Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
L-serie

2024/1966

17.7.2024

UITVOERINGSVERORDENING (EU) 2024/1966 VAN DE COMMISSIE

van 16 juli 2024

tot inschrijving van een naam in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten ("Sardeluță marinată" (GTS))

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gezien het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gezien Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad van 21 november 2012 inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen ([1]), en met name artikel 52, lid 3, punt a),

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 90, leden 5 en 6, van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([2]), waarbij Verordening (EU) nr. 1151/2012 is ingetrokken, blijft laatstgenoemde verordening van toepassing op de aanvragen tot registratie van gegarandeerde traditionele specialiteiten die de Commissie vóór 13 mei 2024 heeft ontvangen en in het Publicatieblad van de Europese Unie heeft bekendgemaakt.

(2) Overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 is de aanvraag van Roemenië tot registratie van de naam "Sardeluță marinată" als gegarandeerde traditionele specialiteit (GTS) bekendgemaakt in het *Publicatieblad van de Europese Unie* ([3]).

(3) Op 24 november 2023 ontving de Commissie een met redenen omkleed bezwaarschrift van Bulgarije. De opposant stelde dat de voor registratie voorgestelde naam op rechtmatige, erkende en economisch significante wijze wordt gebruikt voor soortgelijke landbouwproducten of levensmiddelen (artikel 21, lid 1, punt b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012). Met name voerde Bulgarije aan dat er in Bulgarije een lange traditie bestaat op het gebied van het marineren van sprot. Op de Bulgaarse markt wordt een product aangeboden onder de naam "маринована цаца", wat vertaald hetzelfde is als "Sardeluță marinată". Volgens Bulgarije is gemarineerde sprot al tientallen jaren welbekend en is het een product van economisch belang dat in trek is bij de Bulgaarse consument. Daarom vroeg Bulgarije overeenkomstig artikel 18, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 om de Roemeense term "Sardeluță marinată" bij registratie ervan als GTS vergezeld te laten gaan van de claim "vervaardigd volgens de traditie van Roemenië". Daarmee zou de bescherming van de belangen van de Bulgaarse producenten van gemarineerde sprot gewaarborgd zijn.

(4) De Commissie achtte het bezwaar ontvankelijk in de zin van artikel 21, lid 1, punt b), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 en nodigde de belanghebbenden bij brief van 18 december 2023 uit om gepast overleg te gaan plegen en het onderling eens zien te worden overeenkomstig hun interne procedures.

(5) Roemenië en Bulgarije bereikten overeenstemming, waarover de Commissie op 5 februari 2024, binnen de voorgeschreven termijn, in kennis werd gesteld.

(6) Overeenkomstig artikel 18, lid 3, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 kwamen Roemenië en Bulgarije overeen dat de naam van de gegarandeerde traditionele specialiteit "Sardeluță marinată" na registratie ervan als GTS altijd vergezeld moet gaan van de claim "vervaardigd volgens de traditie van Roemenië", zodat het kan worden onderscheiden van producten die vergelijkbaar zijn of een identieke of gelijkaardige naam hebben.

(7) Derhalve mag deze naam niet als zodanig worden beschermd, maar alleen in combinatie met de claim "vervaardigd volgens de traditie van Roemenië".

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

([2]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) PB C 303 van 28.8.2023, blz. 5.

(8) Bijgevolg mag de naam "маринована цаца" verder op het grondgebied van de Unie worden gebruikt voor producten die niet met het productdossier van "Sardeluță marinată", "vervaardigd volgens de traditie van Roemenië", in overeenstemming zijn, mits de beginselen en regels die in de rechtsorde van de Unie gelden, worden nageleefd.

(9) Het geconsolideerde productdossier met vermelding van de claim mag alleen ter informatie worden gepubliceerd.

(10) Bijgevolg moet de naam "Sardeluță marinată" worden ingeschreven in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten (GTS),

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

De naam "Sardeluță marinată" (GTS) wordt ingeschreven in het register van gegarandeerde traditionele specialiteiten.

