Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria L

2024/1966

17.7.2024

VYKONÁVACIE NARIADENIE KOMISIE (EÚ) 2024/1966

zo 16. júla 2024,

ktorým sa do registra zaručených tradičných špecialít zapisuje názov [„Sardeluță marinată“ (ZTŠ)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

so zreteľom na nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 z 21. novembra 2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny ([1]), a najmä na jeho článok 52 ods. 3 písm. a),

keďže:

(1) V súlade s článkom 90 ods. 5 a 6 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([2]), ktorým sa zrušilo nariadenie (EÚ) č. 1151/2012, sa dané nariadenie naďalej uplatňuje na žiadosti o zápis zaručených tradičných špecialít do registra, ktoré boli Komisii doručené a ktoré boli uverejnené v Úradnom vestníku Európskej únie pred 13. májom 2024.

(2) Podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 bola v *Úradnom vestníku Európskej únie* ([3]) uverejnená žiadosť Rumunska o zápis názvu „Sardeluță marinată“ do registra ako zaručenej tradičnej špeciality (ZTŠ).

(3) Komisii bola 24. novembra 2023 doručená odôvodnená námietka od Bulharska. Namietateľ tvrdil, že názов navrhnutý na zápis do registra je v súlade s právnymi predpismi, známy a hospodársky významný pre podobné poľnohospodárske výrobky alebo potraviny [článok 21 ods. 1 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012]. Bulharsko konkrétne tvrdilo, že v Bulharsku existuje dlhodobá tradícia marinovania šproty severnej. Výrobok sa na bulharskom trhu ponúka pod názvom „маринована цаца“, ktorý je v preklade zhodný s názvom výrobku „Sardeluță marinată“. Bulharsko vysvetlilo, že marinovaná šprota severná je už desaťročia dobre známa, ide o výrobok hospodárskeho významu, po ktorom je medzi bulharskými spotrebiteľmi dopyt. Bulharsko preto v súlade s článkom 18 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 požiadalo, aby sa k rumunskému výrazu „Sardeluță marinată“ pri zápise ako ZTŠ pripojilo tvrdenie „vyrobené podľa tradície Rumunska“. Tým by sa zabezpečila ochrana záujmov bulharských výrobcov marinovanej šproty severnej.

(4) Komisia uznala námietku za prípustnú v zmysle článku 21 ods. 1 písm. b) nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a listom z 18. decembra 2023 vyzvala zainteresované strany, aby začali s príslušnými konzultáciami s cieľom dosiahnuť vzájomnú dohodu v súlade so svojimi vnútornými postupmi.

(5) Rumunsko a Bulharsko dospeli k dohode, ktorú 5. februára 2024, t. j. v stanovenej lehote, oznámili Komisii.

(6) V súlade s článkom 18 ods. 3 nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 sa Rumunsko a Bulharsko dohodli, že k názvu zaručenej tradičnej špeciality „Sardeluță marinată“, len čo bude zaregistrovaný ako ZTŠ, by sa malo vždy doplniť tvrdenie „vyrobené podľa tradície Rumunska“, aby bolo možné výrobok odlíšiť od porovnateľného výrobku alebo výrobkov, ktoré majú rovnaký alebo podobný názov.

(7) Tento názov by preto nemal byť chránený ako taký, ale len v spojení s tvrdením „vyrobené podľa tradície Rumunska“.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj.

([2]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) Ú. v. EÚ C 303, 28.8.2023, s. 5.

(8) V dôsledku toho by malo byť naďalej povolené používať názov „маринована цаца“ na území Únie pre výrobky, ktoré nie sú v súlade so špecifikáciou výrobku „Sardeluță marinată“ „vyrobené podľa tradície Rumunska“, za predpokladu, že sa dodržia zásady a pravidlá platné v právnom poriadku Únie.

(9) Konsolidované znenie špecifikácie výrobku vrátane odkazu na tvrdenie by sa malo uverejniť len na informačné účely.

(10) Názov „Sardeluță marinată“ by sa preto mal zapísať do registra zaručených tradičných špecialít (ZTŠ),

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Názov „Sardeluță marinată“ (ZTŠ) sa zapisuje do registra.

Názov uvedený v prvom odseku sa vzťahuje na výrobok triedy 1.7. Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich, ktorá je uvedená v prílohe XI k vykonávaciemu nariadeniu Komisie (EÚ) č. 668/2014 ([4]).

