Journal officiel
de l'Union européenne

FR
Série L

2024/1966

17.7.2024

RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2024/1966 DE LA COMMISSION

du 16 juillet 2024

enregistrant une dénomination dans le registre des spécialités traditionnelles garanties [«Sardeluță marinată» (STG)]

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil du 21 novembre 2012 relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires ([1]), et notamment son article 52, paragraphe 3, point a),

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 90, paragraphes 5 et 6, du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([2]), qui a abrogé le règlement (UE) nº 1151/2012, ce dernier reste applicable aux demandes d'enregistrement des spécialités traditionnelles garanties reçues par la Commission et publiées au *Journal officiel de l'Union européenne* avant le 13 mai 2024.

(2) Conformément à l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012, la demande d'enregistrement de la dénomination «Sardeluță marinată» en tant que spécialité traditionnelle garantie présentée par la Roumanie a été publiée au *Journal officiel de l'Union européenne* ([3]).

(3) Le 24 novembre 2023, la Commission a reçu une déclaration d'opposition motivée de la Bulgarie. La partie ayant formé opposition a fait valoir que la dénomination proposée à l'enregistrement est légale, notoire et économiquement significative pour des produits agricoles ou des denrées alimentaires similaires [article 21, paragraphe 1, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012]. En particulier, la Bulgarie a fait valoir que la consommation de sprat mariné fait l'objet d'une longue tradition en Bulgarie. Un produit est proposé sur le marché bulgare sous le nom de «маринована цаца», ce qui pourrait être traduit par le terme «Sardeluță marinată». La Bulgarie a expliqué que le sprat mariné est connu depuis des décennies, qu'il s'agit d'un produit qui revêt une certaine importance économique et qu'il existe une demande pour ce produit de la part des consommateurs bulgares. Par conséquent, la Bulgarie a demandé, conformément à l'article 18, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1151/2012, que la mention roumaine «Sardeluță marinată», une fois enregistrée en tant que STG, soit accompagnée de la mention «produit selon la tradition roumaine», afin de garantir la protection des intérêts des producteurs bulgares de sprat mariné.

(4) La Commission a jugé l'opposition recevable au sens de l'article 21, paragraphe 1, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012 et, par lettre du 18 décembre 2023, a invité les parties intéressées à entamer les consultations appropriées afin de trouver un accord conformément à leurs procédures internes.

(5) La Roumanie et la Bulgarie sont parvenues à un accord, qui a été notifié à la Commission le 5 février 2024, dans le délai prescrit.

(6) Conformément à l'article 18, paragraphe 3, du règlement (UE) nº 1151/2012, la Roumanie et la Bulgarie sont convenues que, pour la distinguer du ou des produits comparables qui partagent une dénomination identique ou similaire, la dénomination de la spécialité traditionnelle garantie «Sardeluță marinată», une fois enregistrée en tant que STG, devrait toujours être accompagnée de la mention «produit selon la tradition roumaine».

(7) Cette dénomination ne devrait donc pas être protégée en tant que telle, mais uniquement en liaison avec la mention «produit selon la tradition roumaine».

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

([2]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) JO C 303 du 28.8.2023, p. 5.

(8) En conséquence, la dénomination «маринована цаца» devrait pouvoir continuer à être utilisée sur le territoire de l'Union pour des produits qui ne sont pas conformes au cahier des charges de «Sardeluță marinată» «produit selon la tradition roumaine», pour autant que les principes et règles applicables dans son ordre juridique soient respectés.

(9) Le cahier des charges consolidé, y compris la référence à l'allégation, ne devrait être publié qu'à titre informatif.

(10) En conséquence, il convient d'inscrire la dénomination «Sardeluță marinată» au registre des spécialités traditionnelles garanties (STG),

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

La dénomination «Sardeluță marinată» (STG) est enregistrée.

La dénomination visée au premier alinéa concerne un produit de la classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés de l'annexe XI du règlement d'exécution (UE) nº 668/2014 de la Commission ([4]).

