C/2023/795

8.11.2023

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2023/795)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]) do troch mesiacov od dátumu tohto uverejnenia.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Gotlandslins“

EÚ č.: PDO-SE-02613 – 3. 6. 2020

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy) chop**

„Gotlandslins“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Švédsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Gotlandslins“ je sušené semeno šošovice, ktorá sa tradične pestuje na Gotlande (*Lens culinaris*).

Fyzické vlastnosti

Tvar: okrúhly, symetricky vypuklý na hornej a spodnej strane.

Vzhľad: matný povrch s určitým leskom.

Veľkosť: približne 2 mm hrubá s priemerom asi 4 mm.

Organoleptické vlastnosti

Farba:

Farba sa pohybuje od čisto oranžovej (NCS S3050-Y40R) po oranžovú s odtieňmi žltej (NCS S3050-Y20R) alebo zelenej (NCS S4040-Y20R). Farebné zloženie sa medzi vegetačnými obdobiami mierne líši.

Vôňa:

Sušená šošovica „Gotlandslins“: jemná vôňa čerstvého sena alebo timotejky (*P. pratense*).

Varená šošovica „Gotlandslins“: zemité zelené tóny s nádychom špenátu (*S. oleracea*).

Chuť:

Varená šošovica „Gotlandslins“: jemná, výrazná chuť strukovín s tónmi masla, pražených slnečnicových semien a lieskových orieškov. Vyvážená sladkosť a horkosť.

Dochuť:

Jemný trávnatý tón vrcholiaci aromatickou okrúhlou korenitosťou teplých korenín, ako je klinček, nové korenie a kurkuma, a výraznými minerálnymi tónmi.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Pocit v ústach:

Pevná šošovica s charakteristickým pocitom pri hryzení, tenkou jemnou šupkou a mäkkou vnútornou časťou s príjemnou pretrvávajúcou krémovosťou.

Štruktúra:

pevná. Tenká šupka.

Chemické vlastnosti

Sacharidy: 45 – 51 %, z toho cukry približne 1,8 – 2,2 %.

Vláknina: 28 – 32 %.

Bielkoviny: 23 – 26 %.

Tuk: 0,8 – 1,2 %, z toho nasýtené tuky 0,15 – 0,25 %.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Celý postup od pestovania až po sušenie šošovice „Gotlandslins“ sa musí uskutočňovať v zemepisnej oblasti opísanej v bode 4.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Oblasť produkcie šošovice „Gotlandslins“ pozostáva z ostrovov Gotland a Fårö a priľahlých malých ostrovov okrem Stora Karlsö a Lilla Karlsö.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Súvislosť charakteristických vlastností šošovice „Gotlandslins“ s oblasťou pestovania na ostrove Gotland vychádza z prírodných podmienok a ľudských faktorov tradične spojených s pestovaním šošovice „Gotlandlins“ na ostrove Gotland.

Špecifickosť výrobku

Kríky šošovice sa prispôsobili prírodným podmienkam, čím šošovica „Gotlandlins“ získala určité špecifické vlastnosti.

„Gotlandlins“ je pomerne malá šošovica s tenkou šupkou a pevnou dužinou. V dôsledku variability má šošovica „Gotlandlins“ jedinečné spektrum farebných tónov od čisto oranžovej po oranžovú s odtieňmi žltej a/alebo zelenej.

Vďaka pomerne pomalému rastu kríkov šošovice získava „Gotlandslins“ komplexný chuťový profil s prvkami strukovín a s tónmi masla, pražených slnečnicových semien a lieskových orieškov, ktoré ustupujú jemnému trávnatému tónu s aromatickou okrúhlou korenitosťou.

Na rozdiel od iných druhov šošovice, ktoré sa bežne predávajú na švédskom trhu, sa chuť „Gotlandslins“ vyznačuje výrazným minerálnym prvkom a tónmi masla a orechov. Šošovica „Gotlandslins“ má takisto pomerne krátky čas prípravy, čo prispieva k intenzívnejšej chuti a príjemnejšiemu pocitu v ústach.

Súvislosť s prírodnými podmienkami Gotlandu

Ostrov Gotland sa vyznačuje osobitnými prírodnými podmienkami. Skalné podložie sa skladá prevažne zo sedimentárneho silúrskeho vápenca a slienitej bridlice. Je pokryté tenkou vrstvou pôdy (hlbokej 0 – 1 meter), ktorú tvorí vápenatá morénová hlina, piesok a štrk. Pôdy sú mierne zásadité. Na mnohých miestach je viditeľná vrstva vápenca.

