2024/1966

2024 7 17

KOMISIJOS ĮGYVENDINIMO REGLAMENTAS (ES) 2024/1966

2024 m. liepos 16 d.

kuriuo į garantuotų tradicinių gaminių registrą įtraukiamas pavadinimas („Sardeluță marinată“ (GTG))

EUROPOS KOMISIJA,

atsižvelgdama į Sutartį dėl Europos Sąjungos veikimo,

atsižvelgdama į 2012 m. lapkričio 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų ([1]) 52 straipsnio 3 dalies a punktą,

kadangi:

(1) remiantis Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143, kuriuo panaikintas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, 90 straipsnio 5 ir 6 dalimis ([2]), pastarasis reglamentas toliau taikomas garantuotų tradicinių gaminių registravimo paraiškoms, kurias Komisija gavo ir kurios buvo paskelbtos *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* anksčiau nei 2024 m. gegužės 13 d.;

(2) pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 50 straipsnio 2 dalies b punktą Rumunijos paraiška įregistruoti pavadinimą „Sardeluță marinată“ kaip garantuotą tradicinį gaminį (GTG) buvo paskelbta *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje* ([3]);

(3) 2023 m. lapkričio 24 d. Komisija gavo Bulgarijos pagrįstą prieštaravimo pareiškimą. Pareiškimo pateikėjas teigė, kad siūlomas registruoti pavadinimas yra teisėtai naudojamas, gerai žinomas ir ekonomiškai reikšmingas panašiems žemės ūkio arba maisto produktams (Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 21 straipsnio 1 dalies b punktas). Visų pirma Bulgarija teigė, kad Bulgarijoje jau seniai puoselėjama šprotų marinavimo tradicija. Bulgarijos rinkoje siūlomas produktas, kurio pavadinimas „маринована цаца“, kuris išvertus reiškia tą patį, kaip ir „Sardeluță marinată“. Bulgarija paaiškino, kad marinuoti šprotai dešimtmečiais yra gerai žinomi, tai yra ekonominiu požiūriu svarbus ir paklausus produktas tarp Bulgarijos vartotojų. Todėl Bulgarija, remdamasi Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnio 3 dalimi, paprašė, kad registruojant Rumunijos pateiktą terminą „Sardeluță marinată“ kaip GTG būtų kartu nurodomas teiginys „pagaminta laikantis Rumunijos tradicijų“. Taip būtų užtikrinta Bulgarijos marinuotų šprotų gamintojų interesų apsauga;

(4) Komisija nustatė, kad prieštaravimas yra priimtinas, kaip apibrėžta Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 21 straipsnio 1 dalies b punkte, ir 2023 m. gruodžio 18 d. raštu paragino suinteresuotąsias šalis pradėti atitinkamas konsultacijas, kad jos, laikydamosi savo vidaus procedūrų, pasiektų tarpusavio susitarimą;

(5) Rumunija ir Bulgarija pasiekė susitarimą, apie kurį Komisijai pranešta per nustatytą terminą – 2024 m. vasario 5 d.;

(6) pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 18 straipsnio 3 dalį, Rumunija ir Bulgarija susitarė, kad, siekiant atskyrimo nuo panašaus produkto ar produktų, kurių pavadinimas tapatus arba panašus, prie garantuoto tradicinio gaminio „Sardeluță marinată“ pavadinimo, įregistruoto kaip GTG, visada turėtų būti pateikiamas teiginys „pagamintas laikantis Rumunijos tradicijų“;

(7) todėl šis pavadinimas turėtų būti saugomas ne kaip toks, o tik kartu su teiginiu „pagaminta laikantis Rumunijos tradicijų“;

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

([2]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012 (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) OL C 303, 2023 8 28, p. 5.

