

Europeiska unionens officiella tidning

C 103



Svensk utgåva

Meddelanden och upplysningar

sextiosjätte årgången

20 mars 2023

Innehållsförteckning

I Resolutioner, rekommendationer och yttranden

REKOMMENDATIONER

Europeiska kommissionen

2023/C 103/01	Kommissionens rekommendation av den 14 mars 2023 om energilagring – Att främja ett koldioxidsnålt och säkert energisystem i EU	1
---------------	--	---

IV Upplysningar

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER OCH ORGAN

Europeiska kommissionen

2023/C 103/02	Eurons växelkurs – 17 mars 2023	6
2023/C 103/03	Administrativa kommissionen för social trygghet för migrerande arbetare – Omräkningskurser för valutor enligt rådets förordning (EEG) nr 574/72	7

V Yttranden

ÖVRIGA AKTER

Europeiska kommissionen

2023/C 103/04	Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33	9
2023/C 103/05	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	17

SV

I

(Resolutioner, rekommendationer och yttranden)

REKOMMENDATIONER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

KOMMISSIONENS REKOMMENDATION

av den 14 mars 2023

om energilagring – Att främja ett koldioxidsnålt och säkert energisystem i EU

(2023/C 103/01)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA REKOMMENDATION

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt, särskilt artikel 292, och

av följande skäl:

- (1) Kommissionen har lagt fram den europeiska gröna given; en strategi som bland annat syftar till att uppnå klimatneutralitet senast 2050 ⁽¹⁾. I detta sammanhang syftar 55 % -paketet ⁽²⁾ till att senast 2030 minska nettoutsläppen av växthusgaser med minst 55 %. Dessutom, och mot bakgrund av Rysslands oprovocerade invasion av Ukraina och användningen av dess energiförsörjning som vapen, föreslås i REPowerEU-meddelandet ⁽³⁾ och -planen ⁽⁴⁾ åtgärder för att snabbt få ett slut på beroendet av ryska fossila bränslen, och hantera energikrisen genom att påskynda omställningen till ren energi och samarbeta för att uppnå ett mer motståndskraftigt energisystem.
- (2) Med tanke på att produktionen och användningen av energi står för mer än 75 % av unionens växthusgasutsläpp är utfasningen av fossila bränslen i energisystemet avgörande för att uppnå dessa mål. För att uppnå unionens klimat- och energimål genomgår energisystemet en djupgående omvandling som kännetecknas av förbättrad energieffektivitet, massiv och snabb utbyggnad av variabel produktion av förnybar energi, fler aktörer, mer decentraliserade, digitaliserade och sammanlänkade system och ökad elektrifiering av ekonomin. En sådan systemomvandling kräver mer flexibilitet, dvs. energisystemets förmåga att anpassa sig till ändrade behov i nätet och hantera variationer och osäkerhet i fråga om tillgång och efterfrågan inom alla relevanta tidsramar. Modeller ⁽⁵⁾ visar ett direkt, ibland exponentiellt, samband mellan behovet av flexibilitet (daglig, veckovis och månatlig) och utbyggnaden av förnybar produktion. Till följd av detta kommer behovet av flexibilitet att vara särskilt relevant under de kommande åren, eftersom andelen förnybar energi i elsystemet förväntas uppgå till 69 % 2030.

⁽¹⁾ COM(2019) 640 final. Den europeiska gröna given innehåller också mål utöver klimatneutralitet, såsom att hejda förlusten av biologisk mångfald, minska och eliminera föroreningar och bryta sambandet mellan ekonomisk tillväxt och resursanvändning genom strategier för cirkulär ekonomi.

⁽²⁾ COM(2021) 550 final.

⁽³⁾ COM(2022) 108 final.

⁽⁴⁾ COM(2022) 230 final.

