2024/1966

17.7.2024 г.

РЕГЛАМЕНТ ЗА ИЗПЪЛНЕНИЕ (ЕС) 2024/1966 НА КОМИСИЯТА

от 16 юли 2024 година

за вписване на наименование в регистъра на храните с традиционно специфичен характер [„Sardeluță marinată“ (XTCX)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета от 21 ноември 2012 г. относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни ([1]), и по-специално член 52, параграф 3, буква а) от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 90, параграфи 5 и 6 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([2]), с който се отмени Регламент (ЕС) № 1151/2012, последният продължава да се прилага за заявленията за регистрация на храни с традиционно специфичен характер, получени от Комисията и публикувани в *Официален вестник на Европейския съюз* преди 13 май 2024 г.

(2) В съответствие с член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 в *Официален вестник на Европейския съюз* ([3]) беше публикувано представеното от Румъния заявление за регистрация на наименованието „Sardeluță marinată“ като храна с традиционно специфичен характер (XTCX).

(3) На 24 ноември 2023 г. Комисията получи мотивирано възражение от страна на България. Възразяващата страна заяви, че наименованието, предлагано за регистрация, е законно, известно и икономически значимо за сходни селскостопански продукти или храни (член 21, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012). По-специално България заяви, че в страната съществува дългогодишна традиция за мариноване на цаца. На българския пазар се предлага продукт с наименованието „маринована цаца“, което в превод е същото като „Sardeluță marinată“. България обясни, че маринованата цаца е добре позната от десетилетия, тя е продукт от икономическо значение и се търси от българските потребители. Поради това България поиска, в съответствие с член 18, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1151/2012, румънското наименование „Sardeluță marinată“, когато е регистрирано като XTCX, да бъде придружено от обозначението „произведена в съответствие с традицията на Румъния“. Това би гарантирало защитата на интересите на българските производители на маринована цаца.

(4) Комисията счете възражението за допустимо по смисъла на член 21, параграф 1, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 и с писмо от 18 декември 2023 г. прикани заинтересованите страни да започнат подходящи консултации, за да постигнат съгласие в съответствие с вътрешните си процедури.

(5) Румъния и България постигнаха съгласие, за което Комисията бе уведомена на 5 февруари 2024 г., в рамките на предвидения срок.

(6) В съответствие с член 18, параграф 3 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 Румъния и България се съгласиха, че за да се разграничи от сравним(и) продукт(и), който(които) има(т) идентично или подобно наименование, наименованието на храната с традиционно специфичен характер „Sardeluță marinată“, след като бъде регистрирана като XTCX, следва винаги да бъде придружено от обозначението „произведена в съответствие с традицията на Румъния“.

(7) Следователно това наименование не следва да бъде защитено като такова, а само във връзка с обозначението „произведена в съответствие с традицията на Румъния“.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

([2]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер, и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) ОВ C 303, 28.8.2023 г., стр. 5.

(8) Вследствие на това следва да бъде разрешено наименованието „маринована цаца“ да продължи да се използва на територията на Съюза за продукти, които не отговарят на продуктовата спецификация на „Sardeluță marinată“, „произведена в съответствие с традицията на Румъния“, при условие че се спазват принципите и правилата, приложими в правния ред на Съюза.

(9) Консолидираната продуктова спецификация, включително препратката към обозначението, следва да се публикува само за информация.

(10) Съответно наименованието „Sardeluță marinată“ следва да бъде вписано в регистъра на храните с традиционно специфичен характер (ХТСХ),

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Регистрира се наименованието „Sardeluță marinată“ (ХТСХ).

Наименованието, посочено в първата алинея, се използва за обозначаване на продукт от клас 1.7. „Прясна риба, мекотели и ракообразни и производни продукти от тях“ от приложение XI към Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията ([4]).

Член 2

Наименованието „Sardeluță marinată“ (ХТСХ) се придружава от обозначението „произведена в съответствие с традицията на Румъния“.

Член 3

Наименованието „маринована цаца“ може да продължи да се използва на територията на Съюза за продукти, които не отговарят на продуктовата спецификация на „Sardeluță marinată“, „произведена в съответствие с традицията на Румъния“, при условие че се спазват принципите и правилата, приложими в правния ред на Съюза.

Член 4

Консолидираната продуктова спецификация се съдържа в приложението към настоящия регламент.