Podnebie je ovplyvnené polohou Gotlandu uprostred Baltského mora. Jar prichádza neskoro, zatiaľ čo jeseň a zimy sú mierne. Priemerná júlová teplota dosahuje približne 16 stupňov Celzia a počet hodín slnečného svitu patrí medzi najvyššie vo Švédsku (> 1 900 hodín slnečného svitu za rok). Úhrn zrážok je veľmi nízky (približne 500 až 600 mm za rok). Väčšina zrážok spadne v období od augusta do decembra. Jar a veľké časti leta sú veľmi suché. Často nastanú dlhé obdobia nízkych alebo nulových dažďových zrážok, čo má vplyv na možnosti pestovania a kladie značné nároky na pestovateľa aj na pestovanú plodinu.

„Gotlandslins“ je sušené semeno miestnej odrody šošovice, ktorá sa tradične pestuje na Gotlande (*Lens culinaris*). Vďaka systematickému výberu semien určených na siatie nasledujúci rok je šošovica „Gotlandslins“ dobre prispôsobená osobitným prírodným podmienkam, ktoré prevládajú na Gotlande. Má takisto variabilitu, vďaka ktorej je mimoriadne odolná počas období sucha, ktoré sa na Gotlande často vyskytujú počas vegetačného obdobia.

Prispôsobenie sa osobitným prírodným podmienkam Gotlandu znamená, že na tradičnom šošovicovom kríku rastúcom na chudobných gotlandských vápencových pôdach sa urodí až o 15 % plodov viac ako na rovnakom šošovicovom kríku rastúcom na úrodných pôdach v Skåne. Schopnosť tohto šošovicového kríka vytvárať hlboký a pevný koreňový systém na chudobných vápencových pôdach Gotlandu znamená, že miestna odroda šošovicového kríka rastie na týchto pôdach lepšie ako iné kultivované odrody šošovice.

V dôsledku podnebia a povahy pôdy rastie šošovica „Gotlandslins“ pomaly (rast trvá približne 120 dní). Pomalý rast a vápencové pôdy dodávajú „Gotlandslins“ charakteristický osobitný chuťový profil a minerálny prvok.

Súvislosť s ľudskými faktormi spojenými so zemepisnou oblasťou

Keďže kríky gotlandskej šošovice má osobitné nároky na podmienky pestovania, „Gotlandslins“ je plodina náročná na pestovanie. To znamená, že kultivácia šošovice „Gotlandslins“ kladie vysoké požiadavky na vedomosti pestovateľov týkajúce sa špecifických nárokov kríkov šošovice a miestnych pôdnych a klimatických podmienok, aby sa týmto kríkom darilo a aby rodili plody s vlastnosťami typickými pre tento produkt.

Kríky šošovice pestovaný na získanie produktu „Gotlandslins“ je pomerne malý a vytvára riedky porast. Aby mladú šošovicu nezadusila burina pred tým, ako sa rastliny ujmú, pestuje sa „Gotlandslins“ na chudobných piesočnatých pôdach, ktoré obmedzujú rast buriny. Okrem toho pestovatelia vysádzajú „Gotlandslins“ spolu s obilninami, zvyčajne s ovsom (*Avena sativa*), ktoré poskytujú kríku šošovice oporu a bránia rozrastaniu sa buriny, kým sa kríky šošovice neujmú a nezakryjú pôdu. Toto kombinovanie plodín znamená, že pestovateľ musí vyvážiť vzťah medzi šošovicou „Gotlandslins“ a obilninami a prispôsobiť ho špecifickým vlastnostiam rôznych oblastí pestovania tak, aby mali kríky šošovice dostatok svetla a opory a aby obilnina zároveň nebránila „Gotlandslins“ v raste.

Pestovatelia zvyčajne vysievajú „Gotlandslins“ v polovici apríla. Keďže sa rastlina prispôsobila podnebiu Gotlandu, dokáže vydržať občasné mrazy. To poskytuje kríku šošovice dlhý čas pre rast (približne 120 dní), ktorý je potrebný pre vývoj „Gotlandslins“ v chladnom podnebí Gotlandu s veľkým počtom hodín slnečného svitu. Šošovica „Gotlandslins“ rastie oveľa pomalšie ako iné druhy šošovice dovážané do Švédska, ktorých čas rastu je zvyčajne 80 až 100 dní. Pomalý rast prispieva k osobitným vlastnostiam, ktoré sú pre „Gotlandslins“ typické.

Šošovica „Gotlandslins“ a obilniny, ktoré sa vysádzajú spolu s ňou, sa zbierajú súčasne. Zber prebieha, keď struky „Gotlandslins“ začnú hnednúť. Pestovateľ úrodu opatrne vymláti (600 – 800 otáčok za minútu) mimoriadne ostrými nožmi, aby mlátenie nespôsobilo poškodenie odretím, ktoré znižuje kvalitu „Gotlandslins“. Zozbieraná zmes obilia a strukovín sa suší a preberá. Pestovatelia oddelia semená „Gotlandslins“ od obilnín preosievaním, keď preberajú úrodu.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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