C/2026/4133

29.7.2026

Publikacja wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2026/4133)

W terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego, bądź osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143, wnieść ([1]) sprzeciw do Komisji.

Specyfikacja produktu, o której mowa w art. 49 rozporządzenia (UE) 2024/1143, jest dostępna w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Ceylon tea”

Nr UE: PGI-LK-03352 – 25.9.2024

1. **Nazwa lub nazwy**

„Ceylon tea”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ☒

3. **Państwo trzecie, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Sri Lanka

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, o której mowa w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

09 02 Herbata, nawet aromatyzowana

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Herbatę „Ceylon tea” otrzymuje się ze świeżych liści, pąków i delikatnych łodyg *Camelia sinensis* L. „Ceylon tea” wytwarza się z wysokiej jakości, świeżych, zielonych liści herbaty uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym na wyspie Sri Lanka. Zbiory odbywają się przez cały rok, w różnych regionach i porach roku: nie występuje okres spoczynku. Normy zbioru dostosowuje się do sezonowej zmienności, jednak zbiera się wyłącznie zdrowe pędy herbaty. „Ceylon tea” wprowadza się do obrotu w postaci:

ortodoksyjnej (tradycyjnej) czarnej herbaty liściastej, ortodoksyjnej czarnej herbaty produkowanej systemem Rotorvane, herbaty produkowanej metodą CTC (miażdżonej, rozrywanej i zwijanej)

Ortodoksyjna czarna herbata „Ceylon tea” ma czysty i jednolity wygląd, zależnie od pożądanej klasy jakości. Suche liście mają pożądany czarny odcień. Niektóre klasy mogą zawierać drobne pąki z wierzchołka krzewów (ang. tips). Klasy herbat o całych liściach często charakteryzują się skręconą, dobrze zwiniętą strukturą liści. Zgodnie z terminologią stosowaną przez degustatorów klasy z łamanych liści charakteryzują się równomiernymi i dobrze zwiniętymi liśćmi (ang. well-made) lub dość równomiernymi i dość dobrze zwiniętymi liśćmi (ang. fair-make). Tekstura liści klas herbaty CTC jest równomierna i ziarnista.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Po zaparzeniu napar cechuje się pełnią smaku oraz nutami suchego drewna, drzewa sandałowego i cedru. Wyczuwalne są nuty słodowe, nuty cukru trzcinowego jaggery i herbatników. Występują akcenty miodu, wosku i skóry, którym towarzyszą nuty owoców duszonych, suszonych śliwek i owocu tamaryndowca. Smak jest rześki i aksamitny, z wyczuwalną goryczką i cierpkością; nie wykazuje nut słonych ani metalicznych, a akcenty umami i kwasowości są bardzo delikatne.

Barwa naparu waha się od bursztynowej po ochrową, mahoniową i miedzianą oraz cechuje się jasnością i przejrzystością.

Herbata zielona

Herbata zielona „Ceylon tea" ma jednolity wygląd, zależnie od pożądanej klasy herbaty. Suche liście mają pożądany zielony odcień, od błyszczących zielonych granulek po liście o ciemniejszej barwie zieleni. Wielkość waha się od całych liści po drobniejsze cząstki.

Po zaparzeniu wyczuwalne są nuty suchego drewna, trawiaste nuty roślinne i nuty wodorostów. Z równą intensywnością występują nuty drzewne, w tym nuty suchego drewna, nuty owocowe, zwłaszcza cytrusowe, oraz nuty piekarnicze z akcentami tostowymi.

Napar ma barwę jasnożółtą z zielonymi lub złotymi refleksami oraz wyróżnia się jasnością i przejrzystością.

Herbata biała (w tym Silver Tips i Golden Tips)

Herbatę białą „Ceylon tea", w tym Silver Tips i Golden Tips, wytwarza się z delikatnych, młodych pąków liściowych krzewu herbacianego, których wygląd, z delikatnymi, połyskującymi włoskami, ma barwę od srebrzystej w przypadku Silver Tips, po białą w przypadku Golden Tips. Herbata biała wytwarzana z pąków oraz młodych, nierozwiniętych liści herbaty ma barwę od białej po barwę popiołu, od której wywodzi się jej nazwa.

