

**Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel**

(2023/C 103/05)

I enlighet med artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup> ges rätt att göra invändningar inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna”**

**EU-nr: PGI-IT-02834 – 24.3.2022**

**SUB ( ) SGB (X)**

**1. Namn [på SGB]**

”Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna”

**2. Medlemsstat eller tredjeland**

Italien

**3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

**3.1. Produkttyp**

Klass 2.5 Pastaprodukter

Klass 2.3 Bröd, konditorivaror, konfekt, skorpor och andra bagerivaror

**3.2. Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt**

”Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna” är runda eller ovala färska bakverk med en fyllning som görs av de ingredienser som avses nedan i punkt 3.2 b.

När produkten saluförs har den följande fysiska, kemiska och organoleptiska egenskaper:

Fysiska egenskaper:

- Form: slutprodukten har en rund eller oval form och görs med dubbla degark och vågiga (ibland på ett dekorativt sätt) eller släta kanter. Varje degark har en tjocklek på 0,5–3 mm. Diametern är 40–180 mm.
- Enskilda ”Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna” väger minst 30 och högst 300 g.
- Viktförhållandet mellan deg och fyllning är följande:
  - Degarket utgör 40–60 % av slutproduktens vikt.
  - Fyllningen utgör 40–60 % av slutproduktens vikt.

<sup>(1)</sup> EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Kemiska egenskaper:

- Total proteinhalt: 8,0–18,0 % per 100 g av produkten.
- Fett: 5,0–22,0 % per 100 g av produkten, varav 3,0–9,0 % är mättat fett.
- Kolhydrater: 20,0–40,0 % per 100 g av produkten, varav 3,0–7,0 % är socker.

Organoleptiska egenskaper:

- Den färska produktens konsistens: mjuk, med en homogen deg.
- Bakverkets färg: från elfbensvit till halmgul.
- Fyllningens färg: från vit till halmgul, eventuellt med gula eller orangea strimmor på grund av förekomsten av citron- eller apelsinskal.
- Smak: syrlig och aromatisk, med varierande intensitet beroende på blandningen av ostar, inslag av citrus, kontrast mellan sött och salt.
- Doft: karaktäristisk arom av eteriska oljor från citrusfrukter.

a) Ingredienser till degen:

- Durumvetemjöl och/eller finmalet durumvetemjöl och/eller vetemjöl.
- Ister: 0–20 % av degens vikt.
- Äggulor kan tillsättas vid behov.
- Salt: efter behov.
- Vatten: efter behov.

b) Ingredienser till fyllningen:

- Ost av färmjolk och/eller getmjolk och/eller komjolk eller färskost av komjolk.
- Citron- och/eller apelsinskal efter behov.
- Socker kan tillsättas vid behov.

3.3. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

All bearbetning av ingredienserna för att tillverka slutprodukten måste äga rum inom produktionsområdet för att säkerställa att produkten är säker och bibehåller sin kvalitet.

3.5. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Produkten kan förpackas färska eller i förpackningar med modifierad atmosfär eller i enlighet med gällande lagstiftning, eller frusen i enlighet med gällande lagstiftning. Produkter i lösvikt får endast saluföras färska.

Förpackningen ska ske inom produktionsområdet. Produktionsområdet är en ö och av logistiska skäl måste produkten därför transporteras i över 48 timmar och kräver dessutom olika former av hantering, samt användning av flera olika transportmedel. Transporten av färska och mycket färska bakverk kräver särskilda åtgärder och en kontinuerlig övervakning av processen. Tiden det tar att leverera produkter i lösvikt eller färdigförpackade produkter kan variera avsevärt beroende på olika logistikproblem och väderförhållandena. Därför kan man aldrig ge några garantier och även om produktens säkerhet inte äventyras kan produktens kvalitet ändå påverkas negativt. Det finns en risk för att de sensoriska egenskaperna påverkas eller försämras hos "Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna" som säljs i lösvikt eftersom det krävs flera olika steg för att transportera dem tusentals kilometer, bl.a. flera olika transportmedel, sjöresor och många olika personers deltagande.