(8) atitinkamai pavadinimą „маринована цаца“ gali būti leidžiama toliau naudoti produktams, neatitinkantiems produkto „Sardeluță marinată“, „pagaminto laikantis Rumunijos tradicijų“ specifikacijos Sąjungos teritorijoje, jei laikomasi jos teisinės tvarkos principų ir taisyklių;

(9) konsoliduota produkto specifikacija, įskaitant nuorodą į teiginį, turėtų būti skelbiama tik susipažinti;

(10) todėl pavadinimas „Sardeluță marinată“ turėtų būti įtrauktas į garantuotų tradicinių gaminių (GTG) registrą,

PRIĖMĖ ŠĮ REGLAMENTĄ:

1 straipsnis

Įregistruojamas pavadinimas „Sardeluță marinată“ (GTG).

Pirmoje pastraipoje nurodytas pavadinimas – tai produkto, priskiriamo Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 ([4]) XI priede nurodytai 1.7 klasei „Šviežios žuvys, moliuskai bei vėžiagyviai ir jų produktai“, pavadinimas.

2 straipsnis

Kartu su pavadinimu „Sardeluță marinată“ (GTG) naudojamas teiginys „pagaminta laikantis Rumunijos tradicijų“.

3 straipsnis

Pavadinimą „маринована цаца“ gali būti leidžiama toliau naudoti produktams, neatitinkantiems produkto „Sardeluță marinată“, „pagaminto laikantis Rumunijos tradicijų“ specifikacijos Sąjungos teritorijoje, jei laikomasi jos teisinės tvarkos principų ir taisyklių.

4 straipsnis

Konsoliduota produkto specifikacija pateikiama šio reglamento priede.

5 straipsnis

Šis reglamentas įsigalioja dvidešimtą dieną po jo paskelbimo *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

Šis reglamentas privalomas visas ir tiesiogiai taikomas visose valstybėse narėse.

Priimta Briuselyje 2024 m. liepos 16 d.

Komisijos vardu
Pirmininkė
Ursula VON DER LEYEN

([4]) 2014 m. birželio 13 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentas (ES) Nr. 668/2014, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų taikymo taisyklės (OL L 179, 2014 6 19, p. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

PRIEDAS

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„Sardeluță marinată“

ES Nr.: TSG-RO-02882 – 2022 12 21

Valstybė narė Rumunija

1. **Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Sardeluță marinată“

Priklausomai nuo produkto gaminimo būdo, prie etiketėje nurodyto produkto pavadinimo taip pat bus nurodytas naudojamas užpilas: GTG „Sardeluță marinată“ (*în vin*) (vyno padaže), GTG „Sardeluță marinată“ (saulėgrąžų aliejaus padaže), GTG „Sardeluță marinată“ (aštriame saulėgrąžų aliejaus padaže). Kartu su pavadinimu „Sardeluță marinată“ naudojamas teiginys „pagaminta laikantis Rumunijos tradicijų“.

2. **Produkto rūšis**

1.7 klasė. Šviežia žuvis, moliuskai, vėžiagyviai ir jų produktai

3. **Registravimo pagrindas**

3.1. *Produktas* (pažymėkite langelius ☒, ☐)

☐ kurio gamybos ar perdirbimo metodas ar sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas;

☒ gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

Pradinė žaliava yra atlantiniai šprotai – rūšys *Sprattus sprattus Phalericus* ir *Sprattus sprattus*. Šprotai yra nedidelės, sultingos, švelnios konsistencijos pelaginės žuvys, dažniausiai 65–90 mm ilgio, pailgo kūno, suspausto vidurinėje ir šoninėje dalyje; jų šonai ir pilvo pusė yra sidabro, o nugarinė dalis gali būti nuo tamsiai mėlynos iki žalios spalvos.

