

Gazzetta ufficiale C 103

dell'Unione europea



Edizione
in lingua italiana

Comunicazioni e informazioni

66° anno

20 marzo 2023

Sommario

I *Risoluzioni, raccomandazioni e pareri*

RACCOMANDAZIONI

Commissione europea

2023/C 103/01	Raccomandazione della Commissione, Del 14 marzo 2023, sullo stoccaggio dell'energia: una base solida per un sistema energetico dell'UE sicuro e decarbonizzato	1
---------------	--	---

IV *Informazioni*

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

Commissione europea

2023/C 103/02	Tassi di cambio dell'euro — 17 marzo 2023	6
2023/C 103/03	Commissione amministrativa delle Comunità europee per la sicurezza sociale dei lavoratori migranti — Tasso di conversione delle monete in applicazione del regolamento (CEE) n. 574/72 del Consiglio	7

V *Avvisi*

ALTRI ATTI

Commissione europea

2023/C 103/04	Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione	9
2023/C 103/05	Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari	17

IT

I

(Risoluzioni, raccomandazioni e pareri)

RACCOMANDAZIONI

COMMISSIONE EUROPEA

RACCOMANDAZIONE DELLA COMMISSIONE

Del 14 marzo 2023

sullo stoccaggio dell'energia: una base solida per un sistema energetico dell'UE sicuro e decarbonizzato

(2023/C 103/01)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 292,

considerando quanto segue:

- (1) La Commissione ha presentato il Green Deal europeo, strategia volta tra le altre cose a conseguire la neutralità climatica entro il 2050 ⁽¹⁾. In tale contesto il pacchetto «Pronti per il 55 %» (Fit for 55) ⁽²⁾ mira a ridurre le emissioni nette di gas a effetto serra di almeno il 55 % entro il 2030. Inoltre, in risposta all'invasione non provocata dell'Ucraina da parte della Russia e alla strumentalizzazione delle forniture di energia operata da quest'ultima, la comunicazione ⁽³⁾ e il piano ⁽⁴⁾ REPowerEU propongono misure per porre rapidamente fine alla dipendenza dai combustibili fossili russi e affrontare la crisi energetica accelerando la transizione verso l'energia pulita e unendo le forze per costruire un sistema energetico più resiliente.
- (2) La produzione e l'uso di energia generano oltre il 75 % delle emissioni di gas a effetto serra dell'Unione, ragion per cui la decarbonizzazione del sistema energetico è essenziale per raggiungere gli obiettivi appena illustrati. Il perseguimento degli obiettivi dell'Unione in materia di clima e di energia ha dato luogo a una profonda trasformazione del sistema energetico, caratterizzata dal miglioramento dell'efficienza energetica, dalla diffusione rapida e massiccia della produzione di energia da fonti rinnovabili variabili, dall'aumento del numero di partecipanti al mercato, da sistemi più decentrati, digitalizzati e interconnessi e da una maggiore elettrificazione dell'economia. Questa trasformazione richiede più flessibilità, intesa come la capacità del sistema energetico di adeguarsi alle esigenze mutevoli della rete e gestire la variabilità e l'incertezza della domanda e dell'offerta su tutti gli orizzonti temporali. I modelli ⁽⁵⁾ mostrano che esiste un rapporto diretto, a volte esponenziale, tra l'esigenza di flessibilità (giornaliera, settimanale e mensile) e la diffusione della produzione da fonti rinnovabili. Ne consegue che tale esigenza si farà particolarmente sentire nei prossimi anni, dal momento che la quota di energia rinnovabile nel sistema elettrico dovrebbe raggiungere il 69 % entro il 2030.

⁽¹⁾ COM(2019) 640 final. Il Green Deal europeo prevede anche altri obiettivi oltre la neutralità climatica, come arrestare la perdita di biodiversità, ridurre ed eliminare l'inquinamento e dissociare la crescita economica dall'uso delle risorse attraverso l'economia circolare.

⁽²⁾ COM(2021) 550 final.

⁽³⁾ COM(2022) 108 final.

⁽⁴⁾ COM(2022) 230 final.

⁽⁵⁾ Cfr. punto 2.2 del documento di lavoro dei servizi della Commissione SWD(2023) 57.

- (3) Nuove sfide operative rendono anche necessari servizi supplementari nel futuro sistema energetico (ad esempio per il bilanciamento e i servizi ancillari non relativi alla frequenza ⁽⁶⁾) onde garantire la stabilità e l'affidabilità – e in ultima analisi la sicurezza – dell'approvvigionamento di energia elettrica.
- (4) Sono svariate le tecnologie in grado di apportare al sistema energetico la flessibilità di cui ha bisogno, ad esempio lo stoccaggio dell'energia, la gestione della domanda, la flessibilità sul versante dell'offerta e le interconnessioni. In particolare, le diverse tecnologie di stoccaggio dell'energia (meccanico, termico, elettrico, elettrochimico, chimico) possono fornire servizi diversi su scale e con tempistiche differenti. A titolo di esempio l'accumulo termico, in particolare quello di grande portata nei sistemi di teleriscaldamento, può offrire flessibilità e servizi di bilanciamento alla rete elettrica e aiuta quindi ad integrare il sistema con risparmio di costi assorbendo l'energia elettrica prodotta da fonti rinnovabili variabili (come l'eolico e il solare). Le tecnologie di stoccaggio dell'energia possono inoltre rappresentare una soluzione tecnica capace di fornire stabilità e affidabilità.
- (5) Lo stoccaggio di energia nel sistema elettrico è definito all'articolo 2, punto 59, della direttiva (UE) 2019/944 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽⁷⁾ e include diverse tecnologie. La direttiva ne disciplina la partecipazione al mercato dell'energia elettrica, ivi compresa la prestazione di servizi di flessibilità in condizioni di parità con altre risorse energetiche.
- (6) Al di fuori del sistema elettrico, lo stoccaggio di energia, ad esempio l'accumulo termico, può contribuire al sistema energetico in vari modi. Lo stoccaggio affiancato ai generatori di calore e fresco da fonti rinnovabili in un sistema di riscaldamento individuale o di teleriscaldamento permette ad esempio di soddisfare una parte più consistente della domanda con energia da fonti rinnovabili variabili e a bassa temperatura, quali il geotermico a bassa entalpia, il solare termico e l'energia dell'ambiente. Promuovere sistemi di questo tipo è essenziale per abbandonare il riscaldamento basato su combustibili fossili, in particolare negli edifici.
- (7) Lo stoccaggio può svolgere un ruolo cruciale nella decarbonizzazione del sistema energetico e contribuire alla sua integrazione e alla sicurezza dell'approvvigionamento. Per decarbonizzare il sistema saranno necessari ingenti investimenti nella capacità di stoccaggio in tutte le sue forme. Le tecnologie di stoccaggio dell'energia possono agevolare l'elettrificazione di vari settori economici, in particolare l'edilizia e i trasporti, ad esempio con la diffusione dei veicoli elettrici e il loro contributo al bilanciamento della rete elettrica attraverso la gestione della domanda (nella fattispecie assorbendo l'energia elettrica in eccesso quando la produzione da fonti rinnovabili è intensa e la domanda è scarsa). L'energia immagazzinata nelle batterie dei veicoli elettrici può servire anche per alimentare gli apparecchi domestici e aiutare a stabilizzare la rete.
- (8) Lo stoccaggio dell'energia, soprattutto dal lato del consumatore (behind the meter, ovvero «dietro il contatore»), può consentire a famiglie e industrie di massimizzare il consumo di energia rinnovabile autoprodotta, aiutandole così a ridurre le bollette.
- (9) Nel caso dei sistemi energetici che sono meno interconnessi o non lo sono affatto, come isole, zone isolate o regioni ultraperiferiche dell'UE, le risorse di flessibilità, segnatamente lo stoccaggio dell'energia, possono risultare molto utili per affrancarsi dai combustibili fossili importati e gestire la grande variabilità stagionale e nel breve periodo dell'approvvigionamento di energia rinnovabile.
- (10) Lo stoccaggio dell'energia deve fare i conti con una serie di sfide che potrebbero impedirgli di raggiungere i livelli di diffusione necessari a sostenere in modo significativo la transizione energetica. Alcune di esse sono legate all'esigenza di visibilità e prevedibilità a lungo termine delle entrate per poter agevolare l'accesso ai finanziamenti.
- (11) L'assetto del mercato dell'energia elettrica nell'Unione consente già la partecipazione dello stoccaggio a tutti i mercati pertinenti. Fornisce così una base per combinare diversi cespiti (revenue stacking) al fine di migliorare la sostenibilità economica dello stoccaggio come modello commerciale e creare il massimo valore aggiunto per il sistema energetico.

