C/2026/4133

29.7.2026

Objava zahtevka za registracijo geografske označbe v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2026/4133)

Organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi lahko v treh mesecih od datuma te objave vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

Specifikacija proizvoda iz člena 49 Uredbe (EU) 2024/1143 je dostopna v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Ceylon tea“

EU št.: PGI-LK-03352 – 25.9.2024

1. **Ime**

„Ceylon tea“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ☒

3. **Tretja država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Šrilanka

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

09 02 Pravi čaj, aromatiziran ali ne

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Čaj „Ceylon tea“ se prideluje iz svežih listov, popkov in mehkih stebel rastline *Camellia sinensis* L. Pridobiva se iz kakovostnih svežih zelenih čajnih listov, pridelanih na razmejenem geografskem območju na otoku Šrilanka. Obiranje poteka vse leto, v različnih regijah in letnih časih: obdobja mirovanja ni. Predpisani načini obiranja se prilagajajo tej sezonski spremenljivosti, vendar se smejo nabirati le zdravi čajni poganjki. Čaj „Ceylon tea“ se daje na trg kot:

ortodoksni črni čaj v listih, ortodoksni črni čaj, predelan po postopku rotorvane, CTC (drobljenje, trganje, zvijanje)

Za ortodoksni črni čaj „Ceylon tea“ je značilen čist, pravilen in enoten videz, odvisno od želenega kakovostnega razreda. Suhi listi imajo privlačen črn odtenek. Nekateri kakovostni razredi lahko vsebujejo drobne vršičke. Kakovostni razredi s celimi listi so pogosto sestavljeni iz kodrastih, dobro zvitih listov. Glede na terminologijo, ki jo uporabljajo pokuševalci čaja, imajo kakovostni razredi z zdrobljenimi listi enakomerno strukturo (*well-made*) ali dobro do zadovoljivo obdelavo (*fair-make*). Razredi CTC imajo enakomerno in zrnato teksturo.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Čajni poparek ima polno telo ter note suhega lesa, sandalovine in cedre. Čutiti so note sladu ter nerafiniranega trsnega sladkorja in piškotov, pa tudi note medu, voska in usnja ter note dušenega sadja, suhih sliv in tamarinde. Je živahen in žameten, zaznamujeta ga grenkoba in trpkost, ni slan ali kovinski, umami in kislost sta zelo rahlo izražena.

Barva poparka sega od jantarne do okraste ter mahagonijeve in bakrene, pri čemer je poparek sijoč in prosojen.

Zeleni čaj

Za zeleni čaj „Ceylon tea“ je značilen čist, pravilen in enoten videz, odvisno od želenega kakovostnega razreda. Suhi listi imajo privlačen zelen odtenek, od svetleče zelenih kroglic do listov temnejše zelene barve. Velikost sega od celih listov do drobnejših delcev.

Čajni poparek odlikujejo note suhega lesa ter rastlinske note trave in morskih alg. Lesne note, ki vključujejo note suhega lesa, so enako izrazite kot sadne note agrumov, zaznavne pa so tudi pekovske note s pridihom po praženem.

Barva poparka je svetlo rumena z zelenimi ali zlatimi odsevi, pri čemer je poparek sijoč in prosojen.

Beli čaj (vključno s srebrnimi vršički in zlatimi vršički)

Beli čaj „Ceylon tea“, vključno s srebrnimi in zlatimi vršički, se prideluje iz nežnih popkov čajevca sijočega videza z dlačicami, ki so od srebrne barve pri srebrnih vršičkih do bele pri zlatih vršičkih. Beli čaj iz popkov in nezrelih čajnih listov ima bel do pepelnat odtenek in se zato imenuje beli (*White*).

Čajni poparek ima rastlinske in morske note, note kuhane zelenjave in sena, sadne note kuhanega sadja, rumenega sadja in agrumov ter enako intenzivne cvetlične note z notami pelargonije.

Barva poparka sega od svetlo rumene do svetlo jantarne, pri čemer je poparek sijoč in prosojen.

Kemijski profil čaja „Ceylon tea“ je naslednji:

Kemijski parameter	Črni čaj	Zeleni čaj	Beli čaj
Skupna vsebnost polifenolov (ISO 14502-1) (%)	14,59 ± 3,44	22,80 ± 2,86	22,63 ± 3,60
Kofein (ISO 14502-2) (%)	3,07 ± 0,50	2,92 ± 0,51	3,64 ± 1,48
Vodni ekstrakt (ISO 9768) (%)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Skupni katehini (ISO 14502-2) (%)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

Podatki kažejo srednjo vrednost kemijskega parametra ± standardni odklon.

