Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2026/4133

29.7.2026

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης γεωγραφικής ένδειξης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2026/4133)

Εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης, μπορεί να υποβληθεί ένσταση στην Επιτροπή είτε από τις αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας είτε από φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

Οι προδιαγραφές προϊόντος που αναφέρονται στο άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 είναι διαθέσιμες στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Ceylon tea»

Αριθ. ΕΕ: PGI-LK-03352 — 25.9.2024

1. **Ονομασία/-ες**

«Ceylon tea»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ ☒

3. **Τρίτη χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Σρι Λάνκα

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

09 02 – Τσάι, έστω και αρωματισμένο

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το «Ceylon tea» προέρχεται από τα νωπά φύλλα, τους οφθαλμούς και τους τρυφερούς μίσχους του είδους Camelia sinensis L. Το «Ceylon tea» λαμβάνεται από καλής ποιότητας νωπά φύλλα πράσινου τσαγιού που καλλιεργείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, στη Σρι Λάνκα. Η συγκομιδή πραγματοποιείται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, σε διάφορες περιοχές και εποχές: δεν υπάρχει περίοδος φυτικής νάρκης. Τα πρότυπα αποκοπής των φύλλων προσαρμόζονται στις διαφορετικές συνθήκες κάθε εποχής, αλλά πρέπει να αποκόπτονται μόνο υγιείς βλαστοί τσαγιού. Το «Ceylon tea» διατίθεται στην αγορά με τις εξής μορφές:

Ορθόδοξο μαύρο τσάι φύλλων, ορθόδοξο μαύρο τσάι Rotorvane, τσάι CTC (Cut, tear, curl)

Οπτικά, το ορθόδοξο μαύρο «Ceylon tea» χαρακτηρίζεται από καθαρή και διαυγή όψη, ανάλογα με τις επιθυμητές ποιοτικές κατηγορίες. Τα ξηρά φύλλα παρουσιάζουν την επιθυμητή μαύρη απόχρωση. Ορισμένες ποιοτικές κατηγορίες μπορεί να παρουσιάζουν λεπτές κορυφές. Τα προϊόντα ποιότητας ακέραιων φύλλων (whole leaf) χαρακτηρίζονται συχνά από κυματιστή δομή με καλή περιστροφή. Τα προϊόντα ποιότητας θραυσμένων φύλλων (broken leaves) χαρακτηρίζονται από ομοιογενή δομή με υψηλή ή μέτρια ποιότητα επεξεργασίας, σύμφωνα με την ορολογία που χρησιμοποιούν οι γευσιγνώστες τσαγιού. Τα προϊόντα ποιότητας CTC παρουσιάζουν ομοιόμορφη και κοκκώδη υφή.

([1]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Όταν υποβάλλεται σε αφέψηση έχει έντονο σώμα με νότες ξηρού ξύλου, σανταλόξυλου και κέδρου. Έχει νότες βύνης, ραπαντούρας και μπισκότου. Παρουσιάζει επίσης νότες μελιού, κεριού και δέρματος με στοιχεία κομπόστας, δαμάσκηνου και ταμάρινδου. Είναι δριμύ και βελούδινο με χαρακτηριστική πικρότητα και στυφότητα. Δεν είναι αλμυρό ή μεταλλικό αλλά πολύ ελαφρώς ουμάμι και όξινο.

Το χρώμα του εκχυλίσματος ποικίλλει από κεχριμπαρένιο έως το χρώμα της ώχρας, του μαονιού και του χαλκού και χαρακτηρίζεται από φωτεινότητα και διαφάνεια.

Πράσινο τσάι

Οπτικά, το πράσινο «Ceylon tea» χαρακτηρίζεται από διαυγή όψη, ανάλογα με τις επιθυμητές ποιοτικές κατηγορίες. Τα ξηρά φύλλα παρουσιάζουν την επιθυμητή πράσινη απόχρωση, η οποία κυμαίνεται από τους λαμπερούς πράσινους σβόλους έως τα φύλλα σκούρου πράσινου χρώματος. Το μέγεθος ποικίλλει από τεϊόφυλλα έως λεπτότερα σωματίδια.

