C/2023/795

8.11.2023

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2023/795)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1] dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

SINGLE DOCUMENT

«Gotlandslins»

Nº UE: PDO-SE-02613 – 3.6.2020

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Gotlandslins»

2. **État membre ou pays tiers**

Suède

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

«Gotlandslins» est la graine séchée de la lentille traditionnellement cultivée à Gotland (*Lens culinaris*).

Caractéristiques physiques

Forme: circulaire et bombée de manière symétrique sur les faces supérieure et inférieure

Aspect: surface mate présentant une certaine brillance

Calibre: environ 2 mm d'épaisseur et 4 mm de diamètre

Caractéristiques organoleptiques

Couleur:

l'échelle de couleurs va de l'orange pur (NCS S3050-Y40R) à un orange tirant sur le jaune (NCS S3050-Y20R) ou sur le vert (NCS S4040-Y20R). La composition des couleurs varie légèrement d'une saison végétative à l'autre.

Arôme:

«Gotlandslins» séchée: parfum doux de foin frais/fléole des prés (*P. pratense*)

«Gotlandslins» cuite: notes vertes terreuses tirant sur l'épinard (*S. oleracea*).

Saveur:

«Gotlandslins» cuite: goût doux et caractéristique de légumineuses avec des notes de beurre, de graines de tournesol grillées et de noisettes. Douceur et amertume équilibrées.

Arrière-goût:

une légère note d'herbe se terminant par une touche ronde et aromatique d'épices chaudes, telles que le clou de girofle, le piment de la Jamaïque et le curcuma, et des notes minérales marquées.

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Sensation en bouche:

une lentille bien ferme sous la dent, une peau fine élégante et une pulpe d'une onctuosité agréable et persistante.

Consistance:

ferme. Peau fine.

Propriétés chimiques

Glucides: 45 à 51 %, dont environ 1,8 à 2,2 % de sucres

Fibres: 28 à 32 %

Protéines: 23 à 26 %

Matière grasse: 0,8 à 1,2 %, dont 0,15 à 0,25 % de graisses saturées.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'ensemble du processus, de la culture au séchage de la «Gotlandslins», doit se dérouler dans l'aire géographique décrite au point 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire de production de la «Gotlandslins» comprend les îles de Gotland et de Fårö, de même que les petites îles adjacentes, à l'exception de Stora Karlsö et Lilla Karlsö.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien entre les caractéristiques de la «Gotlandslins» et l'aire de production de Gotland repose sur les conditions naturelles et sur les facteurs humains traditionnellement liés à la culture de la «Gotlandslins» à Gotland.

Spécificité du produit

Du fait de l'adaptation des plants de lentilles aux conditions naturelles de Gotland, la «Gotlandslins» présente certaines caractéristiques typiques.

La «Gotlandslins» est une lentille relativement petite, à peau fine et à chair ferme. Compte tenu de sa variation génétique, la «Gotlandslins» présente une gamme unique de nuances de couleurs allant de l'orange pur à l'orange avec des notes jaunes et/ou vertes.

En raison de la croissance relativement lente du plant de lentilles, la «Gotlandslins» possède un profil gustatif complexe, avec des nuances de légumineuses et des notes de beurre, de graines de tournesol grillées et de noisettes qui se transforment en une note légèrement herbacée, des notes minérales marquées et une touche épicée, ronde et aromatique.

Contrairement à d'autres types de lentilles dominants sur le marché suédois, la saveur de la «Gotlandslins» présente des notes minérales marquées et des notes de beurre et de noix. La «Gotlandslins» présente également un temps de cuisson relativement court, ce qui contribue à son goût plus intense et à l'élégance de la bouche.

Lien avec les conditions naturelles de Gotland

Gotland présente des conditions naturelles particulières. Le socle rocheux se compose principalement de calcaire silurique sédimentaire et de schiste marneux. Au-dessus du socle rocheux repose un substrat peu épais (de 0 à 1 m de profondeur) constitué d'argile à galets, de sable et de gravier calcaires. Les sols sont légèrement alcalins. À plusieurs endroits, le pavement calcaire est visible.

Le climat est marqué par la localisation au milieu de la mer Baltique. Les printemps sont tardifs, tandis que les hivers et les automnes sont doux. En juillet, la température moyenne est d'environ 16 degrés et le nombre d'heures d'ensoleillement est parmi les plus élevés de Suède (> 1 900 heures de soleil/an). Les précipitations sont faibles (environ 500-600 mm/an). La plupart des précipitations ont lieu pendant la période allant du mois d'août au mois de décembre. Le printemps et la majeure partie de l'été sont très secs. Souvent surviennent de longues périodes au cours desquelles il n'y a que peu ou pas de précipitations, ce qui influence les possibilités de culture et fait peser des contraintes importantes tant sur le producteur que sur la culture concernée.

