2024/1966

17.7.2024

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2024/1966,

annettu 16 päivänä heinäkuuta 2024,

nimityksen kirjaamisesta aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin (”Sardeluță marinată” (APT))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 52 artiklan 3 kohdan a alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([2]), jolla kumottiin asetus (EU) N:o 1151/2012, 90 artiklan 5 ja 6 kohdan mukaisesti asetusta (EU) N:o 1151/2012 sovelletaan edelleen aitojen perinteisten tuotteiden rekisteröintihakemuksiin, jotka komissio on vastaanottanut ja jotka on julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä ennen 13 päivää toukokuuta 2024.

(2) Romanian hakemus nimen ”Sardeluță marinată” rekisteröimiseksi aitona perinteisenä tuotteena (APT) julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([3]) asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaisesti.

(3) Komissio vastaanotti 24 päivänä marraskuuta 2023 perustellun vastaväitteen Bulgarialta. Vastaväitteen esittäjän mukaan ehdotettua nimeä käytetään laillisella, tunnustetulla ja taloudellisesti merkittävällä tavalla samankaltaisista maataloustuotteista tai elintarvikkeista (asetuksen (EU) N:o 1151/2012 21 artiklan 1 kohdan b alakohta). Bulgaria väitti erityisesti, että kilohailin marinoimisella on pitkät perinteet Bulgariassa. Bulgarian markkinoilla on tarjolla tuotetta nimeltä ”маринована цаца”, joka on käännettynä sama kuin ”Sardeluță marinată”. Bulgaria selitti, että marinoitu kilohaili on ollut erittäin hyvin tunnettu jo vuosikymmeniä, se on taloudellisesti merkittävä tuote ja sille on kysyntää bulgarialaisten kuluttajien keskuudessa. Sen vuoksi Bulgaria pyysi, että kun romanialainen nimi ”Sardeluță marinată” rekisteröidään aitona perinteisenä tuotteena, siihen liitetään väite ”valmistettu Romanian perinnettä noudattaen” asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklan 3 kohdan mukaisesti. Näin varmistettaisiin bulgarialaisten marinoidun kilohailin tuottajien etujen suojaaminen.

(4) Komissio katsoi, että vastaväite on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 21 artiklan 1 kohdan b mukainen ja se voidaan ottaa käsiteltäväksi, ja kehotti 18 päivänä joulukuuta 2023 päivätyllä kirjeellä asianomaisia osapuolia neuvottelemaan ja sopimaan asiasta keskenään sisäisiä menettelyjään noudattaen.

(5) Romania ja Bulgaria pääsivät sopimukseen, josta ilmoitettiin komissiolle 5 päivänä helmikuuta 2024 eli määräajan kuluessa.

(6) Romania ja Bulgaria sopivat asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklan 3 kohdan mukaisesti, että tuotteen ”Sardeluță marinată” nimeen, kun se on rekisteröity aitona perinteisenä tuotteena, olisi aina liitettävä väite ”valmistettu Romanian perinnettä noudattaen”, jotta vastaavat tuotteet tai tuotteet, joilla on sama tai samankaltainen nimi, voidaan erottaa toisistaan.

(7) Sen vuoksi kyseistä nimeä ei pitäisi suojata sellaisenaan vaan ainoastaan yhdessä väitteen ”valmistettu Romanian perinnettä noudattaen” kanssa.

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

([2]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) EUVL C 303, 28.8.2023, s. 5.

(8) Näin ollen nimeä ”маринована цаца” olisi edelleen voitava käyttää unionin alueella tuotteista, jotka eivät ole ”Sardeluță marinată” ”valmistettu Romanian perinnettä noudattaen” -tuotteen eritelmän mukaisia, edellyttäen, että unionin oikeusjärjestyksessä sovellettavia periaatteita ja sääntöjä noudatetaan.

(9) Konsolidoitu tuote-eritelmä, joka sisältää viittauksen väitteeseen, olisi julkaistava ainoastaan tiedoksi.

(10) Sen vuoksi nimitys ”Sardeluță marinată” olisi kirjattava aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin (APT),

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään nimitys ”Sardeluță marinată” (APT).

Ensimmäisessä kohdassa tarkoitettu nimitys viittaa komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 ([4]) liitteessä XI mainitun luokan 1.7 ”Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet” tuotteeseen.

2 artikla

Nimitykseen ”Sardeluță marinată” (APT) on liitettävä väite ”valmistettu Romanian perinnettä noudattaen”.