⁽⁶⁾ Come definiti all'articolo 2, punti 45 e 49, della direttiva (UE) 2019/944 (GU L 158 del 14.6.2019, pag. 125).

⁽⁷⁾ Direttiva (UE) 2019/944 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 5 giugno 2019, relativa a norme comuni per il mercato interno dell'energia elettrica e che modifica la direttiva 2012/27/UE (GU L 158 del 14.6.2019, pag. 125).

- (12) La disciplina in materia di aiuti di Stato a favore del clima, dell'ambiente e dell'energia ⁽⁸⁾ incoraggia gli Stati membri a introdurre ulteriori criteri o caratteristiche nelle loro misure in materia di sicurezza dell'approvvigionamento per promuovere la partecipazione di tecnologie più verdi (o ridurre la partecipazione di tecnologie inquinanti), necessarie per sostenere il conseguimento degli obiettivi di tutela ambientale dell'Unione. Si prevede che tali criteri o caratteristiche accresceranno la quota di stoccaggio che beneficia delle misure sulla sicurezza dell'approvvigionamento.
- (13) I gestori dei sistemi di trasmissione hanno l'obbligo di tenere conto delle potenzialità dell'impiego di impianti di stoccaggio di energia nel piano decennale di sviluppo della rete ⁽⁹⁾. Tuttavia il tipico modello di gestione dello stoccaggio, che prevede l'immissione di energia elettrica nella rete quando i livelli di produzione sono bassi e il suo consumo quando sono alti, può essere sfruttato anche in fase di pianificazione delle reti. È possibile ridurre il consumo di energia elettrica prelevata dalla rete durante le ore di picco grazie a oneri di rete e regimi tariffari ben concepiti che promuovano l'uso di strumenti di flessibilità come per l'appunto lo stoccaggio dell'energia.
- (14) Quando i clienti finali sono esposti ai giusti segnali di prezzo o sono autorizzati a partecipare ai regimi di flessibilità, la condivisione dell'energia elettrica stoccata ha il potenziale di recare benefici più generalizzati al sistema mediante la gestione della domanda. Come previsto dalla direttiva (UE) 2019/944, i clienti finali consorziati non dovrebbero essere soggetti a doppi oneri quando prestano servizi di flessibilità ai gestori dei sistemi per mezzo di impianti di stoccaggio dal lato della rete (front of the meter, «davanti al contatore»).
- (15) L'aggiornamento dei piani nazionali per l'energia e il clima per il periodo 2021-2030 imposto dall'articolo 14 del regolamento (UE) 2018/1999 sulla governance dell'Unione dell'energia ⁽¹⁰⁾ dovrebbe incrementare il livello di ambizione, così da accelerare la transizione verde e migliorare la sicurezza energetica in linea con il pacchetto sul Green Deal europeo ⁽¹¹⁾ e REPowerEU. Dovrebbe altresì includere obiettivi nazionali per aumentare la flessibilità del sistema a norma dell'articolo 4, lettera d), punto 3, del medesimo regolamento. I piani nazionali aggiornati dovrebbero anche prospettare politiche e misure che sostengano sia gli investimenti necessari individuati nel quadro di REPowerEU, sia la priorità chiave di proteggere la competitività e l'attrattiva dell'UE di fronte ai partner mondiali, sempre tenendo conto degli impatti sull'ambiente, nello specifico su habitat ed ecosistemi ⁽¹²⁾. I piani nazionali per l'energia e il clima offrono l'opportunità di esplorare le sinergie tra le cinque dimensioni dell'Unione dell'energia ⁽¹³⁾, nella fattispecie per quanto riguarda i vantaggi dello stoccaggio di energia elettrica,

RACCOMANDA:

- (1) che gli Stati membri, allorché definiscono il quadro regolamentare e le procedure applicabili, in particolare allorché attuano la legislazione dell'Unione sul mercato dell'energia elettrica, tengano conto del duplice ruolo (generatore-consumatore) dello stoccaggio dell'energia al fine di eliminare gli ostacoli esistenti. In quest'ottica dovrebbero, ad esempio, evitare la doppia imposizione e agevolare le procedure autorizzative ⁽¹⁴⁾. Le autorità nazionali di regolazione dovrebbero tenere conto di questo duplice ruolo al momento di fissare gli oneri di rete e i regimi tariffari, in conformità della legislazione dell'Unione;

⁽⁸⁾ Comunicazione della Commissione, «Disciplina in materia di aiuti di Stato a favore del clima, dell'ambiente e dell'energia 2022», C(2022) 481 (GU C 80 del 18.2.2022, pag. 1).