Article 2

La dénomination «Sardeluță marinată» (STG) est accompagnée de la mention «produit selon la tradition roumaine».

Article 3

En conséquence, la dénomination «маринована цаца» peut continuer à être utilisée sur le territoire de l'Union pour des produits qui ne sont pas conformes au cahier des charges de la «Sardeluță marinată» «produit selon la tradition roumaine», pour autant que les principes et règles applicables dans son ordre juridique soient respectés.

Article 4

Le cahier des charges consolidé figure à l'annexe du présent règlement.

Article 5

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 16 juillet 2024.

Par la Commission
La présidente
Ursula VON DER LEYEN

([4]) Règlement d'exécution (UE) nº 668/2014 de la Commission du 13 juin 2014 portant modalités d'application du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires (JO L 179 du 19.6.2014, p. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

ANNEXE

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«Sardeluță marinată»

Nº UE: TSG-RO-02882 — 21.12.2022

État membre: Roumanie

1. **Dénomination à enregistrer**

«Sardeluță marinată»

En fonction de la méthode d'obtention du produit, la dénomination du produit figurant sur l'étiquette s'accompagnera également de l'une des mentions suivantes: «Sardeluță marinată» STG (au vin), «Sardeluță marinată» STG (à l'huile de tournesol), «Sardeluță marinată» STG (à l'huile de tournesol piquante). La dénomination «Sardeluță marinată» (STG) est accompagnée de la mention «produit selon la tradition roumaine».

2. **Type de produit**

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

3. **Motifs de l'enregistrement**

3.1. *Il s'agit d'un produit* (Cocher la case correspondante ☒, □)

☐ qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

☒ qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

La matière première est le sprat, des espèces *Sprattus sprattus phalericus* et *Sprattus sprattus*. Le sprat est un poisson pélagique de consistance délicate, succulent et de petite taille, qui mesure généralement de 65 à 90 mm et présente un corps allongé, comprimé dans sa section médiolatérale.

Il arbore des reflets argentés sur les flancs et la partie ventrale, ainsi que des reflets allant du bleu foncé au vert sur la partie dorsale. Le sprat est un petit poisson marin qui entre depuis des décennies dans la composition de préparations marinées, en semi-conserve et en conserve; il constitue la matière première de la «Sardeluță marinată». Les poissons transformés et marinés sont plongés dans un bain différent en fonction des trois variantes de produits préparés, qui se distinguent sur le plan gustatif et organoleptique. Il s'agit de la «Sardeluță marinată» (au vin), de la «Sardeluță marinată» (à l'huile de tournesol) et de la «Sardeluță marinată» (à l'huile de tournesol piquante).

Les ingrédients traditionnellement utilisés pour la marinade et le bain de couverture sont les suivants: sel gemme non iodé, vinaigre de vin, vin blanc, sucre, huile de tournesol, paprika, piment fort de type chili, poivre noir en grains, feuilles de laurier, poivre aromatique en grains, graines de coriandre.

3.2. *Il s'agit d'une dénomination*

☐ traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;

☒ indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

La dénomination des produits désigne leur caractère spécifique, qui tient à la matière première utilisée, à savoir la sardeluță, et indique explicitement le mode de préparation correspondant, à savoir la marinade, ainsi que la différenciation des produits sur la base des bains utilisés. Ces informations, incluses dans la dénomination, attirent l'attention du consommateur sur les différences entre les divers produits. La spécificité des produits traditionnels a été explicitement mentionnée au fil du temps, sur la base non seulement de la matière première utilisée, mais aussi de la dénomination des produits.

