C/2023/795

8.11.2023

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens nach Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2023/795)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

SINGLE DOCUMENT

„Gotlandslins“

EU-Nr.: PDO-SE-02613 – 3.6.2020

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n) DER g. U.**

„Gotlandslins“

2. **Mitgliedstaat oder drittland**

Schweden

3. **Beschreibung des agrarerzeugnisses oder lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Das Erzeugnis mit der g. U. „Gotlandslins“ ist der getrocknete Samen der traditionell auf Gotland angebauten Linse (*Lens culinaris*).

Physikalische Eigenschaften

Form: rund mit symmetrischer konvexer Ober- und Unterseite.

Aussehen: matte Oberfläche mit einem gewissen Glanz.

Größe: ca. 2 mm dick und ein Durchmesser von 4 mm.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe:

Das Farbspektrum reicht von reinem Orange (NCS S3050-Y40R) bis zu Orange mit Gelb- (NCS S3050-Y20R) oder Grüntönen (NCS S4040-Y20R). Die Farbzusammensetzung variiert zwischen den Vegetationsperioden leicht.

Geruch:

Getrocknete „Gotlandslins“: mildes Aroma von frischem Heu oder Wiesenlieschgras (*Phleum pratense*).

Gekochte „Gotlandslins“: erdige grüne Noten mit einem Hauch von Spinat (*Spinacia oleracea*).

Geschmack:

Gekochte „Gotlandslins“: milder und ausgeprägter Hülsenfruchtgeschmack mit Noten von Butter, gerösteten Sonnenblumenkernen und Haselnüssen. Ausgewogenes Verhältnis von Süße und Bitterkeit.

Nachgeschmack:

Eine leicht grasige Note, die in einer aromatischen, abgerundeten Würze aus warmen Gewürzen wie Gewürznelken, Piment und Kurkuma und ausgeprägten mineralischen Noten gipfelt.

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Mundgefühl:

Eine feste Linse mit ausgeprägtem Biss, dünner, feiner Schale und einem weichen Inneren mit einer angenehmen, anhaltenden Cremigkeit.

Konsistenz:

Fest. Dünne Schale.

Chemische Eigenschaften

Kohlenhydrate: 45-51 %, davon Zucker ca. 1,8-2,2 %.

Ballaststoffe: 28-32 %.

Proteine: 23-26 %.

Fett: 0,8-1,2 %, davon gesättigte Fettsäuren 0,15-0,25 %.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der gesamte Prozess – vom Anbau bis zur Trocknung des Erzeugnisses mit der g. U. „Gotlandslins“ – muss in dem unter Punkt 4 beschriebenen geografischen Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der abgrenzung des geografischen gebiets**

Das Anbaugebiet des Erzeugnisses mit der g. U. „Gotlandslins“ umfasst die Inseln Gotland und Fårö sowie die benachbarten kleinen Inseln mit Ausnahme von Stora Karlsö und Lilla Karlsö.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen gebiet**

Der Zusammenhang zwischen den Merkmalen des Erzeugnisses mit der g. U. „Gotlandslins“ und dem Anbaugebiet Gotland beruht auf den natürlichen Gegebenheiten und den menschlichen Einflüssen, die traditionell mit dem Anbau der „Gotlandslins“ auf Gotland verbunden sind.

Besonderheit des Erzeugnisses

Infolge der Anpassung der Linsenpflanze an die natürlichen Gegebenheiten weist die „Gotlandslins“ bestimmte spezifische Eigenschaften auf.

Die „Gotlandslins“ ist eine relativ kleine, dünnschalige Linse mit festem Kern. Aufgrund einer genetischen Variation weist die „Gotlandslins“ ein einzigartiges Spektrum an Farbtönen auf, das von reinem Orange bis zu Orange mit Gelb- und/oder Grüntönen reicht.

Das relativ langsame Wachstum der Linsenpflanze verleiht der „Gotlandslins“ ein komplexes Geschmacksprofil mit Hülsenfruchtelementen und Noten von Butter, gerösteten Sonnenblumenkernen und Haselnüssen, das in eine leicht grasige Note mit einer aromatischen, abgerundeten Würze mündet.

Im Gegensatz zu anderen Linsensorten, die üblicherweise auf dem schwedischen Markt angeboten werden, hat die „Gotlandslins“ eine ausgeprägte mineralische Komponente und Noten von Butter und Nüssen. Ferner hat die „Gotlandslins“ eine relativ kurze Kochzeit, was zu einem intensiveren Geschmack und einem eleganten Mundgefühl beiträgt.

Zusammenhang mit den natürlichen Gegebenheiten Gotlands

Auf Gotland herrschen besondere natürliche Gegebenheiten. Das Grundgestein besteht größtenteils aus sedimentärem silurischem Kalkstein und Mergelschiefer. Auf dem Grundgestein befindet sich eine dünne Bodenschicht (0-1 m tief) aus kalkhaltigem Moränenlehm, Sand und Kies. Die Böden sind leicht alkalisch. Die Kalksteinschicht ist an vielen Stellen sichtbar.

