Publicação de um pedido de registo de uma indicação geográfica em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2026/4133)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem iniciar um procedimento de oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

O caderno de especificações a que se refere o artigo 49.º do Regulamento (UE) n.º 2024/1143, consta do registo das indicações geográficas da União.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Ceylon tea»

N.º UE: PGI-LK-03352 — 25.9.2024

1. **Nome(s)**

«Ceylon tea»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País terceiro em que se situa a área geográfica delimitada**

Seri Lanca

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

09 02 Chá, mesmo aromatizado

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Ceylon tea» é obtido a partir de folhas frescas, rebentos e caules tenros da planta *Camelia sinensis* L. O «Ceylon tea» é produzido a partir de folhas verdes frescas de chá de qualidade cultivado na área geográfica delimitada, a ilha do Seri Lanca. A colheita ocorre durante todo o ano, em diferentes regiões e estações: não há um período de dormência. Os padrões de colheita adaptam-se a essa variabilidade sazonal, mas apenas devem ser colhidos os rebentos saudáveis. O «Ceylon tea» é colocado no mercado sob a forma de:

Chá preto ortodoxo de folhas inteiras, chá preto ortodoxo-mecanizado, chá CTC/CRE (cortado, rasgado, enrolado)

Visualmente, o «Ceylon tea» preto ortodoxo caracteriza-se por um aspeto limpo e sem impurezas, dependendo das categorias desejadas. As folhas secas apresentam uma tonalidade preta atraente. Algumas categorias podem apresentar pontas finas. As categorias de chá de folhas inteiras apresentam frequentemente uma estrutura enrolada e bem entrelaçada. As categorias de chá de folhas quebradas apresentam uma estrutura homogénea e bem trabalhada ou equilibrada, de acordo com a terminologia utilizada pelos provadores de chá. As categorias de chá CTC apresentam texturas homogéneas e granulosas.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Quando preparado, é encorpado, com notas de madeira seca, de sândalo e de cedro. Apresenta notas de malte, de açúcar mascavado e de biscoito, bem como notas de mel, de cera e de couro, com notas de fruta cozida, ameixa e tamarindo. Estimulante e aveludado, com um toque amargo e adstringente, sem ser salgado nem metálico, apresenta notas umami e ácidas muito leves.

A cor da bebida varia entre o âmbar e o ocre e o mogno e o cobre, brilhante e transparente.

Chá verde

Visualmente, o «Ceylon tea» verde caracteriza-se por um aspeto limpo, de acordo com as categorias desejadas. As folhas secas apresentam uma tonalidade verde atraente, variando entre os granulados verdes e brilhantes e as folhas verdes mais escuras. O tamanho varia entre o chá em folhas e em partículas mais finas.

Quando preparado, apresenta notas de madeira seca, com um toque herbáceo e de algas marinhas. Tem igual intensidade em notas lenhosas, de madeira seca, é frutado, com notas cítricas e apresenta notas de pastelaria, incluindo notas tostadas.

A cor da bebida é o amarelo-claro, com reflexos verdes ou dourados, brilhante e transparente.

Chá branco (incluindo pontas prateadas e pontas douradas)

O «Ceylon tea» branco, incluindo pontas prateadas e douradas, é produzido a partir dos delicados rebentos de folhas novas da planta do chá, cuja aparência visual, brilhante e pilosa, varia entre uma cor prateada, no caso das pontas prateadas, e o branco, no caso das pontas douradas. O chá branco, produzido a partir dos rebentos e das folhas de chá ainda imaturas, apresenta uma tonalidade que varia entre o branco e o cinzento, sendo, por isso, conhecido como «branco».

Quando preparado, apresenta notas vegetais marinhas, com um toque de legumes cozidos e feno, bem como notas frutadas, de fruta cozida, de fruta amarela e de citrinos, e igual intensidade floral, com toques de gerânio.

A cor da bebida varia entre o amarelo-claro e o âmbar claro, brilhante e transparente.

O perfil químico do «Ceylon tea» é o seguinte:

Parâmetros químicos	Chá preto	Chá verde	Chá branco
Teor total de polifenóis (ISO 14502-1) (%)	14,59 ± 3,44	22,80 ± 2,86	22,63 ± 3,60
Cafeína (ISO 14502-2) (%)	3,07 ± 0,50	2,92 ± 0,51	3,64 ± 1,48
Extrato aquoso (ISO 9768) (%)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Total de catequinas (ISO 14502-2) (%)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

Os valores representam o valor médio do parâmetro químico ± o desvio-padrão.

