

Disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Protetta “Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna”

Art. 1 DENOMINAZIONE

L'indicazione Geografica Protetta (IGP) Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna è riservata alla pasta fresca ripiena prodotta nel territorio di cui all'art. 3, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Le Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna sono un prodotto a base di pasta fresca con forma tondeggianti o ovale e racchiudente un ripieno costituito dagli ingredienti di cui all'articolo 5 lettera 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 tondeggianti 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 ad 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.

Caratteristiche chimiche del prodotto:

- 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.

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

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.

Art. 4

ELEMENTI CHE COMPROVANO L'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo dei produttori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

METODO DI OTTENIMENTO

La preparazione delle Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna viene distinta in due fasi: preparazione della sfoglia e preparazione del ripieno:

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;
- E' 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;
- E' possibile l'aggiunta di zucchero quanto basta.

Preparazione

Preparazione della sfoglia

Gli ingredienti per la sfoglia si uniscono e si fanno amalgamare a mano o con una impastatrice. Appena pronta, la pasta viene passata nella sfogliatrice o assottigliata con un mattarello. Si effettua poi la trafilazione e si porziona la sfoglia nelle forme

Preparazione del ripieno

Il ripieno può essere preparato seguendo due procedure:

- A crudo: gli ingredienti per l'impasto si amalgamano a freddo insieme alla scorza grattugiata del limone e/o dell'arancia e nel caso allo zucchero, e vengono posizionati in mezzo alla sfoglia;

OPPURE

- A seguito di cottura, con fusione del formaggio o della cagliata assieme alla scorza grattugiata del limone e/o dell'arancia e nel caso, allo zucchero. Gli ingredienti per l'impasto si portano a cottura a fuoco lento. Quando la miscela ha assunto una consistenza densa, si lascia

raffreddare e si realizzano le forme tondeggianti o ovali e sottili da utilizzare in mezzo alla sfoglia.

Una volta pronto, il ripieno viene posizionato al centro della porzione di sfoglia. Una porzione di sfoglia viene quindi riposta sul ripieno e i due lembi sigillati in ogni lato, in una chiusura che assume una forma tondeggiante o ovale, il cui perimetro può essere liscio o ondulato anche in forma decorativa.

Confezionamento

Il prodotto Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna può essere immesso al consumo in confezioni conformi alla normativa vigente o sfuso. L'immissione al consumo del prodotto sfuso deve avvenire in conformità a quanto previsto all'articolo 8.

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.

Tutta la fase di trasformazione degli ingredienti in prodotto finito, e la fase del confezionamento devono avvenire all'interno dell'areale di produzione al fine di preservare la qualità del prodotto e la sicurezza del prodotto. 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 che le qualità sensoriali delle Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna sfuse vengano compromesse o pregiudicate dai vari passaggi necessari ad 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.

Art. 6

LEGAME CON L'AMBIENTE

La domanda di riconoscimento delle Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna IGP è giustificata dalla reputazione e dalla notorietà del prodotto.

Le Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna nascono in Sardegna come espressione della cultura agropastorale locale e la relativa produzione non si è mai diffusa oltre i confini regionali. L'isolamento della Sardegna ha infatti permesso di dare i natali a specialità, anche pastarie, senza uguali e fortemente caratteristiche, preservandole da contaminazioni esterne. In un'offerta fortemente caratterizzata, le Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna emergono, come un formato di pasta ripiena unico, tra i più caratteristici e geograficamente individuabili. Non sono note nel panorama nazionale ed estero produzioni uguali, né si riscontrano tipologie similari per forma, dimensione e ripieno tanto più che pur trattandosi di un prodotto pastario a tutti gli effetti, viene infatti servito e consumato come dolce e anche in questo, risiede l'unicità del prodotto.

Storia vuole che venissero servite al pastore al rientro dalla transumanza, come piatto di bentornato e di gratitudine per il lavoro fatto. Pur essendo una specialità che si considera originaria del Centro Sardegna, la territorialità della produzione si è declinata nel tempo con le varianti nel formaggio utilizzato per il ripieno, che sono diverse - ovino, vaccino o caprino - in ragione della vocazione locale.

Le Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna costituiscono il trait d'union tra le due filiere tradizionali e fondamentali del comparto agro alimentare sardo: quella cerealicola e quella lattiero – casearia, a cui si aggiunge l'impiego dello strutto, a testimoniare la relazione indissolubile anche con l'allevamento suino. Altro elemento fortemente radicato nell'economia e nella cultura isolana.

