2024/1966

17.7.2024

# REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2024/1966 DELLA COMMISSIONE

## del 16 luglio 2024

## recante registrazione di un nome nel registro delle specialità tradizionali garantite [«Sardeluță marinată» (STG)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 52, paragrafo 3, lettera a),

considerando quanto segue:

(1) Conformemente all'articolo 90, paragrafi 5 e 6, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([2]), che ha abrogato il regolamento (UE) n. 1151/2012, quest'ultimo regolamento resta applicabile alle domande di registrazione delle specialità tradizionali garantite ricevute dalla Commissione e pubblicate nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* prima del 13 maggio 2024.

(2) A norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012, la domanda di registrazione del nome «Sardeluță marinată» come specialità tradizionale garantita (STG) presentata dalla Romania è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea ([3]).

(3) Il 24 novembre 2023 la Commissione ha ricevuto una dichiarazione motivata di opposizione dalla Bulgaria. L'opponente sostiene che il nome proposto per la registrazione è utilizzato legittimamente, notoriamente e in modo economicamente significativo per prodotti agricoli o alimentari analoghi (articolo 21, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012). In particolare, la Bulgaria afferma che a livello nazionale esiste una lunga tradizione di marinatura dello spratto. Sul mercato bulgaro è offerto un prodotto dal nome «маринована цаца», che, in traduzione, è identico a «Sardeluță marinată». La Bulgaria ha spiegato che lo spratto marinato è noto da decenni, è un prodotto di rilevanza economica ed è richiesto dai consumatori bulgari. La Bulgaria ha pertanto chiesto, a norma dell'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012, che il termine rumeno «Sardeluță marinată», nel contesto della registrazione come STG, sia accompagnato dall'affermazione «fatto secondo la tradizione della Romania». In tal modo sarebbero tutelati gli interessi dei produttori bulgari di spratto marinato.

(4) La Commissione ha ritenuto l'opposizione ricevibile ai sensi dell'articolo 21, paragrafo 1, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 e, con lettera del 18 dicembre 2023, ha invitato le parti interessate ad avviare adeguate consultazioni per trovare un accordo conformemente alle rispettive procedure interne.

(5) La Romania e la Bulgaria hanno raggiunto un accordo, che è stato notificato alla Commissione il 5 febbraio 2024, ossia entro il termine previsto.

(6) A norma dell'articolo 18, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 1151/2012, la Romania e la Bulgaria hanno convenuto che, al fine di distinguere il prodotto o i prodotti comparabili che condividono un nome identico o simile, il nome della specialità tradizionale garantita «Sardeluță marinată», nel contesto della registrazione come STG, dovrebbe sempre essere accompagnato dall'affermazione «fatto secondo la tradizione della Romania».

(7) Pertanto, tale nome non dovrebbe essere protetto in quanto tale, ma solo in combinazione con l'affermazione «fatto secondo la tradizione della Romania».

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

([2]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) GU C 303 del 28.8.2023, pag. 5.

(8) Il nome «маринована цаца» dovrebbe di conseguenza poter continuare a essere utilizzato per prodotti che non sono conformi al disciplinare di produzione di «Sardeluță marinată» «fatto secondo la tradizione della Romania» all'interno del territorio dell'Unione, a condizione che siano rispettati i principi e le norme applicabili nel suo ordinamento giuridico.

(9) Il disciplinare consolidato, compreso il riferimento all'affermazione, dovrebbe essere pubblicato a titolo puramente informativo.

(10) Di conseguenza il nome «Sardeluță marinată» dovrebbe essere registrato nel registro delle specialità tradizionali garantite (STG),

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

*Articolo 1*

Il nome «Sardeluță marinată» (STG) è registrato.

Il nome di cui al primo comma identifica un prodotto della classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati di cui all'allegato XI del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione ([4]).

*Articolo 2*

Il nome «Sardeluță marinată» (STG) è accompagnato dall'affermazione «fatto secondo la tradizione della Romania».