Όταν υποβάλλεται σε αφέψηση έχει νότες ξηρού ξύλου, χόρτου και φυκιών. Παρουσιάζει αντίστοιχη ένταση ξυλωδών αρωμάτων, με νότες ξηρού ξύλου. Είναι φρουτώδες με νότες εσπεριδοειδών και αρώματα που θυμίζουν προϊόντα αρτοποιίας, με νότες φρυγμένου.

Το εκχύλισμα έχει ανοιχτό κίτρινο χρώμα με πράσινες ή χρυσές ανταύγειες και χαρακτηρίζεται από φωτεινότητα και διαφάνεια.

Λευκό τσάι [συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων με ασημένιες και χρυσές κορυφές (silver and golden tips)]

Το λευκό «Ceylon tea», συμπεριλαμβανομένων των προϊόντων με ασημένιες και χρυσές κορυφές, παρασκευάζεται από τους λεπτούς νεαρούς φυλλοφόρους οφθαλμούς του τεϊόδεντρου, οι οποίοι έχουν στιλπνή τριχωτή όψη με χρώμα που κυμαίνεται από ασημένιο για το τσάι με ασημένιες κορυφές έως λευκό για το τσάι με χρυσές κορυφές. Το τσάι που παράγεται από τους οφθαλμούς και τα μη ώριμα φύλλα τσαγιού έχει λευκή έως φαιά απόχρωση και, ως εκ τούτου, είναι γνωστό ως λευκό.

Όταν υποβάλλεται σε αφέψηση, παρουσιάζει φυτικές και θαλάσσιες νότες που συμπληρώνονται με νότες μαγειρεμένων λαχανικών και σανού. Είναι φρουτώδες με νότες μαγειρεμένων φρούτων, κίτρινων φρούτων και εσπεριδοειδών και έχει ανθώδη χαρακτήρα αντίστοιχης έντασης με νότες γερανιού.

Το χρώμα του εκχυλίσματος ποικίλλει από ανοιχτό κίτρινο έως ανοιχτό κεχριμπαρένιο και χαρακτηρίζεται από φωτεινότητα και διαφάνεια.

Το χημικό προφίλ του «Ceylon Tea» διαμορφώνεται ως εξής:

Χημική παράμετρος	Μαύρο τσάι	Πράσινο τσάι	Λευκό τσάι
Περιεκτικότητα σε ολικές πολυφαινόλες (ISO 14502-1) (%)	14,59 ± 3,44	22,80 ± 2,86	22,63 ± 3,60
Καφεΐνη (ISO 14502-2) (%)	3,07 ± 0,50	2,92 ± 0,51	3,64 ± 1,48
Υδατικό εκχύλισμα (ISO 9768) (%)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Ολικές κατεχίνες (ISO 14502-2) (%)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

Τα δεδομένα αντιπροσωπεύουν τη μέση τιμή της χημικής παραμέτρου ± την τυπική απόκλιση.

Μείγμα τσαγιών

Το «Ceylon tea» μπορεί να είναι μείγμα διαφορετικών τσαγιών που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή, ανήκουν στο ίδιο είδος (μαύρο, πράσινο, λευκό) και πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών.

Αρωματισμένο τσάι

Το «Ceylon tea» μπορεί επίσης να αρωματίζεται υπό την προϋπόθεση ότι η διαδικασία αρωματισμού συμπληρώνει και δεν επικαλύπτει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του «Ceylon tea» όσον αφορά την όψη, το άρωμα, τη γεύση και την αίσθηση στο στόμα. Τα αρώματα που μπορούν να χρησιμοποιηθούν κατηγοριοποιούνται ως εξής: φυσικά, όμοια με φυσικά, και τεχνητά, όπως ορίζονται στις προδιαγραφές.

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Το «Ceylon tea» λαμβάνεται από καλής ποιότητας νωπά φύλλα πράσινου τσαγιού που καλλιεργείται στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή, στη νήσο Σρι Λάνκα.

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Η καλλιέργεια, η αποκοπή των φύλλων, η επεξεργασία και η ταξινόμηση, καθώς και η ανάμειξη και ο αρωματισμός του τσαγιού «Ceylon tea» πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής που καθορίζεται στην ενότητα 4 του ενιαίου εγγράφου.

