C/2026/4133

29.7.2026.

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu

(C/2026/4133)

Trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas dienas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes, vai arī fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, var iesniegt Komisijai iebildumu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu.

Produkta specifikācija, kas minēta Regulas (ES) Nr. 2024/1143 49. pantā, ir pieejama Savienības ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes

“Ceylon tea”

ES Nr.: PGI-LK-03352 – 25.9.2024.

1. **Nosaukums(-i)**

“Ceylon tea”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☒

3. **Trešā valsts, pie kuras pieder definētais ģeogrāfiskais apgabals**

Šrilanka

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

09 02 Tēja, arī aromatizēta

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts*

“Ceylon tea” iegūst no svaigām *Camelia sinensis* L. lapām, pumpuriem un jaunajiem dzinumiem. To iegūst no kvalitatīvām, zaļām, svaigām tējas lapām, ko audzē noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā Šrilankas salā. Ražas novākšana notiek visu gadu dažādos reģionos un sezonās: nav miera perioda. Noplūkšanas standarti tiek pielāgoti šai sezonālajai mainībai, tomēr vākt drīkst tikai veselus tējas dzinumus. “Ceylon tea” laiž tirgū kā:

tradicionālu veselu lapu melno tēju (*Orthodox leafy black tea*), tradicionālu sagrieztu lapu melno tēju (*Orthodox-Rotorvane black tea*), masveidā ražotu, sasmalcinātu un sīkās granulās formētu (*cut, tear, curl* jeb *CTC*) tēju.

Tradicionālajai melnajai tējai “Ceylon tea” ir raksturīgs tīrs un kārtīgs izskats atkarībā no vēlamās šķiras. Sausajām lapām ir vēlama melna nokrāsa. Dažām šķirām var būt smalki gali. Veselām lapām bieži vien ir sarullēta, labi savīta struktūra. Sasmalcinātu lapu šķirām ir vienmērīga un labi veidota vai vidējas kvalitātes struktūra (atbilstoši tējas degustētāju izmantotajai terminoloģijai). *CTC* šķirām ir vienmērīga un graudaina konsistence.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Aplejot ar karstu ūdeni, tējai ir spēcīga garša ar sausas koksnes, sandalkoka un ciedra notīm. Tai ir iesala, niedru cukura un cepumu notis. Tai ir medus, vaska un ādas notis, ko papildina sutinātu augļu, žāvētu plūmju un tamarinda notis. Tā ir dzīvīga un samtaina, rūgtena un savelkoša, nav sāļa vai metāliska, ar ļoti vieglu umami un skābu garšu.

Šķidruma krāsa ir no dzintarkrāsas līdz okera krāsai, sarkankoka krāsai un vara krāsai, un tā ir spilgta un caurspīdīga.

Zaļā tēja

Zaļajai tējai "Ceylon tea" atbilstoši vēlamajām šķirām ir raksturīgs kārtīgs izskats. Sausajām lapām ir vēlama zaļa nokrāsa, kas ir diapazonā no spīdīgām zaļām granulām līdz tumšākas zaļas krāsas lapām. Lielums var būt no lapu izmēra līdz smalkākām daļiņām.

Aplejot ar karstu ūdeni, tai piemīt sausas koksnes, zāles un jūras aļģu notis. Tai ir vienmērīga koksnes intensitāte, ar sausas koksnes notīm, tā ir augļaina ar citrusaugļu, maizes un grauzdējuma notīm.

Šķidruma krāsa ir gaiši dzeltena ar zaļu vai zeltainu atspīdumu, spilgta un caurspīdīga.

Baltā tēja (ieskaitot ar sudrabainiem un zeltainiem galiem)

Balto tēju "Ceylon tea" ar sudrabainiem un zeltainiem galiem izgatavo no smalkiem, jauniem tējas lapu pumpuriem, kuru matētais spīdums ir diapazonā no sudraba krāsas sudrabainajiem galiem līdz baltiem zeltainajiem galiem. Baltajai tējai, kas izgatavota no pumpuriem un nenobriedušām tējas lapām, ir balta līdz pelnu nokrāsa, un tāpēc to sauc par balto tēju.