Dal punto di vista organolettico si distinguono dagli 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 territorialità è tuttora evidente nella produzione: nessun pastificio extraregionale, infatti le realizza fuori dall'Isola. Ma anche il consumo è prevalentemente confinato al perimetro regionale, sebbene una certa richiesta da parte del mercato oltre Tirreno, sia sempre più incalzante, anche grazie ai flussi turistici locali, che hanno contribuito in questi anni, a rendere noto il prodotto e a portare chi lo conosce nell'Isola, a ricercarlo una volta rientrato alla propria dimora.

Il legame con il territorio risiede su aspetti intrinseci quali l'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.

La reputazione del prodotto è altresì fondamentale nel suo richiamo alla Sardegna. L'isolamento ha infatti permesso di evitare contaminazioni e soprattutto che la produzione si diffondesse in altri territori oltremare.

Le Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna godono di un'immagine che le lega in maniera indissolubile ed esclusiva, alla Sardegna. Esse contengono determinate caratteristiche in quanto provenienti dall'isola e vedono l'impiego di quanto l'Isola offre sul piano economico e agricolo, ma sono anche espressione dei fattori umani, oltre che naturali, ad essa connessi.

Questo piatto, unico nel suo genere suscita nei consumatori un'immagine immediatamente attribuibile alla Sardegna e solo a questa regione. E' pacifico 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 fattori umani, culturali, 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 pressochè irrilevanti in quanto a processi produttivi.

La prassi produttiva delle Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna si è diffusa in Sardegna – e solo in Sardegna - nei decenni, forse nei secoli, di generazione in generazione e lo sforzo della popolazione isolana è stato nella direzione della valorizzazione del prodotto. Questi indiscutibili elementi consentono di stabilire l'esistenza di un legame stretto con il territorio che ha generato la reputazione delle Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna nel loro legame con l'Isola a causa, prima di tutto, della sussistenza dei fattori umani. Il turismo ha contribuito notevolmente a far conoscere il prodotto, poiché questo piatto non manca mai nei menu tipici proposti ai visitatori dell'Isola. Menu che presentano il prodotto come specialità locale, realizzata unicamente in Sardegna e in quanto tale, prelibatezza che il turista non può non degustare. Gli eventi socio-culturali organizzati dalla popolazione, non ultime le sagre paesane, hanno contribuito a far associare ancor di più l'immagine delle Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna all'Isola.

Numerosi sono i riferimenti alla denominazione Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna su guide, ricettari e pubblicazioni che testimoniano la reputazione del nome e la sua tradizionale produzione nell'area geografica. Si citano:

- 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;
- 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;
- 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;
- Le cucine di Sardegna Le cucine del territorio di Nuccia Caredda – anno 2017, Tarka editore, a pag. 60;
- Le cucine di Sardegna di Giuseppina Perisi – anno 1989, Franco Muzzio Editore a pag. 265;
- I Sapori della Sardegna – La cucina di Zona Editori, anno 1999 a pagina 200;
- Maria Antonietta Dessi in Sardinews, numero di ottobre 2006, a pagina 11;
- I segreti della tradizione a cura di Massimina Erriu e Gerardo Piras – Le ricette tramandate di generazione in generazione Sandhi Editore, anno 2018, a pagina 14;
- I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione di Susanna Paulis - University press antropologia, Cuec editrice anno 2011;
- 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;
- Rivista bimestrale Marco Polo, numero 4, luglio agosto 2017, pag. 33;
- 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, pp. 118-120.
- <http://opac.regione.sardegna.it/SebinaOpac/resource/su-cologone-e-le-Sebadas/CAG1161243>
- <http://www.Seadas.it/parola/parola.html>
- <http://reportergourmet.com/64697/la-Seada-pasta-formaggio-e-miele-per-una-pietanza-dal-sapore-divino.html> Alessandra Guigoni
- <http://www.mondodelgusto.it/2010/01/11/ricetta-Sebada-una-bonta-dolce-della-sardegna/> Alessandra Guigoni
- <http://ritrattidigusto.blogspot.it/2016/05/alessandra-guigoni-e-la-mission.html>
- <http://www.etnografia.it/?p=437>

