C/2023/795

8.11.2023

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2023/795)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Gotlandslins”

EU-nro: PDO-SE-02613 – 3.6.2020

SAN (X) SMM ( )

1. **SAN:n nimi tai nimet**

”Gotlandslins”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ruotsi

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1. *Tuotelaji*

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Gotlandslins” on Gotlannissa perinteisesti viljellyn linssin (*Lens culinaris*) kuivattua siementä.

Fyysiset ominaisuudet

Muoto: pyöreä, ylä- ja alareunassa symmetrinen kupertuma.

Ulkonäkö: mattapintainen, hieman kiiltävä.

Koko: noin 2 mm paksu, halkaisija 4 mm.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Väri:

Värispektri vaihtelee puhtaasta oranssista (NCS S3050–Y40R) oranssiin, jossa on keltaisen (NCS S3050-Y20R) tai vihreän (NCS S4040–Y20R) sävyjä. Värin koostumus vaihtelee hieman kasvukaudesta toiseen.

Aromi:

Kuivatut Gotlandslins-linssit: tuoreen heinän tai timotein (*P. pratense*) mieto aromi.

Keitetyt Gotlandslins-linssit: juurevia vihreitä vivahteita, pinaattiin (*S. oleracea*) vivahtava.

Maku:

Keitetyt Gotlandslins-linssit: Palkokasvien mieto ja selkeä maku. Voin, paahdettujen auringonkukansiementen ja hasselpähkinän vivahteita. Tasapainoinen makeus ja karvaus.

Jälkimaku:

Hieman ruohoinen, huipentuu lämpimien mausteiden (neilikkaa, maustepippuria ja kurkumaa) aromaattiseen pyöreään mausteisuuteen, selkeitä mineraalisia vivahteita.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Suutuntuma:

Linssi on kiinteä ja purutuntuma selkeä. Ohut hieno kuori ja pehmeä sisus. Miellyttävän ja viipyilevän kermainen.

Rakenne:

Kiinteä. Kuori on ohut.

Kemialliset ominaisuudet

Hiilihydraatit: 45–51 %, josta sokereita noin 1,8–2,2 %.

Kuitu: 28–32 %

Proteiini: 23–26 %

Rasva: 0,8–1,2 %, josta tyydyttyneitä rasvahappoja noin 0,15–0,25 %.

3.3. *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

–

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Gotlandslins-linssin koko tuotannon viljelystä kuivaamiseen on tapahduttava 4 kohdassa kuvatulla maantieteellisellä alueella.

3.5. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

–

3.6. *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

–

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Gotlandslins-linssin tuotantoalue koostuu Gotlannin ja Fårön saarista sekä pienistä lähisaarista, lukuun ottamatta Stora Karlsön ja Lilla Karlsön saaria.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Gotlandslins-linssin ominaispiirteiden ja Gotlannin viljelyalueen välinen yhteys perustuu luonnonoloihin sekä inhimillisiin tekijöihin, jotka ovat perinteisesti yhteydessä Gotlandslins-linssin viljelyyn Gotlannissa.

Tuotteen erityisyys

Koska Gotlandslins-kasvi on sopeutunut Gotlannin luonnonoloihin, sillä on tiettyjä erityisominaisuuksia.

Gotlandslins-linssi on suhteellisen pienikokoinen ohutkuorinen kiinteämaltoinen linssi. Geneettisen vaihtelun vuoksi Gotlandslins-linssin värisävyjen kirjo on ainutlaatuinen ja vaihtelee puhtaasta oranssista keltaisen ja/tai vihreän sävyiseen oranssiin.

Linssikasvin verrattain hidas kasvu antaa Gotlandslins-linssille monivivahteisen makuprofiilin: palkomaisuutta ja voin, paahdettujen auringonkukansiementen ja hasselpähkinän vivahteita, joita seuraavat hieman ruohoinen vivahde ja aromaattisen pyöreä mausteisuus.

Muista Ruotsin markkinoilla yleisesti myytävistä linsseistä poiketen Gotlandslins-linssin maussa on erityistä mineraalisuutta sekä voin ja pähkinöiden vivahteita. Gotlandslins-linssin keittoaika on myös suhteellisen lyhyt, mikä lisää maun voimakkuutta ja suutuntuman hienostuneisuutta.

Yhteys Gotlannin luonnonoloihin

Luonnonolot Gotlannissa ovat erityiset. Kallioperä on suurelta osin sedimenttipitoista siluurista kalkkikiveä ja merkeliliusketta. Kallion päällä on ohut (enintään metrin syvä) maakerros, joka on kalkkipitoista moreenisavea, hiekkaa ja soraa. Maaperä on hieman emäksistä. Kalkkikivikerros on monin paikoin näkyvissä.

