

## Ansökan om skyddad ursprungsbezeichnung (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 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. Mäktiga strandvallar samt den höga klintkusten i nordväst är betydande gotländska karaktärsdrag.

Huvuddelen av Gotland utgörs av en tämligen jämn kalk- och sandstenslätt, 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-fältspatsrik 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. Jordtäcket mäktighet uppvisar stor variation och följer i stort öns topografi. Jorddjupet är huvudsakligen 0 – 1 m. På flera ställen går kalkstenshällen i dagen. Mäktigare 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:**

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" 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 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. "Gotlandslins" har genom generationers odling och selektion av frö till utsäde anpassats till de naturgivna förutsättningarna på Gotland. "Gotlandslins" 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 gödslas 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:**

”Gotlandslins” är en lokal variant av åkerlinsen (*Lens culinaris*) som odlats på Gotland under flera århundraden. Genom generationers odling och selektion av utsäde är den linsbuske som producerar ”Gotlandslins” anpassad till de naturförhållanden som råder på Gotland. De egenskaper som kännetecknar ”Gotlandslins” är därmed beroende av Gotlands speciella naturgivna förutsättningar och av människans kunskap om hur man bäst tillvaratar dessa förutsättningar vid odlingen av ”Gotlandslins”.

Huvuddelen av Gotland utgörs av en tämligen jämn kalk- och sandstensslätt, som från väster sänker sig mot öster. Berggrunden består uteslutande av sedimentära siluriska bergarter såsom kalkstenar och margskiffrar samt, i öns sydöstra del, av sandsten.

Ovanpå berggrunden ligger det lösa jordlager som avsattes i samband med den postglaciala utvecklingen av östersjön då det som i dag utgör Gotland låg under vatten. Jordlagret domineras av kalkhaltiga jordtyper såsom moränlera samt postglacial sand och grus. Jordarna är svagt alkaliska. Större delen av jordlagret är relativt tunt (0 – 1 m djupt) och på flera ställen går kalkstenshällen i dagen.

Klimatet på Gotland präglas av öns läge mitt i Östersjön. Höstar och vintrar är milda medan vårarna är sena vilket ger en lång odlingssäsong. Medeltemperaturen i juli är ca 16 grader och antalet soltimmar är bland de högsta i Sverige (> 1900 soltimmar/år). Nederbörden är sparsam. Årsmedelnederbörden är ca 500 – 600 mm. Våren och större delen av sommaren är mycket torr och huvuddelen av nederbörden faller under perioden augusti till december. De ofta förekommande långa perioderna med obetydlig eller ingen nederbörd påverkar odlingsmöjligheterna och ställer stora krav på såväl odlaren som den gröda som odlas.

”Gotlandslins” är anpassad till de kalkrika, alkaliska och torra grus- eller sandjordar som finns på Gotland. Trots detta är ”Gotlandslins” svårödlad och odlingen av linsbusken kräver att odlaren har god kunskap om traditionella metoder för odling av linsbusken samt kännedom om lokala klimat- och markförhållanden.

Linsbusken odlas av tradition på de magra jordar som inte lämpar sig för odling av andra grödor. Genom att bonden väljer ut sådana jordar för odling av ”Gotlandslins” begränsas tillväxten hos

ogräset som annars skulle kunna kväva de unga plantorna av "Gotlandslins" innan dessa hunnit växa till sig. Då linsbusken är kvävefixerande klarar "Gotlandslins" att växa på dessa jordar utan att den behöver gödslas.

Linsbusken är frostkänslig och "Gotlandslins" kan därför inte sås innan faran för nattfrost är över. Bonden vet av erfarenhet hur stor frostrisken är på de olika jordar där linsbusken kan odlas. Genom att välja ut de mest lämpade jordarna kan bonden så "Gotlandslins" redan i andra halvan av maj.

"Gotlandslins" kommer från en relativt vekt växande buske som gärna lägger sig ner på marken. För att hindra detta har de gotländska odlarna av "Gotlandslins" sedan gammalt utvecklat en metod att samodla "Gotlandslins" med havre (*Avena sativa*). Därigenom håller den styvare stråsåden linsbusken upprätt samtidigt som linsbusken genom sin kvävefixerande förmåga bidrar med gödning så att havreskornden ökar när havren samodlas med "Gotlandslins".

