C/2026/4133

29.7.2026

Publication d'une demande d'enregistrement d'une indication géographique conformément à l'article 15, paragraphe 4, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil

(C/2026/4133)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

Le cahier des charges visé à l'article 49 du règlement (UE) nº 2024/1143 figure dans le registre de l'Union des indications géographiques.

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour les produits agricoles

«Ceylon tea»

Nº UE: PGI-LK-03352 — 25.9.2024

1. **Dénomination(s)**

«Ceylon tea»

2. **Type d'indication géographique**

AOP ☐ IGP ☒

3. **Pays tiers dont fait partie l'aire géographique délimitée**

Sri Lanka

4. **Description du produit agricole**

4.1. *Classement du produit agricole conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143*

09 02 Thé, même aromatisé

4.2. *Description du produit agricole portant la dénomination enregistrée*

Le «Ceylon tea» est constitué de feuilles fraîches, de bourgeons et de tiges tendres de *Camellia sinensis* (L.). Il est obtenu à partir de feuilles fraîches de thé vert de qualité cultivées dans l'aire géographique délimitée, sur l'île de Sri Lanka. La cueillette a lieu tout au long de l'année, en différentes régions et saisons: il n'y a pas de période de repos végétatif. Les normes de récolte s'adaptent à cette variabilité saisonnière, mais seules des pousses de thé saines doivent être cueillies. Le «Ceylon tea» est commercialisé sous la forme de:

Thé noir orthodoxe en feuilles, thé noir orthodoxe procédé rotorvane, thé CTC («Cut, tear, curl» / broyage, déchiquetage, roulage)

Visuellement, le «Ceylon tea» noir orthodoxe se caractérise, selon les grades souhaités, par une apparence soignée et nette. Les feuilles sèches présentent la teinte noire souhaitée. Certains grades peuvent présenter de fins bourgeons. Les grades à feuilles entières ont souvent une structure roulée et bien torsadée. Les grades à feuilles brisées présentent une structure homogène et bien travaillée ou bien équilibrée, selon la terminologie utilisée par les dégustateurs de thé. Les grades CTC présentent des textures homogènes et granuleuses.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

À l'infusion, le corps du thé est puissant, avec des notes de bois sec, de santal et de cèdre. Il développe des notes de malt, de *jaggery* (sucre de palme) et de biscuit, ainsi que des nuances de miel, de cire et de cuir, avec des notes de fruits compotés, de prune et de tamarin. Il est vif et velouté, soutenu par une amertume et une astringence, sans caractère salé ni métallique; il présente une très légère touche umami et acidulée.

La couleur de la liqueur varie de l'ambre à l'ocre, à l'acajou et au cuivre, avec brillance et transparence.

Thé vert

Visuellement, le «Ceylon tea» vert se caractérise par une apparence soignée, qui dépend des grades souhaités. Les feuilles sèches présentent une teinte verte recherchée, allant de granulés verts brillants à des feuilles d'un vert plus foncé. La taille varie de feuilles entières à des particules plus fines.

À l'infusion, il présente des notes de bois sec, des touches végétales d'herbe et d'algues marines. Son intensité en notes boisées est équilibrée, avec des notes de bois sec; il est fruité avec des notes d'agrumes, et présente des arômes de boulangerie associés à des notes grillées.

La couleur de la liqueur est jaune pâle avec des reflets verts ou dorés, brillante et transparente.

Thé blanc (y compris les pointes argentées et dorées)

Le «Ceylon tea» blanc, y compris les pointes argentées et dorées, est composé des jeunes bourgeons délicats de feuilles de théier, dont l'aspect soyeux et duveteux va de l'argenté pour les pointes argentées au blanc pour les pointes dorées. Le thé blanc produit à partir du bourgeon et de jeunes feuilles de thé présente une teinte allant du blanc au cendré et est donc dénommé «blanc».

Lorsqu'il est infusé, il présente des notes marines végétales avec des nuances de légumes cuits et de foin, des notes fruitées de fruits cuits, de fruits jaunes et d'agrumes, et une intensité florale équilibrée avec des notes de géranium.

La couleur de la liqueur varie du jaune pâle à l'ambre clair, avec brillance et transparence.

Le profil chimique du «Ceylon tea» se compose comme suit:

Paramètre chimique	Thé noir	Thé vert	Thé blanc
Teneur totale en polyphénols (ISO 14502-1) (%)	14,59 ± 3,44	22,80 ± 2,86	22,63 ± 3,60
Caféine (ISO 14502-2) (%)	3,07 ± 0,50	2,92 ± 0,51	3,64 ± 1,48
Extrait aqueux (ISO 9768) (%)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Catéchines totales (ISO 14502-2) (%)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

Les données représentent la valeur moyenne du paramètre chimique ± écart type.

