Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά L

2024/1966

17.7.2024

ΕΚΤΕΛΕΣΤΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) 2024/1966 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 16ης Ιουλίου 2024

για την καταχώριση ονομασίας στο μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων [«Sardeluță marinată» (ΕΠΙΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη τη Συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

Έχοντας υπόψη τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 21ης Νοεμβρίου 2012, για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων ([1]), και ιδίως το άρθρο 52 παράγραφος 3 στοιχείο α),

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

(1) Σύμφωνα με το άρθρο 90 παράγραφοι 5 και 6 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([2]), με τον οποίο καταργήθηκε ο κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, ο τελευταίος εξακολουθεί να ισχύει για τις αιτήσεις καταχώρισης των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων που ελήφθησαν από την Επιτροπή και δημοσιεύθηκαν στην Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης πριν από τις 13 Μαΐου 2024.

(2) Σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η αίτηση που υπέβαλε η Ρουμανία για την καταχώριση της ονομασίας «Sardeluță marinată» ως εγγυημένο παραδοσιακό ιδιότυπο προϊόν (ΕΠΙΠ) δημοσιεύθηκε στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης* ([3]).

(3) Στις 24 Νοεμβρίου 2023, η Επιτροπή έλαβε αιτιολογημένη δήλωση ένστασης από τη Βουλγαρία. Η ενιστάμενη υποστήριξε πως η προτεινόμενη για καταχώριση ονομασία είναι νόμιμη, αναγνωρίσιμη και οικονομικά σημαντική για παρεμφερή γεωργικά προϊόντα ή τρόφιμα [άρθρο 21 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012]. Ειδικότερα, η Βουλγαρία ισχυρίστηκε ότι στη Βουλγαρία υπάρχει μακρά παράδοση μαριναρισμένης παπαλίνας. Στη βουλγαρική αγορά διατίθεται ένα προϊόν με την ονομασία «маринована цаца», το οποίο, μεταφρασμένο, είναι ταυτόσημο με την ονομασία «Sardeluță marinată». Η Βουλγαρία εξήγησε ότι η μαριναρισμένη παπαλίνα είναι γνωστή εδώ και δεκαετίες, αποτελεί προϊόν οικονομικής σημασίας και έχει ζήτηση από τους Βούλγαρους καταναλωτές. Ως εκ τούτου, η Βουλγαρία ζήτησε, σύμφωνα με το άρθρο 18 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, ο ρουμανικός όρος «Sardeluță marinată», όταν καταχωρίζεται ως ΕΠΙΠ, να συνοδεύεται από τον ισχυρισμό «παρασκευάζεται σύμφωνα με την παράδοση της Ρουμανίας». Με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται η προστασία των συμφερόντων των Βουλγάρων παραγωγών μαριναρισμένης παπαλίνας.

(4) Η Επιτροπή έκρινε την ένσταση παραδεκτή, κατά την έννοια του άρθρου 21 παράγραφος 1 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, και, με επιστολή της 18ης Δεκεμβρίου 2023, κάλεσε τα ενδιαφερόμενα μέρη να προβούν στις κατάλληλες διαβουλεύσεις για να επιδιώξουν συμφωνία μεταξύ τους σύμφωνα με τις εσωτερικές τους διαδικασίες.

(5) Η Ρουμανία και η Βουλγαρία κατέληξαν σε συμφωνία, η οποία κοινοποιήθηκε στην Επιτροπή στις 5 Φεβρουαρίου 2024, εντός της προβλεπόμενης προθεσμίας.

(6) Σύμφωνα με το άρθρο 18 παράγραφος 3 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012, η Ρουμανία και η Βουλγαρία συμφώνησαν ότι, προκειμένου να γίνει διάκριση από συγκρίσιμο προϊόν ή προϊόντα που έχουν πανομοιότυπη ή παρόμοια ονομασία, η ονομασία του εγγυημένου παραδοσιακού ιδιότυπου προϊόντος «Sardeluță marinată», μόλις καταχωριστεί ως ΕΠΙΠ, θα πρέπει πάντοτε να συνοδεύεται από τον ισχυρισμό «παρασκευάζεται σύμφωνα με την παράδοση της Ρουμανίας».

(7) Συνεπώς, η ονομασία αυτή δεν θα πρέπει να προστατεύεται ως έχει, αλλά μόνο σε συνδυασμό με τον ισχυρισμό «παρασκευάζεται σύμφωνα με την παράδοση της Ρουμανίας».