En 1974, la «Sardeluță marinată» a été soumise à une norme de production et de commercialisation élaborée par le ministère du commerce intérieur (Ministerul Comerțului Interior, Institutul de Cercetări Commerciale — Oficiul de Informare Documentară pentru Comerț Interior) et référencée sous le code N.I.D. 2190-74 («semi-conserves de poisson mariné à froid, en sauce au vin et à l'huile et en sauce piquante»). Il existe, en ce qui concerne cette spécificité, une autre référence, qui date de 1988, lorsque l'industrie alimentaire a sorti les produits dénommés «Litoral — șprot în ulei picant», (sprat à l'huile piquante), «Litoral — șprot în ulei cu legume» (sprat à l'huile et aux légumes) et «Litoral – șprot în sos tomat cu ceapă» (sprat en sauce tomate et aux oignons), comme le montrent les instructions techniques relatives à la préparation des conserves de petits poissons marins (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui [centre de la pêche et de l'industrie du poisson], 1988).

Au fil du temps, l'utilisation de la sardeluță (et du sprat en tant qu'espèce) dans les instructions techniques de l'industrie alimentaire ainsi que dans la consommation alimentaire en Roumanie a fait que ces deux termes sont devenus synonymes. La synonymie entre le sprat (șprot) et la sardeluță est attestée par des dictionnaires scientifiques tels que le «Dicționarul de sinonime al limbii române» (dictionnaire des synonymes de la langue roumaine, de Seche Luiza et Seche Mircea, Editura Academiei RSR, Bucarest, 1982) ou le Dicționarul de sinonime al limbii române (dictionnaire des synonymes de la langue roumaine, de Seche Luiza, Seche Mircea et Preda Irina, Editura Științifică și Enciclopedică, Bucarest, 1989).

Dans le même ordre d'idées, pour la Roumanie, le nom «sardeluță» est également indiqué comme synonyme de l'espèce sprat (*Sprattus sprattus*) dans la base de données en ligne EUNIS (Système d'information sur la nature de l'Union européenne) gérée par l'AEE (Agence européenne pour l'environnement).

Conformément à l'arrêté n° 32/2023 du ministre de l'agriculture et du développement rural approuvant les noms commerciaux des espèces de poissons et autres espèces aquatiques acceptées en Roumanie, c'est la dénomination «sprat/sardeluță» qui est utilisée pour les espèces *Sprattus sprattus phalericus* et *Sprattus sprattus*.

4. **Description**

4.1. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)*

La «Sardeluță marinată» est élaborée en recourant à un procédé qui consiste à faire mariner la matière première, le sprat, de manière à obtenir trois variantes différentes en fonction du bain de couverture versé dans le contenant. Grâce à l'adjonction au sprat mariné d'une sauce au vin, d'huile de tournesol ou d'huile de tournesol piquante, ainsi qu'à l'arôme caractéristique que confèrent les ingrédients, les produits acquièrent une identité gustative particulière et des qualités organoleptiques exceptionnelles.

En fonction du bain de couverture utilisé, le nom du produit figurant sur l'étiquette doit être complété par des éléments d'information spécifiques, comme indiqué ci-dessous: «Sardeluță marinată STG» (în vin) [au vin], «Sardeluță marinată STG» (în ulei de floarea-soarelui) [à l'huile de tournesol] et «Sardeluță marinată STG» (în ulei de floarea-soarelui picant) [à l'huile de tournesol piquante].

Caractéristiques physico-chimiques

1. Teneur en poisson 65 % au minimum
2. Sel (chlorure de sodium) 7 % au maximum
3. Acidité acide acétique (min. 0,5 %)

Caractéristiques organoleptiques

Les principales caractéristiques des produits tiennent à leur aspect, à leur consistance, à leur couleur, à leur arôme et à leur goût ainsi qu'à leur fumet. Les produits se présentent sous la forme de poissons étêtés, éviscérés, à structure ferme, sans fissures sur le ventre ni écorchures sur la peau. La «Sardeluță» est tendre, succulente, et repose dans un bain de couverture propre à chaque type de produit. Le produit conserve les couleurs du poisson frais; sur la partie supérieure du corps, il arbore une teinte gris-vert tandis que les flancs et l'abdomen présentent une couleur argentée assortie de reflets irisés. Dans le cas des produits «Sardeluță marinată» (în vin) et «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea soarelui), le bain de couverture est translucide et présente des reflets argentés. Dans le cas du produit «Sardeluță marinată» (în ulei picant), le bain de couverture est translucide et présente des reflets argentés aux tonalités rougeâtres. L'arôme des produits est lié aux ingrédients utilisés: poivre aromatique, coriandre, poivre noir, feuilles de laurier. Dans le cas de la «Sardeluță marinată» (în ulei picant), ce sont le piment fort (chili) et le piment doux qui donnent son arôme au produit.