⁽⁵⁾ Se avsnitt 2.2 i SWD(2023) 57

- (3) Nya operativa utmaningar kräver också ytterligare tjänster i det framtida elsystemet (t.ex. för balanseringstjänster och icke-frekvensrelaterade stödtjänster ⁽⁶⁾) för att säkerställa stabilitet och tillförlitlighet och i slutändan en trygg elförsörjning.
- (4) Olika tekniker kan göra energisystemet såflexibelt som krävs, t.ex. i form av energilagring, efterfrågeflexibilitet, flexibilitet på utbudssidan och sammanlänkningar. I synnerhet kan olika energilagringstekniker (t.ex. mekanisk, termisk, elektrisk, elektrokemisk och kemisk) tillhandahålla olika tjänster på olika nivåer och inom olika tidsramar. Till exempel kan värmelagring, särskilt storskalig värmelagring i fjärrvärmesystem, tillhandahålla flexibilitets- och balanseringstjänster till elnätet och ger därför en lösning för kostnadsbesparande systemintegration genom att absorbera intermittenta förnybara elproduktion (t.ex. vind- och solenergi). Dessutom kan energilagringsteknik vara en teknisk lösning för att skapa stabilitet och tillförlitlighet.
- (5) Energilagring i elsystemet definieras i artikel 2.59 i direktiv (EU) 2019/944 Europaparlamentets och rådets ⁽⁷⁾ som omfattar olika tekniker. Direktiv (EU) 2019/944 behandlar energilagringens deltagande på elmarknaden, inbegripet tillhandahållande av flexibilitetstjänster på lika villkor som andra energiresurser.
- (6) Utöver elsystemet kan lagring av energi, såsom värmelagring, bidra till energisystemet på flera sätt. Energilagring som kompletterar producenter av förnybar värme och kyla som en del av individuella värmesystem och fjärrvärmesystem gör det till exempel möjligt att täcka en större andel av uppvärmningsbehovet med intermittenta och förnybara källor som fungerar vid låga temperaturer, såsom yttnära geotermisk energi, solvärme och omgivningsenergi. Att främja dessa värmesystem som drivs med förnybar energi är avgörande för att övergå från värmesystem baserade på fossila bränslen, särskilt i byggnader.
- (7) Energilagring kan spela en avgörande roll för utfasningen av fossila bränslen i energisystemet och bidra till integrering av energisystem och försörjningstrygghet. Ett koldioxidsnålt energisystem kommer att kräva betydande investeringar i alla former av lagringskapacitet. Energilagringsteknik kan underlätta elektrifieringen av olika ekonomiska sektorer, särskilt byggnader och transporter. Till exempel genom användning av elfordon och deras deltagande i balansen av elnätet genom efterfrågeflexibilitet (t.ex. genom att absorbera överskottsel i tider av hög förnybar produktion och låg efterfrågan). Den energi som lagras i elfordonsbatterier kan också användas effektivt för att försörja bostäder med el och bidra till att stabilisera nätet.
- (8) Energilagring, särskilt bakom mätaren, kan hjälpa konsumenter, både hushåll och industrier, att maximera egenförbrukningen av egenproducerad förnybar energi och göra det möjligt för dem att sänka sina energiräkningar.
- (9) För energisystem som är mindre sammanlänkade eller inte alls sammanlänkade, såsom öar, avlägsna områden eller EU:s yttersta randområden, kan flexibilitetsresurser, särskilt energilagring, i hög grad bidra till en övergång från importerade fossila bränslen och hantera stora kortsiktiga variationer och säsongvariationer i försörjningen av förnybar energi.
- (10) Energilagring står inför ett antal utmaningar som kan påverka dess användning till de nivåer som krävs för att avsevärt stödja energiomställningen. Vissa av dessa utmaningar hänger samman med behovet av långsiktig synlighet och förutsägbarhet i fråga om intäkterna för att underlätta tillgången till finansiering.
- (11) Unionens elmarknad är utformad för att redan nu göra det möjligt för energilagring att användas på alla elmarknader. Detta ger en grund för att kombinera olika intäktsflöden (intäktsstapling) för att stödja bärkraften i modellen för lagringsverksamhet och möjliggöra största möjliga mervärde från energilagring för energisystemet.

⁽⁶⁾ Enligt definitionen i artikel 2.45 och 2.49 i direktiv (EU) 2019/944 (EUT L 158, 14.6.2019, s. 125).

⁽⁷⁾ Europaparlamentets och rådets direktiv (EU) 2019/944 av den 5 juni 2019 om gemensamma regler för den inre marknaden för el och om ändring av direktiv 2012/27/EU (EUT L 158, 14.6.2019, s.125).

