2024/1966

17.7.2024.

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) 2024/1966

(2024. gada 16. jūlijs)

par nosaukuma ierakstīšanu Garantēto tradicionālo īpatnību reģistrā (“Sardeluță marinată” (GTĪ))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (2012. gada 21. novembris) par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ([1]) un jo īpaši tās 52. panta 3. punkta a) apakšpunktu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar 90. panta 5. un 6. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) 2024/1143 ([2]), kas atcēla Regulu (ES) Nr. 1151/2012, pēdējo turpina piemērot garantēto tradicionālo īpatnību reģistrācijas pieteikumiem, kurus Komisija saņēmusi un *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* publicējusi pirms 2024. gada 13. maija.

(2) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Rumānijas pieteikums, kurā par garantētu tradicionālo īpatnību (GTĪ) lūgts reģistrēt nosaukumu “Sardeluță marinată”, ir publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ([3]).

(3) 2023. gada 24. novembrī Komisija saņēma pamatotu iebildumu paziņojumu no Bulgārijas. Iebildumu cēlējas ieskatā nosaukums, kuru ierosināts reģistrēt, ir likumīgs, atzīts un ekonomiski nozīmīgs līdzīgiem lauksaimniecības produktiem vai pārtikas produktiem (Regulas (ES) Nr. 1151/2012 21. panta 1. punkta b) apakšpunkts). Konkrētāk, Bulgārija informēja, ka Bulgārijā pastāv sena brētliņas marinēšanas tradīcija. Attiecīgais produkts Bulgārijas tirgū tiek piedāvāts ar nosaukumu “маринована цаца”, kas tulkojumā nozīmē to pašu ko “sardeluță marinată”. Bulgārija skaidroja, ka šīs marinētās brētliņas ir jau gadu desmitiem plaši pazīstams, saimnieciski nozīmīgs un Bulgārijas patērētāju vidū pieprasīts produkts. Tāpēc Bulgārija saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 18. panta 3. punktu lūdza, lai nosaukumam “Sardeluță marinată”, kad tas tiks reģistrēts par Rumānijas GTĪ, tiktu pievienota norāde “gatavots atbilstīgi Rumānijas tradīcijai”. Tas nodrošinātu Bulgārijas marinēto brētliņu ražotāju interešu aizsardzību.

(4) Komisija atzina iebildumus par pieņemamiem Regulas (ES) Nr. 1151/2012 21. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē un ar 2023. gada 18. decembra vēstuli aicināja ieinteresētās personas attiecīgi apspriesties un savstarpēji vienoties saskaņā ar savām iekšējām procedūrām.

(5) Rumānija un Bulgārija vienošanos panāca, un par to Komisijai tika noteiktajā termiņā paziņots 2024. gada 5. februārī.

(6) Saskanīgi ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 18. panta 3. punktu Rumānija un Bulgārija vienojās: lai atšķirtu salīdzināmus produktus vai produktus, kuriem ir identisks vai līdzīgs nosaukums, garantētās tradicionālās īpatnības nosaukums “Sardeluță marinată” pēc tā reģistrēšanas par GTĪ vienmēr jāpapildina ar norādi “gatavots atbilstīgi Rumānijas tradīcijai”.

(7) Tāpēc šis nosaukums nebūtu jāaizsargā pats par sevi, bet tikai sasaistē ar norādi “gatavots atbilstīgi Rumānijas tradīcijai”.

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

([2]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem, un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).j

([3]) OV C 303, 28.8.2023., 5. lpp.

(8) Rezultātā nosaukumu “маринована цаца” būtu jāļauj turpināt Savienības teritorijā lietot attiecībā uz produktiem, kas “atbilstīgi Rumānijas tradīcijai gatavotā” produkta “Sardeluță marinată” specifikācijai neatbilst, ar nosacījumu, ka tiek ievēroti Savienības tiesību sistēmā piemērojamie principi un noteikumi.

(9) Produkta specifikācija tikai informatīvos nolūkos būtu jāpublicē konsolidētā redakcijā, kurā ietverta atsauce uz minēto norādi.

(10) Attiecīgi nosaukums “Sardeluță marinată” būtu jāieraksta Garantēto tradicionālo īpatnību (GTĪ) reģistrā,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Nosaukumu “Sardeluță marinată” (GTĪ) ieraksta reģistrā.

Pirmajā daļā minētais nosaukums apzīmē produktu, kas pieder pie 1.7. grupas “Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi” saskaņā ar Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 ([4]) XI pielikumu.

