C/2023/795

8.11.2023

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2023/795)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Gotlandslins»

N. UE: PDO-SE-02613 – 3.6.2020

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome**

«Gotlandslins»

2. **Stato membro o paese terzo**

Svezia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Con «Gotlandslins» si intendono i semi essiccati delle lenticchie tradizionalmente coltivate a Gotland (*Lens culinaris*).

Caratteristiche fisiche

Forma: circolare, a forma convessa simmetrica nelle parti superiore e inferiore.

Aspetto: superficie opaca con una certa brillanza.

Calibro: spessore e diametro rispettivamente di 2 e 4 mm circa.

Caratteristiche organolettiche

Colore:

Lo spettro cromatico varia dall'arancione puro (NCS S3050-Y40R) all'arancione con tonalità gialle (NCS S3050-Y20R) o verdi (NCS S4040-Y20R). La composizione cromatica varia leggermente tra i periodi vegetativi.

Aroma:

«Gotlandslins» essiccate: aroma dolce di fieno o fleolo freschi (*P. pratense*).

«Gotlandslins» cotte: note verdi di terra con sentore di spinaci (*S. oleracea*).

Sapore:

«Gotlandslins» cotte: sapore dolce e caratteristico delle leguminose con note di burro, semi di girasole tostati e nocciole. Equilibrio tra gusto amaro e dolce.

Retrogusto:

una nota leggermente erbacea, culminante in gusto aromatico pieno dovuto a spezie calde quali chiodi di garofano, pimenti e curcuma, e note minerali marcate.

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Sensazione in bocca:

una lenticchia compatta con una caratteristica buccia di spessore sottile e una parte interna morbida con una cremosità gradevole e persistente.

Consistenza:

soda; buccia sottile.

Caratteristiche chimiche

Carboidrati: 45-51 %, di cui circa 1,8-2,2 % di zuccheri.

Fibra: 28-32 %

Proteine: 23-26 %

Grassi: 0,8-1,2 %, di cui circa 0,15-0,25 % di grassi saturi.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo, dalla coltivazione all'essiccazione delle «Gotlandslins», deve avvenire nella zona geografica descritta al punto 4.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona di produzione delle «Gotlandslins» è costituita dalle isole di Gotland e Fårö e dalle piccole isole adiacenti, ad eccezione di Stora Karlsö e Lilla Karlsö.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame tra le caratteristiche delle «Gotlandslins» e la zona di coltivazione di Gotland si basa sulle condizioni naturali e sui fattori umani tradizionalmente legati alla coltivazione delle «Gotlandlins» a Gotland.

Specificità del prodotto

Grazie all'adattamento degli arbusti delle lenticchie alle condizioni naturali, le «Gotlandlins» presentano determinate qualità specifiche.

Le «Gotlandslins» sono lenticchie dalla buccia sottile e dalla polpa soda. A causa della variazione genetica, le «Gotlandslins» hanno uno spettro unico di tonalità cromatiche che vanno dall'arancione puro all'arancione con tonalità gialle e/o verdi.

Il tasso di crescita relativamente lento delle «Gotlandslins» conferisce a queste lenticchie un profilo gustativo complesso, con elementi leguminosi e note di burro, semi di girasole tostati e nocciole, che assumono poi una nota leggermente erbosa con un carattere speziato e pieno.

A differenza di altri tipi di lenticchie comunemente vendute sul mercato svedese, il sapore delle «Gotlandslins» presenta un caratteristico elemento minerale e note di burro e frutta a guscio. Le «Gotlandlins» hanno inoltre un tempo di cottura relativamente breve, che contribuisce alla maggiore intensità gustativa e all'elegante sensazione in bocca.

Legame con le condizioni naturali di Gotland

Gotland presenta condizioni naturali particolari. Il substrato roccioso è costituito in gran parte da calcare siluriano sedimentario e da ardesia marnosa. Il substrato roccioso è ricoperto da un sottile strato di terreno (profondità da 0 a 1 m) costituito da argilla morenica calcarea, sabbia e ghiaia. I suoli sono leggermente alcalini. Lo strato calcareo è visibile in molti punti.

Il clima è influenzato dalla posizione di Gotland al centro del Mar Baltico. La primavera arriva tardi, mentre l'autunno e gli inverni sono miti. La temperatura media a luglio è di circa 16 gradi Celsius e le ore di soleggiamento sono tra le più elevate della Svezia (> 1 900 ore di soleggiamento all'anno). Le precipitazioni sono scarse (circa 500-600 mm all'anno). La maggior parte delle precipitazioni si verifica nel periodo da agosto a dicembre. La primavera e gran parte dell'estate sono molto secche. Sono frequenti lunghi periodi con precipitazioni scarse o nulle, che incidono sulle opportunità di crescita e esercitano una notevole pressione sia sui coltivatori sia sulle colture.