- (12) I riktlinjerna för statligt stöd till klimat, miljöskydd och energi ⁽⁸⁾ uppmanas medlemsstaterna att införa ytterligare kriterier eller inslag i sina åtgärder för försörjningstrygghet för att främja användning av miljövänligare teknik (eller minska användningen av förorenande teknik) som krävs för att stödja uppnåendet av EU:s miljöskydds mål. Sådana kriterier eller egenskaper förväntas öka den andel lagring som omfattas av åtgärder för försörjningstrygghet.
- (13) Systemansvariga för överföringssystem är skyldiga att ta hänsyn till potentialen för användning av energilagringssystem i sin tioåriga nätutvecklingsplan ⁽⁹⁾. Det typiska driftmönstret för energilagring – som matar in el i nätet när produktionsnivåerna är låga och förbrukar el när de är höga – kan dock utnyttjas ytterligare vid planeringen av näten. Förbrukningen från nätet när efterfrågan är som högst kan minskas genom väl utformade nätavgifter och avgiftssystem som stärker användningen av flexibilitetsverktyg såsom energilagring.
- (14) Delning av lagrad el har potential att skapa bredare fördelar för systemet genom efterfrågefleksibilitet, när slutförbrukarna får lämpliga prissignaler eller tillåts delta i flexibilitetssystem. I enlighet med direktiv (EU) 2019/944 bör samverkande slutförbrukare inte drabbas av dubbla avgifter när de tillhandahåller flexibilitetstjänster till systemansvariga som använder lagringsanläggningar framför mätaren.
- (15) Uppdateringen av de nationella energi- och klimatplanerna för 2021–2030 i enlighet med artikel 14 i förordning (EU) 2018/1999 om styrningen av energiunionen och av klimatåtgärder ⁽¹⁰⁾ bör omfatta en högre ambition att påskynda den gröna omställningen och öka energitryggheten i linje med paketet om den europeiska gröna given ⁽¹¹⁾ och REPowerEU. Uppdateringen av de nationella energi- och klimatplanerna bör också innehålla nationella mål för att öka systemfleksibiliteten i enlighet med artikel 4.d.3 i den förordningen. Dessa uppdaterade nationella planer bör också innehålla relevanta politiska strategier och åtgärder för att stödja de investeringsbehov som identifierats inom ramen för REPowerEU samt den viktigaste prioriteringen att skydda EU:s konkurrenskraft och attraktionskraft i förhållande till globala partner, samtidigt som man tar hänsyn till miljöpåverkan, särskilt på livsmiljöer och ekosystem ⁽¹²⁾. De nationella energi- och klimatplanerna ger möjlighet att utforska synergier mellan energiunionens fem dimensioner ⁽¹³⁾, särskilt när det gäller fördelarna med ellagring.

HÄRIGENOM REKOMMENDERAS FÖLJANDE.

- (1) Medlemsstaterna ska ta hänsyn till energilagringens dubbla roll (elproducent-konsument) när de fastställer tillämpliga regelverk och förfaranden, särskilt vid genomförandet av unionslagstiftningen om elmarknaden, i syfte att undanröja befintliga hinder. Detta inbegriper förebyggande av dubbelbeskattning och underlättande av tillståndsförfaranden ⁽¹⁴⁾. De nationella regleringsmyndigheterna bör också beakta en sådan roll när de fastställer nätavgifter och avgiftssystem, i enlighet med unionslagstiftningen.

⁽⁸⁾ Meddelande från kommissionen – Riktlinjer för statligt stöd till klimat, miljöskydd och energi 2022 C/2022/481 (EUT C 80, 18.2.2022, s. 1).

⁽⁹⁾ Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 347/2013 av den 17 april 2013 om riktlinjer för transeuropeiska energiinfrastrukturer (EUT L 115, 25.4.2013, s. 39).

⁽¹⁰⁾ EUT L 328, 21.12.2018, s. 1.

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

⁽¹²⁾ För att uppnå målen i den europeiska gröna given och respektera principen om att inte välla skada är det också nödvändigt att ta hänsyn till bredare miljömässiga kompromisser för energilagring och tillhandahålla lösningar för att begränsa eller neutralisera dem.

⁽¹³⁾ COM(2015) 80.

⁽¹⁴⁾ Se även kommissionens rekommendation (EU) 2022/822 av den 18 maj 2022 om påskyndande av tillståndsförfaranden för projekt för förnybar energi och underlättande av energiköpsavtal (EUT L 146, 25.5.2022, s. 132), och rådets förordning (EU) 2022/2577 av den 22 december 2022 om en ram för påskynda utbyggnaden av förnybar energi (EUT L 335, 29.12.2022, s. 36).