Šprotai yra nedidelė jūrų žuvis, kuri jau dešimtmečius naudojama marinuotuose produktuose, pusiau konservuotuose ir konservuotuose gaminiuose; šios žuvys sudaro „Sardeluță marinată“ pradinę žaliavą. Perdirbtos ir marinuotos žuvys panardinamos į skirtingus užpilus, kurie naudojami gaminant trijų skonių produktus, kurie skiriasi skoninėmis ir juslinėmis savybėmis. Produktai: „Sardeluță marinată“ (*în vin*) (šprotai, marinuoti vyno padaže), „Sardeluță marinată“ (*în ulei de floarea-soarelui*) (šprotai, marinuoti saulėgrąžų aliejaus padaže) ir „Sardeluță marinată“ (*în ulei de floarea-soarelui picant*) (šprotai, marinuoti aštriame saulėgrąžų aliejaus padaže).

Tradiciškai marinavimo skysčiui ir užpilui naudojamos šios sudedamosios dalys: nejoduotoji akmens druska, vyno actas, baltasis vynas, saulėgrąžų aliejus, paprikos, aitriosios paprikos, nemalti juodieji pipirai, laurų lapai, kvapieji pipirai, blakinių kalendrų sėklos.

3.2. *Pavadinimas*

☐ tradiciškai vartojamas konkrečiam produktui pavadinti;

☒ nurodo produkto tradicinį ar specifinį pobūdį.

Produktų pavadinime nurodomas jų specifinis požymis, kurį lemia naudojama pradinė žaliava, t. y. išdarinėti begalviai atlantiniai šprotai, ir aiškiai nurodomas atitinkamas paruošimo būdas – marinavimas, taip pat produktai skirstomi pagal naudojamus užpilus. Ši į pavadinimą įtraukta informacija padeda įspėti vartotoją apie įvairių produktų rūšių skirtumus.

Šio tradicinio produkto specifiškumas laikui bėgant buvo išreiškiamas ne tik pagal naudojamą pradinę žaliavą, bet ir pagal produktų pavadinimą. 1974 m. Vidaus prekybos ministerija (Prekybos tyrimų institutas, Vidaus prekybos dokumentų informacijos biuras) parengė „Sardeluță marinată“ gamybos ir prekybos standartus: „Departamento vidaus standartas N.I.D. 2190–74 dėl konservuotų jūrų žuvų vyno ir aliejaus padaže bei aštriame padaže“. Yra dar viena 1988 m. su specifiškumu susijusi nuoroda, kai maisto pramonės sektoriuje buvo gaminami produktai, pavadinti „Litoral – șprot în ulei picant“ (šprotai aitriame padaže), „Litoral – șprot în ulei cu legume“ (šprotai su daržovėmis aliejaus padaže) ir „Litoral – șprot în sos tomat cu ceapă“ (šprotai pomidorų ir svogūnų padaže), kaip nurodyta Žuvininkystės ir žuvies pramonės centro („Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui“, 1988 m.) išleistose smulkių kaulinių žuvų konservų ruošimo techninėse instrukcijose.

Laikui bėgant, „sardeluță“ (ir šprotų kaip rūšies) vartojimas maisto pramonei skirtose techninėse instrukcijose bei maisto vartojimo srityje Rumunijoje lėmė, kad šie terminai tapo sinonimais. Moksliniai žodynai patvirtina, kad žodžiai „šprotai“ ir „sardeluță“ tapo sinonimais. Šproto („șprot“) ir „sardeluță“ sinonimiškumą patvirtina moksliniai žodynai, pavyzdžiui, „Rumunų kalbos sinonimų žodynas“ („Dicționarul de sinonime al limbii române“, Seche Luiza ir Seche Mircea, „Editura Academiei RSR“, Bukarestas, 1982 m.) arba „Rumunų kalbos sinonimų žodynas“ („Dicționarul de sinonime al limbii române“, Seche Luiza, Seche Mircea ir Preda Irina, „Editura Științifică și Enciclopedică“, Bukarestas, 1989 m.).

Be to, „sardeluță“ rumunų k. taip pat reiškia šprotų rūšies sinonimą (rūšis *Sprattus sprattus*) internetinėje duomenų bazėje EUNIS (Europos informacijos sistemoje apie gamtą), kurią administruoja EAA (Europos aplinkos agentūra).

