

Ansökan om skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

"Gotlandslins"



Ansökande grupp:

Föreningen Gotlandslinsen,
Co Mickelgårds lantbruk AB
623 48 Stånga

Produkttyp:

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade.

Produktbeskrivning

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

Fysikaliska 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 ca 4 mm.

Organoleptiska egenskaper

Färg: Färgskalan går från orange (NCS S3050-Y40R) med dragning åt gult (NCS S3050-Y20R) eller grönt (NCS S4040-Y20R). Till följd av den genetiska variationen varierar färgsammansättningen 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 gräsigt ton som avslutas med en aromatisk rund kryddighet av varma kryddor som nejlika, kryddpeppar och gurkmeja samt tydliga mineraltoner.

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%

Råvaror:

-

Foder:

-

Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området:

Hela processen från odling till torkning av "Gotlandslins" måste äga rum i det geografiska område som beskrivs i punkten Beskrivning av det geografiska området.

Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.:

-

Särskilda regler för märkning:

Inga övriga krav förutom de som kommer av de allmänna märkningsreglerna.

Beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för "Gotlandslins" består av öarna Gotland och Fårö samt intilliggande småöar utom Stora och Lilla Karlsö. (Se bifogad karta)

Gotland är Östersjöns största ö. Ön är belägen 57°29'57"N 18°30'34"Ö.

Den postglaciala utvecklingen av Östersjön präglar i hög grad landskapet och Gotlands naturförutsättningar. Måktiga strandvallar samt den höga klintkusten i nordväst är betydande gotländska karaktärsdrag.

Huvuddelen av Gotland utgörs av en tämligen jämn kalk- och sandstensslätt, som från väster sänker sig mot öster. Berggrunden består så gott som uteslutande av karbonatisk sedimentär berggrund (Kalksten dolomit, marmor m.m.). I ett stråk söder om Hvalhem till Burgsvik utgörs berggrunden av en kvarts-fältsparrik sedimentär bergart (sandsten, gråvacka, m.m.). Den dominerande bergarten består av tät, kristallinisk eller tunnsvig kalksten. Kalkstenen ligger ovanpå ordoviciska och kambriska sediment.

Ytlagret växlar mellan revkalksten, margskiffer av flera slag och, i öns södra del, av sandsten. På dessa ligger det lösa jordlager som avsattes under den tid då hela ön låg under vatten. Jordlagret domineras av sedimentärt berg, moränlera och postglacial sand/grus. Organiska jordar, och lera/silt förekommer sporadiskt. Jordtäckets måktighet uppvisar stor variation och följer i stort öns topografi. Jorddjupet är huvudsakligen 0 – 1 m. På flera ställen går kalkstenshällen i dagen. Måktigare jordlager förekommer huvudsakligen längs två diagonala stråk över Gotland. I norr går stråket från Åminne i öst till Ajmunds i väster. Det södra stråket går från Ljugarn i öster till Levide i väster. Jordarna är svagt alkaliska (pH 7,5–8,4).

Den varierande jordmånen med allt från bördiga moränleror, sand, grus och sandblandat grus till torv och alvarmark bidrar till en ofta mosaikartad vegetation. Markförhållandena påverkar också odlingsmöjligheterna. För att öka arealen bördig jord dikades en stor del av Gotlands våtmarker ut under slutet av 1800-talet och början av 1900-talet.

Det gotländska klimatet påverkas av öns läge mitt i Östersjön. Klimatet är maritimt vilket medför sena vårar och milda höstar. Medeltemperaturen i juli är ca 16 grader och antalet soltimmar är bland de högsta i Sverige (> 1900 soltimmar/år). Våren och större delen av sommaren är mycket torra. Årsnederbörden är ca 500 mm vid kusterna och ca 600 mm vid öns inre. Huvuddelen av nederbörden faller under perioden augusti till december. De ofta långa perioderna med obetydlig eller ingen nederbörd påverkar såväl odlingsmöjligheterna som öns generella växtlighet.