- (2) Medlemsstaterna ska identifiera flexibilitetsbehoven i sina energisystem på kort, medellång och lång sikt, och i sina uppdateringar av de nationella energi- och klimatplanerna stärka de mål och relaterade politiska strategier och åtgärder som syftar till att kostnadseffektivt främja utbyggnaden av energilagring, både storskalig lagring i elnätet och lagring bakom mätaren, efterfrågefleksibilitet och flexibilitet. Medlemsstaterna bör också bedöma behovet av tillverkningskapacitet för relevant energilagringsteknik.
- (3) Medlemsstaterna, särskilt deras nationella tillsynsmyndigheter, ska se till att de systemansvariga för energisystemen ytterligare bedömer behoven av flexibilitet i sina energisystem när de planerar överförings- och distributionsnät, inbegripet potentialen för energilagring (på kort och lång sikt) och huruvida energilagring kan vara ett mer kostnadseffektivt alternativ till nätinvesteringar. De bör också beakta flexibilitetskällornas fulla potential, särskilt energilagring, när de bedömer sin anslutningskapacitet (t.ex. genom att överväga flexibla anslutningsavtal) och sköter systemet.
- (4) Medlemsstaterna ska identifiera potentiella finansieringsluckor för energilagring på kort, medellång och lång sikt, inbegripet bakom mätaren (värme och el) och andra flexibilitetsinstrument, och om behov av ytterligare flexibla resurser för att uppnå försörjningstrygghet och miljömål identifieras, överväga det potentiella behovet av finansieringsinstrument som ger synlighet och förutsägbarhet i fråga om intäkterna.
- (5) Medlemsstaterna undersöker om energilagringstjänster – särskilt användningen av flexibilitet i distributionsnäten och tillhandahållandet av icke-frekvensrelaterade stödtjänster – får tillräcklig ersättning och om operatörerna kan slå ihop ersättningen för flera tjänster.
- (6) Medlemsstaterna ska överväga konkurrensutsatta anbudsförfaranden om det är nödvändigt för att uppnå en tillräcklig nivå av användning av flexibilitetskällor för att uppnå transparenta mål för försörjningstrygghet och miljömål, i enlighet med reglerna för statligt stöd. Potentiella förbättringar bör undersökas i utformningen av kapacitetsmekanismer för att underlätta användningen av flexibilitetskällor, inbegripet energilagring, t.ex. genom att säkerställa att reduktionsfaktorer är lämpliga mot bakgrund av det eftersträvade målet om försörjningstrygghet, minska minsta tillåtna kapacitet och minsta anbudsstorlek, underlätta aggregering, sänka gränsvärdena för koldioxidutsläpp eller prioritera miljövänligare teknik, i linje med riktlinjerna för statligt stöd till klimat, miljöskydd och energi.
- (7) Medlemsstaterna ska identifiera eventuella särskilda åtgärder, både lagstadgade och icke-lagstadgade, som är nödvändiga för att undanröja hinder för införandet av efterfrågefleksibilitet och lagring bakom mätaren, t.ex. sådana som är kopplade till användningen av elektrifiering av slutanvändningssektorer baserade på förnybara energikällor, utbyggnad av individuell eller kollektiv egenförbrukning och dubbelriktad laddning genom användning av elfordonsbatterier.
- (8) Medlemsstaterna ska påskynda utbyggnaden av lagringsanläggningar och andra flexibilitetsverktyg på öar, avlägsna områden och EU:s yttersta randområden med otillräcklig nätkapacitet och instabila eller långdistansanslutningar till huvudnätet, till exempel genom stödsystem för flexibla koldioxidsläpp resurser, inbegripet lagring, och ska se över kriterierna för nätanslutning för att främja hybridenergiprojekt (dvs. produktion och lagring av förnybar energi).
- (9) Medlemsstaterna och de nationella tillsynsmyndigheterna ska offentliggöra detaljerade uppgifter om nätöverbelastning, inskränkning av förnybar energi, marknadspriser, information om förnybar energi och växthusgasutsläpp i realtid samt installerade energilagringsanläggningar, för att underlätta investeringsbeslut om nya energilagringsanläggningar.
- (10) Medlemsstaterna ska fortsätta stödja forskning och innovation inom energilagring, särskilt långsiktiga lösningar för energilagring och energilagring som kopplar el till andra energibärare, och optimera befintliga lösningar (t.ex. effektivitet, kapacitet, varaktighet, minimalt klimat- och miljöavtryck). Man bör överväga riskreducerande instrument, såsom program för att påskynda teknikutvecklingen och särskilda stödsystem som bidrar till att innovativ energilagringsteknik når kommersialiseringsfasen.

Utfärdad i Bryssel den 14 mars 2023.