Ilmastoon vaikuttaa Gotlannin sijainti Itämeren keskellä. Kevät tulee myöhään, syksy ja talvet ovat puolestaan leutoja. Heinäkuun keskilämpötila on noin 16 celsiusastetta, ja Gotlanti on yksi Ruotsin aurinkoisimmista paikoista (yli 1 900 tuntia auringonpaistetta vuodessa). Sateita saadaan vähän (noin 500–600 mm vuodessa). Suurin osa sateista tulee elokuusta joulukuuhun. Kevät ja suuri osa kesästä ovat hyvin kuivia. Usein sataa vain vähän tai ei lainkaan, mikä vaikuttaa kasvuun ja on haasteellista sekä viljelijälle että linssikasville.

”Gotlandslins” on Gotlannissa perinteisesti viljellyn linssin (*Lens culinaris*) paikallisen variantin kuivattua siementä. Seuraavan vuoden kylvösiemen on aina valittu suunnitelmallisesti, minkä ansiosta ”Gotlandslins” on hyvin sopeutunut Gotlannin erityisiin luonnonoloihin. Gotlandslins-linssissä on myös geneettistä vaihtelua, minkä ansiosta se sietää erittäin hyvin kasvukauden aikana Gotlannissa usein koettua kuivuutta.

Koska Gotlandslins-kasvi on sopeutunut Gotlannin erityisiin luonnonoloihin, se tuottaa jopa 15 prosenttia enemmän linssejä Gotlannin köyhässä kalkkikivimaassa kuin linssi, jota viljellään Skånen hedelmällisessä maaperässä. Gotlannin köyhään kalkkikivimaahan linssi pystyy kasvattamaan syvät ja vahvat juuret. Linssin paikallinen variantti kasvaakin tässä maaperässä paremmin kuin muut linssimuunnokset.

Gotlandslins-linssi kehittyy hitaasti (kasvuaika on noin 120 päivää), mikä johtuu ilmastosta ja maaperän luonteesta. Hidas kasvu ja kalkkikivimaa antavat Gotlandslins-linssille sille ominaisen makuprofiilin ja mineraalisuuden.

Yhteys inhimillisiin tekijöihin, jotka ovat sidoksissa maantieteelliseen alueeseen

Koska Gotlandslins-linssi vaatii erityiset kasvuolosuhteet, sitä on vaikea viljellä. Viljelijän onkin oltava hyvin perillä Gotlandslins-linssin erityistarpeista sekä paikallisista maaperä- ja ilmasto-olosuhteista, jotta kasvi kukoistaa ja tuottaa sellaista Gotlandslins-linssiä, jolla on tuotteelle tyypilliset ominaisuudet.

Gotlandslins-linssin viljelyssä käytetty kasvi on suhteellisen pienikokoinen, eikä se ole laajakasvuinen. Sen varmistamiseksi, että rikkakasvit eivät tukehduta taimia ennen kuin ne juurtuvat kunnolla, Gotlandslins-linssiä kasvatetaan köyhällä hiekkamaalla, mikä hillitsee rikkakasvien kasvua. Lisäksi viljelijät viljelevät Gotlandslins-linssiä yhdessä viljan, yleensä kauran (*Avena sativa*) kanssa. Näin kasvi pysyy pystyssä ja rikkakasvit kurissa, kunnes linssi on hyvin juurtunut ja peittää maan. Tämä sekaviljely tarkoittaa, että viljelijän on tasapainotettava Gotlandslins-linssin ja jyvien välinen suhde ja mukautettava se eri viljelyalojen erityispiirteisiin niin, että kasvi saa riittävästi valoa ja tukea, eikä vilja haittaa Gotlandslins-linssin kasvua.

Viljelijät kylvävät yleensä Gotlandslins-linssin huhtikuun puolivälissä. Koska Gotlandslins-linssi on sopeutunut Gotlannin ilmastoon, se voi selviytyä satunnaisista halloista. Kasvukausi onkin pitkä (noin 120 päivää), mitä tarvitaan linssin kehittymiseen Gotlannin viileässä mutta aurinkoisessa ilmastossa. Gotlandslins-linssi kasvaa paljon hitaammin kuin tuontilinssi, jonka kasvukausi on yleensä 80–100 päivää. Hidas kasvu vaikuttaa osaltaan Gotlandslins-linssin erityispiirteisiin.

Gotlandslins-linssi ja sen kanssa viljelty vilja korjataan samanaikaisesti. Satoa ryhdytään korjaamaan, kun ”Gotlandslins” alkaa muuttua ruskeaksi. Sato puidaan varoen (600–800 kierrosta minuutissa) terävillä terillä, jotta puinti ei aiheuta hankausvaurioita, jotka heikentäisivät Gotlandslins-linssin laatua. Korjattu vilja- ja palkokasvisato kuivataan ja puhdistetaan. Puhdistuksen yhteydessä viljelijät erottavat Gotlandslins-linssin viljanjyvistä seulomalla.

Eritelmän julkaisutiedot

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