C/2026/4133

29.7.2026

**Pubblicazione della domanda di registrazione di un'indicazione geografica ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio**

(C/2026/4133)

Entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

Il disciplinare di cui all'articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143 è disponibile nel registro delle indicazioni geografiche dell'Unione.

DOCUMENTO UNICO

**Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli**

**«Ceylon tea»**

**N. UE: PGI-LK-03352 — 25.9.2024**

1. **Nome**

«Ceylon tea»

2. **Tipo di indicazione geografica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Paese terzo cui appartiene la zona geografica delimitata**

Sri Lanka

4. **Descrizione del prodotto agricolo**

4.1. *Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143*

09 02 Tè, anche aromatizzato

4.2. *Descrizione del prodotto agricolo cui si applica il nome registrato*

Il «Ceylon tea» è ricavato da foglie fresche, gemme e steli teneri di *Camellia sinensis L.* Il «Ceylon tea» è ottenuto da foglie fresche di tè verde di qualità coltivate nella zona geografica delimitata, sull'isola dello Sri Lanka. La raccolta avviene tutto l'anno, in diverse regioni e stagioni, senza alcun periodo di riposo vegetativo. Benché norme in materia di raccolta si adattino a tale variabilità stagionale, soltanto i germogli di tè sani devono essere raccolti. Il «Ceylon tea» è immesso sul mercato sotto forma di:

Tè nero ortodosso a foglia, tè nero ortodosso rotorvane, tè CTC (*cut, tear, curl*)

Dal punto di vista visivo il «Ceylon tea» nero ortodosso è caratterizzato da un aspetto pulito e regolare, a seconda delle categorie desiderate. Le foglie essiccate presentano una colorazione nera desiderabile. Alcune categorie possono presentare punte fini. Le categorie a foglia intera presentano spesso una struttura arricciata e ben arrotolata. Le categorie a foglia spezzata presentano una struttura omogenea e ben lavorata o discretamente lavorata, secondo la terminologia utilizzata dai degustatori di tè. Le categorie CTC presentano una consistenza uniforme e compatta.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

In infusione il tè è corposo e presenta note di legno essiccato, sandalo e cedro, nonché note maltate, di zucchero greggio e biscottate. Presenta inoltre note di miele, di cera e di cuoio, nonché di frutta cotta, prugna e tamarindo. È vivace e vellutato, sostenuto da note a mare e astringenza, non è salino o metallico e presenta un gusto leggermente acido e di umami.

Il colore del liquido varia dall'ambrato all'ocra, al mogano e al rame e appare brillante e trasparente.

Tè verde

Dal punto di vista visivo il «Ceylon tea» verde è caratterizzato da un aspetto regolare rispetto alle categorie desiderate. Le foglie essiccate presentano una tonalità verde desiderabile, che va dal pellet al colore verde brillante a foglie di un verde più scuro. Le dimensioni variano da foglie intere a particelle più fini.

In infusione presenta note di legno essiccato con erba vegetale e alghe marine. Presenta un'analoga intensità di note legnose, con sfumature di legno essiccato, fruttate, con sfumature agrumate, e di prodotti da forno, e con note tostate.

Il colore del liquido è giallo chiaro con riflessi verdi o dorati e appare brillante e trasparente.

Tè bianco (comprese le punte argentate e dorate)

Il «Ceylon tea» bianco, con punte argentate e dorate, è ottenuto dalle delicate gemme fogliari di nuova formazione sulla pianta del tè, il cui aspetto visivo brillante e ricoperto da peluria varia da un colore argentato per le punte argentate al bianco per quelle dorate. Il tè bianco prodotto a partire dalla gemma e dalle foglie acerbe di tè presenta una tonalità da bianca a cenere ed è pertanto noto come bianco.

In infusione presenta note vegetali marine, con sfumature di verdure cotte e fieno, una nota fruttata, con sfumature di frutta cotta, frutta gialla e agrumi e una pari intensità per la nota floreale, con sfumature di geranio.

Il colore del liquido varia dal giallo chiaro all'ambrato chiaro e appare brillante e trasparente.

Il profilo chimico del «Ceylon Tea» presenta la composizione seguente:

| Parametri chimici | Tè nero | Tè verde | Tè bianco |
|---|---|---|---|
| Tenore totale di polifenoli (ISO 14502-1) (%) | 14,59 ± 3,44 | 22,80 ± 2,86 | 22,63 ± 3,60 |
| Caffeina (ISO 14502-2) (%) | 3,07 ± 0,50 | 2,92 ± 0,51 | 3,64 ± 1,48 |
| Estratto acquoso (ISO 9768) (%) | 36,86 ± 3,14 | 41,02 ± 3,04 | 38,98 ± 3,95 |
| Tenore totale di catechine (ISO 14502-2) (%) | 4,42 ± 2,28 | 15,34 ± 1,28 | 11,52 ± 5,34 |

I dati rappresentano il valore medio del parametro chimico ± deviazione standard.