3 artikla

Nimeä ”маринована цаца” voidaan edelleen käyttää unionin alueella tuotteista, jotka eivät ole ”Sardeluță marinată” ”valmistettu Romanian perinnettä noudattaen” -tuotteen eritelmän mukaisia, edellyttäen, että unionin oikeusjärjestyksessä sovellettavia periaatteita ja sääntöjä noudatetaan.

4 artikla

Konsolidoitu tuote-eritelmä esitetään tämän asetuksen liitteessä.

5 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 16 päivänä heinäkuuta 2024.

Komission puolesta
Puheenjohtaja
Ursula VON DER LEYEN

([4]) Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014, annettu 13 päivänä kesäkuuta 2014, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä (EUVL L 179, 19.6.2014, s. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

LIITE

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”Sardeluță marinată”

EU-nro: TSG-RO-02882 – 21.12.2022

Jäsenvaltio: Romania

1. **Rekisteröitävä nimi**

”Sardeluță marinată”

Tuotteen valmistustavasta riippuen etikettiin merkitään mainitun tuotteen nimen lisäksi myös käytetty kastike: ”Sardeluță marinată” APT (viinissä), ”Sardeluță marinată” APT (auringonkukkaöljyssä), ”Sardeluță marinată” APT (tulisessa auringonkukkaöljyssä). Nimitykseen ”Sardeluță marinată” on liitettävä väite ”valmistettu Romanian perinnettä noudattaen”.

2. **Tuotelaji**

Luokka 1.7 Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3. **Rekisteröinnin perusteet**

3.1 *Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen* (valintaruudut ☒, ☐)

☐ Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

☒ Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Raaka-aine on kilohaili (*Sprattus sprattus phalericus* tai *Sprattus sprattus*). Kilohaili on rakenteeltaan hieno, mehevä ja pienikokoinen pelaginen kala, jonka pituus on yleensä 65–90 millimetriä.

Sillä on pitkänomainen ja kyljistään litteä vartalo. Sen kyljet ja vatsa ovat hopeanhohtoiset, ja selän väri vaihtelee tummansinisestä vihreään. Kilohaili on pieni merikala, jota on lisätty jo vuosikymmenten ajan marinoituihin valmisteisiin puolisäilykkeenä ja säilykkeenä. Se on ”Sardeluță marinată” -tuotteen pääraaka-aine. Jalostetut ja marinoidut kalat upotetaan erilaisiin kastikkeisiin sen mukaan, mitä kolmesta maultaan ja aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan erilaisesta tuotteesta ollaan valmistamassa. Tuotteet ovat ”Sardeluță marinată” (viinissä), ”Sardeluță marinată” (auringonkukkaöljyssä) ja ”Sardeluță marinată” (tulisessa auringonkukkaöljyssä).

Marinadissa ja kastikkeessa käytettyjä mausteita ovat perinteisesti seuraavat: jodioimaton vuorisuola, viinietikka, valkoviini, sokeri, auringonkukkaöljy, paprika, chilin kaltainen tulinen pippuri, kokonaiset mustapippurit, laakerinlehdet, kokonaiset maustepippurit, korianterin siemenet.

3.2 *Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen*

☐ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

☒ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Tuotteiden nimi viittaa niiden erityisluonteeseen, joka liittyy tuotteen raaka-aineena käytettävään kilohailiin (sardeluță). Nimi myös ilmaisee yksiselitteisesti tuotteen valmistusmenetelmän eli marinoinnin sekä erottaa tuotteet toisistaan käytetyn kastikkeen mukaan. Näiden nimeen sisältyvien tietojen avulla kuluttajat huomaavat tuotteen eri versioiden väliset erot.

Tämän perinteisen tuotteen erityisyyttä on tuotu ajan kuluessa esiin paitsi käytettävän raaka-aineen myös tuotteiden nimen muodossa. Vuonna 1974 Sardeluță marinată -tuotteeseen alettiin soveltaa kotimaanpakaupasta vastaavan ministeriön (Ministerul Comerțului Interior, Institutul de Cercetări Comerciale – Oficiul de Informare Documentară pentru Comerț Interior) laatimaa tuotantoa ja kaupan pitämistä koskevaa vaatimusta ja siihen alettiin viitata läänikohtaisella standardilla N.I.D. 2190–74 (”kalasta tehdyt kylmänä marinoidut puolisäilykkeet viinikastikkeessa, öljykastikkeessa ja tulisessa kastikkeessa”). Tähän erityispiirteeseen viitattiin myös vuonna 1988, kun elintarviketeollisuus saattoi markkinoille tuotteet, joiden nimet olivat ”Litoral – șprot în ulei Picant” (kilohailia tulisessa öljyssä), ”Litoral – șprot în ulei cu legume” (kilohailia ja kasviksia öljyssä) ja ”Litoral – șprot în sos tomat cu ceapă” (kilohailia ja sipulia tomaattikastikkeessa), kuten kalastuksen ja kalateollisuuden keskuksen (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui) vuonna 1988 laatimista, pienistä merikaloista tehtyjen säilykkeiden valmistusta koskevista teknisistä ohjeista käy ilmi.