Met de in de eerste alinea vermelde naam wordt een product aangeduid van categorie 1.7 (Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren), als vermeld in bijlage XI bij Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie ([4]).

Artikel 2

De naam "Sardeluță marinată" (GTS) gaat vergezeld van de claim "vervaardigd volgens de traditie van Roemenië".

Artikel 3

De naam "маринована цаца" mag verder op het grondgebied van de Unie worden gebruikt voor producten die niet met het productdossier van "Sardeluță marinată", "vervaardigd volgens de traditie van Roemenië", in overeenstemming zijn, mits de beginselen en regels die in de rechtsorde van de Unie gelden, worden nageleefd.

Artikel 4

Het geconsolideerde productdossier is opgenomen in de bijlage bij deze verordening.

Artikel 5

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag na die van de bekendmaking ervan in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 16 juli 2024.

Voor de Commissie
De voorzitter
Ursula VON DER LEYEN

([4]) Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014 van de Commissie van 13 juni 2014 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen (PB L 179 van 19.6.2014, blz. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

BIJLAGE

PRODUCTDOSSIER VAN EEN GEGARANDEERDE TRADITIONELE SPECIALITEIT

“Sardeluță marinată”

EU-nr.: TSG-RO-02882 — 21.12.2022

Lidstaat: Roemenië

1. **Naam waarvoor de registratie wordt aangevraagd**

“Sardeluță marinată”

Afhankelijk van de wijze waarop het product wordt verkregen, gaat de op het etiket vermelde naam van het product ook vergezeld van de gebruikte oplossing: “Sardeluță marinată” GTS (in wijn), “Sardeluță marinată” GTS (in zonnebloemolie), “Sardeluță marinată” GTS (in pikante zonnebloemolie). De naam “Sardeluță marinată” moet vergezeld gaan van de claim “vervaardigd volgens de traditie van Roemenië”.

2. **Productcategorie**

Categorie 1.7 — Verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren en producten op basis van verse vis en schaal-, schelp- en weekdieren

3. **Grond voor registratie**

3.1. *Het product is* (vink aan ☒, ☐)

☐ het resultaat van een productiewijze, verwerkingswijze of samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product of dat levensmiddel;

☒ vervaardigd uit traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten.

De grondstof is sprot, afkomstig van de soorten *Sprattus sprattus Phalericus* en *Sprattus sprattus*. Sprot is een kleine pelagische vis met een delicate en sappige consistentie, die gewoonlijk tussen 65 mm en 90 mm groot en langwerpig en in het midden wat smaller is. De vis heeft een zilverkleurige glans op de flanken en buik en een donkerblauwe tot groene glans op de rug.

Sprot is een kleine zeevis die al tientallen jaren wordt gebruikt voor gemarineerde bereiding in halfconserven en conserven. De vis vormt de grondstof voor “Sardeluță marinată”. De verwerkte en gemarineerde vis wordt in verschillende opgietvloeistoffen ondergedompeld, afhankelijk van de drie varianten van de bereide producten, die zich qua smaak van elkaar onderscheiden. Het gaat om “Sardeluță marinată” (în vin) (in wijn), “Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) (in zonnebloemolie) en “Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui picant) (in pikante zonnebloemolie).

De volgende ingrediënten worden vanouds voor de marinade en de opgietvloeistof gebruikt: niet-gejodeerd steenzout, wijnazijn, witte wijn, suiker, zonnebloemolie, paprika, chilipeper, zwarte peper in korrelvorm, laurierbladeren, piment in korrelvorm en korianderzaad.

3.2. *De naam*

☐ wordt van oudsher gebruikt om het specifieke product aan te duiden;

☒ is een verwijzing naar het traditionele karakter of de specificiteit van het product.

De naam van de producten geeft het specifieke karakter van de grondstof — sprot, ontdaan van kop en ingewanden — en de bereidingswijze (marineren) aan, waarbij onderscheid wordt gemaakt tussen de diverse smaakvarianten van de gebruikte opgietvloeistof. Deze informatie in de naam wijst de consument op de verschillen tussen de diverse productvarianten.