Mešanica čajev

Čaj „Ceylon tea“ je lahko mešanica različnih čajev iste vrste (črnega, zelenega, belega), ki izvirajo z geografskega območja in izpolnjujejo zahteve iz specifikacij.

Aromatizirani čaji

Čaj „Ceylon tea“ je lahko tudi aromatiziran, če postopek aromatiziranja dopolnjuje njegove senzorične lastnosti glede videza, arome, okusa in občutka v ustih ter jih ne prikriva. Arome, ki se lahko uporabljajo, so razvrščene kot: naravne, naravnim enake in umetne, kot je določeno v specifikacijah.

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Čaj „Ceylon tea“ se pridobiva iz kakovostnih svežih zelenih čajnih listov, gojenih na razmejenem geografskem območju na otoku Šrilanka.

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vsi postopki gojenja, obiranja, predelave in razvrščanja ter mešanja in aromatiziranja čaja „Ceylon tea“ morajo potekati na geografskem območju, opredeljenem v oddelku 4 enotnega dokumenta.

Predelava čajev

Predelava črnega čaja vključuje venenje, maceracijo, oksidacijo in sušenje listov. Predelava zelenega čaja vključuje fiksacijo (segrevanje v ponvi ali s paro), zvijanje, sušenje in razvrščanje, medtem ko se beli čaj predeluje samo iz čajnih listov in popkov ter nato suši do ustrezne stopnje vlažnosti.

Razvrščanje čajev

Ko se čaj pridela (vzgoji), obere in predela, se v tovarni razvrsti v različne razrede glede na velikost, obliko in gostoto, nato pa se očisti in pripravi za dajanje na trg ter nadaljnji prevoz. Razredom se nato dodeli oznaka serije ter jih je treba zapakirati v papirnate ali kartonske vrečke. Vsebnost vlage končnega proizvoda ob izhodu iz tovarne ne sme presegati 6,5 % (m/m, na vlažni osnovi).

Mešanje čajev

Čaj „Ceylon tea“ je lahko mešanica različnih čajev iste vrste (črnega, zelenega, belega), ki izvirajo z geografskega območja in izpolnjujejo zahteve iz specifikacij. Mešanje je treba izvesti na Šrilanki.

Aromatiziranje čajev

Čaj „Ceylon tea“ se lahko aromatizira, pri čemer aromatična sestavina ne sme presegati 25 % skupne mase končnega proizvoda. Aromatiziranje se sme izvajati samo na Šrilanki.

Suhi čaj, razvrščen v kakovostne razrede, se lahko aromatizira na naslednje načine:

— s poškropitvijo z dišavnimi olji, tj. z naravnimi, naravnim enakimi ali umetnimi aromatičnimi spojinami,

— z dodajanjem proizvodov rastlinskega izvora in/ali čebelarskih proizvodov in/ali granul.

Navedeni metodi se lahko uporabljata samostojno ali skupaj, pri čemer se čaj najprej poškropi z dišavnim oljem, nato pa se mu dodajo proizvodi rastlinskega izvora in/ali čebelarski proizvodi in/ali granule.

Čaj „Ceylon tea“ je mogoče aromatizirati tudi s postopkom odišavljanja s svežimi cvetovi med sušenjem listov.

Vse dodatne aromatične note morajo biti dopolnilne ter lahko povečajo aromatično kompleksnost, vendar ne smejo prikriti ali nadomestiti osnovnega značaja čaja „Ceylon tea“. Aromo in okus čaja „Ceylon tea“ mora določiti usposobljen pokuševalec čaja, ki ga je šrilanški odbor za čaj (Sri Lanka Tea Board) pooblastil za certificiranje čaja. V vseh primerih je treba s postopkom poskrbeti, da končni proizvod ostane prepoznaven kot čaj „Ceylon tea“ v videzu, vonju, okusu in občutku v ustih.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Čaj, ki se prodaja pod imenom „Ceylon tea“, se lahko pakira samo na Šrilanki.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Ime „Ceylon tea“ se sme uporabljati samo na pakiranjih, ki vsebujejo 100-odstotni „Ceylon tea“, kot je opredeljen v tem enotnem dokumentu.

Ime „Ceylon tea“ mora biti na vsaki končni potrošniški embalaži navedeno na vidnem mestu.

5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Šrilanka je otoška država v Indijskem oceanu med 5° 55′ in 9° 51′ severne zemljepisne širine ter med 79° 41′ in 81° 53′ vzhodne zemljepisne dolžine. Otok ima značilno obliko solze in površino 64 630 kvadratnih kilometrov.

Območja za gojenje, predelavo in razvrščanje čaja obsegajo naslednjih 13 okrožij Šrilanke: Badulla, Colombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya in Ratnapura.