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

([2]) Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) ΕΕ C 303 της 28.8.2023, σ. 5.

(8) Ως εκ τούτου, η ονομασία «маринована цаца» επιτρέπεται να εξακολουθήσει να χρησιμοποιείται για προϊόντα που δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος «Sardeluță marinată» «παρασκευάζεται σύμφωνα με την παράδοση της Ρουμανίας» εντός της επικράτειας της Ένωσης, υπό την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι αρχές και οι κανόνες που ισχύουν στην έννομη τάξη της.

(9) Οι ενοποιημένες προδιαγραφές προϊόντος, συμπεριλαμβανομένης της αναφοράς στον ισχυρισμό, θα πρέπει να δημοσιευτούν μόνο για ενημερωτικούς σκοπούς.

(10) Συνεπώς, η ονομασία «Sardeluță marinată» θα πρέπει να καταχωριστεί στο μητρώο των εγγυημένων παραδοσιακών ιδιότυπων προϊόντων (ΕΠΙΠ),

ΕΞΕΔΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

Άρθρο 1

Η ονομασία «Sardeluță marinată» (ΕΠΙΠ) καταχωρίζεται.

Η ονομασία που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο αφορά προϊόν της κλάσης 1.7. Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών του παραρτήματος XI του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής ([4]).

Άρθρο 2

Η ονομασία «Sardeluță marinată» (ΕΠΙΠ) συνοδεύεται από τον ισχυρισμό «παρασκευάζεται σύμφωνα με την παράδοση της Ρουμανίας».

Άρθρο 3

Η ονομασία «маринована цаца» μπορεί να εξακολουθήσει να χρησιμοποιείται για προϊόντα που δεν συμμορφώνονται με τις προδιαγραφές προϊόντος «Sardeluță marinată» «παρασκευάζεται σύμφωνα με την παράδοση της Ρουμανίας» εντός της επικράτειας της Ένωσης, υπό την προϋπόθεση ότι τηρούνται οι αρχές και οι κανόνες που ισχύουν στην έννομη τάξη της.

Άρθρο 4

Οι ενοποιημένες προδιαγραφές προϊόντος παρατίθενται στο παράρτημα του παρόντος κανονισμού.

Άρθρο 5

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 16 Ιουλίου 2024.

Για την Επιτροπή
Η Πρόεδρος
Ursula VON DER LEYEN

([4]) Εκτελεστικός κανονισμός (ΕΕ) αριθ. 668/2014 της Επιτροπής, της 13ης Ιουνίου 2014, για τη θέσπιση κανόνων εφαρμογής του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων (ΕΕ L 179 της 19.6.2014, σ. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΓΙΑ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΙΔΙΟΤΥΠΟ ΠΡΟΪΟΝ

«Sardeluță marinată»

Αριθ. ΕΕ: TSG-RO-02882 — 21.12.2022

Κράτος μέλος: Ρουμανία

1. **Ονομασία προς καταχώριση**

«Sardeluță marinată»

Ανάλογα με τη μέθοδο παραγωγής του προϊόντος, η ονομασία του προϊόντος που αναφέρεται στην ετικέτα συνοδεύεται επίσης από το χρησιμοποιούμενο διάλυμα, αντίστοιχα: ΕΠΙΠ «Sardeluță marinată» (σε οίνο), «Sardeluță marinată» ΕΠΙΠ (σε ηλιέλαιο), ΕΠΙΠ «Sardeluță marinată» (σε πικάντικο ηλιέλαιο). Η ονομασία «Sardeluță marinată» συνοδεύεται από τον ισχυρισμό «παρασκευάζεται σύμφωνα με την παράδοση της Ρουμανίας».

2. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.7. Νωπά ψάρια, μαλάκια και μαλακόστρακα και προϊόντα αυτών

3. **Αιτιολόγηση της καταγραφής**

3.1. *Πρόκειται για προϊόν το οποίο* (τετραγωνίδια επιλογής ☒, □)

□ παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο·

☒ παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Η πρώτη ύλη είναι παπαλίνα (σαρδελόρεγγα), ένα ψάρι των ειδών Sprattus sprattus phalericus και Sprattus sprattus. Η παπαλίνα είναι λεπτό, χυμώδες, πελαγικό ψάρι μικρού μεγέθους, μήκους συνήθως 65 έως 90 mm, με επίμηκες σώμα, συμπιεσμένο πλευρικά, με αργυρόχρωμα πλευρά και κοιλιά και σκούρα κυανόχρωμη ή πρασινωπή ράχη.

