2024/1966

2024.7.17.

A BIZOTTSÁG (EU) 2024/1966 VÉGREHAJTÁSI RENDELETE

(2024. július 16.)

egy elnevezésnek a hagyományos különleges termékek nyilvántartásába történő bejegyzéséről („Sardeluță marinată” [HKT])

AZ EURÓPAI BIZOTTSÁG,

tekintettel az Európai Unió működéséről szóló szerződésre,

tekintettel a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló, 2012. november 21-i 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletre ([1]) és különösen annak 52. cikke (3) bekezdésének a) pontjára,

mivel:

(1) Az 1151/2012/EU rendeletet hatályon kívül helyező (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([2]) 90. cikkének (5) és (6) bekezdésével összhangban az 1151/2012/EU rendelet továbbra is alkalmazandó a Bizottsághoz 2024. május 13. előtt beérkezett és ugyanezen időpont előtt az Európai Unió Hivatalos Lapjában közzétett, hagyományos különleges termékek bejegyzése iránti kérelmekre.

(2) Az 1151/2012/EU rendelet 50. cikke (2) bekezdése b) pontjának megfelelően a Bizottság közzétette *az Európai Unió Hivatalos Lapjában* ([3]) a Románia által a „Sardeluță marinată” elnevezés hagyományos különleges termékként (HKT) történő bejegyzésére vonatkozóan benyújtott kérelmet.

(3) 2023. november 24-én indokolással ellátott felszólalási nyilatkozat érkezett a Bizottsághoz Bulgária részéről. A felszólaló érvelése szerint a bejegyzésre javasolt elnevezést jogszerűen, elismerten és gazdaságilag jelentős módon használják hasonló mezőgazdasági termékekre vagy élelmiszerekre (az 1151/2012/EU rendelet 21. cikke (1) bekezdésének b) pontja). Bulgária nevezetesen kijelentette, hogy Bulgáriában régóta fennáll a spratt pácolásának hagyománya. A bolgár piacon megtalálható egy „маринована цаца” elnevezésű termék, amely elnevezésnek a román fordítása megegyezik a „Sardeluță marinată” elnevezéssel. Bulgária kifejtette, hogy a pácolt spratt évtizedek óta közismert, gazdasági szempontból jelentős termék, amely keresett a bolgár fogyasztók körében. Bulgária ezért az 1151/2012/EU rendelet 18. cikkének (3) bekezdésével összhangban kérte, hogy a HKT-ként bejegyzett „Sardeluță marinată” román kifejezést a „Romániai hagyományok szerint készült” állítás kísérje. Ez biztosítaná a pácoltspratt-terméket előállító bolgár termelők érdekeinek védelmét.

(4) A Bizottság az 1151/2012/EU rendelet 21. cikke (1) bekezdésének b) pontja szerint elfogadhatónak ítélte a felszólalást, és 2023. december 18-án levélben felhívta az érdekelt feleket, hogy belső eljárásaiknak megfelelően folytassanak megfelelő konzultációkat annak érdekében, hogy megállapodásra jussanak egymással.

(5) Románia és Bulgária megállapodásra jutott, amelyről a Bizottságot az előírt határidőn belül, 2024. február 5-én értesítették.

(6) Az 1151/2012/EU rendelet 18. cikkének (3) bekezdésével összhangban Románia és Bulgária megállapodott abban, hogy a hasonló vagy azonos elnevezésű termékek egymástól való megkülönböztetése érdekében a „Sardeluță marinată” termék elnevezését annak hagyományos különleges termékként történő bejegyzését követően minden esetben a „Romániai hagyományok szerint készült” állításnak kell kísérnie.

(7) Az elnevezést tehát nem önmagában, hanem csak a „Romániai hagyományok szerint készült” állítással kiegészülve helyénvaló oltalomban részesíteni.

([1]) HL L 343., 2012.12.14., 1. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj

([2]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) HL C 303., 2023.8.28., 5. o.

(8) Következésképpen a „маринована цаца” elnevezés használatát továbbra is engedélyezni kell az Unió területén olyan termékek esetében, amelyek nem felelnek meg a „Romániai hagyományok szerint készült” „Sardeluță marinată” termékleírásának, feltéve, hogy az Unió jogrendjében alkalmazandó elveket és szabályokat tiszteletben tartják.