Článok 2

K názvu „Sardeluță marinată“ (ZTŠ) sa pripojí tvrdenie „vyrobené podľa tradície Rumunska“.

Článok 3

Názov „маринована цаца“ sa môže naďalej používať na území Únie v prípade výrobkov, ktoré nie sú v súlade so špecifikáciou výrobku „Sardeluță marinată“ „vyrobené podľa tradície Rumunska“, za predpokladu, že sa dodržia zásady a pravidlá platné v právnom poriadku Únie.

Článok 4

Konsolidované znenie špecifikácie výrobku sa nachádza v prílohe k tomuto nariadeniu.

Článok 5

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom nasledujúcim po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 16. júla 2024

Za Komisiu
predsedníčka
Ursula VON DER LEYEN

([4]) Vykonávacie nariadenie Komisie (EÚ) č. 668/2014 z 13. júna 2014, ktorým sa stanovujú pravidlá uplatňovania nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny (Ú. v. EÚ L 179, 19.6.2014, s. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

PRÍLOHA

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„Sardeluță marinată“

EÚ č: TSG-RO-02882 – 21. 12. 2022

Členský štát Rumunsko

1. **Názov na zápis do registra**

„Sardeluță marinată“

V závislosti od spôsobu získavania výrobku bude názov výrobku uvedený na etikete doplnený aj o použitý nálev: „Sardeluță marinată“ ZTŠ (vo víne), ZTŠ „Sardeluță marinată“ (v slnečnicovom oleji), ZTŠ „Sardeluță marinată“ (v pikantnom slnečnicovom oleji). K názvu „Sardeluță marinată“ sa pripojí tvrdenie „vyrobené podľa tradície Rumunska“.

2. **Druh výrobku**

Trieda 1.7. Čerstvé ryby, mäkkýše a kôrovce a výrobky z nich

3. **Dôvody registrácie**

3.1. *Ide o výrobok, ktorý* (zaškrtnite políčka ☒, ☐)

☐ sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny;

☒ sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad.

Surovinou je šprota, ryba druhov *Sprattus sprattus phalericus* a *Sprattus sprattus*. Šprota je jemná, šťavnatá, malá pelagická ryba, ktorej zvyčajná dĺžka dosahuje 65 až 90 mm, s podlhovastým telom, na bokoch sploštená, pričom boky a brucho sú striebristé a chrbát tmavomodravý alebo tmavozelenkavý.

Šprota je malá morská ryba, ktorá sa už desaťročia využíva na výrobu marinovaných výrobkov, polokonzerv a rybích konzerv, pričom sa používa na výrobu produktu „Sardeluță marinată“. Spracované a marinované šproty sa nakladajú v rôznych nálevoch na účely výroby troch druhov príchutí, ktoré sa organolepticky odlišujú z hľadiska chuti, a to: „Sardeluță marinată“ (în vin) (šproty marinované vo víne), „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui) (šproty marinované v slnečnicovom oleji), „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui picant) (šproty marinované v slnečnicovom oleji s čili).

Na marinovanie a ako nálev sa tradične používajú tieto prísady: nejodizovaná kamenná soľ, vínny ocot, biele víno, cukor, slnečnicový olej, mletá sladká paprika, čili paprika, celé čierne korenie, bobkový list, celé nové korenie, celé koriandrové semienka.

3.2. *Ide o názov, ktorý*

☐ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku;

☒ vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku.

Názov výrobkov označuje špecifickosť suroviny – šproty bez hlavy a vnútorností – a spôsob prípravy (marinovanie), pričom sa rozlišuje medzi druhmi príchuti konkrétneho použitého nálevu. Táto informácia uvedená v názve spotrebiteľa upozorňuje na rozdiely medzi rôznymi druhmi daného výrobkov.

Jeho špecifickosť sa výslovne preukázala v priebehu času, a to nielen s ohľadom na surovinu, ale aj na názvy výrobku. V roku 1974 začal výrobok „Sardeluță marinată“ podliehať výrobným a marketingovým normám, ktoré vypracovalo Ministerstvo vnútorného obchodu (Ústav pre výskum obchodu, Informačný úrad pre dokumentáciu vnútorného obchodu): „Rezortná interná norma (N.I.D.) č. 2190-74 o polokonzervách z rýb marinovaných za studena vo vínnej omáčke, oleji a v čili omáčke“. Ďalšia zmienka o tejto špecialite pochádza z roku 1988, keď potravinársky priemysel zvykol vyrábať „Litoral – Šproty v čili oleji“, „Litoral – Šproty v oleji a zelenine“ a „Litoral – Šproty v paradajkovej a cibuľovej omáčke“, ako sa uvádza v Technologickom návode na výrobu konzerv s malými morskými rybami (Riaditeľstvo pre rybárstvo a priemyselný rybolov, 1988).