*Articolo 3*

Il nome «маринована цаца» può continuare a essere utilizzato per prodotti che non sono conformi al disciplinare di produzione di «Sardeluță marinată» «fatto secondo la tradizione della Romania» all'interno del territorio dell'Unione, a condizione che siano rispettati i principi e le norme applicabili nel suo ordinamento giuridico.

*Articolo 4*

Il disciplinare consolidato figura nell'allegato del presente regolamento.

*Articolo 5*

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 16 luglio 2024

*Per la Commissione*
*La presidente*
Ursula VON DER LEYEN

([4]) Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari (GU L 179 del 19.6.2014, pag. 36), ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

*ALLEGATO*

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

**«Sardeluță marinată»**

**N. UE: TSG-RO-02882 — 21.12.2022**

**Stato membro: Romania**

1. **Nome (nomi) da registrare**

«Sardeluță marinată»

A seconda del metodo di ottenimento del prodotto, il nome del prodotto menzionato sull'etichetta sarà accompagnato da una delle menzioni seguenti: «Sardeluță marinată» STG (in vino), «Sardeluță marinată» STG (in olio di girasole), «Sardeluță marinată» STG (in olio di girasole piccante). Il nome «Sardeluță marinată» (STG) è accompagnato dall'affermazione «fatto secondo la tradizione della Romania».

2. **Tipo di prodotto**

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

3. **Motivi della registrazione**

3.1. *Specificare se il prodotto:* (spuntare le caselle ☒, □)

☐ è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

☒ è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

La materia prima è lo spratto, un pesce della specie *Sprattus sprattus phalericus* e *Sprattus sprattus*. Lo spratto è un pesce pelagico di consistenza delicata, succulento e di piccole dimensioni, di norma comprese tra 65 e 90 mm, con un corpo allungato e compresso nella sezione medio-laterale; presenta riflessi argentati sui fianchi e sulla parte ventrale, nonché riflessi dal blu scuro al verde sulla parte dorsale.

Lo spratto è un piccolo pesce marino presente da decenni nella composizione di preparati marinati, sia in semiconserva che in conserva; esso costituisce la materia prima della «Sardeluță marinată». Il pesce trasformato e marinato è immerso in un bagno diverso a seconda delle tre varianti di prodotto preparato, che si distinguono dal punto di vista del gusto e sotto il profilo organolettico. Tali varianti sono: «Sardeluță marinată» (în vin) (spratto marinato in vino), «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui) (spratto marinato in olio di girasole) e «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui picant) (spratto marinato in olio di girasole piccante).

Gli ingredienti utilizzati tradizionalmente per la marinatura e il liquido di copertura sono elencati di seguito: sale grosso non iodato, aceto di vino, vino bianco, zucchero, olio di girasole, paprica, peperoncino forte tipo chili, pepe nero in grani, foglie di alloro, pepe aromatico in grani, semi di coriandolo.

3.2. *Specificare se il nome:*

☐ è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

☒ designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Il nome dei prodotti ne designa il carattere specifico, che si riferisce alla materia prima utilizzata, vale a dire spratti decapitati ed eviscerati, e indica il corrispondente metodo di preparazione, vale a dire la marinatura, nonché differenzia i prodotti in base ai liquidi di immersione utilizzati. Tali informazioni, comprese nel nome, segnalano al consumatore le differenze tra le diverse varietà di prodotto.

La specificità di tale prodotto tradizionale è stata esplicitamente utilizzata nel tempo, con riguardo non solo alla materia prima utilizzata, ma anche ai nomi del prodotto stesso. Nel 1974 la «Sardeluță marinată» è stata oggetto di norme di produzione e di commercializzazione elaborate dal ministero del Commercio interno (Istituto per la ricerca commerciale, Ufficio di informazione documentale sul commercio interno): «norma interna dipartimentale N.I.D. 2190-74 per il pesce di mare semiconservato in salsa al vino, all'olio e in salsa speziata» (Norma internă departamentală N.I.D. 2190-74 pentru semi-conserve de pește marin în sos de vin și ulei și în sos picant). Un altro riferimento a questa specificità risale al 1988, quando l'industria alimentare ha lanciato sul mercato i prodotti denominati «Litoral — șprot în ulei picant» (spratto in olio piccante), «Litoral — șprot în ulei cu legume» (spratto all'olio con verdure) e «Litoral — șprot în sos tomat cu ceapă» (spratto in salsa di pomodoro con cipolle), come dimostrato dalle istruzioni tecniche relative alla preparazione di piccoli pesci marini conservati [Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui (Centro per la pesca e l'industria del pesce), 1988].

