C/2026/4133

29.7.2026

Uverejnenie žiadosti o zápis zemepisného označenia do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2026/4133)

Orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, môžu do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 49 nariadenia (EÚ) 2024/1143 je k dispozícii v registri zemepisných označení Únie.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Ceylon tea“

EÚ č.: PGI-LK-03352 – 25.9.2024

1. **Názov (názvy)**

„Ceylon tea“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Srí Lanka

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

09 02 Čaj, tiež aromatizovaný

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Čaj „Ceylon tea“ sa vyrába z čerstvých listov, púčikov a jemných stoniek rastliny *Camellia sinensis* L. Čaj „Ceylon tea“ sa získava z kvalitných čerstvých zelených čajových listov pestovaných vo vymedzenej zemepisnej oblasti na ostrove Srí Lanka. Zber prebieha po celý rok, v rôznych regiónoch a počas rôznych ročných období: obdobie vegetačného pokoja neexistuje. Štandardy zberu sa prispôsobujú tejto sezónnej premenlivosti, zbierať sa však smú iba zdravé čajové výhonky. Výrobok „Ceylon tea“ sa uvádza na trh v týchto podobách:

Čierny čaj z celých listov spracovaný ortodoxnou metódou, čierny čaj spracovaný ortodoxnou metódou s použitím stroja rotorvane, čaj CTC (čaj spracovaný metódou CTC – drvenie, trhanie a rolovanie)

Z vizuálneho hľadiska sa ortodoxný čierny čaj „Ceylon tea“ vyznačuje čistým a úhľadným vzhľadom v závislosti od požadovanej triedy čaju. Suché listy majú žiaduci čierny odtieň. Niektoré triedy čaju môžu mať jemné špičky. Triedy čaju z celých listov majú často zvlnenú, dobre stočenú štruktúru. Triedy čaju z rozdrvených lístkov sa vyznačujú rovnomernou a dobre spracovanou alebo primerane spracovanou štruktúrou podľa terminológie používanej degustátormi čaju. Triedy čaju CTC majú rovnomernú a zrnitú textúru.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Uvarený čaj má silné telo s tónmi suchého dreva, santalového dreva a cédru. Prítomné sú aj tóny sladu, nerafinovaného trstinového cukru a sušienok. Má tóny medu, vosku a kože, ako aj tóny kompótového ovocia, sušených sliviek a tamarindu. Je svieži a zamatový, s tónmi horkosti a trpkosti, nie je slaný ani nemá kovovú príchuť a má veľmi jemné tóny umami a kyseliny.

Farba uvareného čaju sa pohybuje od jantárovej cez okrovú a mahagónovú až po medenú, pričom tekutina je jasná a číra.

Zelený čaj

Z vizuálneho hľadiska sa zelený čaj „Ceylon tea“ vyznačuje úhľadným vzhľadom v závislosti od požadovanej triedy čaju. Suché listy majú žiaduci zelený odtieň od lesklej zelenej farby zŕn až po tmavozelenú farbu listov. Veľkosť je rôzna, od celých listov až po jemnejšie časti.

Uvarený čaj má tóny suchého dreva s rastlinnými tónmi trávy a morských rias. Má drevitú vôňu rovnakej intenzity s tónmi suchého dreva, ovocnú vôňu s citrusovými tónmi a pekárenskú vôňu s tónmi opečeného chleba.

Uvarený čaj má svetložltú farbu so zelenými alebo zlatistými odleskami, pričom tekutina je jasná a číra.

Biely čaj (obsahujúci strieborné a zlaté čajové púčiky)

Biely čaj „Ceylon tea“ obsahujúci strieborné a zlaté čajové púčiky sa vyrába z jemných nových púčikov listov čajovníka, ktoré sú na pohľad lesklé s malými chĺpkami a ich farba je strieborná v prípade striebornych púčikov až biela v prípade zlatých púčikov. Biely čaj, ktorý sa vyrába z púčikov a nezrelých čajových listov, má biely až popolavý odtieň, a preto sa nazýva „biely“.