2. pants

Nosaukumam “Sardeluță marinată” (GTĪ) pievieno norādi “gatavots atbilstīgi Rumānijas tradīcijai”.

3. pants

Nosaukumu “маринована цаца” drīkst turpināt Savienības teritorijā lietot attiecībā uz produktiem, kas “atbilstīgi Rumānijas tradīcijai gatavotā” produkta “Sardeluță marinată” specifikācijai neatbilst, ar nosacījumu, ka tiek ievēroti Savienības tiesību sistēmā piemērojamie principi un noteikumi.

4. pants

Produkta specifikācija (konsolidētā redakcijā) ir pievienota šīs regulas pielikumā.

5. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.*

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2024. gada 16. jūlijā

Komisijas vārdā –
priekšsēdētāja
Ursula VON DER LEYEN

([4]) Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 668/2014 (2014. gada 13. jūnijs), ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 179, 19.6.2014., 36. lpp., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

PIELIKUMS

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

“Sardeluță marinată”

ES Nr.: TSG-RO-02882 – 21.12.2022.

Dalībvalsts: Rumānija

1. **Reģistrējamais nosaukums**

“Sardeluță marinată”

Atkarībā no ražošanas metodes kopā ar produkta nosaukumu marķējumā norāda arī izmantoto pārlejamo šķīdumu: “Sardeluță marinată” GTĪ (vīnā), “Sardeluță marinată” GTĪ (saulespuķu eļļā) un “Sardeluță marinată” GTĪ (pikantā saulespuķu eļļā). Nosaukumam “Sardeluță marinată” pievieno norādi “gatavots atbilstīgi Rumānijas tradīcijai”.

2. **Produkta veids**

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

3. **Reģistrācijas pamatojums**

3.1. *Produkts* (atzīmēt lodziņu ☒, ☐)

☐ iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;

☒ ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

Produkta izejviela ir *Sprattus sprattus phalericus* pasugas un *Sprattus sprattus* sugas brētliņas. Brētliņas ir maigas un sulīgas konsistences, neliela izmēra pelaģiskās zivis, kuru izmērs parasti ir 65–90 mm. To ķermenis ir iegarens un sāniski saplacināts. Brētliņām uz sāniem un vēdera ir sudrabaini lāsojumi, bet lāsojumi uz muguras ir tumši zili līdz zaļi.

Brētliņas ir mazas jūras zivis, kas jau gadu desmitiem tiek izmantotas marinētos, daļēji konservētos un konservētos izstrādājumos. Tās ir produkta “Sardeluță marinată” izejviela. Apstrādātas un marinētas zivis tiek pārlietas ar šķidrumu, kura sastāvs atšķiras atkarībā no tā, kurš no trim organoleptiski atšķirīgajiem produkta variantiem tiek gatavots. Minētie varianti ir “Sardeluță marinată” *în vin* (vīnā), “Sardeluță marinată” *în ulei de floarea-soarelui* (saulespuķu eļļā) un “Sardeluță marinată” *în ulei de floarea-soarelui picant* (pikantā saulespuķu eļļā).

Marinādei un pārlejamajam šķidrumam tradicionāli izmantotās sastāvdaļas ir šādas: nejodizēts akmeņsāls, vīna etiķis, baltvīns, cukurs, saulespuķu eļļa, paprikas pulveris, asie (čili) pipari, melno piparu graudi, lauru lapas, smaržīgo piparu graudi, koriandra sēklas.

3.2. *Nosaukums*

☐ ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;

☒ identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

Produktu nosaukums norāda uz izejvielu – ķidātām brētliņām bez galvas –, pagatavošanas metodi (marinēšanu) un produkta garšas variantu, ko nosaka pārlejamais šķidrums. Šī nosaukumā iekļautā informācija vērš patērētāja uzmanību uz dažādo produkta variantu savstarpējo atšķirīgumu.

