C/2023/795

8.11.2023

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering af en betegnelse i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(C/2023/795)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]), senest tre måneder efter datoen for offentliggørelsen af denne meddelelse.

SINGLE DOCUMENT

»Gotlandslins«

EU-nr.: PDO-SE-02613 – 3.6.2020

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse på bob**

»Gotlandslins«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Gotlandslins« er tørrede frø af den type af linser, som traditionelt dyrkes på Gotland, (*Lens culinaris*).

Fysiske kendetegn

Form: Cirkelrund med en symmetrisk, konveks form på oven- og undersiden.

Udseende: Mat overflade med en vis glans.

Størrelse: Ca. 2 mm tyk og 4 mm i diameter.

Organoleptiske kendetegn

Farve:

Farvespektret spænder fra ren orange (NCS S3050-Y40R) til orange med nuancer af gul (NCS S3050-Y20R) eller grøn (NCS S4040-Y20R). Farvesammensætningen varierer en smule fra vækstsæson til vækstsæson.

Duft:

Tørret »Gotlandslins«: Svag duft af frisk hø eller timothé (*P. pratense*).

Kogt »Gotlandslins«: Jordagtige grønne noter med et strejf af spinat (*S. oleracea*).

Smag:

Kogt »Gotlandslins«: Mild og særlig smag af bælgplanter med noter af smør, ristede solsikkefrø og hasselnødder. Afbalanceret sødme og bitterhed.

Eftersmag:

En let græsagtig note, der afsluttes med en aromatisk, rund smag af varme krydderier såsom kryddernellike, allehånde og gurkemeje samt markante mineralske noter.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Mundfølelse:

En fast linse med et karakteristisk bid, et tyndt, fint skind og et blødt indre med en behagelig, cremet konsistens, der bliver lidt i munden.

Konsistens:

Fast. Tyndt skind

Kemiske egenskaber

Kulhydrater: 45-51 %, hvoraf sukker udgør ca. 1,8-2,2 %

Fibre: 28-32 %

Protein: 23-26 %

Fedt: 0,8-1,2 %, hvoraf mættet fedt udgør 0,15-0,25 %.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Hele processen fra dyrkning til tørring af »Gotlandslins« skal finde sted i det geografiske område, som er beskrevet i punkt 4.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. Præcis afgrænsning af det geografiske område

Det område, som »Gotlandslins« produceres i, består af øerne Gotland og Fårö og de omkringliggende småøer, bortset fra Stora Karlsö og Lilla Karlsö.

5. Tilknytning til det geografiske område

Tilknytningen mellem egenskaberne hos »Gotlandslins« og det gotlandske dyrkningsområde er baseret på naturforholdene og de menneskelige faktorer, der traditionelt er forbundet med dyrkningen af »Gotlandslins« på Gotland.

Produktets egenart

»Gotlandslins« har visse særlige egenskaber, som kan tilskrives linsebuskens tilpasning til naturforholdene.

»Gotlandslins« er en relativt lille linse med tyndt skind og fast kød. Som følge af genetisk variation har »Gotlandslins« et unikt farvespektrum, der spænder fra ren orange til orange med toner af gul og/eller grøn.

Linsebuskens relativt langsomme vækst giver »Gotlandslins« en kompleks smag med elementer af bælgfrugter og noter af smør, ristede solsikkefrø og hasselnødder ledsaget af en let græsagtig note med en aromatisk, rund smag af krydderier.

I modsætning til de andre typer af linser, der normalt sælges på det svenske marked, har »Gotlandslins« en særlig mineralsk smag og noter af smør og nødder. »Gotlandslins« skal også koge i relativt kort tid, hvilket bidrager til den mere intense smag og den elegante mundfølelse.

Tilknytning til naturforholdene på Gotland

Gotland har særlige naturforhold. Grundfjeldet består hovedsagelig af sedimentær silurkalksten og mergelskifer. Grundfjeldets øverste lag udgøres af et tyndt jordlag (0-1 m tykt), som består af kalkholdig moræneler, sand og grus. Jordbunden er let basisk. Det kalkholdige lag ses flere steder.

