C/2023/795

8.11.2023.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2023/795)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]) u roku od tri mjeseca od datuma ove objave.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Gotlandslins”

EU br.: PDO-SE-02613 – 3.6.2020.

ZOI (X) ZOZP ( )

1. **Naziv (nazivi) ZOI-ja**

„Gotlandslins”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Švedska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.*

„Gotlandslins” je suho sjeme leće koja se tradicionalno uzgaja na Gotlandu (*Lens culinaris*).

Fizikalna svojstva

Oblik: okrugao, sa simetričnom izbočinom s gornje i donje strane.

Izgled: mat površina s djelomičnim sjajem.

Veličina: debljine otprilike 2 mm i promjera 4 mm.

Organoleptička svojstva

Boja:

spektar boja kreće se od čiste narančaste (NCS S3050-Y40R) do narančaste s nijansama žute (NCS S3050-Y20R) ili zelene (NCS S4040-Y20R). Sastav boja neznatno se razlikuje od jedne sezone rasta do druge.

Miris:

sušena leća „Gotlandslins”: blaga aroma svježeg sijena ili mačice (*P. pratense*);

kuhana leća „Gotlandslins”: zelene zemljane note s natruhama špinata (*S. oleracea*).

Okus:

kuhana leća „Gotlandslins”: blag i prepoznatljiv okus mahunarki s notama maslaca, prženih sjemenki suncokreta i lješnjaka. Uravnotežena slatkoća i gorčina.

Naknadni okus:

blago travnate note koje kulminiraju aromatičnom zaokruženom pikantnošću toplih začina kao što su klinčić, pimenta i kurkuma, te izražena mineralnost.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Osjet u ustima:

čvrsta leća, prepoznatljiva pri zagrizu, s tankom finom opnom i mekim unutarnjim dijelom s ugodnim dugotrajnim kremastim okusom.

Tekstura:

čvrsta. Tanka opna.

Kemijska svojstva

Ugljikohidrati: 45–51 %, od čega otprilike 1,8–2,2 % šećera.

Vlakna: 28–32 %

Bjelančevine: 23–26 %

Masti: 0,8–1,2 %, od čega 0,15–0,25 % zasićene masti.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području*

Cijeli postupak od uzgoja do sušenja leće „Gotlandslins” mora se odvijati unutar zemljopisnog područja opisanog u točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Područje proizvodnje leće „Gotlandslins” obuhvaća otoke Gotland i Fårö te susjedne male otoke, osim Stora Karlsö i Lille Karlsö.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Povezanost svojstava leće „Gotlandslins” i područja uzgoja na Gotlandu temelji se na prirodnim uvjetima i ljudskim čimbenicima koji su tradicionalno povezani s uzgojem te leće na Gotlandu.

Posebnosti proizvoda

Zbog svoje prilagodbe prirodnim uvjetima leća „Gotlandslins” odlikuje se određenim posebnim svojstvima.

To je relativno sitna leća tanke opne i čvrste unutrašnjosti. Zbog genetske varijacije leća „Gotlandslins” ima jedinstven spektar boja u rasponu od čiste narančaste do narančaste s nijansama žute i/ili zelene boje.

Budući da biljka raste relativno sporo, leća „Gotlandslins” ima složen profil okusa s elementima mahunarki i notama maslaca, prženih sjemenki suncokreta i lješnjaka, koje prelaze u blago travnate note s aromatičnom zaokruženom pikantnošću.

Za razliku od drugih vrsta leće koje se obično prodaju na švedskom tržištu, okus leće „Gotlandslins” odlikuje se specifičnom mineralnosti te notama maslaca i orašastih plodova. Vrijeme kuhanja leće „Gotlandslins” relativno je kratko, što pridonosi intenzivnijem okusu i elegantnom osjetu u ustima.

Povezanost s prirodnim uvjetima na Gotlandu

Gotland ima posebne prirodne uvjete. Podloga se uglavnom sastoji od sedimentnog silurskog vapnenca i laporastog škriljevca te je prekrivena tankim slojem tla (dubine do 1 m), koje se sastoji od vapnenačke morenske gline, pijeska i šljunka. Tla su blago lužnata, a vapnenački sloj vidljiv je na mnogim mjestima.

