Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2026/4133

29.7.2026

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een geografische aanduiding op grond van artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2026/4133)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het in artikel 49 van Verordening (EU) 2024/1143 bedoelde productdossier is beschikbaar in het Unieregister van geografische aanduidingen.

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

“Ceylon tea”

EU-nr.: PGI-LK-03352 — 25.9.2024

1. **Naam/Namen**

“Ceylon tea”

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA ☒

3. **Derde land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Sri Lanka

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

09 02 Thee, ook indien gearomatiseerd

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

“Ceylon tea” wordt verkregen uit de verse bladeren, knoppen en zachte stengels van de *Camellia sinensis* (L.). Voor “Ceylon tea” worden groene, verse theebladeren van hoge kwaliteit gebruikt die worden geteeld in het afgebakende geografische gebied, op het eiland Sri Lanka. De pluk vindt het hele jaar door plaats, in verschillende regio’s en jaargetijden: er is geen rustperiode. De pluknormen worden afgestemd op die seizoensgebonden variabiliteit, maar alleen gezonde theescheuten mogen worden geplukt. “Ceylon tea” wordt in de handel gebracht in de vorm van:

traditionele zwarte bladthee, traditionele gekneusde zwarte thee, CTC-thee (Cut, Tear, Curl)

Traditionele zwarte “Ceylon tea” wordt gekenmerkt door een schoon en zuiver uiterlijk, afhankelijk van de gewenste categorie. De droge blaadjes hebben een mooie zwarte tint. Sommige categorieën kunnen fijne bladknoppen hebben. Categorieën met hele blaadjes hebben vaak een gekrulde, duidelijk gedraaide structuur. Categorieën met gebroken blaadjes hebben een gelijkmatige en mooie structuur (“well made” of “fair make”, volgens de terminologie die door theeproevers wordt gebruikt). CTC-categorieën hebben een gelijkmatige en korrelige textuur.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Eenmaal gezet heeft de thee een krachtige smaak met toetsen van droog hout, sandelhout en cederhout, met een zweem van mout, jaggery en koekjes, een vleugje honing, was en leder en toetsen van gestoofd fruit, pruimen en tamarinde. De thee smaakt fris en fluweelachtig, met een bittere en wrange ondertoon, is niet zout of metalig en is zeer licht umami en zuur.

De drank is helder en transparant, en varieert qua kleur van oranje tot oker, mahonie en koper.

Groene thee

Groene "Ceylon tea" wordt gekenmerkt door een zuiver uiterlijk, afhankelijk van de gewenste categorie. De droge blaadjes hebben een mooie groene kleur, variërend van glanzend groene korrels tot donkerder groene blaadjes. De grootte varieert van hele blaadjes tot fijnere deeltjes.

De gezette thee heeft toetsen van droog hout, gecombineerd met grasachtige en zeewierachtige accenten, met een even intense houtsmaak, met een zweem van droog hout, fruitige citrustoetsen en een vleugje bakwaren met geroosterde accenten.

De heldere en transparante drank heeft een lichtgele kleur met een groene of gouden gloed.

Witte thee (met inbegrip van "silver tips" en "golden tips")

Witte "Ceylon tea", met inbegrip van "silver tips" en "golden tips", wordt gemaakt van de fijne jonge bladknoppen van de theeplant, die qua uiterlijk variëren glanzend zilverkleurig bij de "silver tips" tot wit bij de "golden tips". Witte thee van de knoppen en onrijpe theeblaadjes heeft een witte tot asgrauwe tint en wordt daarom "white" (wit) genoemd.

De gezette thee heeft plantaardige mariene toetsen met een sprankje gekookte groenten en hooi, een vleugje gekookte vruchten, een zweem van gele vruchten en citrusvruchten en even sterke bloemige toetsen die doen denken aan geraniums.

De vloeistof is helder en transparant, en varieert qua kleur van lichtgeel tot lichtoranje.

Het chemische profiel van "Ceylon tea" is als volgt samengesteld:

Chemische parameters	Zwarte thee	Groene thee	Witte thee
Totaal polyfenolgehalte (ISO 14502-1) (%)	14,59 ± 3,44	22,80 ± 2,86	22,63 ± 3,60
Caffeïne (ISO 14502-2) (%)	3,07 ± 0,50	2,92 ± 0,51	3,64 ± 1,48
Waterextract (ISO 9768) (%)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Totaal catechinen (ISO 14502-2) (%)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

De gegevens vertegenwoordigen de gemiddelde waarde voor de chemische parameter ± standaardafwijking.

Mengsels van thee

"Ceylon tea" kan een mengsel zijn van verschillende theeën, die afkomstig zijn uit het geografische gebied, van dezelfde soort (zwart, groen, wit) die aan de vereisten van het productdossier voldoet.