Mešanje, aromatiziranje in pakiranje so dovoljeni na celotnem otoku Šrilanka.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Vzročna povezava z geografskim poreklom temelji na:

☒ slovesu

☐ določeni kakovosti

☐ drugih značilnostih

Povzetek povezave

Zahtevek za registracijo čaja „Ceylon tea“ temelji na slovesu tega čaja. Večstoletni sloves temelji na tradiciji proizvodnje čaja na otoku Šrilanka.

Sloves čaja „Ceylon tea“

Med letoma 1815 in 1948 je bila Šrilanka pod britansko oblastjo znana kot Cejlon, to ime pa se je ohranilo še skoraj četrt stoletja po osamosvojitvi. Ime „Ceylon tea“ se v trgovini uporablja od leta 1880. Čaj „Ceylon tea“ uživa mednarodni sloves po zaslugi stalnih prizadevanj šrilanškega odbora za čaj. Leta 2017 je bila 150. obletnica industrije čaja „Ceylon tea“. Ta mejnik priča o slovesu čaja „Ceylon tea“ ter potrjuje ključno vlogo Šrilanke kot svetovne dobaviteljice čaja.

Čaj „Ceylon tea“ slovi po spletu senzoričnih in kulturnih značilnosti, zaradi katerih se razlikuje od drugih čajev. Decembra 2024 je bil na neodvisnem spletišču o čaju *Sally Tea Cups* opisan „svetovni sloves“, povezan s čajem „Ceylon tea“, pri čemer so bile poudarjene „značilne arome in okusi“ tega čaja, po katerih „se razlikuje od drugih čajev, kot so tisti iz Kitajske in Indije“. Januarja 2025 je bil na spletišču *Heal with Tea* omenjen „sloves“, ki ga ta čaj uživa zaradi „svežega in polnega okusa“, čaj pa imenovan za „edinstveno izbiro med čaji“, saj si je zaradi svojega „značilnega okusa in edinstvene arome“ prislužil „svetovno prepoznavnost“. Maja 2025 je Ricardo R. Matos v prispevku za *The Tea World*, pojasnil, „zakaj čaji iz Šrilanke spadajo med najboljše na svetu“, pri čemer je njihov sloves pripisal „proizvajalcem, ki ga iz roda v rod skrbno gojijo in obrtniško predelujejo“ ter njihovi sposobnosti, da „v skodelici ponudijo tako svetlost kot polnost“.

Čaj „Ceylon tea“ je globoko zasidran tudi v kulturni tradiciji. Na Šrilanki se sveže pripravljeni čaj ponudi obiskovalcem kot tradicionalna gesta gostoljubnosti. Na mednarodni ravni je ta čaj del različne kulture pitja čaja: v Združenem kraljestvu je tradicionalna izbira za popoldanski čaj; v Rusiji je zaradi polnega okusa in svetle barve idealen za postrežbo iz samovarja; v Čilu je „med nepogrešljivimi elementi na vsaki čilski mizi […] priljubljena izbira med napitki“ (prevedeno iz španščine, *Chef & Hotel Coffee of Tea*, oktober 2023), zlasti pa ga povezujejo z „la once“, vsakodnevnim obrokom, ki ga sestavljata čaj in kruh. Dodaten dokaz o njegovi mednarodni prepoznavnosti je dolgoletna udeležba Šrilanke na mednarodnem dnevu čaja organizacije UNESCO, kot poroča Lankan News Web: „Šrilanka je s ponosom predstavila svoj prepoznavni čaj ‚Ceylon tea‘ […] in se četrto leto zapored udeležila tega uglednega svetovnega dogodka“ (junij 2025).

Poleg senzoričnih lastnosti je čaj „Ceylon tea“ cenjen tudi zaradi vsebnosti snovi, kot so antioksidanti, polifenoli, natrij, beljakovine in ogljikovi hidrati.

Njegov trajni sloves je bil v zadnjih petih letih priznan tudi na mednarodnih tekmovanjih, na katerih je čaj „Ceylon tea“ prejel naslednje nagrade:

Tekmovanje	Leto	Naziv nagrade
Global Tea Championship	2019	(Spring Hot) Ceylon Open – Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – zlata medalja
Global Tea Championship	2017	Ceylon Open – Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – zlata medalja
Global Tea Championship	2017	Ceylon low grown – Lumbini Tea Estate (Pvt) td – Lumbini Tea Valley Tippy Eve – zlata medalja
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

Poleg tega je turizem, povezan s čajem, ključni adut turistične panoge na otoku in dodatno prispeva k prepoznavnosti države kot turistične destinacije. Podobe čajnih nasadov in pokrajin, povezanih s čajem, pogosto krasijo naslovnice turističnih vodnikov. Na primer v 10. francoski izdaji (2021) vodnika *Lonely Planet* je bil posebej poudarjen vlak Odyssey Blue Train, ki vozi skozi bujne čajne nasade. Po podatkih organa za razvoj turizma Šrilanke je čaj „Ceylon tea“ tudi najbolj prodajani turistični spominek, saj ga domov odnese 53,1 % obiskovalcev, kar je več, kot velja za rokodelske izdelke in dodatke.