Mélange de thés

Le «Ceylon tea» peut être constitué d'un mélange de différents thés originaires de l'aire géographique, de même type (noir, vert, blanc), répondant aux exigences du cahier des charges.

Thés aromatisés

Le «Ceylon tea» peut également être aromatisé, à condition que le processus d'aromatisation complète, sans les masquer, les caractéristiques sensorielles du thé en termes d'aspect, d'arôme, de goût et de sensation en bouche. Les arômes pouvant être utilisés sont classés dans les catégories suivantes: naturels, identiques aux naturels et artificiels, comme le stipule le cahier des charges.

4.3. *Dérogations concernant l'origine des aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale désignés par une appellation d'origine protégée) et restrictions à la provenance des matières premières (uniquement pour les produits transformés désignés par une indication géographique protégée)*

Le «Ceylon tea» est obtenu à partir de feuilles fraîches de thé vert de qualité cultivées dans l'aire géographique délimitée, sur l'île de Sri Lanka.

4.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les opérations de culture, de cueillette, de transformation et de calibrage ainsi que le mélange et l'aromatisation du «Ceylon tea» doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée au point 4 du document unique.

Transformation des thés

La transformation du thé noir comprend le flétrissage, la macération des feuilles, l'aération et le séchage. La transformation du thé vert comprend la fixation (chaleur sèche au tambour ou à la vapeur), le roulage, le séchage et le calibrage, tandis que le thé blanc est transformé uniquement à partir de feuilles et de bourgeons de thé, puis séché au niveau d'humidité approprié.

Calibrage des thés

Une fois que le thé a poussé (en cultures), qu'il est cueilli et transformé, il est trié en différentes qualités (grades) à l'usine en fonction de sa taille, de sa forme et de sa densité, puis nettoyé et préparé en vue de sa commercialisation et de son transport ultérieur. Ces grades sont ensuite tarifés et doivent être emballés dans des sacs en papier ou cartonnés. Le taux d'humidité du produit final en sortie d'usine ne devrait pas dépasser 6,5 % (m/m, produit en l'état).

Mélange de thés

Le «Ceylon tea» peut être constitué d'un mélange de différents thés de même type (noir, vert, blanc) originaires de l'aire géographique, et répondant aux exigences du cahier des charges. Le mélange doit être effectué au Sri Lanka.

Préparation des thés aromatisés

Le «Ceylon tea» peut être aromatisé à condition que la quantité maximale de l'agent aromatisant ne dépasse pas 25 % du poids total du produit final. L'aromatisation doit être effectuée au Sri Lanka.

Elle peut être obtenue par les méthodes suivantes appliquées au thé sec et trié:

— la pulvérisation d'huiles aromatiques, qui peuvent être des composés aromatiques naturels, identiques aux naturels ou artificiels,

— l'inclusion de produits et/ou de granulés d'origine végétale et/ou apicole.

Les méthodes ci-dessus peuvent être utilisées seules ou combinées, d'abord par pulvérisation d'huile aromatique, puis par incorporation de produits et/ou de granulés d'origine végétale et/ou apicole dans le thé.

Le «Ceylon tea» peut également être aromatisé au moyen d'un processus utilisant des fleurs fraîches pendant le séchage des feuilles.

Les notes aromatisantes supplémentaires doivent être complémentaires et susceptibles d'accroître la complexité aromatique, mais ne doivent pas masquer ou remplacer le caractère sous-jacent du «Ceylon tea». L'arôme et le goût du «Ceylon tea» doivent être évalués par un dégustateur de thé qualifié par le Sri Lanka Tea Board pour octroyer une certification au thé. Dans tous les cas, le processus doit garantir que le produit fini reste reconnaissable en tant que «Ceylon tea» en termes d'aspect, d'arôme, de goût et de sensation en bouche.

4.5. *Règles spécifiques applicables au conditionnement, tranchage, râpage, etc., du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Le thé vendu sous la dénomination «Ceylon tea» ne peut être conditionné qu'au Sri Lanka.

4.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit agricole auquel la dénomination fait référence*

Seuls les emballages contenant 100 % de «Ceylon tea», tels que défini dans le présent document unique, peuvent utiliser la dénomination «Ceylon tea».

Cette dénomination doit être mise en évidence sur chaque emballage destiné au consommateur final.