Tradicionālā produkta paveidi laika gaitā ir viens no otra nošķirti, skaidri norādot ne tikai izmantoto izejvielu, bet arī produkta nosaukumu. 1974. gadā produktam "Sardeluță marinată" tika piemērots Iekšējās tirdzniecības ministrijas pakļautībā esoša institūta [*Ministerul Comerțului Interior, Institutul de Cercetări Comerciale – Oficiul de Informare Documentară pentru Comerț Interior*] izstrādātais Ražošanas un tirdzniecības standarts (N.I.D.) Nr. 2190-74 ("Daļēji konservēta, auksti marinēta zivs vīnā vai eļļā vai pikantā mērcē"). Saistībā ar šo tradicionālo produktu pastāv vēl viena atsauce, kas datējama ar 1988. gadu, kad pārtikas rūpniecība izlaida produktus ar nosaukumu *Litoral – șprot în ulei picant*, ("Brētliņas pikantā eļļā"), *Litoral – șprot în ulei cu legume* ("Brētliņas eļļā ar dārzeņiem") un *Litoral – șprot în sos tomat cu ceapă* ("Brētliņas tomātu mērcē ar sīpoliem"), kuri minēti Zvejas un zivrūpniecības centra 1988. gadā izdotajās mazo jūras zivju konservu pagatavošanas tehniskajās instrukcijās.

Laika gaitā "sardeluță" un "șprot" Rumānijas pārtikas rūpniecības tehniskajās specifikācijās, kā arī patērētāju vidū ir kļuvuši par sinonīmiem. Šo sinonīmiju apliecina zinātniskās vārdnīcas, piemēram, *Dicționarul de elseime al limbii române* ("Rumāņu valodas sinonīmu vārdnīca", autori Seke Luīza [*Seche Luiza*] un Seke Mīrča [*Seche Mircea*], izdevniecība *Editura Academiei RSR*, Bukareste, 1982) vai *Dicționarul de elseime al limbii române* ("Rumāņu valodas sinonīmu vārdnīca", autori Seke Luīza, Seke Mīrča un Predā Īrīna [*Preda Irina*], izdevniecība *Editura Științifică și Enciclopedică*, Bukareste, 1989).

Arī Eiropas Vides aģentūras (EVA) pārvaldītajā tiešsaistes datubāzē *EUNIS* (Eiropas Savienības Dabas informācijas sistēma) nosaukums "sardeluță" attiecībā uz Rumāniju minēts kā šprotu un brētliņu sinonīms.

Saskaņā ar lauksaimniecības un lauku attīstības ministra rīkojumu Nr. 32/2023, ar ko tika apstiprināti Rumānijā pieļaujamie zivju un citu ūdensdzīvnieku sugu tirdzniecības nosaukumi, ar nosaukumu "șprot"/"sardeluță" apzīmē *Sprattus sprattus phalericus* pasugas un *Sprattus sprattus* sugas brētliņas.

4. **Apraksts**

4.1. *Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, arī tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifikas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

Produkts "Sardeluță marinată" tiek apstrādāts, marinējot izejvielu, proti, brētliņu, un atkarībā no pārlejamā šķidruma iegūstot trīs dažādus produkta variantus. Pievienojot marinētajām brētliņām vīna mērci, saulespuķu eļļu vai pikantu saulespuķu eļļu, kā arī pārējās sastāvdaļas, kas brētliņām piešķir to raksturīgo aromātu, produkti iegūst īpašu garšas identitāti un specifiskas organoleptiskās īpašības.

Atkarībā no pārlejamā šķidruma produkta nosaukums marķējumā jāpapildina ar šādu informāciju: "Sardeluță marinată" STG *în vin* (vīnā), "Sardeluță marinată" STG *în ulei de floarea-soarelui* (saulespuķu eļļā) vai "Sardeluță marinată" STG *în ulei de floarea-soarelui picant* (pikantā saulespuķu eļļā).

Fizikāli ķīmiskās īpašības

1. Zivju saturs produktā – vismaz 65 %

2. Sāls (nātrija hlorīds) – ne vairāk kā 7 %

3. Skābums – etiķskābe (vismaz 0,5 %)

Organoleptiskās īpašības

Produktu galvenās īpašības ir to izskats, konsistence, krāsa, aromāts un garša, kā arī to patīkamā smarža. Produkti ir izķidātas zivis bez galvas, ar stingru konsistenci, bez plīsumiem uz vēdera vai ādas savainojumiem. "Sardeluță" ir maiga un sulīga zivs, kas pārlieta ar šķidrumu. Šis šķidrums atšķiras atkarībā no produkta veida. Produkts saglabā tādu pašu krāsu kā svaigas zivis; zivs ķermeņa augšdaļai ir zaļpelēka nokrāsa, bet sāni un vēders ir sudraba krāsā ar varavīksnes spīdumu. Produktiem "Sardeluță marinată" *în vin* un "Sardeluță marinată" *în ulei de floarea soarelui* pārlejamais šķidrums ir caurspīdīgs, ar sudrabainu nokrāsu. Produktam "Sardeluță marinată" *în ulei picant* pārlejamais šķidrums ir caurspīdīgs, ar sarkanīgi sudrabainu nokrāsu. Produktiem aromātu piešķir to pagatavošanā izmantotās garšvielas – smaržīgie pipari, koriandrs, melnie pipari un lauru lapas. Produktam "Sardeluță marinată" *în ulei picant* aromātu piešķir asie (čili) pipari un paprikas pulveris.