Till följd av klimat och markförhållanden har man på Gotland av tradition odlat sådana grödor som tål perioder med ringa nederbörd och som lämpar sig för odling på magra och grusiga jordar

Specifika uppgifter om produkten:

Åkerlinsen (*Lens culinaris*) är en gammal kulturväxt. Man vet inte säkert när bruket att odla åkerlinsor kom till Norden, men troligtvis förde munkarna med sig denna växt till klosterträdgårdarna. Åkerlinsens speciella krav på odlingsmiljön gjorde att den endast kunde odlas på ett fåtal platser i Sverige. Det bästa förutsättningarna fanns på Gotland. Odling har framförallt skett på den södra delen av ön medan linsodlingen varit mindre utbredd på den norra delen. Odling av "Gotlandslins" dokumenterades under andra halvan av 1800-talet.

I verket Åkerns nyttoväxter (1959) skriver Hugo Osvald om den gotländska odlingen av linsor att gotlandslinsen huvudsakligen odlas på jordar som inte lämpar sig för odling av andra växtslag dvs. ganska grusiga och sandiga kalkjordar.

Osvald beskriver gotlandslinsen på följande sätt: Linsen är en späd, ettårig ört med en slankig, 2–5 dm hög, nedtill något förgrenad, skarpkantig och kort mjukhårig stjälk. De nedre bladen är 2- eller 3-pariga, de övre 5–7-pariga och försedda med enkelt eller grenat klänge. Småbladen är smalt elliptiska, 1–2 cm långa och 3–8 mm breda. Blommor i 1–3-blommiga, långskaftade klasar från bladvecken. Baljan glatt, plattad, nästan romboidisk, 12–15 mm lång och 6–8 mm bred.

"Gotlandslins" eller linsarna, som den också kallas på Gotland, fordrar en kalkrik, gärna alkalisk, torr jord, helst grus- eller sandjord med lägsta möjliga ogrästryck. "Gotlandslins" har genom generationers odling och selektion av frö till utsäde anpassats till de naturgivna förutsättningarna på Gotland.

Utsädet till "Gotlandslins" uppvisar en viss genetisk variation som gör gotlandslinsen speciellt väl anpassad till bl.a. de variationer i nederbörd och temperatur som är kännetecknande för olika odlingsår på Gotland.

Då "Gotlandslins" är anpassad till magra grus – och sandjordar sätter linsbusken djupa och stadiga rotsystem vilket gör att "Gotlandslins" klarar dessa jordar bättre än andra typer av linsor.

I jämförande försök med odling av "Gotlandslins" i Skånes bördiga jordar och på Gotland ger "Gotlandslins" 10 – 15% högre avkastning på de magra kalkrika jordarna på Gotland. "Gotlandslins" odlad på Gotland får bättre stadga än andra linsorter odlade på samma typ av marker.

Odlingen av "Gotlandslins" görs som en del i en växtföljd som också innehåller vall och betande djur. De betande djuren gör att markerna får en naturlig gödsling. "Gotlandslins" odlas med fördel efter vallbrott som naturligt minskar ogrästrycket.

Då "Gotlandslins" inte är så marktäckande kvävs den lätt av ogräs. Genom att linsen odlas på sandig grusjord minskas risken för att de växande linsplantorna ska kvävas av ogräs.

"Gotlandslins" sås vanligen i mitten av april. "Gotlandslins" är väl anpassad till det gotländska klimatet och klarar enstaka frostnätter. Genom att "Gotlandslins" sås tidigt kan den samodlas med stråsäd, främst havre (*Avena sativa*), som ger växtstöd och erbjuder konkurrenshjälp genom att hålla tillbaka ogräset till dess att linsbusken blir marktäckande.

Linsen är känslig för beskuggning och är mycket beroende av ljus särskilt under mognadsprocessen. Mycket av hantverket i odlingen gäller att hitta den rätta balansen mellan "Gotlandslins" och stråsäd i förhållande till de utvalda odlingsjordarnas speciella egenskaper. En perfekt balans ger tillräckligt med ljus och god stadga för linsbusken ska etablera sig och kunna klättra i stråsäden.

Odlingarna av "Gotlandslins" gödglas inte. Detta i kombination med det svala klimatet och de många soltimmarna gör att "Gotlandslins" växer långsamt (tillväxttid på ca 120 dagar). Tillväxttakten är betydligt långsammare än den hos andra, till Sverige importerade, linser som normalt har en tillväxttid på mellan 80–100 dagar. Den långsammare tillväxten bidrar till de speciella egenskaper som kännetecknar "Gotlandslins".