Επεξεργασία τσαγιού

Η επεξεργασία του μαύρου τσαγιού περιλαμβάνει τον μαρασμό, τη διαβροχή των φύλλων, τον αερισμό και την ξήρανση. Η επεξεργασία του πράσινου τσαγιού περιλαμβάνει τη θερμική επεξεργασία (σε κάδο ή σε ατμό), την κυλίνδρωση, την ξήρανση και την ταξινόμηση, ενώ στο λευκό τσάι μόνο τα φύλλα και οι οφθαλμοί υποβάλλονται σε επεξεργασία και ακολούθως σε ξήρανση έως ότου να επιτευχθεί το κατάλληλο επίπεδο υγρασίας.

Ταξινόμηση τσαγιού

Μετά την καλλιέργεια και την ανάπτυξη του τεϊόδεντρου, πραγματοποιείται η αποκοπή των φύλλων, η επεξεργασία του τσαγιού και η ταξινόμησή του σε διάφορες ποιοτικές κατηγορίες στο εργοστάσιο ανάλογα με το μέγεθος, το σχήμα και την πυκνότητα. Στη συνέχεια, το προϊόν καθαρίζεται και προετοιμάζεται για την εμπορία και την περαιτέρω μεταφορά του. Έπειτα, τα ταξινομημένα τσάγια τιμολογούνται και πρέπει να συσκευάζονται σε σάκους από χαρτί ή από χαρτόνι. Η περιεκτικότητα του τελικού προϊόντος σε υγρασία στην πύλη του εργοστασίου δεν θα πρέπει να υπερβαίνει το 6,5 % (w/w, σε υγρή βάση).

Μείγμα τσαγιών

Το «Ceylon tea» μπορεί να είναι μείγμα διαφορετικών τσαγιών του ίδιου είδους (μαύρο, πράσινο, λευκό) που προέρχονται από τη γεωγραφική περιοχή και πληρούν τις απαιτήσεις των προδιαγραφών. Η ανάμειξη πρέπει να εκτελείται στη Σρι Λάνκα.

Αρωματισμένο τσάι

Το «Ceylon tea» μπορεί να αρωματίζεται, με τη μέγιστη ποσότητα του αρωματικού συστατικού να μην υπερβαίνει το 25 % του συνολικού βάρους του τελικού προϊόντος. Η διαδικασία αρωματισμού πρέπει να εκτελείται αποκλειστικά στη Σρι Λάνκα.

Ο αρωματισμός του τσαγιού μπορεί να επιτευχθεί με τις ακόλουθες μεθόδους που εφαρμόζονται στο ξηρό και ταξινομημένο τσάι:

— με ψεκασμό αρωματικών ελαίων, τα οποία μπορεί να είναι φυσικές, όμοιες με φυσικές ή τεχνητές αρωματικές ενώσεις,

— με προσθήκη φυτικών και/ή μελισσοκομικών προϊόντων και/ή κόκκων.

Οι ανωτέρω μέθοδοι μπορούν να χρησιμοποιηθούν αυτούσιες ή να συνδυαστούν, με εφαρμογή αρχικά ψεκασμού αρωματικού ελαίου και με προσθήκη στη συνέχεια φυτικών και/ή μελισσοκομικών προϊόντων και/ή κόκκων στο τσάι.

Ο αρωματισμός του «Ceylon tea» μπορεί επίσης να πραγματοποιηθεί με τη χρήση νωπών ανθέων κατά την ξήρανση των φύλλων.

Κάθε πρόσθετη αρωματική νότα πρέπει να είναι συμπληρωματική και δύναται να ενισχύσει την αρωματική πολυπλοκότητα, αλλά δεν πρέπει να επικαλύπτει ούτε να αντικαθιστά τον υποκείμενο χαρακτήρα του «Ceylon tea». Το άρωμα και η γεύση του «Ceylon tea» πρέπει να καθορίζονται από καταρτισμένο γευσιγνώστη τσαγιού, ο οποίος διαθέτει τα προσόντα για την πιστοποίηση του τσαγιού από τον φορέα προστασίας του τσαγιού της Σρι Λάνκα (Sri Lanka Tea Board). Σε κάθε περίπτωση, η διαδικασία πρέπει να διασφαλίζει ότι το τελικό προϊόν εξακολουθεί να είναι αναγνωρίσιμο ως «Ceylon tea» όσον αφορά την εμφάνιση, το άρωμα, τη γεύση και την αίσθηση στο στόμα.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το τσάι που πωλείται με την ονομασία «Ceylon tea» μπορεί να συσκευάζεται αποκλειστικά στη Σρι Λάνκα.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Μόνο οι συσκευασίες που περιέχουν 100 % «Ceylon tea», όπως ορίζεται στο παρόν ενιαίο έγγραφο, μπορούν να φέρουν την ονομασία «Ceylon tea».

