C/2026/4133

29.7.2026

Offentliggörande av en ansökan om registrering av en geografisk beteckning i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143

(C/2026/4133)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Den produktspecifikation som avses i artikel 49 i förordning (EU) 2024/1143 finns i unionens register över geografiska beteckningar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter

”Ceylon tea”

Referensnummer: PGI-LK-03352 – 25.9.2024

1. **Namn**

”Ceylon tea”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ☒

3. **Tredjeland till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Sri Lanka

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

09 02 – Te, även aromatiserat

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Ceylon tea” härrör från de färska bladen, knopparna och späda stjälkarna på tebusken *Camellia sinensis* L. ”Ceylon tea” framställs av färska gröna teblad av hög kvalitet som odlas i det avgränsade geografiska området på ön Sri Lanka. Plockning sker året om, i olika områden och under olika årstider; buskarna har ingen viloperiod. Plockningsstandarderna anpassas till de årstidsbundna skillnaderna, men det gäller alltid att endast friska skott av tebusken får plockas. ”Ceylon tea” släpps ut på marknaden i de olika former som beskrivs nedan.

Traditionellt framställt svart bladte, traditionellt svart te bearbetat i rotorbladmaskin, CTC-te (*cut, tear, curl*, dvs. ”skär, riv, rulla”)

Till utseendet är traditionellt framställt svart ”Ceylon tea” rent och prydligt. Utseendet varierar emellertid beroende på vilken klass teet är avsett att ingå i. De torkade bladen har en tilltalande svart nyans. I te i vissa klasser ingår fina knoppar. I klasser med hela teblad har bladen ofta en rullad, välvriden struktur. I klasser med krossade teblad har bladen jämn och välbalanserad struktur som klassificeras med den terminologi som brukar användas av tesmakare. I CTC-klasserna har teet en jämn och grynig struktur.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vid bryggningen blir detta te fylligt, med inslag av torrt trä, sandelträ och ceder. Det har inslag av malt, jaggery och kex, men även toner av honung, vax och läder samt inkokt frukt, katrinplommon och tamarind. Teet är friskt och sammetslent, med märkbar beska och strävhet och en smak utan sälta eller metalliska inslag men däremot en mycket diskret umamismak och syra.

Det bryggda teet har en färg som går från bärnsten till ockra, mahogny och koppar, och det är ljust och genomskinligt.

Grönt te

Grönt ”Ceylon tea” ser överlag prydligt ut, men denna egenskap varierar beroende på vilken klass teet är avsett att ingå i. De torkade bladen har en tilltalande grön nyans, och utseendet varierar från glänsande gröna pelletar till mörkgröna blad. Storleken varierar från hela till finfördelade blad.

Det bryggda teet har vegetabiliska inslag och toner av gräs och alger, men även lika intensiva inslag av torrt trä samt fruktiga inslag av citrus, bakverk och rostade toner.

Vätskan är ljusgul med gröna eller gyllene reflektioner, ljus och genomskinlig.

Vitt te (inklusive typerna silver tips och golden tips)

Vitt ”Ceylon tea”, inklusive typerna *silver tips* och *golden tips*, framställs av tebuskens späda, unga bladknoppar, som har ett glänsande, luddigt utseende. Färgen varierar från silver, för *silver tips*, till vitt, för *golden tips*. Detta te, som tillverkas av knoppar och omogna teblad, kallas vitt eftersom det har en vit till askgrå nyans.

Det bryggda teet har vegetabiliska, marina toner med inslag av kokta grönsaker och hö och fruktiga inslag av kokt frukt, gula frukter och citrus samt blommiga toner av pelargon som är lika intensiva som övriga toner.

Vätskans färg varierar från ljusgul till ljus bärnsten, och den är ljus och genomskinlig.

Den kemiska profilen hos ”Ceylon tea” har följande sammansättning:

Kemisk parameter	Svart te	Grönt te	Vitt te
Total polyfenolhalt (ISO 14502-1) (%)	14,59 ± 3,44	22,80 ± 2,86	22,63 ± 3,60
Koffein (ISO 14502-2) (%)	3,07 ± 0,50	2,92 ± 0,51	3,64 ± 1,48
Vattenextrakt (ISO 9768) (%)	36,86 ± 3,14	41,02 ± 3,04	38,98 ± 3,95
Total katekinhalt (ISO 14502-2) (%)	4,42 ± 2,28	15,34 ± 1,28	11,52 ± 5,34

Uppgifterna avser medelvärdet för den kemiska parametern i fråga ± standardavvikelsen.

