

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 103/05)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevdas di Sardegna”

Nr UE: PGI-IT-02834 – 24.3.2022

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChOG]

„Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevdas di Sardegna”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Włochy

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

Klasa 2.5. Makarony

Klasa 2.3. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevdas di Sardegna” to okrągłe lub owalne świeże wyroby cukiernicze z nadzieniem wykonanym ze składników, o których mowa poniżej w pkt 3.2 lit. b).

W chwili wprowadzania do obrotu „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevdas di Sardegna” ma następujące właściwości fizyczne, chemiczne i organoleptyczne:

Właściwości fizyczne:

- kształt: produkt końcowy jest wykonany z podwójnego płata ciasta, ma okrągły lub owalny kształt i pofałdowane (czasami w sposób dekoracyjny) lub gładkie krawędzie; pojedynczy płat ciasta ma grubość od 0,5 mm do 3 mm; średnica wynosi 40–180 mm;
- masa jednej sztuki „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevdas di Sardegna” waha się od minimum 30 g do maksymalnie 300 g;
- proporcje wagowe ciasta/nadzenia:
 - płat ciasta stanowi od 40 % do 60 % masy produktu końcowego;
 - nadzienie stanowi od 40 % do 60 % masy produktu końcowego.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Właściwości chemiczne:

- łączna zawartość białka: od 8,0 % do 18,0 % na 100 g produktu;
- tłuszcz: od 5,0 % do 22,0 % na 100 g produktu, z czego od 3,0 % do 9,0 % to tłuszcze nasycone;
- węglowodany: od 20,0 % do 40,0 % na 100 g produktu, z czego od 3,0 % do 7,0 % to cukier.

Właściwości organoleptyczne:

- konsystencja produktu świeżego: miękki, o jednolitym cieście;
- barwa ciasta: od barwy kości słoniowej do słomkowożółtej;
- barwa nadzienia: od białej do słomkowożółtej, możliwe jest wystąpienie żółtych lub pomarańczowych smug ze względu na zawartość skórki z cytryny lub pomarańczy;
- smak: kwaśny i aromatyczny, o różnej intensywności na podniebieniu w zależności od mieszanki serów, nuta owoców cytrusowych, kontrast słodki– słony;
- zapach: typowe aromaty olejków eterycznych owoców cytrusowych.

a) Składniki ciasta:

- semolina z pszenicy twardej lub ponownie zmielona mąka z pszenicy twardej lub mąka z pszenicy zwyczajnej;
- smalec: od 0 % do 20 % masy ciasta;
- w razie potrzeby można dodać żółtko jaja;
- sól: według potrzeb;
- woda: według potrzeb.

b) Składniki na nadzienie:

- ser z mleka owczego lub koziego lub krowiego bądź skrzep z mleka krowiego;
- skórka z cytryny lub pomarańczy według potrzeb;
- można dodać cukier wedle uznania.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na określonym obszarze geograficznym*

Wszelkie przetwarzanie składników na produkt końcowy musi odbywać się na obszarze produkcji, aby zachować jakość i bezpieczeństwo produktu.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Produkt może być pakowany w postaci świeżej lub w atmosferze modyfikowanej lub zgodnie z obowiązującymi przepisami bądź w postaci mrożonej zgodnie z obowiązującymi przepisami. Produkt luzem może być wprowadzony do obrotu jedynie w postaci świeżej.

Pakowanie musi odbywać się na obszarze produkcji. Ponieważ obszarem produkcji jest wyspa, czas logistyczny potrzebny na transport produktu przekracza 48 godzin i wymaga różnych form przeladunku, a także wykorzystania kilku środków transportu. Transport świeżego i bardzo świeżego wyrobu wymaga stosowania szczególnych środków i nieustannego monitorowania procesu. Czas niezbędny do dostarczenia produktu luzem lub produktu pakowanego może się znacznie różnić w zależności od problemów logistycznych i warunków pogodowych. W związku z tym nigdy nie jest on pewny i – w najlepszym wypadku – może pogorszyć się jakość produktu, nawet jeśli jego bezpieczeństwo nie zostanie narażone na szwank. Istnieje ryzyko, że wrażenia zmysłowe wywoływane przez produkty „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” luzem ulegną pogorszeniu lub obniżeniu w wyniku poszczególnych etapów koniecznych do transportu produktu na odległość tysięcy kilometrów, który wymaga wykorzystania kilku środków transportu, podróży drogą morską i zaangażowania wielu osób.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Na opakowaniu należy obowiązkowo nadrukować w sposób czytelny i wyraźny, oprócz informacji wymaganych przepisami prawa, następujące dodatkowe informacje:

