REGULAMENTO DE EXECUÇÃO (UE) 2024/1966 DA COMISSÃO

de 16 de julho de 2024

relativo à inscrição de uma denominação no registo das especialidades tradicionais garantidas [«Sardeluță marinată» (ETG)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 21 de novembro de 2012, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios ([1]), nomeadamente o artigo 52.º, n.º 3, alínea a),

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 90.º, n.ºs 5 e 6, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([2]), que revogou o Regulamento (UE) n.º 1151/2012, este último continua a aplicar-se aos pedidos de registo das especialidades tradicionais garantidas recebidos pela Comissão e publicados no *Jornal Oficial da União Europeia* antes de 13 de maio de 2024.

(2) Em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, o pedido de registo da denominação «Sardeluță marinată» como especialidade tradicional garantida (ETG), apresentado pela Roménia, foi publicado no *Jornal Oficial da União Europeia* ([3]).

(3) Em 24 de novembro de 2023, a Comissão recebeu uma declaração de oposição fundamentada da Bulgária. O oponente alegou que a denominação proposta para registo é legal, notória e economicamente significativa para produtos agrícolas ou géneros alimentícios similares [artigo 21.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012]. Em especial, alegou existir uma tradição de longa data de marinar espadilha na Bulgária. Um produto é comercializado no mercado búlgaro sob a denominação «маринована цаца», que, em tradução, é idêntica a «Sardeluță marinată». A Bulgária explicou que a espadilha marinada é bem conhecida há décadas, sendo um produto de importância económica e bastante procurado pelos consumidores búlgaros. Por conseguinte, a Bulgária solicitou, em conformidade com o artigo 18.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, que a denominação romena «Sardeluță marinată», ao ser registada como ETG, tenha de ser acompanhada da alegação «produzido segundo a tradição da Roménia». Deste modo, assegurar-se-ia a proteção dos interesses dos produtores búlgaros de espadilha marinada.

(4) A Comissão considerou a oposição admissível, na aceção do artigo 21.º, n.º 1, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, e, por ofício de 18 de dezembro de 2023, convidou as partes interessadas a procederem às consultas adequadas, a fim de chegarem a acordo, em conformidade com os respetivos procedimentos internos.

(5) A Roménia e a Bulgária chegaram a acordo, notificado à Comissão em 5 de fevereiro de 2024, dentro do prazo estipulado.

(6) A Roménia e a Bulgária solicitaram, em conformidade com o artigo 18.º, n.º 3, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012, que, a fim de distinguir produtos comparáveis ou produtos com uma denominação idêntica ou semelhante, a denominação romena «Sardeluță marinată», ao ser registada como ETG, deva ser sempre acompanhada da alegação «produzido segundo a tradição da Roménia».

(7) Assim, esta denominação não deve ser protegida enquanto tal, mas apenas associada à alegação «produzido segundo a tradição da Roménia».

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

([2]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) JO C 303 de 28.8.2023, p. 5.

(8) Consequentemente, a denominação «маринована цаца» deve poder continuar a ser utilizada, no território da União, para produtos que não cumpram o caderno de especificações da «Sardeluță marinată» «produzido segundo a tradição da Roménia», desde que se respeitem os princípios e regras aplicáveis na ordem jurídica vigente.

(9) A versão consolidada do caderno de especificações, incluindo a referência à alegação, deve ser publicado apenas a título informativo.

(10) A denominação «Sardeluță marinată» deve, pois, ser inscrita no registo das especialidades tradicionais garantidas (ETG),

ADOTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

É registada a denominação «Sardeluță marinată» (ETG).

A denominação referida no primeiro parágrafo identifica um produto da classe 1.7. «Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos», do anexo XI do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão ([4]).

Artigo 2.º

A denominação «Sardeluță marinată» (ETG) deve ser acompanhada da alegação «produzido segundo a tradição da Roménia».

Artigo 3.º

A denominação «маринована цаца» pode continuar a ser utilizada, no território da União, para produtos que não cumpram o caderno de especificações da «Sardeluță marinată» «produzido segundo a tradição da Roménia», desde que se respeitem os princípios e regras aplicáveis na ordem jurídica vigente.

Artigo 4.º

O caderno de especificações consolidado do produto consta do anexo do presente regulamento.

Artigo 5.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e diretamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 16 de julho de 2024.