Η ονομασία «Ceylon tea» πρέπει να αναγράφεται ευδιάκριτα σε κάθε συσκευασία που διατίθεται στον τελικό καταναλωτή.

5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η Σρι Λάνκα είναι νησιωτικό κράτος του Ινδικού Ωκεανού, το οποίο βρίσκεται μεταξύ βόρειου γεωγραφικού πλάτους μεταξύ 50 55΄και 90 51΄ και γεωγραφικού μήκους μεταξύ 790 41΄ και 810 53΄. Το νησί έχει το χαρακτηριστικό σχήμα δακρύου και η έκτασή του ανέρχεται στα 64 630 τετραγωνικά χιλιόμετρα.

Οι περιοχές καλλιέργειας, επεξεργασίας και ταξινόμησης του τσαγιού είναι οι ακόλουθες 13 περιφέρειες της Σρι Λάνκα: Badulla, Colombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya και Ratnapura.

Η ανάμειξη, ο αρωματισμός και η συσκευασία επιτρέπονται σε ολόκληρη τη νήσο της Σρι Λάνκα.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Η αιτιώδης σχέση με τη γεωγραφική προέλευση βασίζεται στα εξής:

☒ φήμη

☐ συγκεκριμένη ποιότητα

☐ άλλα χαρακτηριστικά

Περίληψη του δεσμού

Η αίτηση καταχώρισης του «Ceylon tea» βασίζεται στη φήμη του τσαγιού. Το προϊόν οφείλει τη μακραίωνη φήμη του στην παράδοση της παραγωγής τσαγιού στη νήσο Σρι Λάνκα.

Φήμη του «Ceylon tea»

Μεταξύ του 1815 και του 1948, η Σρι Λάνκα βρισκόταν υπό βρετανική κυριαρχία και ήταν γνωστή ως Κεϋλάνη, ονομασία που διατηρήθηκε μετά την ανεξαρτησία της για σχεδόν ένα τέταρτο του αιώνα. Η ονομασία «Ceylon tea» χρησιμοποιείται στο εμπόριο από το 1880. Το «Ceylon tea» έχει αποκτήσει διεθνή φήμη χάρη στις αδιάκοπες προσπάθειες του φορέα προστασίας του τσαγιού της Σρι Λάνκα (Sri Lanka Tea Board). Το 2017 το «Ceylon tea» γιόρτασε την 150ή επέτειο παραγωγής του. Το ορόσημο αυτό κατέδειξε την ιστορική φήμη του «Ceylon tea», προασπίζοντας τον καίριο ρόλο της Σρι Λάνκα ως παγκόσμιου προμηθευτή τσαγιού.

Το «Ceylon tea» είναι διάσημο για τον συνδυασμό των οργανοληπτικών και πολιτιστικών χαρακτηριστικών που το διακρίνουν από άλλα τσάγια. Τον Δεκέμβριο του 2024 ο ανεξάρτητος δικτυακός τόπος για το τσάι Sally Tea Cups περιέγραψε την «παγκόσμια αποδοχή» που συνδέεται με το «Ceylon tea», επισημαίνοντας τα «διακριτά αρώματα και γευστικά χαρακτηριστικά του» τα οποία το «διαφοροποιούν από άλλα τσάγια όπως αυτά από την Κίνα και την Ινδία». Τον Ιανουάριο του 2025 το Heal with Tea αναφέρθηκε στη «φήμη» που έχει αποκτήσει το «Ceylon tea» χάρη στη «δροσερή και έντονη γεύση του», χαρακτηρίζοντάς το ως «μοναδική επιλογή τσαγιού» που έχει «κερδίσει παγκόσμια αναγνώριση» για τη «διακριτή γεύση και το αδιαμφισβήτητο άρωμά του». Τον Μάιο του 2025 ο Ricardo R. Matos εξήγησε για λογαριασμό του «The Tea World» «τους λόγους για τους οποίους τα τσάγια της Σρι Λάνκα συγκαταλέγονται μεταξύ των καλύτερων στον κόσμο», και απέδωσε τη φήμη τους στις «πολλές γενιές παραγωγών που ασκούν ενδελεχή καλλιέργεια και διατηρούν τη βιοτεχνική μέθοδο επεξεργασίας», καθώς και στην ικανότητα των τσαγιών «να συνδυάζουν φωτεινότητα και γεμάτο σώμα στο φλυτζάνι».

