Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2026/4133

2026 7 29

Paraiškos įregistruoti geografinę nuorodą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2026/4133)

Per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

Produkto specifikacija, nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 49 straipsnyje, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos nuorodos ir geografinės nuorodos

„Ceylon tea“

ES Nr.: PGI-LK-03352 – 2024 9 25

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Ceylon tea“

2. **Geografinės nuorodos tipas**

SKVN ☐ SGN ☒

3. **Trečioji valstybė, kuriai priklauso geografinė vietovė**

Šri Lanka

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Žemės ūkio produkto klasifikacija remiantis Kombinuotosios nomenklatūros pozicija ir kodu, kaip nurodyta Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje*

09 02 – Arbata, aromatinta arba nearomatinta

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

Arbata „Ceylon tea“ gaunama iš Šri Lankos saloje esančioje nustatytoje geografinėje vietovėje auginamo kininio arbatmedžio (*Camelia sinensis* L.) kokybiškų, šviežių, žalių lapelių, pumpurų ir liaunų stiebelių. Jie skinami ištisus metus, skirtingais metų laikais įvairiuose regionuose – nėra laikotarpio, kada derlius nebūtų nuimamas. Skynimo standartai derinami prie kintančio metų laiko, tačiau skinti galima tik sveikus arbatmedžio ūglius. Arbata „Ceylon tea“ rinkai pateikiama tokių rūšių:

tradicinė juodoji lapelių arbata, tradicinė juodoji arbata, pagaminta naudojant sukamąją mentinę mašiną, CTC arbata.

Tradicinė juodoji arbata „Ceylon tea“ būna be priemaišų ir tinkamos išvaizdos, kuri priklauso nuo pageidaujamos rūšies. Džiovinti lapeliai įgauna reikiamą juodumo atspalvį. Kai kurių rūšių arbatoje gali būti gležnų pumpurų. Visalapės arbatos rūšims priskiriamos arbatžolės dažnai būna susisukusios ir smulkiai susiraičiusios. Pagal arbatos ragautojų vartojamą terminiją sutrupintų lapelių rūšių arbatžolės būna tolygios struktūros, gerai paruoštos ir susmulkintos. CTC (angl. *cut, tear, curl*) arbatos rūšims priskiriamos arbatžolės yra lygios ir grūdėtos tekstūros.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Užplikyta arbata yra labai sodraus skonio, kuriam būdingi sausos medienos, santalo ir kedrų aromatai, juntami ir salyklo, melasos bei sausainių aromatai, taip pat medaus, vaško ir odos aromatai su troškintų vaisių, slyvų ir tamarindų pokvapiais. Ji yra gaivi ir švelni, jaučiamas kartumas ir aitrumas, tačiau nėra sūrumo ar metališkumo – skoniui veikiau būdingas vos juntamas umamis ir rūgštumas.

Gėrimo spalva skaisti ir skaidri, gali būti nuo gintarinės iki ochros, raudonmedžio ir vario.

Žalioji arbata

Žaliajai arbatai „Ceylon tea“ būdinga tinkama išvaizda, kuri priklauso nuo pageidaujamos rūšies. Džiovinti lapeliai įgauna reikiamą žalumo atspalvį – susukti lapeliai būna žalsvai žėrintys, o nesusukti – tamsesnės žalios spalvos. Arbatžolių dydis įvairus – nuo lapelių iki smulkesnių trupinėlių.

Užplikyta arbata skleidžia sausos medienos, žolės ir jūros dumblių aromatus. Ji vienodai intensyviai skleidžia medžio aromatą su sausos medienos pokvapiu, vaisių – su citrusinių pokvapiu ir kepinių – su skrebučių pokvapiu.

Gėrimas yra skaisčios ir skaidrios gelsvos spalvos, žėri žalsvais arba auksiniais atspalviais.

Baltoji arbata (su sidabriniais ir auksiniais pumpurais)

Baltoji arbata „Ceylon tea“ su sidabriniais ir auksiniais pumpurais gaminama iš gležnų jaunų arbatmedžio lapelių pumpurų, kurių blizgus pūkelis gali būti nuo sidabrinės (sidabrinių pumpurų) iki baltos spalvos (auksinių pumpurų). Iš pumpurų ir nesubrendusių arbatmedžio lapelių gaminama baltoji arbata būna šviesaus pilkšvo atspalvio, todėl ir vadinama baltąja.