Po uvarení má rastlinnú morskú vôňu s tónmi varenej zeleniny a sena, ovocnú vôňu s tónmi vareného ovocia, žltého ovocia a citrusov, ako aj kvetinovú vôňu rovnakej intenzity s tónmi pelargónie.

Farba uvareného čaju sa pohybuje od svetložltej až po svetlojantárovú, pričom tekutina je jasná a číra.

Chemické zloženie čaju „Ceylon tea“:

Chemický parameter	Čierny čaj	Zelený čaj	Biely čaj
Celkový obsah polyfenolov (ISO 14502-1) (v %)	14,59±3,44	22,80±2,86	22,63±3,60
Kofeín (ISO 14502-2) (v %)	3,07±0,50	2,92±0,51	3,64±1,48
Vodný extrakt (ISO 9768) (v %)	36,86±3,14	41,02±3,04	38,98±3,95
Celkový obsah katechínov (ISO 14502-2) (v %)	4,42±2,28	15,34±1,28	11,52±5,34

Údaje predstavujú priemernú hodnotu chemického parametra ± štandardná odchýlka.

Zmes čajov

Čaj „Ceylon tea“ môže byť zmesou rôznych čajov rovnakého druhu (čierny, zelený, biely), ktoré pochádzajú zo zemepisnej oblasti a spĺňajú požiadavky špecifikácií.

Aromatizované čaje

Čaj „Ceylon tea“ môže byť tiež aromatizovaný za predpokladu, že procesom aromatizácie sa dopĺňajú a nezastierajú senzorické vlastnosti výrobku „Ceylon tea“, pokiaľ ide o jeho vzhľad, arómu, chuť a pocit v ústach. Arómy, ktoré možno použiť, sa delia do týchto kategórií: prírodné, identické s prírodnými a umelé, ako sa stanovuje v špecifikáciách.

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Čaj „Ceylon tea“ sa získava z kvalitných čerstvých zelených čajových listov pestovaných vo vymedzenej zemepisnej oblasti na ostrove Srí Lanka.

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky činnosti spojené s pestovaním, so zberom, spracovaním a s triedením, ako aj s miešaním a aromatizáciou čaju „Ceylon tea“ sa musia uskutočňovať v zemepisnej oblasti vymedzenej v bode 4 jednotného dokumentu.

Spracovanie čajov

Spracovanie čierneho čaju zahŕňa zavädnutie, maceráciu čajových listov, oxidáciu a sušenie. Spracovanie zeleného čaju zahŕňa inaktiváciu enzýmov (pražením na panvici alebo naparovaním), rolovanie, sušenie a triedenie, zatiaľ čo biely čaj sa spracúva výlučne z čajových listov a púčikov a následne sa suší na požadovanú úroveň vlhkosti.

Triedenie čajov

Keď je čaj dopestovaný, zozbieraný a spracovaný, v závode sa roztriedi do rôznych tried podľa veľkosti, tvaru a hustoty, potom sa očistí a pripraví na predaj a ďalšiu prepravu. Tieto triedy sa následne zaevidujú a musia sa zabaliť do papierových alebo lepenkových vriec. Obsah vlhkosti v konečnom výrobku pri výstupe zo závodu nesmie prekročiť 6,5 % (hm. %, v mokrom stave).

Miešanie čajov

Čaj „Ceylon tea“ môže byť zmesou rôznych čajov rovnakého druhu (čierny, zelený, biely), ktoré pochádzajú zo zemepisnej oblasti a spĺňajú požiadavky špecifikácií. Miešanie sa musí uskutočňovať na Srí Lanke.

Aromatizácia čajov

Čaj „Ceylon tea“ môže byť aromatizovaný, pričom maximálny obsah aromatickej zložky nesmie presiahnuť 25 % celkovej hmotnosti konečného výrobku. Aromatizácia sa smie vykonávať výlučne na Srí Lanke.

Aromatizácia čaju sa môže vykonávať týmito metódami uplatňovanými na suchý a vytriedený čaj:

— rozprašovanie vonných olejov, ktoré môžu byť prírodné, identické s prírodnými alebo môže ísť o umelé aromatické zlúčeniny,

— pridanie výrobkov rastlinného pôvodu a/alebo včelárskych výrobkov a/alebo granulátov.