Gearomatiseerde thee

"Ceylon tea" kan ook worden gearomatiseerd op voorwaarde dat het aromatiseringsproces de sensorische eigenschappen van "Ceylon tea" wat betreft uiterlijk, aroma, smaak en mondgevoel aanvult en niet maskeert. De aroma's die kunnen worden gebruikt, zijn ingedeeld in de volgende categorieën: natuurlijk, natuuridentiek en kunstmatig, zoals beschreven in het productdossier.

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

"Ceylon tea" wordt verkregen uit verse theeblaadjes van hoge kwaliteit die worden geteeld in het afgebakende geografische gebied, op het eiland Sri Lanka.

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle teelt-, pluk-, verwerkings- en sorteeractiviteiten, alsmede het mengen en aromatiseren van "Ceylon tea" moeten plaatsvinden in het in punt 4 van het enig document vermelde geografische gebied.

Verwerking van thee

Bij de verwerking van zwarte thee laat men de theeblaadjes verdorren, weken, luchten en drogen. De verwerking van groene thee omvat het fixeren (roeren of stomen), het walsen, het drogen en het sorteren, terwijl witte thee wordt gemaakt van alleen theeblaadjes en knoppen en vervolgens tot het juiste vochtgehalte wordt gedroogd.

Sortering van thee

Zodra de thee is geteeld, geplukt en verwerkt, wordt hij in de fabriek gesorteerd in verschillende categorieën op basis van grootte, vorm en dichtheid, en vervolgens gereinigd en voorbereid voor verkoop en verder vervoer. Deze categorieën worden vervolgens gefactureerd en moeten worden verpakt in zakken van papier of karton. Het vochtgehalte van het eindproduct aan de fabriekspoort mag niet meer bedragen dan 6,5 % (w/w, op natte basis).

Mengen van thee

"Ceylon tea" kan een mengsel zijn van verschillende theeën van dezelfde soort (zwart, groen, wit) die afkomstig zijn uit het geografische gebied en voldoen aan de vereisten van het productdossier. Het mengen moet plaatsvinden in Sri Lanka.

Aromatiseren van thee

"Ceylon tea" mag worden gearomatiseerd met een maximaal gehalte aan aromatiserende component van 25 % van het totale gewicht van het eindproduct. Het aromatiseren moet plaatsvinden in Sri Lanka.

Thee kan worden gearomatiseerd door de volgende methoden toe te passen op droge en gesorteerde thee:

— besproeiing met geuroliën, die natuurlijke, natuuridentieke of kunstmatige geurverbindingen kunnen zijn;

— toevoeging van plantaardige en/of bijenteeltproducten en/of -korrels.

Bovenstaande methoden kunnen alleen worden toegepast of worden gecombineerd met eerst de besproeiing met geurolie, gevolgd door de toevoeging van plantaardige en/of bijenteeltproducten en/of korrels aan de thee.

"Ceylon tea" kan ook worden gearomatiseerd door middel van een geurprocedé waarbij verse bloemen worden gebruikt tijdens het drogen van de blaadjes.

Eventuele aanvullende aroma's moeten complementair zijn en de aromatische complexiteit vergroten, maar mogen het onderliggende karakter van "Ceylonthee" niet verhullen of vervangen. Het aroma en de smaak van "Ceylon tea" moeten worden bepaald door een geoefende theeproever die door de Sri Lanka Tea Board is erkend om de thee te certificeren. In alle gevallen moet het proces ervoor zorgen dat het eindproduct herkenbaar blijft als "Ceylon tea" wat betreft uiterlijk, aroma, smaak en mondgevoel.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De thee die onder de naam "Ceylon tea" wordt verkocht, mag alleen in Sri Lanka worden verpakt.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Alleen verpakkingen die 100 % "Ceylon tea" bevatten, zoals gedefinieerd in dit enig document, komen in aanmerking voor het gebruik van de naam "Ceylon tea".

De naam "Ceylon tea" moet duidelijk zichtbaar op elke verpakking voor de eindverbruiker worden vermeld.

5. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Sri Lanka is een eilandstaat in de Indische Oceaan en ligt tussen 50°55' en 90°51' noorderbreedte en tussen 79°41' en 81°53' oosterlengte. Het eiland is druppelvormig en beslaat een oppervlakte van 64 630 vierkante kilometer.

De volgende 13 districten van Sri Lanka omvatten gebieden waar thee wordt geteeld, verwerkt en gegradeerd: Badulla, Colombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya en Ratnapura.

Het mengen, aromatiseren en verpakken zijn op het hele eiland Sri Lanka toegestaan.