Col tempo, il ricorso al termine sardeluță e al termine spratto come specie nelle istruzioni tecniche dell'industria alimentare e nel consumo alimentare in Romania ha reso questi due termini sinonimi. La sinonimia tra i termini spratto (șprot) e sardeluță è attestata da dizionari scientifici quali: il «Dicționarul de sinonime al limbii române» (dizionario dei sinonimi della lingua rumena, di Seche Luiza e Seche Mircea, Editura Academiei RSR, Bucarest, 1982) o il «Dicționarul de sinonime al limbii române» (dizionario dei sinonimi della lungua rumena, di Seche Luiza, Seche Mircea e Preda Irina, Editura Științifică și Enciclopedică, Bucarest, 1989).

Analogamente, il nome «sardeluță» è altresì indicato, per la Romania, come sinonimo di spratto (specie *Sprattus sprattus*) nella banca dati online EUNIS (sistema UE d'informazione sulla natura) gestita dall'AEA (Agenzia europea dell'ambiente).

In conformità del decreto n. 32/2023 del ministro dell'Agricoltura e dello sviluppo rurale che approva i nomi commerciali delle specie ittiche e di altre specie acquatiche accettati in Romania, il nome «șprot [spratto]/sardeluță» è utilizzato per le specie *Sprattus sprattus phalericus* e *Sprattus sprattus*.

## 4. **Descrizione**

4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

La «Sardeluță marinată» è prodotta utilizzando un processo di marinatura della materia prima, lo spratto, al fine di ottenere tre diverse varianti a seconda del liquido di copertura versato nel contenitore. Grazie all'aggiunta allo spratto marinato di una salsa al vino, di olio di girasole o di olio di girasole piccante e all'aroma caratteristico conferito dagli ingredienti, i prodotti acquisiscono una particolare identità gustativa e delle qualità organolettiche specifiche.

A seconda del liquido di copertura utilizzato, il nome del prodotto indicato sull'etichetta deve essere integrato da informazioni specifiche come indicato di seguito: «Sardeluță marinată STG» (în vin) [al vino], «Sardeluță marinată STG» (în ulei de floarea-soarelui) [in olio di girasole] e «Sardeluță marinată STG» (în ulei de floarea-soarelui picant) [in olio di girasole piccante].

Caratteristiche chimico-fisiche

1. Contenuto di pesce minimo 65 %
2. Sale (cloruro di sodio) massimo 7 %
3. Acidità acido acetico min. 0,5 %

Caratteristiche organolettiche

Le caratteristiche principali dei prodotti sono legate all'aspetto, alla consistenza, al colore, all'aroma, al gusto e all'affumicatura. I prodotti sono presentati sotto forma di pesce decapitato, eviscerato, con corpo sodo, senza fissurazioni sul ventre o graffi sulla pelle. La «Sardeluță» è tenera, succulenta e immersa in un liquido di copertura specifico per ciascun tipo di prodotto. Il prodotto conserva i colori del pesce fresco: nella parte superiore del corpo presenta un colore verde grigio, mentre i fianchi e l'addome sono di colore argento con riflessi iridescenti. Nel caso dei prodotti «Sardeluță marinată» (în vin) e «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea soarelui), il liquido di copertura è traslucido e presenta riflessi argentati. Nel caso della «Sardeluță marinată» (în ulei picant), il liquido di copertura è traslucido e presenta riflessi argentati con tonalità rossastre. L'aroma dei prodotti è legato agli ingredienti utilizzati: pepe aromatico, coriandolo, pepe nero e foglie di alloro. Nel caso della «Sardeluță marinată» (în ulei picant), sono il peperoncino forte (chili) e il peperoncino a conferire al prodotto il suo aroma.