Užplikyta arbata skleidžia jūrų augalijos ir virtų daržovių bei šieno aromatus, vaisių ir virtų vaisių, taip pat geltonųjų ir citrusinių vaisių pokvapius, be to, vienodai intensyviai juntamas gėlių aromatas su snapučių pokvapiu.

Gėrimo spalva skaisti ir skaidri, gali būti nuo gelsvos iki šviesiai gintarinės.

Arbatos „Ceylon tea“ cheminė sudėtis:

Cheminiai parametrai	Juodoji arbata	Žalioji arbata	Baltoji arbata
Bendras polifenolių kiekis (ISO 14502-1) (%)	14,59 ± 3,44	22,80 ± 2,86	22,63 ± 3,60
Kofeinas (ISO 14502-2) (%)	3,07 ± 0,50	2,92 ± 0,51	3,64 ± 1,48
Vandens ekstraktas (ISO 9768) (%)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Bendras katechinų kiekis (ISO 14502-2) (%)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

Pateikti duomenys yra cheminio parametro vidutinė vertė, kartu nurodant standartinį nuokrypį (±).

Arbatžolių mišinys

Arbata „Ceylon tea“ gali būti įvairių tos pačios rūšies (juodosios, žaliosios, baltosios) arbatos, kilusios iš geografinės vietovės ir atitinkančios specifikacijų reikalavimus, mišinys.

Aromatinta arbata

Arbata „Ceylon tea“ gali būti ir aromatinama, jei pridėjus kvapiųjų medžiagų arbatos „Ceylon tea“ juslinės savybės – išvaizda, aromatas, skonis ir pojūtis burnoje – paryškinamos, o ne užgožiamos. Leistinos naudoti kvapiosios medžiagos skirstomos į šias kategorijas: natūralios, identiškos natūralioms ir sintetinės, kaip nustatyta specifikacijose.

4.3. *Su pašarų šaltiniais susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų šaltiniams (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Arbata „Ceylon tea“ gaunama iš Šri Lankos saloje esančioje nustatytoje geografinėje vietovėje auginamų arbatmedžių kokybiškų, šviežių, žalių lapelių.

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Visi arbatos „Ceylon tea“ auginimo, skynimo, perdirbimo ir rūšiavimo, taip pat maišymo ir aromatinimo veiksmai turi būti atliekami šio bendrojo dokumento 4 skirsnyje nurodytoje geografinėje vietovėje.

Arbatžolių perdirbimas

Juodoji arbata gaunama atliekant šiuos perdirbimo veiksmus: vytinimą, lapelių maceravimą, aeravimą ir džiovinimą. Perdirbant į žaliąją arbatą arbatžolės fiksuojamos (kaitinamos arba apdorojamos garais), susukamos, džiovinamos ir rūšiuojamos, o baltajai arbatai gauti naudojami tik arbatmedžio lapeliai ir pumpurai, kurie džiovinami iki pasiekiamas reikiamas drėgnio lygis.

Arbatžolių rūšiavimas

Išauginta, nuskinta ir perdirbta arbata ceche rūšiuojama pagal dydį, formą ir tankį, tada išvaloma ir paruošiama parduoti ir gabenti toliau. Kiekvienos rūšies arbatžolėms išrašomos sąskaitos faktūros; arbatžolės supakuojamos į popierinius arba kartoninius maišus. Galutiniam produktui paliekant cechą drėgnis neturėtų viršyti 6,5 % (drėgnosios medžiagos masės).

Arbatžolių maišymas

Arbata „Ceylon tea“ gali būti įvairių tos pačios rūšies (juodosios, žaliosios, baltosios) arbatos, kilusios iš geografinės vietovės ir atitinkančios specifikacijų reikalavimus, mišinys. Arbatžolės maišomos Šri Lankoje.

Arbatžolių aromatinimas

Arbatą „Ceylon tea“ aromatinti galima, jei didžiausias kvapiosios medžiagos komponento kiekis neviršija 25 % viso galutinio produkto svorio. Aromatinama tik Šri Lankoje.

Arbatą galima aromatinti džiovintas ir surūšiuotas arbatžoles paruošiant šiais metodais:

— apipurškiant kvapiaisiais aliejais, kurie gali būti natūralūs, identiški natūraliems arba sintetiniai aromatiniai junginiai,

— įdedant augalinių ir (arba) bitininkystės produktų, ir (arba) granulių.