Vadovaujantis žemės ūkio ir kaimo plėtros ministro nutarimu Nr. 32/2023, patvirtinančiu Rumunijoje priimtų žuvų ir kitų vandens gyvūnų rūšių prekių pavadinimus, pavadinimas „šprotai (*sprat*)“ ir (arba) „sardeluță“ naudojamas rūšims *Sprattus sprattus Phalericus* ir *Sprattus sprattus*.

4. **Aprašymas**

4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines ar juslines savybes, kuriomis grindžiamas to produkto specifinis pobūdis (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

„Sardeluță marinată“ gamybos procesas susideda iš pradinės medžiagos – šprotų – marinavimo, tokiu būdu, kad būtų gauti trys skirtingi variantai priklausomai nuo į indą pilamo užpilo. Į marinuotus šprotus įpylus vyno, saulėgrąžų aliejaus arba aštraus saulėgrąžų aliejaus padažo, taip pat dėl sudedamųjų dalių suteikiamo būdingo skonio produktai įgauna savitą skonį ir išskirtines juslines savybes.

Priklausomai nuo naudojamo užpilo, etiketėje nurodytas gaminio pavadinimas turi būti papildytas konkrečia informacija, kaip nurodyta: „Sardeluță marinată STG“ (*în vin*) (vyno padaže), „Sardeluță marinată STG“ (*în ulei de floarea-soarelui*) (saulėgrąžų aliejaus padaže) ir „Sardeluță marinată STG“ (*în ulei de floarea-soarelui picant*) (aštriame saulėgrąžų aliejaus padaže).

Fizinės ir cheminės savybės:

1. Žuvies kiekis: ne mažiau kaip 65 %
2. Druska (natrio chloridas): ne daugiau kaip 7 %
3. Rūgštingumas: acto rūgštis (ne mažiau kaip 0,5 %)

Juslinės savybės

Pagrindinės produktų savybės apibūdinamos jų išvaizda, konsistencija, spalva, aromatu, skoniu ir kvapu. Produktas – žuvys – pateikiamas be galvų, išdarinėtas, tvirtos struktūros, be įtrūkimų ant pilvo ar įbrėžimų ant odos. „Sardeluță“ yra minkšta, sultinga ir pateikiama su užpilu priklausomai nuo kiekvieno produkto tipo. Produktas išsaugo šviežios žuvies spalvą: viršutinė kūno dalis yra pilkai žalia, o šonai ir pilvas – sidabro spalvos su vaivorykštės atspalviais. „Sardeluță marinată“ (*în vin*) ir „Sardeluță marinată“ (*în ulei de floarea soarelui*) produktų užpilas yra permatomas ir turi sidabro spalvos blizgesį. „Sardeluță marinată“ (*în ulei picant*) produkto užpilas yra permatomas, turi sidabro spalvos blizgesį su rausvais atspalviais. Produktų aromatas priklauso nuo naudojamų sudedamųjų dalių: kvapiųjų pipirų, blakinių kalendrų, juodųjų pipirų, laurų lapų. „Sardeluță marinată“ (*în ulei picant*) produktui skonį suteikia aitriosios paprikos ir saldžiosios paprikos.

„Sardeluță marinată“ (*în vin*) būdingas rūgštus jūrų žuvies skonis, kurį sustiprina baltojo vyno ir vyno acto aromatas. „Sardeluță marinată“ (*în ulei de floarea-soarelui*) būdingas jūrų žuvies skonis su neutralaus skonio saulėgrąžų aliejumi. „Sardeluță marinată“ (*în ulei picant*) būdingas jūrų žuvies skonis, kurį sustiprina aitriųjų paprikų aitrumas.

4.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūšį bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

Marinuotiems produktams naudojama pradinė žaliava yra šprotai (*Sprattus sprattus Phalericus*, *Sprattus sprattus*), gaunami atšaldyti arba šaldyti. Šprotai pasižymi minkšta, sultinga konsistencija ir jūrų žuvies skoniu.