Termin ”sardeluță” (ja kalalajista puhuttaessa ”kilohailin”) käyttö Romaniassa elintarviketeollisuuden teknisissä ohjeissa ja elintarvikkeiden kulutuksessa johti ajan mittaan siihen, että näistä termeistä tuli synonyymejä. Sanojen kilohaili (”șprot”) ja ”sardeluță” käytön synonyymeinä todistavat tieteelliset sanakirjat, kuten ”Dicționarul de sinonime al limbii române” (romanian kielen synonyymisanakirja, Seche Luiza ja Seche Mircea, Editura Academiei RSR, Bukarest, 1982) tai Dicționarul de sinonime al limbii române (romanian kielen synonyymisanakirja, Seche Luiza, Seche Mircea ja Preda Irina, Editura Științifică și Enciclopedică, Bukarest, 1989).

Vastaavasti Euroopan ympäristökeskuksen (EEA) hallinnoimassa EUNIS-tietokannassa (Euroopan luontoa koskeva tietojärjestelmä) termiä ”sardeluță” käytetään Romanian kohdalla kilohailin (*Sprattus sprattus*) synonyyminä.

Kalalajien ja muiden vedessä elävien lajien hyväksyttävistä tuotenimistä Romaniassa annetun maataloudesta ja maaseudun kehittämisestä vastaavan ministeriön päätöksen nro 32/2023 mukaan lajeista *Sprattus sprattus phalericus* ja *Sprattus sprattus* käytetään nimeä ”sprat/sardeluță”.

4. **Kuvaus**

4.1 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Sardeluță marinată -tuotteen valmistusprosessissa raaka-aineena oleva kilohaili marinoidaan ja tuotteesta saadaan kolme eri muunnelmaa sen mukaan, millaista kastiketta pakkaukseen lisätään. Marinoituun kilohailiin lisätyn viinikastikkeen, auringonkukkaöljyn tai tulisen auringonkukkaöljyn sekä ainesosien tuottaman luonteenomaisen aromin ansiosta tuotteille kehittyy erityinen makuidentiteetti ja poikkeukselliset aistinvaraiset ominaisuudet.

Etiketissä olevaa tuotteen nimeä on täydennettävä käytetyn kastikkeen mukaan seuraavilla tiedoilla: Sardeluță marinată STG (în vin) [viinissä], Sardeluță marinată STG (în ulei de floarea-soarelui) [auringonkukkaöljyssä] ja Sardeluță marinată STG (în ulei de floarea-soarelui picant) [tulisessa auringonkukkaöljyssä].

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet

1. Kalapitoisuus vähintään 65 %

2. Suolapitoisuus (natriumkloridi) enintään 7 %

3. Happopitoisuus etikkahappo (vähintään 0,5 %)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Tuotteiden tärkeimmät ominaisuudet liittyvät niiden ulkonäköön, koostumukseen, väriin, aromiin ja makuun sekä niiden tuoksuun. Tuotteet ovat päättömiä ja perattuja kaloja, joiden rakenne on kiinteä ja joiden vatsassa ei ole viiltoa ja joiden nahka on ehjä. ”Sardeluță” on pehmeä ja mehevä ja se on upotettu kullekin tuotteelle ominaiseen kastikkeeseen Tuoreen kalan värit säilyvät säilötyssä tuotteessa. Vartalon yläosassa väri on harmaanvihreä, kun taas kyljet ja vatsa ovat hopeanväriset ja heijastavat sateenkaaren eri värejä. Sardeluță marinată (în vin)- ja Sardeluță marinată (în ulei de floarea soarelui) -tuotteiden kastike on läpikuultava ja siinä on hopeisia heijastuksia. Sardeluță marinată (în ulei picant) -tuotteen kastike on läpikuultava ja siinä on hopeisia heijastuksia sekä punertavia sävyjä. Tuotteiden aromi riippuu käytettävistä ainesosista, joita ovat maustepippuri, korianteri, mustapippuri ja laakerinlehdet. Sardeluță marinată (în ulei picant) -tuotteen aromi on peräisin tulisesta pippurista (chili) ja paprikasta.