Nurodyti metodai gali būti taikomi atskirai arba kartu, pirmiausia apipurškiant kvapiuoju aliejumi, po to į arbatžoles įdedant augalinių ir (arba) bitininkystės produktų, ir (arba) granulių.

Arbatą „Ceylon tea“ lapelių džiovinimo metu galima aromatinti ir šviežiais žiedlapiais, kad lapeliai įgautų kvapnumo.

Visi papildomi kvapiųjų medžiagų aromatai turi papildyti vienas kitą ir gali padidinti aromatų kompleksiškumą, tačiau neturi užgožti arba pakeisti arbatos „Ceylon tea“ pagrindinių savybių. Arbatos „Ceylon tea“ aromatą ir skonį turi įvertinti profesionalus arbatos ragautojas, kuriam leidimą sertifikuoti arbatą yra suteikusi Šri Lankos arbatos taryba. Visais atvejais turi būti užtikrinama, kad galutinis produktas pagal išvaizdą, aromatą, skonį ir pojūtį burnoje išliktų atpažįstamas kaip arbata „Ceylon tea“.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

Arbata, parduodama pavadinimu „Ceylon tea“, gali būti pakuojama tik Šri Lankoje.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Pavadinimu „Ceylon tea“ gali būti žymimos tik tos pakuotės, kuriose yra vien tik arbatžolės „Ceylon tea“, apibūdintos šiame bendrajame dokumente.

Pavadinimas „Ceylon tea“ turi būti aiškiai matomas ant kiekvienos galutiniam vartotojui skirtos pakuotės.

5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Šri Lanka – Indijos vandenyno sala, esanti tarp 5°55’ ir 9°51’ šiaurės platumos ir tarp 79°41’ ir 81°53’ rytų ilgumos. Ašarą primenančios formos sala užima 64 630 kvadratinių kilometrų plotą.

Arbata auginama, perdirbama ir rūšiuojama šiuose 13-oje Šri Lankos rajonų: Badulos, Kolombo, Galės, Hambantotos, Kalutaros, Kandžio, Kegalos, Kurunegalos, Matalės, Mataros, Monaragalos, Nuvara Elijos, Ratnapuros.

Maišyti, aromatinti ir pakuoti arbatą leidžiama visoje Šri Lankos saloje.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Priežastinis ryšys su geografine kilme grindžiamas:

☒ reputacija

☐ tam tikra ypatybe

☐ kitomis savybėmis

Ryšio su geografine vietove santrauka

Paraiška įregistruoti „Ceylon tea“ grindžiama arbatos reputacija. Šią šimtmečius puoselėjamą reputaciją užtikrino Šri Lankos saloje gyvuojanti arbatos gamybos tradicija.

Arbatos „Ceylon tea“ reputacija

1815–1948 m., valdant Jungtinei Karalystei, Šri Lanka buvo žinoma kaip Ceilonas – šis pavadinimas liko nepakitęs bene ketvirtį amžiaus po nepriklausomybės paskelbimo. Pavadinimas „Ceylon tea“ prekyboje vartojamas nuo 1880 m. Dėl nuolatinių Šri Lankos arbatos tarybos pastangų arbatos „Ceylon tea“ reputacija dabar pripažįstama tarptautiniu mastu. 2017 m. buvo minimos 150-osios arbatos „Ceylon tea“ pramonės metinės. Toks reikšmingas pasiekimas tik patvirtino istorinę arbatos „Ceylon tea“ reputaciją, padėjusią išlaikyti svarbų Šri Lankos, kaip pasaulinės arbatos tiekėjos, vaidmenį.

Arbata „Ceylon tea“ garsėja jusliniais ir kultūriniais ypatumais, kurie ją išskiria iš kitų arbatų. 2024 m. gruodžio mėn. nepriklausomoje arbatos svetainėje „Sally Tea Cups“ arbata „Ceylon tea“ apibūdinta kaip sulaukusi „pasaulinio pripažinimo“, pabrėžiant jos „išskirtines aromato ir skonio savybes“, kurios „išskiria ją iš kitų arbatų, pavyzdžiui, kilusių iš Kinijos ir Indijos“. 2025 m. sausio mėn. svetainėje „Heal with Tea“ paminėtas arbatos „žinomumas“ dėl jos „šviežio ir sodraus skonio“ ir ji praminta „išskirtine arbatos rūšimi“, dėl savo „išskirtinio skonio ir nepakartojamo aromato pelniusia pasaulinį pripažinimą“. 2025 m. gegužės mėn. Ricardo R. Matosas tinklaraštyje „The Tea World“ paaiškino, kodėl Šri Lankos arbatos yra vienos iš geriausių pasaulyje, ir jų reputaciją pagrindė „kruopščiu kartų įdirbiu auginant arbatmedžius ir verčiantis arbatininkyste“, taip pat gebėjimu „užtikrinti tiek skaisčios spalvos, tiek sodraus skonio arbatą“.