Το «Ceylon tea» είναι επίσης βαθιά ριζωμένο στις πολιτιστικές παραδόσεις. Στη Σρι Λάνκα, η προσφορά ενός φρεσκοπαρασκευασμένου φλιτζανιού τσαγιού στους επισκέπτες αποτελεί καθιερωμένη ένδειξη φιλοξενίας. Σε διεθνές επίπεδο, το «Ceylon tea» έχει ενσωματωθεί στο τελετουργικό κατανάλωσης τσαγιού πολλών χωρών: στο Ηνωμένο Βασίλειο, αποτελεί παραδοσιακή επιλογή για το απογευματινό τσάι· στη Ρωσία, η γεμάτη γεύση και το λαμπερό χρώμα του το καθιστούν ιδανικό για σερβίρισμα με σαμοβάρι· στη Χιλή, συγκαταλέγεται «στα απαραίτητα στοιχεία κάθε Χιλιανού τραπεζιού [...] αποτελεί μία από τις πιο αγαπημένες επιλογές ποτού» (μετάφραση από τα ισπανικά, Chef & Hotel Coffee of Tea, Οκτώβριος 2023), και συνδέεται ιδιαίτερα με το la once, το καθημερινό γεύμα κατά το οποίο καταναλώνονται τσάι και αρτοσκευάσματα. Η διεθνής αναγνώρισή του αποδεικνύεται περαιτέρω από τη μακροχρόνια συμμετοχή της Σρι Λάνκα στη Διεθνή Ημέρα Τσαγιού της UNESCO. Σύμφωνα με τον ειδησεογραφικό ιστότοπο Lankan News: «Η Σρι Λάνκα παρουσίασε με υπερηφάνεια το εμβληματικό Ceylon Tea [...] σηματοδοτώντας τη συμμετοχή της χώρας για τέταρτη συνεχή χρονιά στη δημοφιλή παγκόσμια διοργάνωση» (Ιούνιος 2025).

Πέρα από τις προσφιλείς οργανοληπτικές ιδιότητές του, το «Ceylon tea» χαίρει επίσης ιδιαίτερης εκτίμησης για τα συστατικά του όπως τα αντιοξειδωτικά, οι πολυφαινόλες, το νάτριο, οι πρωτεΐνες και οι υδατάνθρακες.

Η αδιάλειπτη φήμη του προϊόντος έχει αναγνωριστεί σε διεθνείς διαγωνισμούς τα τελευταία 5 έτη, με το «Ceylon tea» να έχει λάβει τα ακόλουθα βραβεία:

Ονομασία διαγωνισμού	Έτος	Τίτλος βραβείου
Παγκόσμιο πρωτάθλημα τσαγιού	2019	(Spring Hot) Ceylon Open — Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd — Sinharaja wiry Tips — Χρυσό μετάλλιο
Παγκόσμιο πρωτάθλημα τσαγιού	2017	Ceylon Open — Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd — Sinharaja Wiry Tips — Χρυσό μετάλλιο
Παγκόσμιο πρωτάθλημα τσαγιού	2017	Ceylon low grown — Lumbini Tea Estate (Pvt) Ltd — Lumbini Tea Valley Tippy Eve — Χρυσό μετάλλιο
AVPA	2022	Thés monovariétaux — Diplôme Gourmet — Ceylon Black Pearl — Kaley Tea
Βραβεία «Great Taste Awards»	2024	The Island of Tea — Special Pure Ceylon Black Tea — 100g Loose Leaf Tea
Βραβεία «Great Taste Awards»	2024	The Island of Tea Gold — Pure Ceylon Black Tea — 100g Loose Leaf Tea

