Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2023/795

8.11.2023

**Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης ονομασίας σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων**

(C/2023/795)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]) εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

SINGLE DOCUMENT

**«Gotlandslins»**

**Αριθ. ΕΕ: PDO-SE-02613 – 3.6.2020**

**ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )**

1. **Ονομασία/-Ες ΠΟΠ**

«Gotlandslins»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Σουηδία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τoy τρόφιμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία*

Το «Gotlandslins» είναι ο αποξηραμένος σπόρος της φακής που καλλιεργείται παραδοσιακά στο Γκότλαντ (Lens culinaris).

Φυσικά χαρακτηριστικά

Σχήμα: κυκλικό, με συμμετρικό κυρτό σχήμα στην άνω και κάτω πλευρά.

Όψη: θαμπή με κάποια λαμπρότητα.

Μέγεθος: πάχος περίπου 2 mm και διάμετρος 4 mm.

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Χρώμα:

το φάσμα των χρωμάτων κυμαίνεται από καθαρό πορτοκαλί (NCS S3050-Y40R) έως πορτοκαλί με αποχρώσεις κίτρινου (NCS S3050-Y20R) ή πράσινου (NCS S4040-Y20R). Η σύνθεση του χρώματος ποικίλλει ελαφρώς μεταξύ των καλλιεργητικών περιόδων.

Άρωμα:

αποξηραμένο «Gotlandslins»: απαλό άρωμα φρέσκου σανού ή φλέου του λειμώνιου (P. pratense).

Μαγειρεμένο «Gotlandslins»: φυλλώδεις πράσινες νότες με τόνους από σπανάκι (S. oleracea).

Γεύση:

Μαγειρεμένο «Gotlandslins»: ήπια και χαρακτηριστική γεύση ψυχανθών με νότες βουτύρου, καβουρδισμένων ηλιανθόσπορων και φουντουκιών. Ισορροπημένη γλυκύτητα και πικρότητα.

Επίγευση:

ελαφρώς χλοώδεις νότες που φθάνουν στην αποκορύφωσή τους με μια αρωματική στρογγυλή πικάντικη γεύση θερμών μπαχαρικών, όπως γαρίφαλο, μπαχάρι και κουρκουμάς, καθώς και έντονες ορυκτώδεις νότες.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Αίσθηση στο στόμα:

σφικτή φακή με χαρακτηριστική αίσθηση στη μάσηση, λεπτό φλοιό και μαλακό εσωτερικό τμήμα με ευχάριστη και κρεμώδη υφή που διαρκεί.

Υφή:

σφικτό. Λεπτός φλοιός.

Χημικές ιδιότητες

Υδατάνθρακες: 45-51 %, εκ των οποίων σάκχαρα περίπου 1,8-2,2 %.

Ίνες: 28–32 %

Πρωτεΐνες: 23–26 %

Λιπαρά: 0,8-1,2 %, εκ των οποίων κορεσμένα λιπαρά 0,15-0,25 %.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Ολόκληρη η διαδικασία, από την καλλιέργεια έως την ξήρανση του «Gotlandslins», πρέπει να εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής που περιγράφεται στο σημείο 4.

3.5. *Ειδικοί κανόνες για τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

—

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η περιοχή παραγωγής του «Gotlandslins» περιλαμβάνει τις νήσους Γκότλαντ και Fårö και τις γειτονικές νησίδες, εκτός από τα νησιά Stora Karlsö και Lilla Karlsö.

5. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ο δεσμός μεταξύ των χαρακτηριστικών του «Gotlandslins» και της περιοχής καλλιέργειας του Γκότλαντ βασίζεται στις φυσικές συνθήκες και στους ανθρώπινους παράγοντες που παραδοσιακά συνδέονται με την καλλιέργεια του «Gotlandslins» στο Γκότλαντ.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Ως αποτέλεσμα της προσαρμογής του φυτού της φακής στις φυσικές συνθήκες, το «Gotlandslins» έχει ορισμένα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά.

Το «Gotlandslins» είναι φακή σχετικά μικρού μεγέθους με λεπτό φλοιό και σφικτή σάρκα. Λόγω της γενετικής ποικιλομορφίας, το «Gotlandslins» εμφανίζει ένα μοναδικό φάσμα χρωματικών τόνων που κυμαίνονται από καθαρό πορτοκαλί έως πορτοκαλί με αποχρώσεις κίτρινου και/ή πράσινου.