Na klimu utječe položaj Gotlanda usred Baltičkog mora. Proljeće dolazi kasno, a jeseni i zime su blage. Prosječna srpanjska temperatura iznosi oko 16 °C, to je područje među najsunčanijima u Švedskoj (> 1 900 sunčanih sati godišnje), a padaline su rijetke (otprilike od 500 do 600 mm godišnje). Većina padalina bilježi se u razdoblju od kolovoza do prosinca, dok su proljeće i veliki dijelovi ljeta vrlo suhi. Česta su duga razdoblja u kojima ima malo ili uopće nema padalina, što utječe na mogućnosti rasta te uzgoj čini vrlo zahtjevnim i za uzgajivače i za sam usjev.

Leća „Gotlandslins" je suho sjeme lokalne varijante leće koja se tradicionalno uzgaja na Gotlandu (*Lens culinaris*). Zahvaljujući sustavnom odabiru sjemena za sjetvu iduće godine, dobro je prilagođena posebnim prirodnim uvjetima koji prevladavaju na Gotlandu. Ima i genetsku varijaciju koja je čini iznimno otpornom u suhim razdobljima koja su na Gotlandu česta u sezoni rasta.

Zbog prilagodbe posebnim prirodnim uvjetima Gotlanda obična stabljika gotlandske leće daje do 15 % više sjemenki na tamošnjim siromašnim vapnenačkim tlima nego kad se ta ista biljka uzgaja na plodnim tlima Skånea. Budući da je sposobna na siromašnim i vapnenačkim tlima Gotlanda razviti dubok i čvrst korijenski sustav, lokalna varijanta leće na tim tlima raste bolje od drugih kultiviranih varijanti.

Zbog klime i prirode tla leća „Gotlandslins" raste sporo (vrijeme rasta je oko 120 dana). Taj spori rast i vapnenačka tla daju joj karakterističan poseban okus i mineralnost.

Povezanost s ljudskim čimbenicima povezanima sa zemljopisnim područjem

Leću „Gotlandslins" teško je uzgajati jer taj usjev zahtijeva posebne uvjete uzgoja. Njezini uzgajivači stoga moraju znati mnogo toga o njezinim posebnim potrebama te o lokalnim pedološkim i klimatskim uvjetima kako bi biljka mogla napredovati i proizvoditi leću „Gotlandslins" sa značajkama tipičnima za taj proizvod.

Stabljike biljke koja se uzgaja za proizvodnju leće „Gotlandslins" relativno su malene i zauzimaju relativno malo prostora na tlu. Kako bi se spriječilo da mladu leću zaguši korov prije nego što se dobro ukorijeni, ta se biljka uzgaja na siromašnim pjeskovitim tlima koja ograničavaju rast korova. Usto, uzgajivači leću „Gotlandslins" siju uz žitarice, obično zob (*Avena sativa*), koje podupiru stabljike leće i zadržavaju korov sve dok se leća ne razraste i prekrije tlo. Takva sadnja mješovitih kultura u slučaju leće „Gotlandslins" znači da uzgajivač mora uravnotežiti odnos nje i žitarica te ga prilagoditi posebnim karakteristikama raznih područja uzgoja kako bi stabljike leće imale dovoljno svjetlosti i potpore te kako ih žitarice ne bi ometale u rastu.

Uzgajivači leću „Gotlandslins" obično siju sredinom travnja. Budući da je prilagođena gotlandskoj klimi, ta se leća može nositi s povremenim mrazom. Zbog toga ima dugo razdoblje rasta (oko 120 dana), koje joj je potrebno za razvoj u uvjetima hladne gotlandske klime s mnogo sunčanih sati. Leća „Gotlandslins" raste mnogo sporije od drugih vrsta leće uvezenih u Švedsku, čije je razdoblje rasta obično od 80 do 100 dana. Spor rast rezultira posebnim značajkama karakterističnima za tu leću.

Leća „Gotlandslins" i žitarice uz koje se uzgaja ubiru se u isto vrijeme. Berba započinje kad mahune počnu poprimati smeđu boju. Uzgajivač ubrane plodove vrši pažljivo (600–800 okretaja u minuti) s pomoću izuzetno oštrih noževa kako bi se izbjegla abrazivna oštećenja koja smanjuju kvalitetu leće „Gotlandslins". Ubrana mješavina žitarica i mahunarki suši se i probire, pri čemu uzgajivači leću „Gotlandslins" prosijavanjem odvajaju od žitarica.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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