### 3.6. Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Utöver de uppgifter som krävs enligt lag måste följande ytterligare uppgifter anges på förpackningen med tydliga och läsbara bokstäver:

- Namnet "Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna" eller ett eller flera av namnen som ingår i beteckningen ska anges separat och alltid åtföljas av en geografisk hänvisning till Sardinien, följt av akronymen SGB i svart fetstil och Europeiska unionens symbol.
- Den frivilliga uppgiften "prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno" (tillverkad enligt det gamla receptet med smält fyllning), om fyllningen tillreds i hög temperatur.
- Producentföretagets namn, firmanamn och adress. Det är tillåtet att lägga till uppgifter som hänvisar till namn, firmanamn eller egna varumärken, förutsatt att de inte är av lovordande karaktär och inte kan vara vilseledande för konsumenten.

Produkten får saluföras i förpackningar som uppfyller kraven i gällande lagstiftning eller till och med i lösvikt, förutsatt att produkten läggs i särskilda behållare eller kärl som är tydligt märkta med samma information som förpackningen.

Namnet "Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna" får också användas för att hänvisa till produkter som har tillverkats i storkök inom det avgränsade geografiska området.

## 4. Kort beskrivning av det geografiska området

Produktionsområdet för Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna omfattar hela det administrativa och fysiska territoriet för Sardinien och dess ögrupper.

## 5. Samband med det geografiska området

Ansökan om erkännande av den skyddade geografiska beteckningen "Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna" motiveras av produktens goda anseende och rykte. Produkten i fråga har uppstått på Sardinien som ett uttryck för den lokala jordbruks- och herdekulturen och produktionen har aldrig spritt sig utanför de regionala gränserna.

Bland ett mycket stort och varierat utbud av produkter hör "Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna" till de mest karaktäristiska fyllda bakverken på grund av hur de används inom kokkonsten. Produktens goda anseende kommer sig av att den serveras och konsumeras som en efterrätt, trots att den i allt väsentligt är en pastaprodukt. Produktens unika karaktär beror också på denna egenskap.

Produktens anseende motiveras också av de organoleptiska egenskaper som särskiljer "Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna" från andra produkter i samma produktkategori. Här kan nämnas smaken, som karaktäriseras av kontrasten mellan den smuliga konsistensen hos degen, som beror på användningen av ister, och syrligheten och den degliknande konsistensen hos den trådiga färskosten i fyllningen. Traditionellt ska "Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna" friteras, varefter man ringlar över honung eller strör på socker och serverar dem varma. Produktens goda anseende hänger följaktligen också samman med skillnaderna i fråga om användningsområde, där degen som innehåller fett friteras snarare än kokas i vatten och därefter serveras som en efterrätt och inte som en förrätt.

Att produkten finns på butikshyllorna hos de viktigaste återförsäljarna utanför regionen bekräftar dess anseende, som också påverkas av lokala turistflöden, även om produktionen alltid är strikt begränsad till ön Sardinien.

Produktens renommé motiveras också av dess nära koppling till området, genom användningen av råvaror som är vanligt förekommande på Sardinien. Dessa råvaror var i synnerhet tidigare ett uttryck för det jord- och betesbruk som bedrevs på ön, och är en del av produkten i form av durumvetemjöl, ost och ister – där samtliga ingredienser klart kan hänföras till den lokala ekonomin med jordbruk och boskaphållning. Det isolerade läget har gjort det möjligt att undvika yttre påverkan och, framför allt, att produktionen sprids utanför ön. Det är alltså uppenbart att anseendet hos "Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevasdas di Sardegna" inte bara bygger på naturliga faktorer eller mikroklimatet, utan även på kulturella och socioekonomiska faktorer, och på en produktionsmetod som bevarats över tid – först endast på hantverksmässig nivå och för eget bruk, men numera även på industriell nivå – med endast marginella förändringar vad gäller produktionsprocessen.