- PRODOTTI TRADIZIONALI
http://www.sardegnaagricoltura.it/documenti/14_43_20070607165254.pdf
- GAMBERO ROSSO <http://www.gamberorosso.it/it/food/1025632>
- LADU BOLOTANA https://www.luigiladu.it/Articoli/cpuddu_3sagra_Seada_bolotana.htm
- UNIVERSITA' <https://www.icsannilo.gov.it/alimentazione/285-lo-stivale-a-tavola-tante-ricette-regionali.html>
- SLOW FOODS Slow Food Editore, Dizionario delle cucine regionali italiane, a cura di Paola Gho, anno 2008;
- <https://www.fondazione-lowfood.com/it/arca-del-gusto-slow-food/perette-di-pattada/> UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SASSARI DIPARTIMENTO DI ECONOMIA ISTITUZIONI E SOCIETA' – Sistema informativo sul settore agrituristico della Sardegna (anno 2003);
- MENU COCCO E DESSI RISTORANTE – ORISTANO <http://www.coccoedessi.it/menu/la-nostra-cucina/>
- RISTORANTE ANTICA CAGLIARI – CAGLIARI <http://www.anticacagliari.it/>
- ENO RISTORANTE – CAGLIARI <https://www.enorestaurant.it/2016/02/28/ricette-le-Seadas/>
- I TEMPLARI DEL GUSTO – SEBADAS SARDE
https://www.itemplari-del-gusto.it/index.php?option=com_k2&view=item&id=87:le-Seadas-o-Sebadas-sarde-dolce-tipico&Itemid=852
- GUSTISSIMO – SEADAS SARDE <https://www.gustissimo.it/ricette/dolci-paste-fresche/Seadas-sarde.htm>
- FORCHETTINA GIRAMONDO – SEBADAS DELLA SARDEGNA
<https://www.forchettinagiramondo.com/le-Sebadas-della-sardegna/>
- RAJAYOGA – SEADAS DI SARDEGNA
http://www.rajayoganewsletter.com/blog/p/Seadas_dalla_sardegna_e_nuove_ricette_vegan.htm
- SCOUT MENU – SEADA DI SARDEGNA
<https://www.scoutmenu.it/blog/articolo.php?id=8&alias=La-Seada-dolce-di-Sardegna>
- ITALY GUSTO CAFFE SEADAS DI SARDEGNA
<http://blog.italygustocaffe.it/2017/03/08/gusto-del-giorno-Seadas-sardegna/>
- CILIEGINE ROSSE - SEADAS SARDE <https://www.cilieginerosse.it/2019/04/Seadas-sarde-con-miele-di-corbezzolo.html>
- OGGI – SEADAS SARDE <http://www.oggi.it/cucina/ricetta/Seadas-sarde-con-il-miele/>
- CUOR DI SARDEGNA <https://cuordisardegna.com/it/dolci-sardi/792-sevadas-con-ripieno-al-limone-artinpasta.html>
- ACCADEMIA BARILLA <http://www.academiabarilla.it/ricette/ricette-step-step/Sebadas.aspx>
- RESTO AL SUD – SEADAS SARDE <https://www.restoalsud.it/in-evidenza/un-piatto-a-settimana-le-Seadas-sarde/>
- WEEKEND PREMIUM – SEADAS SARDE <https://www.weekendpremium.it/wp/un-pieno-di-dolcezza-con-le-Seadas-sarde/>
- DONNA MODERNA - SEADAS DELLA SARDEGNA
<https://ricette.donnamoderna.com/Sebadas-o-Seadas-della-sardegna>
- PIXELICIOUS – SEADAS SARDE <https://www.pixelicious.it/2016/05/17/Seadas-Sebadas-sarde-ravioli-dolci-formaggio-miele/>
- POUR FEMME - SEADAS SARDE <https://ricette.pourfemme.it/articolo/Seadas-sarde/7661/>
- GUIDEMERIGHT <https://www.guidemeright.com/it/cosa-fare-a/sassari/laboratorio-di-Seadas-con-assaggio>

