C/2023/795
8.11.2023

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2023/795)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]) ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SINGLE DOCUMENT

”Gotlandslins”

EU-nr: PDO-SE-02613 – 3.6.2020

SUB (X) SGB ( )

1. **Namn på sub**

”Gotlandslins”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Sverige

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Gotlandslins” är torkade frön från den på Gotland traditionellt odlade åkerlinsen (*Lens culinaris*).

Fysiska egenskaper

Form: Cirkulära med en symmetrisk bombering på ovan- och undersidan.

Utseende: Matt yta med viss blankhet.

Storlek: Cirka 2 mm tjocka och med en diameter av 4 mm.

Organoleptiska egenskaper

Färg:

Färgskalan går från rent orange (NCS S3050-Y40R) till orange med inslag av gult (NCS S3050-Y20R) eller grönt (NCS S4040-Y20R). Färgsammansättningen varierar något mellan odlingssäsongerna.

Doft:

Torkad ”Gotlandslins”: Mild doft av nyslaget hö/timotej (*P. pratense*).

Kokt ”Gotlandslins”: Jordiga gröna toner med dragning åt spenat (*S. oleracea*).

Smak:

Kokt ”Gotlandslins”: Mild och tydlig smak av baljväxt med toner av smör, rostade solrosfrön och hasselnötter. Balanserad sötma och beska.

Eftersmak:

En lätt gräsig ton som avslutas med en aromatisk rund kryddighet av varma kryddor som nejlika, kryddpeppar och gurkmeja samt tydliga mineraltoner.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Munkänsla:

En fast lins med ett tydligt bett och tunna eleganta skal och ett inkråm med en angenäm krämighet i som ligger kvar länge.

Textur:

Fast. Tunt skal.

Kemiska egenskaper

Kolhydrater: 45–51 % varav sockerarter ca 1,8–2,2 %

Fibrer: 28–32 %

Protein: 23–26 %

Fett: 0,8–1,2 %, varav mättat fett 0,15–0,25 %

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Hela processen från odling till torkning av ”Gotlandslins” måste ske i det geografiska område som beskrivs i punkt 4.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

3.6. *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

–

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Produktionsområdet för ”Gotlandslins” består av öarna Gotland och Fårö samt intilliggande småöar, utom Stora och Lilla Karlsö.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan egenskaperna hos ”Gotlandslins” och odlingsområdet Gotland baseras på de naturgivna förutsättningarna samt på de mänskliga faktorer som av tradition är knutna till odlingen av ”Gotlandslins” på Gotland.

Produktens särskilda egenskaper

Som ett resultat av linsbuskens anpassning till de naturgivna förutsättningarna på Gotland har ”Gotlandslins” vissa typiska särdrag.

”Gotlandslins” är en relativt liten lins med tunt skal och fast kött. På grund av den genetiska variationen har ”Gotlandslins” ett unikt spektrum av olika färgtoner från rent orange till orange med inslag av gult och/eller grönt.

Till följd av linsbuskens relativt långsamma tillväxt har ”Gotlandslins” en komplex smakbild med inslag av baljväxt samt toner av smör, rostade solrosfrön och hasselnötter som övergår i en lätt gräsig ton samt en aromatisk rund kryddighet.

Till skillnad från andra på den svenska marknaden dominerande typer av linser har smaken hos ”Gotlandslins” ett tydligt inslag av mineraltoner samt smör och nötter. ”Gotlandslins” har också en jämförelsevis kort koktid vilket bidrar till den intensivare smaken och den eleganta munkänslan.

Samband med Gotlands naturgivna förutsättningar

Gotland har speciella naturgivna förutsättningar. Berggrunden består till största delen av sedimentär silurisk kalksten och märgelskiffer. Ovanpå berggrunden ligger ett tunt jordlager (0–1 m djupt) bestående av kalkhaltig moränlera, sand och grus. Jordarna är svagt alkaliska. På flera ställen går kalkstenshällen i dagen.