⁽⁹⁾ Regolamento (UE) n. 347/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 aprile 2013, sugli orientamenti per le infrastrutture energetiche transeuropee (GU L 115 del 25.4.2013, pag. 39).

⁽¹⁰⁾ GU L 328 del 21.12.2018, pag. 1.

⁽¹¹⁾ https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal_it#documenti

⁽¹²⁾ Per conseguire gli obiettivi del Green Deal europeo e rispettare l'impegno di non nuocere all'ambiente occorre anche tenere presenti i compromessi di più vasta portata che lo stoccaggio di energia implica sul piano ambientale e predisporre soluzioni per attenuarli o neutralizzarli.

⁽¹³⁾ COM(2015) 80 final.

⁽¹⁴⁾ Cfr. anche la raccomandazione (UE) 2022/822 della Commissione, del 18 maggio 2022, sull'accelerazione delle procedure autorizzative per i progetti di energia rinnovabile e sull'agevolazione degli accordi di compravendita di energia (GU L 146 del 25.5.2022, pag. 132) e il regolamento (UE) 2022/2577 del Consiglio, del 22 dicembre 2022, che istituisce il quadro per accelerare la diffusione delle energie rinnovabili (GU L 335 del 29.12.2022, pag. 36).

- (2) che gli Stati membri individuino la flessibilità necessaria a breve, medio e lungo termine ai loro sistemi energetici, e rafforzino negli aggiornamenti dei piani nazionali per l'energia e il clima gli obiettivi, e le relative politiche e misure, che mirano a promuovere con efficacia di costo la diffusione dello stoccaggio dell'energia, sia su scala di servizio pubblico (utility-scale) sia dal lato del consumatore, la gestione della domanda e la flessibilità. Gli Stati membri dovrebbero anche valutare il fabbisogno di capacità produttiva per le tecnologie di stoccaggio dell'energia;
- (3) che gli Stati membri, in particolare le autorità nazionali di regolazione, provvedano affinché in sede di pianificazione delle reti di trasmissione e distribuzione i gestori dei sistemi energetici valutino più a fondo la flessibilità necessaria ai rispettivi sistemi, compreso il potenziale di stoccaggio dell'energia (a breve e lungo termine) e se lo stoccaggio possa rappresentare un'alternativa agli investimenti nella rete più efficace sotto il profilo dei costi. I gestori dei sistemi energetici dovrebbero tenere conto di tutte le potenzialità offerte dalle fonti di flessibilità, in particolare dallo stoccaggio dell'energia, allorché valutano la propria capacità di connessione (ad esempio, prendendo in considerazione contratti di connessione flessibili) e gestiscono il sistema;
- (4) che gli Stati membri individuino i potenziali finanziamenti mancanti per lo stoccaggio dell'energia a breve, medio e lungo termine, anche dal lato del consumatore (accumulo termico ed elettrico), e per altri strumenti di flessibilità, e considerino il possibile bisogno di strumenti di finanziamento che offrano visibilità e prevedibilità delle entrate se rilevano la necessità di risorse flessibili supplementari per conseguire gli obiettivi ambientali e di sicurezza dell'approvvigionamento;
- (5) che gli Stati membri valutino se i servizi di stoccaggio dell'energia, in particolare l'uso della flessibilità nelle reti di distribuzione e la prestazione di servizi ancillari non relativi alla frequenza, sono remunerati a sufficienza e se gli operatori possono accumulare la remunerazione di vari servizi;
- (6) che gli Stati membri considerino di indire procedure di gara competitive se necessario per raggiungere un livello di diffusione delle fonti di flessibilità tale da conseguire obiettivi ambientali e di sicurezza dell'approvvigionamento improntati alla trasparenza, in linea con le norme in materia di aiuti di Stato. È opportuno esplorare la possibilità di migliorare la progettazione dei meccanismi di regolazione della capacità così da favorire la partecipazione delle fonti di flessibilità, compreso lo stoccaggio dell'energia, ad esempio garantendo che i fattori di derating siano adeguati alla luce dell'obiettivo perseguito di sicurezza dell'approvvigionamento, riducendo la capacità minima ammissibile e il volume minimo ammissibile delle offerte di acquisto, facilitando l'aggregazione, abbassando i limiti di emissione di CO₂ o dando priorità alle tecnologie più verdi, in linea con la disciplina in materia di aiuti di Stato a favore del clima, dell'ambiente e dell'energia;
- (7) che gli Stati membri individuino eventuali azioni specifiche, di natura regolamentare e non, necessarie per eliminare gli ostacoli alla diffusione della gestione della domanda e dello stoccaggio dal lato del consumatore, ad esempio quelli che si frappongono all'elettrificazione dei settori di uso finale a partire da fonti rinnovabili, alla diffusione dell'autoconsumo individuale o collettivo e alla ricarica bidirezionale mediante l'uso delle batterie dei veicoli elettrici;
- (8) che gli Stati membri accelerino la diffusione degli impianti di stoccaggio e di altri strumenti di flessibilità nelle isole, nelle zone isolate e nelle regioni ultraperiferiche dell'UE con capacità di rete insufficiente e connessioni alla rete principale instabili o a grande distanza, ad esempio attraverso regimi di sostegno per le risorse flessibili a basse emissioni di carbonio, compreso lo stoccaggio, e che rivedano i criteri di connessione alla rete per promuovere progetti ibridi (ossia che combinano produzione e stoccaggio di energia da fonti rinnovabili);
- (9) che gli Stati membri e le autorità nazionali di regolazione pubblicino, al fine di agevolare le decisioni di investimento in nuovi impianti di stoccaggio, dati dettagliati in tempo reale sulla congestione della rete, sulle limitazioni alla produzione di energia rinnovabile, sui prezzi di mercato, sull'energia rinnovabile e sul contenuto di emissioni di gas serra, nonché sugli impianti di stoccaggio dell'energia installati;
- (10) che gli Stati membri continuino a sostenere la ricerca e l'innovazione nello stoccaggio dell'energia, in particolare in soluzioni a lungo termine e in soluzioni che colleghino l'energia elettrica ad altri vettori energetici, e continuino a ottimizzare le soluzioni esistenti (ad esempio efficienza, capacità, durata, impronta climatica e ambientale ridotta al minimo). È opportuno prendere in considerazione strumenti di riduzione dei rischi, come programmi di accelerazione tecnologica e regimi di sostegno ad hoc che accompagnino le tecnologie innovative di stoccaggio dell'energia fino alla fase di commercializzazione.

