C/2023/795

8.11.2023

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2023/795)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación.

DOCUMENTO ÚNICO

«Gotlandslins»

N.º UE: PDO-SE-02613 – 3.6.2020

DOP (X) IGP ( )

1. **Nombre(s)**

«Gotlandslins»

2. **Estado miembro o tercer país**

Suecia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Gotlandslins» es la semilla seca de la lenteja de cultivo tradicional en Gotland (*Lens culinaris*).

Características físicas

Forma: redonda, con convexidades simétricas en las partes superior e inferior

Aspecto: superficie mate con cierto brillo.

Tamaño: aproximadamente 2 mm de grosor y 4 mm de diámetro.

Características organolépticas

Color:

La gama de colores pasa del naranja puro (NCS S3050-Y40R) al naranja con tonalidades amarillas (NCS S3050-Y20R) o verdes (NCS S4040-Y20R). La composición del color experimenta ligeras variaciones entre una temporada de cultivo y otra.

Aroma:

«Gotlandslins» secas: aroma suave a heno fresco o fleo de los prados (*P. pratense*).

«Gotlandslins» cocidas: notas verdes terrosas con un toque de espinacas (*S. oleracea*).

Sabor:

«Gotlandslins» cocidas: sabor suave y característico de leguminosas con notas de mantequilla, semillas de girasol tostadas y avellanas. Equilibrio entre dulzor y amargor.

Retrogusto:

ligero matiz herbáceo, que culmina en un sabor redondo a especias cálidas, tales como clavo, pimienta de Jamaica y cúrcuma, con notas minerales marcadas.

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Sensación en boca:

lenteja firme que ofrece una resistencia característica a la mordida, de piel ligera y fina e interior suave con una cremosidad agradable y persistente.

Textura:

firme. Piel fina.

Características químicas

Hidratos de carbono: 45–51 %, de los cuales aproximadamente el 1,8–2,2 % son azúcares.

Fibra: 28-32 %

Proteínas: 23-26 %

Grasas: 0,8–1,2 %, de los cuales aproximadamente el 0,15–0,25 % son grasas saturadas.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases del proceso de producción, desde el cultivo hasta el secado de las «Gotlandslins», deben llevarse a cabo en la zona geográfica descrita en el punto 4.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Descripción sucinta de la zona geográfica**

La zona de producción de las «Gotlandslins» está formada por las islas de Gotland y Fårö y los islotes adyacentes, con las excepciones de Stora Karlsö y Lilla Karlsö.

5. **Vinculo con la zona geográfica**

El vínculo entre las características de las «Gotlandslins» y la zona de cultivo de Gotland se basa en las condiciones del medio natural y en los factores humanos tradicionalmente asociados al cultivo de estas lentejas en Gotland.

Características específicas del producto

Las «Gotlandslins» presentan unas cualidades específicas, que se deben a la adaptación del arbusto a las condiciones del medio natural.

La «Gotlandslins» es una lenteja un tanto pequeña de carne firme y piel fina. Debido a las variaciones genéticas, las «Gotlandslins» presentan una gama distintiva de colores que varían del naranja puro al naranja, con tonalidades amarillas y/o verdes.

El crecimiento relativamente lento del arbusto confiere a las «Gotlandslins» un perfil gustativo complejo, con elementos leguminosos y notas de mantequilla, semillas de girasol tostadas y avellanas, que dan paso a un matiz ligeramente herbáceo con un sabor aromático y redondo a especias.

A diferencia de otras tipologías de lentejas habitualmente disponibles en el mercado sueco, el sabor de las «Gotlandslins» presenta una mineralidad característica y notas de mantequilla y frutos secos. El tiempo de cocción de las «Gotlandslins» también es comparativamente corto, lo que contribuye a la intensidad de su sabor y la elegancia de su sensación en boca.

Vínculo con las condiciones del medio natural en Gotland

El medio natural de Gotland presenta unas condiciones especiales. El lecho rocoso se compone en gran medida de piedra caliza sedimentaria del Silúrico y pizarra margosa. El lecho rocoso está recubierto de una fina capa de tierra (0-1 m de profundidad), en forma de morrena compuesta por arcillas calcáreas, arenas y gravas. Los suelos son ligeramente alcalinos. La capa de la piedra caliza se entrevé en muchos lugares.

