C/2026/4133

2026.7.29.

Egy elnevezés földrajzi árujelzőként való bejegyzése iránti kérelemnek az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján történő közzététele

(C/2026/4133)

E közzététel időpontjától számítva három hónapon belül bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

Az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikkében említett termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában érhető el.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Ceylon tea”

EU-szám: PGI-LK-03352 – 2024.9.25.

1. **Elnevezés(ek)**

„Ceylon tea”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☒

3. **Az a harmadik ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Srí Lanka

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

09 02 Tea, aromásítva is

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Ceylon tea” a *Camelia sinensis* L. friss leveleiből, rügyeiből és puha száraiból származik. A „Ceylon tea” a meghatározott földrajzi területen, Srí Lanka szigetén termesztett minőségi zöld friss tealevelekből készül. A teaszedés egész évben zajlik, különböző régiókban és évszakokban, pihenőidő nélkül. A teaszedési előírások alkalmazkodnak ehhez a szezonális változékonysághoz, de csak az egészséges teahajtások leszedése megengedett. A „Ceylon tea” a következő formában kerül forgalomba:

Ortodox (azaz hagyományos módszerrel feldolgozott) szálas fekete tea, Ortodox-Rotorvane (azaz hagyományos módszerrel, a Rotorvane nevű berendezés alkalmazásával feldolgozott) fekete tea, CTC (Cut, tear, curl – azaz a tealevelek feldarabolásából, összeaprításából és sodrásából álló – eljárással készült) tea

Ami a külső megjelenést illeti, az ortodox feldolgozási módszerrel készült fekete „Ceylon tea” a kívánt osztályozástól függően tiszta és egyenletes megjelenéssel jellemezhető. A száraz levelek a kívánatos fekete árnyalatot mutatják. Egyes minőségi osztályoknál finom csúcslevelek jelenléte is megfigyelhető. A teljes levelű minőségi osztályba sorolt teák levelei gyakran hullámos, csavart szerkezetűek. A tört levelű minőségi osztályba sorolt teák egyenletes és – a teakóstolók által használt terminológiát követve – kiváló („well-made”), illetve jó minőségű („fair-make”) szerkezettel rendelkeznek. A CTC osztályba sorolt teák egyenletes és szemcsés textúrájúak.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Főzéskor a tea testes; száraz fa, szantálfa és cédrus jegyeit mutatja. Malátázott, pálmacukorra és kekszre emlékeztető jegyek érezhetők. Mézes, viaszos és bőrre emlékeztető, valamint főtt gyümölcsöket, szilvát és tamarindot idéző jegyek jellemzik. Élénkítő és bársonyos, keserű és fanyar, nem sós vagy fémes, nagyon enyhén umami ízvilágú és savas.

A főzet színe borostyánsárgától okkersárgáig, mahagóniig és rézvörösig terjed, élénk és átlátszó.

Zöld tea

A külső megjelenést illetően a zöld „Ceylon teát” a kívánt minőségi osztályoktól függően tiszta megjelenés jellemzi. A száraz levelek a kívánatos zöld árnyalatot mutatják, a fényes zöld szemcséktől a sötétebb zöld színű levelekig. A mérete a szálastól a finomabb részecskékig terjed.

Főzéskor száraz fa, fű és tengeri moszat jegyeivel rendelkezik. Azonos intenzitású fás, száraz fára emlékeztető, gyümölcsös, citrusos, sült péksüteményekre emlékeztető jegyek is megfigyelhetők.

A főzet színe világossárga, zöld vagy aranyszínű árnyalatokkal, élénk és áttetsző.

Fehér tea (beleértve az ezüst és arany csúcsleveleket is)

A fehér „Ceylon tea”, beleértve az ezüst és aranyszínű csúcslevelekből készült fehér teát is, a teanövény új, finom leveles rügyeiből készül, amelyek küllemüket tekintve fényesek, pihével borítottak, színük az ezüst csúcslevelek esetében az ezüstszíntől az arany csúcslevelek esetében a fehérig terjed. A rügyből és az éretlen tealevelekből készült fehér tea színe a fehértől a hamuszínű árnyalatokig terjed, ezért nevezik fehér teának.

Főzéskor tengeri növénykere, főtt zöldségekre és szénára, főtt gyümölcsökre, sárga gyümölcsökre és citrusfélékre emlékeztető gyümölcsös jegyekkel, valamint azonos intenzitású virágos és gerániumos jegyekkel rendelkezik.

A főzet színe a világossárga és a világos borostyánsárga között változik, élénk és áttetsző.

A „Ceylon Tea” kémiai profilja az alábbiakból tevődik össze:

Kémiai paraméter	Fekete tea	Zöld tea	Fehér tea
Összes polifenol-tartalom (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
Vizes kivonat (ISO 9768) (%)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Összes katekin-tartalom (ISO 14502-2) (%)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

Az adatok a kémiai paraméter átlagértékének ± szórását jelölik.