Miscele di tè

Il «Ceylon tea» può essere una miscela di tè diversi, originari della zona geografica, dello stesso tipo (nero, verde, bianco) e che soddisfano i requisiti del disciplinare.

Tè aromatizzati

Inoltre il «Ceylon tea» può essere aromatizzato, a condizione che il processo di aromatizzazione integri e non mascheri le caratteristiche sensoriali del «Ceylon tea» in termini di aspetto, sapore, gusto e sensazione in bocca. Gli aromi che possono essere utilizzati sono classificati come segue: naturali, identici a quelli naturali e artificiali, come indicato nel disciplinare.

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

Il «Ceylon tea» è ottenuto da foglie fresche di tè verde di qualità coltivate nella zona geografica delimitata, sull'isola dello Sri Lanka.

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le operazioni di coltivazione, raccolta, lavorazione e categorizzazione, nonché la miscelatura e l'aromatizzazione del «Ceylon tea» devono avvenire nella zona geografica specificata al punto 4 del documento unico.

Lavorazione del tè

La lavorazione del tè nero comprende l'appassimento, la macerazione delle foglie, l'aerazione e l'essiccazione. La lavorazione del tè verde comprende il fissaggio (in padella o al vapore), l'arrotolamento, l'essiccazione e la categorizzazione, mentre il tè bianco è lavorato esclusivamente a partire da foglie e gemme e poi essiccato fin quando raggiunge il giusto tenore di umidità.

Categorizzazione del tè

Una volta coltivato, raccolto e lavorato, il tè è classificato in diverse categorie nello stabilimento in base alle dimensioni, alla forma e alla densità, quindi pulito e preparato per la commercializzazione e il successivo trasporto. Tali categorie di tè sono poi imballate, utilizzando obbligatoriamente sacchi di carta o di cartone. Il tenore di umidità del prodotto finale all'uscita dello stabilimento non deve superare il 6,5 % (p/p, base umida).

Miscelatura dei tè

Il «Ceylon tea» può essere una miscela di tè diversi dello stesso tipo (nero, verde, bianco) originari della zona geografica e conformi ai requisiti del disciplinare. La miscelatura deve essere effettuata nello Sri Lanka.

Aromatizzazione dei tè

Il «Ceylon tea» può essere aromatizzato ma la quantità massima del componente aromatizzante non può superare il 25 % del peso totale del prodotto finale. L'aromatizzazione può essere effettuata soltanto nello Sri Lanka.

L'aromatizzazione del tè può essere effettuata con i seguenti metodi applicati al tè essiccato e classificato:

— attraverso la nebulizzazione di oli essenziali, che possono essere composti aromatici naturali, identici a quelli naturali o artificiali;

— attraverso l'aggiunta di prodotti e/o granuli dell'apicoltura e/o di origine vegetale.

I metodi di cui sopra possono essere utilizzati da soli o in combinazione, in primo luogo con la nebulizzazione di olio essenziale seguito dall'aggiunta di prodotti e/o granuli dell'apicoltura e/o di origine vegetale nel tè.

Il «Ceylon tea» può essere inoltre aromatizzato mediante un processo di profumazione che prevede l'uso di fiori freschi durante l'essiccazione delle foglie.

Eventuali ulteriori note aromatizzanti devono essere complementari e possono aumentare la complessità aromatica, ma non devono oscurare o sostituire il carattere sottostante del «Ceylon tea». Il sapore e il gusto del «Ceylon tea» devono essere determinati da un degustatore di tè formato e abilitato alla certificazione del tè dall'ente *Sri Lanka Tea Board*. In tutti i casi il processo deve garantire che il prodotto finito sia riconoscibile come «Ceylon tea» in termini di aspetto, sapore, gusto e sensazione in bocca.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Il tè venduto con la denominazione «Ceylon tea» può essere confezionato soltanto nello Sri Lanka.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

La denominazione «Ceylon tea» può essere usata soltanto sulle confezioni contenenti il 100 % di «Ceylon tea», quale definito nel presente documento unico.

La denominazione «Ceylon tea» deve figurare in modo visibile su ogni confezione destinata al consumatore finale.

5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

Lo Sri Lanka è una nazione insulare situata nell'Oceano Indiano, tra 50°55' e 90°51' di latitudine nord e 79°41' e 81° 53' di longitudine. L'isola, che ha una caratteristica forma a goccia, copre una superficie di 64 630 chilometri quadrati.

Le zone per la coltivazione, la lavorazione e la categorizzazione del tè sono i seguenti 13 distretti dello Sri Lanka: Badulla, Colombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya e Ratnapura.

La miscelatura, l'aromatizzazione e l'imballaggio sono consentiti su tutta l'isola dello Sri Lanka.