La «Sardeluță marinată» (în vin) è caratterizzata da un sapore di pesce di mare, acidulo, arricchito da un aroma di vino bianco e aceto di vino. La «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui) è caratterizzata da un sapore di pesce di mare abbinato al sapore neutrale dell'olio di girasole. La «Sardeluță marinată» (în ulei picant) è caratterizzata da un sapore di pesce di mare sottolineato dal sapore piccante del peperoncino forte.

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).*

La materia prima utilizzata per i prodotti marinati è lo spratto (*Sprattus sprattus phalericus, Sprattus sprattus*), refrigerato o congelato. Lo spratto è caratterizzato da una consistenza tenera e succulenta e dal sapore di pesce di mare.

Gli ingredienti utilizzati nel processo di produzione sono olio di girasole, aceto di vino, sale grosso non iodato destinato all'industria alimentare, zucchero, vino bianco e spezie non trasformate (pepe aromatico, coriandolo, pepe nero e foglie di alloro). Nel caso del prodotto «Sardeluță marinată» (în ulei picant) sono utilizzati anche il peperoncino forte (chili) e la paprica.

Il metodo di ottenimento del prodotto consiste nelle fasi seguenti: ricezione del pesce congelato, magazzinaggio, scongelamento, prima trasformazione e conservazione mediante refrigerazione, preparazione del brodo di spezie, preparazione del liquido di marinatura, preparazione dei liquidi di copertura, immersione nel liquido di marinatura, distribuzione in imballaggi unitari e aggiunta di un liquido di copertura.

a) Ricezione del pesce

Ricezione e verifica dei quantitativi, magazzinaggio ed eliminazione dell'imballaggio, se del caso, scongelamento della materia prima in appositi locali, seguito da un controllo della qualità.

b) Prima trasformazione del pesce

Dopo la decapitazione e l'eviscerazione, lo spratto viene lavato e diventa una «sardeluță». È avvolto in fiocchi di ghiaccio e conservato mediante refrigerazione.

c) Preparazione del brodo di spezie

L'acqua e gli ingredienti (pepe nero, pepe aromatico, coriandolo e foglie di alloro) sono dosati conformemente alla ricetta. L'acqua viene portata a ebollizione in una vasca e aggiunta agli altri ingredienti in una vasca di miscelazione. Una volta portato a ebollizione il brodo, si lascia raffreddare e poi si versa in recipienti, dove si lascia a riposare per 48 ore a una temperatura massima di 25 °C.

Per 20 litri di brodo di spezie, la ricetta è la seguente:

| N. | Ingredienti | Unità di misura | Quantità |
|---|---|---|---|
| 1. | acqua | litri | 20 |
| 2. | pepe in grani | kg | 0,2 |
| 3. | pepe aromatico in grani | kg | 0,1 |
| 4. | semi di coriandolo | kg | 0,1 |
| 5. | foglie di alloro | kg | 0,1 |

d) Preparazione del liquido di marinatura

Il liquido di marinatura H-1:1, per lo spratto decapitato e eviscerato, contiene acqua, aceto di vino, sale grosso non iodato, brodo di spezie specifico, vino bianco e zucchero. Le quantità di ingredienti indicate sono per 100 litri di liquido di marinatura.

La ricetta del liquido di marinatura è descritta di seguito:

| N. | Ingredienti | Unità di misura | Quantità |
|---|---|---|---|
| 1. | acqua | litri | 41 |
| 2. | aceto di vino a 9° | litri | 25 |
| 3. | sale grosso non iodato | kg | 12 |
| 4. | brodo di spezie | litri | 10 |
| 5. | vino bianco | litri | 8 |
| 6. | zucchero | kg | 4 |

e) Preparazione dei liquidi di copertura

I liquidi di copertura sono diversi e ciascuno specifico della variante del prodotto interessato.