Po zaparzeniu wyczuwa się roślinne nuty morskie z nutami gotowanych warzyw i siana, akcenty owocowe, w tym gotowanych owoców, żółtych owoców i cytrusów, a także równie intensywne nuty kwiatowe i nuty geranium.

Napar ma barwę od jasnożółtej po jasnobursztynową oraz cechuje się jasnością i przejrzystością.

Skład chemiczny herbaty „Ceylon tea" jest następujący:

Parametr chemiczny	Herbata czarna	Herbata zielona	Herbata biała
Całkowita zawartość polifenoli (ISO 14502-1) (%)	14,59 ± 3,44	22,80 ± 2,86	22,63 ± 3,60
Kofeina (ISO 14502-2) (%)	3,07 ± 0,50	2,92 ± 0,51	3,64 ± 1,48
Ekstrakt wodny (ISO 9768) (%)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Całkowita zawartość katechin (ISO 14502-2) (%)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

Dane prezentują średnią wartość parametrów chemicznych ± odchylenie standardowe.

Mieszanka herbat

„Ceylon tea" może stanowić mieszankę różnych herbat pochodzących z wyznaczonego obszaru geograficznego, należących do tego samego rodzaju (czarna, zielona, biała) i spełniających wymagania określone w specyfikacjach.

Herbaty aromatyzowane

Herbata „Ceylon tea" może być również aromatyzowana, pod warunkiem że proces aromatyzowania uzupełnia właściwości sensoryczne „Ceylon tea" pod względem wyglądu, aromatu, smaku i tekstury, a nie przysłania ich. Stosowane aromaty można podzielić na następujące kategorie: naturalne, identyczne z naturalnymi oraz sztuczne, zgodnie z definicjami określonymi w specyfikacjach.

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Herbatę „Ceylon tea" otrzymuje się z wysokiej jakości, świeżych, zielonych liści herbaty uprawianych na wyznaczonym obszarze geograficznym na wyspie Sri Lanka.

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy uprawy, zbioru, przetwarzania i klasyfikacji, a także mieszania i aromatyzowania „Ceylon tea" muszą odbywać się na obszarze geograficznym określonym w pkt 4 jednolitego dokumentu.

Przetwarzanie herbaty

Przetwarzanie herbaty czarnej obejmuje etap więdnięcia liści, ich maceрację, napowietrzanie oraz suszenie. Przetwarzanie herbaty zielonej obejmuje utrwalanie (przez prażenie lub poddanie działaniu pary wodnej), zwijanie, suszenie i klasyfikację. Herbatę białą wytwarza się wyłącznie z liści i pąków herbaty, a następnie suszy do uzyskania odpowiedniego poziomu wilgotności.

Klasyfikacja herbat

Po zakończeniu uprawy, zbioru i przetwarzania herbatę sortuje się w zakładzie produkcyjnym na różne klasy według wielkości, kształtu i gęstości, a następnie oczyszcza i przygotowuje do wprowadzenia do obrotu oraz dalszego transportu. Następnie wystawia się fakturę dla tych klas i pakuje się je do worków papierowych lub tekturowych. Zawartość wilgoci w gotowym produkcie opuszczającym zakład produkcyjny nie powinna przekraczać 6,5 % (m/m, w stanie wilgotnym).

Mieszanie herbat

„Ceylon tea" może stanowić mieszankę różnych herbat tego samego rodzaju (czarna, zielona, biała), pochodzących z wyznaczonego obszaru geograficznego i spełniających wymagania określone w specyfikacjach. Mieszanie herbat musi odbywać się na Sri Lance.

Aromatyzowanie herbat

„Ceylon tea" można aromatyzować, pod warunkiem że łączna ilość składników aromatyzujących nie przekracza 25 % całkowitej masy gotowego produktu. Aromatyzowanie herbaty przeprowadza się wyłącznie na Sri Lance.

Aromatyzowanie herbaty odbywa się z użyciem następujących metod, stosowanych do suchej i sklasyfikowanej herbaty:

— natryskiwanie olejków aromatycznych, które mogą być naturalnymi, identycznymi z naturalnymi lub sztucznymi substancjami aromatycznymi,

— dodanie produktów pochodzenia roślinnego lub pszczelarskiego lub granulek.