Fatto a Bruxelles, il 14 marzo 2023

Per la Commissione
Kadri SIMSON
Membro della Commissione

IV

(Informazioni)

INFORMAZIONI PROVENIENTI DALLE ISTITUZIONI, DAGLI ORGANI E
DAGLI ORGANISMI DELL'UNIONE EUROPEA

COMMISSIONE EUROPEA

Tassi di cambio dell'euro ⁽¹⁾

17 marzo 2023

(2023/C 103/02)

1 euro =

Moneta	Tasso di cambio	Moneta	Tasso di cambio		
USD	dollari USA	1,0623	CAD	dollari canadesi	1,4584
JPY	yen giapponesi	140,57	HKD	dollari di Hong Kong	8,3387
DKK	corone danesi	7,4450	NZD	dollari neozelandesi	1,7014
GBP	sterline inglesi	0,87488	SGD	dollari di Singapore	1,4262
SEK	corone svedesi	11,1995	KRW	won sudcoreani	1 389,84
CHF	franchi svizzeri	0,9858	ZAR	rand sudafricani	19,4988
ISK	corone islandesi	149,30	CNY	renminbi Yuan cinese	7,3117
NOK	corone norvegesi	11,4218	IDR	rupia indonesiana	16 332,02
BGN	lev bulgari	1,9558	MYR	ringgit malese	4,7649
CZK	corone ceche	23,948	PHP	peso filippino	58,118
HUF	fiorini ungheresi	395,93	RUB	rublo russo	
PLN	zloty polacchi	4,7045	THB	baht thailandese	36,246
RON	leu rumeni	4,9208	BRL	real brasiliano	5,5872
TRY	lire turche	20,1859	MXN	peso messicano	19,9829
AUD	dollari australiani	1,5874	INR	rupia indiana	87,7870

⁽¹⁾ Fonte: tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.

**COMMISSIONE AMMINISTRATIVA DELLE COMUNITA EUROPEE PER LA SICUREZZA SOCIALE
DEI LAVORATORI MIGRANTI**

Tasso di conversione delle monete in applicazione del regolamento (CEE) n. 574/72 del Consiglio

(2023/C 103/03)

Articolo 107, paragrafi 1, 2 e 4, del regolamento (CEE) n. 574/72

Periodo di riferimento: Gennaio 2023

Periodo di applicazione: Aprile, Maggio, Giugno 2023

ottobre-22	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,9582	7,43831		396,032	4,69742
1 BGN =	0,511300	1	12,2498	3,80321		202,491	2,40179
1 CZK =	0,0417393	0,0816338	1	0,310470		16,5301	0,196067
1 DKK =	0,134439	0,262936	3,22092	1		53,2422	0,631517
1 HRK =							
1 HUF =	0,00252505	0,00493849	0,0604956	0,018782		1	0,0118612
1 PLN =	0,212883	0,416356	5,10030	1,58349		84,3085	1
1 RON =	0,203078	0,397179	4,86538	1,51055		80,4253	0,953940
1 SEK =	0,089245	0,174546	2,13816	0,663833		35,3440	0,419222
1 GBP =	1,13363	2,21715	27,1597	8,43228		448,953	5,32513
1 NOK =	0,093328	0,182532	2,23598	0,694206		36,9611	0,438403
1 ISK =	0,00649082	0,0126948	0,155509	0,0482808		2,57058	0,030490
1 CHF =	1,003924	1,96348	24,0522	7,46750		397,586	4,71585

Fonte: BCE

ottobre-22	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,92423	11,20509	0,882123	10,71485	154,064	0,99609
1 BGN =	2,51776	5,72916	0,451029	5,47850	78,7727	0,509301
1 CZK =	0,205534	0,467693	0,036819	0,447231	6,43051	0,0415762
1 DKK =	0,662009	1,50640	0,118592	1,44050	20,7122	0,133914
1 HRK =						
1 HUF =	0,0124339	0,0282934	0,00222740	0,0270555	0,389018	0,00251518
1 PLN =	1,048284	2,38537	0,187789	2,28101	32,7975	0,212051
1 RON =	1	2,27550	0,179139	2,17595	31,2869	0,202284
1 SEK =	0,439463	1	0,0787252	0,95625	13,7494	0,088896
1 GBP =	5,58224	12,7024	1	12,1467	174,651	1,12920

1 NOK =	0,459570	1,045753	0,0823272	1	14,3785	0,092964
1 ISK =	0,031962	0,072730	0,00572571	0,0695482	1	0,00646545
1 CHF =	4,94355	11,24906	0,885585	10,75690	154,668	1

Fonte: BCE

Note: all cross rates involving ISK are calculated using ISK/EUR rate data from the Central Bank of Iceland

referimento: ottobre-22	1 EUR in valuta nazionale	1 unità di valuta nazionale in EUR
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,95823	0,04174
DKK	7,43831	0,13444
HRK		
HUF	396,03227	0,00253
PLN	4,69742	0,21288
RON	4,92423	0,20308
SEK	11,20509	0,08925
GBP	0,88212	1,13363
NOK	10,71485	0,09333
ISK	154,06364	0,00649
CHF	0,99609	1,00392

Fonte: BCE

NB: tassi d'ISK/EUR basati sui dati della Banca centrale d'Islanda.

1. Il regolamento (CEE) n. 574/72 stabilisce che il tasso di conversione in una valuta di importi fissati in un'altra valuta sarà il tasso calcolato dalla Commissione e basato sulla media mensile, nel corso del periodo di riferimento indicato al paragrafo 2, dei tassi di cambio di riferimento pubblicati dalla Banca centrale europea.
2. Il periodo di riferimento è:
 - il mese di gennaio per i tassi di conversione da applicarsi a decorrere dal 1o aprile successivo,
 - il mese di aprile per i tassi di conversione da applicarsi a decorrere dal 1o luglio successivo,
 - il mese di luglio per i tassi di conversione da applicarsi a decorrere dal 1o ottobre successivo,
 - il mese di ottobre per i tassi di conversione da applicarsi a decorrere dal 1o gennaio successivo.