"Gotlandslins" skördas tillsammans med havren när baljorna på linsbusken börja bli bruna. Den skördade blandningen av säd och trindsäd torkas och rensas. I samband med rensningen separerar odlaren "Gotlandslins" från havrekornen genom sållning.

Sedan odlingen av "Gotlandslins" återupptagits i större skala har "Gotlandslins" åter kommit att bli en signaturgröda för Gotland.

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.

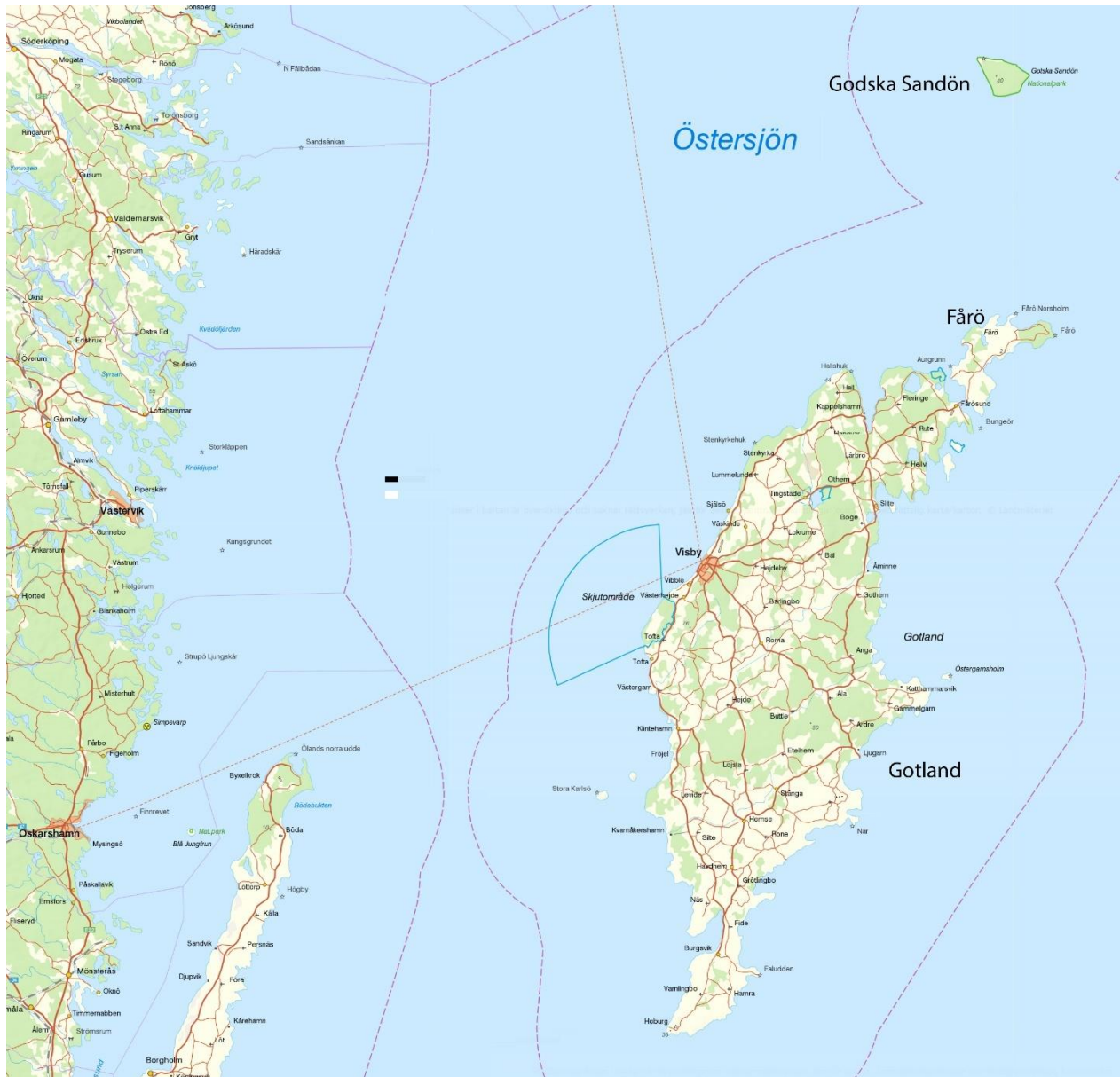
Gotlands Land och Folk 1871.