Per la «Sardeluță marinată» (în vin), il liquido di copertura è composto come segue:

| N. | Ingredienti | Unità di misura | Quantità |
|---|---|---|---|
| 1. | acqua | litri | 54 |
| 2. | aceto di vino a 9° | litri | 20,5 |
| 3. | brodo di spezie | litri | 10 |
| 4. | vino bianco | litri | 8 |
| 5. | zucchero | kg | 4 |
| 6. | sale grosso non iodato | kg | 3,5 |

Per la «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui), il liquido di copertura è costituito dall'olio di girasole.

Per il prodotto «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui picant), il liquido di copertura è preparato facendo bollire peperoncino forte (chili) macinato e paprica in olio di girasole. L'ebollizione richiede circa 60 minuti fino a quando l'olio assume il colore rossastro delle spezie. Il liquido viene quindi riportato a temperatura ambiente. Una volta raffreddato, il liquido viene filtrato, dopodiché si presenta trasparente con un leggero sedimento di paprica, di colore rosso, con un tipico sapore di peperoncino forte, senza tracce di amaro o di rancido, e un gradevole odore aromatico caratteristico del peperoncino. Si lascia poi riposare per 48 ore a una temperatura massima di 25 °C.

Per la «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui picant), le dosi corrispondenti a 10 litri di liquido di copertura sono le seguenti:

| N. | Ingredienti | Unità di misura | Quantità |
|---|---|---|---|
| 1. | olio di semi di girasole | litri | 10 |
| 2. | paprica | kg | 0,1 |
| 3. | peperoncino forte tipo chili, macinato | kg | 0,1 |

f) Marinatura

Lo spratto decapitato ed eviscerato è pesato e lavato in una soluzione acquosa di sale al 24 %, dopodiché viene messo a marinare per almeno 16 ore o fino a quando il pH non raggiunge il valore prescritto, pari a 4,9. Una volta marinato, lo spratto è rimosso dal liquido e sgocciolato, prima di essere confezionato negli imballaggi. I liquidi di copertura sono preparati in anticipo in modo da essere già raffreddati al momento del confezionamento.

g) Preparazione del prodotto

Una volta posizionato lo spratto negli imballaggi unitari e aggiunto il liquido di copertura, si ottiene il prodotto di cui al disciplinare. La percentuale di materia prima, ovvero di spratto, rispetto al liquido di copertura dipende dal tipo di imballaggio; non può tuttavia essere inferiore al 65 %.

La «Sardeluță marinată» (în vin) si presenta sotto forma di spratto marinato, confezionato in imballaggi individuali, a cui si aggiunge un liquido di copertura specifico (una salsa al vino), che costituisce al massimo il 35 % del totale. A seconda della capacità dell'imballaggio, si aggiungono da due a dieci grammi di olio di girasole e il coriandolo (circa due o tre semi, per un peso massimo di quattro grammi).

La «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui) si presenta sotto forma di spratto marinato, confezionato in imballaggi individuali, a cui si aggiunge un liquido di copertura specifico (olio di girasole), che costituisce al massimo il 35 % del totale. A seconda della capacità dell'imballaggio, si aggiungono alloro (almeno una foglia, per un peso massimo di un grammo) e pepe nero (circa due o tre grani, per un peso massimo di quattro grammi).

La «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui picant) si presenta sotto forma di spratto marinato, confezionato in imballaggi individuali, a cui si aggiunge un liquido di copertura specifico (olio di girasole piccante), che costituisce al massimo il 35 % del totale. A seconda della capacità dell'imballaggio, si aggiunge pepe rosso (circa due o tre grani, fino a un peso massimo di quattro grammi).

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto - composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o il fatto che esso è ottenuto a partire da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente [articolo 7, paragrafo 2, del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014]*

Come si evince dalla «Guida dell'industria di trasformazione del pesce» (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui) pubblicata dal ministero dell'Industria della carne, del pesce e del latte (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) (Editura Tehnică, Bucarest, Romania, 1953, pag. 135), nel 1953 la «sardeluță» era considerata tecnicamente una materia prima per prodotti conservati e semiconservati. La guida indicava inoltre che la materia prima per il pesce semiconservato con oli vegetali era lo spratto.

