



C/2023/795

8.11.2023

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2023/795)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SINGLE DOCUMENT

„Gotlandslins”

Nr UE: PDO-SE-02613 – 3.6.2020

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy chnp

„Gotlandslins”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Szwecja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Gotlandslins” to suszone nasiona soczewicy jadalnej, uprawianej tradycyjnie w Gotlandii (*Lens culinaris*).

Właściwości fizyczne

Kształt: okrągłe, o symetrycznym, wypukłym kształcie w górnej i dolnej części

Wygląd: matowa powierzchnia z lekkim połyskiem

Wielkość: około 2 mm grubości i 4 mm średnicy

Właściwości organoleptyczne

Barwa:

spektrum barwy waha się od czystego pomarańczowego (NCS S3050-Y40R) po pomarańczowy z odcieniami żółtego (NCS S3050-Y20R) lub zielonego (NCS S4040-Y20R). Zestawienie barw różni się nieznacznie w poszczególnych sezonach wegetacyjnych.

Zapach:

suszone „Gotlandslins”: łagodny aromat świeżego siana lub tymotki łąkowej (*P. pratense*)

gotowane „Gotlandslins”: ziemiste zielone nuty z odrobiną szpinaku (*S. oleracea*)

Smak:

gotowane „Gotlandslins”: łagodny i wyraźny smak roślin strączkowych z nutami masła, prażonych nasion słonecznika i orzechów laskowych. Wyważone połączenie słodczy z goryczą.

Posmak:

lekką trawiastą nutą, której kulminacją jest aromatyczna, okrągła pikantność ciepłych przypraw, takich jak goździki, ziele angielskie i kurkuma oraz wyraźne nuty mineralne.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Odczucia smakowe:

jądrna soczewica jadalna o charakterystycznym smaku, cienkiej, delikatnej skórce i miękkim środku o przyjemnej, utrzymującej się kremowej konsystencji.

Konsystencja:

zbita. Cienka skórka.

Właściwości chemiczne

Węglowodany: 45–51 %, z czego cukry ok. 1,8–2,2 %

Błonnik: 28–32 %

Białko: 23–26 %

Tłuszcz: 0,8–1,2 %, z czego tłuszcze nasycone 0,15–0,25 %

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Cały proces od uprawy do suszenia „Gotlandslins” musi odbywać się na obszarze geograficznym opisanym w pkt 4.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. **Związek określenie obszaru geograficznego**

Obszar produkcyjny „Gotlandslins” obejmuje wyspy Gotland i Fårö oraz sąsiednie małe wyspy, z wykluczeniem Stora Karlsö i Lilla Karlsö.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Związek między właściwościami „Gotlandslins” i obszarem uprawy – Gotlandią – opiera się na warunkach naturalnych i czynnikach ludzkich tradycyjnie związanych z uprawą „Gotlandslins” na Gotlandii.

Specyfika produktu

W wyniku przystosowania się krzewów soczewicy jadalnej do warunków naturalnych „Gotlandslins” mają pewne charakterystyczne cechy.

„Gotlandslins” to stosunkowo mała soczewica jadalna o cienkiej skórce i zbitym miąższu. Z powodu zróżnicowania genetycznego „Gotlandslins” ma unikalne spektrum odcieni kolorów od czystego pomarańczowego po pomarańczowy z odcieniem żółtego lub zielonego.

Stosunkowo powolne tempo wzrostu krzewu soczewicy naturalnej nadaje „Gotlandslins” złożony profil smakowy z elementami roślin strączkowych i nutami masła, prażonych nasion słonecznika i orzechów laskowych, które ustępują lekko trawiastej nucie o aromatycznej, okrągłej pikantności.

W przeciwieństwie do innych rodzajów soczewicy jadalnej powszechnie sprzedawanych na rynku szwedzkim smak „Gotlandslins” charakteryzuje się elementem mineralnym i nutami masła i orzechów. „Gotlandslins” ma również stosunkowo krótki czas gotowania, który przyczynia się do bardziej intensywnego smaku i eleganckiego odczucia smakowego.

Związek z warunkami naturalnymi Gotlandii

Na Gotlandii panują specyficzne warunki naturalne. Podłoże skalne składa się w dużej mierze z osadowego wapienia pochodzącego z okresu sylur oraz łupku marglistego. Powierzchnia podłoża skalnego pokryta jest cienką warstwą gleby (0–1 m głębokości) złożonej z morenowego iłu wapiennego, piasku i żwiru. Gleba ma lekko zasadowy odczyn. Warstwa wapienia jest widoczna w wielu miejscach.