- PETIT CHEF – SEADAS SARDE <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/Seadas-sarde-fid-1545846>
- DOMUS CORALLIA <http://www.domuscorallia.com/blog/Seadas-ricetta/>
- DOLCIIDEE - SEADAS SARDE <https://www.dolciidee.it/ricette/dolcine/Seadas-sarde>
- LE RICETTE DI ANNA E FLAVIA - SEADAS SARDE <https://www.lericettediannaeflavia.com/2013/03/ricetta-Seadas-sarde.html>
- TRUCCHI DI CASA - SEADAS SARDE <https://www.trucchidicasa.com/ricette/dolci-biscotti/Seadas-sarde/>
- ZENA A TOUA - SEADAS SARDE <https://www.zenaatoua.com/Seadas-sarde/>
- CUCINARE MEGLIO – SEADAS SARDE http://www.cucinare.meglio.it/ricetta-Seadas_sarde.html
- PANTARHEI - SEADAS SARDE <https://www.pantarhei.it/I/blog/cosa-sono-le-Seadas-sarde-dove-mangiare-le-Seada-in-umbria-881>
- MANGIARE BUONO – SEADAS SARDE <http://mangiarebuono.it/formaggio-di-pecora-semola-e-miele-gli-ingredienti-della-Seadas-sarda/>
- MENTA E ROSMARINO - SEADAS DI SARDEGNA <http://www.mentaerosmarino.org/Seadas-di-sardegna/>
- PINTEREST <https://www.pinterest.it/pin/324470348134993361/>
- FOODWINETASTE - SEADAS SARDE <https://www.foodwinetaste.com/Seadas-sarde/>
- DONTCALLMEFASHIONBLOGGER - SEBADAS/SEADAS/SABADAS/SEATTA/SAVADAS/SEVADAS DI SARDEGNA <https://www.dontcallmefashionblogger.com/fashion/ricetta-delle-Sebadas-sardegna/>
- DETTO FRA NOI - SEADAS SARDE https://www.dettofranoi.it/cucina/vistochebuono/ricetta_Seadas_sarde
- SEADAS STINTINO <http://www.Seadasstintino.it/>
- REPORTER GOURMET <https://reportergourmet.com/64697/la-Seada-pasta-formaggio-e-miele-per-una-pietanza-dal-sapore-divino.html>
- LA CUCINA ITALIANA <https://www.lacucinaitaliana.it/storie/piatti-tipici/Seadas-lorigine-del-dolce-tipico-della-sardegna/>
- TRECCANI MEGAZINE http://www.treccani.it/magazine/webtv/videos/Itin_Nonne_Italia_Seadas.html
- MTCHALLENGE <https://www.mtchallenge.it/2016/05/28/mtc-57-tema-mese-Seadas/>
- VITERBOPOST <http://www.viterbopost.it/2015/03/Seadas-dallisola-con-dolcezza/>
- MANGIAREGIONE <https://mangiaregione.it/Seadas-ricetta/>
- UNA CUOCA IMPROVVISATA <http://unacuocaimprovvisata.altervista.org/blogunacuocaimprovvisata/Seadas/>
- SARDEGNA REMIX <https://sardegnaremix.com/2016/01/08/sardegna-come-preparare-le-Seadas/>
- ANGOLO DEI DESIDERI DI LUANA <http://angolodeidesideridiluana.blogspot.com/2016/05/Seadas-gallurese.html>
- CAKE MANIA – SEADAS SARDE <https://www.cakemania.it/come-si-fa/come-usare-il-miele-in-pasticceria-le-cinque-regole-di-cakemania-per-un-risultato-sempre-perfetto/>
- ACADEMIA BARIALLA – SEADAS SARDE <http://www.academiabarilla.it/italian-food-academy/regione-sardegna/default.aspx>
- REPUBBLICA.IT https://www.repubblica.it/sapori/2018/09/14/news/sardegna_autunno_in_barbagia_2018_dove_mangiare-206219145/
- AL BATTENTE – SEADAS SARDE <https://albattente.it/litalia-in-10-morsi/>