Produktu "Sardeluță marinată" *în vin* raksturo jūras zivju garša un skābenums, ko izceļ baltvīna un vīna etiķa aromāts. Produktu "Sardeluță marinată" *în ulei de floarea-soarelui* raksturo jūras zivju garša un saulespuķu eļļas neitrālais fons. Savukārt produktu "Sardeluță marinată" *în ulei picant* raksturo jūras zivju garša, ko pastiprina aso piparu pikantums.

4.2. *Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

Marinēto produktu ražošanā izmantotā izejviela ir atdzesētas vai saldētas brētliņas (*Sprattus sprattus phalericus*, *Sprattus sprattus*). Brētliņas raksturo maiga un sulīga konsistence un jūras zivju garša.

Sastāvdaļas, kas tiek izmantotas ražošanas procesā, ir saulespuķu eļļa, vīna etiķis, nejodizēts pārtikas akmeņsāls, cukurs, baltvīns un nepārstrādātas garšvielas (smaržīgie pipari, koriandrs, melnie pipari, lauru lapas). Produkta "Sardeluță marinată" *în ulei picant* pagatavošanā izmanto arī asos piparus un paprikas pulveri.

Produkta apstrādes metode ietver šādus posmus: saldētu zivju pieņemšana, uzglabāšana, atkausēšana, pirmreizējā apstrāde un glabāšana atdzesējot, garšvielu buljona pagatavošana, marinādes pagatavošana, pārlejamā šķidruma sagatavošana, zivju marinēšana, sadalīšana pa atsevišķiem iepakojumiem un pārlejamā šķidruma pievienošana.

a) Zivju pieņemšana

Pieņemšana un svēršana, uzglabāšana, (vajadzības gadījumā) izpakošana, izejvielas atkausēšana atbilstošās telpās un kvalitātes kontrole.

b) Zivju pirmreizējā apstrāde

Pēc galvas atdalīšanas un ķidāšanas brētliņa tiek nomazgāta un kļūst par "sardeluță". To pārklāj ar sasmalcinātu ledu un uzglabā atdzesētu.

c) Garšvielu buljona pagatavošana

Ūdens un buljona sastāvdaļu (melno piparu, smaržīgo piparu, koriandra, lauru lapu) apjomu nosaka atbilstoši receptei. Atsevišķi uzvārītu ūdeni pievieno pārējām sastāvdaļām, kas atrodas maisīšanas tvertnē. Kad buljons ir uzvārījies, tam ļauj atdzist un tad to salej kannās. Pēc tam buljonu atstāj 48 stundas nostāvēties temperatūrā, kas nepārsniedz 25 °C.

Recepte 20 litru garšvielu buljona pagatavošanai ir norādīta tālāk.

Nr.	Sastāvdaļa	Mērvienība	Daudzums
1.	Ūdens	litri	20
2.	Piparu graudi	kg	0,2
3.	Smaržīgo piparu graudi	kg	0,1
4.	Koriandra sēklas	kg	0,1
5.	Lauru lapas	kg	0,1

d) Marinādes pagatavošana

Marināde H-1:1, kurā tiek ievietotas ķidātās brētliņas bez galvas, satur ūdeni, vīna etiķi, nejodizētu akmeņsāli, īpašo garšvielu buljonu, baltvīnu un cukuru. Norādītie sastāvdaļu daudzumi ir paredzēti 100 litriem marinādes.

Marinādes recepte ir šāda:

Nr.	Sastāvdaļa	Mērvienība	Daudzums
1.	Ūdens	litri	41
2.	Vīna etiķis, 9°	litri	25
3.	Nejodizēts akmeņsāls	kg	12
4.	Garšvielu buljons	litri	10
5.	Baltvīns	litri	8
6.	Cukurs	kg	4

e) Pārlejamo šķidrumu sagatavošana

Pārlejamie šķidrumi atšķiras atkarībā no konkrētā produkta varianta.