Arbata „Ceylon tea“ yra giliai įsitvirtinusi ir kultūros tradicijose. Šri Lankoje įprasta svečius vaišinti šviežiai užplikytos arbatos puodeliu. Tarptautiniu mastu ji vartojama įvairiose kitose arbatos kultūra garsėjančiose šalyse: Jungtinėje Karalystėje ši arbata tradiciškai geriama po pietų, dėl sodraus skonio ir skaisčios spalvos Rusijoje ji puikiai tinka ruošti tradiciniame virdulyje (samovare), o Čilėje ji, „renkantis, ko atsigerti, [...] yra vienas iš mėgiamiausių ir svarbiausių čiliečių stalo gėrimų“ (išversta iš ispanų kalbos – „Chef & Hotel Coffee of Tea“, 2023 m. spalio mėn.), visų pirma ją siejant su kasdieniu valgiu, kai prie duonos patiekiama arbatos (isp. *la once*). Jos tarptautinį pripažinimą taip pat patvirtina ilgalaikis Šri Lankos dalyvavimas UNESCO Tarptautinėje arbatos dienoje, kaip teigiama naujienų portale „Lankan News Web“: „Šri Lanka išdidžiai pristatė savo garsiąją arbatą „Ceylon tea“ [...] prestižiniame pasauliniame renginyje, kuriame šalis dalyvauja jau ketvirtus metus iš eilės“ (2025 m. birželio mėn.).

Be mėgiamų juslinių savybių, arbata „Ceylon tea“ vertinama ir dėl tokių sudedamųjų dalių kaip antioksidantai, polifenoliai, natris, baltymai ir angliavandeniai.

Ši ilgalaikė reputacija per pastaruosius penkerius metus buvo pripažinta ir tarptautiniuose konkursuose, kuriuose arbata „Ceylon tea“ pelnė šiuos apdovanojimus:

Konkurso pavadinimas	Metai	Apdovanojimo pavadinimas
Pasaulio arbatos čempionatas	2019	*(Spring Hot) Ceylon Open – Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips* (aukso medalis)
Pasaulio arbatos čempionatas	2017	*Ceylon Open – Lumbini Tea Estate (Pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips* (aukso medalis)
Pasaulio arbatos čempionatas	2017	*Ceylon low grown – Lumbini Tea Estate (Pvt) td – Lumbini Tea Valley Tippy Eve* (aukso medalis)
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 biriosios arbatos)
„Great Taste Awards“	2024	*The Island of Tea Gold – Pure Ceylon Black Tea* (100 g biriosios arbatos)

Be to, arbatos turizmas yra labai svarbus salos turizmo pramonės elementas, dar labiau prisidedantis prie išskirtinės salos kaip kelionės tikslo vietos reputacijos. Arbatmedžių laukų ir su arbata susijusių kraštovaizdžių vaizdai dažnai puikuojasi kelionių vadovų viršeliuose. Konkrečiai, 10-ajame „Lonely Planet“ prancūziškajame leidime (2021 m.) vaizduojamas per vešlias arbatmedžių plantacijas keliaujantis traukinys „Odyssey Blue Train“. Šri Lankos turizmo plėtros institucijos duomenimis, arbata „Ceylon tea“ taip pat yra perkamiausias turistų suvenyras (ją lauktuvių parsiveža 53,1 % lankytojų), pralenkiantis rankdarbius ir aksesuarus.

Be to, vienos iš arbatos „Ceylon tea“ rūšių garbei pavadintas žygio takas „Pekoe Trail“ – 300 km ilgio pėsčiųjų takas, vingiuojantis per aukštumas ir arbatmedžių ūkius. Ši iniciatyva sulaukė tarptautinio pripažinimo: 2023 m. ji pelnė „Best Wider World Tourism Project“ apdovanojimą iš Didžiosios Britanijos kelionių rašytojų gildijos ir buvo įtraukta į „National Geographic“ 2024 m. geriausių kelionių dvidešimtuką ir į laikraščio „Time“ 2025 m. geriausių pasaulio vietų sąrašą.