Con «Gotlandslins» si intendono i semi essiccati della varietà locale di lenticchie tradizionalmente coltivate a Gotland (*Lens culinaris*). La selezione sistematica dei semi per la semina dell'anno successivo rende le «Gotlandslins» ben adattate alle particolari condizioni naturali che caratterizzano Gotland. Le «Gotlandlins» presentano inoltre una variazione genetica che le rende estremamente resistenti durante i periodi secchi che interessano spesso Gotland durante il periodo vegetativo.

L'adattamento alle particolari condizioni naturali di Gotland fa sì che l'arbusto tradizionale delle lenticchie dell'isola garantisca una resa del 15 % in più sui suoli calcarei poveri di Gotland rispetto allo stesso arbusto di lenticchie coltivato nei terreni fertili di Skåne. La capacità dell'arbusto di lenticchie di formare un sistema radicale profondo e robusto sui suoli poveri e calcarei di Gotland fa sì che questa variante cresca meglio in questi terreni rispetto ad altre varianti di lenticchie.

Il clima e la natura dei suoli fanno sì che le «Gotlandslins» crescano lentamente (il tempo di crescita è di circa 120 giorni). La crescita lenta e i suoli calcarei conferiscono alle «Gotlandslins» il loro speciale profilo gustativo e l'elemento minerale.

Legame con i fattori umani della zona geografica

Il fatto che l'arbusto di lenticchie di Gotland abbia esigenze particolari per quanto riguarda le condizioni di coltivazione rende tale coltura particolarmente difficile. Ciò significa che la coltivazione delle «Gotlandslins» richiede una grande conoscenza, da parte del coltivatore, delle esigenze specifiche dell'arbusto di lenticchia e delle condizioni pedoclimatiche locali, affinché gli arbusti di lenticchie possano prosperare e produrre «Gotlandslins» con le caratteristiche tipiche del prodotto.

Gli arbusti coltivati per produrre le «Gotlandlins» sono relativamente piccoli e radi per quanto riguarda la copertura del suolo. Per garantire che le giovani lenticchie non siano «soffocate» da erbe infestanti prima che le piante siano pienamente sviluppate, le «Gotlandslins» vengono coltivate su terreni sabbiosi poveri che limitano la crescita delle erbe infestanti. Inoltre, i coltivatori alternano le «Gotlandslins» con cereali, solitamente avena (*Avena sativa*), che garantiscono un sostegno agli arbusti delle lenticchie e tengono lontane le erbe infestanti fino a quando gli arbusti siano pienamente sviluppati e abbiano ricoperto il terreno. Questa coltura alternata significa che il coltivatore deve ottenere una proporzione equilibrata tra le «Gotlandslins» e i cereali, adattandola alle caratteristiche specifiche delle diverse zone di coltivazione in modo che gli arbusti delle lenticchie abbiano sufficiente luce e sostegno ma senza che i cereali ne ostacolino la crescita.

I coltivatori di solito seminano le «Gotlandlins» a metà aprile. Grazie al loro adattamento al clima di Gotland, le «Gotlandslins» possono sopportare gelate occasionali. Ciò garantisce agli arbusti di lenticchie il lungo periodo di crescita (circa 120 giorni) necessario per lo sviluppo delle «Gotlandslins» nel clima fresco di Gotland con molte ore di soleggiamento. Le «Gotlandslins» hanno un tasso di crescita molto più lento rispetto alle altre lenticchie importate in Svezia, il cui tempo di crescita è normalmente compreso tra 80 e 100 giorni. La lentezza della crescita contribuisce alle caratteristiche peculiari che caratterizzano le «Gotlandslins».

Le coltivazioni intercalari di «Gotlandlins» e cereali sono raccolte contemporaneamente. La raccolta avviene quando i baccelli delle «Gotlandlins» iniziano a diventare marroni. Il coltivatore svolge la setacciatura con cura (600-800 giri al minuto), utilizzando lame molto taglienti in modo che tale processo non provochi danni abrasivi che riducono la qualità delle «Gotlandslins». La miscela di cereali e lenticchie raccolta viene prima essiccata e solo in seguito si procede alla selezione. I coltivatori separano le «Gotlandslins» dai cereali attraverso uno screening al momento della selezione.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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