Tālāk norādīts sastāvs šķidrumam, ar kuru pārlej produktu "Sardeluță marinată" *în vin*.

Nr.	Sastāvdaļa	Mērvienība	Daudzums
1.	Ūdens	litri	54
2.	Vīna etiķis, 9°	litri	20,5
3.	Garšvielu buljons	litri	10
4.	Baltvīns	litri	8
5.	Cukurs	kg	4
6.	Nejodizēts akmeņsāls	kg	3,5

Šķidrums, ar kuru pārlej produktu "Sardeluță marinată" *în ulei de floarea-soarelui*, ir saulespuķu eļļa.

Šķidrums, ar kuru pārlej produktu "Sardeluță marinată" *în ulei de floarea-soarelui picant*, tiek pagatavots, maltus asos piparus un paprikas pulveri vārot saulespuķu eļļā. Vārīšana ilgst aptuveni 60 minūtes, līdz eļļa pārņem garšvielu sarkanīgo nokrāsu. Pēc tam šķidrumu atkal atdzesē līdz istabas temperatūrai. Pēc atdzesēšanas šķidrums tiek filtrēts, un rezultātā tas kļūst dzidrs, tomēr saglabājot vieglas paprikas pulvera nogulsnes, un iegūst sarkanu krāsu, tipisku aso piparu garšu bez rūgtuma vai sasmakuma pazīmēm, kā arī patīkamu paprikas aromātu. Pēc tam šķidrumu atstāj 48 stundas nostāvēties temperatūrā, kas nepārsniedz 25 °C.

Zemāk dota produkta "Sardeluță marinată" *în ulei de floarea-soarelui picant* pārlejamā šķidruma recepte 10 litriem šā šķidruma.

Nr.	Sastāvdaļa	Mērvienība	Daudzums
1.	Saulespuķu eļļa	litri	10
2.	Paprikas pulveris	kg	0,1
3.	Malti asie pipari	kg	0,1

f) Marinēšana

Ķidātās brētliņas bez galvas nosver un mazgā 24 % sāls un ūdens šķīdumā, no kurienes tās izņem un marinē vismaz 16 stundas vai arī tik ilgi, līdz sasniegts vajadzīgais pH līmenis, proti, 4,9. Kad brētliņas ir iemarinējušās, tās no marinādes izņem un nosusina, un tad tās iepako. Pārlejamie šķidrumi tiek sagatavoti iepriekš, lai iepakošanas laikā tie jau būtu atdzisuši.

g) Produkta pagatavošana

Pēc ievietošanas atsevišķos iepakojumos un brētliņu pārliešanas ar šķidrumu tiek iegūti specifikācijās norādītie produkti. Izejvielas, proti, brētliņu, īpatsvars pret pārlejamo šķidrumu ir atkarīgs no iepakojuma veida, tomēr tas nedrīkst būt mazāks par 65 %.

"Sardeluță marinată" *în vin* ir marinētas brētliņas, kas iepakotas atsevišķos iepakojumos un kam pievienots attiecīgais pārlejamais šķidrums (vīna mērce), kas veido ne vairāk kā 35 % no produkta kopsvara. Atkarībā no iepakojuma ietilpības tiek pievienoti arī 2–10 grami saulespuķu eļļas un 2–3 koriandra sēklas (ne vairāk kā 4 grami).

"Sardeluță marinată" *în ulei de floarea-soarelui* ir marinētas brētliņas, kas iepakotas atsevišķos iepakojumos un kam pievienots attiecīgais pārlejamais šķidrums (saulespuķu eļļa), kas veido ne vairāk kā 35 % no produkta kopsvara. Atkarībā no iepakojuma ietilpības tiek pievienota arī vismaz viena lauru lapa (ne vairāk kā 1 grams) un 2–3 melno piparu graudi (ne vairāk kā 4 grami).

"Sardeluță marinată" *în ulei de floarea-soarelui picant* ir marinētas brētliņas, kas iepakotas atsevišķos iepakojumos un kam pievienots attiecīgais pārlejamais šķidrums (pikanta saulespuķu eļļa), kas veido ne vairāk kā 35 % no produkta kopsvara. Atkarībā no iepakojuma ietilpības tiek pievienoti 2–3 sarkano piparu graudi (ne vairāk kā 4 grami).