Åkerlinsen skördas när baljorna börja bli bruna. Traditionellt har linsodlingarna skördats med lie, bands ihop, torkades inomhus och tröskades med slaga eller med stationärt tröskverk. Skörden sker idag med skördetröska.

"Gotlandslins" är känd som lite svårödlad på grund av ojämn mognad. "Svår att odla och tröska men mödan värd då den smakar himmelskt".

Sedan "Gotlandslins" åter börjat odlas i större omfattning har den kommit att bli en signaturgröda på Gotland.

Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper:

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 gräsigt ton, tydliga mineraltoner 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 märelskiffer. 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 (> 1900 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 på Gotland. "Gotlandslins" har dessutom en genetisk variation som gör den extra uthållig under de torrperioder som ofta drabbar Gotland under odlingsssäsongen.

Anpassningen till Gotlands speciella naturförutsättningar gör att den traditionella gotländska linsbusken ger upp till 15% högre avkastning av "Gotlandslins" på Gotlands magra kalkrika jordarna 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 svårödlad gröda. Detta medför att odlingen av "Gotlandslins" ställer, stora krav på odlarens kunskap om linsbuskens speciella krav samt om lokala mark- och klimatförhållande 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 odlas "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 nötningskador 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.

Källor:

Nordiska museets frågelistor.

Gotlands Land och Folk 1871.

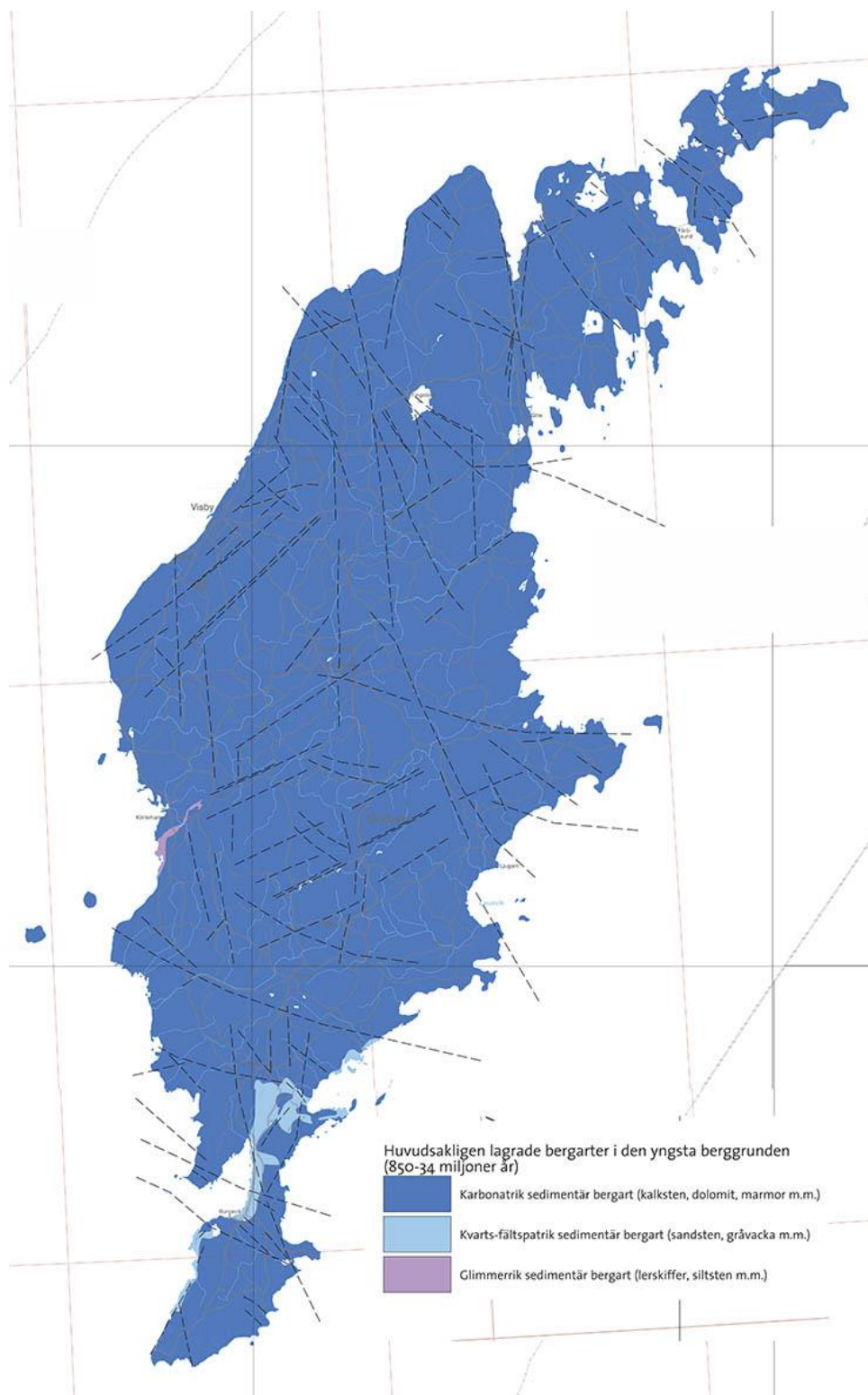
Oswald, H. 1959: Åkerns nyttoväxter.