Poleg tega je Pekoe Trail, 300 km dolga pešpot, ki se vije skozi višavje in čajna posestva, poklon enemu od kakovostnih razredov čaja „Ceylon tea“. Ta pobuda je prejela mednarodno priznanje, namreč nagrado Best Wider World Tourism Project (najboljši turistični projekt v širšem svetu) za leto 2023, ki jo podeljuje britansko združenje potopiscev British Guild of Travel Writers, ter se uvrstila na seznam 20 najboljših popotniških doživetij revije *National Geographic* za leto 2024 in seznam najboljših krajev na svetu revije *Time* za leto 2025.

Naravni dejavniki

Kakovost čaja „Ceylon tea“ je tesno povezana z geografskim območjem. Podnebje, tla in svet opredeljenega geografskega območja dajejo čaju „Ceylon tea“ njegove fizikalne in organoleptične lastnosti.

Kmetijske podnebne posebnosti čaja „Ceylon tea“ so povezane z občutno vremensko raznolikostjo na območjih, kjer se prideluje. Padavine sledijo izrazitim sezonskim vzorcem, ki so posledica predvsem jugozahodnega monsuna od maja do septembra ter severovzhodnega monsuna od decembra do februarja. Deževja zunaj monsunskega obdobja nastopijo marca, aprila, oktobra in novembra ter zajamejo ves otok. Količina in porazdelitev padavin močno vplivata na pridelek čaja, pri čemer je za mokro območje značilno zelo malo dni v letu brez padavin. Poleg tega kmetijske podnebne razmere na razmejenem geografskem območju ponujajo optimalno izpostavljenost soncu, in sicer povprečno letno trajanje osončenosti znaša od 4,9 do 6,4 ure na dan.

Čaj „Ceylon tea“ se goji od morske gladine do velike nadmorske višine (nad 1 200 m). V čajni industriji se območja pridelave „Ceylon tea“ običajno poimenujejo glede na nadmorsko višino, in sicer: „nizko ležeče območje“ (od morske gladine do 600 m), „srednje ležeče območje“ (od 600 m do 1 200 m) in „visoko ležeče območje“ (nad 1 200 m).

Razčlenjena pokrajina v povezavi s spreminjajočimi se vremenskimi vzorci med letom ustvarja ugodne razmere za gojenje čaja, zato proizvodnja poteka vse leto.

Človeški dejavniki

Čaj „Ceylon tea“ je pridobil sloves po zaslugi nenehnega prizadevanja ljudi, ki razvijajo posebno strokovno znanje ter se osredotočajo na kakovost proizvodnje v vsaki fazi proizvodnega postopka.

Obiranje – čaj „Ceylon tea“ se večinoma obira ročno. Obiralci obvladajo različne tehnike za prepoznavanje ustreznih listov za obiranje, povečanje rodnosti čajevcev in vzdrževanje teh grmov.

Proizvodnja čaja – kakovost čaja „Ceylon tea“ je posledica obsežne mreže čajnih tovarn, ki so sčasoma razvile optimalen postopek proizvodnje čaja glede na naravne, agronomske, logistične in gospodarske razmere. Stroji v teh tovarnah predstavljajo dediščino, ki pooseblja 150 let strokovnega znanja. Načela proizvodnje čaja „Ceylon tea“ je utrdil inštitut Tea Research Institute of Ceylon, zlasti z objavo zbirke *Monographs on Tea production in Ceylon* (Monografije o pridelavi čaja na Cejlonu).

Mešanje in aromatiziranje čaja – posebnost čaja „Ceylon tea“ je široka paleta okusov in arom, ki izhajajo iz raznolikosti kmetijsko-okoljskih regij. Zato se je v industriji čaja „Ceylon tea“ razvilo priznano strokovno znanje o prepoznavanju in mešanju čajev, s čimer se dosežejo želene lastnosti končnega napitka, in sicer videz, kakovost in aromatične note. Pri tem imajo pomembno vlogo pokuševalci čaja v tovarnah, pri posrednikih in izvoznikih. Pred vsakim izvozom je treba šrilanškemu odboru za čaj predložiti tudi specifikacijo mešanice (*blend sheet*). V specifikaciji so navedeni različni šrilanški čaji, vsebovani v mešanici, ter arome in njihove količine.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda geografske označbe

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