Sardeluță marinată (în vin) -tuotteelle on ominaista merikalojen hapahko maku, jota valkoviinin ja viinietikan aromit täydentävät. Sardeluță marinată (în ulei de floarea-soarelui) -tuotteelle on ominaista merikalojen maku, johon yhdistyy auringonkukkaöljyn neutraali maku. Sardeluță marinată (în ulei picant) -tuotteelle on ominaista merikalojen maku, jota korostaa tulisen pippurin aromi.

4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Marinoitujen tuotteiden raaka-aineena on jäähdytetty tai pakastettu kilohaili (*Sprattus sprattus phalericus*, *Sprattus sprattus*). Kilohailille on ominaista pehmeä ja mehevä koostumus sekä merikalojen maku.

Valmistusprosessissa käytetään auringonkukkaöljyä, viinietikkaa, elintarviketeollisuuden käyttöön tarkoitettua jodioimatonta vuorisuolaa, sokeria, valkoviiniä ja jalostamattomia mausteita (maustepippuri, korianteri, mustapippuri, laakerinlehdet). Sardeluță marinată (în ulei picant) -tuotteen valmistuksessa käytetään lisäksi tulista pippuria (chiliä) ja paprikaa.

Tuotteen valmistusmenetelmä koostuu seuraavista vaiheista: pakastetun kalan vastaanotto, varastointi, sulatus, ensimmäinen jalostusvaihe ja säilytys jäähdyttämällä, mausteliemen valmistus, marinadin valmistus, kastikkeiden valmistus, upottaminen marinadiin, jakaminen erillisiin pakkauksiin ja kastikkeen lisäys.

a) Kalan vastaanotto

Vastaanotto ja määrien tarkistaminen, varastointi (pakkauksen poistamisen jälkeen), tarvittaessa raaka-aineen sulatus asianmukaisissa tiloissa ja sen jälkeen laadun tarkastaminen.

b) Kalan ensimmäinen jalostusvaihe

Pään poistamisen ja perkauksen jälkeen kilohaili pestään ja siitä tulee ”sardeluță”. Se peitetään jäähileillä ja säilytetään jäähdyttämällä.

c) Mausteliemen valmistus

Vesi ja ainesosat (mustapippuri, maustepippuri, korianteri, laakerinlehdet) annostellaan reseptin mukaisesti. Vesi kiehautetaan astiassa ja kaadetaan muiden ainesten sekaan sekoitusastiaan. Kun liemi on kiehahtanut, sen annetaan jäähtyä, minkä jälkeen se kaadetaan purkkeihin. Sen jälkeen liemen annetaan levätä 48 tunnin ajan enintään 25 °C:n lämpötilassa.

20 litraan maustelientä tarvitaan seuraavat ainesosat:

Nro	Ainesosat	Yksikkö	Määrä
1.	Vesi	litraa	20
2.	Kokonaisia pippureita	kg	0,2
3.	Kokonaisia maustepippureita	kg	0,1
4.	Korianterin siemeniä	kg	0,1
5.	Laakerinlehtiä	kg	0,1

d) Marinadin valmistus

Marinadi H-1:1 päättömille ja peratuille kilohaileille sisältää vettä, viinietikkaa, jodioimatonta vuorisuolaa, erityistä maustelientä, valkoviiniä ja sokeria. Ainesosien määrät on ilmoitettu 100:aa marinadilitraa kohti.

Marinadin resepti on seuraava:

Nro	Ainesosat	Yksikkö	Määrä
1.	Vettä	litraa	41
2.	Viinietikkaa (9°)	litraa	25
3.	Jodioimatonta vuorisuolaa	kg	12
4.	Maustelientä	litraa	10
5.	Valkoviiniä	litraa	8
6.	Sokeria	kg	4

e) Kastikkeiden valmistus

Kullakin tuotteella on oma erityinen kastikkeensa.