Η παπαλίνα είναι μικρό θαλάσσιο ψάρι που χρησιμοποιείται εδώ και δεκαετίες σε μαριναρισμένα προϊόντα, ημιδιατηρημένα και κονσερβοποιημένα ψάρια και χρησιμοποιείται για την παρασκευή του προϊόντος «Sardeluță marinată». Οι μεταποιημένες και μαριναρισμένες παπαλίνες καλύπτονται με διαφορετικά μέσα πλήρωσης, για την παρασκευή τριών γευστικών ποικιλιών, οι οποίες διακρίνονται οργανοληπτικά από πλευράς γεύσης, και συγκεκριμένα: το προϊόν «Sardeluță marinată» (în vin) (παπαλίνα μαριναρισμένη σε οίνο), το προϊόν «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui) (παπαλίνα μαριναρισμένη σε ηλιέλαιο) και το προϊόν «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui picant) [παπαλίνα μαριναρισμένη σε ηλιέλαιο με καυτερή πιπεριά (τσίλι)].

Τα ακόλουθα συστατικά χρησιμοποιούνται παραδοσιακά για το μαρινάρισμα των ψαριών και ως μέσα πλήρωσης: μη ιωδιούχο ορυκτό αλάτι, ξίδι από οίνο, λευκός οίνος, ζάχαρη, ηλιέλαιο, γλυκιά πάπρικα σε σκόνη, καυτερή πιπεριά (τσίλι), μαύρο πιπέρι, φύλλα δάφνης, μπαχάρι σε κόκκους, ολόκληροι σπόροι κορίανδρου.

3.2. *Πρόκειται για ονομασία η οποία*

□ χρησιμοποιείται κατά παράδοση για την περιγραφή του ιδιότυπου προϊόντος·

☒ προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Η ονομασία του προϊόντος δηλώνει την ιδιοτυπία της πρώτης ύλης —παπαλίνα από την οποία έχουν αφαιρεθεί το κεφάλι και τα εντόσθια— και τη μέθοδο παρασκευής (μαρινάρισμα) και διακρίνει τις γευστικές ποικιλίες ανάλογα με το εκάστοτε χρησιμοποιούμενο μέσο πλήρωσης. Οι πληροφορίες αυτές, που περιλαμβάνονται στο όνομα, προειδοποιούν τους καταναλωτές για τις διαφορές μεταξύ των διαφόρων ποικιλιών προϊόντων.

Η ιδιοτυπία του εν λόγω παραδοσιακού προϊόντος χρησιμοποιείται ρητά με την πάροδο του χρόνου, όχι μόνο όσον αφορά την πρώτη ύλη, αλλά και τις ονομασίες του προϊόντος. Το 1974, το προϊόν «Sardeluță marinată» αποτέλεσε αντικείμενο προτύπων παραγωγής και εμπορίας που αναπτύχθηκαν από το υπουργείο Εσωτερικού Εμπορίου (Ινστιτούτο Εμπορικής Έρευνας, Γραφείο Πληροφοριών Τεκμηρίωσης για το Εσωτερικό Εμπόριο): εσωτερικό περιφερειακό πρότυπο (N.I.D) αριθ. 2190-74 για τα ημιδιατηρημένα κρύα μαριναρισμένα ψάρια σε σάλτσα οίνου και έλαιο και σε σάλτσα καυτερής πιπεριάς (τσίλι). Μια περαιτέρω αναφορά στο εν λόγω ιδιότυπο προϊόν χρονολογείται από το 1988, όταν η βιομηχανία τροφίμων χρησιμοποιούσε τα προϊόντα «Θαλάσσια παπαλίνα σε έλαιο καυτερής πιπεριάς (τσίλι)», «Θαλάσσια παπαλίνα σε έλαιο και λαχανικά» και «Θαλάσσια παπαλίνα σε σάλτσα τομάτας και κρεμμυδιού», όπως προκύπτει από τις τεχνολογικές οδηγίες για την παραγωγή κονσερβών μικρών θαλασσινών ιχθύων (Διεύθυνση Αλιείας και Βιομηχανικής Αλιείας, 1988).