Powyższe metody można stosować oddzielnie lub można je łączyć, przy czym w przypadku ich łącznego zastosowania herbatę najpierw poddaje się natryskiwaniu olejkami aromatycznymi, a następnie dodaje się produkty pochodzenia roślinnego lub pszczelarskiego lub granulki.

„Ceylon tea" można również aromatyzować świeżymi kwiatami podczas suszenia liści.

Wszelkie dodatkowe nuty aromatyczne muszą stanowić uzupełnienie i mogą wzbogacać złożoność aromatyczną, jednak nie mogą przesłaniać ani zastępować podstawowego charakteru „Ceylon tea". Oceny aromatu i smaku „Ceylon tea" musi dokonać wykwalifikowany degustator herbaty posiadający uprawnienia do certyfikowania herbaty nadane przez Sri Lanka Tea Board. We wszystkich przypadkach proces powinien zapewniać, aby gotowy produkt zachował właściwości „Ceylon tea" pod względem wyglądu, aromatu, smaku i tekstury.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Herbatę sprzedawaną pod nazwą „Ceylon tea" można pakować wyłącznie na Sri Lance.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Nazwę „Ceylon tea" można stosować wyłącznie w odniesieniu do opakowań zawierających w 100 % herbatę „Ceylon tea" zgodnie z definicją określoną w niniejszym jednolitym dokumencie.

Nazwę „Ceylon tea" należy umieścić w widocznym miejscu na każdym opakowaniu przeznaczonym dla konsumenta końcowego.

5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Sri Lanka jest państwem wyspiarskim położonym na Oceanie Indyjskim, między 5° 55' a 9° 51' szerokości geograficznej północnej oraz między 79° 41' a 81° 53' długości geograficznej wschodniej. Wyspa ma charakterystyczny kształt przypominający łzę i zajmuje powierzchnię 64 630 km^2.

Obszary uprawy, przetwarzania i klasyfikacji herbaty obejmują następujące 13 dystryktów Sri Lanki: Badulla, Colombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya i Ratnapura.

Herbatę można mieszać, aromatyzować i pakować na całym terytorium Sri Lanki.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek przyczynowy z pochodzeniem geograficznym opiera się na

☒ renomie

☐ określonej jakości

☐ innych cechach

Streszczenie związku

Wniosek o rejestrację „Ceylon tea" opiera się na renomie herbaty. Ta wielowiekowa renoma wynika z tradycji produkcji herbaty na wyspie Sri Lanka.

Renoma „Ceylon tea"

W latach 1815–1948, pod panowaniem brytyjskim, Sri Lanka nosiła nazwę Ceylon, która pozostała w użyciu przez niemal ćwierć wieku po uzyskaniu niepodległości. Nazwę „Ceylon tea" stosuje się w obrocie handlowym od 1880 r. Herbata „Ceylon tea" cieszy się uznaniem na całym świecie dzięki nieustannym staraniom Sri Lanka Tea Board. W 2017 r. obchodzono 150. rocznicę powstania przemysłu „Ceylon tea". Jubileusz ten potwierdził historyczną renomę „Ceylon tea" i umocnił pozycję Sri Lanki jako jednego z kluczowych dostawców herbaty na świecie.

„Ceylon tea" słynie z połączenia cech sensorycznych i kulturowych, które wyróżniają ją spośród innych herbat. W grudniu 2024 r. w niezależnym portalu poświęconym herbacie Sally Tea Cups opisano „światowe uznanie" związane z „Ceylon tea" i wskazano na jej „charakterystyczne aromaty i profile smakowe", które „wyróżniają ją spośród innych produktów, takich jak herbaty z Chin i Indii". W styczniu 2025 r. na portalu Heal with Tea odniesiono się do „renomy" „Ceylon tea" związanej ze „świeżym i wyrazistym smakiem" i określono ją jako „unikatową herbatę", która „zyskała światowe uznanie" dzięki „charakterystycznemu smakowi i niepowtarzalnemu aromatowi". W maju 2025 r. Ricardo R. Matos, pisząc dla portalu The Tea World, wyjaśnił, „dlaczego herbaty ze Sri Lanki należą do najlepszych na świecie", przypisując ich renomę „wielopokoleniowej tradycji starannej uprawy i rzemieślniczego przetwarzania" oraz ich zdolności do zapewnienia naparu o „jasnej barwie i pełnym smaku".