(9) A fent említett állításra való hivatkozást is tartalmazó, egységes szerkezetbe foglalt termékleírást kizárólag tájékoztatás céljából közzé kell tenni.

(10) Ennek megfelelően a „Sardeluță marinată” elnevezést be kell jegyezni a hagyományos különleges termékek (HKT) nyilvántartásába,

ELFOGADTA EZT A RENDELETET:

1. cikk

A „Sardeluță marinată” (HKT) elnevezés bejegyzésre kerül.

Az első bekezdésben említett elnevezés a 668/2014/EU bizottsági végrehajtási rendelet ([4]) XI. melléklete szerinti 1.7. osztályba tartozó terméket (Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek) jelöl.

2. cikk

A „Sardeluță marinată” (HKT) elnevezést a „Romániai hagyományok szerint készült” állításnak kell kísérnie.

3. cikk

A „маринована цаца” elnevezés továbbra is használható az Unió területén olyan termékek esetében, amelyek nem felelnek meg a „Romániai hagyományok szerint készült” „Sardeluță marinată” termékleírásának, feltéve, hogy az Unió jogrendjében alkalmazandó elveket és szabályokat tiszteletben tartják.

4. cikk

A termékleírás egységes szerkezetbe foglalt változatát e rendelet melléklete tartalmazza.

5. cikk

Ez a rendelet *az Európai Unió Hivatalos Lapjában* való kihirdetését követő huszadik napon lép hatályba.

Ez a rendelet teljes egészében kötelező és közvetlenül alkalmazandó valamennyi tagállamban.

Kelt Brüsszelben, 2024. július 16-án.

a Bizottság részéről
az elnök
Ursula VON DER LEYEN

([4]) A Bizottság 668/2014/EU végrehajtási rendelete (2014. június 13.) a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet alkalmazására vonatkozó szabályok megállapításáról (HL L 179., 2014.6.19., 36. o., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

MELLÉKLET

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„Sardeluță marinată”

EU-szám: TSG-RO-02882 – 2022.12.21.

Tagállam: Románia

1. **Bejegyzendő elnevezés**

„Sardeluță marinată”

A termék előállítási módjától függően a címkén szereplő termékelnevezés mellett fel kell tüntetni a felhasznált felöntőlevet is: „Sardeluță marinată” (în vin) [boros szószban], „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) [napraforgóolajban] és „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui picant) [csípős napraforgóolajban]. A „Sardeluță marinată” elnevezést a „Romániai hagyományok szerint készült” állításnak kell kísérnie.

2. **A termék típusa**

1.7. osztály Friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek

3. **A nyilvántartásba vétel indokolása**

3.1. *A termék* (jelölje be a jelölőnégyzeteket: ☒, □)

☐ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;

☒ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A termék alapanyaga a *Sprattus sprattus Phalericus* és a *Sprattus sprattus spratt* fajhoz tartozó spratt (sprotni). A spratt finom, nedvdús, kis méretű nyílt tengeri hal, amelynek mérete általában 65 és 90 mm közötti, hosszúkás teste a mediolaterális tengelynél elvékonyodik; oldalán és a hasi részén ezüstös, a háti részen pedig sötétkéktől zöldig terjedő árnyalatú.

A spratt kis méretű tengeri hal, amelyet évtizedek óta használnak pácolt, féltartós vagy tartósított készítményekben; ez a hal adja a „Sardeluță marinată” alapanyagát. A feldolgozott és pácolt halat a háromféle készterméktől függően más felöntőlével készítik, amelyek ízükben és érzékszervi jellemzőikben is különböznek egymástól. Ezek a következők: „Sardeluță marinată” (în vin) [boros szószban], „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) [napraforgóolajban] és „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui picant) [csípős napraforgóolajban].

A pácléhez és a felöntőléhez hagyományosan használt összetevők a következők: nem jódozott kősó, borecet, fehérbor, cukor, napraforgóolaj, paprika, csilipaprika jellegű erős paprika, szemes feketebors, babérlevél, szemes szegfűbors, koriandermag.

3.2. *Az elnevezés*

☐ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;

☒ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A termékek elnevezése egyrészt a termékek különleges jellegére utal, amely a felhasznált alapanyagnak, vagyis a sardeluțănak köszönhető, másrészt egyértelműen megjelöli a vonatkozó elkészítési módot, vagyis a pácolást, és a felhasznált felöntőlevek szerint megkülönbözteti a termékeket. Ez az elnevezésben szereplő információ figyelmezteti a fogyasztót a különböző termékfajták közötti különbségekre.