Pela Comissão
A Presidente
Ursula VON DER LEYEN

([4]) Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014 da Comissão, de 13 de junho de 2014, que estabelece regras de aplicação do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios (JO L 179 de 19.6.2014, p. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

ANEXO

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE UMA ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«Sardeluță marinată»

N.º UE: TSG-RO-02882 — 21.12.2022

Estado-Membro: Roménia

1. **Nome a registar**

«Sardeluță marinată»

Consoante o método de obtenção do produto, a denominação que consta do rótulo é igualmente acompanhada do molho utilizado, respetivamente: «Sardeluță marinată» ETG (em vinho), «Sardeluță marinată» ETG (em óleo de girassol), «Sardeluță marinată» ETG (em óleo de girassol picante). A denominação «Sardeluță marinată» deve ser acompanhada da alegação «produzido segundo a tradição da Roménia».

2. **Tipo de produto**

Classe 1.7. Peixes, moluscos e crustáceos frescos e produtos à base de peixes, moluscos ou crustáceos frescos.

3. **Justificação do registo**

3.1. Indicar se o produto (assinalar as casas ☒, ☐)

☐ é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício;

☒ é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

A matéria-prima é a espadilha, das espécies *Sprattus sprattus Phalericus* e *Sprattus sprattus*. De pequena dimensão, mede geralmente 65 a 90 mm e tem um corpo alongado, mais achatado na secção médio-lateral; apresenta reflexos prateados nos flancos e na parte ventral, bem como reflexos que variam entre azul-escuro e verde na parte dorsal.

A espadilha é um pequeno peixe marinho que, desde há décadas, se encontra na composição de preparações marinadas, semiconservadas e enlatadas; é a matéria-prima da «Sardeluță marinată». Os peixes transformados e marinados são imersos num líquido diferente, em função das três variantes de produtos preparados, que se distinguem em termos gustativos e organoléticos. Trata-se da «Sardeluță marinată» (em vinho), da «Sardeluță marinată» (em óleo de girassol) e da «Sardeluță marinată» (em óleo de girassol picante).

Os ingredientes tradicionalmente utilizados para a marinada e o líquido de cobertura são os seguintes: sal-gema não iodado, vinagre de vinho, vinho branco, açúcar, óleo de girassol, paprica, malagueta, pimenta preta em grão, folhas de louro, pimenta aromática em grão, sementes de coentros.

3.2. *Indicar se o nome*

☐ é tradicionalmente utilizado para fazer referência ao produto específico;

☒ identifica o caráter tradicional ou a especificidade do produto.

O nome designa a especificidade dos produtos, que se deve à matéria-prima, ou seja, a «sardeluță», e indica explicitamente o modo de preparação, a saber, a marinada, bem como a diferenciação dos produtos consoante o líquido de cobertura utilizado. Estes elementos, incluídos na denominação, alertam o consumidor para as diferenças entre as diversas variantes do produto.

Esta especificidade do produto tem sido explicitamente evocada ao longo do tempo, não só no que diz respeito à matéria-prima, mas também às denominações do produto. Em 1974, a «Sardeluță marinată» foi submetida a uma norma de produção e de comercialização estabelecida pelo Ministério do Comércio Interior (*Ministerul Comerțului Interior, Institutul de Cercetări Comerciale — Oficiul de Informare Documentară pentru Comerț Interior*) e registada com o código N.I.D. 2190-74 («semiconservas de peixe marinado a frio, em molho de vinho e em óleo e em molho picante»). Outra referência a esta especificidade data de 1988, quando a indústria alimentar lançou os produtos denominados «Litoral — șprot în ulei picant» (espadilha em óleo picante), «Litoral — șprot în ulei cu legume» (espadilha em óleo e legumes) e «Litoral — șprot în sos tomat cu ceapă» (espadilha em molho de tomate e cebolas), como evidenciam as instruções técnicas para a preparação de conservas de peixes marinhos pequenos (Centro da Indústria das Pescas e dos Peixes, 1988).

Ao longo do tempo, a utilização da «sardeluță» — e da espadilha enquanto espécie — nas instruções técnicas da indústria alimentar, bem como no consumo de alimentos na Roménia, tornou ambos os termos sinónimos. A sinonímia entre a espadilha (*șprot*) e a «sardeluță» é atestada por manuais especializados, como os seguintes dicionários de sinónimos romenos: *Dicționarul de sinonime al limbii române*, de Seche, L. e Seche, M., Editura Academiei RSR, Bucareste, 1982; e *Dicționarul de sinonime al limbii române*, de Seche, L., Seche, M. e Preda, I., Editura Științifică și Enciclopedică, Bucareste, 1989.

No mesmo sentido, para a Roménia, o nome «sardeluță» é também indicado como sinónimo de espadilha e *Sprattus sprattus* na base de dados em linha EUNIS (Sistema Europeu de Informação sobre a Natureza) gerida pela AEA (Agência Europeia do Ambiente).