De specificiteit van dit traditionele product is in de loop van de tijd uitdrukkelijk gebruikt met betrekking tot niet alleen de grondstof, maar ook de naamgeving. In 1974 ging voor "Sardeluță marinată" een productie- en handelsnorm gelden die was opgesteld door het Ministerie van Binnenlandse Handel onder code N.I.D. 2190-74 (voor halfconserven van koud gemarineerde vis in wijnsaus en in olie en in pikante saus). Wat betreft deze specificiteit, bestaat er nog een andere verwijzing, die dateert uit 1988: toen bracht de levensmiddelenindustrie de producten "Litoral — șprot în ulei picant" (sprot in pikante olie), "Litoral — șprot în ulei cu legume" (sprot in olie en groenten) en "Litoral — șprot în sos tomat cu ceapă" (sprot in tomatensaus en uien) in de handel. Dit blijkt uit de technische instructies voor de bereiding van conserven van kleine zeevis (Centrum voor de visserij en de visverwerkende industrie), 1988.

In de loop der tijd zijn de term sardeluță en de term sprot als soort synoniem geworden in de technische instructies van de levensmiddelenindustrie en in het kader van de voedselconsumptie in Roemenië. Dat sprot (șprot) en sardeluță synoniemen zijn, wordt bevestigd in wetenschappelijke woordenboeken als het "Dicționarul de sinonime al limbii române" van Seche Luiza en Seche Mircea (Editura Academiei RSR, Boekarest, 1982) of het "Dicționarul de sinonime al limbii române" van Seche Luiza, Seche Mircea en Preda Irina (Editura Științifică și Enciclopedică, Boekarest, 1989).

In de onlinedatabank Eunis (natuurinformatiesysteem van de EU) van het EMA (Europees Milieuagentschap) wordt de naam "sardeluță" onder Roemenië ook als synoniem voor sprot (soortnaam *Sprattus sprattus*) gebruikt.

Conform Besluit nr. 32/2023 van de minister van Landbouw en Plattelandsontwikkeling tot goedkeuring van de handelsnamen van in Roemenië toegelaten vis- en andere aquatische soorten wordt de naam "șprot/sardeluță" voor de soorten *Sprattus sprattus Phalericus* en *Sprattus sprattus* gebruikt.

4. **Beschrijving**

4.1. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, met inbegrip van de belangrijkste fysieke, chemische, microbiologische of organoleptische kenmerken die het specifieke karakter van het product aantonen (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

"Sardeluță marinată" wordt bereid via een procedé waarbij de grondstof, sprot, wordt gemarineerd om drie verschillende varianten te verkrijgen, afhankelijk van de gebruikte opgietvloeistof. Dankzij de toevoeging van een wijnsaus, zonnebloemolie of pikante zonnebloemolie aan de gemarineerde sprot en dankzij het kenmerkende aroma van de ingrediënten krijgen de producten een bijzondere eigen smaak en uitzonderlijke organoleptische eigenschappen.

Afhankelijk van de gebruikte opgietvloeistof wordt de naam van het product op het etiket aangevuld met de volgende informatie: "Sardeluță marinată STG" (în vin) (in wijn), "Sardeluță marinată STG" (în ulei de floarea-soarelui) (in zonnebloemolie) en "Sardeluță marinată STG" (în ulei de floarea-soarelui picant) (in pikante zonnebloemolie).