6. **Verband met het geografische gebied**

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

☒ reputatie

☐ bepaalde kwaliteit

☐ overige kenmerken

Samenvatting van het verband

De aanvraag tot registratie van "Ceylon tea" is gebaseerd op de reputatie van de thee. Deze eeuwenoude reputatie is gebaseerd op de traditie van theeproductie op het eiland Sri Lanka.

Reputatie van "Ceylon tea"

Tussen 1815 en 1948 stond Sri Lanka onder Brits bewind bekend als Ceylon, een naam die bijna een kwarteeuw na de onafhankelijkheid behouden bleef. De naam "Ceylon tea" wordt sinds 1880 in de handel gebruikt. De reputatie van "Ceylon tea" wordt internationaal erkend, dankzij de voortdurende inspanningen van de Sri Lanka Tea Board. In 2017 vierde de Ceylon-thee-industrie haar 150e jubileum. Deze mijlpaal onderstreepte de historische reputatie van "Ceylon tea" en bevestigde de sleutelrol van Sri Lanka als wereldwijde theeleverancier.

"Ceylon tea" staat bekend om een combinatie van sensorische en culturele kenmerken die hem onderscheiden van andere theeën. In december 2024 beschreef de onafhankelijke theewebsite Sally Tea Cups de "wereldwijde faam" die "Ceylon tea" geniet, en wees daarbij op de "uitgesproken aroma's en smaakprofielen" die de thee "onderscheiden van andere theeën uit bijvoorbeeld China en India". In januari 2025 schreef Heal with Tea dat de thee "grote bekendheid" geniet vanwege de "frisse en krachtige smaak" en noemde het een "unieke keuze onder de theesoorten" die "wereldwijde erkenning heeft verworven" vanwege zijn "uitgesproken smaak en onmiskenbare aroma". In mei 2025 legde Ricardo R. Matos in een artikel voor The Tea World uit "waarom thee uit Sri Lanka tot de beste ter wereld behoort", waarbij hij de reputatie ervan toeschreef aan "generaties van zorgvuldige teelt en ambachtelijke verwerking" en het vermogen van de thee om "zowel helderheid als body te leveren".

"Ceylon tea" is ook diep verankerd in de culturele tradities. In Sri Lanka is het aanbieden van een kopje vers gezette thee aan bezoekers een gebruikelijk gebaar van gastvrijheid. Internationaal is "Ceylon tea" verweven met diverse theeculturen: in het Verenigd Koninkrijk is het een traditionele keuze als middagthee; in Rusland is de thee dankzij zijn volle smaak en heldere kleur ideaal voor gebruik in de samovaar; in Chili is het "een van de belangrijkste ingrediënten op elke Chileense tafel [...] en een van de favorieten bij het kiezen van wat te drinken" (vertaald uit het Spaans, Chef & Hotel Coffee of Tea, oktober 2023), met name in verband met "la once", de dagelijkse maaltijd met thee en brood. De internationale erkenning van "Ceylon tea" blijkt verder uit de langdurige deelname van Sri Lanka aan de Internationale dag van de Thee van de Unesco, aldus Lankan News Web: "Sri Lanka presenteerde met trots zijn iconische Ceylon tea [...] ter gelegenheid van het vierde opeenvolgende jaar dat het land deelnam aan het prestigieuze mondiale evenement" (juni 2025).

"Ceylon tea" wordt niet alleen gewaardeerd om zijn prikkelende smaak, maar ook om ingrediënten als antioxidanten, polyfenolen, natrium, eiwitten en koolhydraten.

Deze duurzame reputatie is de afgelopen vijf jaar erkend op internationale wedstrijden, waarbij "Ceylon tea" de volgende prijzen in de wacht heeft gesleept:

Naam van de wedstrijd	Jaar	Titel van de prijs
Global Tea Championship	2019	(Spring Hot) Ceylon Open — Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd — Sinharaja Wiry Tips — Gold Medal
Global Tea Championship	2017	Ceylon Open — Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd — Sinharaja Wiry Tips — Gold Medal
Global Tea Championship	2017	Ceylon low grown — Lumbini Tea Estate (Pvt) td — Lumbini Tea Valley Tippy Eve — Gold Medal
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

Daarnaast is theetoerisme een belangrijke troef voor de toeristische sector van het eiland, dat verder bijdraagt tot zijn specifieke faam als reisbestemming. Op de omslagen van reisgidsen staan vaak beelden van theevelden en aan thee gerelateerde landschappen. Zo werd in de tiende Franse uitgave (2021) van de Lonely Planet aandacht besteed aan de Odyssey Blue Train, die weelderige theeplantages doorkruist. Volgens de Sri Lanka Tourism Development Authority is "Ceylon tea" ook het meest gekochte souvenir onder toeristen: 53,1 % van de bezoekers neemt de thee mee naar huis, waarmee deze populairder is dan handnijverheidsproducten en accessoires.

