

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*).

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.

Färg: Varierar från gulröd (NCS 430Y10R – 430Y50R) till gulgrön (430Y-430Y40R) med svarta eller bruna inslag.

Doft: Inslag av skogsmossa

Smak: Påminnande om smaken hos torkade gula ärtor.

Kolhydrater: ca 48 %, varav sockerarter ca 2 %.

Fibrer: ca 30 %

Protein: ca 24 %

Fett: ca 1 %, varav mättat fett ca 0,2 %

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 punkt 4.

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 Gotlands län, enligt 2019-års gränser, utom Gotska Sandön. (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. Mäktiga 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 av sedimentära siluriska bergarter såsom kalkstenar och margskifferar av flera slag samt, i öns södra del, av sandsten. Den dominerande bergarten består av tät, kristallinisk eller tunnskivig kalksten. Kalkstenen ligger ovanpå ordoviciska och kambriska sediment.

Ytlaget växlar mellan revkalksten, margskifferar 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. Jordtäcket mäktighet uppvisar stor variation. I områden med mindre erosionsbenägna bergarter är jorddjupet mycket litet och kalkstenshällen går i dagen.

Större delen av ön är täckt av ett mer eller mindre tjockt lager av lösa jordavlagringar bestående av kalkhaltig, bördig jökellera från den senaste istiden, skiktad ishavslera och en yngre lera samt av torv. Jordtäcket mäktigheten följer i stort öns topografi. Torven bildar huvudmassan i den mängd mossar eller myrar, som är spridda över hela ön. Under torven träffas ofta den vita, av kalk bestående jordart, som kallas bleke.

Den varierande jordmånen med allt från bördiga moränleror, sand, grus och sandblandat grus till torv och alvarmark bidrar till en ofta mosaikartad vegetation. För att öka arealen bördig

odlingsbar 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 bland de högsta i Sverige. Årsnederbörden är ca 500 mm vid kusterna och ca 600 mm vid öns inre. Vår och försommar är mycket torra. Huvuddelen av årsnederbörden faller under perioden augusti till december. De ofta långa perioderna med obetydlig eller ingen nederbörd påverkar öns växtlighet och odlingsmöjligheterna.

Specifika uppgifter om produkten:

Linsen (*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. Så har framförallt skett på den södra delen av ön medan linsodlingen varit mindre utbredd på den norra delen. Odling av "Gotlandslins" finns omnämnd i uppteckningar från flera gotländska socknar från slutet 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 svagt rotsystem och en slankig, 2–5 dm hög, nedtill något förgrenad, skarpkantig, 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. Den är ömtålig för kyla och bör därför inte sås förrän faran för nattfrost är över. På de torra jordar där man odlar "Gotlandslins" är frostrisken liten och där brukar man därför så linsen tidigt, vanligen i slutet på maj.

För att bland annat underlätta skörden och stötta linsarna samodlas "Gotlandslins" traditionellt med havre. Då linsen inte är så täckande, kvävs den lätt av ogräs. Genom att linsen odlas på sandig grusjord minskas risken för att de växande linsplantorna ska kvävas av ogräs.

Jordarna behöver inte gödulas då linsens förmåga till kvävefixering är tillräcklig för växtens behov.

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:

De speciella naturgivna förutsättningarna på Gotland, kalkrika torra jordar, relativt låg nederbörds mängd och lång odlings säsong, medför utmärkta förutsättningar för odling av "Gotlandslins". De naturgivna förutsättningarna bidrar också till den speciella smak och karaktär som kännetecknar "Gotlandslins".

"Gotlandslins" är en traditionell gotländsk gröda. Odling baseras på gammal kunskap om sättet att odla "Gotlandslins". Det gäller bland annat val av odlingsplats med hänsyn till markförhållandena och klimatet. "Gotlandslins" kvävs lätt av ogräs. Odlingen måste därför ske på jordar, exempelvis sandig grusjord, där ogräs har sämre förutsättningar att växa. "Gotlandslins" är känslig för kyla och måste därför odlas på de jordar där faran för nattfrost är liten samtidigt måste sådd ske så tidigt som möjligt för att linsen ska hinna mogna.

"Gotlandslins" behöver stöttas under odlings säsongen. Det görs enligt tradition genom samodling med stråsäd såsom havre.

Gotlandslinsens speciella egenskaper och mångsidiga användningsområde har uppmärksammats av flera kockar och restauranger, bland annat av restaurang Norma i Köpenhamn och av gotländska krogar såsom Krakas Krog i Katthammarsvik. "Gotlandslins" och dess speciella egenskaper har också uppmärksammats i pressen.

Källor:

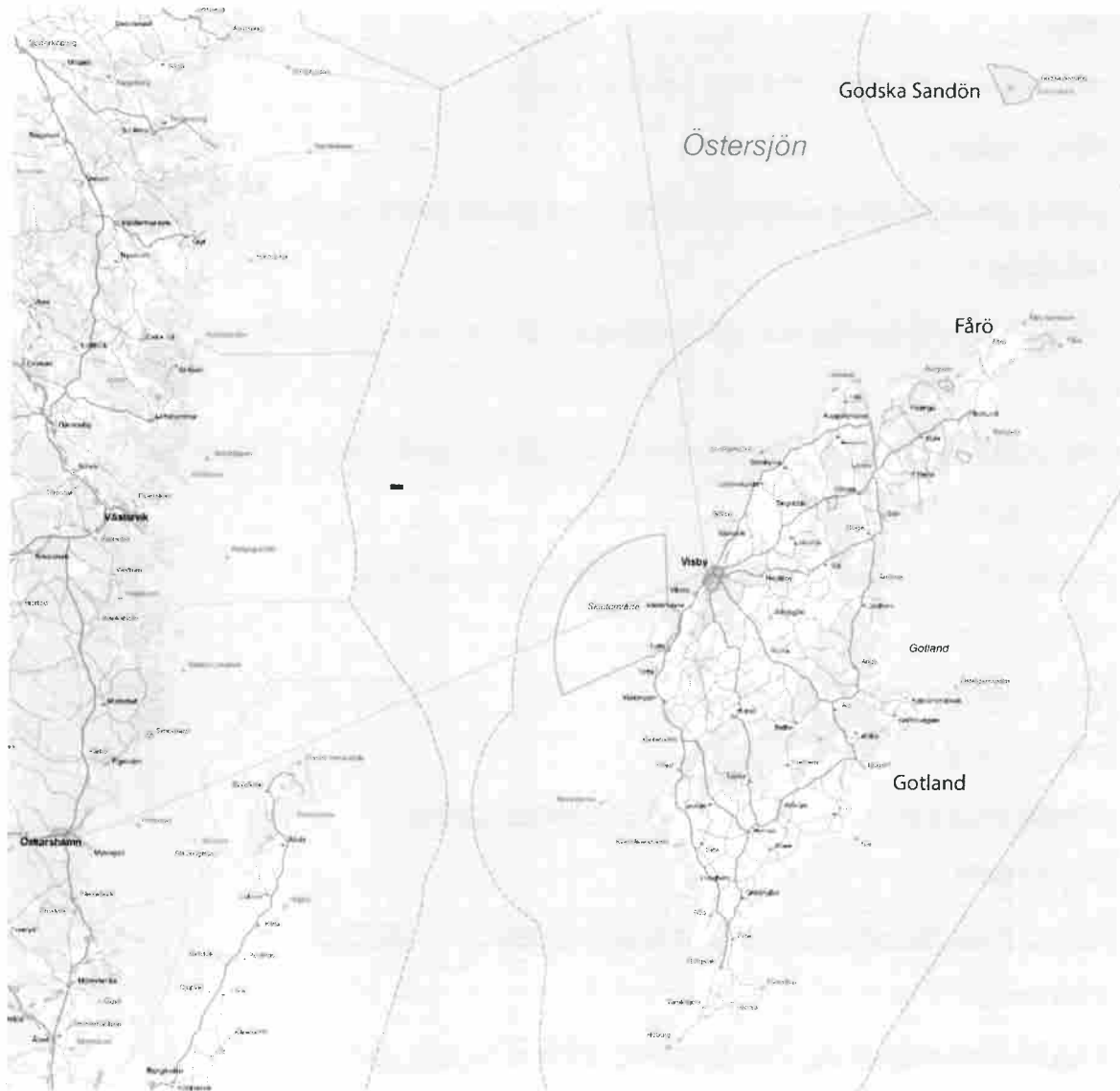
Nordiska museets frågelistor.

Gotlands Land och Folk 1871.

Oswald, H. 1959: Åkerns nyttoväxter.

SGU

SMHI



Bilaga:

Exempel på omnämmanden 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-framtidsgrödan-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>

Vego

<https://www.vegomagasinet.se/tva-nya-vegetariska-menyer-pa-sas/>

Gourmet

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

Lantbruksnytt

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

Land lantbruk

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

Sydsvenskan

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

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/balivaxter/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-trvffel>

Aftonbladet

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

Martin&Servera

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

Exempel på restaurangmenyer där "Gotlandslins" ingår

Restaurang Portal, Stockholm

LUNCH VECKA TRETTON

serveras mellan 11.15-14.30 served 11.15-14.30

Kryddbakad OXBRINGA med ramslök och en ragu på morot och svartrot

Baked BRISKET OF BEEF with ramsen and a carrot and black salsify ragu

155

Bakad TORSK med rostad potatis, sotad gurka och chilidressad grönkål

Baked COD with roasted potatoes, charred cucumber and kale

155

Stuvade gotlandslinser med rostad BLOMKÅL, mandel och riven parmesan

Lentil stew with roasted CAULIFLOWER, almond and grated parmesan

145

Krämig soppa med TORSK, RÖDING och BLÅMUSSLA, rostade rotfrukter och fänkålscrudité

Creamy soup with COD, CHAR & BLUE MUSSEL, roasted root vegetables and fennel crudité

210

Bakverk

Today's pastry

dagspris/daily price

LUNCHDRYCK

Champagne André Jaquart 129

Dagens vita/röda 65

Öl utan/lite alkohol 35

Öl med alkohol 50

Must äpple / vitvinbär 50

Beer with alcohol 50

Must apple / white currant 50

SERVERAS HELA DAGEN

Syrlig ROTSELLERI med ädelost och mandel

Pickled CELERIAC with bluecheese and almonds

35

Råbiff på handskuret OXINNANLÅR

med picklad purjolök, smågurkor och gin

Hand cut BEEF tartar with pickled leek, cucumber and gin

165/255

Schweizerschnitzel på GRIS från Rocklunda med

karljohansvampskräm, grillad lök och persiljesmör

Schweizerschnitzel PORK from Rocklunda with porcini crème, grilled onion and parsley butter

240

Urbanad, fransk VAKTEL med bakad kalrabb, syltig Ingrid

Marie-äpple och rökt smörås

French QUAIL with baked kohlrabi, tart Ingrid Marie apple

and smoked butter sauce

315

Mörk CHOKLADMousse med amarettogrädde,

maraschinokörsbär och mandel

Dark CHOCOLATE MOUSSE with amaretto whipped cream,

Maraschino cherried and almonds

115

Samtliga rätter på menyn tillagas på laktosfria mejeriprodukter

Övrig allergi? Tala med din servitor så guidar vi dig

All our food is cooked with lactosa-free dairy products

Additional allergies? Ask your waiter for guidance