Klimatet präglas av läget mitt i Östersjön. Vårarna är sena medan höstar och vintrar är milda. Medeltemperaturen i juli är ca 16 grader och antalet soltimmar är bland de högsta i Sverige (> 1 900 soltimmar/år). Nederbörden är sparsam (ca 500–600 mm/år). Huvuddelen av nederbörden faller under perioden augusti till december. Våren och större delen av sommaren är mycket torr. Ofta förekommer långa perioder med obetydlig eller ingen nederbörd vilket påverkar odlingsmöjligheterna och ställer stora krav på såväl odlaren som den gröda som odlas.

”Gotlandslins” är torkade fröer från den på Gotland traditionellt odlade lokala varianten av åkerlinsen (*Lens culinaris*). Till följd av att odlarna under generationer systematiskt valt ut utsäde till nästa års odling av ”Gotlandslins” är ”Gotlandslins” väl anpassad till de speciella naturförhållanden som råder Gotland. ”Gotlandslins” har dessutom en genetisk variation som gör den extra uthållig under de torrperioder som ofta drabbar Gotland under odlingssäsongen.

Anpassningen till Gotlands speciella naturförutsättningar gör att den traditionella gotländska linsbusken ger upp till 15 % högre avkastning av ”Gotlandslins” på Gotlands magra kalkrika jordar än när samma typ av linsbuske odlas i Skånes bördiga jordar. Gotlandslinsens förmåga att bilda djupa och stadiga rotsystem i Gotlands kalkhaltiga och magra jordar gör att den lokala varianten av linsbusken växer bättre i dessa jordar än andra varianter av åkerlinsen.

Till följd av klimatet och jordarnas beskaffenhet växer ”Gotlandslins” långsamt (tillväxttid är ca 120 dagar). Långsam tillväxt och den kalkrika jorden ger den speciella smakprofil med inslag av mineraltoner som kännetecknar ”Gotlandslins”.

Samband med mänskliga faktorer knutna till det geografiska området

Då den gotländska linsbusken har speciella krav på odlingsförhållandena är ”Gotlandslins” en svårodlad gröda. Detta medför att odlingen av ”Gotlandslins” ställer stora krav på odlarens kunskap om linsbuskens speciella krav, samt om lokala mark- och klimatförhållanden, för att linsbusken ska trivas och producera ”Gotlandslins” med de egenskaper som är karaktäristiska för produkten.

Den linsbuske som odlas för produktion av ”Gotlandslins” är relativt späd och svagt marktäckande. För att de unga linsplantorna inte ska kvävas av ogräs innan plantorna etablerat sig odlas ”Gotlandslins” på magra sandiga jordar som begränsar ogräsets tillväxt. Dessutom odlar odlarna ”Gotlandslins” tillsammans med stråsäd, vanligen havre (*Avena sativa*) som ger växtstöd åt linsbusken och håller tillbaka ogräset till dess att linsbusken etablerat sig och blivit marktäckande. Samodlingen gör att odlaren måste balansera förhållandet mellan ”Gotlandslins” och stråsäd och anpassa detta till de olika odlingsplatsernas speciella egenskaper så att linsbusken får tillräckligt med ljus och stadga utan att stråsäden påverkar tillväxten hos ”Gotlandslins” negativt.

Odlaren sår vanligen ”Gotlandslins” i mitten av april. Till följd av anpassningen till det gotländska klimatet och klarar ”Gotlandslins” enstaka frostnätter. Detta ger linsbusken den långa tillväxtperiod (ca 120 dagar) som behövs för utvecklingen av ”Gotlandslins” i det svala gotländska klimatet med de många soltimmarna. Tillväxttakten hos ”Gotlandslins” är betydligt långsammare än den hos andra, till Sverige importerade, linser som normalt har en tillväxttid på mellan 80–100 dagar. Den långsammare tillväxten är en bidragande orsak till de speciella egenskaper som kännetecknar ”Gotlandslins”.

”Gotlandslins” och den samodlade stråsäden skördas samtidigt. Skörden sker när gotlandslinsens baljor börja bli bruna. Odlaren tröskar skörden varsamt (600–800 varv per minut) med extra vassa knivar så att inte tröskningen orsakar nötningsskador som sänker kvaliteten på ”Gotlandslins”. Den skördade blandningen av säd och trindsäd torkas och rensas. I samband med rensningen separerar odlaren ”Gotlandslins” från stråsädens korn genom sållning.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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