Член 5

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след деня на публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави членки.

Съставено в Брюксел на 16 юли 2024 година.

За Комисията
Председател
Ursula VON DER LEYEN

([4]) Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014 на Комисията от 13 юни 2014 г. за определяне на правила за прилагането на Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни (ОВ L 179, 19.6.2014 г., стр. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

ПРИЛОЖЕНИЕ

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„Sardeluță marinată“

ЕС №: TSG-RO-02882 — 21.12.2022 г.

Държава членка: Румъния

1. **Наименование(я) за регистрация**

„Sardeluță marinată“

В зависимост от начина на получаване на продукта наименованието на продукта, посочено върху етикета, се придружава и от използвания разтвор, съответно: „Sardeluță marinată“ XTCX (във вино), „Sardeluță marinată“ XTCX (в слънчогледово масло), „Sardeluță marinată“ XTCX (в пикантно слънчогледово масло). Наименованието „Sardeluță marinată“ се придружава от обозначението „произведена в съответствие с традицията на Румъния“.

2. **Вид продукт**

Клас 1.7. Прясна риба, мекотели и ракообразни и производни продукти от тях

3. **Основания за регистрация**

3.1. *Продуктът* (да се постави отметка в полето ☒, □)

☐ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна;

☒ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

Суровината е цаца от видовете *Sprattus sprattus phalericus* и *Sprattus sprattus*. Цацата е дребна пелагична риба с крехко и вкусно месо, обикновено с размери между 65 и 90 mm, с издължено, странично сплеснато тяло; по страните и корема тялото ѝ има сребристи отблясъци, а отблясъците по гърба варират между тъмносиньо и зелено.

Цацата е дребна морска риба, която от десетилетия се използва в състава на мариновани, полуконсервирани и консервирани продукти; тя е суровината за производството на „Sardeluță marinată“. Преработената и маринована цаца се залива с различна течност в трите варианта на приготвените продукти, които се отличават по вкус и органолептични характеристики. Това са „Sardeluță marinată“ (în vin) (цаца, маринована във вино), „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui) (цаца, маринована в слънчогледово масло) и „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui picant) (цаца, маринована в слънчогледово масло с люто пипер).

Съставките, които традиционно се използват за маринатата и заливката, са: нейодирана каменна сол, винен оцет, бяло вино, захар, слънчогледово масло, смлян червен пипер, люто пипер, черен пипер на зърна, дафинов лист, бахар на зърна, семена от кориандър.

3.2. *Наименованието*

☐ е било използвано традиционно за този специфичен продукт;

☒ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта.

Наименованието на продуктите обозначава специфичния характер на използваната суровина, а именно изкормена цаца без глава, и метода на приготвяне (мариноване), и позволява да се направи разграничение между продуктите въз основа на използваните заливки. Тази информация, включена в наименованието, предупреждава потребителя за разликите между отделните варианти на продукта. Спецификата на този традиционен продукт е била ясно изразена през годините както чрез суровината, така и чрез наименованията на продуктите.

През 1974 г. за „Sardeluță marinată“ се прилага стандарт за производство и предлагане на пазара, изготвен от Министерството на вътрешната търговия (Institutul de Cercetări Comerciale — Oficiul de Informare Documentară pentru Comerț Interior) и посочен под код N.I.D. 2190-74 („полуконсервирана студено маринована риба във винен сос, в масло и в пикантен сос“). Тази храна със специфичен характер се споменава и през 1988 г., когато хранителната промишленост пуска на пазара продуктите, наречени „Litoral — șprot în ulei picant“ (цаца в пикантно масло), „Litoral — șprot în ulei cu legume“ (цаца в масло и зеленчуци) и „Litoral — șprot în sos tomat cu ceapă“ (цаца в доматен сос и лук), както може да се види от техническите инструкции за приготвяне на консервирани дребни морски риби (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui [център за риболов и рибна промишленост], 1988 г.).

С течение на времето използването на sardeluță (и на цаца като вид) в техническите инструкции за хранителната промишленост и в потреблението на храни в Румъния прави двата термина синонимни. Синонимията на цаца (șprot) и sardeluță се потвърждава от научни речници като Dicționarul de sinonime al limbii române (речник на синонимите в румънския език от Seche Luiza и Seche Mircea, Editura Academiei RSR, Букурещ, 1982 г.) или Dicționarul de sinonime al limbii române (речник на синонимите в румънския език от Seche Luiza, Seche Mircea и Preda Irina, Editura Științifică și Enciclopedică, Букурещ, 1989 г.).