5. **Description succincte de l'aire géographique**

Le Sri Lanka est une nation insulaire située dans l'océan Indien, à une latitude nord entre 50°55′ et 90°51′, et une longitude allant de 790°41′ à 810°53′. L'île se caractérise par sa forme de goutte et couvre une superficie de 64 630 km².

Les zones de culture, de transformation et de calibrage du thé sont les 13 districts suivants du Sri Lanka: Badulla, Colombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya et Ratnapura.

Le mélange, l'aromatisation et l'emballage peuvent avoir lieu sur l'ensemble de l'île de Sri Lanka.

6. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de causalité avec l'origine géographique est fondé sur:

☒ la réputation

☐ une qualité déterminée

☐ autres caractéristiques

Résumé du lien

La demande d'enregistrement du «Ceylon tea» est fondée sur la renommée du thé. Cette réputation séculaire repose sur la production de thé traditionnelle dans l'île de Sri Lanka.

Réputation du «Ceylon tea»

Entre 1815 et 1948, sous la domination britannique, le Sri Lanka était connu sous le nom de «Ceylon» (Ceylan), qu'il a conservé durant près d'un quart de siècle après son indépendance. La dénomination «Ceylon tea» est utilisée dans le commerce depuis 1880. Le «Ceylon tea» a acquis une réputation au niveau international grâce aux efforts constants du Sri Lanka Tea Board. Le 150e anniversaire de l'industrie du «Ceylon tea» a été célébré en 2017. Cette étape a mis en exergue la réputation historique de ce thé, en préservant le rôle clé du Sri Lanka en tant que fournisseur mondial de thé.

Le «Ceylon tea» doit sa réputation à une combinaison de caractéristiques sensorielles et culturelles qui le distinguent des autres thés. En décembre 2024, le site web indépendant Sally Tea Cups, spécialiste du thé, a décrit la «reconnaissance mondiale» dont bénéficie le «Ceylon tea», en soulignant ses «arômes et profils de saveurs distinctifs» qui le «différencient des autres thés tels que ceux de Chine et d'Inde». En janvier 2025, Heal with Tea a fait référence à sa «notoriété» liée à un «goût frais et robuste», le qualifiant de «choix unique parmi les thés» qui a «gagné une reconnaissance mondiale» pour son «goût distinct et son arôme incomparable». En mai 2025, Ricardo R. Matos, écrivant pour The Tea World, a expliqué «pourquoi les thés sri-lankais comptent parmi les meilleurs du monde», en attribuant leur réputation à «des générations de culture soigneuse et de traitement artisanal» et à leur capacité à «présenter à la fois de la brillance et du corps dans la tasse».

Le «Ceylon tea» est en outre profondément ancré dans les traditions culturelles. Au Sri Lanka, offrir une tasse fraîchement infusée aux visiteurs est un geste habituel d'hospitalité. Au niveau international, il est intégré dans diverses cultures de thé: au Royaume-Uni, il s'agit d'un choix traditionnel pour le thé de l'après-midi; en Russie, son arôme complet et sa couleur brillante le rendent idéal pour le service au samovar; au Chili, il est «l'un des éléments essentiels de toute table chilienne [...] parmi les favoris lorsqu'il s'agit de choisir lequel boire» (traduit de l'espagnol, Chef & Hotel Coffee of Tea, octobre 2023), en particulier associé à la «once», repas quotidien avec thé et pain. La reconnaissance internationale de ce thé est également attestée par la participation de longue date du Sri Lanka à la Journée internationale du thé de l'UNESCO, selon Lankan News Web: «Le Sri Lanka a présenté fièrement son iconique Ceylon tea [...] marquant la quatrième année consécutive de participation à cette prestigieuse manifestation mondiale» (juin 2025).

Au-delà de son attrait sensoriel, le «Ceylon tea» est également apprécié pour des ingrédients tels que les antioxydants, les polyphénols, le sodium, les protéines et les hydrates de carbone.

Cette réputation au long cours a été reconnue lors de concours internationaux durant les 5 dernières années, le «Ceylon tea» ayant reçu les prix suivants:

Nom du concours	Année	Nom du prix
Global Tea Championship	2019	(Spring Hot) Ceylon Open – Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – Médaille d'or
Global Tea Championship	2017	Ceylon Open – Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd – Sinharaja wiry Tips – Médaille d'or
Global Tea Championship	2017	Ceylon low grown – Lumbini Tea Estate (Pvt) td – Lumbini Tea Valley Tippy Eve – Médaille d'or
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

En outre, le tourisme axé sur le thé est un atout essentiel pour l'industrie touristique de l'île, qui contribue également à sa réputation parallèle en tant que destination de voyage. Des images de champs de thé et de paysages en lien avec le thé sont fréquemment utilisées sur les couvertures des guides de voyage. En particulier, la 10e édition française (2021) du guide Lonely Planet a mis en évidence le train bleu Odyssey traversant des plantations de thé florissantes. Le «Ceylon tea» est également le souvenir le plus fréquemment acheté par les touristes, puisque 53,1 % des visiteurs l'emportent chez eux, ce qui le classe au-dessus de l'artisanat et autres objets souvenirs, selon l'autorité sri-lankaise de développement du tourisme.