Fysisch-chemische kenmerken

1. Visgehalte minimaal 65 %
2. Zout (natriumchloride) maximaal 7 %
3. Zuurgraad azijnzuur (min. 0,5 %)

Organoleptische kenmerken

De belangrijkste kenmerken van de producten hebben te maken met het uiterlijk, de consistentie, de kleur, het aroma, de smaak en de geur. De producten zijn ontdaan van kop en ingewanden en hebben een stevige structuur, zonder spleten op buik of huid. De vis is zacht en sappig en ligt in een opgietvloeistof die voor elke productvariant anders is. Het product heeft de kleuren van verse vis waarvan het bovenste deel grijs-groen is, terwijl de flanken en de buik zilverkleurig met een iriserende glans zijn. Bij "Sardeluță marinată" (în vin) en "Sardeluță marinată" (în ulei de floarea soarelui) is de opgietvloeistof doorzichtig en heeft deze een zilverkleurige glans. Bij "Sardeluță marinată" (în ulei picant) is de opgietvloeistof doorzichtig en heeft deze een zilverkleurige glans met roodachtige tinten. Het aroma van de producten houdt verband met de gebruikte ingrediënten: piment, peper, koriander, zwarte peper, laurierbladeren. In het geval van "Sardeluță marinată" (în ulei picant) krijgt het product zijn aroma door rode (chili) peper en paprika.

"Sardeluță marinată" (în vin) heeft een lichtzure smaak van zeevis en een aroma van witte wijn en wijnazijn. "Sardeluță marinată" (în ulei de floarea-soarelui) heeft de smaak van zeevis in combinatie met de neutrale smaak van zonnebloemolie. "Sardeluță marinată" (în ulei picant) heeft de smaak van zeevis en een pikante toets van rode peper.

4.2. *Beschrijving van de productiemethode van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is, die door de producenten moet worden gevolgd, met inbegrip van, in voorkomend geval, de aard en de kenmerken van de gebruikte grondstoffen of ingrediënten, en de manier waarop het product wordt bereid (artikel 7, lid 2, van deze verordening)*

De grondstof voor de gemarineerde producten is sprot (*Sprattus sprattus Phalericus*, *Sprattus sprattus*), gekoeld of ingevroren. Sprot heeft een zachte en sappige consistentie en de smaak van zeevis.

Tijdens de productie worden de volgende ingrediënten gebruikt: zonnebloemolie, wijnazijn, niet-gejodeerd steenzout voor de levensmiddelenindustrie, suiker, witte wijn en onbewerkte kruiden (piment, koriander, zwarte peper, laurierbladeren). Bij "Sardeluță marinată" (în ulei picant) worden ook rode (chili)peper en paprika gebruikt.

Het product wordt verkregen via de volgende stappen: ontvangst van de ingevroren vis, opslag, ontdooien, eerste verwerking en conservering door koeling, bereiding van de kruidenbouillon, bereiding van de marinade, bereiding van de opgietvloeistoffen, onderdompeling in de marinade, verdeling in afzonderlijke verpakkingen en toevoeging van een opgietvloeistof.

a) Ontvangst van de vis

Ontvangst en controle van de hoeveelheden, opslag (na verwijdering van de verpakking), eventueel ontdooien van de grondstof in daarvoor geschikte ruimten, gevolgd door een kwaliteitscontrole.

b) Eerste verwerking van de vis

Na het verwijderen van de kop en de ingewanden wordt de sprot gewassen en wordt deze een "sardeluță". De vis wordt in ijsvlokken gelegd en door koeling geconserveerd.

c) Bereiding van de kruidenbouillon

Water en ingrediënten (zwarte peper, piment, koriander, laurierbladeren) worden volgens het recept gedoseerd. Het water wordt in een vat gekookt en vervolgens in een mengvat aan de andere ingrediënten toegevoegd. Wanneer de bouillon het kookpunt heeft bereikt, moet deze weer afkoelen. Daarna wordt de bouillon in tonnen gegoten. Wanneer de bouillon het kookpunt heeft bereikt, moet deze weer afkoelen. Daarna wordt de bouillon in tonnen gegoten. Vervolgens blijft deze 48 uur staan bij een maximumtemperatuur van 25 °C.

Voor 20 liter kruidenbouillon luidt het recept als volgt:

Nr.	Ingrediënten	Eenheid	Hoeveelheid
1.	water	liter	20
2.	peper in korrelvorm	kg	0,2
3.	piment in korrelvorm	kg	0,1
4.	korianderzaad	kg	0,1
5.	laurierbladeren	kg	0,1

d) Bereiding van de marinade

Marinade H-1:1 voor sprot zonder kop en ingewanden bevat water, wijnazijn, niet-gejodeerd steenzout, een speciale kruidenbouillon, witte wijn en suiker. De vermelde hoeveelheden ingrediënten zijn per 100 liter marinade.