Gamtiniai veiksniai

Arbatos „Ceylon tea“ kokybė yra glaudžiai susijusi su geografine vietove. Nustatytos geografinės vietovės klimatas, dirvožemis ir reljefas lemia arbatos „Ceylon tea“ fizines ir juslines savybes.

Arbatos „Ceylon tea“ agroklimatiniai ypatumai yra susiję su didele klimato įvairove arbatmedžių auginimo vietovėse. Kritulių kiekis priklauso nuo išskirtinių sezoninių tendencijų, kurias daugiausia lemia gegužės–rugsėjo mėn. pietvakarių musonai ir gruodžio–vasario mėn. šiaurės rytų musonai. Kovo, balandžio, spalio ir lapkričio mėn. visoje saloje pliaupia tarpmusoninės liūtys. Kritulių kiekis ir pasiskirstymas daro didelį poveikį arbatmedžių derėjimui, o zonoje, kurioje iškrenta lietaus, per metus sausringų dienų būna labai mažai. Be to, nustatytos geografinės vietovės agroklimatinės sąlygos dėl tiesioginių saulės spindulių yra optimalios – vidutinis metinis saulėtumas svyruoja nuo 4,9 iki 6,4 valandos per dieną.

Arbata „Ceylon tea“ auginama įvairaus aukščio vietovėse – nuo jūros lygio iki aukštesnių (daugiau kaip 1 200 metrų). Arbatos sektoriuje įprasta arbatos „Ceylon tea“ auginimo vietoves skirstyti pagal aukštį virš jūros lygio, t. y. į žemumų (nuo jūros lygio iki 600 m), vidutinio aukščio (600–1 200 m) ir aukštumų (daugiau kaip 1 200 m) vietoves.

Dėl sudėtingo reljefo ir per metus kintančių oro sąlygų arbatai auginti sudaromos palankios sąlygos, todėl arbatmedžiai dera ištisus metus.

Žmogiškieji veiksniai

Arbatos „Ceylon tea“ reputaciją lėmė nuolatinės žmonių pastangos plėtoti konkrečią praktinę patirtį, daugiausia dėmesio skiriant kokybiškos gamybos užtikrinimui kiekvienu jos etapu.

Skynimas. Dauguma arbatos „Ceylon tea“ nuimama arba nuskinama rankomis. Arbatos rinkėjai išmano įvairius metodus, kaip atpažinti gerus skintinus lapelius, didinti arbatos krūmų derlingumą ir prižiūrėti arbatmedžio krūmus.

Gamyba. Arbatos „Ceylon tea“ kokybę lemia platus arbatos cechų tinklas, kuriame palaipsniui išplėtotas arbatos gamybos procesas, kad būtų optimizuotos gamtinės, agronominės, logistinės ir ekonominės sąlygos. Šių cechų mašinos, liudijančios 150 metų plėtojamą praktinę patirtį, yra tapusios kultūrinio paveldo dalimi. Arbatos „Ceylon tea“ gamybos principus įtvirtino Ceilono arbatos mokslinių tyrimų institutas (TRI), visų pirma parengęs seriją monografijų apie arbatos gamybą Ceilone.

Arbatos maišymas ir aromatinimas. Arbatos „Ceylon tea“ specifiškumą aiškiai atskleidžia įvairūs skoniai ir aromatai, kuriuos lemia agroekologinių regionų įvairovė. Todėl arbatos „Ceylon tea“ sektorius yra sukaupęs pripažintą arbatlapių parinkimo ir maišymo praktinę patirtį, kad galutinis gėrimas įgautų pageidaujamą išvaizdą, savybes ir aromatinius pokvapius. Svarbų vaidmenį cechuose, prekybos tarpininkų ir eksportuotojų rūmuose atlieka arbatos ragautojai. Be to, prieš eksportuojant arbatą Šri Lankos arbatos tarybai būtina pateikti privalomą dokumentą – maišymo aprašus. Juose išvardijamos įvairios kartu maišomos Šri Lankos arbatos, taip pat prieskoniai ir atitinkamas jų kiekis.

Nuoroda į paskelbtą geografinės nuorodos specifikaciją

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