Klimaet på Gotland påvirkes af øens beliggenhed midt i Østersøen. Foråret starter sent, og efteråret og vintrene er milde. Gennemsnitstemperaturen i juli er ca. 16 °C, og det er det sted i Sverige, hvor der er flest solskinstimer (> 1 900 solskinstimer om året). Der falder kun ringe nedbør (ca. 500-600 mm om året). Det meste af nedbøren falder i perioden fra august til december. Der er meget tørt om foråret og i store dele af sommeren. Der er ofte lange perioder med ringe eller ingen nedbør, hvilket påvirker vækstmulighederne og stiller store krav til både avleren og den afgrøde, der dyrkes.

»Gotlandslins« er tørrede frø af den lokale linsevariant, som traditionelt dyrkes på Gotland (*Lens culinaris*). Den systematiske udvælgelse af frø til næste års såning gør, at »Gotlandslins« er veltilpasset de særlige naturforhold, der hersker på Gotland. »Gotlandslins« har også en genetisk variation, som gør den ekstra modstandsdygtig i de tørre perioder, der ofte opleves på Gotland i vækstsæsonen.

Tilpasningen til Gotlands særlige naturforhold betyder, at den traditionelle Gotlandslinsebusk giver op til 15 % flere linser, når den dyrkes i Gotlands næringsfattige, kalkholdige jordbund, end når den dyrkes i Skånes frugtbare jordbund. Linsebuskens evne til at danne et dybt og solidt rodnet i Gotlands næringsfattige og kalkholdige jordbund betyder, at den lokale variant af linsebusk vokser bedre i denne type jord end andre linsevarianter.

Klimaet og jordbundens beskaffenhed betyder, at »Gotlandslins« vokser langsomt (vækstid er ca. 120 dage). Den langsomme vækst og kalkholdige jordbund giver »Gotlandslins« dens karakteristiske særlige smag og mineralske element.

Tilknytning til menneskelige faktorer, som er knyttet til det geografiske område

Da Gotlandslinsebuske kræver særlige dyrkningsbetingelser, er »Gotlandslins« en vanskelig afgrøde at dyrke. Dette betyder, at dyrkningen af »Gotlandslins« stiller store krav til avlernes viden om linsebuskens særlige behov og om lokale jordbunds- og klimaforhold, for at linsebuskene kan trives og producere »Gotlandslins« med de egenskaber, der er typiske for produktet.

Den linsebusk, der dyrkes for at producere »Gotlandslins«, er relativt lille og dækker ikke jorden særlig meget. For at sikre, at de unge linseplanter ikke kvæles af ukrudt, før de har etableret sig, dyrkes »Gotlandslins« i næringsfattig sandjord, som begrænser vækst af ukrudt. Derudover samdyrker avlerne »Gotlandslins« med korn, normalt havre (*Avena sativa*), som fungerer som støtte til linsebusken og begrænser ukrudt, indtil linsebusken har etableret sig og dækker jorden. Denne samdyrkning betyder, at avlerne må afbalancere forholdet mellem »Gotlandslins« og kornet og tilpasse det til de særlige karakteristika i de forskellige dyrkningsområder, så linsebuskene har tilstrækkeligt lys og støtte, uden at kornet hæmmer væksten af »Gotlandslins«.

Avlerne sår normalt »Gotlandslins« i midten af april. Da »Gotlandslins« har tilpasset sig Gotlands klima, kan den tåle lejlighedsvis frost. Dette giver linsebuskene den lange vækstperiode (ca. 120 dage), som er nødvendig for, at »Gotlandslins« kan vokse i Gotlands kølige klima med mange solskinstimer. »Gotlandslins« vokser meget langsommere end andre linser, der importeres til Sverige, som normalt har en vækstperiode på mellem 80 og 100 dage. Den langsomme vækst bidrager til de særlige karakteristika, der er typiske for »Gotlandslins«.

»Gotlandslins« og det samdyrkede korn høstes samtidig. Høsten finder sted, når bælgene på »Gotlandslins« begynder at blive brune. Avleren tærsker omhyggeligt høsten (600-800 gange i minuttet) med ekstra skarpe knive, så tærskningen ikke forårsager slidskader, som giver en ringere kvalitet af »Gotlandslins«. De høstede afgrøder, som består af en blanding af korn og bælgfrugter, tørres og renses. Avlerne skiller »Gotlandslins« fra kornet ved hjælp af en sigte i forbindelse med rensningen.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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