Verder is de Pekoe Trail, een 300 kilometer lange wandelroute die zich door de hooglanden en theegebieden slingert, een eerbetoon aan een van de categorieën van "Ceylon tea". Dit initiatief kreeg internationale erkenning toen het de prijs "Best Wider World Tourism Project 2023" van het British Guild of Travel Writers won en een plekje veroverde op de lijst met de twintig beste reiservaringen van de wereld ("Top 20 Travel Experiences") van National Geographic voor 2024 en de lijst van 's werelds mooiste plekjes ("World Greatest Places 2025") van Time.

Natuurlijke factoren

De kwaliteit van "Ceylon tea" hangt nauw samen met het geografische gebied. Het klimaat, de bodem en de topografie van het afgebakende geografische gebied geven "Ceylon tea" zowel zijn fysische als organoleptische kenmerken.

De specifieke agroklimatologische kenmerken van "Ceylon tea" houden verband met de aanzienlijke klimaatverschillen in de theeteeltgebieden. De neerslag volgt verschillende seizoenspatronen, voornamelijk veroorzaakt door de zuidwestelijke moesson van mei tot en met september en de noordoostelijke moesson van december tot en met februari. Ook buiten het regenseizoen valt er neerslag, in de maanden maart, april, oktober en november, over het hele eiland. De hoeveelheid neerslag en de verspreiding ervan hebben een grote invloed op de theeproductiviteit, waarbij de natte zone jaarlijks minimale neerslagloze dagen doormaakt. Bovendien geven de agroklimatologische omstandigheden van het afgebakende geografische gebied blijk van een optimale blootstelling aan zonnestraling, wat over het hele jaar resulteert in een gemiddelde aantal uren zonneschijn van 4,9 tot 6,4 uur per dag.

De teelt van "Ceylon tea" vindt plaats op hoogten variërend van zeeniveau tot meer dan 1 200 meter. In de theesector is het gebruikelijk om de gebieden waar "Ceylon tea" wordt geteeld in te delen op basis van hun hoogte, namelijk: "laagland" (van zeeniveau tot 600 m), "middelland" (600 m tot 1 200 m) en "hoogland" (boven 1 200 m).

De complexe topografie, in combinatie met veranderende weerpatronen in de loop van het jaar, zorgt voor gunstige omstandigheden voor de theeteelt, zodat er het hele jaar door kan worden geproduceerd.

Menselijke factoren

De reputatie die “Ceylon tea” heeft opgebouwd, is te danken aan de voortdurende inspanningen van mensen die specifieke knowhow ontwikkelen, die is gericht op het waarborgen van kwaliteitsproductie in elke fase van het productieproces.

Plukken — “Ceylon tea” wordt overwegend met de hand geoogst of geplukt. De theeplukkers beheersen verschillende soorten technieken om de goede blaadjes te herkennen die moeten worden geplukt, de productiviteit van de theestruiken te bevorderen en het onderhoud van de theestruiken te ondersteunen.

Theeproductie — De kwaliteit van “Ceylon tea” is te danken aan een uitgebreid netwerk van theefabrieken, die geleidelijk een theeproductieproces hebben ontwikkeld om de natuurlijke, agronomische, logistieke en economische omstandigheden te optimaliseren. De machines in deze fabrieken vormen een patrimoniaal erfgoed dat 150 jaar deskundigheid belichaamt. De productiebeginselen voor “Ceylon tea” zijn geconsolideerd door het Tea Research Institute of Ceylon (TRI), met name door middel van een reeks monografieën over de theeproductie in Ceylon.

Mengen en aromatiseren van thee — De specifieke kenmerken van “Ceylon tea” komen tot uiting in het brede scala aan aroma’s en smaken die voortvloeien uit de verscheidenheid van de agro-ecologische regio’s. Als gevolg daarvan heeft de “Ceylon tea”-sector erkende knowhow voor de identificatie en menging van thee ontwikkeld om het gewenste uiterlijk, de gewenste kwaliteiten en de gewenste aromatische toetsen in de uiteindelijke drank te verkrijgen. Theeproevers spelen een belangrijke rol in de fabrieken, bij makelaars en bij exportbedrijven. Bovendien is het “mengformulier” een verplicht document, dat vóór uitvoer aan de Sri Lanka Tea Board moet worden voorgelegd. Een mengformulier bevat een lijst van de diverse theeën uit Sri Lanka die met elkaar zijn vermengd, samen met de aroma’s en de respectieve hoeveelheden.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding

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