Het marinaderecept luidt als volgt:

Nr.	Ingrediënten	Eenheid	Hoeveelheid
1.	water	liter	41
2.	wijnazijn (9°)	liter	25
3.	niet-gejodeerd steenzout	kg	12
4.	kruidenbouillon	liter	10
5.	witte wijn	liter	8
6.	suiker	kg	4

e) Bereiding van de opgietvloeistoffen

De opgietvloeistoffen zijn voor elke productvariant anders.

Voor “Sardeluță marinată” (în vin) heeft de opgietvloeistof onderstaande samenstelling.

Nr.	Ingrediënten	Eenheid	Hoeveelheid
1.	water	liter	54
2.	wijnazijn (9°)	liter	20,5
3.	kruidenbouillon	liter	10
4.	witte wijn	liter	8
5.	suiker	kg	4
6.	niet-gejodeerd steenzout	kg	3,5

Voor “Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) bestaat de opgietvloeistof uit zonnebloemolie.

Voor “Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui picant) wordt de opgietvloeistof bereid door gemalen rode (chili)peper en paprika in zonnebloemolie te koken. Het koken duurt ongeveer 60 minuten, totdat de olie de roodachtige kleur van de kruiden krijgt. Vervolgens wordt de vloeistof afgekoeld tot kamertemperatuur. Na koeling wordt de vloeistof gefilterd, waarna deze een helder uiterlijk heeft met enig bezinksel van de paprika, een rode kleur, een typische rodepepersmaak, zonder sporen van bitterheid of ranzigheid, en een aangename aromatische geur die kenmerkend is voor de peper. Vervolgens blijft deze 48 uur staan bij een maximumtemperatuur van 25 °C.

Voor “Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui picant) is de dosering per tien liter opgietvloeistof als volgt:

Nr.	Ingrediënten	Eenheid	Hoeveelheid
1.	zonnebloemolie	liter	10
2.	paprika	kg	0,1
3.	gemalen chilipeper	kg	0,1

f) Marinade

De sprot wordt zonder kop en ingewanden gewogen en gewassen in een waterige oplossing op basis van 24 % zout. Daarna wordt deze uit de zoutoplossing gehaald en in de marinade gelegd. Het marineren duurt ten minste 16 uur of totdat de vereiste pH-waarde van 4,9 is bereikt. Nadat de sprot gemarineerd is, wordt deze uit de vloeistof gehaald en moet de vis uitlekken om vervolgens te worden verpakt. De opgietvloeistoffen worden van tevoren bereid zodat ze op het moment van verpakking al zijn afgekoeld.

g) Bereiding van het product

Nadat de sprot afzonderlijk is verpakt en de opgietvloeistof is toegevoegd, zijn de producten uit het productdossier verkregen. Het aandeel van de grondstof (sprot) ten opzichte van de opgietvloeistof hangt van de soort verpakking af, maar mag niet minder dan 65 % bedragen.

Het product "Sardeluță marinată" (în vin) wordt als afzonderlijk verpakte gemarineerde sprot aangeboden waaraan een bepaalde opgietvloeistof (een wijnsaus) wordt toegevoegd die maximaal 35 % van het geheel uitmaakt. Afhankelijk van de inhoud van de verpakking worden daaraan tussen circa twee en tien gram zonnebloemolie, alsmede koriander (twee of drie zaden met een maximumgewicht van vier gram) toegevoegd.

Het product "Sardeluță marinată" (în ulei de floarea-soarelui) wordt als afzonderlijk verpakte gemarineerde sprot aangeboden waaraan een bepaalde opgietvloeistof (zonnebloemolie) wordt toegevoegd die maximaal 35 % van het geheel uitmaakt. Afhankelijk van de inhoud van de verpakking worden daaraan laurier (ten minste één blad met een maximumgewicht van een gram) en zwarte peper (twee of drie korrels, met een maximumgewicht van vier gram) toegevoegd.

