea“ erstreckt sich von Lagen auf Höhe des Meeresspiegels bis in Höhenlagen (über 1 200 m). Im Teesektor ist es üblich, die Anbaugebiete von „Ceylon tea“ nach ihrer Höhenlage zu bezeichnen, nämlich als: „Low country“ (Tiefland), vom Meeresspiegel bis 600 m, „Mid country“ (mittelhohe Lage), von 600 m bis 1 200 m, und „Up country“ (Hochland), über 1 200 m.

Die komplexe Topografie in Verbindung mit den im Laufe des Jahres wechselnden Wettermustern schafft günstige Bedingungen für den Teeanbau, sodass ganzjährig Tee erzeugt wird.

Menschliche Faktoren

Das Ansehen von „Ceylon tea“ entstand dadurch, dass sich Menschen kontinuierlich bemüht haben, spezifisches Know-how zu entwickeln, wobei der Schwerpunkt stets darauf lag, in jeder Phase des Herstellungsprozesses eine hochwertige Erzeugung sicherzustellen.

Pflücken — Der größte Teil von „Ceylon tea“ wird von Hand geerntet oder gepflückt. Die Teepflücker beherrschen verschiedene Techniken, um zu erkennen, welche Blätter sich gut zum Pflücken eignen, um die Produktivität der Teesträucher zu fördern und die Pflege der Teesträucher zu begünstigen.

Teeherstellung — Die Qualität von „Ceylon tea“ ist das Ergebnis eines ausgedehnten Netzwerks von Teebetrieben, die ein Verfahren zur Teeherstellung entwickelt haben, bei dem die natürlichen, agronomischen, logistischen und wirtschaftlichen Bedingungen nach und nach optimiert wurden. Die Maschinen in diesen Betrieben stellen ein ideelles Erbe dar, das für 150 Jahre Erfahrung steht. Die Grundsätze für die Herstellung von „Ceylon tea“ wurden vom Tea Research Institute of Ceylon (TRI) zusammengeführt, insbesondere in Form einer Reihe von Monografien über die Teeherstellung in Ceylon.

Mischung und Aromatisierung des Tees — Die Besonderheit von „Ceylon tea“ zeigt sich in dem breiten Spektrum an Geschmacksrichtungen und Aromen, die das Ergebnis der Vielfalt der agrarökologischen Regionen sind. Entsprechend hat der Sektor „Ceylon tea“ ein anerkanntes Know-how für die Bestimmung und Mischung von Tee entwickelt, damit das Getränk am Ende das gewünschte Aussehen, die gewünschten Eigenschaften und die gewünschten aromatischen Noten aufweist. Teeverkoster spielen in Betrieben, bei Brokern im Teehandel und in Exporthäusern eine wichtige Rolle. Darüber hinaus sind dem Sri Lanka Tea Board vor der Ausfuhr verpflichtend die sogenannten „Blend sheets“ vorzulegen. Aus dem „Blend sheet“ gehen die verschiedenen Tees aus Sri Lanka, die miteinander gemischt wurden, sowie die Aromen und ihre jeweilige Menge hervor.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

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