På kommissionens vägnar
Kadri SIMSON
Ledamot av kommissionen

IV

(Upplysningar)

UPPLYSNINGAR FRÅN EUROPEISKA UNIONENS INSTITUTIONER, BYRÅER
OCH ORGAN

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Eurons växelkurs ⁽¹⁾

17 mars 2023

(2023/C 103/02)

1 euro =

Valuta	Kurs	Valuta	Kurs		
USD	US-dollar	1,0623	CAD	kanadensisk dollar	1,4584
JPY	japansk yen	140,57	HKD	Hongkongdollar	8,3387
DKK	dansk krona	7,4450	NZD	nyzeeländsk dollar	1,7014
GBP	pund sterling	0,87488	SGD	singaporiensk dollar	1,4262
SEK	svensk krona	11,1995	KRW	sydkoreansk won	1 389,84
CHF	schweizisk franc	0,9858	ZAR	sydafrikansk rand	19,4988
ISK	isländsk krona	149,30	CNY	kinesisk yuan renminbi	7,3117
NOK	norsk krona	11,4218	IDR	indonesisk rupiah	16 332,02
BGN	bulgarisk lev	1,9558	MYR	malaysisk ringgit	4,7649
CZK	tjeckisk koruna	23,948	PHP	filippinsk peso	58,118
HUF	ungersk forint	395,93	RUB	rysk rubel	
PLN	polsk zloty	4,7045	THB	thailändsk baht	36,246
RON	rumänsk leu	4,9208	BRL	brasiliansk real	5,5872
TRY	turkisk lira	20,1859	MXN	mexikansk peso	19,9829
AUD	australisk dollar	1,5874	INR	indisk rupie	87,7870

⁽¹⁾ Källa: Referensväxelkurs offentliggjord av Europeiska centralbanken.

ADMINISTRATIVA KOMMISSIONEN FÖR SOCIAL TRYGGHET FÖR MIGRERANDE ARBETARE

Omräkningskurser för valutor enligt rådets förordning (EEG) nr 574/72

(2023/C 103/03)

Artikel 107.1, 107.2 och 107.4 i förordning (EEG) nr 574/72

Referensperiod: Januari 2023

Tillämpningsperiod: April, maj, juni 2023

Jan-23	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

Källa: ECB

Jan-23	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

Källa: ECB

Anm.: Alla valutakurser som avser ISK beräknas med uppgifter om ISK/EUR-kursen från Islands centralbank.

referens: Jan-23	1 euro i nationell valuta	1 enhet nationell valuta i euro
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

Källa: ECB

Anm: ISK/EUR-kursen grundar sig på uppgifter från Islands centralbank.

1. Genom förordning (EEG) nr 574/72 skall omräkningskursen till en valuta av belopp som är uttryckta i en annan valuta vara den kurs som under den referensperiod som fastställs i punkt 2 beräknas av kommissionen på grundval av det månatliga genomsnittet av de referensvalutakurser som offentliggörs av Europeiska centralbanken.
2. Referensperioden skall vara
 - januari månad för omräkningskurser som gäller från och med påföljande 1 april,
 - april månad för omräkningskurser som gäller från och med påföljande 1 juli,
 - juli månad för omräkningskurser som gäller från och med påföljande 1 oktober,
 - oktober månad för omräkningskurser som gäller från och med påföljande 1 januari.

Valutaomräkningskurserna skall offentliggöras i det andra numret i februari, maj, augusti och november i *Europeiska unionens officiella tidning* (C-serien).

V

(Yttranden)

ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av ett meddelande om godkännande av en standardändring av produktspecifikationen för ett namn i vinsektorn enligt artikel 17.2 och 17.3 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33

(2023/C 103/04)

Detta meddelande offentliggörs i enlighet med artikel 17.5 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33 ⁽¹⁾.

MEDDELANDE OM GODKÄNNANDE AV STANDARDÄNDRING

"Valencia"

PDO-ES-A0872-AM03

Datum för meddelandet: 29.8.2022

BESKRIVNING AV OCH MOTIVERING TILL DEN ÄNDRING SOM GODKÄNTS

1. **Ändring av ordalydelsen i beskrivningen av vinerna**

Beskrivning

Det har angetts att viner i kategori 1 kan vara vita viner, röda viner eller roséviner.

Denna ändring rör punkt 2 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Motivering

I domarna 958/2021 och 959/2021 fastslog avdelningen för administrativa tvister vid Högsta domstolen att den version av produktspecifikationen som offentliggjordes i besluten 13 och 3 från 2011 (som uppdaterats för att inkludera de smärre ändringar som godkänkts sedan dess) fortfarande var i kraft, med undantag av styckena om det territoriella tillämpningsområdet, som Högsta domstolen ansåg vara ogiltiga. Detta innebär att vissa delar av produktspecifikationen behöver ändras tillbaka till den ordalydelse som användes i 2011 års version.