Uvedené metódy sa môžu používať samostatne alebo ich možno kombinovať, pričom najskôr sa na čajové listy nastrieka vonný olej a následne sa k nim pridajú výrobky rastlinného pôvodu a/alebo včelárske výrobky a/alebo granulát.

Čaj „Ceylon tea“ možno aromatizovať aj pomocou procesu aromatizácie, pri ktorom sa počas sušenia listov používajú čerstvé kvety.

Akékoľvek ďalšie aromatické tóny musia byť doplnkové a môže sa nimi zvýrazniť aromatická komplexnosť, nesmú však prekryť ani nahradiť základný charakter čaju „Ceylon tea“. Arómu a chuť čaju „Ceylon tea“ musí posúdiť vyškolený degustátor čaju, ktorý je oprávnený certifikovať čaj v rámci Čajovej rady Srí Lanky. Vo všetkých prípadoch sa týmto procesom musí zaručiť, aby bol konečný výrobok naďalej rozpoznateľný ako čaj „Ceylon tea“ z hľadiska vzhľadu, arómy, chuti a pocitu v ústach.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Čaj predávaný pod názvom „Ceylon tea“ sa smie baliť výlučne na Srí Lanke.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Názov „Ceylon tea“ sa môže uvádzať iba na baleniach obsahujúcich 100 % čaju „Ceylon tea“ v zmysle vymedzenia uvedeného v tomto jednotnom dokumente.

Názov „Ceylon tea“ musí byť zreteľne uvedený na každom balení určenom pre konečného spotrebiteľa.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Srí Lanka je ostrovný štát ležiaci v Indickom oceáne medzi 5°55′ a 9°51′ severnej zemepisnej šírky a 79°41′ až 81° 53′ východnej zemepisnej dĺžky. Ostrov má tvar slzy a jeho rozloha je 64 630 štvorcových kilometrov.

Oblasťami určenými na pestovanie, spracovanie a triedenie čaju je týchto 13 okresov Srí Lanky: Badulla, Kolombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya a Ratnapura.

Miešanie, aromatizácia a balenie sú povolené na celom území Srí Lanky.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☒ povesť

☐ daná kvalita

☐ iná vlastnosť

Zhrnutie súvislosti

Žiadosť o registráciu označenia „Ceylon tea“ sa zakladá na povesti tohto čaju. Táto stáročná povesť vychádza z tradície výroby čaju na ostrove Srí Lanka.

Povesť čaju „Ceylon tea“

V rokoch 1815 až 1948 počas britskej nadvlády bola Srí Lanka známa pod názvom Cejlón, ktorý sa používal ešte takmer štvrťstoročie po získaní nezávislosti. Názov „Ceylon tea“ sa v obchode používa už od roku 1880. Vďaka neustálemu úsiliu Čajovej rady Srí Lanky je čaj „Ceylon tea“ medzinárodne uznávaný. V roku 2017 sa oslavovalo 150. výročie vzniku odvetvia výroby čaju „Ceylon tea“. Týmto míľnikom sa potvrdila historickú povesť čaju „Ceylon tea“ a upevnila sa kľúčová úloha Srí Lanky ako globálneho dodávateľa čaju.

Čaj „Ceylon tea“ je známy kombináciou senzorických a kultúrnych vlastností, ktoré ho odlišujú od ostatných čajov. V decembri 2024 opísal nezávislý čajový portál Sally Tea Cups „celosvetové uznanie“ čaju „Ceylon tea“ a vyzdvihol jeho „charakteristické arómy a chuťové profily“, ktoré „ho odlišujú od iných čajov, ako sú napríklad čaje z Číny a Indie“. V januári 2025 poukázala spoločnosť Heal with Tea na „dobrú povesť“ čaju vďaka jeho „sviežej a plnej chuti“ a označila ho za „jedinečnú voľbu medzi čajmi“, ktorá si „získala celosvetové uznanie“ vďaka svojej „výraznej chuti a nezameniteľnej aróme“. V máji 2025 vysvetlil Ricardo R. Matos vo svojom článku na blogu The Tea World, „prečo patria srílanské čaje medzi tie najlepšie na svete“, pričom ich povesť pripísal „generáciám starostlivého pestovania a remeselného spracovania“ a ich schopnosti „ponúknuť v šálke sviežosť aj plnosť“.