6. **Legame con la zona geografica**

Il legame causale con l'origine geografica si basa

☒ sulla reputazione;

☐ su una data qualità;

☐ su altre caratteristiche.

*Sintesi del legame*

La domanda di registrazione del «Ceylon tea» si basa sulla reputazione del tè. Questa reputazione secolare si fonda sulla tradizione della produzione di tè nell'isola dello Sri Lanka.

Reputazione del «Ceylon tea»

Tra il 1815 e il 1948, sotto il governo britannico, lo Sri Lanka era noto come Ceylon, un nome mantenuto per quasi un quarto di secolo dopo l'indipendenza. Il nome «Ceylon tea» è utilizzato nel commercio dal 1880. La reputazione del «Ceylon tea», grazie agli sforzi costanti dello Sri Lanka Tea Board, è riconosciuta a livello internazionale. Nel 2017 è stato celebrato il 150º anniversario dell'industria del «Ceylon tea». Questo traguardo ha dimostrato la reputazione storica del «Ceylon tea», confermando il ruolo chiave dello Sri Lanka come fornitore mondiale di tè.

Il «Ceylon tea» è rinomato per una combinazione di tratti sensoriali e culturali che lo distinguono da altri tè. Nel dicembre 2024 il sito web indipendente di tè *Sally Tea Cups* ha descritto il «prestigio mondiale» di cui gode il «Ceylon tea», ponendo l'accento sugli «aromi e profili gustativi specifici» che «lo distinguono da altri tè, come quelli provenienti dalla Cina e dall'India». Nel gennaio 2025 *Heal with Tea* ha parlato della «fama» del «Ceylon tea» legata a un «gusto fresco e corposo», definendola una «scelta unica tra i tè» che ha «ottenuto un riconoscimento globale» per il suo «sapore specifico e l'aroma inconfondibile». Nel maggio 2025 Ricardo R. Matos, scrivendo per *The Tea World*, ha spiegato perché i tè dello Sri Lanka sono tra i migliori al mondo, attribuendo la loro reputazione a generazioni di coltivazioni attente e di lavorazione artigianale e alla loro capacità di offrire in tazza vivacità e corposità.

Il «Ceylon tea» è inoltre profondamente radicato nelle tradizioni culturali. In Sri Lanka offrire ai visitatori una tazza preparata sul momento è un tradizionale gesto di ospitalità. A livello internazionale è integrato in diverse culture del tè: nel Regno Unito si tratta di una scelta tradizionale per il tè del pomeriggio; in Russia il sapore pieno e il colore brillante lo rendono ideale per il samovar; in Cile è «uno degli elementi essenziali su qualsiasi tavolo cileno [...] tra i preferiti quando si tratta di scegliere quale bere» (tradotto dallo spagnolo, *Chef & Hotel Coffee of Tea*, ottobre 2023) ed è in particolare associato alla «once», pasto tradizionale quotidiano in cui sono consumati tè e pane. Il suo riconoscimento internazionale è ulteriormente dimostrato dalla partecipazione di lunga data dello Sri Lanka alla Giornata internazionale del tè dell'UNESCO, secondo quanto riporta *Lankan News Web*: «Lo Sri Lanka ha presentato con orgoglio il suo emblematico Ceylon Tea [...] per il quarto anno consecutivo di partecipazione al prestigioso evento mondiale» (giugno 2025).

Al di là del suo valore sensoriale il «Ceylon tea» è apprezzato anche per ingredienti quali antiossidanti, polifenoli, sodio, proteine e carboidrati.

Questa reputazione consolidata è stata riconosciuta in occasione di concorsi internazionali negli ultimi 5 anni. Il «Ceylon tea» ha ricevuto i seguenti premi:

| Nome del concorso | Anno | Titolo del premio |
|---|---|---|
| Global Tea Championship | 2019 | (Spring Hot) Ceylon Open — Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd — Sinharaja Wiry Tips — Medaglia d'oro |
| Global Tea Championship | 2017 | Ceylon Open — Lumbini Tea Estate (Pvt) Ltd — Sinharaja Wiry Tips — Medaglia d'oro |
| Global Tea Championship | 2017 | Ceylon low grown — Lumbini Tea Estate (Pvt) Ltd — Lumbini Tea Valley Tippy Eve — Medaglia d'oro |
| AVPA | 2022 | Thés monovariétaux — Diplôme Gourmet – Ceylon Black Pearl – Kaley Tea |
| Great Taste Awards | 2024 | The Island of Tea — Special Pure Ceylon Black Tea — tè sfuso, 100g |
| Great Taste Awards | 2024 | The Island of Tea Gold — Pure Ceylon Black Tea — tè sfuso, 100g |

Inoltre il turismo basato sul tè è una risorsa fondamentale per l'industria turistica dell'isola e contribuisce ulteriormente alla sua ottima reputazione come meta di viaggio. Le immagini delle piantagioni di tè e dei paesaggi legati al tè sono spesso presenti sulle copertine delle guide turistiche: in particolare, la 10ª edizione francese (2021) della guida turistica *Lonely Planet* ha messo in copertina il treno blu *Ella Odyssey* che attraversa le rigogliose piantagioni di tè. Il «Ceylon tea» è anche il souvenir più acquistato tra i turisti: secondo l'autorità per lo sviluppo del turismo dello Sri Lanka il 53,1 % dei visitatori ne acquista da portare a casa, una percentuale superiore a quella degli oggetti di artigianato e degli accessori.