Aplejot ar karstu ūdeni, tā iegūst jūras augu, termiski apstrādātu dārzeņu un siena notis, augļainu garšu ar termiski apstrādātu augļu, dzelteno augļu un citrusaugļu notīm un tikpat intensīvas ziedu un ģerāniju notis.

Šķidruma krāsa ir no gaiši dzeltenas līdz gaišai dzintarkrāsai, un tā ir spilgta un caurspīdīga.

"Ceylon tea" ķīmiskais profils ir norādīts tālāk tekstā.

Ķīmiskais parametrs	Melnā tēja	Zaļā tēja	Baltā tēja
Kopējais polifenolu saturs (ISO 14502-1) (%)	14,59 ± 3,44	22,80 ± 2,86	22,63 ± 3,60
Kofeīns (ISO 14502-2) (%)	3,07 ± 0,50	2,92 ± 0,51	3,64 ± 1,48
Ūdens ekstrakts (ISO 9768) (%)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Katehīni kopā (ISO 14502-2) (%)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

Dati atbilst ķīmiskā parametra vidējai vērtībai ± standartnovirze.

Tēju maisījums

"Ceylon tea" var būt dažādu ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtu viena veida tēju (melno, zaļo, balto) maisījums, kas atbilst specifikācijas prasībām.

Aromatizētas tējas

"Ceylon tea" var aromatizēt tad, ja aromatizēšanas process papildina, nevis maskē "Ceylon tea" organoleptiskās īpašības attiecībā uz izskatu, aromātu, garšu un sajūtu mutē. Izmantojamās garšas iedala šādās kategorijās: dabiskas, dabiskām identiskas un mākslīgas, kā noteikts specifikācijās.

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

"Ceylon tea" iegūst no kvalitatīvām, zaļām, svaigām tējas lapām, kas audzētas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā Šrilankas salā.

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Visas "Ceylon tea" audzēšanas, noplūkšanas, pārstrādes un šķirošanas, kā arī sajaukšanas un aromatizēšanas darbības jāveic vienotā dokumenta 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Tēju pārstrāde

Melnās tējas pārstrāde ietver vītināšanu, lapu macerāciju, aerāciju un žāvēšanu. Zaļās tējas pārstrāde ietver fiksēšanu (karsēšanu vai tvaicēšanu), veltnēšanu, žāvēšanu un šķirošanu, savukārt balto tēju iegūst tikai no tējas lapām un pumpuriem un pēc tam žāvē līdz vajadzīgajam mitruma līmenim.

Tēju šķirošana

Kad tēja ir izaugusi (kultivēta), noplūkta un pārstrādāta, to rūpnīcā sašķiro dažādās šķirās atkarībā no izmēra, formas un blīvuma, pēc tam attīra un sagatavo tirdzniecībai un tālākai transportēšanai. Par šīm šķirām izraksta rēķinu, un tās jāiepako papīra vai kartona maisos. Galaprodukta mitruma saturs pie rūpnīcas vārtiem nedrīkst pārsniegt 6,5 % (masas procenti, mitra).

Tēju sajaukšana

"Ceylon tea" var būt dažādu viena veida tēju (melno, zaļo, balto) maisījums, kura izcelsme ir ģeogrāfiskajā apgabalā un kurš atbilst specifikācijas prasībām. Sajaukšana jāveic Šrilankā.

Tēju aromatizēšana

"Ceylon tea" var aromatizēt ar aromatizējošo komponentu, kura maksimālais daudzums nepārsniedz 25 % no galaprodukta kopējā svara. Aromatizētājus drīkst pievienot tikai Šrilankā.

Tējas aromatizēšanu var panākt ar šādām metodēm, ko izmanto sausai un šķirotai tējai:

— tādu smaržeļļu izsmidzināšana, kas var būt dabiski, dabiskiem identiski vai mākslīgi aromātiski savienojumi,

— augu izcelsmes un/vai biškopības produktu un/vai granulu iekļaušana.