Postupom času sa z pojmov „sardeluță“ a „šprota“ ako druh stali synonymá tak v technologických špecifikáciách potravinárskeho priemyslu, ako aj v kontexte spotreby potravín v Rumunsku. Vedecké slovníky potvrdzujú, že sa šprota a „sardeluță“ stali synonymami: Dicționarul de sinonime al limbii române (Slovník synoným rumunského jazyka), autori Luiza Seche a Mircea Seche, Editura Academiei RSR, Bukurešť, 1982, a Dicționarul de sinonime al limbii române (Slovník synoným rumunského jazyka), autori Luiza Seche, Mircea Seche a Irina Preda, Editura Științifică și Enciclopedică, Bukurešť, 1989.

V online databáze Európskeho informačného systému o prírode (EUNIS), ktorý spravuje Európska environmentálna agentúra (EEA), sa pojem sardeluță takisto uvádza ako rumunské synonymum pre šprotu a druh *Sprattus sprattus*.

V súlade s nariadením ministra poľnohospodárstva a rozvoja vidieka č. 32/2023, ktorým sa schvaľujú obchodné názvy druhov rýb a iných vodných živočíchov akceptovaných na území Rumunska, sa pre druhy *Sprattus sprattus phalericus* a *Sprattus sprattus* používa pojem šprota/sardeluță.

4. **Opis**

4.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzických, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

„Sardeluța marinată“ sa vyrába marinovaním suroviny (šproty), pričom vznikajú tri rôzne druhy v závislosti od marinády použitej pri nakladaní vo vybranom náleve. Pridaním vínnej omáčky, slnečnicového oleja alebo slnečnicového oleja s čili do marinovaných šprot a ich ochutením rôznymi zložkami získavajú výrobky rozličné chute so špecifickými organoleptickými vlastnosťami.

V závislosti od použitého nálevu sa názov výrobku na štítku musí doplniť o konkrétnu použitú zložku, a to takto: „Sardeluță marinată STG“ (în vin) (marinované vo víne), „Sardeluță marinată STG“ (în ulei de floarea-soarelui) (v slnečnicovom oleji), „Sardeluță marinată STG“ (în ulei de floarea-soarelui picant) (v slnečnicovom oleji s čili).

Fyzikálno-chemické vlastnosti

1. Obsah rýb minimálne 65 %

2. Soľ (chlorid sodný) maximálne 7 %

3. Kyslosť minimálny obsah kyseliny octovej 0,5 %

Organoleptické vlastnosti

Hlavnými vlastnosťami výrobkov sú ich vzhľad, štruktúra, farba, príchuť, aróma a chuť. Ich vzhľad zodpovedá rybám bez hláv a vnútorností s pevným mäsom, hladkými rezmi a bez poškodenej kože. Ryby sú jemné, šťavnaté a ponorené v tekutom náleve špecifickom pre každý výrobok. „Sardeluța marinată“ si zachováva farbu čerstvých rýb: horná časť tela je meňavej zelenošedej farby so striebristými bokmi a bruchom. V prípade „Sardeluță marinată“ vo víne a „Sardeluță marinată“ v slnečnicovom oleji je farba nálevu priesvitná s odleskmi striebornej farby. V prípade „Sardeluță marinată“ v čili oleji je tekutina priesvitná s odleskmi striebornej farby a červenkastým nádychom. Príchuť výrobku je určená použitými zložkami, a to novým korením, koriandrom, čiernym korením a bobkovým listom. V prípade výrobku „Sardeluță marinată“ v čili oleji dodáva špecifickú príchuť čili korenie a mletá sladká paprika.

„Sardeluța marinată“ vo víne má chuť morských rýb a mierne kyslastú príchuť, ktorú sprevádza aróma vínneho octu a bieleho vína. „Sardeluța marinată“ v slnečnicovom oleji má chuť morských rýb a neutrálnu príchuť slnečnicového oleja. „Sardeluța marinată“ v čili oleji má chuť morských rýb s pridanou troškou príchute čili.