Inoltre il «Pekoe Trail», un percorso di 300 chilometri che attraversa gli altopiani e le piantagioni di tè, rende omaggio a una delle categorie di «Ceylon tea». Questa iniziativa ha ottenuto un riconoscimento internazionale, vincendo il premio Best Wider World Tourism Project 2023 della *British Guild of Travel Writers* e guadagnandosi un posto nella classifica «Top 20 Travel Experiences» del *National Geographic* per il 2024 e nella lista «World Greatest Places 2025» di *Time*.

*Fattori naturali*

La qualità del «Ceylon tea» è strettamente legata alla zona geografica: il clima, il suolo e la topografia della zona geografica delimitata gli conferiscono le tipiche caratteristiche fisiche e organolettiche.

Le specificità agroclimatiche del «Ceylon tea» sono legate all'importante diversità climatica nelle zone di coltivazione del tè. Le precipitazioni seguono andamenti stagionali ben definiti, condizionati principalmente dal monsone sud-occidentale da maggio a settembre e dal monsone nord-orientale da dicembre a febbraio. Le piogge intermonsoniche, che si verificano nei mesi di marzo, aprile, ottobre e novembre, interessano l'intera isola. La quantità e la distribuzione delle precipitazioni incidono profondamente sulla produttività del tè: nella zona umida il numero di giorni senza pioggia è minimo. Inoltre, le condizioni agroclimatiche della zona geografica delimitata dimostrano un'esposizione ottimale alla radiazione solare, con una durata media annua di soleggiamento compresa tra 4,9 e 6,4 ore al giorno.

La coltivazione del «Ceylon tea» si estende da zone ubicate sul livello del mare ad altitudini elevate (superiori a 1 200 metri). Nel settore del tè è comune fare riferimento alle zone di coltivazione del «Ceylon tea» in base alla loro altitudine, vale a dire: «zona di bassa quota» (che va dal livello del mare a 600 m), «zona di media quota» (da 600 m a 1 200 m) e «zona di alta quota» (superiore a 1 200 m).

La complessa topografia, unita all'evoluzione delle condizioni meteorologiche nel corso dell'anno, genera condizioni favorevoli per la coltivazione del tè, garantendone la produzione durante tutto l'anno.

*Fattori umani*

La reputazione del «Ceylon tea» è stata costruita grazie agli sforzi continui delle persone che nel corso del tempo hanno sviluppato competenze specifiche, assicurando una produzione di qualità in ogni fase del processo di lavorazione.

Raccolta — La maggior parte del «Ceylon tea» è raccolta manualmente. I raccoglitori di tè padroneggiano diversi tipi di tecniche per individuare le foglie migliori da raccogliere, favorire la produttività dell'arbusto di tè e sostenerne la cura.

Produzione di tè — La qualità del «Ceylon tea» è il risultato di un'ampia rete di stabilimenti per la lavorazione del tè, che hanno gradualmente sviluppato un processo di produzione che ottimizza le condizioni naturali, agronomiche, logistiche ed economiche. I macchinari all'interno di questi stabilimenti rappresentano un patrimonio frutto di 150 anni di competenze. I principi della produzione del «Ceylon tea» sono stati consolidati dal Tea Research Institute of Ceylon (TRI), in particolare attraverso una serie di monografie sulla produzione di tè a Ceylon.

Miscelatura e aromatizzazione del tè — La specificità del «Ceylon tea» è evidente nell'ampia gamma di gusti e sapori derivanti dalla diversità delle regioni agroecologiche. Di conseguenza il settore del «Ceylon tea» ha sviluppato competenze specifiche riconosciute per l'identificazione e la miscelatura del tè per ottenere l'aspetto, le qualità e le note aromatiche desiderati nella bevanda finale. I degustatori di tè svolgono un ruolo importante negli stabilimenti, con gli intermediari e nelle case esportatrici. Inoltre, le schede di miscelatura sono un documento obbligatorio che deve essere presentato allo Sri Lanka Tea Board prima dell'esportazione. La scheda di miscelatura elenca i vari tè provenienti dallo Sri Lanka utilizzati nella miscela, assieme agli aromi e alle rispettive quantità.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica**

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