Iepriekš minētās metodes var izmantot atsevišķi vai kombinēt, vispirms izsmidzinot smaržeļļu un pēc tam tējai pievienojot augu izcelsmes un/vai biškopības produktus un/vai granulas.

"Ceylon tea" var aromatizēt arī smaržas pievienošanas procesā, lapu žāvēšanas laikā pievienojot svaigus ziedus.

Visām papildu aromāta niansēm jābūt papildinošām, un tās var palielināt aromāta sarežģītību, bet ne maskēt vai aizstāt "Ceylon tea" raksturīgās īpašības. "Ceylon tea" garšu un aromātu nosaka apmācīts tējas degustētājs, kuru Šrilankas Tējas padome ir atzinusi par tējas sertificētāju. Jebkurā gadījumā šim procesam jānodrošina, ka galaprodukts joprojām būtu atpazīstams kā "Ceylon tea" izskata, garšas, aromāta un sajūtas mutē ziņā.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Tēju, ko pārdod ar nosaukumu "Ceylon tea", var iepakot tikai Šrilankā.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Nosaukumu "Ceylon tea" drīkst izmantot tikai iepakojumiem, kas satur 100 % "Ceylon tea", kā definēts šajā vienotajā dokumentā.

Nosaukumam "Ceylon tea" jābūt skaidri redzamam uz katra galapatērētājam paredzētā iepakojuma.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Šrilanka ir salu valsts, kas atrodas Indijas okeānā starp 50 55′ un 90 51′ ziemeļu platuma un 790 41′ līdz 810 53′ garuma koordinātēm. Šai salai ir raksturīga piliena forma, un tā aizņem 64 630 kvadrātkilometru lielu platību.

Tējas audzēšanas, pārstrādes un šķirošanas apgabali ir šādi 13 Šrilankas apgabali: *Badulla, Colombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya* un *Ratnapura*.

Sajaukšana, aromatizēšana un iepakošana ir atļauta visā Šrilankas salā.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Cēloniskā saikne ar ģeogrāfisko izcelsmi pamatojas uz:

☒ reputāciju

☐ īpašo kvalitāti

☐ citām īpašībām

Kopsavilkums par saikni

"Ceylon tea" reģistrācijas pieteikuma pamatā ir tējas reputācija. Šīs gadsimtiem senās reputācijas pamatā ir tējas ražošanas tradīcija Šrilankas salā.

"Ceylon tea" reputācija

No 1815. līdz 1948. gadam Apvienotās Karalistes valdīšanas laikā Šrilanka bija pazīstama ar nosaukumu Ceilona, kas pēc neatkarības iegūšanas tika saglabāts gandrīz ceturtdaļgadsimtu. Nosaukums "Ceylon tea" tirdzniecībā tiek izmantots kopš 1880. gada. Pateicoties Šrilankas Tējas padomes pastāvīgajiem centieniem, "Ceylon tea" reputācija ir starptautiski atzīta. "Ceylon tea" ražošanas nozares 150. gadadiena tika atzīmēta 2017. gadā. Šis atskaites punkts izcēla "Ceylon tea" vēsturisko reputāciju, saglabājot Šrilankas kā pasaules līmeņa tējas piegādātājas būtisko lomu.

"Ceylon tea" ir slavena savu organoleptisko un kultūras īpašību kombinācijas dēļ, kas to atšķir no citām tējām. 2024. gada decembrī neatkarīgā tējas tīmekļa vietne *Sally Tea Cups* aprakstīja "Ceylon tea" labo reputāciju visā pasaulē, norādot uz tās "īpašajiem aromātiem un garšas profiliem", kas to "atšķir no citām tējām, piemēram, Ķīnas un Indijas tējām". 2025. gada janvārī *Heal with Tea* atsaucās uz tās "atpazīstamību" "svaigās un spēcīgās garšas dēļ", aprakstot to kā "unikālu tēju citu tēju vidū", kas ir "guvusi atzinību visā pasaulē" savas "atšķirīgās garšas un nepārprotamā aromāta" dēļ. 2025. gada maijā *Ricardo R. Matos,* rakstot *The Tea World* vārdā, paskaidroja, "kāpēc Šrilankas tējas ir vienas no labākajām pasaulē", piedēvējot to reputāciju "rūpīgas audzēšanas un amatnieciskas pārstrādes paaudzēm" un to spējai "nodrošināt gan dzidrumu, gan pilnmiesīgumu tasē".