Oswald, H. 1959: Åkerns nyttoväxter.

SGU

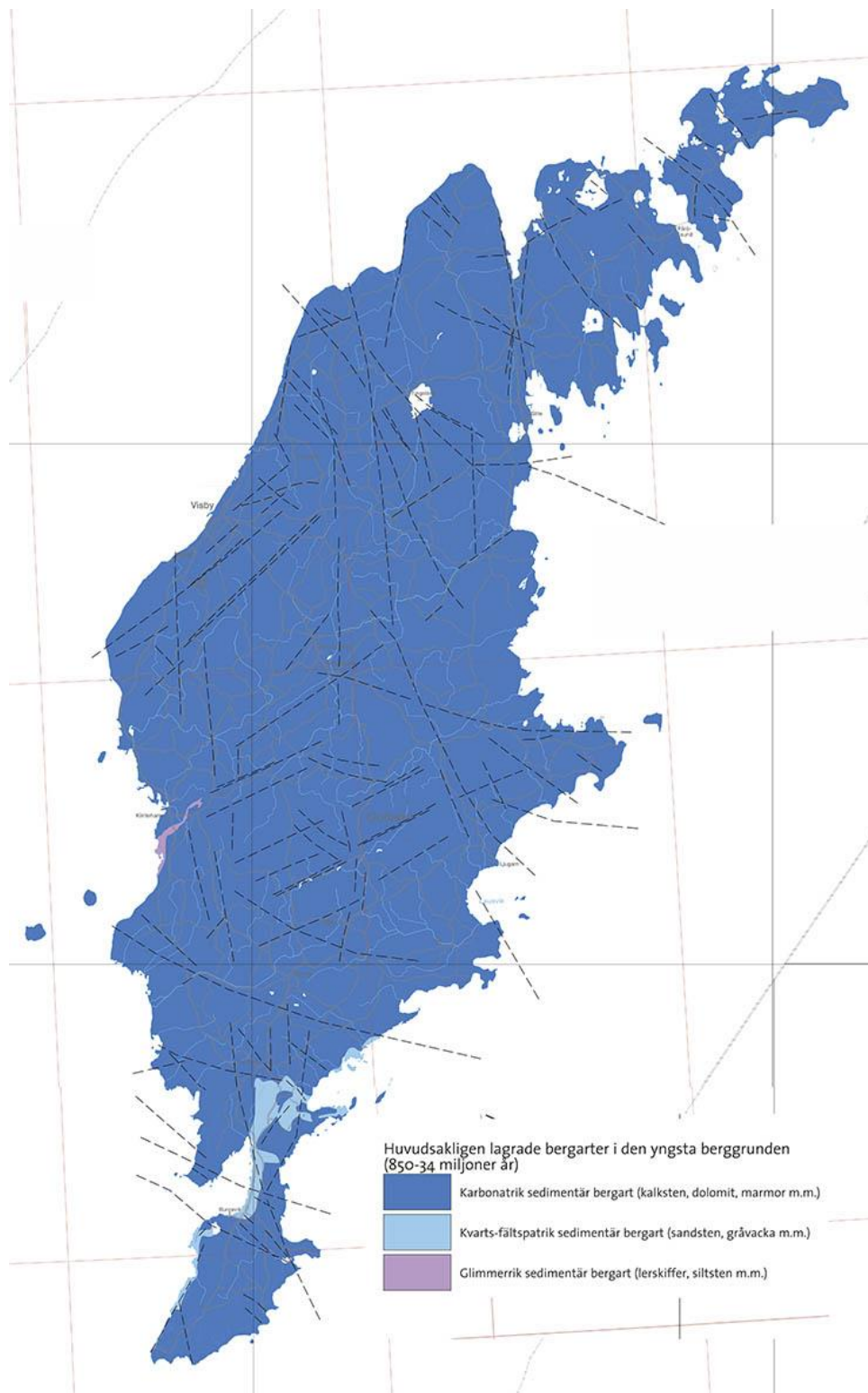
SMHI

## Karta över produktionsområdet (Gotland samt