2. **Avgränsning av det geografiska området**

Beskrivning

Vissa kommuner som ingår i tillämpningsområdet för de skyddade ursprungsbeteckningarna "Utiel-Requena" och "Alicante" har strukits från det geografiska området.

Denna ändring gäller punkt 4 i produktspecifikationen och punkt 6 i det sammanfattande dokumentet.

(¹) EUT L 9, 11.1.2019, s. 2.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Motivering

I domarna 958/2021 och 959/2021 fastslog avdelningen för administrativa tvister vid Högsta domstolen att vissa stycken rörande det territoriella tillämpningsområdet var ogiltiga eftersom det saknades en utförlig beskrivning som bekräftade sambandet mellan kommunerna i fråga och den skyddade produkten. Ordalydelsen i produktspecifikationen måste därför anpassas till innehållet i de domarna.

3. **Införande av synonymer för druvsorter som används för vinframställning**

Beskrivning

Det huvudsakliga namnet (alarije) och en synonym (malvasía riojana) har införts för druvsorten subirat parent, som redan fanns med på förteckningen.

Denna ändring rör punkt 6 i produktspecifikationen men påverkar inte det sammanfattande dokumentet eftersom det rör sig om en sekundär druvsort.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Motivering

Genom att ta med hänvisningar till alla möjliga namn på en druvsort som redan finns med på förteckningen blir det tydligare vilka druvsorter som används, med tanke på att synonymen malvasía riojana är mer välkänd och används mer.

4. **Samband med det geografiska området**

Beskrivning

Beskrivningen i hela avsnitt 7 om sambandet med det geografiska området har ändrats.

Denna ändring gäller punkt 7 i produktspecifikationen och punkt 8 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Motivering

I domarna 958/2021 och 959/2021 fastslog avdelningen för administrativa tvister vid Högsta domstolen att den version av produktspecifikationen som offentliggjordes i besluten 13 och 3 från 2011 (som uppdaterats för att inkludera de smärre ändringar som godkänts sedan dess) fortfarande var i kraft, med undantag av styckena om det territoriella tillämpningsområdet, som Högsta domstolen ansåg vara ogiltiga. Detta innebär att vissa delar av produktspecifikationen behöver ändras tillbaka till den ordalydelse som användes i 2011 års version.

5. **Införande av det traditionella uttrycket ”primero de cosecha” [första skörden]**

Beskrivning

Det traditionella uttrycket ”Primero de cosecha” (första skörden) har återinförts.

Denna ändring gäller punkt 8 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Motivering

I den ursprungliga versionen av produktspecifikationen angavs att detta traditionella uttryck skulle kunna nämnas på vinetiketterna, men det föll bort av misstag i de olika ändringarna.

6. Införande av druvsorten på vinetiketter

Beskrivning

Druvsortens namn får endast användas för viner som framställts med användning av åtminstone 85 % av druvsorten i fråga (tidigare var det 100 %). Undantaget är likörviner med ursprungsbeteckningen "Valencia", som framställs på druvor av sorten moscatel, för vilka kravet är att endast druvsorten moscatel de alejandría får användas.

Denna ändring gäller punkt 8 i produktspecifikationen och punkt 9 i det sammanfattande dokumentet.

Detta är en standardändring eftersom den inte anses omfattas av någon av de kategorier som avses i artikel 14.1 i kommissionens delegerade förordning (EU) 2019/33.

Motivering

Möjligheten att inkludera druvsorten på etiketten om åtminstone 85 % av vinet har framställts av den sorten föll av misstag bort i en av de olika ändringarna av produktspecifikationen.

Denna ändring är till för att korrigera detta misstag rörande införandet av druvsorternas namn på vinetiketter.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

1. Namn

Valencia

2. Typ av geografisk beteckning

SUB – Skyddad ursprungsbeteckning

3. Kategorier av vinprodukter

1. Vin
3. Likörvin
6. Mousseerande kvalitetsvin av aromatisk typ
8. Pärlande vin

4. Beskrivning av vinet eller vinerna

1. Vitt vin

KORTFATTAD BESKRIVNING

Främst gula toner som varierar mellan blekt gul och gyllengul. Kan lagras i träbehållare. Ren doft med god intensitet och fruktiga inslag. Frisk och fruktig smak med god syra och lång eftersmak.

Högsta halt av svaveldioxid: 200 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 300 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

2. *Roséviner och röda viner*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Rosévinerna har rosa toner med inslag av hallon, jordgubb, röda vinbär eller laxrosa. Ren, intensiv doft med framträdande fruktiga aromer. Smaken präglas av god syra och är djärv och balanserad. Lång eftersmak. De röda vinerna tenderar att vara mörka till färgen, med främst röda toner och inslag av violett, purpurrött, granatrött, körsbärsrött eller rubinrött. Doften har god intensitet och hög fruktighet.