I «tassi di conversione delle monete» saranno pubblicati nel secondo numero della *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* (serie C) pubblicato in febbraio, maggio, agosto e novembre.

V

(Avvisi)

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione della comunicazione di approvazione di una modifica ordinaria al disciplinare di produzione di un nome nel settore vitivinicolo di cui all'articolo 17, paragrafi 2 e 3, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione

(2023/C 103/04)

La presente comunicazione è pubblicata conformemente all'articolo 17, paragrafo 5, del regolamento delegato (UE) 2019/33 della Commissione ⁽¹⁾.

COMUNICAZIONE DELL'APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA ORDINARIA

«Valencia»

PDO-ES-A0872-AM03

Data della comunicazione: 29.8.2022

DESCRIZIONE E MOTIVI DELLA MODIFICA APPROVATA

1. Modifica redazionale nella descrizione dei vini

Descrizione

Si precisa che i vini della categoria 1 possono essere bianchi, rossi e rosati.

La modifica interessa la sezione 2 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico.

Tale modifica è da considerarsi ordinaria poiché non rientra in nessuna delle categorie previste dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

Con le sentenze 958/2021 e 959/2021, la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo (camera del contenzioso amministrativo della Corte suprema) ha ritenuto che sia tuttora in vigore il disciplinare di produzione pubblicato con le ordinanze 13 e 3 del 2011, eccetto le sezioni riguardanti l'ambito territoriale annullate dal Tribunal Supremo, e aggiornato con le modifiche minori successivamente apportate. Pertanto alcuni aspetti del disciplinare devono essere riformulati analogamente alla pubblicazione del 2011.

2. Delimitazione della zona geografica

Descrizione

Sono stati eliminati dalla delimitazione geografica alcuni comuni inclusi nelle DOP «Utiel-Requena» e «Alicante».

La modifica interessa la sezione 4 del disciplinare di produzione e la sezione 6 del documento unico.

⁽¹⁾ GUL 9 dell'11.1.2019, pag. 2.

Tale modifica è da considerarsi ordinaria poiché non rientra in nessuna delle categorie previste dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

Con le sentenze 958/2021 e 959/2021, la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo ha annullato alcune sezioni riguardanti l'ambito territoriale, ritenendo che mancasse una spiegazione dettagliata del legame tra i suddetti comuni e il prodotto protetto. Pertanto la formulazione del disciplinare deve essere adeguata al contenuto di tali sentenze.

3. **Inclusione di sinonimi nelle varietà di uve da vino**

Descrizione

Sono stati aggiunti il nome principale (Alarije) e un sinonimo (Malvasía Riojana) della varietà Subirat Parent, già presente.

La modifica interessa la sezione 6 del disciplinare di produzione e non incide sul documento unico, poiché tale varietà figura come secondaria.

Tale modifica è da considerarsi ordinaria poiché non rientra in nessuna delle categorie previste dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

L'inclusione di tutti i nomi possibili di una varietà già prevista consente di specificare con maggiore chiarezza le varietà impiegate, dal momento che il sinonimo Malvasía Riojana è più conosciuto e utilizzato.

4. **Legame con la zona geografica**

Descrizione

È stata modificata la descrizione dell'intera sezione 7, relativa al legame con la zona geografica.

La modifica interessa la sezione 7 del disciplinare di produzione e la sezione 8 del documento unico.

Tale modifica è da considerarsi ordinaria poiché non rientra in nessuna delle categorie previste dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

Con le sentenze 958/2021 e 959/2021, la Sala de lo Contencioso-Administrativo del Tribunal Supremo ha ritenuto che sia tuttora in vigore il disciplinare di produzione pubblicato con le ordinanze 13 e 3 del 2011, eccetto le sezioni riguardanti l'ambito territoriale annullate dal Tribunal Supremo, e aggiornato con le modifiche minori successivamente apportate. Pertanto alcuni aspetti del disciplinare devono essere riformulati analogamente alla pubblicazione del 2011.

5. **Inclusione della menzione tradizionale «primero de cosecha»**

Descrizione

È stata recuperata la menzione tradizionale «Primero de cosecha».

La modifica interessa la sezione 8 del disciplinare di produzione e la sezione 9 del documento unico.

Tale modifica è da considerarsi ordinaria poiché non rientra in nessuna delle categorie previste dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

Nelle varie modifiche apportate al disciplinare è stato commesso un errore che ha eliminato la possibilità di riportare sull'etichetta dei vini questa menzione tradizionale, precedentemente contemplata.

6. Etichettatura dei vini con indicazione della varietà di uva

Descrizione

È possibile indicare i nomi di una delle varietà esclusivamente nei vini che siano stati ottenuti per almeno l'85 % da uve della varietà corrispondente (in precedenza era il 100 %), fatta eccezione per il vino liquoroso Moscatel de Valencia, che deve essere ottenuto unicamente dalla varietà Moscatel de Alejandría.

La modifica interessa la sezione 8 del disciplinare di produzione e la sezione 9 del documento unico.

Tale modifica è da considerarsi ordinaria poiché non rientra in nessuna delle categorie previste dall'articolo 14, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2019/33.

Motivazione

Nelle varie modifiche apportate al disciplinare è stato commesso un errore che ha eliminato la possibilità di etichettare i vini con il nome di una varietà di uva utilizzata per almeno l'85 %.

È stato corretto un errore relativo all'etichettatura dei vini con il nome di una varietà.

DOCUMENTO UNICO

1. Nome del prodotto

Valencia

2. Tipo di indicazione geografica

DOP – Denominazione di origine protetta

3. Categorie di prodotti vitivinicoli

1. Vino
3. Vino liquoroso
6. Vino spumante di qualità del tipo aromatico
8. Vino frizzante

4. Descrizione del vino (dei vini)

1. *Vino bianco*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Nei vini bianchi prevalgono le tonalità gialle, che vanno dal giallo più pallido al giallo dorato. Possono essere sottoposti ad affinamento in legno. Al naso presentano aromi puliti e di buona intensità, con note fruttate. Al palato sono caratterizzati da una buona acidità, risultano freschi e fruttati e hanno una buona persistenza.

Anidride solforosa massima: 200 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 300 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

2. *Vino rosato e rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

I vini rosati presentano tonalità rosa, con riflessi color lampone, fragola, ribes o salmone. Al naso presentano aromi puliti e intensi, prevalentemente fruttati. Al palato sono caratterizzati da una buona acidità, sono franchi ed equilibrati. Hanno una buona persistenza. Nei vini rossi prevalgono le tonalità scure, soprattutto rosse con riflessi violacei, porpora, granata, ciliegia o rubino. Al naso presentano una buona intensità e marcati sentori di frutta.