La «Sardeluță marinată» (în vin) se caractérise par un goût de poisson de mer, aigrelet, agrémenté d'un arôme de vin blanc et de vinaigre de vin. La «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui), se caractérise par un goût de poisson de mer associé à la neutralité de l'huile de tournesol. Quant à la «Sardeluță marinată» (în ulei picant), elle se caractérise par un goût de poisson de mer relevé par le piquant du piment fort.

4.2. *Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)*

La matière première utilisée pour les produits marinés est le sprat (*Sprattus sprattus phalericus*, *Sprattus sprattus*), obtenu à l'état réfrigéré ou congelé. Le sprat se caractérise par une consistance tendre et succulente et son goût de poisson de mer.

Les ingrédients qui entrent dans le processus de fabrication sont l'huile de tournesol, le vinaigre de vin, le sel gemme non iodé destiné à l'industrie alimentaire, le sucre, le vin blanc et des épices non transformées (poivre aromatique, coriandre, poivre noir, feuilles de laurier). Dans le cas du produit «Sardeluță marinată» (în ulei picant), on utilise en plus du piment fort (chili) et du paprika.

La méthode d'obtention du produit comporte les étapes suivantes: réception du poisson congelé, stockage, décongélation, première transformation et conservation par réfrigération, préparation du bouillon d'épices, préparation de la marinade, préparation des bains de couverture, trempage dans la marinade, répartition en contenants individuels et ajout d'un bain de couverture.

a) Réception du poisson

Réception et vérification des quantités, stockage (après retrait des emballages), le cas échéant, décongélation de la matière première dans des locaux appropriés, suivie d'un contrôle qualitatif.

b) Première transformation du poisson

Après étêtage et éviscération, le sprat est lavé et devient une «sardeluță». Il est enveloppé de flocons de glace et conservé par réfrigération.

c) Préparation du bouillon d'épices

L'eau et les ingrédients (poivre noir, poivre aromatique, coriandre, feuilles de laurier) sont dosés conformément à la recette. L'eau est portée à ébullition en cuve puis elle est ajoutée aux autres ingrédients dans une cuve de mélange. Une fois que le bouillon est parvenu à ébullition, on le laisse refroidir, puis on le verse dans des bidons, où il repose pendant 48 heures à une température maximale de 25 °C.

Pour 20 litres de bouillon d'épices, la recette est la suivante:

N°	Ingrédients	Unité	Montant
1.	Eau	Litres	20
2.	Poivre en grains	kg	0,2
3.	Poivre aromatique en grains	kg	0,1
4.	Graines de coriandre	kg	0,1
5.	Feuilles de laurier	kg	0,1

d) Préparation de la marinade

La marinade H-1:1, pour le sprat étêté et éviscéré, contient de l'eau, du vinaigre de vin, du sel gemme non iodé, un bouillon d'épices spécifique, du vin blanc et du sucre. Les quantités d'ingrédients indiquées sont pour 100 litres de marinade.

La recette de la marinade est la suivante:

Nº	Ingrédients	Unité	Montant
1.	Eau	Litres	41
2.	Vinaigre de vin à 9 °	Litres	25
3.	Sel gemme non iodé	kg	12
4.	Bouillon d'épices	Litres	10
5.	Vin blanc	Litres	8
6.	Sucre	kg	4

e) Préparation des bains de couverture

Les bains de couverture diffèrent et sont chacun spécifiques de la variante du produit concernée.