"Ceylon tea" ir dziļi iesakņojusies arī kultūras tradīcijās. Šrilankā tikko pagatavotas tējas tases piedāvāšana apmeklētājiem ir ierasts viesmīlības žests. Starptautiskā mērogā tā ir integrēta dažādās tējas kultūrās: Apvienotajā Karalistē tā ir tradicionāla izvēle pēcpusdienas tējas baudīšanai; Krievijā tās bagātīgā garša un spilgtā krāsa padara to ideāli piemērotu izmantošanai samovarā; Čīlē tā ir "neaizstājama uz jebkura Čīles galda (..), izvēloties dzērienu" (tulkots no spāņu valodas *Chef & Hotel Coffee of Tea,* 2023. gada oktobris), kas jo īpaši ir saistīts ar "la once" – ikdienas maltīti, kas sastāv no tējas un maizes. Par tās starptautisko atzīšanu liecina arī Šrilankas ilgstošā dalība *UNESCO* Starptautiskajā tējas dienā, kā teikts Šrilankas ziņu tīmekļa vietnē: "Šrilanka ar lepnumu izcēla savu ikonisko Ceilonas tēju (..), jau ceturto gadu pēc kārtas piedaloties šajā prestižajā pasaules līmeņa pasākumā" (2025. gada jūnijs).

Papildus organoleptiskajai pievilcībai "Ceylon tea" tiek augstu vērtēta arī attiecībā uz tādām sastāvdaļām kā antioksidanti, polifenoli, nātrijs, proteīni un ogļhidrāti.

Šī labā reputācija pēdējo piecu gadu laikā ir atzīta starptautiskos konkursos, kur "Ceylon tea" ir saņēmusi tālāk norādītās balvas.

Konkursa nosaukums	Gads	Balvas nosaukums
Pasaules tējas čempionāts	2019	*(Spring Hot) Ceylon Open – Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips* – zelta medaļa
Pasaules tējas čempionāts	2017	*Ceylon Open – Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips* – zelta medaļa
Pasaules tējas čempionāts	2017	*Ceylon low grown – Lumbini Tea Estate (Pvt) Ltd – Lumbini Tea Valley Tippy Eve* – zelta medaļa
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 Loose Leaf Tea*
Great Taste Awards	2024	*The Island of Tea Gold – Pure Ceylon Black Tea – 100 g Loose Leaf Tea*

Turklāt tējas tūrisms ir būtisks salas tūrisma nozarei – tas vēl vairāk veicina tās kā ceļojumu galamērķa īpašo reputāciju. Tējas lauku un ar tēju saistītu ainavu attēli bieži ir redzami uz ceļošanas ceļvežu vākiem. Jo īpaši "Lonely Planet" 10. izdevumā franču valodā (2021. gads) tika izcelts *Odyssey Blue Train* vilciens, kas šķērso bagātīgas tējas plantācijas. Saskaņā ar Šrilankas Tūrisma attīstības iestādes datiem "Ceylon tea" ir arī tūristu visvairāk iegādātais suvenīrs, un 53,1 % apmeklētāju to ved mājās, vērtējot augstāk par amatniecības izstrādājumiem un aksesuāriem.

Turklāt *Pekoe* taka, kas ir 300 kilometrus garš pastaigu maršruts, kurš ved caur augstienēm un tējas īpašumiem, īpaši godina vienu no "Ceylon tea" kategorijām. Šī iniciatīva ir guvusi starptautisku atzinību, 2023. gadā saņemot balvu kā Labākais pasaules tūrisma projekts no Lielbritānijas Ceļojumu autoru ģildes. Tā ir arī tikusi iekļauta *National Geographic* 2024. gada *Top 20* labākajās ceļojumu pieredzēs un *Time* 2025. gada pasaules lieliskāko vietu sarakstā.