SGU

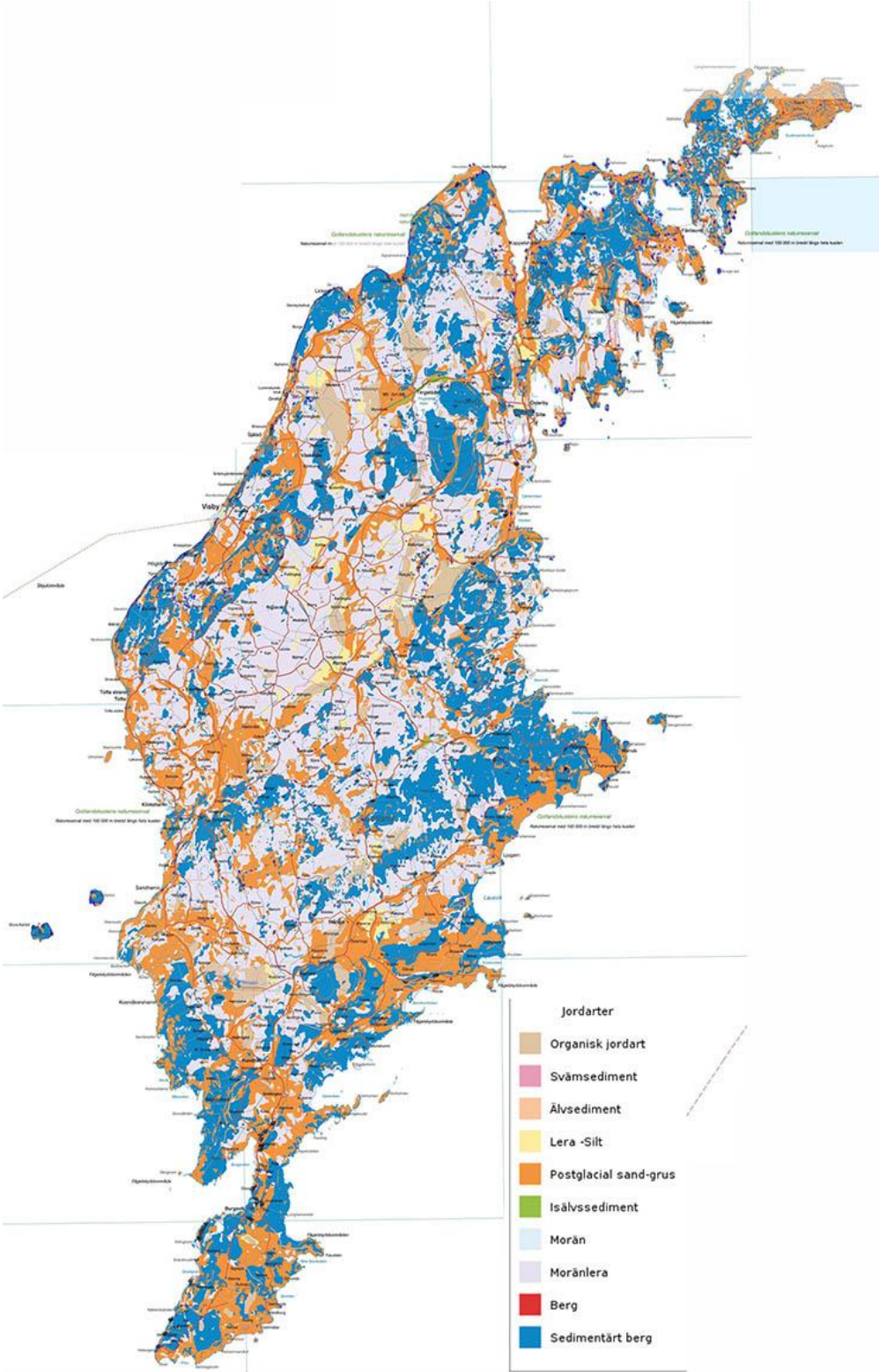
SMHI

Bilagor:

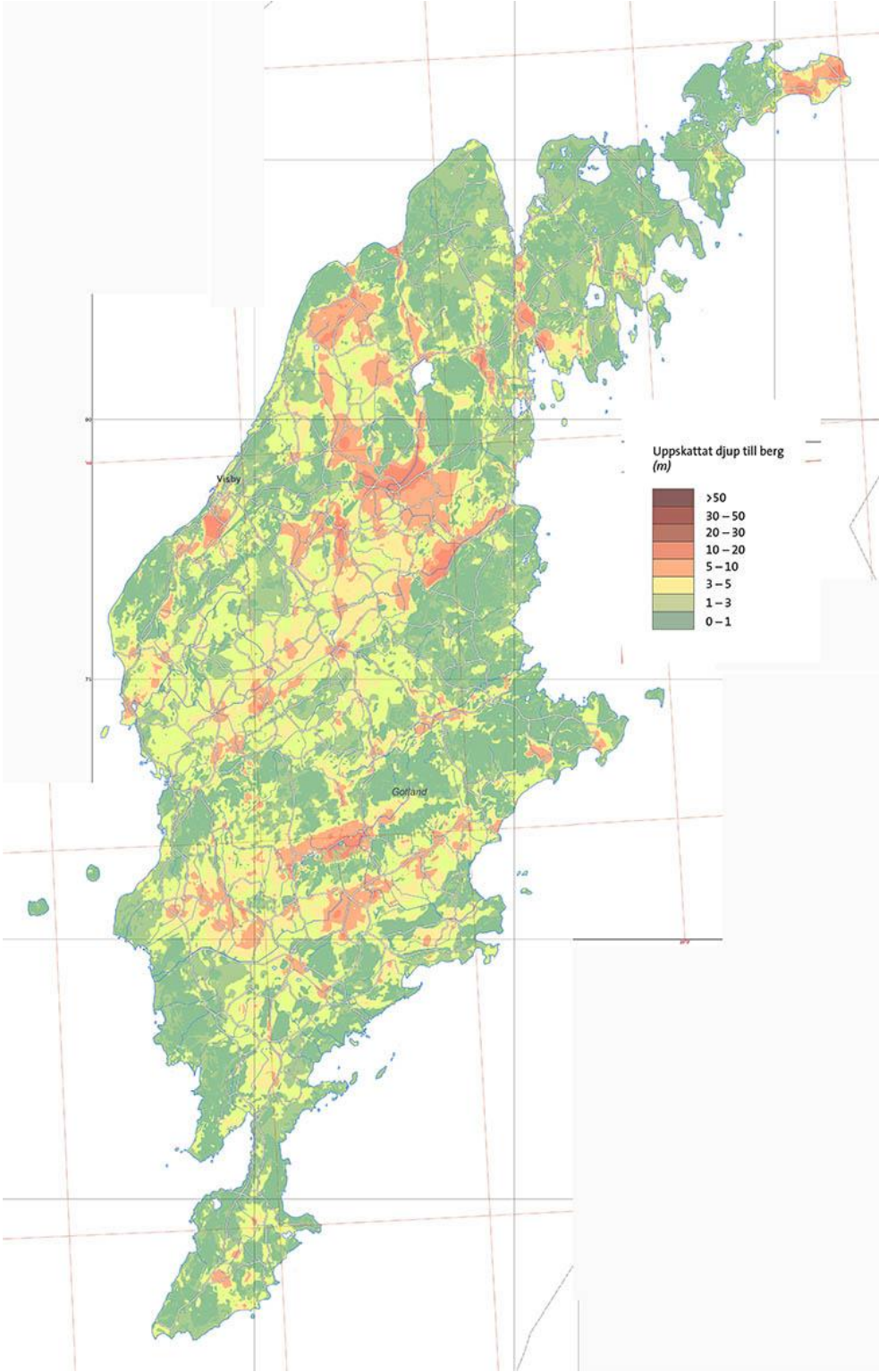
Berggrundskarta



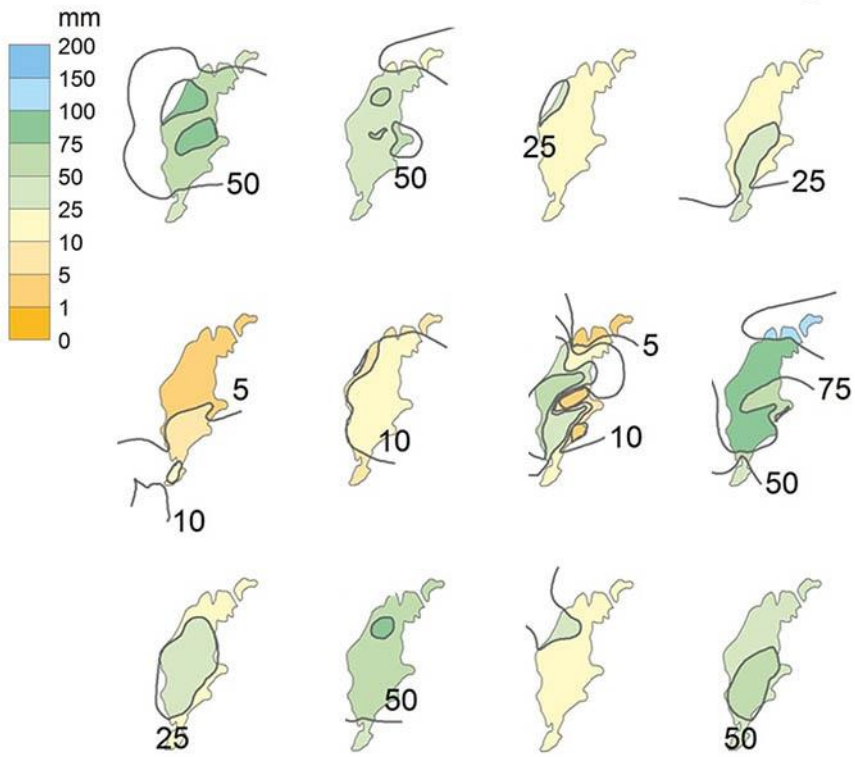
Jordartskarta