A hagyományos termék ezen sajátosságát az idők során nemcsak a felhasznált alapanyaggal, hanem a termékek elnevezésével is egyértelműen kifejezésre juttatták. 1974-ben a „Sardeluță marinată” a Belkereskedelmi Minisztérium (Ministerul Comerțului Interior, Institutul de Cercetări comerciale – Oficiul de Informare Documentară pentru Comerț Interior) által kidolgozott N.I.D. 2190-74. számú termelési és forgalmazási szabvány hatálya alá került („féltartós hidegen pácolt hal boros szószban, olajban és csípős szószban”). Erre a sajátosságra vonatkozóan van egy másik hivatkozás is, amely 1988-ból, abból az időből származik, amikor az élelmiszeripar forgalomba hozta a „Litoral – șprot în ulei Picant” (spratt csípős olajban), a „Litoral – șprot în ulei cu pume” (zöldséges spratt olajban) és a „Litoral – șprot în sos tomat cu ceapă” (vöröshagymás spratt paradicsomszószban) elnevezésű termékeket, ahogyan az a kis méretű tengeri halakból készült konzervek készítésére vonatkozó technikai utasításokban is szerepel (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui [Halászati és Halipari Központ], 1988).

Miután a sardeluță kifejezést (fajként pedig a spratt kifejezést) az élelmiszeripar technikai utasításokban, valamint a romániai élelmiszerfogyasztók körében is használták, a két kifejezés az idők folyamán szinonimává vált. A spratt (șprot) és a sardeluță kifejezések rokonértelműségét olyan tudományos szótárak tanúsítják, mint a „Dicționarul de sinonime al limbii române” (Román szinonimaszótár, Seche Luiza és Seche Mircea, Editura Academiei RSR, Bukarest, 1982) vagy a „Dicționarul de sinonime al limbii române” (Román szinonimaszótár, Seche Luiza, Seche Mircea és Preda Irina, Editura Științifică și Enciclopedică, Bukarest, 1989).

Románia esetében a „sardeluță” nevet az EEA (Európai Környezetvédelmi Ügynökség) által kezelt EUNIS (európai természetvédelmi információs rendszer) online adatbázisban is a spratt faj (*Sprattus sprattus* faj) szinonimájaként tüntetik fel.

A mezőgazdasági és vidékfejlesztési miniszter által kiadott, a halfajok és más vízi fajok Romániában elfogadott kereskedelmi neveinek jóváhagyásáról szóló, 32/2023. sz. rendelettel összhangban a *Sprattus sprattus Phalericus* és a *Sprattus sprattus* fajok esetében a „șprot [spratt]/sardeluță” elnevezést használják.

4. **Leírás**

4.1. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása, beleértve a termék sajátos jellegét alátámasztó főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőket (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

A „Sardeluță marinată” olyan eljárással készül, amely során az alapanyagot, a sprattot úgy pácolják, hogy három különböző fajta terméket kapjanak attól függően, hogy milyen felöntőlét töltenek a csomagoló edényzetbe. A pácolt spratthoz adott boros szósznak, napraforgóolajnak vagy csípős napraforgóolajnak, valamint az összetevők által biztosított jellegzetes aromának köszönhetően a termékek különleges egyedi ízvilágra és kivételes érzékszervi tulajdonságokra tesznek szert.

Attól függően, hogy milyen felöntőlét használtak a termékhez, a címkén feltüntetett terméknevet az alábbiakban ismertetett egyedi információkkal kell kiegészíteni: „Sardeluță marinată STG” (în vin) [borban], „Sardeluță marinată STG” (în ulei de floarea-soarelui) [napraforgóolajban] és „Sardeluță marinată STG” (în ulei de floarea-soarelui picant) [csípős napraforgóolajban].