- IL CITTADINO DI LODI <https://www.ilcittadino.it/resources/0242-08e601e74316-183c4a7c34af-1000/20171207loxxxiii-pubblicita-dorso1.pdf>
- ITALIAN FOOD EXPERIENCE <https://www.italianfoodexperience.it/prodotti/Sebadas/>
- RICETTE GOURMET <https://www.ricettegourmet.com/piatti-tipici-italiani/piatti-tipici-sardi/Seadas/>
- CLAUDIA ZEDDA BLOG <http://www.claudiazedda.it/Sebadas-mannas-cantu-su-prattu/>
- DES SEBADAS/SEADAS/SABADAS/SEATTA/SAVADAS/SEVADAS DI SARDEGNA <https://threenightsofsin.barinelcuore.it/4963-des-dizionario-etimologico-sardo>
- TACCUINI GASTRONOMICI <https://www.taccuinigastrofici.it/ita/news/contemporanea/pasticceria/Sebadas-o-Seadas.html>
- SARDINIATURISMO <https://www.sardiniaturismo.eu/2012/05/23/Sebada/>
- CIBO 360 <https://www.cibo360.it/cucina/mondo/Sebadas.htm>
- ORIGINALITALY <http://www.originalitaly.it/it/editoriali/a-Sebadas-di-nuoro>
- COOKING MARICA <https://www.cookingwithmarica.net/Sebadas-o-Seadas-dolce-della-mia-sardegna/>
- SARDEGNA IN BLOG <https://www.sardegnaiblog.it/12658/Seadas-ricetta/>
- IL CUCCHIAIO D'ARGENTO TRIPADVISOR https://www.tripadvisor.it/LocationPhotoDirectLink-g187791-d2324472-i317313424-Antica_Osteria_DA_BALDO_al_Quarto_Secolo-Rome_Lazio.html
- GUIDE MERITH <https://www.guidemeright.com/it/cosa-fare-a/sassari/laboratorio-di-Seadas-con-assaggio>
- CILIEGINE ROSSE - SEADAS SARDE <https://www.cilieginerosse.it/2019/04/Seadas-sarde-con-miele-di-corbezzolo.html>
- MANTINA MANTI - SEADAS SARDE <https://martinamanti.com/recipe/Sebadas-sarde/>
- Scheda Prodotto Tradizionale della Sardegna – sito Regione Autonoma della Sardegna
- BACCALA FRITTO [Seada cuore caldo di formaggio in sfoglia sottile - Baccala Fritto](#)
- BENTANAS <https://www.bentanas.com/dettaglio-ricette-tipiche-della-sardegna.asp?codcity=&idahdgjka34=30&prov2=Nuoro&comune2=Mamoiada&piatto=Dolci>
- BOTTEEGA <https://botteega.it/Sebadas/>
- CAVOLO VERDE <https://www.cavoloverde.it/2020/02/24/seadas-il-sole-della-sardegna/>
- CLAUDIA ZEDDA BLOG <http://www.claudiazedda.it/Sebadas-mannas-cantu-su-prattu/>
- COOKIST <https://www.cookist.it/Sebadas/>
- COQUINARIA 20 www.coquinaria.it
- CORRIERE DELLA SERA <http://forum.corriere.it/scioglingua/20-04-2010/seadas-per-ines-e-per-tutti-1528536.html>
- CUOR DI SARDEGNA <https://cuordisardegna.com/it/dolci-/792-sevadas-con-ripieno-al-limone-artinpasta-vendita-online.html>
- DOLCI GRA <https://dolcigra.wordpress.com/2020/01/02/sevadas/>
- TRIPADVISOR https://it.tripadvisor.ch/LocationPhotoDirectLink-g670562-d14164510-i393510992-Pasta_Pasta-Orosei_Province_of_Nuoro_Sardinia.html
- EMOZIONE SARDEGNA <http://emozionesardegna.blogspot.com/p/seadas-lorigine-del-piatto-e-la-ricetta.html>
- RICETTE DI SARDEGNA <https://www.ricettedisardegna.it/sebada/>
- FANTASIA E CUINA <https://www.fantasiaecucina.it/come-fare-le-seadas/>
- GENTE IN VIAGGIO <https://genteinviaggio.it/seadas-la-ricetta-del-tipico-dolce-sardo-saporilocali/>
- GUSTOSA RICERCA <http://gustosaricerca.it/delle-ricette-di/sevadas-al-limone>