Με την πάροδο του χρόνου, ο όρος «sardeluță» και ο όρος «παπαλίνα» (σαρδελόρεγγα) ως είδος έχουν αναχθεί σε συνώνυμα τόσο στις τεχνολογικές προδιαγραφές της βιομηχανίας τροφίμων όσο και στο πλαίσιο της κατανάλωσης τροφίμων στη Ρουμανία. Τα επιστημονικά λεξικά επιβεβαιώνουν ότι η παπαλίνα (σαρδελόρεγγα) και η sardeluță αποτελούν πλέον συνώνυμα: Dicționarul de sinonime al limbii române [λεξικό συνωνύμων της ρουμανικής γλώσσας], συγγραφείς Luiza Seche και Mircea Seche, Editura Academiei RSR, Βουκουρέστι, 1982, και Dicționarul de sinonime al limbii române [λεξικό συνωνύμων της ρουμανικής γλώσσας], συγγραφείς Luiza Seche, Mircea Seche και Irina Preda, Editura Științifică și Enciclopedică, Βουκουρέστι, 1989.

Η διαδικτυακή βάση δεδομένων του Ευρωπαϊκού Συστήματος Πληροφοριών για τη Φύση (EUNIS), την οποία διαχειρίζεται ο Ευρωπαϊκός Οργανισμός Περιβάλλοντος (ΕΟΠ), αναφέρει επίσης τον όρο sardeluță ως ρουμανικό συνώνυμο για την παπαλίνα (σαρδελόρεγγα) και το Sprattus sprattus.

Σύμφωνα με την απόφαση αριθ. 32/2023 του υπουργού Γεωργίας και Αγροτικής Ανάπτυξης για την έγκριση των εμπορικών ονομασιών των ειδών ιχθύων και άλλων υδρόβιων πλασμάτων που είναι αποδεκτές στην επικράτεια της Ρουμανίας, η ονομασία παπαλίνα (σαρδελόρεγγα)/«sardeluță» χρησιμοποιείται για τα είδη Sprattus sprattus Phalericus, Sprattus sprattus.

4. **Περιγραφή**

4.1. *Περιγραφή του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του κανονισμού)*

Το προϊόν «Sardeluța marinată» παράγεται με μαρινάρισμα της πρώτης ύλης, δηλαδή της παπαλίνας, από όπου προκύπτουν τρεις διαφορετικές ποικιλίες ανάλογα με τη μαρινάδα που χρησιμοποιείται, και στη συνέχεια την κάλυψή της με το επιλεγμένο μέσο πλήρωσης. Με την προσθήκη σάλτσας οίνου, ηλιελαίου ή ηλιελαίου με καυτερή πιπεριά (τσίλι) στη μαριναρισμένη παπαλίνα και με τον αρωματισμό της με διάφορα συστατικά, τα προϊόντα αποκτούν διακριτές γεύσεις, με συγκεκριμένες οργανοληπτικές ιδιότητες.

Ανάλογα με το χρησιμοποιούμενο μέσο πλήρωσης, η ονομασία του προϊόντος στην ετικέτα πρέπει να συμπληρώνεται με το συγκεκριμένο συστατικό που χρησιμοποιείται, ως εξής: «Sardeluță marinată STG» (în vin) (παπαλίνα μαριναρισμένη σε οίνο), «Sardeluță marinată STG» (în ulei de floarea-soarelui) (σε ηλιέλαιο), «Sardeluță marinată STG» (în ulei de floarea-soarelui picant) [σε ηλιέλαιο με καυτερή πιπεριά (τσίλι)].

Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά

1. Περιεκτικότητα σε ψάρια τουλάχιστον 65 %
2. Αλάτι (χλωριούχο νάτριο): το πολύ 7 %
3. Οξύτητα τουλάχιστον 0,5 % οξικό οξύ

Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Τα κύρια χαρακτηριστικά των προϊόντων είναι η όψη, η υφή, το χρώμα, η γεύση και το άρωμά τους. Η όψη τους είναι εκείνη των ψαριών από τα οποία έχουν αφαιρεθεί το κεφάλι και τα εντόσθια, με σφικτή σάρκα, ομοιόμορφη κοπή και δέρμα που δεν έχει υποστεί βλάβη. Τα ψάρια είναι λεπτά, χυμώδη και καλυμμένα με το ειδικό υγρό πλήρωσης για κάθε προϊόν. Το προϊόν «Sardeluța marinată» έχει τα ίδια χρώματα με τα νωπά ψάρια: το άνω μέρος του σώματος έχει ιριδίζον πρασινωπό-γκρίζο χρώμα, με αργυρόχρωμα πλευρά και κοιλιά. Στην περίπτωση του προϊόντος «Sardeluță marinată» σε οίνο και του προϊόντος «Sardeluță marinată» σε ηλιέλαιο, το χρώμα του μέσου πλήρωσης είναι ημιδιαφανές, με αργυρόχρωμες ανταύγειες. Όσον αφορά το προϊόν «Sardeluță marinată» σε έλαιο καυτερής πιπεριάς (τσίλι), το υγρό είναι ημιδιαφανές, με αργυρόχρωμες ανταύγειες και κοκκινωπή απόχρωση. Η γεύση του προϊόντος οφείλεται στα χρησιμοποιούμενα συστατικά, δηλαδή το μπαχάρι, το κορίανδρο, το μαύρο πιπέρι και τα φύλλα δάφνης. Στην περίπτωση του προϊόντος «Sardeluță marinată» σε έλαιο καυτερής πιπεριάς (τσίλι), η ιδιαίτερη γεύση οφείλεται στην καυτερή πιπεριά (τσίλι) και τη γλυκιά πάπρικα σε σκόνη.