Blandade teer

”Ceylon tea” får saluföras som en blandning av olika teer av samma typ (svart, grönt, vitt) som har sitt ursprung i det geografiska området och som uppfyller kraven i produktspecifikationerna.

Smaksatta teer

”Ceylon tea” får också smaksättas, under förutsättning att smaksättningsprocessen kompletterar i stället för att dölja de sensoriska särdragen hos ”Ceylon tea” i fråga om utseende, smak och munkänsla. De smaktillsatser som får användas klassificeras som naturliga, naturidentiska eller artificiella, i enlighet med produktspecifikationerna.

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

”Ceylon tea” framställs av färska gröna teblad av hög kvalitet som odlas i det avgränsade geografiska området, som är beläget på ön Sri Lanka.

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

All verksamhet med koppling till odlingen, plockningen, bearbetningen och klassificeringen samt blandningen och smaksättningen av ”Ceylon tea” ska äga rum i det geografiska område som beskrivs i avsnitt 4 i det sammanfattande dokumentet.

Bearbetning av teerna

Bearbetningen av svart te omfattar vissning, maceration av bladen, luftning och torkning. Bearbetningen av grönt te omfattar fixering (genom rostning i panna eller ångning), valsning, torkning och klassificering, medan vitt te framställs uteslutande av blad och knoppar från tebusken som torkas tills de erhåller rätt fukthalt.

Klassificering av teerna

Efter att teet har odlats, plockats och bearbetats sorteras det i olika klasser i fabriken beroende på sin storlek, form och densitet. Därefter rengörs teet och förbereds för saluföring och vidare transport. De olika klasserna faktureras sedan och förpackas i pappers- eller kartongsäckar. Vattenhalten i slutprodukten vid fabriksgrinden får inte överstiga 6,5 % (viktprocent i vått tillstånd).

Blandning av teerna

”Ceylon tea” får saluföras som en blandning av olika teer av samma typ (svart, grönt, vitt) som har sitt ursprung i det geografiska området och som uppfyller kraven i produktspecifikationerna. Blandningen måste ske på Sri Lanka.

Smaksättning av teerna

”Ceylon tea” får smaksättas. Smaktillsatsen får som mest utgöra 25 % av slutproduktens totala vikt. Smaksättningen får endast ske på Sri Lanka.

Den får utföras med följande metoder, vilka används på redan torkat och klassificerat te:

— Sprejning med aromoljor, som kan bestå av naturliga, naturidentiska eller artificiella aromföreningar.

— Inblandning av växtbaserade produkter och/eller biodlingsprodukter och/eller granulat.

Ovanstående metoder kan användas enskilt eller i kombination. I sådana fall sprejas teet först med aromolja, varefter växtbaserade produkter och/eller biodlingsprodukter och/eller granulat blandas i teet.

”Ceylon tea” får också smaksättas genom en doftsättningsprocess, då färska blommor tillsätts vid torkningen av tebladen.

Alla tillsatta aromer måste komplettera varandra. De får öka den aromatiska komplexiteten men får inte dölja eller ersätta den underliggande karaktären hos ”Ceylon tea”. Smaken hos ”Ceylon tea” ska bedömas av en utbildad tesmakare som utsetts av Sri Lanka Tea Board för att certifiera teet. I samtliga fall måste slutprodukten efter ett smaksättningsförfarande ha kvar den typiska karaktären hos ”Ceylon tea” vad gäller utseende, smak och munkänsla.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Te som saluförs under namnet ”Ceylon tea” får endast förpackas på Sri Lanka.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Endast förpackningar som innehåller 100 % ”Ceylon tea” enligt definitionen i detta sammanfattande dokument får saluföras under namnet ”Ceylon tea”.

Namnet ”Ceylon tea” måste anges tydligt på varje förpackning avsedd för slutkonsumenter.

5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Sri Lanka är en önation i Indiska oceanen, på en nordlig breddgrad mellan 50 55′ och 90 51′ och en longitud mellan 790 41′ och 810 53′. Ön är tårformad och har en yta på 64 630 kvadratkilometer.

Te odlas, bearbetas och klassificeras i följande 13 srilankesiska distrikt: Badulla, Colombo, Galle, Hambantota, Kalutara, Kandy, Kegalle, Kurunegala, Matale, Matara, Moneragala, Nuwara Eliya och Ratnapura.

