C/2023/795

8.11.2023

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2023/795)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad ([1]) binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking bezwaar aan te tekenen tegen de aanvraag.

SINGLE DOCUMENT

“Gotlandslins”

EU-nr.: PDO-SE-02613 – 3.6.2020

BOB (X) BGA ( )

1. **Naam/namen van de BOB**

“Gotlandslins”

2. **Lidstaat of derde land**

Zweden

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De “Gotlandslins” is het gedroogde zaad van de linze die traditioneel op Gotland wordt geteeld (*Lens culinaris*).

Fysieke kenmerken

Vorm: Cirkelvormig, met aan de boven- en onderzijde een symmetrische, convexe vorm.

Uiterlijk: Mat oppervlak met een zekere glans.

Grootte: Ongeveer 2 mm dik en 4 mm in doorsnee.

Organoleptische kenmerken

Kleur:

Het kleurenspectrum varieert van zuiver oranje (NCS S3050-Y40R) tot oranje met tinten geel (NCS S3050-Y20R) of groen (NCS S4040-Y20R). Per groeiseizoen varieert de kleursamenstelling licht.

Geur:

Gedroogde “Gotlandslins”: Mild aroma van vers hooi of timotheegras (*P. pratense*).

Gekookte “Gotlandslins”: Aardachtige groene toetsen met een vleugje spinazie (*S. oleracea*).

Smaak:

Gekookte “Gotlandslins”: Milde en duidelijke smaak van peulgewassen met toetsen van boter, geroosterde zonnebloempitten en hazelnoten. Evenwichtige zoet- en bitterheid.

Nasmaak:

Een licht grasachtige toets, die door aromatische ronde toetsen van warme specerijen zoals kruidnagel, piment en kurkuma en uitgesproken minerale toetsen wordt gevolgd.

([1]) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.

Mondgevoel:

Een stevige linze met een kenmerkende beet, een dunne, fijne schil en een zacht binnenste met een aangename, aanhoudende romigheid.

Textuur:

Stevig. Dunne schil.

Chemische eigenschappen

Koolhydraten: 45-51 %, waarvan ongeveer 1,8-2,2 % suikers.

Vezels: 28-32 %

Eiwitten: 23-26 %

Vet: 0,8-1,2 %, waarvan 0,15-0,25 % verzadigde vetten.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

–

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Het hele proces van de teelt tot het drogen van de "Gotlandslins" moet in het in punt 4 beschreven geografische gebied plaatsvinden.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

–

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

–

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het teeltgebied van de "Gotlandslins" bestaat uit de eilanden Gotland en Fårö en de nabijgelegen kleine eilanden, met uitzondering van Stora Karlsö en Lilla Karlsö.

5. Verband met het geografische gebied

Het verband tussen de kenmerken van de "Gotlandslins" en het teeltgebied Gotland is op de natuurlijke omstandigheden en de menselijke factoren gebaseerd die traditioneel met de teelt van de "Gotlandlins" op Gotland verband houden.

Specificiteit van het product

Als gevolg van de aanpassing van de linzenplant aan de natuurlijke omstandigheden heeft de "Gotlandlins" bepaalde specifieke eigenschappen.

De "Gotlandslins" is een tamelijk kleine linze met een dunne schil en stevig vruchtvlees. Door genetische variatie heeft de "Gotlandslins" een uniek spectrum van kleurschakeringen die variëren van zuiver oranje tot oranje met tinten geel en/of groen.

De nogal trage groeisnelheid van de linzenplant geeft de "Gotlandslins" een complex smaakprofiel met peulelementen en toetsen van boter, geroosterde zonnebloempitten en hazelnoten, die door een licht grasachtige toets met aromatische ronde toetsen van specerijen worden gevolgd.

In tegenstelling tot andere soorten linzen die gewoonlijk op de Zweedse markt worden verkocht, bevat de smaak van de "Gotlandslins" een kenmerkend mineraal element en toetsen van boter en noten. De "Gotlandlins" heeft ook een tamelijk korte kooktijd, wat bijdraagt tot de intensere smaak en het elegante mondgevoel.

Verband met de natuurlijke omstandigheden op Gotland

Gotland kent bijzondere natuurlijke omstandigheden. Het gesteente bestaat grotendeels uit sedimentaire Silurische kalksteen en mergel. Het gesteente is bedekt met een dunne bodemlaag (0-1 m dik) van kalkhoudende moreneklei, zand en grind. De bodem is licht alkalisch. De kalksteenlaag is op veel plaatsen zichtbaar.