Pour la «Sardeluță marinată» (în vin), le bain de couverture est composé comme suit.

Nº réf.	Ingrédients	Unité	Montant
1.	Eau	Litres	54
2.	Vinaigre de vin à 9 °	Litres	20,5
3.	Bouillon d'épices	Litres	10
4.	Vin blanc	Litres	8
5.	Sucre	kg	4
6.	Sel gemme non iodé	kg	3,5

Pour la «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui), c'est l'huile de tournesol qui constitue le bain de couverture.

Pour le produit «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui picant), le bain de couverture est élaboré en faisant bouillir le piment fort (chili) émincé finement et le paprika dans l'huile de tournesol. L'ébullition dure environ 60 minutes, jusqu'à ce que l'huile prenne la teinte rougeâtre des épices. Le bain est alors ramené à température ambiante. Une fois refroidi, le bain est filtré, après quoi il présente un aspect limpide tout en conservant de légers sédiments de paprika, une couleur rouge, un goût typique de piment fort, sans trace d'amertume ou de ranci, ainsi qu'une agréable senteur aromatique, caractéristique du piment. On le laisse ensuite reposer pendant 48 heures à une température maximale de 25 °C.

Pour la «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui picant), le dosage correspondant à dix litres de bain de couverture est le suivant:

Nº	Ingrédients	Unité	Montant
1.	Huile de tournesol	Litres	10
2.	Paprika	kg	0,1
3.	Piment fort de type chili, émincé	kg	0,1

f) Marinade

Le sprat étêté et éviscéré est pesé et lavé dans une solution aqueuse salée à 24 %, après quoi il est mis à mariner pendant au moins 16 heures ou jusqu'à ce que le pH atteigne la valeur requise, à savoir 4,9. Une fois que le sprat a mariné, il est retiré du bain et égoutté avant d'être conditionné dans des contenants. Les bains de couverture sont préparés à l'avance, de manière qu'ils aient déjà refroidi au moment du conditionnement.

g) Préparation du produit

Une fois les sprats placés dans des contenants individuels et le bain de couverture ajouté,, on obtient les produits du cahier des charges. La proportion de matière première, à savoir le sprat, par rapport au bain de couverture dépend du type de contenant; toutefois, elle ne peut être inférieure à 65 %.

Le produit «Sardeluță marinată» (în vin) se présente sous la forme de sprat mariné, conditionné en contenant individuel, auquel on ajoute un bain de couverture spécifique (une sauce au vin) constituant au maximum 35 % de l'ensemble. En fonction de la capacité du contenant, on y ajoute entre deux et dix grammes d'huile de tournesol, et de la coriandre (deux ou trois graines, pour un poids maximal de quatre grammes).

Le produit «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui) se présente sous la forme de sprat mariné, conditionné en contenant individuel, auquel on ajoute un bain de couverture spécifique (de l'huile de tournesol) constituant au maximum 35 % de l'ensemble. En fonction de la capacité du contenant, on y ajoute du laurier (une feuille au moins, pour un poids maximal d'un gramme) et du poivre noir (deux ou trois grains, pour un poids maximal de quatre grammes).

Le produit «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui picant) se présente sous la forme de sprat mariné, conditionné en contenant individuel, auquel on ajoute un bain de couverture spécifique (de l'huile de tournesol piquante) constituant au maximum 35 % de l'ensemble. En fonction de la capacité du contenant, on y ajoute du poivre rouge (deux ou trois grains, pour un poids maximal de 4 grammes).

4.3. *Description des principaux éléments conférant le caractère traditionnel du produit, une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit, qui est élaboré à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés [article 7, paragraphe 2, du règlement d'exécution (UE) nº 668/2014]*

Comme on peut le constater dans le «Guide de l'industrie de transformation du poisson» (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui) publié par le ministère de l'industrie de la viande, du poisson et du lait (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) (Editura Tehnică, Bucarest, Roumanie, 1953, page 135), la «sardeluță» était considérée en 1953, sur le plan technique, comme une matière première pour des produits de conserve et semi-conserve. Le guide indiquait également que la matière première des semi-conserves de poisson aux huiles végétales était le sprat.