El clima se ve influido por la ubicación de Gotland en el centro del mar Báltico. La primavera es de comienzo tardío, mientras que el otoño y el invierno son benignos. La temperatura media en julio es de aproximadamente 16 grados Celsius y la insolación está entre las más elevadas de Suecia (> 1 900 horas de sol al año). Las precipitaciones son escasas (entre unos 500 y 600 mm al año). La mayor parte de las precipitaciones tiene lugar en el período comprendido entre agosto y diciembre. La primavera y gran parte del verano son muy secas. Son frecuentes los períodos de precipitaciones bajas o nulas, lo que afecta a las oportunidades de crecimiento e impone exigencias importantes tanto al productor como al cultivo.

La «Gotlandslins» es la semilla seca de la variante local de lenteja de cultivo tradicional en la isla de Gotland (*Lens culinaris*). La selección sistemática de las semillas para la siembra de la temporada siguiente hace que las «Gotlandslins» se hayan adaptado bien a las condiciones especiales del medio natural en Gotland. Las «Gotlandslins» también presentan una variación genética que las hace extremadamente resistentes durante los períodos de sequía, frecuentes en Gotland durante el período vegetativo.

La adaptación a las condiciones especiales del medio natural de Gotland significa que el arbusto tradicional de Gotland rinde hasta un 15 % más de lentejas en los suelos calcáreos pobres de Gotland que el mismo arbusto cuando se cultiva en los suelos fértiles de Skåne. La habilidad de este arbusto para formar un sistema radicular profundo y fuerte en los suelos calizos pobres de Gotland hace que la variante local crezca mejor en estos suelos que las otras variantes de lentejas de cultivo.

El clima y las propiedades de los suelos hacen que las «Gotlandslins» sean de crecimiento lento (el tiempo de crecimiento es de unos 120 días). El crecimiento lento y los suelos calizos confieren a las «Gotlandslins» su perfil gustativo distintivo y una mineralidad característica.

Vínculo con los factores humanos que se asocian a la zona geográfica

Dadas las exigencias especiales del arbusto de Gotland respecto a las condiciones de cultivo, las «Gotlandslins» son de cultivo laborioso. Para que el arbusto pueda crecer bien y producir «Gotlandslins» con las características típicas del producto, se requiere un conocimiento pormenorizado de sus necesidades específicas y de las condiciones edafológicas y climáticas del medio local.

El arbusto que se cultiva para la producción de las «Gotlandslins» es de dimensiones relativamente reducidas y con una cubierta vegetal escasa. Para evitar que las lentejas incipientes se asfixien por las malas hierbas antes de que las plantas puedan consolidarse, las «Gotlandslins» se cultivan en suelos arenosos pobres y resistentes a la maleza. Los cultivadores también intercalan el cultivo de las «Gotlandslins» con el de cereales, normalmente avena (*Avena sativa*), lo que dificulta la aparición de malas hierbas hasta que los arbustos se puedan consolidar y ocupar el suelo. Esta intercalación de los cultivos exige encontrar el equilibrio entre las «Gotlandslins» y los cereales y lograr su adaptación a las características específicas de las diferentes zonas de cultivo para que los arbustos dispongan de suficiente luz y apoyo, sin que los cereales impidan el crecimiento de las «Gotlandslins».

La siembra de las «Gotlandslins» suele ser a mediados de abril. Gracias a su adaptación al clima de Gotland, las «Gotlandslins» pueden resistir a las heladas ocasionales. Ello asegura el largo período vegetativo (unos 120 días) que se necesita para que las «Gotlandslins» se puedan desarrollar en el clima fresco y de elevada insolación que se da en Gotland. La velocidad de crecimiento de las «Gotlandslins» es mucho más lenta que la de otras lentejas de importación a Suecia, cuyo período vegetativo suele ser de entre 80 y 100 días. La lentitud del crecimiento contribuye a las características especiales que distinguen a las «Gotlandslins».

Las «Gotlandslins» y los cereales intercalados se siegan al mismo tiempo. La siega se efectúa cuando empiezan a ponerse marrones las vainas de las «Gotlandslins». La cosecha se trilla cuidadosamente (600-800 vueltas por minuto) con cuchillas muy afiladas para evitar daños por abrasión que comprometerían la calidad de las «Gotlandslins». A continuación, la mezcla de cereales y leguminosas recolectada se seca y se selecciona. Las «Gotlandslins» se separan de los cereales mediante un proceso de cribado.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

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