Blandning, smaksättning och förpackning får ske var som helst på ön.

6. **Samband med det geografiska området**

Orsakssambandet med det geografiska ursprunget baseras på

☒ anseende

☐ en viss kvalitet

☐ andra egenskaper

Sammanfattning av sambandet

Ansökan om registrering av ”Ceylon tea” bygger på det anseende som teet har erhållit under hundratals år av srilankesisk teproduktion.

Anseendet hos ”Ceylon tea”

Mellan 1815 och 1948 styrdes Sri Lanka av britterna och kallades då Ceylon. Detta namn behölls under närmare ett kvarts sekel efter det att landet åter blivit självständigt. Namnet ”Ceylon tea” har använts i handeln sedan 1880. Tack vare Sri Lanka Tea Boards idoga arbete åtnjuter ”Ceylon tea” ett gott anseende världen över. År 2017 firade ”Ceylon tea” sitt 150-årsjubileum. Denna milstolpe belyste det historiska anseendet hos ”Ceylon tea” och Sri Lankas viktiga roll som global teexportör.

”Ceylon tea” är känt för sin kombination av sensoriska och kulturella särdrag som skiljer det från andra teer. I december 2024 nämndes ”Ceylon tea” på den oberoende te-webbplatsen Sally Tea Cups. Där omtalades teets ”världsomspännande goda rykte” och dess ”distinkta aromer och smakprofiler” som ”särskiljer det från andra teer från till exempel Kina och Indien”. Heal with Tea beskrev i januari 2025 det ”renommé” som teet fått tack vare sin ”friska och robusta smak”, och det kallades ett ”unikt val bland teer” som har ”erhållit globalt erkännande” för sin ”distinkta smak och omisskännliga doft”. I maj 2025 skrev Ricardo R. Matos för ”The Tea World” och förklarade ”varför teerna från Sri Lanka hör till de bästa i världen”. Enligt honom beror deras anseende på ”den omsorgsfulla odling och hantverksmässiga bearbetning som utförts i generationer” och på deras förmåga att ”leverera både ljus och fyllighet i koppen”.

”Ceylon tea” är också en viktig del av traditionerna i den srilankesiska kulturen. På Sri Lanka har man för vana att hälsa alla besökare välkomna med en kopp nybryggt te. På global nivå har ”Ceylon tea” införlivats i flera olika tekulturer: I Storbritannien dricks detta te ofta under det traditionella eftermiddagsteet. I Ryssland gör den fylliga smaken och ljusa färgen detta te perfekt för samovaren. I Chile är det ”en basvara på alla chilenska matbord [...] en av favoriterna när man väljer dryck” (översatt från spanska, ”Chef & Hotel Coffee of Te”, oktober 2023) och förknippas särskilt med *la once*, den dagliga tepausen. Sri Lanka har under flera år deltagit i Unescos internationella tedag, vilket är ännu ett bevis på teets internationella erkännande. På Lankan News Web sades följande i juni 2025: ”Sri Lanka visade stolt upp sitt ikoniska Ceylon tea [...] som för fjärde året i rad deltog i detta prestigefyllda globala evenemang.”

Utöver sina behagliga sensoriska egenskaper uppskattas ”Ceylon tea” även för sitt innehåll av antioxidanter, polyfenoler, natrium, proteiner och kolhydrater.

Detta ihållande anseende har lett till erkännanden vid internationella tävlingar under de senaste fem åren, där ”Ceylon tea” har tilldelats följande utmärkelser:

Tävlingens namn	År	Utmärkelse
Global Tea Championship	2019	(Spring Hot) Ceylon Open – Lumbini Tea Valley (Pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – guldmedalj
Global Tea Championship	2017	Ceylon Open – Lumbini Tea Estate (pvt) Ltd – Sinharaja Wiry Tips – guldmedalj
Global Tea Championship	2017	Ceylon low grown – Lumbini Tea Estate (Pvt) td – Lumbini Tea Valley Tippy Eve – guldmedalj
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

Den tebaserade turismen är dessutom en viktig del av öns turistnäring och bidrar ytterligare till dess rykte som ett unikt resmål. Bilder av teplantager och landskap präglade av teodling förekommer ofta på omslaget till reseguider. I den tionde franska upplagan (2021) av *Lonely Planet* ingick tågrutten Odyssey, vars blåa tåg tar passagerarna på en resa genom lummiga teplantager. ”Ceylon tea” är också den populäraste souveniren bland turisterna. Hela 53,1 % av besökarna köper med sig detta te hem, vilket gör det mer populärt än hantverk och accessoarer, enligt Sri Lankas turismmyndighet *Sri Lanka Tourism Development Authority*.