В същия дух наименованието „sardeluță“ е посочено и като синоним на вида цаца (*Sprattus sprattus*) за Румъния в онлайн базата данни EUNIS (Информационна система за природата на Европейския съюз), управлявана от EAOC (Европейската агенция за околната среда).

Съгласно Заповед № 32/2023 г. на министъра на земеделието и развитието на селските райони за одобрение на търговските наименования на видовете риби и други водни видове, приети в Румъния, за видовете *Sprattus sprattus phalericus* и *Sprattus sprattus* се използва наименованието цаца/sardeluță.

4. **Описание**

4.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

„Sardeluță marinată“ се произвежда чрез процес на мариноване на суровината — цаца, така че да се получат три различни варианта в зависимост от заливката, която се добавя в съда. Благодарение на добавянето на винен сос, слънчогледово масло или пикантно слънчогледово масло към маринованата цаца и на характерния аромат, който съставките ѝ придават, продуктите придобиват отличителна вкусова идентичност и специфични органолептични качества.

В зависимост от използваната заливка наименованието на продукта върху етикета трябва да се допълва със специфични информационни елементи, както е посочено по-долу: „Sardeluță marinată STG“ (în vin) [във вино], „Sardeluță marinată STG“ (în ulei de floarea-soarelui) [в слънчогледово масло] и „Sardeluță marinată STG“ (în ulei de floarea-soarelui picant) [в пикантно слънчогледово масло].

Физикохимични характеристики

1. Съдържание на риба не по-малко от 65 %
2. Сол (натриев хлорид) не повече от 7 %
3. Киселинност оцетна киселина (минимум 0,5 %)

Органолептични характеристики

Основните характеристики на продуктите са свързани с техния външен вид, текстура, цвят, мирис, аромат и вкус. Продуктите са под формата на изкормени риби без глави, с твърда структура, без цепнатини по корема или охлузвания по кожата. „Sardeluță“ е крехка и сочна риба в заливка, специфична за всеки вариант на продукта. Продуктът запазва цветовете на прясната риба: сиво-зелен оттенък в горната част на тялото и сребрист оттенък с преливащи отблясъци по страните и корема. При продуктите „Sardeluță marinată“ (în vin) и „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea soarelui) заливката е полупрозрачна със сребристи отблясъци. При „Sardeluță marinată“ (în ulei picant) заливката е полупрозрачна със сребристи отблясъци в червеникави тонове. Ароматът на продуктите е свързан с използваните съставки: бахар, кориандър, черен пипер, дафинов лист. При „Sardeluță marinată“ (în ulei picant) именно лютият пипер и сладкият пипер придават аромата на продукта.

„Sardeluță marinată“ (în vin) има характерен възкисел вкус на морска риба с аромат на бяло вино и винен оцет. „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui) има характерен вкус на морска риба, съчетан с неутралния вкус на слънчогледовото масло. От своя страна „Sardeluță marinată“ (în ulei picant) има характерен вкус на морска риба, подчертан от пикантния вкус на лютия пипер.

4.2. *Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

Суровината, използвана за маринованите продукти, е охладена или замразена цаца (*Sprattus sprattus phalericus*, *Sprattus sprattus*). Цацата се характеризира с крехко и сочно месо и вкус на морска риба.

Съставките, използвани в производствения процес, са слънчогледово масло, винен оцет, нейодирана каменна сол за хранителната промишленост, захар, бяло вино и непреработени подправки (бахар, кориандър, черен пипер, дафинов лист). В продукта „Sardeluță marinată“ (în ulei picant) се използва още лют пипер и червен пипер.

Методът на производство на продукта включва следните етапи: получаване на замразената риба, съхранение, размразяване, първоначална обработка и съхранение чрез охлаждане, приготвяне на бульон от подправки, приготвяне на маринатa, приготвяне на заливки, потапяне в маринатa, разпределяне в индивидуални опаковки и добавяне на заливка.

а) Получаване на рибата

Получаване и проверка на количествата, съхранение (след отстраняване на опаковката), когато е уместно, размразяване на суровината в подходящи помещения и последваща проверка на качеството.