Ο σχετικά αργός ρυθμός ανάπτυξης του φυτού της φακής προσδίδει στο «Gotlandslins» ένα σύνθετο γευστικό προφίλ με στοιχεία ψυχανθών και νότες βουτύρου, καβουρδισμένων ηλιανθόσπορων και φουντουκιών, που δίνουν το προβάδισμα σε ελαφρώς χλοώδεις νότες με αρωματική στρογγυλή πικάντικη γεύση.

Σε αντίθεση με άλλους τύπους φακών που διατίθενται συνήθως στη σουηδική αγορά, η γεύση του «Gotlandslins» έχει ένα χαρακτηριστικό ορυκτώδες στοιχείο και νότες βουτύρου και ξηρών καρπών. Το «Gotlandslins» έχει επίσης σχετικά σύντομο χρόνο μαγειρέματος, γεγονός που συμβάλλει στην εντονότερη γεύση και στην κομψή αίσθηση στο στόμα.

Δεσμός με τις φυσικές συνθήκες του Γκότλαντ

Το Γκότλαντ χαρακτηρίζεται από ιδιαίτερες φυσικές συνθήκες. Το μητρικό πέτρωμα αποτελείται σε μεγάλο βαθμό από ιζηματογενή ασβεστόλιθο της Σιλούριας περιόδου και σχιστόλιθο μάργας. Το μητρικό υπόστρωμα καλύπτεται από λεπτό στρώμα εδάφους (βάθους 0-1 m), το οποίο αποτελείται από ασβεστολιθική μοραινική άργιλο, άμμο και χαλίκι. Τα εδάφη είναι ελαφρώς αλκαλικά. Το ασβεστολιθικό στρώμα είναι ορατό σε πολλά σημεία.

Το κλίμα επηρεάζεται από τη γεωγραφική θέση του Γκότλαντ στο μέσον της Βαλτικής Θάλασσας. Η άνοιξη αργεί να αρχίσει, ενώ το φθινόπωρο και οι χειμώνες είναι ήπιοι. Η μέση θερμοκρασία τον Ιούλιο είναι περίπου 16 βαθμοί Κελσίου και οι ώρες ηλιοφάνειας είναι από τις υψηλότερες στη Σουηδία (> 1 900 ώρες ηλιοφάνειας ετησίως). Οι βροχοπτώσεις είναι σπάνιες (περίπου 500 έως 600 mm ετησίως). Το μεγαλύτερο μέρος των βροχοπτώσεων συμβαίνει την περίοδο μεταξύ Αυγούστου και Δεκεμβρίου. Η άνοιξη και μεγάλες περίοδοι του καλοκαιριού είναι πολύ ξηρές. Συχνά παρατηρούνται μακρές περίοδοι χαμηλών ή μηδενικών βροχοπτώσεων, γεγονός που επηρεάζει τις δυνατότητες καλλιέργειας και επιβάλλει σημαντικές απαιτήσεις, τόσο στους καλλιεργητές όσο και στις καλλιέργειες.

Το «Gotlandslins» είναι ο αποξηραμένος σπόρος της τοπικής ποικιλίας φακής που καλλιεργείται παραδοσιακά στο Γκότλαντ (Lens culinaris). Χάρη στη συστηματική επιλογή των σπόρων για τη σπορά του επόμενου έτους, το «Gotlandslins» έχει προσαρμοστεί καλά στις ιδιαίτερες φυσικές συνθήκες που επικρατούν στο Γκότλαντ. Το «Gotlandslins» παρουσιάζει επίσης γενετική ποικιλία που το καθιστά εξαιρετικά ανθεκτικό κατά τις ξηρές περιόδους που παρατηρούνται συχνά στο Γκότλαντ κατά τη διάρκεια της καλλιεργητικής περιόδου.

Χάρη στην προσαρμογή της στις ιδιαίτερες φυσικές συνθήκες του Γκότλαντ, η παραδοσιακή φακή του Γκότλαντ παράγει έως και 15 % περισσότερες φακές στα φτωχά ασβεστολιθικά εδάφη του Γκότλαντ από ό,τι το ίδιο φυτό όταν καλλιεργείται στα γόνιμα εδάφη του Skåne. Λόγω της ικανότητας αυτών των θάμνων της φακής να σχηματίζουν ένα βαθύ και ανθεκτικό ριζικό σύστημα στα φτωχά και ασβεστολιθικά εδάφη του Γκότλαντ, η τοπική ποικιλία αναπτύσσεται καλύτερα σε αυτά τα εδάφη από ό,τι άλλες καλλιεργούμενες ποικιλίες φακής.