Επιπλέον, η τουριστική βιομηχανία του νησιού βασίζεται σε μεγάλο βαθμό στον τουρισμό λόγω του τσαγιού, ο οποίος συμβάλλει περαιτέρω στην πρόδηλη φήμη της Σρι Λάνκα ως ταξιδιωτικού προορισμού. Στα εξώφυλλα των ταξιδιωτικών οδηγών προβάλλονται συχνά εικόνες από φυτείες τσαγιού και τοπία που σχετίζονται με το τσάι. Ειδικότερα, στη 10η γαλλική έκδοση (2021) του Lonely Planet επιλέχθηκε το τρένο Odyssey Blue Train να διασχίζει καταπράσινες φυτείες τσαγιού. Σύμφωνα με την Αρχή Τουριστικής Ανάπτυξης της Σρι Λάνκα, το «Ceylon tea» είναι επίσης το αναμνηστικό που αγοράζουν περισσότερο οι τουρίστες, καθώς το 53,1 % των επισκεπτών επιλέγουν να το φέρνουν στις πατρίδες τους, με αποτέλεσμα να κατατάσσεται σε υψηλότερη θέση από τα χειροτεχνήματα και τα αξεσουάρ.

Επιπλέον, η διαδρομή Pekoe, ένα μονοπάτι πεζοπορίας μήκους 300 χιλιομέτρων που διασχίζει τα υψίπεδα και τις φυτείες τσαγιού, αντλεί την ονομασία της από μια κατηγορία ταξινόμησης του «Ceylon tea». Η πρωτοβουλία αυτή έχει αποσπάσει διεθνή αναγνώριση, κερδίζοντας το βραβείο Best Wider World Tourism Project 2023 του βρετανικού σωματείου ταξιδιωτικών συγγραφέων, ενώ κατέλαβε μια θέση στις «20 κορυφαίες ταξιδιωτικές εμπειρίες» του National Geographic για το 2024 και συμπεριλήφθηκε στη λίστα των Time's με τα «Καλύτερα μέρη του κόσμου για το 2025».

Φυσικοί παράγοντες

Η ποιότητα του «Ceylon tea» συνδέεται στενά με τη γεωγραφική περιοχή. Οι εδαφοκλιματικές συνθήκες και η τοπογραφία της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής προσδίδουν στο «Ceylon tea» τόσο τα φυσικά όσο και τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του.

Τα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά του «Ceylon tea» που προκύπτουν από τον συνδυασμό των αγροκλιματικών συνθηκών συνδέονται με τη σημαντική κλιματική ποικιλομορφία στις περιοχές καλλιέργειας του τσαγιού. Οι βροχοπτώσεις ακολουθούν διακριτές διακυμάνσεις εποχικού χαρακτήρα, καθώς επηρεάζονται κυρίως από τον νοτιοδυτικό μουσώνα, που επικρατεί από τον Μάιο έως τον Σεπτέμβριο, και τον βορειοανατολικό μουσώνα, που επικρατεί από τον Δεκέμβριο έως τον Φεβρουάριο. Οι βροχοπτώσεις μεταξύ των μουσώνων εκδηλώνονται τον Μάρτιο, τον Απρίλιο, τον Οκτώβριο και τον Νοέμβριο και καλύπτουν ολόκληρο το νησί. Η ποσότητα και η κατανομή των βροχοπτώσεων επηρεάζουν σημαντικά την παραγωγικότητα στην καλλιέργεια τσαγιού, καθώς στην υγρή ζώνη σημειώνονται ελάχιστες άνυδρες ημέρες ετησίως. Επιπλέον, οι αγροκλιματικές συνθήκες που επικρατούν στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή αποδεικνύουν τη βέλτιστη έκθεση στην ηλιακή ακτινοβολία, με αποτέλεσμα η μέση ετήσια διάρκεια ηλιοφάνειας να κυμαίνεται από 4,9 έως 6,4 ώρες ημερησίως.