Fizikai-kémiai tulajdonságok

1. Haltartalom legalább 65 %

2. Sótartalom (nátrium-klorid): legfeljebb 7 %

3. Savasság ecetsav (legalább 0,5 %)

Érzékszervi jellemzők

A termékek fő jellemzőit a külső megjelenésük, az állaguk, a színük, a zamatuk, valamint az ízük és az illatuk jelentik. A termékek fej nélküli, kibelezett, tömör állagú halakat tartalmaznak, amelyek hasán nem lehetnek repedések, a bőrükön pedig nem lehetnek horzsolások. A „Sardeluță” puha, nedvdús, és az egyes terméktípusokra jellemző felöntőlével készül. A „Sardeluță marinată” megőrzi a friss hal színeit: a test a felső részén szürkés-zöldes színezetű, míg az oldalsó részeken és a hasrészen szivárványos fényben játszó ezüstös színű. A „Sardeluță marinată” (în vin) és a „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) termékek esetében a felöntőlé áttetsző és ezüstösen csillogó. A „Sardeluță marinată” (în ulei picant) esetében a felöntőlé áttetsző és vöröses árnyalatokban játszó ezüstös fényű. A termékek zamatát meghatározzák a felhasznált összetevők: a szegfűbors, a koriander, a feketebors és a babérlevél. A „Sardeluță marinată” (în ulei picant) esetében az erős paprika (csili) és az édes paprika biztosítja a termék zamatát.

A „Sardeluță marinată” (în vin) termék tengeri hal ízű, savanykás, fehérborral és borecettel ízesített. A „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) terméket tengeri hal íz jellemzi, amelyhez a napraforgóolaj semleges íze társul. A „Sardeluță marinată” (în ulei picant) terméket pedig tengeri hal íz jellemzi, amit az erős paprika csípőssége még jobban kiemel.

4.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy az összetevők jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

A pácolt termékekhez használt alapanyag a hűtött vagy fagyasztott spratt (*Sprattus sprattus Phalericus, Sprattus sprattus*). A sprattot a tengeri halakra jellemző puha és nedvdús állag és íz jellemzi.

Az előállítási folyamat során felhasznált összetevők a napraforgóolaj, a borecet, az élelmiszeripari felhasználásra szánt, nem jódozott kősó, a cukor, a fehérbor és a feldolgozatlan fűszerek (szegfűbors, koriander, feketebors, babérlevél). A „Sardeluță marinată” (în ulei picant) termék esetében ezenfelül még erős paprikát (csili) és paprikát is használnak.

A termék előállítási eljárása a következő lépésekből áll: a fagyasztott hal átvétele, tárolása, kiolvasztása, előkészítése és hűtve tartása, a fűszerfőzet elkészítése, a páclé elkészítése, a felöntőlé elkészítése, pácolás, egyedi csomagoló edényzetbe helyezés és a felöntőlé hozzáadása.

a) A hal átvétele

A halak átvétele és mennyiségi ellenőrzése, tárolása (a csomagolás eltávolítása után), adott esetben a nyersanyag megfelelő helyiségekben történő kiolvasztása, majd minőség-ellenőrzése.

b) A hal elsődleges feldolgozása

A fej eltávolítása és a hal kibelezése után a sprattot megmossák; innentől már „sardeluță”-nak nevezik. A halat jégpehellyel fedik be és hűtve tárolják.

c) A fűszerfőzet elkészítése

A vizet és az összetevőket (feketebors, szegfűbors, koriander, babérlevél) a receptnek megfelelően adagolják. A vizet üstben felforralják, és egy keverőüstben hozzáadják a többi összetevőhöz. Felforrás után a fűszerfőzetet hagyják lehűlni, majd kannákba töltik. Ezt követően legfeljebb 25 °C-os hőmérsékleten 48 órán át állni hagyják.

20 liter fűszerfőzethez a következő recept használandó:

Tétel	Összetevő	Mértékegység	Mennyiség
1.	Víz	liter	20
2.	Szemes bors	kg	0,2
3.	Szemes szegfűbors	kg	0,1
4.	Koriandermag	kg	0,1
5.	Babérlevél	kg	0,1

d) A páclé elkészítése

A fej nélküli és kibelezett spratthoz használt H-1:1 páclé vizet, borecetet, nem jódozott kősót, speciális fűszerfőzetet, fehérbort és cukrot tartalmaz. Az összetevők feltüntetett mennyiségei 100 liter páclére vonatkoznak.