Gamybos procese naudojamos šios sudedamosios dalys: saulėgrąžų aliejus, vyno actas, maisto pramonei skirta nejoduotoji akmens druska, cukrus, baltasis vynas ir neapdoroti prieskoniai (kvapieji pipirai, blakinės kalendros, juodieji pipirai, laurų lapai). „Sardeluță marinată“ (*în ulei picant*) produkte taip pat naudojamos aitriosios paprikos ir paprikos.

Produkto gamybos etapai: šaldytos žuvies gavimas, laikymas, atšildymas, pirminis perdirbimas ir atšaldyto produkto saugojimas, sultinio su prieskoniais paruošimas, marinavimo skysčio paruošimas, užpilų paruošimas, mirkymas užpiluose, paskirstymas į atskiras pakuotes ir užpildo pridėjimas.

a) Žuvų gavimas

Pradinės žaliavos gavimas ir kiekio tikrinimas, laikymas (pašalinus pakuotes), jei reikia, atšildymas pritaikytose patalpose ir kokybės kontrolė.

b) Pirminis žuvų perdirbimas

Nuėmus galvas ir išdarinėjus šprotai nuplaunami ir tampa „sardeluță“. Jie saugomi ledo dribsniuose.

c) Prieskonių sultinio paruošimas

Vanduo ir sudedamosios dalys (juodieji pipirai, kvapieji pipirai, blakinės kalendros, laurų lapai) pasveriami pagal receptą. Katile užverdamas vanduo ir pilamas į maišymo katilą kartu su kitomis sudedamosiomis dalimis. Užvirintas sultinys paliekamas atvėsti ir tada supilamas į būgnines talpyklas. Po to laikomas 48 valandas ne aukštesnėje nei 25 °C temperatūroje.

20 litrų sultinio su prieskoniais receptas:

Eilės Nr.	Sudedamosios dalys	Vienetas	Kiekis
1.	vanduo	litrais	20
2.	nemalti pipirai	kg	0,2
3.	nemalti kvapieji pipirai	kg	0,1
4.	blakinių kalendrų sėklos	kg	0,1
5.	lauro lapai	kg	0,1

d) Marinavimo skysčio paruošimas

Be galvų ir išdarinėtiems šprotams skirto H-1:1 marinavimo skysčio sudėtyje yra vandens, vyno acto, nejoduotosios akmens druskos, specialaus prieskonių sultinio, baltojo vyno ir cukraus. Pateiktų sudedamųjų dalių kiekiai skirti 100 litrų marinavimo skysčio.

Marinavimo skysčio receptas:

Eilės Nr.	Sudedamosios dalys	Vienetas	Kiekis
1.	vanduo	litrais	41
2.	vyno actas (9°)	litrais	25
3.	nejoduotoji akmens druska	kg	12
4.	prieskonių sultinys	litrais	10
5.	baltasis vynas	litrais	8
6.	cukrus	kg	4

e) Užpilų paruošimas

Užpilai skiriasi ir, priklausomai nuo gaminio varianto, kiekvienas yra specifinis.

„Sardeluță marinată“ (*în vin*) užpilo sudėtis:

Nuorodos numeris	Sudedamosios dalys	Vienetas	Kiekis
1.	vanduo	litrais	54
2.	vyno actas (9°)	litrais	20,5
3.	prieskonių sultinys	litrais	10
4.	baltasis vynas	litrais	8
5.	cukrus	kg	4
6.	nejoduotoji akmens druska	kg	3,5

„Sardeluță marinată“ (*în ulei de floarea soarelui*) užpilui naudojamas saulėgrąžų aliejus.