Το προϊόν «Sardeluța marinată» έχει γεύση ψαριού αλμυρού νερού και ελαφρώς όξινη γεύση, η οποία συνοδεύεται από το άρωμα του ξιδιού από οίνο και του λευκού οίνου. Το προϊόν «Sardeluța marinată» σε ηλιέλαιο έχει γεύση ψαριού αλμυρού νερού σε συνδυασμό με την ουδέτερη γεύση του ηλιελαίου. Το προϊόν «Sardeluța marinată» σε έλαιο καυτερής πιπεριάς (τσίλι) έχει γεύση ψαριού αλμυρού νερού και επιπλέον μια πικάντικη νότα με γεύση καυτερής πιπεριάς (τσίλι).

4.2. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος που φέρει την προβλεπόμενη στο σημείο 1 ονομασία, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών, και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του εν λόγω κανονισμού)*

Η πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για τα μαριναρισμένα προϊόντα είναι η διατηρημένη υπό ψύξη ή η κατεψυγμένη παπαλίνα (Sprattus sprattus Phalericus, Sprattus sprattus). Η σάρκα είναι λεπτή και χυμώδης και έχει γεύση ψαριού αλμυρού νερού.

Τα συστατικά που χρησιμοποιούνται στη διαδικασία παρασκευής είναι: ηλιέλαιο, ξίδι από οίνο, μη ιωδιούχο ορυκτό αλάτι για τη βιομηχανία τροφίμων, ζάχαρη, λευκός οίνος και μη επεξεργασμένα μπαχαρικά (μπαχάρι, κορίανδρο, μαύρο πιπέρι και φύλλα δάφνης). Επιπλέον, για την παρασκευή του προϊόντος «Sardeluța marinată» σε έλαιο καυτερής πιπεριάς (τσίλι), χρησιμοποιείται καυτερή πιπεριά (τσίλι) και γλυκιά πάπρικα σε σκόνη.

Η μέθοδος παραγωγής περιλαμβάνει τα ακόλουθα στάδια: παράδοση των κατεψυγμένων ψαριών, αποθήκευση, απόψυξη, πρωτογενής μεταποίηση και συντήρηση με ψύξη, παρασκευή του ζωμού μπαχαρικών, παρασκευή της μαρινάδας, παρασκευή του μέσου πλήρωσης, μαρινάρισμα, τοποθέτηση σε ατομικά δοχεία και προσθήκη του μέσου πλήρωσης.

α) Παράδοση των ψαριών

Παράδοση και ποσοτικός έλεγχος, αποθήκευση και επακόλουθη αποσυσκευασία, όπου χρειάζεται, απόψυξη της πρώτης ύλης σε κατάλληλες εγκαταστάσεις και ποιοτικός έλεγχος.

β) Πρωτογενής μεταποίηση των ψαριών

Από τις παπαλίνες αφαιρείται το κεφάλι και τα εντόσθια και στη συνέχεια τα ψάρια πλένονται για να γίνουν αυτό που ονομάζεται sardeluță. Διατηρούνται με ψύξη σε νιφάδες πάγου.

γ) Παρασκευή του ζωμού μπαχαρικών

Τα συστατικά (μπαχάρι, κορίανδρο, μαύρο πιπέρι, φύλλα δάφνης) και το νερό μετρώνται σύμφωνα με τη συνταγή. Το νερό βράζει στη δεξαμενή βρασμού και στη συνέχεια περιχύνεται στο μείγμα μπαχαρικών στη δεξαμενή ανάμειξης. Μετά τον βρασμό, ο ζωμός αφήνεται να ψυχθεί πριν μεταφερθεί στα κυλινδρικά δοχεία (βαρέλια). Στη συνέχεια, αποθηκεύεται για 48 ώρες σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 25 °C.