- I MURR <https://www.imurr.com/seadas-il-dolce-tipico-della-tradizione-sarda/>
- I TEMPLARI DEL GUSTO <https://www.itemplarideltgusto.it/ricette/dolci/tag/seadas>
- IL TACCUINO DELLE VOCI <https://iltaccuinodellevoci.blogspot.com/2014/04/ricetta-birichina-le-sevadas.html>
- IMPRENTAS <https://www.imprentas.eu/dolci-sardi/330-seadas.html>
- INSOPPORTABILE <https://twitter.com/insopportabile/status/685215752920690688>
- INTAVOLIAMO <https://www.intavoliamo.it/Info/prodotti-tipici-sardi/Seadas>
- SARDEGNA ITINERARI DI CULTURA <https://sardegnaitineraridicultura.it/?p=49075>
- LA CUOCA BIONDA TRA FORNELLI E BARAONDA <http://lacuocabiondatafornelliebaraonda.blogspot.com/2010/07/seadas-Seadas-savadas.html>
- LA GAZZETTA DEL MEDIO CAMPIDANO <https://www.lagazzettadelmediocampidano.it/friri-sas-Seadas-esti-unatti-sabidoria/>
- VISTANET <https://www.vistanet.it/cagliari/2019/11/18/viaggio-autunno-barbagia-scopriamo-ollolai-capitale-dei-cestini-asfodelo-patria-de-sistrumpa-repost/>
- SARDEGNAREMIX <https://sardegnaremix.com/2019/10/24/autunno-in-barbagia-2019-cortes-apertas-a-ottana-il-26-e-27-ottobre-ecco-il-programma/>
- HOTEL GUSANA <https://hu-hu.facebook.com/hotelgusana/videos/ecco-la-seada-il-dolce-per-eccellenza-della-tradizione-sarda-a-base-di-semola-e-906118616527248/>
- IL CUORE DELLA SARDEGNA <https://www.cuoredellasardegna.it/notizie/notizia/Autunno-in-Barbagia-a-Ollolai-25-e-26-Novembre/>
- LE CIVETTE SUL SOUFFLE <http://www.lecivettesulsouffle.it/forum/index.php?topic=3845.0>
- MARINA DI OLBIA <http://www.marinadiolbia.it/it/news/163-Seadas-o-seadas.html?phpMyAdmin=18fbdf0ae28a561d0a1c3da49fd0f6ce>
- ORIGIN ITALY <http://www.originalitaly.it/it/editoriali/a-Seadas-di-nuoro>
- PETIT CHEF <https://www.petitchef.it/ricette/dessert/Seadas-o-seadas-dolce-non-dolce-della-sardegna-fid-1546507>
- PINTEREST <https://www.pinterest.it/marinellademicc/seadas/>
- PRIMO CHEF <https://primochef.it/seadas-ricetta/prodottitipici/>
- PRODOTTI TIPICI SARDI <https://www.prodotti-tipicisardi.com/seadas/13-Seadas.html>
- COSI COMODO <https://www.cosicomodo.it/spesa-online/Dessert-e-altri-dolci-da-frigo/Seadas-Sapori-Di-Sardegna-G-250/p/8033254880045>
- GIALLO ZAFFERANO <https://ricette.giallozafferano.it/Seadas-Seadas.html>
- MY ART DI ROBERTO MURGIA <http://myart-robortomurgia.blogspot.com/2009/08/seadas-Seadas-sevadas-sono-sempre-loro.html>
- SARDA TELLUS <https://www.sardatellus.it/module/wtblog/post/59-1-Seadas.html>
- LA SARDEGNA IN TAVOLA <https://www.lasardegnaintavola.it/negozio/>
- SARDEGNA.BIZ <https://www.sardegna.biz/2018/01/21/Seadas-seadas-la-vera-e-unica-ricetta-del-sardo/>
- SARDISSIMO <https://www.sardissimo.it/scheda.asp?id=PSM04&ver=it>
- COOK AROUND <https://www.cookaround.com/ricetta/sevada.html>
- FONNI TURISMO <https://www.fonniturismo.it/sas-sevadas/>
- GENNARINO.ORG <http://www.gennarino.org/forum/viewtopic.php?f=10&t=11174>
- CIBO360 <https://www.cibo360.it/cucina/mondo/Seadas.htm>
- SABISTECCA <https://www.sabistecca.com/prodotto/Seadas-o-sevadas-o-seadas-sabistecca/>

- TACCUINIGASTROFICI
<https://www.taccuinigastrosfici.it/ita/news/contemporanea/pasticceria/Sebadas-o-seadas.html>
- ARBOREA <https://www.arborea1956.com/ricette/seadas/>
- WIKIPEDIA <https://it.wikipedia.org/wiki/Seada>
- TZIU PAULU <https://tziupaulu.blogspot.com/2017/02/seadas-Sebadas-dolce-sardo-al.html>

Art.7 CONTROLLO

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta, conformemente a quanto stabilito dall' art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è Agroqualità S.p.A - Viale Cesare Pavese, 30500144 Roma - www.agroqualita.it

Art.8 ETICHETTATURA

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

- La denominazione "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, seguita 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.