Misturas de chás

O «Ceylon tea» pode ser uma mistura de diferentes chás do mesmo tipo (preto, verde, branco), originários da área geográfica delimitada, que cumpram os requisitos do caderno de especificações.

Chás aromatizados

O «Ceylon tea» também pode ser aromatizado, desde que o processo de aromatização complemente e não mascare as características sensoriais do chá em termos de aspeto, aroma, sabor e sensação em boca. Os aromas que podem ser utilizados são classificados como: naturais, idênticos aos naturais e artificiais, tal como previsto no caderno de especificações.

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com Denominação de Origem Protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com Indicação Geográfica Protegida)*

O «Ceylon tea» é obtido a partir de folhas verdes frescas de chá de qualidade cultivado na área geográfica delimitada, a ilha do Seri Lanca.

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as operações de cultivo, colheita, transformação e categorização, bem como a mistura e aromatização do «Ceylon tea», devem ter lugar na área geográfica delimitada especificada na secção 4 do documento único.

Transformação de chás

A transformação do chá preto inclui o murchamento, a maceração, o arejamento e a secagem das folhas. A transformação do chá verde inclui a fixação (esterilização por vapor), o enrolamento, a secagem e a categorização, enquanto o chá branco é transformado apenas a partir de folhas e rebentos da planta, sendo depois seco até atingir o nível adequado de humidade.

Categorização de chás

Concluídas as fases de crescimento (cultivo), colheita e transformação, o chá é classificado na fábrica em diferentes categorias, de acordo com o tamanho, a forma e a densidade, sendo depois limpo e preparado para comercialização e posterior transporte. Estes produtos são, em seguida, organizados por lotes, devendo ser embalados em sacos de papel ou cartão. O teor de humidade do produto final à saída da fábrica não deve exceder 6,5 % (p/p, em base húmida).

Mistura de chás

O «Ceylon tea» pode ser uma mistura de diferentes chás do mesmo tipo (preto, verde, branco) originários da área geográfica, e que cumpram os requisitos do caderno de especificações. A mistura deve ser efetuada no Seri Lanca.

Aromatização dos chás

O «Ceylon tea» pode ser aromatizado, desde que a quantidade máxima do componente aromatizante não exceda 25 % do peso total do produto final. A aromatização só poderá ser realizada no Seri Lanca.

A aromatização do chá pode ser realizada através dos seguintes métodos, aplicados ao chá seco e categorizado:

— a pulverização de óleos perfumados, que podem ser compostos aromáticos naturais, idênticos aos naturais ou artificiais,

— a adição de produtos de origem vegetal e/ou apícolas e/ou de grânulos.

Os métodos acima referidos podem ser utilizados isoladamente ou em combinação, começando pela pulverização de óleo perfumado, seguida da adição de produtos de origem vegetal e/ou apícolas e/ou de grânulos ao chá.

O «Ceylon tea» também pode ser aromatizado através de um processo de aromatização com flores frescas durante a secagem das folhas.

Quaisquer notas aromáticas adicionais devem ser complementares e podem realçar a complexidade aromática, mas não devem ocultar nem substituir as características intrínsecas do «Ceylon tea». O aroma e o sabor do «Ceylon tea» devem ser determinados por um provador de chá treinado, qualificado para certificar o chá de acordo com o *Sri Lanka Tea Board*. Em todos os casos, o processo deve garantir que o produto final continua a ser reconhecível como «Ceylon tea» em termos de aspeto, aroma, sabor e sensação em boca.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O chá vendido sob a denominação «Ceylon tea» é exclusivamente embalado no Seri Lanca.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

Apenas as embalagens que contenham 100 % de «Ceylon tea», tal como definido no presente documento único, são elegíveis para utilizar a denominação «Ceylon tea».

A denominação «Ceylon tea» deve figurar de forma bem visível em cada embalagem destinada ao consumidor final.

5. **Delimitação concisa da área geográfica**

O Seri Lanca é uma nação insular situada no oceano Índico, entre a latitude 5º 55 ′N e 9º 51 ′N e a longitude 79º 41 ′ e 81º 53 ′E. A ilha caracteriza-se por uma forma de lágrima e abrange uma área de 64 630 quilómetros quadrados.

As áreas destinadas ao cultivo, transformação e categorização do chá correspondem aos seguintes 13 distritos do Seri Lanca: Badulla, Colombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya e Ratnapura.

A mistura, a aromatização e o acondicionamento são autorizados em toda a ilha do Seri Lanca.

