C/2023/795

8.11.2023

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2023/795)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]) do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

SINGLE DOCUMENT

„Gotlandslins“

EU č.: PDO-SE-02613 – 3.6.2020

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Název (názvy) chop**

„Gotlandslins“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Švédsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1. *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

3.2. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Gotlandslins“ jsou sušená semena čočky tradičně pěstované na ostrově Gotland *(Lens culinaris)*.

Fyzické vlastnosti

Tvar: kruhový, symetricky vypouklý na horní a spodní straně.

Vzhled: matný povrch s patrným leskem.

Velikost: tloušťka přibližně 2 mm a průměr 4 mm.

Organoleptické vlastnosti

Barva:

barevné spektrum se pohybuje od čistě oranžové (NCS S3050-Y40R) po oranžovou s odstíny žluté (NCS S3050-Y20R) nebo zelené (NCS S4040-Y20R). Barevné složení se v jednotlivých vegetačních obdobích mírně mění.

Vůně:

sušená „Gotlandslins“: jemná vůně čerstvého sena nebo bojínku lučního *(P. pratense)*.

vařená „Gotlandslins“: čerstvě zemité tóny s nádechem špenátu *(S. oleracea)*.

Chuť:

vařená „Gotlandslins“: jemná a výrazná chuť luštěnin s tóny másla, pražených slunečnicových semínek a lískových oříšků. Vyvážená sladkost a hořkost.

Přetrvávající chuť:

lehce travnatý nádech, který se snoubí s aromatickou vůní hřejivého koření, jako je hřebíček, nové koření a kurkuma, a s výraznými minerálními tóny.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Pocit v ústech:

pevná čočka mající specifický říz, tenkou jemnou slupku a měkkou vnitřní část, která zůstává příjemně krémovitá.

Struktura:

pevná konzistence. Tenká slupka.

Chemické vlastnosti

Sacharidy: 45–51 %, z toho cukry přibližně 1,8–2,2 %.

Vláknina: 28–32 %

Bílkoviny: 23–26 %

Tuk: 0,8–1,2 %, z toho nasycené tuky 0,15–0,25 %.

3.3. *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4. *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Celý proces od pěstování až po sušení „Gotlandslins“ se musí uskutečnit v zeměpisné oblasti popsané v bodě 4.

3.5. *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6. *Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Do oblasti produkce „Gotlandslins“ patří ostrovy Gotland a Fårö a přilehlé malé ostrovy s výjimkou ostrovů Stora Karlsö a Lilla Karlsö.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Souvislost mezi vlastnostmi „Gotlandslins“ a pěstitelskou oblastí ostrova Gotland vychází z přírodních podmínek a lidských faktorů, které jsou s pěstováním „Gotlandslins“ na ostrovně tradičně spjaty.

Specifičnost produktu

Díky tomu, že se rostlina čočky přizpůsobila přírodním podmínkám, má „Gotlandslins“ specifické vlastnosti.

„Gotlandslins“ je poměrně malá čočka s tenkou slupkou a pevnou strukturou. Díky své genetické variabilitě má „Gotlandslins“ jedinečné spektrum barevných odstínů od čistě oranžové až po oranžovou s odstíny žluté a/nebo zelené.

Poměrně pomalý růst čočky dodává „Gotlandslins“ komplexní chuťový profil s luštěninovými prvky a tóny másla, pražených slunečnicových semínek a lískových oříšků, který přechází do lehce travnatého tónu s aromatickou chutí koření.

Na rozdíl od jiných druhů čočky, které se běžně prodávají na švédském trhu, obsahuje „Gotlandslins“ výrazný minerální prvek s tóny másla a ořechů. „Gotlandslins“ rovněž vyžaduje poměrně krátkou dobu vaření, což přispívá k intenzivnější a vytříbenější chuti.

Souvislost s přírodními podmínkami ostrova Gotland

Ostrov Gotland má specifické přírodní podmínky. Podloží tvoří převážně sedimentární silurské vápence a břidlice. Je překryto tenkou vrstvou půdy (0–1 m hlubokou), tvořenou vápenato-morénovým jílem, pískem a štěrkem. Půda je mírně alkalická. Na mnoha místech je patrná vrstva vápence.