Das Klima wird durch die Lage Gotlands inmitten der Ostsee beeinflusst. Der Frühling setzt spät ein, während Herbst und Winter mild sind. Die Durchschnittstemperatur im Juli liegt bei ca. 16 °C, und die Sonnenscheindauer gehört zu den höchsten in Schweden (> 1 900 Sonnenstunden pro Jahr). Die Niederschläge sind gering (ca. 500-600 mm pro Jahr). Die meisten Niederschläge fallen im Zeitraum von August bis Dezember. Der Frühling und große Teile des Sommers sind sehr trocken. Oft gibt es lange Zeiträume mit geringen oder gar keinen Niederschlägen, was sich auf die Anbaumöglichkeiten auswirkt und sowohl für den Landwirt als auch für die angebauten Pflanzen erhebliche Anforderungen mit sich bringt.

Die „Gotlandslins“ ist der getrocknete Samen der lokalen Variante der traditionell auf Gotland angebauten Linse (*Lens culinaris*). Durch die systematische Auswahl des Saatguts für die Aussaat im nächsten Jahr ist die „Gotlandslins“ gut an die besonderen natürlichen Gegebenheiten auf Gotland angepasst. Aufgrund einer genetischen Variation erweist sich die „Gotlandslins“ ferner als besonders widerstandsfähig während der auf Gotland häufig in der Vegetationsperiode auftretenden Trockenzeiten.

Die Anpassung an die besonderen natürlichen Gegebenheiten Gotlands hat zur Folge, dass der Ertrag der traditionellen gotländischen Linsenpflanze auf den kargen Kalkböden Gotlands bis zu 15 % höher ist als der der gleichen Linsenpflanze auf den fruchtbaren Böden in Skåne. Da diese Linsenpflanze in der Lage ist, auf den kargen Kalkböden Gotlands ein tiefes und kräftiges Wurzelsystem auszubilden, gedeiht die lokale Variante der Linsenpflanze auf diesen Böden besser als andere kultivierte Linsenvarianten.

Aufgrund des Klimas und der Bodenbeschaffenheit wächst die „Gotlandslins“ langsam (die Wachstumszeit beträgt ca. 120 Tage). Das langsame Wachstum und die kalkhaltigen Böden verleihen der „Gotlandslins“ ihr charakteristisches besonderes Geschmacksprofil und ihre mineralische Komponente.

Zusammenhang mit menschlichen Einflüssen in Verbindung mit dem geografischen Gebiet

Da mit dem Anbau der gotländischen Linsenpflanze spezielle Anforderungen bezüglich der Anbaubedingungen einhergehen, ist der Anbau des Erzeugnisses mit der g. U. „Gotlandslins“ schwierig. Das heißt, dass er hohe Anforderungen an die Kenntnisse des Landwirts bezüglich der spezifischen Anforderungen der Linsenpflanze sowie der lokalen Boden- und Klimabedingungen stellt, damit die Linsenpflanzen gut gedeihen und „Gotlandslins“ mit den für das Erzeugnis typischen Eigenschaften hervorbringen.

Die Linsenpflanze der „Gotlandslins“ ist relativ klein und bedeckt den Boden nur wenig. Um sicherzustellen, dass die jungen Linsenpflanzen nicht von Unkraut überwuchert werden, bevor sich die Pflanzen etabliert haben, wird die „Gotlandslins“ auf kargen Sandböden angebaut, die das Unkrautwachstum einschränken. Außerdem bauen die Landwirte die „Gotlandslins“ zusammen mit Getreide an, meist mit Hafer (*Avena sativa*), der der Linsenpflanze Halt gibt und das Unkraut zurückhält, bis sich die Linsenpflanzen etabliert haben und den Boden bedecken. Bei diesem Zwischenfruchtanbau muss der Landwirt für ein ausgewogenes Verhältnis zwischen der „Gotlandslins“ und dem Getreide sorgen und es an die spezifischen Merkmale der verschiedenen Anbauflächen anpassen, damit die Linsenpflanzen ausreichend Licht und Halt haben, ohne dass das Getreide das Wachstum der „Gotlandslins“ behindert.

Die Landwirte säen die „Gotlandslins“ normalerweise Mitte April aus. Infolge ihrer Anpassung an das Klima Gotlands kann die „Gotlandslins“ gelegentlichen Frost verkraften. So erhalten die Linsenpflanzen die lange Wachstumsphase (ca. 120 Tage), die für die Entwicklung der „Gotlandslins“ im kühlen, von vielen Sonnenstunden geprägten Klima Gotlands erforderlich ist. Ihr Wachstum ist wesentlich langsamer als das anderer nach Schweden eingeführter Linsen, die normalerweise eine Wachstumszeit von 80 bis 100 Tagen haben. Das langsame Wachstum trägt zu den besonderen Eigenschaften der „Gotlandslins“ bei.

Die „Gotlandslins“ und das mit ihr angebaute Getreide werden zur gleichen Zeit geerntet. Die Ernte erfolgt, wenn die Hülsen der „Gotlandslins“ beginnen, braun zu werden. Der Landwirt drischt die Ernte sorgfältig (600-800 Umdrehungen pro Minute) mit besonders scharfen Messern, damit beim Dreschen keine Abriebschäden entstehen, die die Qualität der „Gotlandslins“ mindern. Die geerntete Mischung aus Getreide und Hülsenfrüchten wird getrocknet und ausgelesen. Bei der Auslese der Ernte trennen die Landwirte die „Gotlandslins“ durch Sieben vom Getreide.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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