C/2023/795

8.11.2023

Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2023/795)

A presente publicação confere o direito de oposição ao pedido, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), por um período de três meses a contar da data desta publicação.

SINGLE DOCUMENT

«Gotlandslins»

N.º UE: PDO-SE-02613 – 3.6.2020

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s) da DOP**

«Gotlandslins»

2. **Estado-membro ou país terceiro**

Suécia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

Entende-se por «Gotlandslins» a semente seca da lentilha tradicionalmente cultivada em Gotland (*Lens culinaris*).

Características físicas

Forma: circular e convexa de forma simétrica na parte superior e inferior.

Aspeto: superfície mate com algum brilho.

Calibre: cerca de 2 mm de espessura e 4 mm de diâmetro.

Características organoléticas

Cor:

o espetro de cores varia entre o laranja puro (NCS S3050-Y40R) e o laranja com tonalidades de amarelo (NCS S3050-Y20R) ou verde (NCS S4040-Y20R). A composição cromática varia ligeiramente de uma estação vegetativa a outra.

Aroma:

«Gotlandslins» secas: aroma suave a feno fresco ou rabo-de-gato (*P. pratense*).

«Gotlandslins» cozidas: notas verdes argilosas evocativas de espinafres (*S. oleracea*).

Sabor:

«Gotlandslins» cozidas: sabor suave e distinto a leguminosas, com notas de manteiga, sementes de girassol torradas e avelãs. Doçura e amargor equilibrados.

Gosto residual:

notas ligeiramente herbáceas, que culminam num aroma envolvente de especiarias quentes, como o cravo-da-índia, a pimenta-da-jamaica e o curcuma, com notas minerais pronunciadas.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Sensação na boca:

lentilha firme, com um sabor característico, pele fina e delicada e interior macio, com uma cremosidade agradável e persistente.

Consistência:

firme. Pele fina.

Propriedades químicas

Hidratos de carbono: 45-51 %, incluindo 1,8-2,2 % de açúcares.

Fibras: 28-32 %

Proteínas: 23-26 %

Matérias gordas: 0,8-1,2 %, incluindo 0,15-0,25 % de gorduras saturadas.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todo o processo, desde o cultivo até à secagem das «Gotlandslins», deve ter lugar na área geográfica descrita no ponto 4.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área de produção das «Gotlandslins» compreende as ilhas de Gotland e Fårö e as pequenas ilhas adjacentes, exceto as ilhas de Stora Karlsö e Lilla Karlsö.

5. **Relação com a área geográfica**

As condições naturais e os fatores humanos tradicionalmente ligados ao cultivo da «Gotlandslins» na ilha de Gotland constituem a base da relação entre as características deste produto e a zona de cultivo.

Especificidade do produto

A adaptação desta planta às condições naturais resultou em determinadas características específicas da «Gotlandslins».

A «Gotlandslins» é uma lentilha relativamente pequena, de pele fina e de consistência firme. Devido à variação genética, a «Gotlandslins» apresenta um espetro único de tonalidades de cor, que vão do laranja puro ao laranja com nuances amarelas e/ou verdes.

O crescimento relativamente lento da planta da lentilha confere à «Gotlandslins» um perfil gustativo complexo, com características de leguminosas e notas de manteiga, sementes de girassol torradas e avelãs, que se transformam numa nota ligeiramente herbácea com um aroma picante e envolvente.

Contrariamente a outros tipos de lentilhas habitualmente vendidos no mercado sueco, o sabor da «Gotlandslins» distingue-se pela sua componente mineral e pelas notas de manteiga e frutos secos. O tempo de cozedura destas lentilhas é também relativamente curto, o que contribui para o sabor mais intenso e uma sensação na boca mais delicada.

Relação com as condições naturais de Gotland

A ilha de Gotland apresenta condições naturais especiais. O substrato rochoso é constituído, em grande medida, por calcário silúrico sedimentar e xisto margoso. O substrato rochoso é coberto por uma camada fina de solo (0-1 m de profundidade), constituída por argila e morena calcária, areia e gravilha. Estes solos são ligeiramente alcalinos, sendo a camada calcária visível em muitos locais.