- nazwę „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” bądź jedną lub kilka nazw objętych oznaczeniem, umieszczoną osobno, po której zawsze następuje odniesienie geograficzne do Sardynii, a następnie akronim ChOG zapisany czarną pogrubioną czcionką i symbol Unii Europejskiej;
- opcjonalne sformułowanie „prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno” [wyprodukowano zgodnie z dawną recepturą, w której wykorzystuje się roztopione nadzienie], jeżeli nadzienie jest gotowane w wysokiej temperaturze;
- nazwę, nazwę handlową i adres przedsiębiorstwa produkującego. Dopuszczalne jest umieszczanie nazw, nazw przedsiębiorstw i prywatnych znaków towarowych, pod warunkiem że nie mają charakteru zachwalającego i mogącego wprowadzić konsumenta w błąd.

Produkt może być wprowadzany do obrotu w opakowaniach zgodnych z obowiązującymi przepisami, a nawet luzem, pod warunkiem że jest umieszczany w oddzielnych przegródkach lub w pojemnikach, na których widnieje wyraźnie widoczna etykieta zawierająca te same informacje, które zawierają etykiety umieszczane na opakowaniach.

Odniesienie do „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” można również stosować w przypadku produktu wytwarzanego w punktach gastronomicznych na określonym obszarze geograficznym.

4. Zwięźle określenie obszaru geograficznego

Obszar produkcji Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna obejmuje całe administracyjne i fizyczne terytorium Sardynii i jej archipelagów.

5. Związek z obszarem geograficznym

Wniosek o uznanie ChOG „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” jest uzasadniony renomą i sławą produktu, który powstał na Sardynii jako wyraz lokalnej kultury rolniczo-pasterskiej i którego produkcja nigdy nie wykroczyła poza granice regionu.

Wśród niezwykle zróżnicowanej i szerokiej gamy produktów „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” należą do najbardziej wyróżniających się form nadziewanego ciasta ze względu na sposób ich wykorzystania w kuchni. Tak duża renoma produktu wynika z faktu, że chociaż praktycznie rzecz biorąc jest on produktem makaronowym, jest podawany i spożywany jako deser. Pod tą cechą kryje się również unikalny charakter produktu.

Renomę wyrobów „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” uzasadniają także właściwości organoleptyczne, które odróżniają je od innych produktów należących do tej samej kategorii produktu: smak, charakteryzujący się kontrastem między kruchą konsystencją ciasta wynikającą z zawartości smalcu, a ciastowatą i kwaśną konsystencją świeżego sera z masy parzonej znajdującego się w nadzieniu. W tradycji kulinarnej produkty „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” są smażone, a następnie polewane miodem lub posypywane cukrem i podawane na gorąco. Renoma produktu jest zatem związana również z różnicą w jego zastosowaniu, która polega na tym, że ciasto zawierające tłuszcz jest smażone, a nie gotowane w wodzie, a następnie podawane jako deser, a nie jako pierwsze danie.

Obecność produktu na półkach największych punktów sprzedaży detalicznej poza regionem potwierdza jego renomę, która wynika także z lokalnych przepływów turystycznych, mimo że produkcja jest zawsze ściśle ograniczona do wyspy Sardynii.

Renomę produktu uzasadnia ponadto jego ścisły związek z terytorium polegający na stosowaniu surowców powszechnie występujących na Sardynii. Stanowiły one, zwłaszcza w przeszłości, wyraz rolniczo-pasterskiego przeznaczenia wyspy, które w tym produkcie przejawia się poprzez stosowanie semoliny, serów i smalcu: wszystkich składników, które bez wątplenia można przypisać lokalnej gospodarce rolniczo-pasterskiej. Izolacja umożliwiła uniknięcie wpływów zewnętrznych, a przede wszystkim zapobiegła rozprzestrzenieniu się produkcji za morze. Oczywiście jest zatem, że renoma „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” nie wynika wyłącznie z czynników naturalnych lub mikroklimatu, ale również z czynników kulturowych i społeczno-gospodarczych oraz z metody produkcji, która z czasem została utrwalona – początkowo jedynie na poziomie rzemieślniczym i do celów konsumpcji własnej, a obecnie także na poziomie przemysłowym – przy niewielkich zmianach w procesach produkcji.