Η συνταγή για 20 λίτρα ζωμού μπαχαρικών είναι η ακόλουθη:

Αριθ. στοιχείου	Συστατικά	Μονάδα μέτρησης	Ποσότητα
1.	Νερό	Λίτρα	20
2.	Πιπέρι σε κόκκους	kg	0,2
3.	Μπαχάρι σε κόκκους	kg	0,1
4.	Ολόκληροι σπόροι κορίανδρου	kg	0,1
5.	Φύλλα δάφνης	kg	0,1

δ) Παρασκευή της μαρινάδας

Η μαρινάδα Η-1:1 για τις παπαλίνες από τις οποίες έχουν αφαιρεθεί το κεφάλι και τα εντόσθια περιέχει νερό, ξίδι από οίνο, μη ιωδιούχο ορυκτό αλάτι, τον ειδικό ζωμό μπαχαρικών, λευκό οίνο και ζάχαρη. Οι ποσότητες των συστατικών για τη μαρινάδα δίδονται για 100 λίτρα μείγματος.

Η συνταγή της μαρινάδας έχει ως εξής:

Αριθ. στοιχείου	Συστατικά	Μονάδα μέτρησης	Ποσότητα
1.	Νερό	Λίτρα	41
2.	Ξίδι από οίνο (9°)	Λίτρα	25
3.	Μη ιωδιούχο ορυκτό αλάτι	kg	12
4.	Ζωμός μπαχαρικών	Λίτρα	10
5.	Λευκός οίνος	Λίτρα	8
6.	Ζάχαρη	kg	4

ε) Παρασκευή των μέσων πλήρωσης

Τα μέσα πλήρωσης είναι διαφορετικά και ειδικά για κάθε ποικιλία του προϊόντος.

Το μέσο πλήρωσης του προϊόντος «Sardeluță marinată» σε οίνο αποτελείται από τα ακόλουθα συστατικά:

Αριθ. αναφοράς	Συστατικά	Μονάδα μέτρησης	Ποσότητα
1.	Νερό	Λίτρα	54
2.	Ξίδι από οίνο (9°)	Λίτρα	20,5
3.	Ζωμός μπαχαρικών	Λίτρα	10
4.	Λευκός οίνος	Λίτρα	8
5.	Ζάχαρη	kg	4
6.	Μη ιωδιούχο ορυκτό αλάτι	kg	3,5

Το μέσο πλήρωσης του προϊόντος «Sardeluță marinată» σε ηλιέλαιο είναι το ηλιέλαιο.

Το μέσο πλήρωσης του προϊόντος «Sardeluță marinată» σε ηλιέλαιο με καυτερή πιπεριά (τσίλι) λαμβάνεται με βρασμό της ψιλοκομμένης καυτερής πιπεριάς (τσίλι) μαζί με τη γλυκιά πάπρικα σε σκόνη και το ηλιέλαιο. Η διαδικασία βρασμού διαρκεί περίπου 60 λεπτά και ολοκληρώνεται όταν το έλαιο αποκτήσει κοκκινωπό χρώμα λόγω των μπαχαρικών. Το μείγμα αφήνεται να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου. Μετά την ψύξη, το μείγμα στραγγίζεται ώστε να παραχθεί διαυγές υγρό με λεπτά ίχνη σκόνης κόκκινης πάπρικας· έχει την τυπική γεύση της καυτερής πιπεριάς, που δεν είναι ούτε πικρή ούτε ταγγώδης, και την ευχάριστη, αρωματική οσμή κόκων πιπεριού. Στη συνέχεια, αποθηκεύεται για 48 ώρες σε θερμοκρασία που δεν υπερβαίνει τους 25 °C.

Το μέσο πλήρωσης του προϊόντος «Sardeluță marinată» σε ηλιέλαιο με καυτερή πιπεριά (τσίλι) έχει την ακόλουθη σύνθεση για 10 λίτρα:

Αριθ. στοιχείου	Συστατικά	Μονάδα μέτρησης	Ποσότητα
1.	Ηλιέλαιο	Λίτρα	10
2.	Γλυκιά πάπρικα σε σκόνη	kg	0,1
3.	Ψιλοκομμένη καυτερή πιπεριά (τσίλι)	kg	0,1