Anidride solforosa massima: per i vini rosati, 200 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 250 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l; per i vini rossi, 150 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 200 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	9,5
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

3. *Vino «crianza», «reserva» e «gran reserva»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Sono caratterizzati da tonalità più accentuate rispetto alla partita. I vini bianchi presentano un giallo più intenso. I vini rossi possono presentare tonalità fino al rosso mattone. Al naso sono caratterizzati da un equilibrio tra frutta e legno. Al palato presentano buone sensazioni retronasali.

Anidride solforosa massima: per i vini bianchi e rosati, 200 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 300 mg/l per i bianchi e 250 mg/l per i rosati se è pari o superiore a 5 g/l; per i vini rossi, 150 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 200 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	12
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

4. *Vino liquoroso bianco, rosato e rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Nei vini liquorosi bianchi prevalgono le tonalità gialle da pallide a dorate. I vini liquorosi rosati presentano tonalità rosa con riflessi color lampone, fragola, ribes o salmone. I vini liquorosi rossi presentano tonalità rosse con riflessi violacei, porpora, granata o rubino. Hanno una buona intensità aromatica, soprattutto se ottenuti dalle uve Moscatel. Al palato sono dolci, golosi, equilibrati e dal retrogusto intenso.

Anidride solforosa massima: 150 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 200 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	15

Acidità totale minima	1,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	20
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. *Vino spumante di qualità del tipo aromatico bianco, rosato e rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Se la partita è bianca, prevalgono le tonalità gialle da pallide a dorate. Se la partita è rosata, le tonalità sono rosa con riflessi color lampone, fragola, ribes o salmone. Se la partita è rossa, le tonalità sono rosse con riflessi violacei, porpora, granata, ciliegia o rubino. Al naso presentano aromi puliti e intensi, caratteristici della varietà. Al palato sono caratterizzati da una buona acidità e una buona intensità. Sono vini freschi, con una buona integrazione dell'anidride carbonica.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	6
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	185

6. *Vino frizzante bianco, rosato e rosso*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Se la partita è bianca, prevalgono le tonalità gialle da pallide a dorate. Se la partita è rosata, le tonalità sono rosa con riflessi color lampone, fragola, ribes o salmone. Se la partita è rossa, le tonalità sono rosse con riflessi violacei, porpora, granata, ciliegia o rubino. Al naso presentano aromi puliti e intensi, caratteristici della varietà. Al palato sono freschi, fruttati e intensi, con una buona integrazione dell'anidride carbonica.

Anidride solforosa massima: per i vini bianchi e rosati, 200 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 250 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l; per i vini rossi, 150 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 200 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	7
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

7. *Vino bianco, rosato e rosso recante la menzione «petit valencia»*

BREVE DESCRIZIONE TESTUALE

Le caratteristiche sono simili a quelle descritte per i vini bianchi, rosati e rossi.

Anidride solforosa massima: per i vini bianchi e rosati, 200 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 300 mg/l per i bianchi e 250 mg/l per i rosati se è pari o superiore a 5 g/l; per i vini rossi, 150 mg/l se il tenore di zuccheri è < 5 g/l e 200 mg/l se è pari o superiore a 5 g/l.

Caratteristiche analitiche generali

Titolo alcolometrico totale massimo (in % vol)	
Titolo alcolometrico effettivo minimo (in % vol)	4,5
Acidità totale minima	3,5 grammi per litro, espressa in acido tartarico
Acidità volatile massima (in milliequivalenti per litro)	13,33
Tenore massimo di anidride solforosa totale (in milligrammi per litro)	

5. **Pratiche di vinificazione**5.1. *Pratiche enologiche specifiche*

1.

Pratica enologica specifica

Per l'estrazione del vino e la separazione dalle vinacce deve essere applicata una pressione adeguata, in modo che la resa non sia superiore a 82 litri di mosto o a 76 litri di vino per ogni 100 chilogrammi di uve. Le frazioni di vino ottenute con l'impiego di pressioni inadeguate non possono in nessun caso essere utilizzate per la produzione di vini protetti.

I recipienti in legno utilizzati nei processi di invecchiamento devono essere di rovere e avere una capacità conforme ai limiti di volume previsti dalla normativa in vigore per l'uso di talune menzioni tradizionali.

5.2. *Rese massime*

1. Varietà rosse

9 100 chilogrammi di uve per ettaro

2. Varietà bianche

12 000 chilogrammi di uve per ettaro

3. Varietà rosse

69,16 ettolitri per ettaro

4. Varietà bianche

91,20 ettolitri per ettaro

6. **Zona geografica delimitata**

La zona di produzione tutelata dalla denominazione di origine protetta «Valencia» comprende i terreni della provincia di Valencia inclusi nelle unità geografiche più piccole della zona tutelata dalla DOP, denominate sottozona e costituite dai seguenti comuni:

a) sottozona ALTO TURIA: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas e Tuéjar;

- b) sottozona VALENTINO: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuieruelas, Lliria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo e Yátova;
- c) sottozona MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís e Yátova;
- d) sottozona CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aielo de Malferit, Aielo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairent, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada e Xàtiva.

La zona di produzione è altresì composta dalle parcelle iscritte nello schedario viticolo e gestite da soci di cooperative o da proprietari di cantine iscritte nei registri del Consejo Regulador, i quali hanno tradizionalmente destinato le stesse alla produzione di vini tutelati dalla denominazione di origine protetta «Valencia». Tali parcelle sono situate nelle seguenti località dei comuni di Almansa e Caudete, nella provincia di Albacete: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti e Casa Hondo nel comune di Almansa, e le località di Vega de Bogarra, Derramador e El Angosto nel comune di Caudete.

Fanno parte della zona di produzione le parcelle dei soci della Cooperativa Vinícola La Viña Coop V, situate nel comune di Villena, che siano iscritte nello schedario viticolo e siano state tradizionalmente destinate alla produzione di vini protetti dalla denominazione di origine «Valencia».

7. Varietà principale/i di uve da vino

GARNACHA TINTORERA

MACABEO - VIURA

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

VERDIL

8. Descrizione del legame/dei legami

Il clima mite e le precipitazioni della sottozona Valentino conferiscono ai vini bianchi e rossi un titolo alcolometrico superiore.

Le caratteristiche continentali dell'Alto Turia si traducono in un vino bianco più delicato.