Teakeverék

A „Ceylon tea” a földrajzi területről származó, azonos fajtájú (fekete, zöld, fehér), a termékleírás követelményeinek megfelelő különböző teák keveréke is lehet.

Ízesített teák

A „Ceylon tea” ízesítése is megengedett, feltéve, hogy az ízesítési eljárás kiegészíti és nem fedi el a „Ceylon tea” érzékszervi jellemzőit a külső megjelenés, az íz, az aroma és a szájban keltett érzet tekintetében. A felhasználható ízesítések a következő kategóriákba sorolhatók: Természetes, természetazonos és mesterséges, a termékleírásban meghatározottak szerint.

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „Ceylon tea” a meghatározott földrajzi területen, Srí Lanka szigetén termesztett minőségi zöld friss tealevelekből készül.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A „Ceylon tea” termesztésével, szedésével, feldolgozásával és osztályozásával, valamint keverésével és ízesítésével kapcsolatos valamennyi műveletet az egységes dokumentum 4. szakaszában meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

A teák feldolgozása

A fekete tea feldolgozása magában foglalja a levelek fonnyasztását, mállasztását, szellőztetését és szárítását. A zöld tea feldolgozása magában foglalja a fixálást (párolást vagy gőzölést), a hengerlést, a szárítást és az osztályozást, míg a fehér teát csak tealevelekből és rügyekből dolgozzák fel, majd a megfelelő nedvességtartalom eléréséig szárítják.

A teák osztályozása

A tea termesztését, szedését és feldolgozását követően a gyárban méret, alak és sűrűség szerint különböző osztályokba sorolják, majd megtisztítják, és előkészítik a forgalmazásra és a további szállításra. Ezt követően meghatározzák az osztályok értékét, és a teát papír- vagy kartonzsákokba csomagolják. A végtermék nedvességtartalma a gyárból történő elszállításkor nem haladhatja meg a 6,5 %-ot (tömegszázalék, nedves alapon).

A teák keverése

A „Ceylon tea” különböző, azonos fajtájú (fekete, zöld, fehér), a földrajzi területről származó és a termékleírás követelményeinek megfelelő teák keveréke is lehet. A keverést Srí Lankán kell elvégezni.

A teák ízesítése

A „Ceylon tea” ízesítése azzal a feltétellel engedélyezett, hogy az ízesítőanyag-összetevő maximális mennyisége nem haladhatja meg a végtermék össztömegének 25 %-át. Az ízesítést kizárólag Srí Lanka területén lehet elvégezni.

A tea a következő – száraz és osztályozott teára alkalmazott – módszerekkel ízesíthető:

— illatanyag-tartalmú olajok permetezése, amelyek lehetnek természetes, természetazonos vagy mesterséges aromavegyületek,

— növényi eredetű és/vagy méhészeti termékek és/vagy granulátumok hozzáadása.

A fenti módszerek használhatók önmagukban vagy kombinálhatók úgy, hogy először az illóolajjal való permetezést végzik el, majd növényi eredetű és/vagy méhészeti termékeket és/vagy granulátumokat adnak a teához.

A „Ceylon tea” ízesítése a levelek szárítása során friss virágok felhasználásával, illatosítással is történhet.

Minden további ízjegynek kiegészítő jellegűnek kell lennie, és fokozhatja az aroma összetettségét, de nem fedheti el és nem helyettesítheti a „Ceylon tea” jellegzetességeit. A „Ceylon tea” ízét és zamatát a Sri Lanka Tea Board (Srí Lanka-i Tea Testület) által a tea tanúsítására képesítéssel rendelkező, képzett teakóstolónak kell meghatároznia. A folyamatnak minden esetben biztosítania kell, hogy a késztermék külső megjelenését, ízét, zamatát és szájban keltett érzetét tekintve „Ceylon tea”-ként felismerhető maradjon.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Ceylon tea” néven értékesített tea csak Srí Lankán csomagolható.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Ceylon tea” elnevezés csak az ezen egységes dokumentumban meghatározott, 100 %-ban „Ceylon teát” tartalmazó kiszerelések esetében használható.

A „Ceylon tea” elnevezést jól láthatóan fel kell tüntetni minden egyes, a végső fogyasztónak értékesített csomagon.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

Srí Lanka az Indiai-óceánon, az északi szélesség 50 55’ és 90 51’, valamint a nyugati hosszúság 790 41’ és 810 53’ között található szigetország. A sziget 64 630 négyzetkilométer kiterjedésű, csepp formájú.

A tea termesztésére, feldolgozására és osztályozására szolgáló területek Srí Lanka következő 13 körzetét foglalják magukban: Badulla, Colombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya és Ratnapura.