στ) Μαρινάρισμα

Οι παπαλίνες από τις οποίες έχουν αφαιρεθεί το κεφάλι και τα εντόσθια ζυγίζονται και ξεπλένονται σε διάλυμα αλατόνερου 24 %. Στη συνέχεια αφαιρείται το αλατούχο διάλυμα και καλύπτονται με μαρινάδα. Το μαρινάρισμα διαρκεί τουλάχιστον 16 ώρες ή έως ότου το pH τους φθάσει την απαιτούμενη τιμή 4,9. Μετά το μαρινάρισμα, οι παπαλίνες αφαιρούνται από το μείγμα και στραγγίζονται πριν τοποθετηθούν σε δοχεία. Τα μέσα πλήρωσης παρασκευάζονται εκ των προτέρων ώστε να έχουν ήδη κρυώσει κατά την έναρξη της διαδικασίας συσκευασίας.

ζ) Παρασκευή προϊόντος

Τα προϊόντα που αναφέρονται στις προδιαγραφές λαμβάνονται με την τοποθέτηση της παπαλίνας σε μεμονωμένους περιέκτες και την προσθήκη του μέσου πλήρωσης. Η αναλογία της πρώτης ύλης προς το μέσο πλήρωσης καθορίζεται από το είδος της συσκευασίας, αλλά η πρώτη ύλη —η παπαλίνα— δεν μπορεί να αντιστοιχεί σε ποσοστό μικρότερο από 65 %.

Το προϊόν «Sardeluță marinată» σε οίνο είναι μαριναρισμένη παπαλίνα συσκευασμένη σε ατομικά δοχεία, όπου προστίθεται το ειδικό μέσο πλήρωσης (σάλτσα οίνου), με ανώτατο όριο το 35 % του συνολικού βάρους. Ανάλογα με τη χωρητικότητα του δοχείου, προστίθενται 2-10 γραμμάρια ηλιελαίου και 2 ή 3 ολόκληροι σπόροι κορίανδρου (έως 4 γραμμάρια).

Το προϊόν «Sardeluță marinată» σε ηλιέλαιο είναι μαριναρισμένη παπαλίνα τοποθετημένη σε ατομικά δοχεία, όπου προστίθεται το ειδικό μέσο πλήρωσης (ηλιέλαιο), με ανώτατο όριο το 35 % του συνολικού βάρους. Ανάλογα με τη χωρητικότητα του δοχείου, προστίθενται 1 ή περισσότερα φύλλα δάφνης (έως 1 γραμμάριο) και 2 ή 3 ολόκληροι κόκκοι μαύρου πιπεριού (έως 4 γραμμάρια).

Το προϊόν «Sardeluță marinată» σε ηλιέλαιο με καυτερή πιπεριά (τσίλι) είναι μαριναρισμένη παπαλίνα που συσκευάζεται σε ατομικά δοχεία, όπου προστίθεται το ειδικό μέσο πλήρωσης [ηλιέλαιο με καυτερή πιπεριά (τσίλι)], με ανώτατο όριο το 35 % του συνολικού βάρους. Ανάλογα με τη χωρητικότητα του δοχείου, προστίθενται 2 ή 3 ολόκληροι κόκκοι κόκκινου πιπεριού (έως 4 γραμμάρια).

4.3. *Περιγραφή των βασικών στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος — σύνθεση που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή το γεγονός ότι παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι εκείνα που χρησιμοποιούνται παραδοσιακά [άρθρο 7 παράγραφος 2 του εκτελεστικού κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 668/2014]*

Το 1953 ειδικοί τεχνολόγοι εξέτασαν το ενδεχόμενο να χρησιμοποιηθεί η παπαλίνα ως πρώτη ύλη για ημιδιατηρημένα σκευάσματα και για την παραγωγή κονσερβοποιημένων ψαριών: Υπουργείο Βιομηχανιών Κρέατος, Ιχθύων και Γαλακτοκομικών, Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui [Εγχειρίδιο κανόνων για τον κλάδο μεταποίησης ιχθύων], Editura Tehnică, Βουκουρέστι, Ρουμανία, 1953, σ. 135. Σύμφωνα με το εγχειρίδιο κανόνων, η παπαλίνα ήταν μία από τις πρώτες ύλες που χρησιμοποιούνταν για τα ημιδιατηρημένα ψάρια σε φυτικά έλαια.