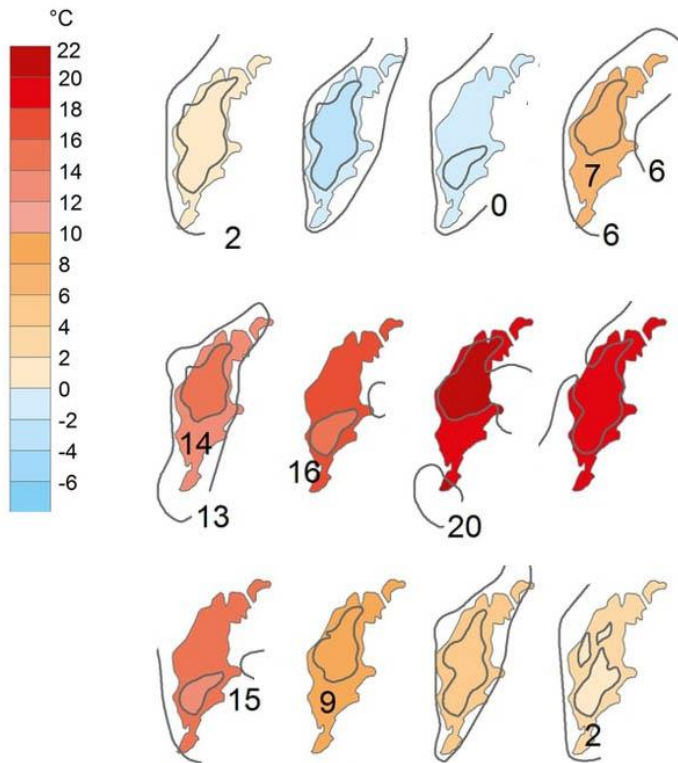
Jorddjupskarta



Månadsnederbörd 2018 (januari – december)