„Sardeluță marinată“ (*în ulei picant*) užpilas gaminamas saulėgrąžų aliejuje verdant smulkiai supjaustytas aitriąsias paprikas, pridedant saldžiosios paprikos miltelių. Virti reikia apie 60 min., kol aliejus įgauna rausvą prieskonių atspalvį. Po to užpilas atvėsinamas iki kambario temperatūros. Atvėsinus mišinys perkošiamas, kad susidarytų skaidrus skystis su subtiliais raudonųjų paprikų miltelių pėdsakais; jis pasižymi tipišku čili pipirų skoniu, kuris nėra nei kartus, nei gaižus, taip pat juntamas malonus, aromatingas pipirų kvapas. Po to laikomas 48 valandas ne aukštesnėje nei 25 °C temperatūroje.

„Sardeluță marinată“ (*în ulei de floarea soarelui*) dešimties litrų užpilo kiekiui reikalingos normos:

Eilės Nr.	Sudedamosios dalys	Vienetas	Kiekis
1.	Saulėgrąžų aliejus	litrais	10
2.	Saldžiosios paprikos milteliai	kg	0,1
3.	Smulkintos aitriosios paprikos	kg	0,1

f) Marinatas

Be galvų ir išdarinėti šprotai pasveriami ir nuplaunami 24 % sūraus vandens tirpalu. Jie yra išgriebiami iš druskingo tirpalo ir užpilami marinatu. Marinate jie laikomi ne mažiau kaip 16 valandų arba kol pH pasiekia reikalaujamą vertę, t. y. 4,9. Marinuoti šprotai išimami iš skysčio, nusausinami ir supakuojami į pakuotes. Užpilai paruošiami iš anksto tokiu būdu, kad pakuojant jau būtų atvėsę.

g) Produkto paruošimas

Sudėjus į atskiras pakuotes ir užpylus užpilus gaunami specifikacijoje nurodyti produktai. Pradinės žaliavos, t. y. šprotų, proporcinė dalis priklauso nuo pakuotės tipo, tačiau negali būti mažesnė nei 65 %.

„Sardeluță marinată“ *(în vin)* produktas – tai į atskiras pakuotes supakuoti marinuoti šprotai, ant kurių užpilamas specialus užpilas (vyno padažas), kuris sudaro ne daugiau nei 35 % viso produkto. Priklausomai nuo pakuotės dydžio, įpilama nuo dviejų iki dešimties gramų saulėgrąžų aliejaus ir įberiama blakinių kalendrų (du ar trys grūdeliai, sveriantys ne daugiau nei keturis gramus).

„Sardeluță marinată“ *(în ulei de floarea-soarelui)* produktas – tai į atskiras pakuotes supakuoti marinuoti šprotai, ant kurių užpilamas specialus užpilas (saulėgrąžų aliejus), sudarantis ne daugiau nei 35 % viso produkto. Priklausomai nuo pakuotės dydžio, pridedama laurų lapų (ne mažiau kaip vienas lapas, sveriantis ne daugiau kaip vieną gramą) ir juodųjų pipirų (du ar trys grūdeliai, sveriantys ne daugiau nei keturis gramus).

„Sardeluță marinată“ *(în ulei de floarea-soarelui picant)* produktas – tai į atskiras pakuotes supakuoti marinuoti šprotai, ant kurių užpilamas specialus užpilas (aštrus saulėgrąžų aliejus), sudarantis ne daugiau nei 35 % viso produkto. Priklausomai nuo pakuotės dydžio, pridedama raudonųjų pipirų (du ar trys grūdeliai, sveriantys ne daugiau nei keturis gramus).

4.3. *Produkto tradicinį pobūdį lemiančių pagrindinių elementų aprašymas, kurio gamybos ar perdirbimo metodas arba sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas (Įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 668/2014 7 straipsnio 2 dalis)*

Kaip matyti iš „Žuvies pramonės perdirbimo vadovo“ („Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui“), išleisto Mėsos, žuvies ir pieno pramonės ministerijos (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) („Editura Tehnică“, Bukareštas, Rumunija, 1953 m., p. 135), 1953 m. „sardeluță“ techniškai buvo laikoma konservuotų ir pusiau konservuotų produktų pradine žaliava. Vadove taip pat nurodyta, kad pusiau konservuotų žuvų su augaliniais aliejais pradinė žaliava buvo šprotai.