Em conformidade com o Despacho n.º 32/2023 do ministro da Agricultura e do Desenvolvimento Rural, que aprova os nomes comerciais dos peixes e outras espécies aquáticas aceites na Roménia, a denominação «șprot [espadilha]/ sardeluță» é utilizada para as espécies *Sprattus sprattus Phalericus* e *Sprattus sprattus*.

4. **Descrição**

4.1. *Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organoléticas que demonstram a especificidade do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

A «Sardeluță marinată» é produzida por um processo que consiste em marinar a matéria-prima (espadilha), a fim de obter três variantes diferentes, consoante o líquido de cobertura vertido no recipiente. A adição de um molho de vinho, de óleo de girassol ou de óleo de girassol picante à espadilha marinada, bem como o aroma característico dos ingredientes, conferem aos produtos uma identidade gustativa especial e qualidades organoléticas excecionais.

O nome do produto no rótulo deve ser complementado por informações específicas, consoante o líquido de cobertura utilizado, tal como segue: «Sardeluță marinată STG» (*în vin*) [em vinho], «Sardeluță marinată STG» (*în ulei de floarea-soarelui*) [em óleo de girassol] e «Sardeluță marinată STG» (*în ulei de floarea-soarelui picant*) [em óleo de girassol picante].

Características físico-químicas

1. Teor de peixe: 65 %, no mínimo.
2. Sal (cloreto de sódio): 7 %, no máximo.
3. Acidez (ácido acético): 0,5 %, no mínimo.

Características organoléticas

As principais características dos produtos prendem-se com o seu aspeto, consistência, cor, aroma e sabor. Os produtos apresentam-se na forma de peixe sem cabeça, eviscerado, com estrutura firme, sem fissuras na barriga nem esfoladuras na pele. A «Sardeluță» é tenra e suculenta, repousando no líquido de cobertura específico de cada tipo de produto. Este último conserva as cores do peixe fresco: verde-acinzentado na parte superior do corpo, enquanto os lados e o abdómen são prateados com reflexos irisados. No caso dos produtos «Sardeluță marinată» em vinho e «Sardeluță marinată» em óleo de girassol, o líquido de cobertura é translúcido com reflexos prateados. No caso da «Sardeluță marinată» em óleo picante, o líquido de cobertura é translúcido com reflexos prateados de tonalidades avermelhadas. O sabor decorre dos ingredientes utilizados: pimenta aromática, coentros, pimenta preta e folhas de louro. No caso da «Sardeluță marinată» em óleo picante, são a malagueta e o pimentão-doce que conferem ao produto o seu aroma.

A «Sardeluță marinată» em vinho caracteriza-se pelo sabor a peixe de mar, acidulado, realçado pelo aroma de vinho branco e de vinagre de vinho. A «Sardeluță marinată» em óleo de girassol caracteriza-se pelo sabor a peixe de mar associado ao sabor neutro do óleo de girassol. Finalmente, a «Sardeluță marinată» em óleo picante caracteriza-se pelo sabor a peixe de mar, realçado pelo picante da malagueta.

4.2. *Descrição do método de obtenção do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

A matéria-prima utilizada para os produtos marinados é a espadilha (*Sprattus sprattus Phalericus*, *Sprattus sprattus*), refrigerada ou congelada. Esta espécie caracteriza-se por uma consistência tenra e suculenta e pelo sabor a peixe de mar.

Os ingredientes utilizados no processo de fabrico são os seguintes: óleo de girassol, vinagre de vinho, sal-gema não iodado destinado à indústria alimentar, açúcar, vinho branco e especiarias não transformadas (pimenta aromática, coentros, pimenta preta e folhas de louro). No caso do produto «Sardeluță marinată» em óleo picante, utilizam-se igualmente a malagueta e a paprica.

O método de obtenção do produto consiste nas seguintes etapas: receção do peixe congelado, armazenamento, descongelação, primeira transformação e conservação por refrigeração, preparação do caldo de especiarias, preparação da marinada, preparação dos líquidos de cobertura, imersão na marinada, colocação em embalagens individuais e adição de um líquido de cobertura.

a) Receção do peixe

Receção e verificação das quantidades; armazenamento (após remoção das embalagens, se for caso disso); descongelação da matéria-prima em locais adequados, seguida de um controlo da qualidade.

b) Primeira transformação do peixe

Após a remoção das cabeças e a evisceração, a espadilha é lavada e transforma-se em «sardeluță». É acondicionada em gelo em flocos e conservada por refrigeração.

c) Preparação do caldo de especiarias

Doseiam-se a água e os ingredientes (pimenta preta, pimenta aromática, coentros e folhas de louro) de acordo com a receita. A água é fervida numa cuba e posteriormente adicionada aos outros ingredientes numa cuba de mistura. Quando o caldo ferve, deixa-se arrefecer e verte-se, em seguida, em latas, onde repousa durante 48 horas a uma temperatura de 25 °C, no máximo.