б) Първоначална обработка на рибата

След премахването на главите и изкормването цацата се измива и става „sardeluță“. Поставя се в ледени люспи и се съхранява чрез охлаждане.

в) Приготвяне на бульон от подправки

Водата и съставките (черен пипер, бахар, кориандър, дафинов лист) се дозират в съответствие с рецептата. Водата се кипва в отделен съд и се добавя към другите съставки в смесителен съд. След като се свари, бульонът се оставя да се охлади, преди да бъде прехвърлен в бидоните. След това се оставя да престои 48 часа при максимална температура 25 °C.

За 20 l бульон от подправки рецептата е, както следва:

№	Съставки	Мерна единица	Количество
1.	вода	литри	20
2.	черен пипер на зърна	kg	0,2
3.	бахар на зърна	kg	0,1
4.	семена от кориандър	kg	0,1
5.	дафинов лист	kg	0,1

г) Приготвяне на маринатa

Маринатата H-1:1 за изкормена цаца без глави съдържа вода, винен оцет, нейодирана каменна сол, специален бульон от подправки, бяло вино и захар. Посочените количества на съставките са за 100 l маринатa.

Рецептата на маринатата е, както следва:

№	Съставки	Мерна единица	Количество
1.	вода	литри	41
2.	винен оцет 9°	литри	25
3.	нейодирана каменна сол	kg	12
4.	бульон от подправки	литри	10
5.	бяло вино	литри	8
6.	захар	kg	4

д) Приготвяне на заливките

Заливките се отличават една от друга, като всяка от тях е специфична за съответния вариант на продукта.

За „Sardeluță marinată“ (în vin) съставът на заливката е, както следва:

№	Съставки	Мерна единица	Количество
1.	вода	литри	54
2.	винен оцет 9°	литри	20,5
3.	бульон от подправки	литри	10
4.	бяло вино	литри	8
5.	захар	kg	4
6.	нейодирана каменна сол	kg	3,5

За „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui) заливката е от слънчогледово масло.

За „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui picant) заливката се произвежда чрез варене на смлян люто пипер и червен пипер в слънчогледово масло. Варенето продължава около 60 минути, докато маслото придобие червеникавия цвят на подправките. След това заливката се охлажда до стайна температура. След охлаждането заливката се филтрира и придобива бистър вид, като запазва леки отлагания от червен пипер, червен цвят, типичен вкус на люто пипер без следи от горчивина или гранивост, както и приятен аромат, характерен за лютия пипер. След това се оставя да престои 48 часа при максимална температура 25 °C.

За „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui picant) дозировката, съответстваща на 10 l заливка, е следната:

№	Съставки	Мерна единица	Количество
1.	слънчогледово масло	литри	10
2.	червен пипер	kg	0,1
3.	люто пипер, смлян	kg	0,1

е) Мариноване

Изкормената цаца без глави се претегля и промива в 24 % воден разтвор на сол, след което се изважда от соления разтвор и се маринова в продължение най-малко на 16 часа или докато pH достигне необходимата стойност от 4,9. След маринованието цацата се изважда от разтвора и се отцежда, след което се разпределя в опаковки. Заливките се приготвят предварително, така че вече да са охладени към момента на опаковането.

ж) Приготвяне на продукта

След поставянето в индивидуални опаковки и добавянето на заливката се получават продуктите от продуктовата спецификация. Съотношението на суровината, а именно цаца, спрямо заливката зависи от вида на опаковката; то обаче не може да бъде по-малко от 65 %.

Продуктът „Sardeluță marinată“ (în vin) се предлага под формата на маринована цаца в индивидуална опаковка, към която се добавя специална заливка (винен сос), представляваща максимум 35 % от общото количество. В зависимост от вместимостта на опаковката се добавят между 2 и 10 g слънчогледово масло и около 2—3 цели семена от кориандър (до максимално тегло 4 g).

Продуктът „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui) се предлага под формата на маринована цаца в индивидуална опаковка, към която се добавя специална заливка (от слънчогледово масло), представляваща максимум 35 % от общото количество. В зависимост от вместимостта на опаковката се добавя 1 или повече дафинови листа (до максимално тегло 1 g) и около 2—3 цели зърна черен пипер (до максимално тегло 4 g).

Продуктът „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui picant) се предлага под формата на маринована цаца в индивидуална опаковка, към която се добавя специална заливка (от пикантно слънчогледово масло), представляваща максимум 35 % от общото количество. В зависимост от размера на опаковката се добавят около 2—3 цели зърна червен пипер (до максимално тегло 4 g).