Het klimaat wordt door de ligging van Gotland in het midden van de Oostzee beïnvloed. Het wordt laat lente, maar de herfst en de winters zijn zacht. De gemiddelde temperatuur in juli bedraagt ongeveer 16 graden Celsius en de uren zonneschijn behoren tot de hoogste in Zweden (> 1 900 uren zon per jaar). Er valt weinig neerslag (ongeveer 500 tot 600 mm per jaar). Het grootste deel valt van augustus tot en met december. De lente en grote delen van de zomer zijn zeer droog. Er zijn vaak lange perioden van weinig of geen neerslag, wat de groei beïnvloedt en flinke eisen stelt aan de teler en het gewas.

De "Gotlandslins" is het gedroogde zaad van de lokale linzevariant die traditioneel op Gotland wordt gekweekt (*Lens culinaris*). Door de stelselmatige selectie van zaden voor de inzaai van het volgende jaar is de "Gotlandslins" goed aan de bijzondere natuurlijke omstandigheden op Gotland aangepast. De "Gotlandlins" heeft ook een genetische variatie die de linze tijdens de droge perioden, die op Gotland vaak tijdens het groeiseizoen voorkomen, extra veerkrachtig maakt.

Door de aanpassingen aan de bijzondere natuurlijke omstandigheden op Gotland levert de traditionele Gotlandse linzenplant op de arme, kalkhoudende bodem van Gotland tot 15 % meer linzen op dan dezelfde plant die op de vruchtbare bodems van Skåne wordt gekweekt. Het vermogen van de linzenplant om een diep en stevig wortelsysteem in de arme, kalkhoudende bodem van Gotland te ontwikkelen, zorgt ervoor dat de lokale variant van de plant beter in deze bodems groeit dan andere gecultiveerde linzen.

Door het klimaat en de samenstelling van de bodem groeit de "Gotlandslins" langzaam (de groeitijd bedraagt ongeveer 120 dagen). De trage groei en de kalkhoudende bodems geven de "Gotlandslins" zijn karakteristieke, bijzondere smaakprofiel en minerale element.

Verband met menselijke factoren met betrekking tot het geografische gebied

Aangezien de Gotlandse linzenplant bijzondere eisen aan de teeltomstandigheden stelt, is de "Gotlandlins" moeilijk te telen. Dit betekent dat de teelt van de "Gotlandslins" grote eisen stelt aan de kennis van de teler van de specifieke behoeften van de plant en van de plaatselijke bodem- en klimaatomstandigheden, zodat de linzenplant goed kan gedijen en hij de "Gotlandslins" met de typische productkenmerken kan produceren.

De linzenplant die voor de productie van de "Gotlandlins" wordt geteeld, is redelijk klein en neemt weinig plaats op de bodem in. Om ervoor te zorgen dat de jonge linzen vóór het aanslaan van de planten niet door onkruid worden verstikt, wordt de "Gotlandslins" op arme zandbodems geteeld die de groei van onkruid beperken. Bovendien vermengen de telers de "Gotlandslins" met granen, meestal haver (*Avena sativa*), die de linzenplant steun geeft en het onkruid tegenhoudt totdat de plant is aangeslagen en de grond bedekt. Deze tussenteelt houdt in dat de teler de verhouding tussen de "Gotlandslins" en het graan in evenwicht moet houden en die aan de specifieke kenmerken van de verschillende teeltgebieden moet aanpassen, zodat de linzenplant voldoende licht en steun krijgt en het graan de groei van de "Gotlandslins" niet belemmert.

De telers zaaien de "Gotlandlins" meestal midden april. Door de aanpassing aan het klimaat op Gotland is de "Gotlandslins" tegen incidentele vorst bestand. Daarom heeft de plant zijn lange groeiperiode (ongeveer 120 dagen), die voor de ontwikkeling van de "Gotlandslins" in het koele klimaat op Gotland met veel uren zonneschijn nodig is. De "Gotlandslins" groeit veel trager dan andere linzen die in Zweden worden ingevoerd en die gewoonlijk een groeitijd van 80 tot 100 dagen hebben. De trage groei draagt tot de bijzondere kenmerken van de "Gotlandslins" bij.

De "Gotlandlins" en het graan van de tussenteelt worden tegelijk geoogst. De oogst vindt plaats wanneer de peulen van de "Gotlandlins" bruin beginnen te worden. De teler dorst de oogst zorgvuldig (600-800 omwentelingen per minuut) met extra scherpe messen, zodat het dorsen geen wrijvingsschade veroorzaakt die de kwaliteit van de "Gotlandslins" vermindert. Het geoogste mengsel van graan en peulen wordt gedroogd en gezeefd. Tijdens het zeven scheiden de telers de "Gotlandslins" van het graan.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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