6. **Relação com a área geográfica**

A relação causal com a origem geográfica assenta nos seguintes elementos:

☒ reputação

☐ qualidade determinada

☐ outras características

Resumo da relação

O pedido de registo da IGP «Ceylon tea» baseia-se na reputação deste chá. Esta reputação secular assenta na tradição de produção de chá na ilha do Seri Lanca.

Reputação do «Ceylon tea»

Entre 1815 e 1948, sob o domínio britânico, o Seri Lanca era conhecido como Ceilão, nome que manteve durante praticamente um quarto de século após a independência. A denominação «Ceylon tea» tem sido utilizada no comércio desde 1880. A reputação do «Ceylon tea», graças aos esforços constantes do *Sri Lanka Tea Board*, é reconhecida internacionalmente. O 150.º aniversário da indústria do «Ceylon tea», foi celebrado em 2017. Este marco mostrou a reputação histórica do «Ceylon tea», salvaguardando o papel fundamental do Seri Lanca enquanto fornecedor mundial de chá.

O «Ceylon tea» é conhecido por uma combinação de características sensoriais e culturais que o distinguem de outros chás. Em dezembro de 2024, o sítio Web independente dedicado ao chá, *Sally Tea Cups*, descreveu a «reputação mundial» conquistada pelo «Ceylon tea», assinalando os seus «perfis de aroma e sabor distintos» que «o diferenciam de outros chás, como os da China e da Índia». Em janeiro de 2025, o *Heal with Tea* referiu a sua «notoriedade» pelo «sabor fresco e robusto», designando-o uma «escolha única entre os chás que «granjeou reconhecimento mundial» pelo seu «sabor distinto e aroma inconfundível». Em maio de 2025, Ricardo R. Matos, escrevendo para o *The Tea World*, explicou «por que razão os chás do Seri Lanca estão entre os melhores do mundo», atribuindo a sua reputação a «gerações dedicadas ao cultivo cuidadoso e transformação artesanal» e à sua capacidade de «apresentar simultaneamente brilho e corpo na chávena».

O «Ceylon tea» está também profundamente enraizado nas tradições culturais. No Seri Lanca, oferecer uma chávena de chá acabado de fazer às visitas é um gesto de hospitalidade habitual. A nível internacional, está integrado em diversas culturas do chá: no Reino Unido, é uma escolha tradicional para o chá da tarde; na Rússia, o seu sabor cheio e a sua cor viva tornam-no ideal para o serviço de samovar; no Chile, é «um dos elementos essenciais em qualquer mesa chilena [...], entre os favoritos quando se trata de escolher qual deles beber» (traduzido do espanhol, *Chef & Hotel Coffee of Tea*, outubro de 2023), estando particularmente associado à «la once» (hora do chá), refeição diária de chá e pão. O seu reconhecimento internacional é ainda mais evidenciado pela participação de longa data do Seri Lanca no Dia Internacional do Chá da UNESCO. De acordo com o *Lankan News Web*: «O Seri Lanca apresentou com orgulho o seu icónico “Ceylon tea” [...], assinalando o quarto ano consecutivo de participação no prestigiado evento mundial» (junho de 2025).

Para além da sua atratividade sensorial, o «Ceylon tea» é também apreciado pelos seus ingredientes, como antioxidantes, polifenóis, sódio, proteínas e hidratos de carbono.

Esta reputação de longa data tem sido reconhecida em concursos internacionais ao longo dos últimos 5 anos, tendo o «Ceylon tea» conquistado os seguintes prémios:

Nome do concurso	Ano	Título do prémio
Campeonato Mundial de Chá	2019	*(Spring Hot) Ceylon Open — Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd — Sinharaja wiry Tips* — Medalha de Ouro
Campeonato Mundial de Chá	2017	*Ceylon Open — Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd — Sinharaja wiry Tips* — Medalha de Ouro
Campeonato Mundial de Chá	2017	*Ceylon low grown — Lumbini Tea Estate (Pvt) td — Lumbini Tea Valley Tippy Eve* — Medalha de Ouro
AVPA	2022	Thés monovariétaux — Diplôme Gourmet — Ceylon Black Pearl — Kaley Tea
Prémios «Great Taste»	2024	The Island of Tea — Special Pure Ceylon Black Tea — 100g Loose Leaf Tea
Prémios «Great Taste»	2024	The Island of Tea Gold — Pure Ceylon Black Tea — 100g Loose Leaf Tea

Além disso, a rota do chá é um ativo essencial para a indústria do turismo da ilha, contribuindo ainda mais para a sua reputação distinta como destino de viagem. As imagens das plantações de chá e das paisagens associadas ao chá figuram frequentemente nas capas dos guias de viagem. A título de exemplo, a 10.ª edição francesa (2021) do *Lonely Planet* destacou o *Odyssey Blue Train* (Comboio da Odisseia Azul) a atravessar exuberantes plantações de chá. De acordo com a Autoridade para o Desenvolvimento do Turismo do Seri Lanca, o «Ceylon tea» é também a lembrança mais comprada pelos turistas, com 53,1 % dos visitantes a levá-lo para casa, posicionando-o acima das peças de artesanato e dos acessórios.

