C/2023/795

8.11.2023

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2023/795)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]) je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek v treh mesecih od datuma te objave.

ENOTNI DOKUMENT

„Gotlandslins“

EU št.: PDO-SE-02613 – 3. junij 2020

ZOP (X) ZGO ( )

1. **Ime zop**

„Gotlandslins“

2. **Država članica ali tretja država**

Švedska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

3.2. *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Gotlandslins“ je posušeno zrnje leče, ki se tradicionalno goji na Gotlandu (*Lens culinaris*).

Fizikalne značilnosti

Oblika: okrogla; zgornja in spodnja stran sta simetrično izbočeni.

Videz: matirana površina z določenim sijajem.

Velikost: debelina približno 2 mm in premer 4 mm.

Organoleptične značilnosti

Barva:

barvni spekter sega od čiste oranžne (NCS S3050-Y40R) do oranžne z odtenki rumene (NCS S3050-Y20R) ali zelene (NCS S4040-Y20R). Barvna sestava se med rastnimi sezonami nekoliko razlikuje.

Vonj:

posušena leča „Gotlandslins“: blag vonj po svežem senu ali mačjem repu (*P. pratense*);

kuhana leča „Gotlandslins“: note po zemlji in rastlinske note s pridihom špinače (*S. oleracea*).

Okus:

kuhana leča „Gotlandslins“: blag in razločen okus po stročnicah z notami masla, praženih sončničnih semen in lešnikov. Uravnoteženi sladkost in grenkoba.

Pookus:

ima blago travnato noto, ki doseže aromatično zaokroženost toplih začimb, kot so nageljnove žbice, pravi piment in kurkuma, ter izrazite mineralne note.

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

Občutek v ustih:

čvrsta in hrustljava leča, s tanko fino ovojnico in mehko notranjostjo, ki je prijetno in obstojno kremasta.

Tekstura:

čvrsta, s tanko ovojnico.

Kemijske značilnosti

Ogljikovi hidrati: 45–51 %, od tega sladkorji približno 1,8–2,2 %.

Vlaknine: 28–32 %.

Beljakovine: 23–26 %.

Maščobe: 0,8–1,2 %, od tega nasičene maščobe 0,15–0,25 %.

3.3. *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Celoten postopek od pridelave do sušenja leče „Gotlandslins“ mora potekati na geografskem območju, opisanem v točki 4.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6. *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. Jedrnata opredelitev geografskega območja

Območje proizvodnje leče „Gotlandslins“ zajema otoka Gotland in Fårö ter sosednje majhne otoke, razen otokov Stora Karlsö in Lilla Karlsö.

5. Povezava z geografskim območjem

Povezava med značilnostmi leče „Gotlandslins“ in območjem pridelave v okrožju Gotland temelji na naravnih razmerah in človeških dejavnikih, ki so tradicionalno povezani z gojenjem leče „Gotlandslins“ na Gotlandu.

Posebne lastnosti proizvoda

Leča „Gotlandslins“ ima zaradi prilagoditve rastlin leče na naravne razmere nekatere posebne lastnosti.

Zrnje te leče je razmeroma majhno ter ima tanko ovojnico in čvrsto notranjost. Barvni razpon odtenkov zrnja leče „Gotlandslins“ je zaradi genske variabilnosti edinstven ter sega od čiste oranžne do oranžne z rumenimi in/ali zelenimi odtenki.

Razmeroma počasna rast rastlin leče „Gotlandslins“ daje tej leči kompleksen okus po stročnicah, z notami masla, praženih sončničnih semen in lešnikov, ki preidejo v blago travnato noto z zaokroženo aromatično začinjenostjo.

V nasprotju z drugimi vrstami leče, ki se običajno prodajajo na švedskem trgu, je leča „Gotlandslins“ značilnega mineralnega okusa z notami masla in oreščkov. Poleg tega se kuha razmeroma kratek čas, kar prispeva k intenzivnejšemu okusu in elegantnemu občutku v ustih.

Povezava z naravnimi razmerami na Gotlandu

Naravne razmere na Gotlandu so posebne. Kamninska podlaga sestoji predvsem iz sedimentnega silurijskega apnenca in apnenčevega skrilavca. Prekriva jo tanka plast prsti (globine do 1 m), ki jo sestavljajo apnenčasta morenska glina, pesek in prod. Tla so rahlo alkalna. Apnenčasta plast je vidna na številnih mestih.