A páclé receptje a következő:

Tétel	Összetevő	Mértékegység	Mennyiség
1.	Víz	liter	41
2.	9°-os borecet	liter	25
3.	Nem jódozott kősó	kg	12
4.	Fűszerfőzet	liter	10
5.	Fehérbor	liter	8
6.	Cukor	kg	4

e) A felöntőlé elkészítése

A felöntőlevek különböznek egymástól, és mindegyikük az érintett termékváltozatra jellemző.

A „Sardeluță marinată” (în vin) termékhez használt felöntőlé összetétele a következő:

Tétel	Összetevő	Mértékegység	Mennyiség
1.	Víz	liter	54
2.	9°-os borecet	liter	20,5
3.	Fűszerfőzet	liter	10
4.	Fehérbor	liter	8
5.	Cukor	kg	4
6.	Nem jódozott kősó	kg	3,5

A „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) esetében a napraforgóolaj képezi a felöntőlevet.

A Sardeluță marinată (în ulei de floarea-soarelui picant) esetében a felöntőlé elkészítéséhez az őrölt erős paprikát (csilit) és a paprikát napraforgóolajban főzik fel. A forralás kb. 60 percig tart, amíg az olaj átveszi a fűszerek vöröses színét. A felöntőlét ezután szobahőmérsékletűre hűtik. Miután lehűlt, a felöntőlét leszűrik, így kitisztul, de marad benne némi paprikaüledék; színe piros; íze jellegzetes erős paprika ízű, nem találhatók benne kesernyés vagy avas felhangok, a csípős paprikára jellemző, kellemes illatot áraszt. Ezt követően legfeljebb 25 °C-os hőmérsékleten 48 órán át állni hagyják.

A „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui picant) esetében 10 liter felöntőléhez a következő mennyiségek szükségesek:

Tétel	Összetevő	Mértékegység	Mennyiség
1.	Napraforgóolaj	liter	10
2.	Édespaprikapor	kg	0,1
3.	Csilipaprika jellegű, őrölt csípős paprika	kg	0,1

f) Pácolás

A fej nélküli és kibelezett sprattot lemérik és 24 %-os vizes sóoldatban átmossák. Ezt követően kiveszik a sóoldatból, és a páclével elfedik. A pácolás legalább 16 óráig tart, vagy amíg a pH-érték el nem éri az előírt 4,9-es értéket. A pácolás után a sprattot kiveszik a pácléből és lecsepegtetik, mielőtt a csomagoló edényzetbe helyezik. A felöntőleveket előre készítik el, hogy a csomagolás idejére már lehűljenek.

g) A termék áruvá készítése

A termékleírás szerinti termékek az egyedi csomagoló edényzetbe helyezés és a felöntőlé feltöltése után készülnek el. A halhús és a felöntőlé arányát a csomagolás típusa határozza meg, a hal (spratt) aránya azonban nem lehet kevesebb 65 %-nál.

A „Sardeluță marinată” (în vin) termék egyedi csomagoló edényzetbe csomagolt, pácolt sprattot jelent, amelyet az össztömeg legfeljebb 35 %-át kitevő speciális felöntőlével (boros szósszal) öntenek fel. A csomagoló edényzet űrtartalmától függően 2–10 gramm napraforgóolajat és (kb. 2–3 szem, összesen legfeljebb 4 grammnyi) koriandert adnak hozzá.

A „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) termék egyedi csomagoló edényzetbe csomagolt, pácolt sprattot jelent, amelyet az össztömeg legfeljebb 35 %-át kitevő speciális felöntőlével (napraforgóolajjal) öntenek fel. A csomagoló edényzet űrtartalmától függően babérlevelet (legalább 1 levelet, összesen legfeljebb 1 grammnyi mennyiséget) és (2–3 szem, összesen legfeljebb 4 grammnyi) feketeborsot adnak hozzá.

A „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui picant) termék egyedi csomagoló edényzetbe csomagolt, pácolt sprattot jelent, amelyet az össztömeg legfeljebb 35 %-át kitevő speciális felöntőlével (csípős napraforgóolajjal) öntenek fel. A csomagoló edényzet űrtartalmától függően (kb. 2–3 szem, összesen legfeljebb 4 grammnyi) rózsaborsot adnak hozzá.