Månadstemperatur 2018 (januari – december)



Exempel på omnämningen i tidningar och andra medier

Affärsliv Gotland

<https://www.affarslivgotland.se/samhalle/har-har-gotlandslinsen-sin-framtid-hg15277310.aspx>

Hela Gotland

<https://www.helagotland.se/ekonomi/sa-gick-det-for-gotlandslinserna-13377650.aspx>

Land

<https://www.land.se/mat-dryck/nygamla-framtidsgridan-gotlandslinsen-ar-tillbaka-pa-on/>

Gotland grönt centrum

<http://grontcentrum.se/gront-naringsliv/projekt-linsodling-pa-gotland/>

Säsongens bästa

<https://sasongensbasta.se/tips/5037/>

Dagens industri

<https://www.di.se/nyheter/framtidens-groda-tar-sikte-pa-himlen/>

Sveriges Radio

<https://sverigesradio.se/sida/artikel.aspx?programid=94&artikel=6537617>

Food supply

https://www.food-supply.se/article/view/303310/vinnovavinnare_aterupplivar_kulturarv

Lantbruksnytt

<https://lantbruksnytt.se/tv/video/230/>

Land lantbruk

<https://www.landlantbruk.se/lantbruk/gotlandsodlare-satsar-pa-baljvaxter/>

Sydsvenskan

<https://www.sydsvenskan.se/2020-02-08/tre-lag-fran-vipan-klara-for-sm-final-i-grythyttan>

AGFO

<https://agfo.se/2020/01/vi-ska-sjalva-producera-mer-av-maten-vi-ater/>

Grossister som säljer "Gotlandslins"

DABAS

<https://www.dabas.com/ProductSheet/Details.ashx/221039>

Martin&Servera

<https://www.martinservera.se/produkter/299487/gotlandslins-25kg>

Menigo

<https://www.menigo.se/produkter/mat-och-dryck/frukt-gronsaker/baljvaxter/ovriga-linser/torkade/gotlandslins-krav>

Exempel på recept där "Gotlandslins" ingår

Köket.se

<https://www.koket.se/sotad-hjort-med-rotselleri-ragu-pa-gotlandslinser-och-tryffel>

Martin&Servera

<https://www.martinservera.se/inspiration/recept/ortbakad-svensk-lammbog>

Aftonbladet (Gustaf Larsson)

<https://www.aftonbladet.se/matdryck/a/e8kQJa/klimatsmart-sallad-fran-rivjarnet>

Magasin måltid

<https://www.magasinmaltid.se/gamla-grodor-ar-heta/>

Hushållningssällskapet Gotland

<https://hushallningssallskapet.se/alla-sallskap/valj-sallskap/gotland/regionala-verksamheter-gotland/laga-mat-med-gotlandslinser/>

Swedish Food Challenge

<https://swedishfoodchallenge.com/2019/02/04/gotlandsbiff/>

Naturskyddsföreningen i Skåne

<https://skane.naturskyddsforeningen.se/wp-content/uploads/sites/106/2019/05/Rustik-gryta-linser.pdf>

Food Pharmacy

<https://foodpharmacy.se/2020/01/gronkalsallad-med-linser-morotshummus-och-rokt-tofu/>

Mat & mera

http://matochmera.se/recepie.php?recepie_id=41305

Exempel på restaurangmenyer där "Gotlandslins" ingår

Restaurang Portal, Stockholm

<https://portalrestaurant.se/2.0/wp-content/uploads/2016/09/LUNCH-VECKA-TRETTON.pdf>

Lunchtjäm, Skövde

<http://www.lunchtjam.se/skovde/2019-01-07/>

SAS Vegetarisk meny

<https://gourmet.se/nytt/sas-satsar-pa-mer-vegetariskt/>