La vicinanza al Mar Mediterraneo e le maggiori precipitazioni permettono di ottenere un vino Moscatel molto aromatico.

L'escursione termica e la varietà dei rilievi della sottozona Clariano consentono di produrre vini rossi molto intensi e fruttati.

9. Ulteriori condizioni essenziali (confezionamento, etichettatura, altri requisiti)

Quadro giuridico

Legislazione nazionale

Tipo di condizione supplementare

Disposizioni supplementari in materia di etichettatura

Descrizione della condizione

Deve figurare in modo visibile la denominazione «VALENCIA». È possibile indicare la sottozona qualora le uve provengano interamente da essa. È inoltre possibile indicare i nomi di una delle varietà protette esclusivamente nei vini che siano stati ottenuti per almeno l'85 % da uve della varietà corrispondente, fatta eccezione per il vino liquoroso Moscatel de Valencia, che deve essere ottenuto unicamente dalla varietà Moscatel de Alejandría.

I vini giovani con titolo alcolometrico effettivo > 4,5 % vol e totale > 9 % vol prodotti naturalmente possono recare la menzione «VINO PETIT VALENCIA». È possibile utilizzare la menzione «MOSCATEL DE VALENCIA» o «VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA» nei vini ottenuti per il 100 % dalla varietà Moscatel de Alejandría, prodotti conformemente all'allegato XI *ter*, paragrafo 3, lettera c), quarto trattino, del regolamento (CE) n. 1234/2007. È possibile utilizzare la menzione «VINO DULCE» nei vini liquorosi prodotti conformemente all'allegato XI *ter*, paragrafo 3, lettera c), quarto trattino, del regolamento (CE) n. 1234/2007. È possibile utilizzare la menzione tradizionale «Primer de cosecha» nei vini rossi, bianchi e rosati ottenuti con uve raccolte nei primi dieci giorni del periodo di vendemmia e imbottigliati entro i trenta giorni successivi; l'indicazione della vendemmia sull'etichetta è obbligatoria.

Link al disciplinare del prodotto

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf/>

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2023/C 103/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione

DOCUMENTO UNICO

«Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna»

N. UE: PGI-IT-02834 — 24.3.2022

DOP () IGP (X)

1. **Nome o nomi [dell'IGP]**

«Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna»

2. **Stato membro o paese terzo**

Italia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 2.5. Pasta alimentare

Classe 2.3. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Le Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna sono un prodotto a base di pasta fresca con forma tondeggiate o ovale e racchiudente un ripieno costituito dagli ingredienti di cui al punto 3.2, b).

All'atto dell'immissione al consumo, le Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna presentano le seguenti caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche:

Caratteristiche fisiche:

- Forma: il prodotto finito assume una forma tondeggiate o ovale a doppia sfoglia a contorno ondulato (anche in forma decorativa) o liscio, con spessore da 0,5 mm a 3 mm per singola sfoglia; diametro da 40 mm a 180 mm
- Peso della singola Sebada/Seada/Sabada/Seatta/Savada/Sevada di Sardegna: varia da un minimo di g 30 a un massimo di g 300
- Rapporto in peso sfoglia/ripieno:
 - la sfoglia varia dal 40 % al 60 % in percentuale di peso della sfoglia sul prodotto finale;
 - il ripieno varia dal 40 % al 60 % in percentuale di peso del ripieno sul prodotto finale.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Caratteristiche chimiche:

- Proteine totali: comprese tra 8,0 e 18,0 % su 100 g di prodotto
- Grassi: compresi tra 5,0 e 22,0 % su 100 g di prodotto, di cui saturi compresi tra 3,0 e 9,0 %
- Carboidrati: compresi tra 20,0 e 40,0 % su 100 g di prodotto, di cui zuccheri compresi tra 3,0 e 7,0 %.

Caratteristiche organolettiche:

- Consistenza del prodotto fresco: morbida, con impasto omogeneo
- Colore sfoglia: da bianco avorio a giallo paglierino
- Colore ripieno: da bianco a giallo paglierino, con possibili striature gialle o arancio, dovute alla presenza di scorza di limone o di arancia
- Gusto: sapore acidulo e aromatizzato, più o meno intenso al palato a seconda della miscela di formaggi, sentore di agrumi, contrasto dolce salato
- Profumo: aromi tipici degli olii essenziali degli agrumi.

a) Ingredienti sfoglia:

- Semola di grano duro e/o semola rimacinata di grano duro e/o farina di grano tenero
- Strutto: da 0 % a 20 % nella percentuale di peso della sfoglia
- È possibile l'aggiunta di tuorlo d'uovo quanto basta
- Sale: quanto basta
- Acqua: quanto basta.

b) Ingredienti ripieno:

- Formaggio pecorino e/o formaggio caprino e/o formaggio vaccino o cagliata vaccina
- Scorza di limone e/o d'arancia grattugiata quanto basta
- È possibile l'aggiunta di zucchero quanto basta.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutta la fase di trasformazione degli ingredienti in prodotto finito deve avvenire all'interno dell'areale di produzione al fine di preservare la qualità e la sicurezza del prodotto.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il prodotto può essere confezionato fresco o confezionato in atmosfera protettiva o in maniera conforme alla normativa vigente o surgelato, nel rispetto della normativa vigente. Il prodotto sfuso può essere immesso al consumo solo allo stato fresco.

Il confezionamento deve avvenire all'interno dell'areale di produzione. Poiché l'areale di produzione è un'isola, qualunque trasporto del prodotto implica tempi di logistica che superano le 48 ore e richiedono diverse manipolazioni, oltre che l'impiego di più mezzi di trasporto. Il trasporto della pasta fresca e freschissima richiede accorgimenti specifici e un continuo presidio del processo. I tempi di consegna del prodotto sfuso o preconfezionato si possono dilatare notevolmente a seconda dei problemi di logistica e delle condizioni meteorologiche, pertanto non sono mai certi e nella migliore delle ipotesi anche laddove la sicurezza del prodotto non fosse messa a repentaglio, potrebbe essere la qualità a risentirne. Il rischio è infatti che le qualità sensoriali delle Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna sfuse vengano compromesse o pregiudicate dai vari passaggi necessari a un trasporto a migliaia di chilometri di distanza che prevede anche l'impiego di più mezzi, l'attraversamento del mare e l'intervento di molti soggetti.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Sulle confezioni devono essere riportate, a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- il nome «Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna» oppure uno o più dei nomi compresi nella denominazione, separatamente e sempre seguiti dal riferimento geografico di Sardegna, seguiti dalla menzione IGP in grassetto nero ed il simbolo dell'Unione;
- la dicitura facoltativa «prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno», nel caso di utilizzo della procedura della cottura del ripieno a caldo;
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice. È consentito l'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e tale da trarre in confusione il consumatore.