Čaj „Ceylon tea“ je takisto hlboko zakorenený v kultúrnych tradíciách. Na Srí Lanke je ponúknutie šálky čerstvo uvareného čaju návštevníkom bežným prejavom pohostinnosti. Na medzinárodnej úrovni je súčasťou rôznych čajových kultúr: v Spojenom kráľovstve sa tradične pije ako popoludňajší čaj; v Rusku je vďaka svojej plnej chuti a žiarivej farbe ideálny na podávanie zo samovaru; v Čile patrí medzi „neodmysliteľné súčasti každého čilského stola […] a je jedným z najobľúbenejších nápojov“ (preložené zo španielčiny, Chef & Hotel Coffee of Tea, október 2023), pričom sa spája najmä s „la once“, každodenným posedením pri čaji a chlebe. O jeho medzinárodnom uznaní svedčí aj dlhoročná účasť Srí Lanky na Medzinárodnom dni čaju organizovanom organizáciou UNESCO, ako sa uvádza na portáli Lankan News Web: „Srí Lanka s hrdosťou predstavila svoj kultový cejlónsky čaj […] a zaznamenala tak už štvrtý rok po sebe účasť na tomto prestížnom svetovom podujatí“ (jún 2025).

Okrem svojich senzorických vlastností je čaj „Ceylon tea“ oceňovaný aj pre zložky, ako sú antioxidanty, polyfenoly, sodík, bielkoviny a sacharidy.

Táto dlhodobo udržiavaná povesť bola za posledných päť rokov ocenená na medzinárodných súťažiach, pričom čaj „Ceylon tea“ získal tieto ocenenia:

Názov súťaže	Rok	Názov ocenenia
Majstrovstvá sveta v degustácii čaju	2019	(Spring Hot) Ceylon Open – Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – zlatá medaila
Majstrovstvá sveta v degustácii čaju	2017	Ceylon Open – Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – zlatá medaila
Majstrovstvá sveta v degustácii čaju	2017	Ceylon low grown – Lumbini Tea Estate (Pvt) td – Lumbini Tea Valley Tippy Eve – zlatá medaila
AVPA	2022	Thés monovariétaux – Diplôme Gourmet – Ceylon Black Pearl – Kaley Tea
Súťaž Great Taste Awards	2024	The Island of Tea – Special Pure Ceylon Black Tea – 100 g Loose Leaf Tea
Súťaž Great Taste Awards	2024	The Island of Tea Gold – Pure Ceylon Black Tea – 100 g Loose Leaf Tea

Cestovný ruch zameraný na čaj je navyše kľúčovým prínosom pre cestovný ruch na ostrove, čím ešte viac prispieva k jeho výnimočnej povesti ako turistickej destinácie. Na obálkach cestovných sprievodcov sa často objavujú obrázky čajových plantáží a krajiny formovanej pestovaním čaju. Významnou skutočnosťou je, že v 10. francúzskom vydaní (2021) sprievodcu *Lonely Planet* sa vyzdvihol vlak Odyssey Blue Train, ktorý prechádza cez svieže čajové plantáže. „Ceylon tea“ je zároveň najčastejšie kupovaným suvenírom medzi turistami. Podľa Úradu pre rozvoj cestovného ruchu na Srí Lanke si ho domov odnáša 53,1 % návštevníkov, čím sa umiestňuje pred remeselnými výrobkami a doplnkami.

Turistickou trasou Pekoe Trail, ktorá meria 300 km a vinie sa cez kopce a čajové plantáže, sa okrem toho vzdáva hold jednej z tried čaju „Ceylon tea“. Táto iniciatíva si vyslúžila medzinárodné uznanie a získala ocenenie „Najlepší projekt v oblasti cestovného ruchu vo svete za rok 2023“ od združenia British Guild of Travel Writers a zaradila sa do rebríčka „Top 20 cestovateľských zážitkov“ časopisu *National Geographic* za rok 2024 a do rebríčka „Najúžasnejšie miesta sveta v roku 2025“ časopisu *Time*.