1957 m. „Sardeluța“ kaip žaliava paminėta mokslų daktaro V. Gheorghe parengtame maisto standartų vadove, pavadintame „Žuvys ir delfinai maiste ir pramonėje“ („Peștii și delfinii în alimentație și industrie“), Žuvininkystės pramonės ir žuvininkystės reguliavimo generalinis direktoratas (Ministerul Industriei Bunurilor de Consum, Direcția Generală a Industriei Peștelui și Reglementării Pescuitului), Bukareštas, Rumunija, 1957 m.). Pasak autoriaus Dr. V. Gheorghe'o, „<...> „sardeluță“ priklauso tai pačiai šeimai kaip ir garsieji Baltijos jūros šprotai (šiek tiek mažesnio dydžio) ir puikiai tiktų šprotų konservams su aliejaus padažu gaminti <...>“.

1960 m. vidutinio dydžio jūrų žuvys – sardinės – apdorotos, be galvų ir išdarinėtos, buvo pradėtos naudoti kaip pradinė žaliava Ecaterinos Teișanu recepte ir pavadintos „Sardinės aliejaus padaže“ (Sardele în ulei) (leidinyje „Mėsos ir žuvies konservavimas namuose“ („Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie“), „Editura Tehnică“, Bukareštas, 1960 m.).

1988 m. MIAAPA pavaldus „Žuvininkystės ir žuvų pramonės centras“ („Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui“) patvirtino maisto pramonės įmonėms skirtą techninį vadovą dėl šaltai marinuotų jūrų žuvų produktų gamybos. Žaliavomis laikomos šios rūšys: „<...> kilkės, europiniai ančiuviai, Kaspijos jūros perpelės ir „sardeluță“, remiantis NTR 1484-83 „Vietinės sūdytos žuvys“ („Pește sărat indigen“) <...>“.

Produktuose naudojamos sudedamosios dalys yra nustatytos maisto pramonės gamybos standartuose nuo 1953 m. Pavyzdžiui, „Žuvies perdirbimo pramonės vadove“ („Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui“), kurį išleido Mėsos, žuvies ir pieno pramonės ministerija (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) („Editura Tehnică“, Bukareštas, Rumunija, 1953 m., p. 93–49), yra įvardinti laurų lapai, pipirai, paprikos, maltos aitriosios paprikos, garstyčių sėklos, blakinės kalendros, kvapieji pipirai ir kt.

Yra dar viena sudedamųjų dalių nuoroda, t. y. „Departamento vidaus standartas N.I.D. 2190–74 dėl konservuotų jūrų žuvų vyno ir aliejaus padaže bei aštriame padaže“ („Norma internă departamentală N.I.D. 2190–74 pentru semi-conserve de pește marin în sos de vin și ulei și în sos picant“). Nurodytas šis sudedamųjų dalių sąrašas: „<...> valgomas saulėgrąžų aliejus, fermentinis actas, prieskoniai (pipirai, laurų lapai, kvapieji pipirai) <...>“, pagal nacionalinių standartų rinkinį ir žuvų ir žuvininkystės produktams taikomus techninius vidaus standartus („Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește“) (Vidaus reikalų ministerija (Ministerul Comerțului Interior), Bukareštas, Rumunija, 1975 m.).

Be to, 1988 m. Žuvininkystės ir pramoninės žuvininkystės direktoratas, pavaldus M.I.A.A.A., patvirtino Technologines instrukcijas, kaip gaminti šprotus vyno padaže ir aliejuje; žaliava buvo šprotai, o sudedamosios dalys buvo: „[…] valgomasis saulėgrąžų aliejus, 80 % maistinės acto rūgšties, rūšinis baltasis vynas, prieskoniai (pipirai, laurų lapai, kvapieji pipirai) […]“.