4.3. *A termék sajátos jellemzőinek a meghatározásához szükséges fő jellegzetességek – az adott termékre jellemző hagyományos összetétel, illetve az a tény, hogy a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül a termék (a 668/2014/EU végrehajtási rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)*

Amint az a Hús-, Hal- és Tejipari Minisztérium (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) által kiadott halfeldolgozó-ipari útmutatóból (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui) (Editura Tehnică, Bukarest, Románia, 1953., 135. o.) kiderül, 1953-ban technikai szempontból a tartósított és féltartós termékekhez használt nyersanyagnak minősült a „sardeluță”. Az is szerepelt az útmutatóban, hogy a növényi olajjal készült féltartós haltermékek nyersanyaga a spratt.

1957-ben, a Dr. V. Gheorghe által jegyzett, „A halak és delfinek élelmiszeripari és ipari felhasználása” (Peștii și delfinii în alimentație și industrie) című, élelmiszeripari szabványokról szóló, iránymutatásokat tartalmazó műben is említést tettek a „sardeluță” nyersanyagként való felhasználásáról (Fogyasztóipari Minisztérium, Halászati Ipari és Halászati Szabályozási Főigazgatóság [Ministerul Industriei Bunurilor de Consum, Direcția Generală a Industriei Peștelui și Reglementării Pescuitului], Bukarest, Románia, 1957). A szerző, Dr. V. Gheorghe szerint „[…] a híres balti-tengeri sprattal azonos családba tartozó (annál valamivel kisebb) sardeluță kiválóan alkalmasnak tűnik az „olajos” sprotni konzerv gyártására […]”.

A fej és belsőségek nélkül feldolgozott, közepes méretű tengeri halat, a szardíniát 1960-ban alapanyagként használták az Ecaterina Teișanu által jegyzett, „Olajos szardínia” (Sardele în ulei) receptben (lásd „A hús és a hal házi tartósítása” [Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie], Editura Tehnică, Bukarest, 1960.).

1988-ban az Élelmiszeripari és Mezőgazdasági Termékbeszerzési Minisztérium (MIAAPA) alá tartozó Halászati és Halipari Központ (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui) az élelmiszeripari létesítményeknek szánt technikai útmutatót fogadott el a tengeri halakból hideg pácolással készített termékek előállításához (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea marinatelor reci din pește marin), amelyben alapanyagként említették meg a következő fajokat: „[…] fekete- és azovi-tengeri tyulka, szardella, kaszpi-tengeri fattyúhering és sardeluță, az NTR 1484–83 „Sózott őshonos halak” (Pește Sărat indigen) román szabvány szerint […]”.

A termékekben felhasznált összetevők megegyeznek az élelmiszeripar termelési szabványokban 1953 óta meghatározott összetevőkkel. Például a Hús-, Hal- és Tejipari Minisztérium (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) által kiadott halfeldolgozó-ipari útmutatóban (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui) megemlítik a babérlevelet, a borsot, a paprikát, az erős paprikát, a mustármagot, a koriandert, a szegfűborsot stb. (Editura Tehnică, Bukarest, Románia, 1953., 93–94. o.).

Az összetevőket illetően van egy másik hivatkozás is, nevezetesen „A boros szószban, olajban és csípős szószban eltett féltartós tengeri halkonzervekre vonatkozó N.I.D. 2190-74. számú minisztériumi belső szabvány” (Norma internă departamentală N.I.D. 2190-74 pentru semi-conserve de pește marin în sos de vin și ulei și în sos picant), amely szerint azok a következők: „[…] napraforgó-étolaj, erjesztett ecet, fűszerek (bors, babérlevél, szegfűbors) […]”, összhangban a halra és a halászati termékekre vonatkozó nemzeti szabványok és belső műszaki minőségi szabványok gyűjteményével (Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește) (Belkereskedelmi Minisztérium [Ministerul Comerțului Interior], Bukarest, Románia, 1975.).

Ezenkívül 1988-ban az Élelmiszeripari és Mezőgazdasági Termékbeszerzési Minisztérium (MIAAPA) alá tartozó Halászati és Halipari Központ (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui) jóváhagyta az „Étvágygerjesztő olajos spratt boros szószban” nevű termékre vonatkozó technikai útmutatót (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea produsului „Aperitiv șprot în sos de vin și ulei”), amelynek alapanyaga a spratt, egyéb összetevőit pedig „[…] a napraforgó-étolaj, a 80 %-os ételecet, a megfelelő minőségű fehérbor és a fűszerek (bors, babérlevél, szegfűbors) […]” alkotják.