Het product "Sardeluță marinată" (în ulei de floarea-soarelui picant) wordt als afzonderlijk verpakte gemarineerde sprot aangeboden waaraan een bepaalde opgietvloeistof (pikante zonnebloemolie) wordt toegevoegd die maximaal 35 % van het geheel uitmaakt. Afhankelijk van de inhoud van de verpakking wordt er rode peper (twee of drie korrels, met een maximumgewicht van 4 g) aan toegevoegd.

4.3. *Beschrijving van de belangrijkste elementen die het traditionele karakter van het product bepalen — samenstelling die in overeenstemming is met de traditionele gebruiken voor dat product, of het feit dat het is vervaardigd uit traditioneel gebruikte grondstoffen of ingrediënten (artikel 7, lid 2, van Uitvoeringsverordening (EU) nr. 668/2014)*

Zoals blijkt uit een gids voor de visverwerkende industrie, gepubliceerd door het Ministerie van de Vlees-, Vis- en Zuivelsector (in Editura Tehnică, Boekarest, Roemenië, 1953, blz. 135), werd "sardeluță" in 1953 in technische zin beschouwd als grondstof voor conserven en halfconserven. In de gids werd ook vermeld dat de grondstof voor halfconserven van vis in plantaardige olie sprot was.

Het gebruik van "sardeluță" als grondstof werd in 1957 vermeld in een richtsnoer over voedingsnormen (Vissen en dolfijnen in voeding en industrie) van dr. V. Gheorghe (Ministerie van Consumentengoederen, directoraat-generaal Visserij en Regelgeving Visserij, Boekarest, Roemenië, 1957). Volgens dr. V. Gheorghe leent de sardeluță, die tot dezelfde familie als de beroemde sprot in de Oostzee behoort (en die iets kleiner is), zich prima voor de vervaardiging van geconserveerde sprot in olie.

Sardines, middelgrote zeevissen, werden in 1960 zonder kop en ingewanden gebruikt in een recept van Ecaterina Teișanu (Sardines in olie, te vinden in "Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie", Editura Tehnică, Boekarest, 1960).

In 1988 heeft het Centrum voor de visserij en de visverwerkende industrie, dat onder het M.I.A.A.P.A. valt, voor bedrijven in de levensmiddelenindustrie een technische gids opgesteld over de bereiding van koud gemarineerde producten op basis van zeevis. In die gids werden de volgende grondstoffen genoemd: kilka, ansjovis, elft en sardeluță, overeenkomstig NTR 1484-83 voor inheemse gezouten vis.

In de producten worden de ingrediënten gebruikt die vanaf 1953 in de productienormen van de levensmiddelen-industrie zijn vastgelegd. Zo worden laurierbladeren, peper, paprika, rode peper, mosterdzaad, koriander, piment enz. genoemd in een gids voor de visverwerkende industrie, in 1953 gepubliceerd door het Ministerie van de Vlees-, Vis- en Zuivelsector, Boekarest, Roemenië (blz. 93-49).

Wat de ingrediënten betreft, is er ook een andere verwijzing, namelijk departementale interne norm 2190-74 voor halfconserven van zeevis in wijnsaus en in olie en in pikante saus. Daarin staat de volgende lijst van ingrediënten: eetbare zonnebloemolie, gistingsazijn, kruiden (peper, laurier, piment), overeenkomstig het Compendium van nationale en interne technische kwaliteitsnormen voor vis en visserijproducten (Ministerie van Binnenlandse Handel, Boekarest, Roemenië, 1975).

Bovendien heeft het Centrum voor de visserij en de visverwerkende industrie dat onder het M.I.A.A.P.A. valt, in 1988 een technische gids voor de bereiding van het product (Sprot in wijnsaus en olie als borrelhap) goedgekeurd, met sprot als grondstof en met als andere ingrediënten eetbare zonnebloemolie, eetbare azijnzuur 80 %, een passende witte kwaliteitswijn en kruiden (peper, laurierbladeren, piment).