Även i samband med den 30 mil långa vandringsleden Pekoe Trail, som går genom öns högländer och teplantager, uppmärksammas en av klasserna av ”Ceylon tea”. Detta initiativ har fått internationellt erkännande och vann British Guild of Travel Writers utmärkelse ”Best Wider World Tourism Project” 2023 och tog plats på listan över de 20 bästa reseupplevelserna i *National Geographic* 2024 och listan över världens bästa platser i *Time* 2025.

Naturliga faktorer

Kvaliteten hos ”Ceylon tea” är nära förbunden med det geografiska området. Klimatet, jordmånen och topografin i det avgränsade geografiska området är vad som ger ”Ceylon tea” dess fysiska och organoleptiska egenskaper.

De agroklimatiska särdrag som förknippas med ”Ceylon tea” uppstår tack vare den stora mångfalden i klimatförhållanden i området där teet odlas. Nederbörden följer tydliga säsongsbundna mönster som främst styrs av den sydvästliga monsunen från maj till september och den nordostliga monsunen från december till februari. Mellan monsunerna – i mars, april, oktober och november – faller nederbörd över hela ön. Mängden och fördelningen av regn har en stor inverkan på teodlingarnas produktivitet, och på den regnigare delen av ön är antalet regnfria dagar per år minimalt. De agroklimatiska förhållandena i det avgränsade geografiska området ger dessutom optimal exponering för solstrålning, med ett årligt genomsnitt på 4,9–6,4 soltimmar per dag.

”Ceylon tea” odlas på varierande höjd, från havsnivå till hög höjd (över 1 200 meter över havet). I tebranschen talar man ofta om de olika odlingsområdena för ”Ceylon tea” utifrån deras höjd, närmare bestämt ”låglandet” (från havsnivån till 600 meters höjd), ”mellanlandet” (600–1 200 meters höjd) och ”höglandet” (över 1 200 meters höjd).

Den komplexa topografin i kombination med de föränderliga vädermönstren under året ger gynnsamma villkor för teodling som innebär att produktionen kan fortgå året om.

Mänskliga faktorer

”Ceylon tea” har fått sitt goda anseende tack vare de ihållande ansträngningar som gjorts för att förvärva sakkunskaper som kan höja kvaliteten på produktionen som helhet, genom samtliga steg i framställningsprocessen.

Plockningen – ”Ceylon tea” skördas eller plockas till största delen manuellt. Teplockarna behärskar olika metoder för att identifiera de blad som har tillräckligt hög kvalitet för att plockas, för att främja tebuskens produktivitet samt för att sörja för ett gott underhåll av tebuskarna.

Tetillverkningen – Kvaliteten på ”Ceylon tea” är resultatet av arbetet i ett omfattande nätverk av tefabriker, som gradvis har utvecklat en tillverkningsprocess för te där de naturliga, agronomiska, logistiska och ekonomiska förhållandena optimeras. De maskiner som används i dessa fabriker är resultatet av 150 år av nedärvd erfarenhet. Tea Research Institute of Ceylon (TRI) har konsoliderat tillverkningsprinciperna för ”Ceylon tea”, bland annat genom att dokumentera dem i en serie monografier om Ceylons teproduktion.

Blandning och smaksättning av teer – ”Ceylon tea” särskiljer sig genom den breda palett av smaker som är resultaten av skillnaderna mellan de olika agroekologiska regionerna. Det har lett till att tillverkarna av ”Ceylon tea” har blivit experter på att identifiera och blanda olika teer för att erhålla det önskade resultatet i fråga om dryckens utseende, egenskaper och aromatiska inslag. Tesmakarna spelar också en viktig roll i fabrikerna, hos tehandlarna och inom exportfirmorna. Dessutom är det obligatoriskt att lämna in ett faktablad om alla blandningar till Sri Lanka Tea Board inför export. I detta dokument förtecknas alla de srilankesiska tesorter som ingår i blandningen och de olika smaktillsatserna samt deras respektive kvantitet.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen

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