W przewodnikach, publikacjach, gazetach i książkach kucharskich lub czasopismach znajdują się liczne odniesienia do nazwy „Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna”, które świadczą o renomie nazwy i tradycyjnej produkcji na obszarze geograficznym. Do najważniejszych z nich należą następujące publikacje:

literatura historyczna: Wagner, Max Leopold, „Dizionario Etimologico Sardo” [„Etymologiczny słownik sardyński”], po raz pierwszy wydany przez Società Editoriale Italiana w 1928 r., następnie ponownie w 1960 r. przez Ilisso. W wydaniu Ilisso znajduje się wyczerpująca definicja na s. 177: Logudorese; Casu, Pietro, „Vocabolario Sardo – Logudorese/Italiano” [„Słownik sardyński logudorese/włoski”]; Rubattu, Antonino, „Dizionario Universale della Lingua di Sardegna Italiano – sardo – italiano antico e moderno” [„Uniwersalny słownik języka Sardynii – włosko-sardyński – współczesny i dawny włoski”]; Deledda, Grazia, „Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici” [„Tradycje ludowe Nuoro, zbiór reportaży etnograficznych”], *Rivista delle tradizioni popolari italiane* [Dziennik włoskich tradycji ludowych] pod redakcją Angelo de Gubernatis, Florencja, 1893–1895; Nieddu, Gonario, „Il pastore sardo e la giustizia”, [„Sardyński pasterz i sprawiedliwość”], 1967, Ilisso Editore, s. 326; Caredda, Gian Paolo, „Gastronomia in Sardegna”, [„Gastronomia na Sardynii”], Sagep Editrice, 1981;

czasopisma specjalistyczne: Guigoni, Alessandra, „Tradizione, innovazione e vintage nei foodscapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi” [„Tradycja, innowacja i styl vintage we współczesnym krajobrazie spożywczym. Studium przypadku deserów sardyńskich”], *Anuac*, t. I, nr 2 – ISSN 2239-625X, Uniwersytet w Cagliari, listopad 2012; „Bell’Italia Saporì di Sardegna” [„Bell’Italia – Smaki Sardynii”], Editoriale Giorgio Mondadori, nr 32, czerwiec 2003; Dessi, Maria Antonietta, *Sardinews*, październik 2006, s. 11; *Sardinews* nr 10, 2003, artykuł autorstwa Laury Sechi, s. 21, pod tytułem: „Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna” [„Lunch w Gavoi, między Santa Rughe i Romagna”]; *Il Messaggero Sardo*, październik 2009, czasopismo uhonorowało Pana Alberto Capra za wiersz, w którym jest mowa m.in. o Seadas, s. 17; W *Il Messaggero Sardo* z października 2010 r. w artykule Luigi Spano pożegnał Francesco Cossigę w imieniu jego kolegów z Sardynii. Został on upamiętniony w Sydney przez Sardyńczyków mieszkających w Australii, s. 28;

książki kucharskie lub przewodniki: Perisi, Giuseppina, „Le cucine di Sardegna” [„Kuchnia sardyńska”], Franco Muzzio Editore, 1989, s. 265; „I Saporì della Sardegna – La cucina”, [„Smaki Sardynii – sztuka kulinarna”] Zonza Editori, 1999, s. 200; Paulis, Susanna, „I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione” [„Desery i święta – kultura deserów na Sardynii między tradycją a innowacją”], University press/antropologia, nr 17, Cucc Editrice, 2011; różni autorzy, „1000 ricette della cucina italiana: Il più grande libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese”, [„1000 przepisów kuchni włoskiej: największa ilustrowana książka poświęcona kuchni naszego kraju”], Rizzoli, 2010; przepis na Seadas lub Sebadas na stronie internetowej Cucchiaio d’Argento; „Seadas o Sebadas: un «non dolce» dal cuore della Sardegna” [„Seadas lub Sebadas: «nie-deser» z serca Sardynii”], na stronie cafebabel.it; Guaiti, Daniela, „Sardegna” [„Sardynia”], Gribaudo, 2010, s. 118–120; autonomiczny region Sardynia – Ersat: Regionalna Rada Rozwoju Rolnictwa i Pomocy Technicznej, wykaz produktów tradycyjnych Sardynii, Świeże makarony, herbatniki, wyroby piekarnicze i cukiernicze – Sebadas.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

Pełny tekst specyfikacji produktu jest dostępny na stronie internetowej:

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

lub:

bezpośrednio na stronie głównej Ministerstwa Polityki Rolnej, Żywnościowej i Leśnej (www.politicheagricole.it) po otwarciu zakładki „Qualità” (na górze po prawej stronie ekranu), kliknięciu „Prodotti DOP IGP e STG” (po lewej stronie ekranu), a następnie wybraniu „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.