Il prodotto può essere immesso al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o anche sfuso, a condizione che lo stesso sia collocato in specifici scomparti o recipienti recanti un'etichetta, posta bene in vista, che riporti le stesse informazioni previste per le confezioni.

Il riferimento alle Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna potrà altresì essere utilizzato per il prodotto realizzato presso strutture di ristorazione, ricadenti nella zona geografica delimitata.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

L'areale di produzione delle Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna riguarda l'intero territorio amministrativo e fisico della Sardegna, con relativi arcipelaghi.

5. Legame con la zona geografica

La domanda di riconoscimento delle Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna IGP è giustificata dalla reputazione e dalla notorietà del prodotto che nasce in Sardegna come espressione della cultura agropastorale locale e la cui produzione non si è mai diffusa oltre i confini regionali.

In un'offerta fortemente variegata e ampia, le Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna emergono, come un formato di pasta ripiena unico, tra i più caratteristici per l'impiego che ne viene fatto in cucina. La sua forte reputazione è dovuta al fatto che pur trattandosi di un prodotto pastario a tutti gli effetti viene servito e consumato come dolce, e anche in questo risiede l'unicità del prodotto.

Si ritiene che a giustificare la reputazione delle Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna siano altresì le caratteristiche organolettiche che le caratterizzano rispetto ad altri prodotti appartenenti alla stessa categoria merceologica, per il sapore caratterizzato dalla contrapposizione tra la consistenza friabile della sfoglia, resa tale dalla presenza dello strutto, e quella pastosa e acida del formaggio a pasta fresca filante del ripieno. Nella tradizione culinaria le Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna, una volta fritte, vengono cosparse di miele o zucchero e poi servite calde. La reputazione del prodotto è pertanto legata anche alla differenza di applicazione che vede una pasta che contiene grassi, che viene fritta e non bollita nell'acqua e poi servita come dolce e non come primo piatto.

A conferma della propria reputazione, spinta anche dai flussi turistici locali, vi è la presenza del prodotto negli scaffali delle principali insegne della distribuzione moderna oltre i confini regionali, pur mantenendosi la produzione sempre strettamente confinata all'Isola.

La reputazione del prodotto è altresì giustificata dallo stretto legame con il territorio richiamato nell'utilizzo di materie prime presenti in Sardegna in grandi quantità, espressione, soprattutto nel passato, della vocazione agropastorale isolana, che in questo prodotto si esprime con l'impiego di semole, formaggi e strutto: tutti ingredienti indiscutibilmente riconducibili all'economia agropastorale locale. L'isolamento ha infatti permesso di evitare contaminazioni e soprattutto che la produzione si diffondesse in altri territori oltremare. È pertanto chiaro che la reputazione delle Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna non sia dovuta tanto o solo a fattori naturali e al microclima, quanto a elementi culturali e socioeconomici e ad un metodo di ottenimento che si perpetua nel tempo, prima a livello unicamente artigianale e per l'autoconsumo, ora anche industriale, con mutamenti pressoché irrilevanti in quanto a processi produttivi.

Numerosi sono i riferimenti al nome Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna su guide, pubblicazioni, giornali e riviste o libri di cucina che testimoniano la reputazione del nome e la sua tradizionale produzione nell'area geografica. Tra le principali, si citano le pubblicazioni di:

letteratura storica: Max Leopold Wagner nel Dizionario Etimologico Sardo del 1928 edito da Società Editoriale Italiana e riproposto da Ilisso nel 1960. Ilisso ne dà una definizione esaustiva a pagina 177; log.; Pietro Casu nel Vocabolario Sardo – Logudorese/Italiano; Antonino Rubattu, nel suo Dizionario Universale della Lingua di Sardegna Italiano – sardo – italiano antico e moderno; Grazia Deledda ne Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici 1893 - 1895, Rivista delle tradizioni popolari italiane, diretta in Firenze da Angelo de Gubernatis; Gonario Nieddu ne Il pastore sardo e la giustizia, anno 1967, Ilisso editore, a pagina 326; Gastronomia in Sardegna, un testo redatto da Gian Paolo Caredda – Sagep Editrice, 1981;

riviste specializzate: Tradizione, innovazione e vintage nei foodscapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi - Alessandra Guigoni, Università di Cagliari, Anuac, Volume I, Numero 2, novembre 2012 - ISSN 2239-625X; Bell'Italia Sapori di Sardegna – Editoriale Giorgio Mondadori numero 32 – giugno 2003; Maria Antonietta Dessi in Sardinews, numero di ottobre 2006, a pagina 11; Sardinews n. 10 – anno 2003, articolo di Laura Sechi, pag. 21, titolo: Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna; Il Messaggero Sardo, nel numero di ottobre 2009 premia con una targa il signor Alberto Capra, per una poesia che cita, tra le varie cose, le Seadas, a pagina 17; Il Messaggero Sardo, nel numero di ottobre 2010, a pagina 28, nell'articolo di Luigi Spano Un «Addio» da conterranei a Francesco Cossiga, Commemorato a Sydney dai sardi d'Australia;

libri di cucina o guide: Le cucine di Sardegna di Giuseppina Perisi – anno 1989, Franco Muzzio Editore a pag. 265; I Sapori della Sardegna – La cucina di Zonza Editori, anno 1999 a pagina 200; I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione di Susanna Paulis - University press antropologia, Numero 17, Cuec editrice anno 2011; AA. VV., 1000 ricette della cucina italiana: Il più grande libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese, Rizzoli, 2010; Ricetta Seadas o Sebadas su Cucchiario d'Argento; Seadas o Sebadas: un «non dolce» dal cuore della Sardegna, su cafebabel.it; Daniela Guaiti, Sardegna, Edizioni Gribaudo, 2010, pagg. 118-120; Regione autonoma della Sardegna - Ersat: Ente Regionale di Sviluppo e Assistenza Tecnica elenco Prodotto Tradizionale della Sardegna Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria – Sebadas.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335%E2%80%9>

Oppure:

accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

ISSN 1977-0944 (edizione elettronica)
ISSN 1725-2466 (edizione cartacea)



■ Ufficio delle pubblicazioni
dell'Unione europea
L-2985 Lussemburgo
LUSSEMBURGO

IT