Fårö)

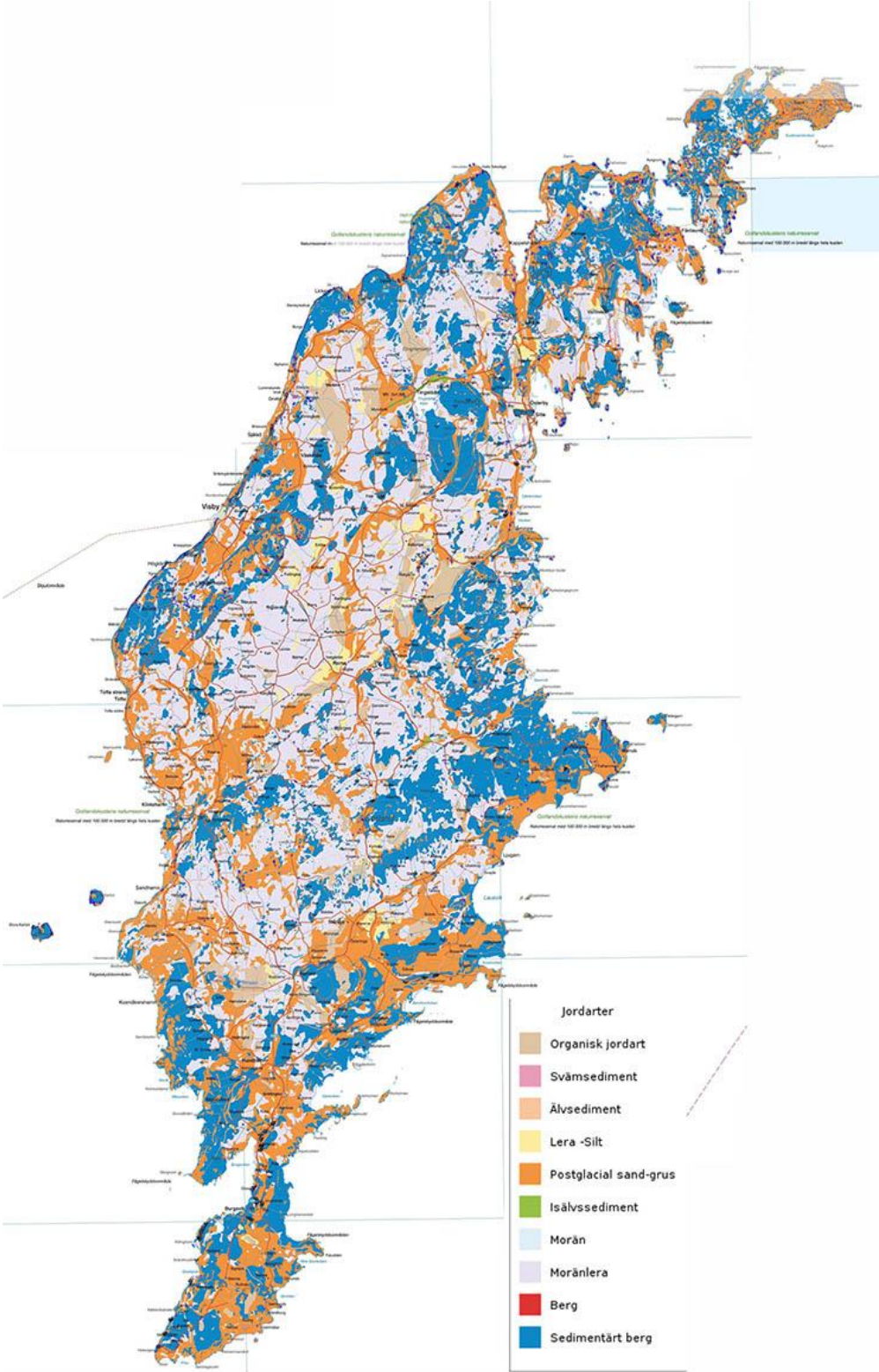


## Bilagor:

### Berggrundskarta

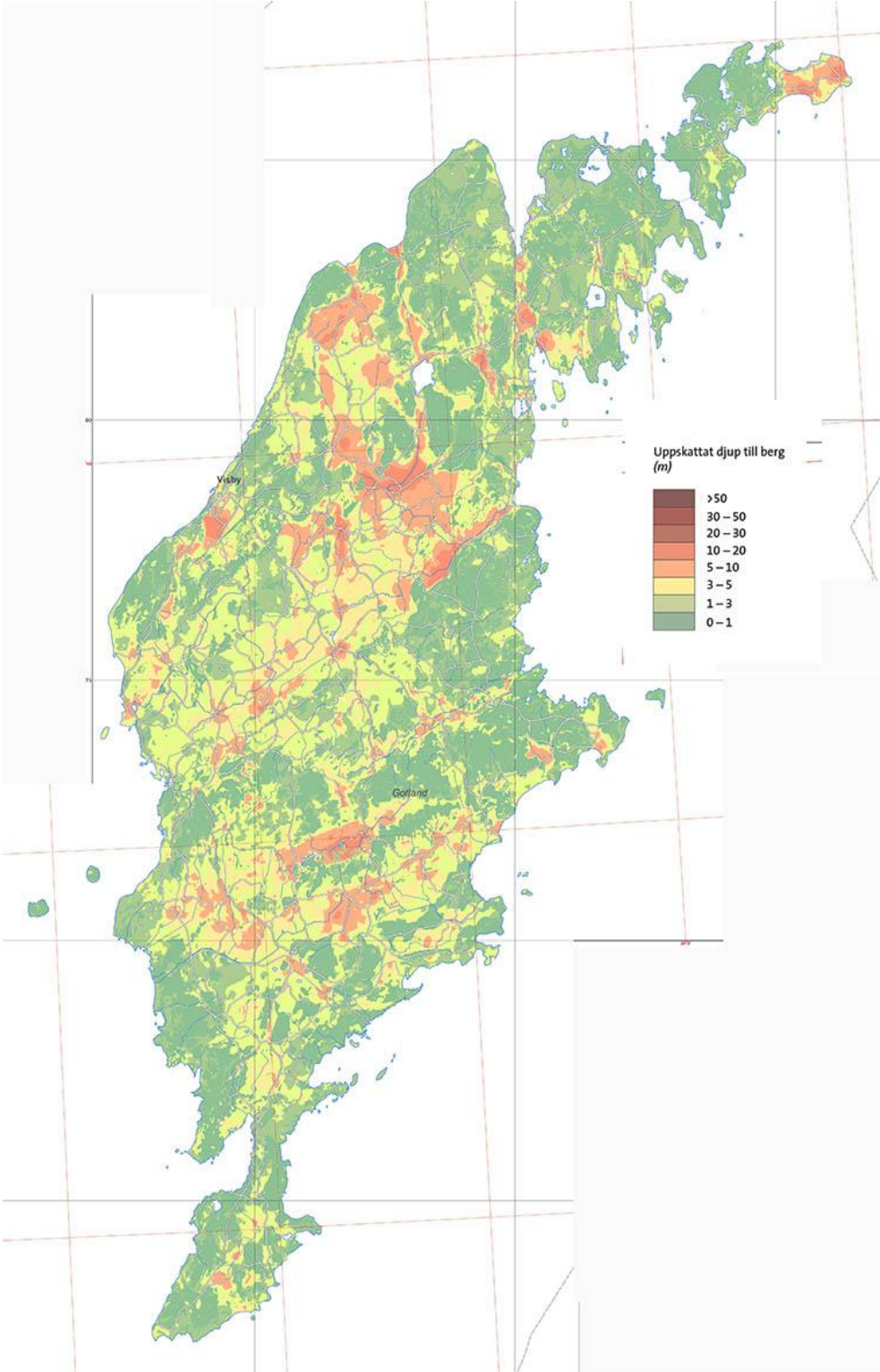


Jordartskarta