Receita para 20 litros de caldo de especiarias:

N.º	Ingredientes	Unidade	Quantidade
1.	Água	litros	20
2.	Pimenta em grão	kg	0,2
3.	Pimenta aromática em grão	kg	0,1
4.	Sementes de coentro	kg	0,1
5.	Folhas de louro	kg	0,1

d) Preparação da marinada

A marinada H-1:1, para a espadilha descabeçada e eviscerada, contém água, vinagre de vinho, sal-gema não iodado, um caldo de especiarias específico, vinho branco e açúcar. Indicam-se as quantidades dos ingredientes por 100 litros de marinada.

A receita é a seguinte:

N.º	Ingredientes	Unidade	Quantidade
1.	Água	litros	41
2.	Vinagre de vinho (9°)	litros	25
3.	Sal-gema não iodado	kg	12
4.	Caldo de especiarias	litros	10
5.	Vinho branco	litros	8
6.	Açúcar	kg	4

e) Preparação dos líquidos de cobertura

Os líquidos de cobertura são diferentes e específicos da variante em causa.

Para a «Sardeluță marinată» em vinho, o líquido de cobertura é composto do seguinte modo:

N.º	Ingredientes	Unidade	Quantidade
1.	Água	litros	54
2.	Vinagre de vinho (9°)	litros	20,5
3.	Caldo de especiarias	litros	10
4.	Vinho branco	litros	8
5.	Açúcar	kg	4
6.	Sal-gema não iodado	kg	3,5

Para a «Sardeluță marinată» em óleo de girassol, o líquido de cobertura é óleo de girassol.

Para o produto «Sardeluță marinată» em óleo de girassol picante, o líquido de cobertura é obtido fervendo a malagueta moída e a paprica em óleo de girassol. Deixa-se ferver cerca de 60 minutos, até o óleo adquirir a cor avermelhada das especiarias. O líquido é então deixado arrefecer até à temperatura ambiente. Depois de arrefecido, é filtrado, adquirindo um aspeto límpido (embora conservando ligeiros sedimentos de paprica), de cor vermelha, sabor típico da malagueta, sem vestígios de amargo nem de ranço, e aroma agradável característico da malagueta. Seguidamente, repousa durante 48 horas a uma temperatura de 25 °C, no máximo.

Para a «Sardeluță marinată» em óleo de girassol picante, a dosagem correspondente a 10 litros de líquido de cobertura é a seguinte:

N.º	Ingredientes	Unidade	Quantidade
1.	óleo de girassol	litros	10
2.	paprica	kg	0,1
3.	malagueta forte, moída	kg	0,1

f) Marinada

A espadilha descabeçada e eviscerada é pesada e lavada numa solução aquosa salgada a 24 %, sendo depois retirada da solução salina e colocada na marinada. Permanece a marinar pelo menos 16 horas ou até o pH atingir o valor exigido, ou seja, 4.9. Seguidamente, a espadilha é retirada do líquido e escorrida antes de ser acondicionada. Os líquidos de cobertura são preparados com antecedência, para que já tenham arrefecido no momento da embalagem.

g) Preparação do produto

Após o acondicionamento em embalagens individuais com o líquido de cobertura, obtêm-se os produtos do caderno de especificações. A percentagem da matéria-prima, ou seja, da espadilha, em relação ao líquido de cobertura depende do tipo de embalagem; no entanto, não pode ser inferior a 65 %.

A «Sardeluță marinată» em vinho apresenta-se sob a forma de espadilha marinada, acondicionada em embalagens individuais com um líquido de cobertura específico (molho de vinho), que representa, no máximo, 35 % da quantidade total do produto. Consoante o tamanho da embalagem, adicionam-se entre 2 e 10 gramas de óleo de girassol, bem como coentros (cerca de duas ou três sementes, com 4 gramas de peso, no máximo).

A «Sardeluță marinată» em óleo de girassol apresenta-se sob a forma de espadilha marinada, acondicionada em embalagens individuais com um líquido de cobertura específico (óleo de girassol), que representa, no máximo, 35 % da quantidade total do produto. Consoante o tamanho da embalagem, adiciona-se louro (pelo menos uma folha, com 1 grama de peso máximo) e pimenta preta (cerca de dois ou três grãos, com um peso máximo de 4 gramas).