Herbata „Ceylon tea" jest również głęboko zakorzeniona w tradycji kulturowej. Na Sri Lance podawanie gościom świeżo zaparzonej filiżanki herbaty jest tradycyjnym przejawem gościnności. Na świecie jest ona integralną częścią różnych kultur picia herbaty: w Zjednoczonym Królestwie jest tradycyjnie podawana podczas popołudniowego podwieczorku; w Rosji jej pełny smak i jasna barwa sprawiają, że doskonale nadaje się do zaparzania w samowarze; w Chile jest to „jeden z niezbędnych elementów na każdym chilijskim stole [...] i należy do ulubionych napojów wybieranych przez konsumentów" (tłumaczenie z hiszpańskiego, publikacja Chef & Hotel Coffee of Tea, październik 2023 r.) i kojarzy się ją szczególnie z *la once* – codziennym posiłkiem składającym się z herbaty i pieczywa. O jej międzynarodowym uznaniu świadczy też wieloletni udział Sri Lanki w obchodach Międzynarodowego Dnia Herbaty UNESCO, o czym informuje portal Lankan News Web: „Sri Lanka z dumą zaprezentowała swoją kultową herbatę Ceylon tea […] uczestnicząc po raz czwarty z rzędu w tym prestiżowym wydarzeniu międzynarodowym" (czerwiec 2025 r.).

Oprócz walorów sensorycznych „Ceylon tea" ceni się również za zawartość składników takich jak przeciwutleniacze, polifenole, sód, białka i węglowodany.

Międzynarodowe konkursy w ciągu ostatnich pięciu lat potwierdziły tę ugruntowaną renomę następującymi nagrodami przyznanymi „Ceylon tea”:

Nazwa konkursu	Rok	Nazwa nagrody
Mistrzostwa Świata Herbaty	2019	(Spring Hot) Ceylon Open – Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – złoty medal
Mistrzostwa Świata Herbaty	2017	Ceylon Open – Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – złoty medal
Mistrzostwa Świata Herbaty	2017	Ceylon low grown – Lumbini Tea Estate (Pvt) td – Lumbini Tea Valley Tippy Eve – złoty 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

Ponadto turystyka związana z herbatą stanowi jeden z kluczowych atutów branży turystycznej wyspy i przyczynia się do umacniania jej wyjątkowej renomy jako atrakcyjnego celu podróży. Zdjęcia plantacji herbaty i krajobrazów związanych z uprawą herbaty często pojawiają się na okładkach przewodników turystycznych. Na szczególną uwagę zasługuje 10. francuskie wydanie (2021) przewodnika Lonely Planet, w którym przedstawiono pociąg Odyssey Blue przemierzający bujne plantacje herbaty. Zgodnie z danymi Urzędu Rozwoju Turystyki Sri Lanki „Ceylon tea” stanowi najczęściej kupowaną przez turystów pamiątkę; 53,1 % odwiedzających kupuje ją i zabiera ze sobą do domu, przez co wyprzedza ona pod tym względem wyroby rękodzielnicze i akcesoria.

Ponadto szlak Pekoe Trail – licząca 300 km trasa piesza prowadząca przez wyżyny i plantacje herbaty – nawiązuje swoją nazwą do jednej z klas „Ceylon tea”. Inicjatywa ta zdobyła międzynarodowe uznanie i uzyskała nagrodę Best Wider World Tourism Project 2023 przyznawaną przez British Guild of Travel Writers oraz trafiła na listy „Top 20 Travel Experiences” magazynu National Geographic w 2024 r. i „World’s Greatest Places 2025” magazynu Time.

Czynniki naturalne

Jakość „Ceylon tea” jest ściśle związana z obszarem geograficznym. Klimat, gleby i ukształtowanie terenu wyznaczonego obszaru geograficznego nadają „Ceylon tea” jej właściwości fizyczne i organoleptyczne.