4.3. *Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālo raksturu, – tradicionālās prakses noteikto produkta sastāvu vai to, ka produkts ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām (Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 7. panta 2. punkts)*

Kā lasāms Gaļas, zivju un piena rūpniecības ministrijas "Zivju apstrādes rūpniecības vadlīnijās" (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui, *Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui*, Editura Tehnică, Bukareste, Rumānija, 1953, 135. lpp.), 1953. gadā pārtikas tehnologi šprotes uzskatīja par konservētu un daļēji konservētu produktu izejvielu. Vadlīnijās teikts, ka šprotes ir viena no izejvielām, ko izmanto, gatavojot augu eļļā daļēji konservētas zivis.

"Sardeluță" kā izejvielu 1957. gadā pārtikas standartu vadlīnijās "Zivju un delfīnu lietošana pārtikā un rūpniecībā" minējis dr. V. Jorge (Gheorghe, V., *Peștii și delfinii în alimentație și industrie, Ministerul Industriei Bunurilor de Consum, Direcția Generală a Industriei Peștelui și Reglementării Pescuitului* [Patēriņa preču rūpniecības ministrija, Zivrūpniecības un zivsaimniecības regulatīvais ģenerāldirektorāts], Bukareste, Rumānija, 1957. gads). V. Jorge raksta: "[..] "sardeluță", kas pieder pie tās pašas dzimtas kā slavenā Baltijas jūras brētliņa ("sardeluță" gan ir nedaudz mazāka), labi noder, ražojot šprotu konservus eļļā [..]".

Ķidātas sardīnes (bez galvas) kā vidēja izmēra jūras zivis 1960. gadā izmantotas par izejvielu receptē, kuras autore ir Ekaterīna Tejšanū [*Ecaterina Teișanu*] un kurai dots nosaukums "Sardīnes eļļā" (Teișanu, E., *Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie* [Gaļas un zivju konservēšana mājas apstākļos], Editura Tehnică, Bukareste, 1960).

1988. gadā Rumānijas Pārtikas rūpniecības un lauksaimniecības produktu iepirkumu ministrijas (*M.I.A.A.P.A.*) pakļautībā esošais Zvejas un zivrūpniecības centrs [*Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui*] apstiprināja "Tehniskās vadlīnijas auksti marinētu produktu ražošanai no jūras zivīm" [*Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea marinatelor reci din pește marin*]. Vadlīnijās teikts, ka "[..] saskaņā ar standartu NTR 1484-83 "Sālītas vietējās zivis" produktu izejvielas ir Azovas brētliņa, anšovs, Azovas aloza un brētliņa [..]".

Specifikācijās aprakstīto produktu sastāvdaļas jau kopš 1953. gada noteiktas pārtikas rūpniecības ražošanas standartos. Piemēram, lauru lapas, piparu graudi, aso piparu pulveris, paprikas pulveris, sinepju sēklas, koriandra sēklas, smaržīgie pipari un citas garšvielas ir minētas Gaļas, zivju un piena rūpniecības ministrijas "Zivju apstrādes rūpniecības vadlīnijās" (*Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui*, Editura Tehnică, Bukareste, Rumānija, 1953, 93.–94. lpp.).

Vēl viena atsauce uz produkta sastāvdaļām ir Departamenta iekšējais standarts (N.I.D.) Nr. 2190-74 "Daļēji konservētas jūras zivis vīna vai eļļas mērcē vai pikantā mērcē". Saskaņā ar Iekšējās tirdzniecības ministrijas zivju un zivsaimniecības produktu valsts standartiem un iekšējiem tehniskajiem kvalitātes standartiem (*Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește*, Bukareste, Rumānija, 1975) sastāvdaļas ir "[..] pārtikā lietojama saulespuķu eļļa, fermentēšanas etiķis, garšvielas (piparu graudi, lauru lapas, smaržīgie pipari) [..]".

Turklāt 1988. gadā *M.I.A.A.P.A.* pakļautībā esošais Zvejas un zivrūpniecības centrs apstiprināja tehniskās vadlīnijas, kas jāievēro, ražojot vīna mērcē vai eļļā sagatavotas brētliņas, ko izmanto par uzkodu. Vadlīnijās norādīts, ka produkta izejviela ir brētliņa, bet pārējās sastāvdaļas ir "[..] pārtikā lietojama saulespuķu eļļa, pārtikas etiķskābe (80 %), kvalitatīvs baltvīns un garšvielas (piparu graudi, lauru lapas, smaržīgie pipari) [..]".