Det finns många hänvisningar till namnet "Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevasdas di Sardegna" i guideböcker, publikationer, tidningar och kokböcker eller mattidsskrifter som vittnar om anseendet för namnet och den traditionella produktionen i det geografiska området. Detta omfattar huvudsakligen följande publikationer:

**Historisk litteratur:** Wagner, Max Leopold, *Dizionario Etimologico Sardo* (Etymologisk sardisk ordbok), först utgiven 1928 av Società Editoriale Italiana, och sedan på nytt 1960 av Ilisso med en uttömmande definition på s. 177: logudoresiska; Casu, Pietro, *Vocabolario Sardo – Logudorese/Italiano* (Logudoresisk sardisk/italiensk ordbok); Rubattu, Antonino, *Dizionario Universale della Lingua di Sardegna Italiano – sardo – italiano antico e moderno* (Allmän ordbok över Sardiniens språk, italienska – sardiska – modern och äldre italienska); Deledda, Grazia, "Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici" (Folktraditioner i Nuoro, samling av etnografiska essäer), *Rivista delle tradizioni popolari italiane* (Tidskrift om italienska folktraditioner), utgiven av Angelo de Gubernatis, Florens, 1893–1895; Nieddu, Gonario, *Il pastore sardo e la giustizia* (Den sardiske herden och rättvisan), 1967, Ilisso Editore, s. 326; Caredda, Gian Paolo, *Gastronomia in Sardegna* (Kokkonst på Sardinien), Sagep Editrice, 1981.

**Specialtidsskrifter:** Guigoni, Alessandra, "Tradizione, innovazione e vintage nei foodscapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi" (Tradition, innovation och vintage i dagens matlandskap. Fallstudie över sardiska efterrätter), *Anuac*, vol. I, nr 2 – ISSN 2239-625X, Università di Cagliari (universitetet i Cagliari), november 2012; *Bell'Italia Sapori di Sardegna* (Bell'Italia, smaker från Sardinien), Editoriale Giorgio Mondadori, nr 32, juni 2003; Dessi, Maria Antonietta, *Sardinews*, oktober 2006, s. 11; *Sardinews* nr 10, 2003, artikel av Laura Sechi, s. 21, rubrik: "Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna" (Lunch i Gavoi, mellan Santa Rughe och Romagna). *Il Messaggero Sardo* utdelade i oktober 2009 en plakett till Alberto Capra för en dikt som bl.a. nämner seadas (s. 17). I samma tidning, i en artikel av Luigi Spano från oktober 2010, tog landsmännen på Sardinien avsked av Francesco Cossiga. Hans minne hedrades också i Sydney av sarder bosatta i Australien (s. 28).

**Kokböcker eller matguider:** Perisi, Giuseppina, *Le cucine di Sardegna* (Det sardiska köket), Franco Muzzio Editore, 1989, s. 265; *I Sapori della Sardegna – La cucina* (Sardiniens smaker och matkultur), Zonza Editori, 1999, s. 200; Paulis, Susanna, *I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione* (Efterrätter och festligheter – efterrättskultur på Sardinien, mellan tradition och innovation), University press/antropologia, nr 17, Cucc Editrice, 2011; olika författare, *1000 ricette della cucina italiana: Il più grande libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese* (1000 recept från det italienska köket: den största illustrerade boken om vårt lands kök), Rizzoli, 2010; recept på seadas eller seabadas på webbplatsen Cucchiaio d'Argento; *Seadas o Sebasdas: un "non dolce" dal cuore della Sardegna* (Seadas eller seabadas: en "icke-dessert" från hjärtat av Sardinien), på webbplatsen cafebabel.it; Guaiti, Daniela, *Sardegna* (Sardinien), Gribaudo, 2010, s. 118–120; den autonoma regionen Sardinien – Ersat: regional nämnd för jordbruksutveckling och tekniskt stöd, förteckning över traditionella produkter från Sardinien – färsk pasta, skorpor, bageriprodukter och konfekt – seabadas.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

Den fullständiga produktspecifikationen finns på

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

eller

direkt från startsidan på webbplatsen för ministeriet för jordbruks-, livsmedels- och skogsbrukspolitik (www.politicheagricole.it). Klicka på "Qualità" (uppe till höger på skärmen) och sedan på "Prodotti DOP, IGP e STG" (till vänster på skärmen) och "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

---