Na podnebje vpliva lokacija Gotlanda na sredini Baltskega morja. Pomlad pride pozno, jeseni in zime pa so mile. Povprečna julijska temperatura je približno 16 stopinj Celzija, število ur sonca v tem mesecu pa je med najvišjimi na Švedskem (> 1 900 ur sonca na leto). Padavine so redke (približno 500 do 600 mm na leto). Večina jih pade od avgusta do decembra. Pomlad in velik del poletja sta zelo sušna. Pogosta so dolga obdobja z majhnimi količinami padavin ali brez njih, kar vpliva na možnosti pridelave in je zelo zahtevno tako za pridelovalca kot tudi za pridelek.

„Gotlandslins“ je posušeno zrnje lokalne različice leče, ki se tradicionalno goji na Gotlandu (*Lens culinaris*). Zaradi sistematičnega izbora semen za setev v naslednjem letu je leča „Gotlandslins“ dobro prilagojena posebnim naravnim razmeram, ki prevladujejo na Gotlandu. Je tudi gensko variabilna, zato je v pogostih sušnih obdobjih med rastno sezono na Gotlandu še posebno odporna.

Ker so rastline tradicionalne gotlandske leče prilagojene posebnim naravnim razmeram na Gotlandu, na revnih apnenčastih tleh Gotlanda obrodijo do 15 % več zrnja kot enake rastline, ki se gojijo na rodovitnih tleh v okrožju Skåne. Zaradi sposobnosti teh rastlin leče, da v revnih apnenčastih tleh na Gotlandu razvijejo globok in močan koreninski sistem, lokalna sorta teh rastlin v teh tleh uspeva bolje od drugih sort gojene leče.

Leča „Gotlandslins“ zaradi podnebja in lastnosti tal raste počasi (čas rasti je približno 120 dni). Počasna rast in apnenčasta tla ji dajejo značilen poseben okus in mineralnost.

Povezava s človeškimi dejavniki na geografskem območju

Lečo „Gotlandslins“ je težko pridelovati, saj rastline gotlandske leče zahtevajo posebne razmere za rast. To pomeni, da mora za gojenje leče „Gotlandslins“ pridelovalec dobro poznati posebne zahteve teh rastlin ter lokalne talne in podnebne razmere, da bi te rastline dobro uspevale in obrodile zrnje leče „Gotlandslins“ z značilnimi lastnostmi proizvoda.

Rastline leče, ki se gojijo za proizvodnjo leče „Gotlandslins“, zagotavljajo razmeroma majhno pokrivnost tal. Da mladih rastlin leče ne bi prerasel plevel, še preden bi začele uspevati, se leča „Gotlandslins“ goji na revnih peščenih tleh, ki omejujejo rast plevela. Poleg tega pridelovalci med lečo „Gotlandslins“ zasejejo žita, običajno oves (*Avena sativa*), ki rastlinam leče daje oporo in zavira rast plevela, dokler rastline leče ne začnejo uspevati in prekrijejo tla. Pridelovalec mora pri tej vmesni setvi uravnotežiti razmerje med lečo „Gotlandslins“ in žiti ter ga prilagoditi posebnim značilnostim različnih območij pridelave, da rastlinam leče zagotovi dovolj svetlobe in opore, ne da bi žita ovirala rast leče „Gotlandslins“.

Pridelovalci lečo „Gotlandslins“ običajno sejejo sredi aprila. Ker je ta leča prilagojena podnebju na Gotlandu, prenese občasne zmrzali. Tako imajo rastline leče „Gotlandslins“ na voljo dovolj dolgo obdobje za rast (približno 120 dni), da lahko uspevajo v hladnem gotlandskem podnebju z veliko urami sonca. Leča „Gotlandslins“ raste veliko počasneje od drugih vrst leče, ki se uvažajo na Švedsko in običajno rastejo od 80 do 100 dni. Počasna rast prispeva k posebnim lastnostim, ki so značilne za lečo „Gotlandslins“.

Leča „Gotlandslins“ in med njo posejana žita se žanjejo hkrati. Žetev se začne, ko stroki leče „Gotlandslins“ začnejo rjaveti. Pridelovalec pridelek skrbno omlati (s 600–800 obrati na minuto), pri čemer uporabi izredno ostra rezila, da se prepreči drgnjenje med mlatenjem, kar bi zmanjšalo kakovost leče „Gotlandslins“. Spravljena mešanica žit in stročnic se posuši in prebere. Pridelovalci lečo „Gotlandslins“ od žita ločijo s pregledovanjem med prebiranjem pridelka.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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