Sardeluță marinată (în vin) -tuotteen kastike valmistetaan seuraavista ainesosista:

Nro	Ainesosat	Yksikkö	Määrä
1.	Vettä	litraa	54
2.	Viinietikkaa (9°)	litraa	20,5
3.	Maustelientä	litraa	10
4.	Valkoviiniä	litraa	8
5.	Sokeria	kg	4
6.	Jodioimatonta vuorisuolaa	kg	3,5

Sardeluță marinată (în ulei de floarea-soarelui) -tuotteen kastikkeena on auringonkukkaöljy.

Sardeluță marinată (în ulei de floarea-soarelui picant) -tuotteen kastike valmistetaan keittämällä jauhettu tulinen pippuri (chili) ja paprika auringonkukkaöljyssä. Lientä keitetään noin 60 minuutin ajan, kunnes mausteet värjäävät öljyn punertavaksi. Tämän jälkeen liemi jäähdytetään huoneenlämpötilaan. Kun liemi on jäähtynyt, se suodatetaan, minkä jälkeen se näyttää kirkkaalta ja siinä on kevyttä paprikasakkaa. Liemi on väriltään punainen, maultaan tulisen pippurinen ilman karvaita tai eltaantuneita vivahteita, ja sen tuoksu on pippurille ominaisesti miellyttävän aromaattinen. Sen jälkeen liemen annetaan levätä 48 tunnin ajan enintään 25 °C:n lämpötilassa.

Sardeluță marinată (în ulei de floarea-soarelui picant) -tuotteessa kymmeneen litraan kastiketta tarvitaan seuraavat ainesosat:

Nro	Ainesosat	Yksikkö	Määrä
1.	Auringonkukkaöljyä	litraa	10
2.	Paprikaa	kg	0,1
3.	Chilin kaltaista tulista pippuria jauheena	kg	0,1

f) Marinadi

Päättömät ja peratut kilohailit punnitaan ja pestään 24-prosenttisessa suolavesiliuoksessa. Tämän jälkeen ne poistetaan suolaliuoksesta ja peitetään marinadilla. Marinointi kestää vähintään 16 tuntia tai kunnes pH-arvo on vaadittu 4,9. Marinoinnin jälkeen kilohailit otetaan liuoksesta ja valutetaan ennen kuin ne pakataan. Kastikkeet valmistetaan etukäteen niin, että ne ovat pakkaushetkellä jo jäähtyneet.

g) Tuotteen valmistus

Tuote-eritelmän mukainen tuote saadaan, kun kilohailit asetetaan yksittäisiin pakkauksiin, joihin lisätään kastike. Raaka-aineen eli kilohailin määrä suhteessa kastikkeen määrään riippuu pakkaustyypistä. Se ei kuitenkaan voi olla alle 65 prosenttia. Sardeluță marinată (în vin) -tuote on yksittäiseen pakkaukseen pakattua marinoitua kilohailia.

Pakkaukseen on lisätty erityistä kastiketta (viinikastike), jonka osuus koko sisällöstä on enintään 35 prosenttia. Pakkauksen tilavuuden mukaan siihen lisätään 2–10 grammaa auringonkukkaöljyä sekä korianteria (noin 2–3 kokonaista siementä, enintään 4 grammaa).

Sardeluță marinată (în ulei de floarea-soarelui) -tuote on yksittäiseen pakkaukseen pakattua marinoitua kilohailia. Pakkaukseen on lisätty erityistä kastiketta (auringonkukkaöljy), jonka osuus koko sisällöstä on enintään 35 prosenttia. Pakkauksen koon mukaan siihen lisätään laakerinlehtiä (vähintään yksi lehti, enintään 1 gramma) ja mustapippuria (noin 2–3 kokonaista pippuria, enintään 4 grammaa).

Sardeluță marinată (în ulei de floarea-soarelui picant) -tuote on yksittäiseen pakkaukseen pakattua marinoitua kilohailia. Pakkaukseen on lisätty erityistä kastiketta (tulinen auringonkukkaöljy), jonka osuus koko sisällöstä on enintään 35 prosenttia. Pakkauksen koon mukaan siihen lisätään punaista pippuria (noin 2–3 kokonaista pippuria, enintään 4 grammaa).

4.3 *Kuvaus tärkeimmistä tuotteen perinteisen luonteen määrittävistä tekijöistä – tuotteen koostumus vastaa perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen kohdalla tai se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista (täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 7 artiklan 2 kohta)*

Kuten lihan-, kalan- ja maidonjalostusteollisuudesta vastaavan ministeriön (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) julkaisemassa kalanjalostusteollisuuden oppaassa (”Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui”, Editura Tehnică, Bukarest, Romania, 1953, s. 135) todetaan, sardeluță pidettiin vuonna 1953 teknisesti säilyke- ja puolisäilyketuotteiden raaka-aineena. Oppaassa todetaan myös, että kasviöljyjä sisältävien kalasta tehtyjen puolisäilykkeiden raaka-aine on kilohaili.