A keverés, az ízesítés és a csomagolás Srí Lanka szigetének egész területén megengedett.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A földrajzi eredettel való ok-okozati kapcsolat a következőkön alapul:

☒ hírnév

☐ különleges minőség

☐ egyéb jellemzők

A kapcsolat összefoglalása

A „Ceylon tea” bejegyzése iránti kérelem a tea hírnevén alapul. Ez az évszázados hírnév a Srí Lanka-i teatermesztés hagyományán alapul.

A „Ceylon tea” hírneve

1815 és 1948 között, a brit uralom alatt Srí Lankát Ceylon néven ismerték, amely név a függetlenné válás után közel negyed évszázadig fennmaradt. A „Ceylon tea” elnevezést 1880 óta használják a kereskedelemben. A „Ceylon tea” hírneve a Sri Lanka Tea Board (Srí Lanka-i Tea Testület) folyamatos erőfeszítéseinek köszönhetően nemzetközileg elismert. 2017-ben ünnepelték a „Ceylon tea” ágazat fennállásának 150. évfordulóját. Ez a mérföldkő jelzi a „Ceylon tea” történelmi hírnevét, megőrizve Srí Lanka globális teabeszállítóként betöltött kulcsfontosságú szerepét.

A „Ceylon tea” olyan érzékszervi és kulturális jellegű tulajdonságok ötvözetéről ismert, amelyek megkülönböztetik más teáktól. 2024 decemberében a teákkal foglalkozó Sally Tea Cups független honlap azt írta, hogy a „Ceylon tea” „világszerte elismert”, kiemelve, hogy „egyedi aromákkal és ízprofilokkal” rendelkezik, amelyek „megkülönböztetik azt más, például a Kínából és Indiából származó teáktól”. 2025 januárjában a Heal with Tea „friss és robusztus ízéről ismert” teaként utalt rá, és olyan „egyedi teának” nevezte, amely a „különleges ízének és összetéveszthetetlen aromájának” köszönheti, hogy „világszerte elismert”. 2025 májusában Ricardo R. Matos a The Tea World weboldalon szereplő írásában kifejtette, hogy „miért tartoznak Srí Lanka teái a világ legkiválóbbjai közé”, és hírnevüket „a gondos termesztést és a kisüzemi feldolgozást tovább vivő generációknak” és azon jellemzőinek tulajdonította, hogy „egyszerre élénkek és testesek”.

A „Ceylon tea” a kulturális hagyományokhoz is szorosan kapcsolódik. Srí Lankán a vendégszeretetet kifejező megszokott gesztus, hogy frissen főzött teát kínálnak a látogatóknak. Nemzetközi szinten a „Ceylon tea” beépült a különböző teakultúrákba: az Egyesült Királyságban hagyományosan ezt szolgálják fel a délutáni teához; Oroszországban telt íze és élénk színe ideálissá teszi a szamovárban való felszolgáláshoz; Chilében ez „minden chilei asztal egyik alapvető eleme […] és a kedvenc italok közé tartozik” (spanyolból fordítva, „Chef & Hotel Coffee of Tea”, 2023. október), különösen a „la once” alkalmával, ami a nap egyik étkezése, amikor is teát és kenyeret fogyasztanak. Nemzetközi elismertségét az is bizonyítja, hogy Srí Lanka régóta részt vesz az UNESCO Nemzetközi Teanapján; a Lankan News Web (Srí Lanka-i hírportál) szerint: „Srí Lanka egymást követően negyedik alkalommal vett részt ezen a rangos világszintű eseményen, ahol büszkén mutatta be az ikonikus Ceylon teát […]” (2025. június).

Vonzó érzékszervi jellemzőin túl a „Ceylon teát” az olyan összetevők miatt is nagyra értékelik, mint az antioxidánsok, a polifenolok, a nátrium, a fehérjék és a szénhidrátok.

Ezt a régóta fennálló hírnevet az elmúlt 5 évben nemzetközi versenyeken is elismerték, és a „Ceylon tea” a következő díjakat nyerte el:

A verseny neve	Év	A díj címe
Global Tea Championship	2019	(Spring Hot) Ceylon Open – Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – Aranyérem
Global Tea Championship	2017	Ceylon Open – Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – Aranyérem
Global Tea Championship	2017	Ceylon low grown – Lumbini Tea Estate (Pvt) Ltd – Lumbini Tea Valley Tippy Eve – Aranyérem
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

Emellett a teaturizmus kulcsfontosságú a sziget idegenforgalmi ágazata számára, ami még inkább hozzájárul a sziget mint úti cél megkülönböztetett hírnevéhez. Az útikalauzok borítóján gyakran szerepelnek teamezőkről és teához kapcsolódó tájakról készült képek. Például a Lonely Planet 10. francia kiadásában (2021) kiemelt helyet kapott a buja teaültetvényeken áthaladó Odyssey Blue Train. A turisták körében szintén a „Ceylon tea” a leggyakrabban vásárolt szuvenír: a látogatók 53,1 %-a visz belőle haza, és a Srí Lanka-i Turisztikai Fejlesztési Hatóság szerint megelőzi a kézműves termékeket és kiegészítőket.