Högsta halt av svaveldioxid: För roséviner: 200 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 250 mg/l om den är 5 g/l eller högre. För röda viner: 150 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 200 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	9,5
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

3. *Viner märkta med uttrycken "Crianza", "Reserva" och Gran Reserva"*

KORTFATTAD BESKRIVNING

Djupare färger än basvinet. De vita vinerna har mer intensiv gul färg. De röda vinerna närmar sig tegelröda toner. Doften präglas av en balans mellan fruktighet och trä. De skapar en god retronasal känsla i munnen.

Högsta halt av svaveldioxid: För vita viner och roséviner: 200 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, samt 300 mg/l för vita viner och 250 mg/l för roséviner om sockerhalten är 5 g/l eller högre. För röda viner: 150 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 200 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	12
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

4. *Likörvin med vitt vin, rosévin eller rött vin som basvin*

KORTFATTAD BESKRIVNING

När det gäller de vita likörvinerna har de främst gula toner som varierar mellan blekt gul och gyllengul. De likörviner som har rosévin som basvin har rosa toner med inslag av hallon, jordgubb, röda vinbär eller laxrosa. De röda likörvinerna har röda toner med inslag av violett, purpurrött, granatrött eller rubinrött. Doften har god intensitet, särskilt när de är framställda på druvor av sorten moscatel. Söt och aptitretande samt balanserad med en kraftfull eftersmak.

Högsta halt av svaveldioxid: 150 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 200 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

Allmänna analytiska egenskaper	
Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	15

Lägsta totala syrahalt	1,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	20
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. *Mousserande kvalitetsvin av aromatisk typ med vitt vin, rosévin eller rött vin som basvin*

KORTEFATTAD BESKRIVNING

Om basvinet är vitt har det främst gula toner som varierar mellan blekt gul och gyllengul. Om basvinet är ett rosévin har det rosa toner med inslag av hallon, jordgubb, röda vinbär eller laxrosa. Om basvinet är rött har det röda toner med inslag av violett, purpurrött, granatrött, körsbärrött eller rubinrött. Doften är ren och intensiv, med aromer som är specifika för druvsorten. Smaken är intensiv, med god syra. Vinerna är friska, med välintegrerad koldioxid.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	6
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	185

6. *Pärlande vitt vin, rosévin och rött vin*

KORTEFATTAD BESKRIVNING

Om basvinet är vitt har det främst gula toner som varierar mellan blekt gul och gyllengul. Om basvinet är ett rosévin har det rosa toner med inslag av hallon, jordgubb, röda vinbär eller laxrosa. Om basvinet är rött har det röda toner med inslag av violett, purpurrött, granatrött, körsbärrött eller rubinrött. Doften är ren och intensiv, med aromer som är specifika för druvsorten. Smaken är frisk, fruktig och intensiv, med välintegrerad koldioxid.

Högsta halt av svaveldioxid: För vita viner och roséviner: 200 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 250 mg/l om den är 5 g/l eller högre. För röda viner: 150 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 200 mg/l om den är [5 g/l] eller högre.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	7
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

7. Vitt vin, rosévin och rött vin med uttrycket "Petit Valencia" på etiketten

KORTFATTAD BESKRIVNING

Egenskaperna är desamma som de egenskaper som beskrivs för vita viner, roséviner och röda viner.

Högsta halt av svaveldioxid: För vita viner och roséviner: 200 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, samt 300 mg/l för vita viner och 250 mg/l för roséviner om sockerhalten är 5 g/l eller högre. För röda viner: 150 mg/l om sockerhalten är < 5 g/l, och 200 mg/l om den är 5 g/l eller högre.

Allmänna analytiska egenskaper

Högsta totala alkoholhalt (i volymprocent)	
Lägsta verkliga alkoholhalt (i volymprocent)	4,5
Lägsta totala syrahalt	3,5 gram per liter, uttryckt som vinsyra
Högsta halt av flyktiga syror (i milliekvivalenter per liter)	13,33
Högsta totala halt av svaveldioxid (i milligram per liter)	

5. Vinframställningsmetoder

5.1. Särskilda oenologiska metoder

1.

Särskild oenologisk metod

Rätt tryck måste användas för att utvinna vinet och skilja det från pressresterna så att avkastningen inte överstiger 82 liter must eller 76 liter vin per 100 kg druvor. Vin som erhållits genom att använda olämpligt tryck vid pressningen får under inga omständigheter användas för att framställa skyddade viner.