Εξαιτίας του κλίματος και της φύσης των εδαφών, το «Gotlandslins» αναπτύσσεται με αργούς ρυθμούς (ο χρόνος ανάπτυξής του είναι περίπου 120 ημέρες). Η βραδεία ανάπτυξη και τα ασβεστολιθικά εδάφη προσδίδουν στο «Gotlandslins» το χαρακτηριστικό ιδιαίτερο γευστικό προφίλ και το ορυκτώδες στοιχείο του.

Δεσμός με ανθρώπινους παράγοντες που συνδέονται με τη γεωγραφική περιοχή

Δεδομένου ότι ο θάμνος της φακής του Γκότλαντ έχει ιδιαίτερες απαιτήσεις όσον αφορά τις συνθήκες καλλιέργειας, η καλλιέργεια του «Gotlandslins» δεν είναι εύκολη. Ως εκ τούτου, η καλλιέργεια του «Gotlandslins» είναι ιδιαίτερα απαιτητική και ο καλλιεργητής οφείλει να γνωρίζει τις ιδιαίτερες ανάγκες του φυτού και τις τοπικές εδαφοκλιματικές συνθήκες, προκειμένου οι θάμνοι της φακής να ευδοκιμήσουν και να παραγάγουν το «Gotlandslins» με τα τυπικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Οι θάμνοι της φακής που καλλιεργούνται για την παραγωγή του «Gotlandslins» είναι σχετικά μικροί και αραιοί όσον αφορά την εδαφοκάλυψη. Προκειμένου να μην πνιγούν τα νεαρά φυτά από τα ζιζάνια προτού προλάβουν να αναπτυχθούν, το «Gotlandslins» καλλιεργείται σε φτωχά αμμώδη εδάφη τα οποία περιορίζουν την ανάπτυξη ζιζανίων. Επιπλέον, οι καλλιεργητές συγκαλλιεργούν το «Gotlandslins» με σιτηρά, συνήθως βρώμη (Avena sativa), που παρέχουν στήριξη στους θάμνους της φακής και συγκρατούν τα ζιζάνια έως ότου οι θάμνοι αναπτυχθούν και καλύψουν το έδαφος. Αυτή η συγκαλλιέργεια επιβάλλει στον καλλιεργητή την υποχρέωση να εξισορροπήσει τη σχέση μεταξύ του «Gotlandslins» και των σιτηρών και να την προσαρμόσει στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά των διαφόρων περιοχών καλλιέργειας, ώστε οι θάμνοι της φακής να έχουν επαρκές φως και στήριξη, χωρίς τα σιτηρά να εμποδίζουν την ανάπτυξη του «Gotlandslins».

Οι καλλιεργητές σπέρνουν συνήθως το «Gotlandslins» στα μέσα Απριλίου. Χάρη στην προσαρμογή του στο κλίμα του Γκότλαντ, το «Gotlandslins» μπορεί να αντιμετωπίσει περιστασιακούς παγετούς. Αυτό προσδίδει στους θάμνους της φακής τη μακρά περίοδο ανάπτυξης (περίπου 120 ημέρες) που απαιτείται για την ανάπτυξη του «Gotlandslins» στο ψυχρό κλίμα του Γκότλαντ με πολλές ώρες ηλιοφάνειας. Ο ρυθμός ανάπτυξης του «Gotlandslins» είναι πολύ βραδύτερος από ό,τι άλλες φακές που εισάγονται στη Σουηδία, οι οποίες συνήθως έχουν χρόνο ανάπτυξης μεταξύ 80 και 100 ημερών. Η βραδεία αυτή ανάπτυξη συμβάλλει στα ιδιαίτερα χαρακτηριστικά για τα οποία διακρίνεται το «Gotlandslins».

Η συγκομιδή του «Gotlandslins» και των συγκαλλιεργούμενων σιτηρών πραγματοποιείται ταυτόχρονα. Η συγκομιδή πραγματοποιείται όταν οι λοβοί του «Gotlandslins» αρχίζουν να γίνονται καστανόχρωμοι. Ο παραγωγός αλωνίζει προσεκτικά το προϊόν (600-800 στροφές ανά λεπτό) με εξαιρετικά αιχμηρά μαχαίρια, ώστε να μην προκαλούνται κατά το αλώνισμα βλάβες από την τριβή οι οποίες να υποβαθμίζουν την ποιότητα του «Gotlandslins». Μετά τη συγκομιδή, το μείγμα σιτηρών και οσπρίων ξηραίνεται και διαχωρίζεται. Οι καλλιεργητές διαχωρίζουν το «Gotlandslins» από τα σιτηρά μέσω κοσκινίσματος κατά τη συγκομιδή.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών του προϊόντος**

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