Na klimat Gotlandii wpływ ma jej położenie na środku Morza Bałtyckiego. Wiosna zaczyna się późno, a jesień i zima są łagodne. Średnia temperatura w lipcu wynosi około 16 stopni Celsjusza, a liczba godzin słonecznych należy do najwyższych w Szwecji (> 1 900 godzin słonecznych w roku). Opady są niewielkie (około 500–600 mm rocznie). Największe opady przypadają w okresie od sierpnia do grudnia. Wiosna i duża część lata to bardzo suche okresy. Często występują długie okresy niskich lub zerowych opadów deszczu, co negatywnie wpływa na możliwości uprawy i stwarza spore wyzwania zarówno dla plantatorów, jak i uprawianych roślin.

„Gotlandslins” to suszone nasiona lokalnej odmiany soczewicy jadalnej, uprawianej tradycyjnie w Gotlandii (*Lens culinaris*). Dzięki systematycznej selekcji nasion do siewu w następnym roku „Gotlandslins” są dobrze dostosowane do szczególnych warunków naturalnych panujących na Gotlandii. „Gotlandslins” charakteryzują się również mutacją genetyczną, która czyni je wyjątkowo odpornymi na suche okresy, często występujące na Gotlandii w sezonie uprawnym.

Przystosowanie do szczególnych warunków naturalnych Gotlandii oznacza, że tradycyjny gotlandzki krzew soczewicy jadalnej rodzi do 15 % więcej soczewicy na ubogich glebach wapiennych Gotlandii w porównaniu z tym samym krzewem soczewicy uprawianym na żyznych glebach w Skanii. Ta lokalna odmiana krzewu soczewicy rośnie na tych glebach lepiej niż inne odmiany uprawianej soczewicy dzięki swojej zdolności do wytwarzania głębokiego i silnego systemu korzeniowego na ubogich, wapiennych glebach Gotlandii.

Ze względu na klimat i charakter gleb „Gotlandslins” rosną powoli (czas wzrostu wynosi około 120 dni). Wolny wzrost i wapienne gleby nadają „Gotlandslins” charakterystyczny profil smakowy i element mineralny.

Powiązanie z czynnikami ludzkimi związanymi z obszarem geograficznym

Ze względu na szczególne wymogi dotyczące warunków uprawy gotlandzkiego krzewu soczewicy „Gotlandslins” są trudne do uprawy. Oznacza to, że uprawa „Gotlandslins” wymaga w ogromnym stopniu wiedzy plantatora na temat szczególnych potrzeb krzewu soczewicy oraz lokalnych warunków glebowo-klimatycznych, tak aby krzewy soczewicy mogły się rozwijać i produkować „Gotlandslins” o cechach charakterystycznych dla tego produktu.

Krzew soczewicy uprawiany w celu produkcji „Gotlandslins” jest stosunkowo niewielki i ma małą rozpiętość. W celu zapewnienia, że młode ziarna soczewicy nie zostaną zdławione przez chwasty przed przyjęciem się roślin, „Gotlandslins” uprawia się na ubogich glebach piaszczystych, które ograniczają wzrost chwastów. Dodatkowo plantatorzy uprawiają „Gotlandslins” ze zbożami, zazwyczaj z owsem zwyczajnym (*Avena sativa*), które podpira krzew soczewicy i ogranicza chwasty do momentu przyjęcia się krzewów soczewicy i pokrycia przez nich ziemi. Taka uprawa współrzędna oznacza, że plantator musi wyważyć relację między „Gotlandslins” a ziarnami zboża i dostosować ją do szczególnych cech różnych obszarów uprawnych, tak aby krzewy soczewicy miały wystarczająco dużo światła i podparcia, nie będąc jednocześnie ograniczane we wzroście przez ziarna zboża.

Plantatorzy zazwyczaj sięją „Gotlandslins” w połowie kwietnia. W wyniku przystosowania do klimatu Gotlandii „Gotlandslins” radzą sobie z okazjonalnymi przymrozkami. To przyczynia się do długiego okresu wzrostu (około 120 dni) krzewów soczewicy potrzebnego do rozwoju „Gotlandslins” w chłodnym klimacie Gotlandii z wieloma godzinami słonecznymi. Tempo wzrostu „Gotlandslins” jest znacznie wolniejsze niż w przypadku innych odmian soczewicy importowanych do Szwecji, których czas wzrostu wynosi zazwyczaj od 80 do 100 dni. Powolny wzrost przyczynia się do szczególnych cech charakterystycznych „Gotlandslins”.

„Gotlandslins” i ziarna z uprawy współrzędnej są zbierane w tym samym czasie. Żniwa rozpoczyna się w momencie, gdy strąki „Gotlandslins” zaczynają się robić brązowe. Plantator ostrożnie młóci plony (600–800 obrotów na minutę) za pomocą bardzo ostrych noży, tak aby młócenie nie powodowało uszkodzeń w postaci ścierania się ziarna, które obniżają jakość „Gotlandslins”. Zebrana mieszanina ziarna i nasion rośliny strączkowej jest suszona i przebiekana. Plantatorzy oddzielają „Gotlandslins” od ziarna przez przesiewanie w trakcie przebiekania plonów.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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