Sardeluță käyttö raaka-aineena mainitaan vuonna 1957 elintarvikestandardeja koskevassa oppaassa ”Kalat ja delfiinit ruokana ja teollisuudessa” (Peștii și delfinii în alimentație și industrie), jonka on kirjoittanut V. Gheorghe (kulutustuotteista vastaava ministeriö, kalastusteollisuuden ja kalastuksen pääosasto [Ministerul Industriei Bunurilor de Consum, Direcția Generală a Industriei Peștelui și Reglementării Pescuitului], Bukarest, Romania, 1957). Oppaan kirjoittajan V. Gheorghen mukaan ”[…] sardeluță kuuluu samaan perheeseen kuin (hieman pienempi) Itämeren kilohaili, joten se soveltuisi hyvin öljyä sisältävien kilohailisäilykkeiden valmistukseen […]”.

Keskikokoisiin merikaloihin kuuluvia päättöminä ja perattuina jalostettuja sardiineja käytettiin vuonna 1960 raaka-aineena Ecaterina Teișanun laatimassa ruokaohjeessa ”Sardiinit öljyssä” (Sardele în ulei), joka sisältyi teokseen ”Lihan ja kalan säilöminen kotona” (Conservarea cărnurilor și Peștelui în Gospodărie), Editura Tehnică, Bukarest, 1960.

Vuonna 1988 elintarviketeollisuudesta ja maataloustuotteiden hankinnasta vastaavan ministeriön (M.I.A.A.P.A.) alainen kalastuksen ja kalastusteollisuuden keskus (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui) hyväksyi elintarviketeollisuuden laitoksille tarkoitetun teknisen oppaan kylmien merituotteiden valmistamiseksi merikaloista (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea marinatelor reci din pește marin). Oppaassa todetaan, että raaka-aineena käytetään seuraavia lajeja: ”[…] asovanhaili, sardelli, kaspiansilli ja sardeluță standardin NTR 1484–83 ”Kotoperäiset suolakalat” (Pește sărat indigen) mukaisesti […]”.

Tuotteissa käytettävät ainesosat on vahvistettu elintarviketeollisuuden tuotantonormeissa vuodesta 1953 alkaen. Esimerkiksi laakerinlehdet, pippuri, paprika, tulinen pippuri, sinapinsiemenet, korianteri ja maustepippuri mainitaan lihan-, kalan- ja maidonjalostusteollisuudesta vastaavan ministeriön (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) kalanjalostusteollisuuden oppaassa (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui, Editura Tehnică, Bukarest, Romania, 1953, s. 93–49).

Aineosiin viitataan myös toisessa lähteessä, nimittäin läänikohtaisessa standardissa N.I.D. 2190–74 ”kalasta tehdyt kylmänä marinoidut puolisäilykkeet viinikastikkeessa, öljykastikkeessa ja tulisessa kastikkeessa” (Norma internă departamentală N.I.D. 2190–74 pentru semi-conserve de pește marin în sos de vin și ulei și în sos picant). Tässä ainesosien luetteloon sisältyvät ”[…] syötävä auringonkukkaöljy, fermentointiin tarkoitettu etikka, mausteet (pippuri, laakerinlehdet, maustepippuri) […]” kala- ja kalastustuotteiden kansallisten standardien ja sisäisten teknisten laatustandardien kokoelman (Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește) (kotimaankaupasta vastaava ministeriö [Ministerul Comerțului Interior], Bukarest, Romania, 1975) mukaisesti.

Lisäksi vuonna 1988 M.I.A.A.P.A.:n alainen kalastuksen ja kalastusteollisuuden keskus hyväksyi teknisen oppaan ”kilohailia viini- ja öljykastikkeessa alkupalaksi” -nimisen tuotteen valmistusta varten (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea produsului ”Aperitiv șprot în sos de vin și ulei”). Tuotteen raaka-aineena on kilohaili ja sen ainesosat ovat ”[…] syötävä auringonkukkaöljy, 80-prosenttinen etikkahappo, asianmukainen laadukas valkoviini ja mausteet (pippuri, laakerinlehdet, maustepippuri) […]”.