«Gotlandslins» est la graine séchée des variantes locales de la lentille traditionnellement cultivée à Gotland (*Lens culinaris*). Du fait que, génération après génération, les producteurs ont sélectionné systématiquement les semences pour la culture de la «Gotlandslins» de l'année suivante, la «Gotlandslins» est bien adaptée aux conditions naturelles spécifiques de Gotland. En outre, la «Gotlandslins» présente une variation génétique qui la rend particulièrement endurante pendant les périodes sèches, qui sont fréquentes à Gotland pendant la saison de végétation.

Étant donné leur adaptation aux conditions naturelles spécifiques de Gotland, les plants de lentilles traditionnels de Gotland produisent jusqu'à 15 % de lentilles de plus sur les sols calcaires pauvres de Gotland que le même type de plants de lentilles cultivés sur les sols fertiles de Skåne. La «Gotlandslins» étant capable de former des systèmes racinaires profonds et stables dans les sols calcaires et pauvres de Gotland, la variété locale de plant de lentilles croît mieux sur ces sols que d'autres variétés de lentilles.

En raison du climat et de la nature des sols, la «Gotlandslins» se développe lentement (le temps de croissance est d'environ 120 jours). La croissance lente et les sols calcaires lui confèrent un profil gustatif particulier, avec des notes minérales caractéristiques.

Lien avec les facteurs humains liés à l'aire géographique

Étant donné que le plant de lentilles de Gotland est soumis à des exigences particulières en ce qui concerne les conditions de culture, la «Gotlandslins» est difficile à cultiver. Cela implique que la culture de la «Gotlandslins» nécessite de la part du producteur de solides connaissances des besoins spécifiques des plants de lentilles, ainsi que des conditions pédologiques et climatiques locales, afin que les plants de lentilles puissent prospérer et produire des «Gotlandslins» présentant les caractéristiques du produit.

Le plant de lentilles cultivé pour la production de la «Gotlandslins» est relativement clairsemé et légèrement couvre-sol. Afin que les jeunes plants de lentilles ne soient pas étouffés par de mauvaises herbes avant de s'être établis, la «Gotlandslins» est cultivée sur des sols sablonneux pauvres qui limitent la croissance des mauvaises herbes. En outre, les producteurs cultivent la «Gotlandslins» en association avec des céréales, généralement de l'avoine (*Avena sativa*), qui apportent un soutien au développement des plants de lentilles et freinent la croissance des mauvaises herbes jusqu'à ce que les plants de lentilles se soient établis et recouvrent le sol. La culture associée impose au producteur d'équilibrer la proportion entre la «Gotlandslins» et la céréale et de l'adapter aux spécificités des différents lieux de culture, afin que les plants de lentilles bénéficient d'une luminosité et d'une stabilité suffisantes sans que la céréale ait une incidence négative sur la croissance des «Gotlandslins».

Le producteur sème généralement les «Gotlandslins» à la mi-avril. Étant donné son adaptation au climat de Gotland, la «Gotlandslins» peut résister à des gelées nocturnes occasionnelles. Il en résulte la longue période de croissance (environ 120 jours) des plants de lentilles nécessaire au développement de la «Gotlandslins» dans le climat frais de Gotland associé à de nombreuses heures d'ensoleillement. La croissance de la «Gotlandslins» est nettement plus lente que celle des autres lentilles importées en Suède, dont le temps de croissance est normalement compris entre 80 et 100 jours. La croissance plus lente contribue aux caractéristiques particulières de la «Gotlandslins».

La «Gotlandslins» et les céréales associées sont récoltées en même temps. La récolte a lieu lorsque les gousses du plant de lentilles de Gotland commencent à devenir brunes. Le producteur bat la récolte soigneusement (600 à 800 tours par minute) avec des lames très aiguisées, afin que le battage ne cause pas de dommages liés à l'abrasion, qui réduiraient la qualité de la «Gotlandslins». Le mélange récolté de céréales et de légumineuses est séché et nettoyé. Au moment du nettoyage, le producteur sépare les «Gotlandslins» des grains de céréales par criblage.

Référence à la publication du cahier des charges

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