Specyficzne warunki agroklimatyczne herbaty „Ceylon tea” wynikają z dużego zróżnicowania warunków klimatycznych obszarów, na których się ją uprawia. Opady deszczu cechuje wyraźna sezonowość, wynikająca przede wszystkim z działania monsunu południowo-zachodniego, występującego od maja do września, oraz monsunu północno-wschodniego, trwającego od grudnia do lutego. W marcu, kwietniu, październiku i listopadzie na całej wyspie występują opady w okresach przejściowych między monsunami. Ilość i rozkład opadów w znacznym stopniu wpływają na wydajność upraw herbaty, a w strefie wilgotnej występuje bardzo niewiele dni bez opadów w ciągu roku. Ponadto warunki agroklimatyczne wyznaczonego obszaru geograficznego zapewniają optymalne nasłonecznienie, dzięki czemu średni roczny czas nasłonecznienia wynosi od 4,9 do 6,4 godziny dziennie.

Herbatę „Ceylon tea” uprawia się na różnych wysokościach: od poziomu morza po tereny wysokogórskie (powyżej 1 200 m n.p.m.). W sektorze herbacianym obszary uprawy „Ceylon tea” powszechnie określa się według wysokości nad poziomem morza, wyróżniając następujące kategorie: obszary nizinne (od poziomu morza do 600 m n.p.m.), obszary pośrednie (od 600 m n.p.m. do 1 200 m n.p.m.) oraz obszary wyżynne (powyżej 1 200 m n.p.m.).

Zróżnicowane ukształtowanie terenu w połączeniu ze zmieniającymi się w ciągu roku warunkami pogodowymi stwarzają sprzyjające warunki do uprawy herbaty i umożliwiają jej całoroczną produkcję.

Czynniki ludzkie

Renomę herbaty „Ceylon tea” zbudowano dzięki nieustannym wysiłkom osób, które rozwinęły specjalistyczną wiedzę i umiejętności oraz zapewniały wysoką jakość produkcji na każdym etapie procesu wytwarzania.

Zbiór – większość „Ceylon tea” zbiera się ręcznie. Zbieracze herbaty opanowali różne techniki, które pozwalają rozpoznawać liście odpowiednie do zbioru, zapewniają wysoką wydajność krzewów herbacianych oraz wspierają zachowanie ich dobrej kondycji.

Produkcja herbaty – jakość „Ceylon tea” jest wynikiem funkcjonowania rozbudowanej sieci zakładów produkcji herbaty, które stopniowo opracowały proces produkcji umożliwiający optymalne wykorzystanie uwarunkowań naturalnych, agronomicznych, logistycznych i ekonomicznych. Maszyny wykorzystywane w tych zakładach stanowią element dziedzictwa przemysłowego i odzwierciedlają 150 lat doświadczenia w produkcji herbaty. Zasady produkcji herbaty „Ceylon tea” zostały skonsolidowane przez Tea Research Institute of Ceylon (TRI), w szczególności poprzez serię monografii poświęconych produkcji herbaty na Cejlonie.

Mieszanie i aromatyzowanie herbaty – specyfika „Ceylon tea” przejawia się w bogactwie smaków i aromatów wynikającym z różnorodności regionów agroekologicznych. W rezultacie sektor „Ceylon tea” wypracował uznaną specjalistyczną wiedzę i umiejętności w zakresie identyfikacji oraz komponowania mieszanek herbat; pozwalają one uzyskać pożądany wygląd, właściwości i nuty aromatyczne gotowego naparu. W zakładach produkcji herbaty, domach brokerskich oraz przedsiębiorstwach eksportowych ważną rolę odgrywają degustatorzy herbaty. Ponadto obowiązkowym dokumentem, który należy przedłożyć Sri Lanka Tea Board przed eksportem herbaty, są karty receptur mieszanek. W karcie receptury mieszanki określa się rodzaje herbat pochodzących ze Sri Lanki wykorzystanych do sporządzenia mieszanki oraz zastosowane aromaty i ich ilości.

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

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