L'utilisation de la «sardeluță» comme matière première est mentionnée en 1957 dans un ouvrage d'orientation sur les normes alimentaires intitulé «Les Poissons et les dauphins dans l'alimentation et l'industrie» (Peștii și delfinii în alimentație și industrie), signé du Dr V. Gheorghe (ministère de l'industrie des biens de consommation, direction générale de l'industrie de la pêche et de la réglementation des pêches [Ministerul Industriei Bunurilor de Consum, Direcția Generală a Industriei Peștelui și Reglementării Pescuitului], Bucarest, Roumanie, 1957). Selon l'auteur, le Dr V. Gheorghe, «[…] [é]tant de la même famille que le fameux sprat de la mer Baltique (elle est légèrement plus petite), la sardeluță se prêterait bien à la fabrication de conserves de sprats "à l'huile" […]».

Les sardines, poissons de mer de taille moyenne, transformées sans tête et sans entrailles, étaient utilisées en 1960 comme matière première dans une recette culinaire signée d'Ecaterina Teișanu et intitulée «Sardines à l'huile» (Sardele în ulei) (in «La Conservation de la viande et du poisson à la maison» [Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie], Editura Tehnică, Bucarest, 1960).

En 1988, le centre de la pêche et de l'industrie du poisson (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui), relevant du M.I.A.A.P.A., avait adopté, à l'intention des établissements de l'industrie alimentaire, un guide technique pour l'élaboration de produits marinés froids à partir de poissons de mer (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea marinatelor reci din pește marin), dans lequel il était mentionné que les matières premières étaient les espèces suivantes: «[…] clupéonelle, anchois, alose de la mer Caspienne et sardeluță, conformément à la NTR 1484-83 "Poissons salés indigènes" (Pește sărat indigen) […]».

Les ingrédients utilisés dans les produits sont ceux fixés dans les normes de production de l'industrie alimentaire depuis 1953. Par exemple, les feuilles de laurier, le poivre, le paprika, le piment fort, les graines de moutarde, la coriandre, le poivre aromatique, etc. sont mentionnés dans le «Guide de l'industrie de transformation du poisson» (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui) publié par le ministère de l'industrie de la viande, du poisson et du lait (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) (Editura Tehnică, Bucarest, Roumanie, 1953, p. 93-49).

En ce qui concerne les ingrédients, il existe aussi une autre référence, à savoir la «norme interne départementale N.I.D. 2190-74 pour les semi-conserves de poissons marins en sauce au vin et à l'huile et en sauce épicée» (Norma internă departamentală N.I.D. 2190-74 pentru semi-conserve de pește marin în sos de vin și ulei și în sos picant). Celle-ci établissait comme suit la liste des ingrédients: «[…] huile de tournesol de qualité alimentaire, vinaigre de fermentation, épices (poivre, laurier, poivre aromatique) […]», conformément au recueil des normes nationales et normes techniques internes de qualité pour le poisson et les produits de la pêche (Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește) (Ministère du commerce intérieur [Ministerul Comerțului Interior], Bucarest, Roumanie, 1975).

Par ailleurs, en 1988, le centre de la pêche et de l'industrie du poisson relevant du M.I.A.A.P.A. a approuvé le «guide technique pour la production du produit dénommé "sprat en sauce au vin à l'huile pour l'apéritif"» (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea produsului «Aperitiv șprot în sos de vin și ulei»), dont la matière première est le sprat, et dont les autres ingrédients sont «[…] l'huile de tournesol de qualité alimentaire, l'acide acétique alimentaire à 80 %, un vin blanc de qualité appropriée et des épices (poivre, feuilles de laurier, poivre aromatique) […]».