A «Sardeluță marinată» em óleo de girassol picante apresenta-se sob a forma de espadilha marinada, acondicionada em embalagens individuais com um líquido de cobertura específico (óleo de girassol picante), que representa, no máximo, 35 % da totalidade do produto. Consoante o tamanho da embalagem, adiciona-se pimenta vermelha (cerca de dois ou três grãos, até um peso máximo de 4 gramas).

4.3. *Descrição dos principais elementos que determinam o caráter tradicional do produto — composição que corresponde a uma prática tradicional para esse produto ou produção a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente [artigo 7.º, n.º 2, do Regulamento de Execução (UE) n.º 668/2014]*

Como se depreende do «Guia da indústria de transformação de peixe» (*Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui*) publicado pelo Ministério da Indústria da Carne, do Peixe e do Leite (*Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui*) (Editura Tehnică, Bucareste, Roménia, 1953, p. 135), em 1953 a «sardeluță» era considerada tecnicamente uma matéria-prima para produtos conservados e semiconservados. O guia indicava também que a matéria-prima das semiconservas de peixe com óleos vegetais era a espadilha.

A utilização da «sardeluță» como matéria-prima é mencionada, em 1957, num guia sobre normas alimentares intitulado *Peștii și delfinii în alimentație și industrie* [Os peixes e os delfins na alimentação e na indústria], assinado pelo Dr. V. Gheorghe (*Ministerul Industriei Bunurilor de Consum, Direcția Generală a Industriei Peștelui și Reglementării Pescuitului* [Ministério da Indústria dos Bens de Consumo, Direção-Geral da Indústria das Pescas e da Regulamentação das Pescas], Bucareste, Roménia, 1957. Segundo o autor, Dr. V. Gheorghe, «[…] pertencendo à mesma família da famosa espadilha do mar Báltico — embora ligeiramente mais pequena —, a sardeluță é adequada para o fabrico de conservas de espadilha "em óleo" […]».

As sardinhas, peixe de mar de tamanho médio, transformadas sem cabeça nem vísceras, eram utilizadas em 1960 como matéria-prima numa receita culinária de Ecaterina Teișanu intitulada «Sardele în ulei» [Sardinhas em óleo]), em *Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie* [Conservação da carne e dos peixes em casa], Editura Tehnică, Bucareste, 1960.

Em 1988, o centro da pesca e da indústria do peixe (*Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui*), que faz parte do M.I.A.A.P.A., adotou um guia técnico para os estabelecimentos da indústria alimentar para a produção de produtos marinados frios a partir de peixes de mar (*Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea marinatelor reci din pește marin*) no qual se mencionava que as matérias-primas eram as espécies seguintes: «[…] espadilha-do-mar-negro, biqueirão, sável-do-cáspio e sardeluță, em conformidade com a NTR 1484-83 *Pește sărat indigen* [Peixes de água salgada indígenas] […]».

Os ingredientes dos produtos são os estabelecidos nas normas de produção da indústria alimentar desde 1953. Por exemplo, as folhas de louro, a pimenta, a paprica, a malagueta, as sementes de mostarda, os coentros, a pimenta aromática, etc., são mencionadas no «Guia da indústria de transformação de peixe» (*Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui*), publicado pelo Ministério da Indústria da Carne, do Peixe e do Leite (*Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui*) (Editura Tehnică, Bucareste, Roménia, 1953, p. 93-49).

Ainda quanto aos ingredientes, existe outra referência, a saber, a «Norma interna departamental N.I.D. 2190-74 para os peixes de mar semiconservados em molho de vinho, em óleo e em molho picante» [*Norma internă departamentală N.I.D. 2190-74 pentru semi-conserve de pește marin în sos de vin și ulei și în sos picant*]. «[…] óleo de girassol comestível, vinagre de fermentação, especiarias (pimenta, louro, pimenta aromática) […]», em conformidade com o compêndio de normas de qualidade nacionais e das normas técnicas internas para o peixe e os produtos da pesca (*Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește*, Ministério do Comércio Interno, Bucareste, Roménia, 1975).

Além disso, em 1988, o centro da pesca e da indústria do peixe do M.I.A.A.P.A. aprovou o «Guia técnico de fabrico do produto denominado "aperitivo de espadilha em molho de vinho e óleo"» (*Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea produsului «Aperitiv șprot în sos de vin și ulei»*), cuja matéria-prima é a espadilha e cujos outros ingredientes são «[…] óleo de girassol comestível, ácido acético alimentar a 80 %, vinho branco de qualidade adequada e especiarias (pimenta, folha de louro, pimenta aromática) […]».