En outre, le «Pekoe Trail», un itinéraire de marche de 300 kilomètres qui traverse les hautes terres et les plantations de thé, rend hommage à l'un des grades du «Ceylon tea». Cette initiative a bénéficié d'une reconnaissance internationale: elle a remporté le prix du «Best Wider World Tourism Project 2023» (Meilleur projet touristique mondial 2023), décerné par la British Guild of Travel Writers, et a obtenu une place dans le «Top 20 Travel Experiences» du National Geographic en 2024 ainsi que dans le «World's Greatest Places 2025» du Time.

Facteurs naturels

La qualité du «Ceylon tea» est étroitement liée à l'aire géographique. Le climat, le sol et la topographie de l'aire géographique délimitée confèrent au thé ses caractéristiques physiques et organoleptiques.

Les spécificités agroclimatiques du «Ceylon tea» s'expliquent par la grande diversité climatique des zones de culture du thé. Les précipitations suivent des schémas saisonniers distincts, principalement dus à la mousson du sud-ouest de mai à septembre et à la mousson du nord-est de décembre à février. Des pluies inter-mousson ont lieu en mars, avril, octobre et novembre, sur l'ensemble de l'île. La quantité et la répartition des précipitations ont une incidence marquée sur les quantités de thé produites, la zone humide connaissant un nombre minimal de jours sans pluie chaque année. En outre, les conditions agroclimatiques de la zone géographique délimitée bénéficient d'une exposition optimale aux rayons du soleil, ce qui se traduit par un ensoleillement annuel moyen compris entre 4,9 et 6,4 heures par jour.

La culture du «Ceylon tea» s'effectue à des hauteurs allant du niveau de la mer jusqu'à des altitudes élevées (supérieures à 1 200 mètres). Dans le secteur du thé, il est courant de faire référence aux zones de culture du «Ceylon tea» en fonction de leur altitude, à savoir: basse (allant du niveau de la mer à 600 m), moyenne (de 600 m à 1 200 m) et haute (au-dessus de 1 200 m).

La topographie complexe, combinée à l'évolution des conditions météorologiques au cours de l'année, crée des conditions favorables à la culture du thé, ce qui permet une production tout au long de l'année.

Facteurs humains

La réputation du «Ceylon tea» s'est construite grâce aux efforts continus de ceux qui ont développé un savoir-faire spécifique, axé sur la garantie d'une production de qualité à chaque étape du processus d'élaboration.

Cueillette - La majeure partie du «Ceylon tea» est récoltée ou cueillie manuellement. Les cueilleurs de thé maîtrisent différents types de techniques pour distinguer les bonnes feuilles à cueillir, favoriser la productivité des plants de thé et soutenir leur entretien.

Élaboration du thé - La qualité du «Ceylon tea» est le résultat d'un vaste réseau d'usines à thé, qui ont progressivement mis au point un procédé d'élaboration du thé de manière à optimiser les conditions naturelles, agronomiques, logistiques et économiques. Les machines de ces usines constituent un patrimoine couvrant 150 années d'expertise. Les principes de préparation du «Ceylon tea» ont été consolidés par le Tea Research Institute of Ceylon (TRI), notamment au moyen d'une série de monographies sur la production de thé à Ceylan (Sri Lanka).

Mélange de thés et aromatisation - La spécificité du «Ceylon tea» est évidente, au vu de la grande variété de goûts et d'arômes issus des diverses régions agroécologiques. En conséquence, le secteur du «Ceylon tea» a développé un savoir-faire reconnu en matière de sélection et de mélange de thés, afin d'obtenir l'aspect, les qualités et les notes aromatiques souhaités dans la boisson finale. Les dégustateurs de thé jouent un rôle important dans les usines, chez les courtiers et dans les entreprises exportatrices. En outre, le document d'assemblage est un document obligatoire, qui doit être présenté au Sri Lanka Tea Board avant l'exportation. Ce document dresse la liste des différents thés du Sri Lanka qui sont mélangés, ainsi que des arômes et des quantités respectives.

Référence à la publication du cahier des charges de l'indication géographique

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