Nel 1957 l'uso della «sardeluță» come materia prima è menzionato in una guida sulle norme alimentari intitolata «Pesci e delfini nell'alimentazione e nell'industria» (Peștii și delfinii în alimentație și industrie), firmata dal dott. V. Gheorghe [ministero dell'Industria dei beni di consumo, direzione generale per l'industria della pesca e la regolamentazione della pesca (Ministerul Industriei Bunurilor de Consum, Direcția Generală a Industriei Peștelui și Reglementării Pescuitului), Bucarest, Romania, 1957].Gheorghe, V., Peștii și delfinii în alimentație și industrie [Pesci e delfini nel settore alimentare e industriale], ministero dell'Industria dei beni di consumo, direzione generale dell'Industria ittica e della regolamentazione della pesca, Bucarest, Romania, 1957. Secondo l'autore, il dott. V. Gheorghe, «[…] poiché fa parte della stessa famiglia del famoso spratto del Baltico (è leggermente più piccola), la sardeluță è adatta alla produzione di spratti conservati "in olio" […]».

Le sardine, pesci di mare di medie dimensioni trasformati decapitati ed eviscerati, nel 1960 erano utilizzati come materia prima in una ricetta culinaria firmata da Ecaterina Teișanu intitolata «Sardine in olio» (Sardele în ulei) [in «La conservazione della carne e del pesce a casa» (Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie), Editura Tehnică, Bucarest, 1960].

Nel 1988 il centro per la pesca e l'industria del pesce (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui), che fa parte del M.I.A.A.P.A., ha adottato una guida tecnica per la produzione di prodotti marinati freddi a base di pesce di mare (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea marinatelor reci din pește marin), destinata agli stabilimenti dell'industria alimentare, in cui si affermava che le materie prime erano costituite dalle specie seguenti: «[…] papaline del Caspio, acciughe, alose del Caspio e sardeluță, conformemente alla norma NTR 1484-83 "Pesci salati indigeni" (Pește sărat indigen) […]».

Gli ingredienti utilizzati nei prodotti sono quelli stabiliti dalle norme di produzione dell'industria alimentare dal 1953. Ad esempio, foglie di alloro, pepe, paprica, peperoncino forte, semi di senape, coriandolo, pepe aromatico ecc. sono menzionati nella «Guida dell'industria di trasformazione del pesce» (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui) pubblicata dal ministero dell'Industria della carne, del pesce e del latte (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) (Editura Tehnică, Bucarest, Romania, 1953, pagg. 93-49). pubblicata dal ministero dell'Industria della carne, del pesce e del latte (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) (Editura Tehnică, Bucarest, Romania, 1953, pagg. 93-49).

Per quanto riguarda gli ingredienti, vi è anche un altro riferimento, ossia la «norma interna dipartimentale N.I.D. 2190-74 per il pesce di mare semiconservato in salsa al vino, all'olio e in salsa speziata» (Norma internă departamentală N.I.D. 2190-74 pentru semi-conserve de pește marin în sos de vin și ulei și în sos picant). Tale norma ha stabilito l'elenco degli ingredienti seguenti: «[…] olio di girasole commestibile, aceto di fermentazione, spezie (pepe, alloro, pepe aromatico) […]», conformemente alla raccolta di norme nazionali e norme tecniche interne sulla qualità del pesce e dei prodotti della pesca (Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește) [ministero del Commercio interno (Ministerul Comerțului Interior), Bucarest, Romania, 1975].

Inoltre, nel 1988, il centro per la pesca e l'industria del pesce, che fa parte del M.I.A.A.P.A., ha approvato la guida tecnica per la produzione del prodotto denominato «spratto in salsa al vino e all'olio per aperitivo» (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea produsului «Aperitiv șprot în sos de vin și ulei»), la cui materia prima è lo spratto e i cui altri ingredienti sono «[…] olio di girasole commestibile, acido acetico alimentare a 80 %, un vino bianco di qualità adeguata e spezie (pepe, foglie di alloro, pepe aromatico) […]».