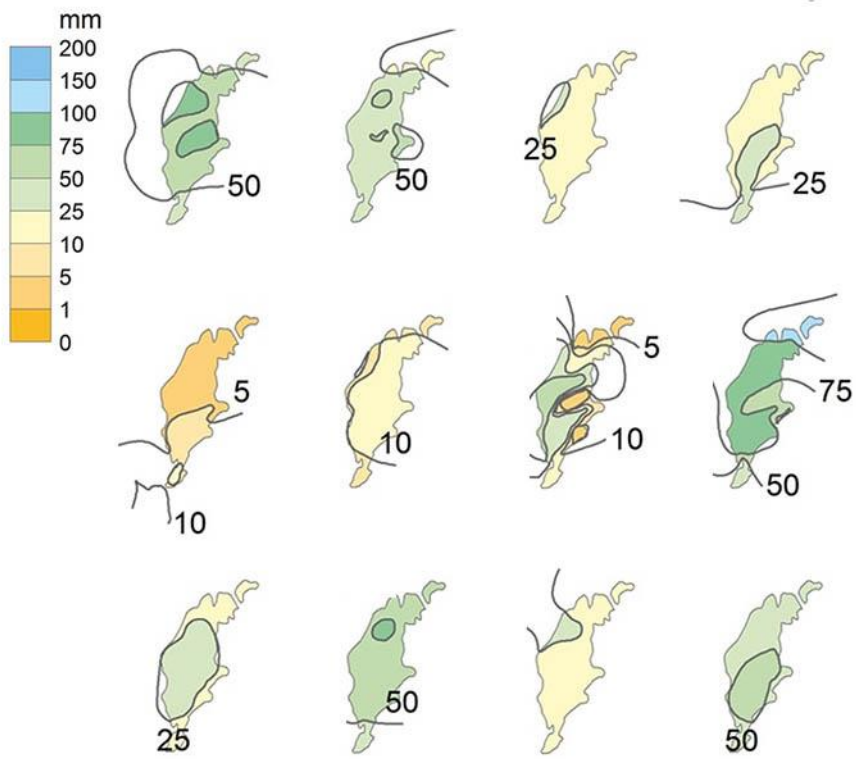




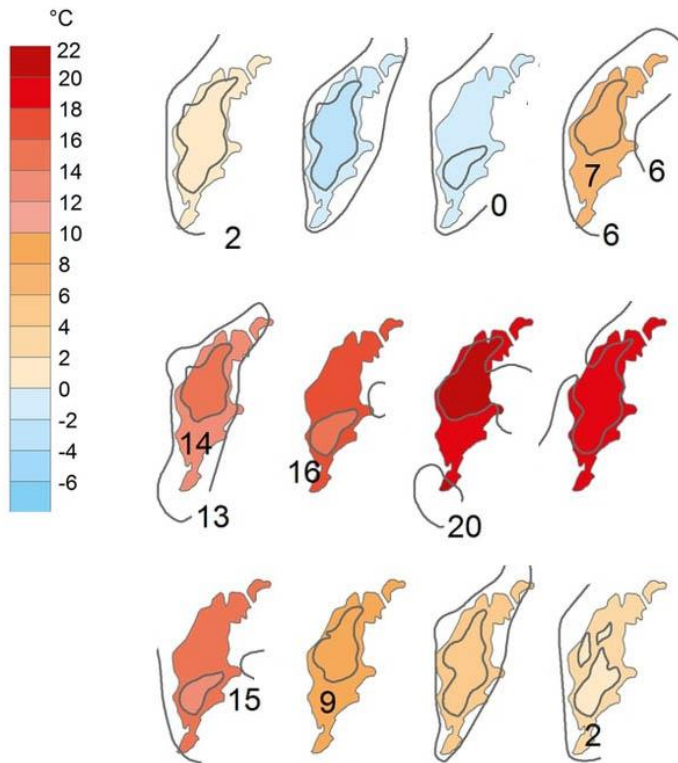
Jorddjupskarta



# 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](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](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/>