Podnebí je ovlivněno polohou ostrova Gotland uprostřed Baltského moře. Jaro přichází pozdě, přičemž podzim a zima jsou mírné. Průměrná červencová teplota je zhruba 16 stupňů Celsia a počet hodin slunečního svitu patří k nejvyšším ve Švédsku (> 1 900 hodin slunečního svitu za rok). Srážek je málo (přibližně 500 až 600 mm ročně). Nejvíce srážek spadne v období od srpna do prosince. Jaro a velká část léta jsou velmi suché. Často se vyskytují dlouhá období s nízkými nebo nulovými srážkami, což ovlivňuje možnosti pěstování a klade značné nároky na pěstitele i pěstované plodiny.

„Gotlandslins“ jsou sušená semena místní varianty čočky tradičně pěstované na ostrově Gotland *(Lens culinaris)*. Díky systematickému výběru semen pro výsev v následujícím roce je „Gotlandslins“ dobře přizpůsobena specifickým přírodním podmínkám, které na ostrově panují. „Gotlandslins“ má také genetickou variabilitu, díky níž je mimořádně odolná vůči období sucha, které na ostrově Gotland během vegetačního období často panuje.

Díky tomu, že se tato tradiční rostlina čočky přizpůsobila specifickým přírodním podmínkám ostrova Gotland, dokáže na chudých vápencových půdách ostrova plodit až o 15 % více čočky než stejná rostlina pěstovaná na úrodných půdách v oblasti Skåne. Vzhledem ke své schopnosti vytvářet na chudých vápencových půdách ostrova Gotland hluboký a pevný kořenový systém roste tato místní varianta čočky v těchto půdách lépe než jiné varianty pěstované čočky.

V důsledku klimatických podmínek a charakteru půdy roste „Gotlandslins“ pomalu (doba růstu trvá přibližně 120 dní). Pomalý růst a vápencová půda dodává „Gotlandslins“ charakteristický chuťový profil s minerálním prvkem.

Souvislost s lidskými faktory souvisejícími se zeměpisnou oblastí

Rostlina gotlandské čočky má zvláštní požadavky na podmínky, ve kterých roste, a tudíž je „Gotlandslins“ náročná na pěstování. To znamená, že pěstování „Gotlandslins“ klade na pěstitele velké nároky, pokud jde o znalost specifických potřeb této rostliny a místních půdních a klimatických podmínek, aby se rostlinám dařilo a aby „Gotlandslins“ měla vlastnosti typické pro tento produkt.

Rostlina čočky pěstovaná pro produkci „Gotlandslins“ je poměrně malá a pokrývá půdu jen řídce. Aby mladá čočka nebyla zardoušena plevelem dříve, než rostlina vyroste, pěstuje se odrůda „Gotlandslins“ na chudých písčitých půdách, jež omezují růst plevele. Kromě toho pěstitelé pěstují „Gotlandslins“ jako meziplodinu s obilím, obvykle s ovsem *(Avena sativa)*, který poskytuje čočce oporu a zadržuje plevel, dokud se čočka neujme a nepokryje půdu. Při tomto způsobu pěstování musí pěstitel vyvážit vztah mezi rostlinami čočky„Gotlandslins“ a obilím a přizpůsobit jej specifickým vlastnostem různých pěstitelských oblastí tak, aby rostliny čočky měly dostatek světla a opory a aby obilí nebránilo jejímu růstu.

Pěstitelé obvykle vysévají „Gotlandslins“ v polovině dubna. Díky tomu, že se „Gotlandslins“ přizpůsobila gotlandskému podnebí, zvládá i občasné mrazy. Z tohoto důvodu roste čočka dlouhou dobu (přibližně 120 dní), což je v chladném gotlandském podnebí s mnoha hodinami slunečního svitu pro vývoj „Gotlandslins“ nezbytné. „Gotlandslins“ roste mnohem pomaleji než ostatní čočky dovážené do Švédska, jejichž vegetační doba se obvykle pohybuje mezi 80 a 100 dny. Pomalý růst přispívá ke specifickým vlastnostem, které jsou pro „Gotlandslins“ typické.

„Gotlandslins“ a meziplodiny se sklízejí současně. Sklizeň probíhá, když lusky „Gotlandslins“ začnou hnědnout. Pěstitel sklizeň pečlivě mlátí (600–800 otáček za minutu) velmi ostrými noži, aby během mlácení nedošlo k oděru, který by snížil kvalitu „Gotlandslins“. Sklizená směs obilí a luštěnin se suší a přebírá. Pěstitelé při sklizni oddělují „Gotlandslins“ od obilí pomocí síta.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

https://www.livsmedelsverket.se/globalassets/foretag-regler-kontroll/livsmedelsinformation-markning-halsopastaenden/skyddade-beteckningar/produktspecifikation_ansokan_gotlandslins_2023_03_20.pdf