4.3. *Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта — състав, съответстващ на традиционната практика за този продукт, или факта, че той е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват (член 7, параграф 2 от Регламент за изпълнение (ЕС) № 668/2014)*

Както е видно от „Ръководство за рибопреработвателната промишленост“ (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui), публикувано от Министерството на месната, рибната и млекопреработвателната промишленост (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) (Editura Tehnică, Букурещ, Румъния, 1953 г., стр. 135), през 1953 г. „sardeluță“ се разглежда от техническа гледна точка като суровина за консервирани и полуконсервирани продукти. В ръководството също така се посочва, че суровината за полуконсервирана риба с растителни масла е цаца.

Използването на „sardeluță“ като суровина се посочва през 1957 г. в ръководство за насоки относно стандартите за храните, озаглавено „Рибите и делфините в храненето и в промишлеността“ (Peștii și delfinii în alimentație și industrie) с автор д-р V. Gheorghe (Министерство на отраслите за производство на потребителски стоки, Генерална дирекция „Рибна промишленост и регулиране на рибарството“ [Ministerul Industriei Bunurilor de Consum, Direcția Generală a Industriei Peștelui și Reglementării Pescuitului], Букурещ, Румъния, 1957 г.). Според автора д-р V. Gheorghe „[…] [т]ъй като е от същото семейство като прочутата цаца в Балтийско море (с малко по-малки размери), sardeluță е подходяща за производството на консервирана цаца „в масло“ […]“.

През 1960 г. в готварска рецепта от Ecaterina Teișanu, озаглавена „Сардини в масло“ (Sardele în ulei) (в „Домашно консервиране на месо и риба“ [Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie], Editura Tehnică, Букурещ, 1960 г.) като суровина са използвани сардини, морски риби със среден размер, преработени без глави и без вътрешности.

През 1988 г. Центърът за рибарство и рибна промишленост (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui) към Министерството на хранителната промишленост и изкупуването на селскостопански продукти (Ministerului Industriei Alimentare şi al Achiziționării Produselor Agricole (M.I.A.A.P.A.) приема техническо ръководство за предприятията в хранителната промишленост за производство на студено мариновани продукти от морски риби (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea marinatelor reci din pește marin), в което се посочва, че суровините са следните видове: „[…] езерна цаца, хамсия, обикновена селда от Каспийско море и sardeluță, в съответствие с NTR 1484-83 „Местни осолени риби“ (Pește sărat indigen) […]“.

Използваните в продуктите съставки са определени в производствените стандарти на хранителната промишленост от 1953 г. насам. Например в „Ръководство за рибопреработвателната промишленост“ (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui), публикувано от Министерството на месната, рибната и млекопреработвателната промишленост (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) (Editura Tehnică, Букурещ, Румъния, 1953 г., стр. 93—49), са посочени дафинов лист, черен пипер, червен пипер, люто пипер, синапено семе, кориандър, бахар и т.н.

Във връзка със съставките има и друга препратка, а именно „Вътрешен департаментален стандарт N.I.D. 2190-74 за полуконсервирани морски риби във винен сос, в масло и в пикантен сос“ (Norma internă departamentală N.I.D. 2190-74 pentru semi-conserve de pește marin în sos de vin și ulei și în sos picant). Съгласно него съставките са „[…] ядивно слънчогледово масло, оцет от ферментация, подправки (пипер, дафинов лист, бахар) […]“ в съответствие със „Сборника на националните и вътрешните технически стандарти за качество за рибата и рибните продукти“ (Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește) (Министерство на вътрешната търговия [Ministerul Comerțului Interior], Букурещ, Румъния, 1975 г.).

Освен това през 1988 г. Центърът за рибарство и рибна промишленост към M.I.A.A.P.A. одобрява „Техническо ръководство за производството на продукта, известен като „предястие от цаца в сос от вино и масло“ (Instrucţiunea tehnologică pentru fabricarea produsului „Aperitiv şprot în sos de vin şi ulei“), в който суровината е цаца, а останалите съставки са „[…] ядивно слънчогледово масло, 80 % годна за консумация оцетна киселина, бяло вино с подходящо качество и подправки (пипер, дафинов лист, бахар) […]“.