Dabas faktori

"Ceylon tea" kvalitāte ir cieši saistīta ar ģeogrāfisko apgabalu. Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala klimats, augsne un topogrāfija piešķir "Ceylon tea" gan fizikālās, gan organoleptiskās īpašības.

"Ceylon tea" agroklimatiskās īpatnības ir saistītas ar ievērojamo klimatisko daudzveidību tējas audzēšanas apgabalos. Lietusgāzes ir izteikti sezonālas, ko galvenokārt nosaka Dienvidrietumu musons no maija līdz septembrim un Ziemeļaustrumu musons no decembra līdz februārim. Lietusgāzes starp musoniem ir vērojamas martā, aprīlī, oktobrī un novembrī un aptver visu salu. Nokrišņu daudzums un sadalījums būtiski ietekmē tējas ražīgumu, un mitrajā zonā katru gadu ir minimāls bezlietus dienu skaits. Turklāt noteiktā ģeogrāfiskā apgabala agroklimatiskie apstākļi ir optimāli saules starojuma iedarbībai, kā rezultātā vidējais saules gaismas ilgums gadā ir no 4,9 līdz 6,4 stundām dienā.

"Ceylon tea" audzēšana notiek augstumā no jūras līmeņa līdz lielam augstumam (virs 1 200 metriem). Tējas nozarē ir ierasts atsaukties uz "Ceylon tea" audzēšanas apgabaliem atbilstoši to augstumam virs jūras līmeņa, proti: "zems" (*low country*) (no jūras līmeņa līdz 600 m), "vidēji augsts" (*mid country*) (no 600 m līdz 1 200 m) un "augsts" (*up country*) (virs 1 200 m).

Sarežģītā topogrāfija apvienojumā ar mainīgajiem laikapstākļiem visa gada laikā rada labvēlīgus apstākļus tējas audzēšanai, kā rezultātā ražošana notiek visu gadu.

Cilvēkfaktori

"Ceylon tea" reputācija ir veidojusies, cilvēkiem pastāvīgi attīstot īpašu zinātību, kas vērsta uz kvalitatīvas ražošanas nodrošināšanu visos ražošanas procesa posmos.

Noplūkšana – lielākā daļa "Ceylon tea" tiek novākta vai noplūkta ar rokām. Tējas plūcēji apgūst dažādus paņēmienus, lai noteiktu noplūcamās labās lapas, veicinātu tējas krūmu produktivitāti un atbalstītu to uzturēšanu.

Tējas ražošana – "Ceylon tea" kvalitāti nodrošina plašs tējas rūpnīcu tīkls, kas pakāpeniski attīstīja tējas ražošanas procesu, lai optimizētu dabiskos, agronomiskos, loģistikas un ekonomiskos apstākļus. Mašīnas šajās rūpnīcās ir patrimoniāls mantojums, kas ietver 150 gadus ilgas speciālās zināšanas. "Ceylon tea" ražošanas principus ir konsolidējis Ceilonas Tējas pētniecības institūts (*TRI*), jo īpaši izmantojot virkni monogrāfiju par tējas ražošanu Ceilonā.

Tējas maisījumu veidošana un aromatizēšana – "Ceylon tea" specifika izpaužas plašajā garšu un aromātu klāstā, ko rada agroekoloģisko reģionu daudzveidība. Tāpēc "Ceylon tea" nozare ir attīstījusi atzītu zinātību par tējas identificēšanu un maisījumu veidošanu, lai gala dzēriens iegūtu vēlamo izskatu, īpašības un aromātiskās notis. Tējas degustatoriem ir svarīga loma rūpnīcās, brokeru un eksportētāju namos. Turklāt maisījuma lapas ir obligāts dokuments, kas pirms eksportēšanas jāiesniedz Šrilankas Tējas padomei. Maisījuma lapā ir uzskaitītas dažādās Šrilankas tējas, kas sajauktas kopā, kā arī aromāti un attiecīgais tēju daudzums.

Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju

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