De träfat som används till lagringen måste vara av ek och ha en rymd som överensstämmer med de volymgränser som fastställs i gällande lagstiftning för användning av vissa traditionella uttryck.

5.2. Högsta avkastning

1. Blå druvsorter

9 100 kg druvor per hektar

2. Gröna druvsorter

12 000 kg druvor per hektar

3. Blå druvsorter

69,16 hektoliter per hektar

4. Gröna druvsorter

91,20 hektoliter per hektar

6. Avgränsat geografiskt område

Det produktionsområde som omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung "Valencia" består av mark i provinsen Valencia som delas in i mindre geografiska enheter, så kallade delområden som omfattas av den skyddade ursprungsbezeichnung, bestående av följande kommuner:

- a) Delområdet Alto Turia: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas och Tuéjar.

- b) Delområdet 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 och Yátova.
- c) Delområdet Moscatel de Valencia: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís och Yátova.
- d) Delområdet Clariano: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello 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 och Xàtiva.

Produktionsområdet består även av skiften som är upptagna i registret över vinodlingar och förvaltas av medlemmar av vinkooperativ eller ägare av vinanläggningar som är inskrivna i kontrollorganets register, vilka traditionellt har använts för framställning av viner som omfattas av den skyddade ursprungsbeteckningen "Valencia" och som är belägna på följande platser i kommunerna Almansa och Caudete i provinsen 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 och Casa Hondo i kommunen Almansa samt Vega de Bogarra, Derramador och El Angosto i kommunen Caudete.

Produktionsområdet inbegriper skiften tillhörande medlemmar i vinkooperativet La Viña Coop V i staden Villena, vilka är upptagna i registret över vinodlingar och traditionellt har använts för att framställa viner med den skyddade ursprungsbeteckningen "Valencia".

7. **Druvsorter**

GARNACHA TINTORERA

MACABEO – VIURA

MERSEGUERA

MONASTRELL

MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

VERDIL

8. **Beskrivning av samband**

Det milda klimatet och nederbörden i delområdet Valentino ger vita och röda viner med högre alkoholhalt.

Alto Turias kontinentala drag gör det vita vinet mer utsökt.

Närheten till Medelhavet och den större nederbörden gör moscatelvinet mycket aromatiskt.

Temperaturintervallet och den varierade terrängen i delområdet Clariano ger upphov till mycket intensiva och fruktiga röda viner.

9. **Väsentliga ytterligare villkor (förpackning, märkning, andra krav)**

Rättslig ram:

Nationell lagstiftning.

Typ av ytterligare villkor

Kompletterande bestämmelser om märkning.

Beskrivning av villkoret:

Beteckningen "Valencia" måste vara väl synlig. Ett delområde får anges om alla druvor [som används för att framställa vinet] odlas där. Druvsortens namn får endast användas för viner som framställts med användning av åtminstone 85 % av druvsorten i fråga. Undantaget är likörviner med ursprungsbeteckningen "Valencia", som framställs på druvor av sorten moscatel, för vilka kravet är att endast druvsorten moscatel de alejandria får användas.

Uttrycket "Vino Petit Valencia" får användas på unga viner med en verklig alkoholhalt på > 4,5 % och en total alkoholhalt på > 9 volymprocent, som har framställts med naturliga metoder. Uttrycket "Moscatel de Valencia" eller "Vino de Licor Moscatel de Valencia" får användas på vin som till 100 % har framställts på druvor av sorten moscatel de alejandria och som har framställts i enlighet med punkt 3 c fjärde strecksatsen i bilaga XIb till rådets förordning (EG) nr 1234/2007. Uttrycket "Vino dulce" får användas på likörviner som har framställts i enlighet med punkt 3 c fjärde strecksatsen i bilaga XIb till rådets förordning (EG) nr 1234/2007. Det traditionella uttrycket "Primero de cosecha" (Första skörden) får användas på röda viner, vita viner och roséviner framställda på druvor som skördats under skördens första tio dagar och buteljerade inom 30 dagar från slutet av skörden, med kravet att årgången ska anges på etiketten.

Länk till produktspecifikationen

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

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 ⁽¹⁾ 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.

⁽¹⁾ 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 elfenbensvit 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 färsk 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 / Sevas 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 / Sevas 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 Sebas: 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".

ISSN 1977-1061 (elektronisk utgåva)
ISSN 1725-2504 (pappersutgåva)



Europeiska unionens
publikationsbyrå
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

SV