Η καλλιέργεια του τσαγιού «Ceylon tea» πραγματοποιείται σε υψόμετρο που κυμαίνεται από τη στάθμη της θάλασσας έως τα υψηλά υψόμετρα (άνω των 1 200 μέτρων). Στον τομέα του τσαγιού, οι περιοχές καλλιέργειας του τσαγιού «Ceylon tea» είθισται να αναφέρονται ανάλογα με το υψόμετρό τους, και συγκεκριμένα: η «κάτω περιοχή» (υψόμετρο που κυμαίνεται από τη στάθμη της θάλασσας έως τα 600 m), η «μέση περιοχή» (υψόμετρο από 600 m έως 1 200 m) και η «άνω περιοχή» (υψόμετρο άνω των 1 200 m).

Η σύνθετη τοπογραφία, σε συνδυασμό με τα μεταβαλλόμενα καιρικά μοτίβα κατά τη διάρκεια του έτους, δημιουργεί ευνοϊκές συνθήκες για την καλλιέργεια τσαγιού, με αποτέλεσμα να υπάρχει παραγωγή καθ' όλη τη διάρκεια του έτους.

Ανθρώπινοι παράγοντες

Η φήμη του τσαγιού «Ceylon tea» έχει εξαπλωθεί μέσω των αδιάλειπτων προσπαθειών των ατόμων που αναπτύσσουν την ειδική τεχνογνωσία, η οποία επικεντρώνεται στη διασφάλιση της ποιοτικής παραγωγής σε κάθε στάδιο της διαδικασίας παρασκευής.

Αποκοπή φύλλων — Το μεγαλύτερο μέρος του «Ceylon tea» συγκομίζεται ή αποκόπτεται χειρωνακτικά. Τα άτομα που πραγματοποιούν την αποκοπή των φύλλων τσαγιού εφαρμόζουν διάφορα είδη τεχνικών για τον εντοπισμό των καλών φύλλων που πρέπει να αποκοπούν, την ενίσχυση της παραγωγικότητας του τεϊόδεντρου και την υποστήριξη της συντήρησης των τεϊόδεντρων.

Παραγωγή τσαγιού — Η ποιότητα του «Ceylon tea» είναι αποτέλεσμα ενός εκτεταμένου δικτύου εργοστασίων παραγωγής τσαγιού, τα οποία ανέπτυξαν σταδιακά τη διαδικασία παραγωγής τσαγιού με στόχο τη βελτιστοποίηση των φυσικών, αγρονομικών, υλικοτεχνικών και οικονομικών συνθηκών. Τα μηχανήματα σε αυτά τα εργοστάσια αποτελούν κληρονομιά στην οποία ενυπάρχουν 150 έτη εμπειρογνωσίας. Οι αρχές παρασκευής του «Ceylon tea» έχουν παγιωθεί από το Ινστιτούτο Ερευνών για τα Τσάγια της Κεϋλάνης (Tea Research Institute of Ceylon — TRI), ιδίως μέσω μιας σειράς μονογραφιών σχετικά με την παραγωγή τσαγιού στην Κεϋλάνη.

Ανάμειξη και αρωματισμός τσαγιού — Η ιδιαιτερότητα του «Ceylon tea» είναι εμφανής στο ευρύ φάσμα γεύσεων και αρωμάτων που προκύπτουν από την ποικιλομορφία των αγροοικολογικών περιοχών. Ως εκ τούτου, ο τομέας του τσαγιού «Ceylon tea» έχει αναπτύξει αναγνωρισμένη τεχνογνωσία για την ταυτοποίηση και την ανάμειξη του τσαγιού, έτσι ώστε το προϊόν να αποκτά την επιθυμητή εμφάνιση, τις επιθυμητές ιδιότητες και τις επιθυμητές αρωματικές νότες στο τελικό αφέψημα. Οι γευσιγνώστες τσαγιού διαδραματίζουν σημαντικό ρόλο στα εργοστάσια, στους μεσάζοντες και στις επιχειρήσεις των εξαγωγέων. Επιπλέον, τα δελτία ανάμειξης αποτελούν υποχρεωτικό έγγραφο, το οποίο πρέπει να υποβάλλεται στον φορέα προστασίας του τσαγιού της Σρι Λάνκα (Sri Lanka Tea Board) πριν από την εξαγωγή. Το δελτίο ανάμειξης απαριθμεί τα διάφορα τσάγια καταγωγής Σρι Λάνκα που αναμειγνύονται, μαζί με τις γεύσεις και την αντίστοιχη ποσότητά τους.

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

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