O facto de Gotland se localizar no meio do mar Báltico tem influência no clima. A primavera é tardia, enquanto o outono e o inverno são amenos. A temperatura média de julho ronda os 16 graus Celsius e as horas de sol nesta ilha estão entre as mais elevadas da Suécia (> 1 900 horas de sol por ano). A precipitação é escassa (cerca de 500 a 600 mm por ano) e diminui no período compreendido entre agosto e dezembro. Tanto a época da primavera como grande parte do verão são bastante secos. São frequentes os longos períodos de fraca ou nenhuma precipitação, prejudicando as condições de cultivo e impondo exigências significativas tanto ao agricultor como à cultura em causa.

Entende-se por «Gotlandslins» a semente seca da variedade local da lentilha tradicionalmente cultivada em Gotland (*Lens culinaris*). A seleção sistemática das sementes para a sementeira do ano seguinte facilita a sua adaptação às condições naturais especiais que prevalecem em Gotland. A «Gotlandslins» apresenta igualmente uma variação genética que a torna extremamente resistente aos períodos de seca, frequentes nesta região durante o período vegetativo.

Em virtude das adaptações às condições naturais específicas desta ilha, a planta tradicional das lentilhas de Gotland produz até 15 % mais lentilhas nos solos calcários pobres de Gotland do que a mesma lentilha cultivada nos solos férteis de Skåne. Graças à sua capacidade de formar um sistema radicular profundo e resistente nos solos pobres e calcários de Gotland, a variante local da planta da lentilha desenvolve-se mais facilmente nestes solos do que outras variedades de lentilhas cultivadas.

O clima e a natureza dos solos fazem com que a «Gotlandslins» se desenvolva lentamente (o tempo de crescimento é de cerca de 120 dias). Este crescimento lento e os solos calcários conferem-lhe um perfil gustativo especial, com notas minerais características.

Relação com os fatores humanos associados à área geográfica

Uma vez que a planta da lentilha de Gotland requer condições de cultivo especiais, a «Gotlandslins» é uma variedade difícil de cultivar. Por conseguinte, o cultivo desta semente exige que o produtor esteja familiarizado tanto com as necessidades específicas da planta da lentilha como com as condições edafoclimáticas locais, para que esta se desenvolva e produza a «Gotlandslins» com as características típicas do produto.

A planta da lentilha que dá origem às «Gotlandslins» é relativamente pequena e apresenta uma cobertura do solo reduzida. Para garantir que as lentilhas mais jovens não sejam destruídas por ervas daninhas antes do seu desenvolvimento, a «Gotlandslins» é cultivada em solos arenosos e pobres que impedem o crescimento das ervas daninhas. Além disso, o cultivo da «Gotlandslins» é intercalado também com cereais, geralmente aveia (*Avena sativa*), o que confere um suporte à planta da lentilha e impede o crescimento de ervas daninhas até que as lentilhas se desenvolvam e cubram o solo. Este cultivo intercalado obriga o agricultor a estabelecer um equilíbrio entre a «Gotlandslins» e os cereais, adaptando-o às características específicas das diferentes zonas de cultivo, de modo que as plantas da lentilha disponham de luz e apoio suficientes, sem que os cereais impeçam o crescimento da «Gotlandslins».

A sementeira da «Gotlandslins» é feita geralmente em meados de abril. Graças à sua adaptação ao clima da ilha de Gotland, esta variedade de lentilhas é capaz de suportar geadas ocasionais, o que dá origem ao longo período de crescimento (cerca de 120 dias), necessário para o desenvolvimento da «Gotlandslins» no clima fresco da região, com muitas horas de sol. Esta variedade apresenta um crescimento muito mais lento do que outras lentilhas importadas para a Suécia, que normalmente têm um período de crescimento entre 80 e 100 dias. O crescimento lento contribui para as características específicas das «Gotlandslins».

A «Gotlandslins» e os cereais cultivados intercaladamente são colhidos ao mesmo tempo. A colheita é feita quando as vagens da «Gotlandslins» começam a ficar castanhas. O agricultor procede a uma debulha rigorosa da colheita (600-800 voltas por minuto) utilizando lâminas extremamente afiadas, para que o processo de debulha não provoque danos por raspagem prejudiciais à qualidade da «Gotlandslins». Os cereais e as leguminosas colhidos são secos e selecionados. As «Gotlandslins» são separadas do cereal por crivagem.

Referência à publicação do caderno de especificações

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