Η «sardeluța» αναφέρεται το 1957 ως πρώτη ύλη στις κατευθυντήριες γραμμές για τα πρότυπα τροφίμων που εκπονήθηκαν από τον V. Gheorghe, PhD: Gheorghe, V., Peștii și delfinii în alimentație și industrie [Ψάρια και δελφίνια στον τομέα των τροφίμων και της βιομηχανίας], υπουργείο Βιομηχανίας Καταναλωτικών Αγαθών, Γενική Διεύθυνση για τον αλιευτικό κλάδο και τη ρύθμιση της αλιείας, Βουκουρέστι, Ρουμανία, 1957. Σύμφωνα με τον V. Gheorghe, «[…] δεδομένου ότι ανήκει στην ίδια οικογένεια με την παπαλίνα της Βαλτικής Θάλασσας (παρότι είναι ελαφρώς μικρότερη), η sardeluța θα ήταν κατάλληλη για την παραγωγή κονσερβοποιημένων παπαλίνων σε έλαιο […]».

Οι σαρδέλες, ψάρια μεσαίου μεγέθους, χωρίς το κεφάλι και τα εντόσθια, χρησιμοποιήθηκαν το 1960 ως πρώτη ύλη σε συνταγή την οποία υπέγραψε η Ecaterina Teișanu, «Σαρδέλες σε έλαιο» (Teișanu, E., Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie [Διατήρηση κρέατος και ψαριών κατ' οίκον], Editura Tehnică, Βουκουρέστι, 1960).

Το 1988 η Διεύθυνση Αλιείας και Βιομηχανικής Αλιείας που υπάγεται στο υπουργείο Βιομηχανίας Τροφίμων και Αγοράς Γεωργικών Προϊόντων (M.I.A.A.P.A.) είχε εκδώσει, προς όφελος των μονάδων της βιομηχανίας τροφίμων, τεχνολογικές οδηγίες σχετικά με τον τρόπο παραγωγής κρύων μαριναρισμένων θαλασσινών ψαριών. Τα ακόλουθα είδη εξετάστηκαν ως πρώτες ύλες: «παπαλίνα της Μαύρης και της Κασπίας Θάλασσας, γαύρος, σαρδελομάνα Πόντου και παπαλίνα (σαρδελόρεγγα), σύμφωνα με το NTR 1484-83 — "Αλατισμένα εγχώρια ψάρια" […]».

Τα συστατικά των προϊόντων που περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές είχαν ήδη καθοριστεί στα πρότυπα παρασκευής της βιομηχανίας τροφίμων το 1953. Για παράδειγμα, στο εγχειρίδιο κανόνων για τον κλάδο μεταποίησης ιχθύων αναφέρονται τα φύλλα δάφνης, το πιπέρι, η καυτερή πιπεριά (τσίλι) σε σκόνη, η γλυκιά πάπρικα σε σκόνη, ο σιναπόσπορος, το κορίανδρο, το μπαχάρι κ.λπ. (Υπουργείο Βιομηχανιών Κρέατος, Ιχθύων και Γαλακτοκομικών, Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui, Editura Tehnică, Βουκουρέστι, Ρουμανία, 1953, σ. 49.

Μια άλλη αναφορά στα συστατικά είναι το εσωτερικό περιφερειακό πρότυπο (N.I.D) αριθ. 2190-74 για τα ημιδιατηρημένα κρύα μαριναρισμένα ψάρια σε σάλτσα οίνου και έλαιο και σε σάλτσα καυτερής πιπεριάς (τσίλι). Αυτό ανέφερε ότι, σύμφωνα με τη συλλογή κρατικών προτύπων και εσωτερικών τεχνικών κανόνων ποιότητας για τα ψάρια και τα αλιευτικά προϊόντα (Υπουργείο Εσωτερικού Εμπορίου, Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește, Βουκουρέστι, Ρουμανία, 1975), τα συστατικά ήταν «[…] βρώσιμο ηλιέλαιο, ξίδι ζύμωσης, μπαχαρικά (πιπέρι, φύλλα δάφνης, μπαχάρι) […]».

Επιπλέον, το 1988, η Διεύθυνση Αλιείας και Βιομηχανικής Αλιείας που υπάγεται στο M.I.A.A.P.A., ενέκρινε την Τεχνολογική Οδηγία για τον τρόπο παραγωγής παπαλίνας σε σάλτσα οίνου και σε λάδι ως ορεκτικό· η πρώτη ύλη ήταν παπαλίνα και τα συστατικά ήταν «[…] βρώσιμο ηλιέλαιο, οξικό οξύ 80 % — κατάλληλο για τρόφιμα, ποιοτικός λευκός οίνος, μπαχαρικά (πιπέρι, φύλλα δάφνης, μπαχάρι) […]».