Além disso, o *Pekoe Trail* (Trilho Pekoe), um percurso pedestre de 300 quilómetros de extensão que atravessa as terras altas e as plantações de chá, presta homenagem a um dos tipos de «Ceylon tea». Esta iniciativa conquistou reconhecimento internacional, tendo ganho o prémio *Best Wider World Tourism Project 2023*, atribuído pela *British Guild of Travel Writers*, e garantido um lugar na lista das «20 Melhores Experiências de Viagem» da *National Geographic* para 2024 e na lista dos «Melhores Lugares do Mundo de 2025» da revista *Time*.

Fatores naturais

A qualidade do «Ceylon tea» está intimamente ligada à área geográfica. O clima, o solo e a topografia da área geográfica delimitada conferem ao «Ceylon tea» as suas características físicas e organoléticas.

As especificidades agroclimáticas do «Ceylon tea» estão relacionadas com a importante diversidade climática das zonas de cultivo do chá. As chuvas seguem padrões sazonais distintos, impulsionadas principalmente pela monção de sudoeste, de maio a setembro, e pela monção de nordeste, de dezembro a fevereiro. As chuvas de monção ocorrem em março, abril, outubro e novembro, abrangendo toda a ilha. A quantidade e a distribuição da precipitação afetam profundamente a produtividade do chá, com a zona húmida a registar um número mínimo de dias sem chuva por ano. Além disso, as condições agroclimáticas da área geográfica delimitada proporcionam uma exposição solar ideal, com uma média anual de insolação que varia entre 4,9 e 6,4 horas por dia.

O cultivo do «Ceylon tea» ocorre em altitudes que vão desde o nível do mar até altitudes elevadas (acima dos 1 200 metros). No setor do chá, é comum fazer referência às áreas de cultivo do «Ceylon tea» pela sua altitude, nomeadamente: o «país baixo» (entre o nível do mar e os 600 m), o «país médio» (entre 600 m e 1 200 m) e o «país alto» (acima dos 1 200 m).

A topografia complexa, combinada com padrões meteorológicos variáveis ao longo do ano, propicia condições favoráveis ao cultivo do chá, o que permite produzi-lo durante todo o ano.

Fatores humanos

A reputação do «Ceylon tea» foi construída através dos esforços contínuos das gentes que desenvolveram conhecimentos específicos, com o objetivo de garantir uma produção de qualidade em todas as fases do processo de fabrico.

Colheita — A maior parte do «Ceylon tea» é colhida manualmente. Os trabalhadores que colhem o chá dominam diferentes tipos de técnicas para identificar as folhas de boa qualidade, incrementar a produtividade do arbusto de chá e contribuir para a sua manutenção.

Fabrico do chá — A qualidade do «Ceylon tea» é o resultado de uma vasta rede de fábricas de chá, que desenvolveram gradualmente um processo de fabrico para otimizar as condições naturais, agronómicas, logísticas e económicas. A maquinaria destas fábricas representa um património histórico, que incorpora 150 anos de experiência. Os princípios de fabrico do «Ceylon tea» foram consolidados pelo Instituto de Investigação do Chá do Ceilão («TRI»), nomeadamente através de uma série de monografias sobre a produção de chá no país.

Mistura e aromatização do chá — A especificidade do «Ceylon tea» é evidente na vasta gama de sabores e aromas, derivados da diversidade de regiões agroecológicas. Consequentemente, o setor do «Ceylon tea» desenvolveu um saber-fazer reconhecido para a identificação e mistura do chá, de modo a obter o aspeto, as qualidades e as notas aromáticas desejadas na bebida final. Os provadores de chá desempenham um papel importante nas fábricas, corretores e empresas exportadoras. Além disso, as fichas de mistura de chá são um documento obrigatório, que deve ser apresentado ao *Sri Lanka Tea Board* antes da exportação. A ficha de mistura enumera os vários chás do Seri Lanca que constituem cada lote, juntamente com os aromas e a respetiva quantidade.

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

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