Prírodné faktory

Kvalita čaju „Ceylon tea“ úzko súvisí so zemepisnou oblasťou. Podnebie, pôda a reliéf vymedzenej zemepisnej oblasti dodávajú čaju „Ceylon tea“ jeho fyzikálne aj organoleptické vlastnosti.

Agroklimatické špecifiká čaju „Ceylon tea“ súvisia s výraznou klimatickou rozmanitosťou v oblastiach pestovania čaju. Zrážky sa vyznačujú jasnými sezónnymi vzorcami, ktoré sú ovplyvňované predovšetkým juhozápadným monzúnom v období od mája do septembra a severovýchodným monzúnom v období od decembra do februára. Medzimonzúnové dažde sa vyskytujú v marci, apríli, októbri a novembri a zasahujú celý ostrov. Množstvo a rozloženie zrážok majú zásadný vplyv na úrodu čaju, pričom vo vlhkej zóne je ročne len minimálny počet dní bez dažďa. Agroklimatické podmienky vo vymedzenej zemepisnej oblasti navyše zabezpečujú optimálne vystavenie slnečnému žiareniu, vďaka čomu je priemerná dĺžka slnečného svitu od 4,9 do 6,4 hodiny denne.

Čaj „Ceylon tea“ sa pestuje v nadmorských výškach od hladiny mora až po vysoké nadmorské výšky (nad 1 200 m). V odvetví výroby čaju sa oblasti pestovania čaju „Ceylon tea“ bežne označujú podľa nadmorskej výšky, a to: „nížina“ (od hladiny mora do 600 m), „stredne vysoká oblasť“ (od 600 m do 1 200 m) a „vysočina“ (nad 1 200 m).

Zložitá topografia v kombinácii s meniacimi sa poveternostnými podmienkami v priebehu roka vytvára priaznivé podmienky pre pestovanie čaju, vďaka čomu je možné pestovať ho po celý rok.

Ľudské faktory

Povesť čaju „Ceylon tea“ sa vybudovala vďaka nepretržitému úsiliu ľudí, ktorí rozvíjali špecifické know-how zamerané na zabezpečenie kvalitnej výroby v každej fáze výrobného procesu.

Zber – väčšina čaju „Ceylon tea“ sa zbiera ručne. Zberači čaju ovládajú rôzne techniky, ktoré im pomáhajú rozpoznať kvalitné listy určené na zber, zvyšovať úrodnosť čajových kríkov a prispievať k ich údržbe.

Výroba čaju – kvalita čaju „Ceylon tea“ je výsledkom rozsiahlej siete závodov na spracovanie čaju, ktoré postupne vyvinuli proces výroby čaju s cieľom optimalizovať prírodné, agronomické, logistické a ekonomické podmienky. Stroje v týchto závodoch predstavujú kultúrne dedičstvo, ktoré v sebe zosobňuje 150 rokov odborných znalostí. Zásady výroby čaju „Ceylon tea“ boli sformulované Cejlónskym ústavom pre výskum čaju, a to najmä prostredníctvom série monografií o výrobe čaju na Cejlóne.

Miešanie a aromatizácia čajov – špecifickosť čaju „Ceylon tea“ sa prejavuje v širokej škále chutí a arómy, ktoré vyplývajú z rozmanitosti agroekologických regiónov. Vďaka tomu si odvetvie výroby čaju „Ceylon tea“ vybudovalo uznávané know-how v oblasti identifikácie a miešania čajov s cieľom dosiahnuť v konečnom nápoji požadovaný vzhľad, vlastnosti a aromatické tóny. Degustátori čaju zohrávajú dôležitú úlohu v závodoch, u obchodníkov a vo vývozných podnikoch. Zoznamy zmesí sú okrem toho povinným dokumentom, ktorý je pred vývozom potrebné predložiť Čajovej rade Srí Lanky. V zozname zmesí sú uvedené rôzne čaje zo Srí Lanky, ktoré sa zmiešavajú, spolu s arómami a ich príslušnými množstvami.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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