Ezenkívül a Pekoe Trail, egy 300 kilométer hosszú gyalogút, amely a felföldeken és a teabirtokokon keresztül vezet, tisztelettel adózik a „Ceylon tea” egyik minőségi osztályának. Ez a kezdeményezés nemzetközi elismerést szerzett azáltal, hogy elnyerte a „Best Wider World Tourism Project 2023” díjat a British Guild of Travel Writers egyesülettől, és helyet szerzett a National Geographic 2024. évi „Top 20 Travel Experience” és a Time magazin „World’s Greatest Places 2025” listáin is.

Természeti tényezők

A „Ceylon tea” minősége szorosan kapcsolódik a földrajzi területhez. A „Ceylon tea” fizikai és érzékszervi jellemzői a meghatározott földrajzi terület éghajlatából, talajából és domborzatából erednek.

A „Ceylon tea” agroklimatikus sajátosságai a teatermő területek jelentős éghajlati változatosságával függenek össze. Az esőzések sajátos szezonális mintákat követnek, amelyekre májustól szeptemberig elsősorban a délnyugati monszun, decembertől februárig pedig az északkeleti monszun van hatással. A monszunidőszakok között – márciusban, áprilisban, októberben és novemberben – előforduló esőzések az egész szigetre kiterjednek. A csapadékmennyiség és -eloszlás alapvetően befolyásolja a teanövények termőképességét, mivel a csapadékos övezetben évente alig fordul elő esőmentes nap. Ezenkívül a meghatározott földrajzi terület agroklimatikus viszonyai a napsugárzásnak való optimális kitettségről tanúskodnak, ami éves átlagban napi 4,9–6,4 napsütéses órát jelent.

A „Ceylon tea” termesztését a tengerszinttől nagy tengerszint feletti magasságokig (1 200 méter felett) végzik. A teaágazatban gyakori, hogy a „Ceylon tea” termesztési területeit tengerszint feletti magasságuk alapján említik, nevezetesen: az „alacsonyan fekvő országrész” (low country) (a tengerszinttől 600 m-ig), a „közepes tengerszint feletti magaságban lévő országrész” (mid country) (600 m-től 1 200 m-ig) és a „magasan fekvő országrész” (up country) (1 200 m felett).

Az összetett domborzat az év során változó időjárási viszonyokkal párosulva kedvező feltételeket teremt a teatermesztéshez, ami egész éves termelést eredményez.

Emberi tényezők

A „Ceylon tea” hírnevét azoknak a különleges előállítási módszert kifejlesztő embereknek a folyamatos erőfeszítései építették, akik a minőségi termelés biztosítására összpontosítanak a gyártási folyamat minden szakaszában.

Teaszedés – A „Ceylon tea” nagy részének betakarítása vagy szedése kézzel történik. A teaszedők különböző típusú technikákat alkalmaznak a leszedésre megfelelő levelek azonosítására, a teacserje termelékenységének előmozdítására és a cserjék kezelésének támogatására.

Teagyártás – A „Ceylon tea” minősége teagyárak kiterjedt hálózatának eredménye, amelyek fokozatosan fejlesztették ki a teagyártási folyamatot a természeti, agronómiai, logisztikai és gazdasági feltételek optimalizálása érdekében. A gyárakban használt gépek 150 évnyi szakértelmet megtestesítő örökséget képviselnek. A „Ceylon tea” előállításának alapelveit a Ceyloni Teakutató Intézet (TRI) rögzítette, nevezetesen a ceyloni teatermelésről szóló monográfia-sorozatban.

Teák keverése és ízesítése – A „Ceylon tea” sajátossága az agroökológiai régiók sokféleségéből eredő ízek és zamatok széles skálájában nyilvánul meg. Ennek eredményeként a „Ceylon tea” ágazat elismert eljárásokat fejlesztett ki a tea azonosítására és keverésére, hogy elérje a kívánt megjelenést, minőséget és aromajegyeket a főzött italban. A teakóstolók fontos szerepet játszanak a gyárakban, a kereskedőknél és az exportőröknél. Ezenkívül a keverékek adatlapjai („blend sheets”) kötelező dokumentumok, amelyeket a kivitel előtt be kell nyújtani a Srí Lanka Tea Board-hoz (Sri Lanka-i Tea Testület). Az adatlap felsorolja a Srí Lankáról származó különböző, egymással kevert teákat, valamint az ízesítéseket és a teák mennyiségét.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

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