4.2. *Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

Surovinou používanou na výrobu marinovaných výrobkov sú chladené alebo mrazené šproty (*Sprattus sprattus phalericus*, *Sprattus sprattus*). Mäso je jemné a šťavnaté a chutí ako morská ryba.

Zložky, ktoré sa používajú v procese výroby, sú slnečnicový olej, vínny ocot, nejodizovaná kamenná soľ triedy pre potravinársky priemysel, cukor, biele víno a nespracované korenia (nové korenie, koriander, čierne korenie a bobkový list). Okrem nich sa na prípravu „Sardeluța marinată“ v čili oleji používa čili paprika a mletá sladká paprika.

Spôsob výroby výrobku zahŕňa tieto kroky: dodanie mrazených rýb, skladovanie, rozmrazenie, prvotné spracovanie a konzervovanie chladením, príprava vývaru z korenín, príprava marinády, príprava nálevu, marinovanie, umiestnenie do jednotlivých nádob a pridanie nálevu.

a) Dodanie rýb

Dodanie a kontrola množstva, uskladnenie a následné vybalenie v prípade potreby, rozmrazenie suroviny vo vhodných priestoroch a kontrola kvality.

b) Prvotné spracovanie rýb

Šproty sa zbavia hláv, vnútorností a umyjú sa, aby sa z nich stali tzv. sardeluță. Konzervujú sa drveným ľadom.

c) Príprava vývaru z korenín

Zložky (nové korenie, koriander, čierne korenie, bobkový list) a voda sa odmerajú podľa receptu. Voda sa uvarí vo varnej nádobe a potom sa naleje na rozmiešané koreniny v zmiešavacej nádobe. Potom, čo vývar prejde varom, sa nechá vychladnúť a potom sa vleje do nádob. Následne sa 48 hodín skladuje pri teplote do 25 °C.

Recept na 20 litrov vývaru z korenín:

Číslo položky	Zložky	Merná jednotka	Množstvo
1.	Voda	litre	20
2.	Celé zrnká čierneho korenia	kg	0,2
3.	Celé bobule nového korenia	kg	0,1
4.	Celé semienka koriandru	kg	0,1
5.	Bobkový list	kg	0,1

d) Príprava marinády

Marináda H-1:1 na šproty bez hlavy a vnútorností obsahuje vodu, vínny ocot, nejodizovanú kamennú soľ, špecifický vývar z korenín, biele víno a cukor. Množstvá jednotlivých zložiek marinády sa uvádzajú na 100 litrov zmesi.

Recept na marinádu je takýto:

Číslo položky	Zložky	Merná jednotka	Množstvo
1.	Voda	litre	41
2.	Vínny ocot (9°)	litre	25
3.	Nejodizovaná kamenná soľ	kg	12
4.	Vývar z korenín	litre	10
5.	Biele víno	litre	8
6.	Cukor	kg	4

e) Príprava nálevu

Nálevy sú rôzne a špecifické pre každý druh výrobku.

Nálev pre výrobok „Sardeluță marinată“ vo víne sa vyrába z týchto zložiek:

Ref. číslo	Zložky	Merná jednotka	Množstvo
1.	Voda	litre	54
2.	Vínny ocot (9°)	litre	20,5
3.	Vývar z korenín	litre	10
4.	Biele víno	litre	8
5.	Cukor	kg	4
6.	Nejodizovaná kamenná soľ	kg	3,5

Nálev výrobku „Sardeluță marinată“ v slnečnicovom oleji predstavuje slnečnicový olej.

Nálev výrobku „Sardeluță marinată“ v slnečnicovom oleji s čili sa získava varením nadrobno nakrájanej čili papriky s mletou sladkou paprikou a slnečnicovým olejom. Proces varenia trvá približne 60 minút a končí, keď sa olej vďaka koreninám sfarbí do červena. Zmes sa nechá vychladnúť na izbovú teplotu. Po vychladnutí sa zmes precedí, aby vznikla číra tekutina s jemnými stopami mletej červenej papriky; má typickú chuť čili papriky, pričom nie je ani horká, ani zatuchnutá a má príjemnú aromatickú vôňu papriky. Následne sa 48 hodín skladuje pri teplote do 25 °C.

10 litrov nálevu výrobku „Sardeluță marinată“ v slnečnicovom oleji s čili má takéto zloženie:

Číslo položky	Zložky	Merná jednotka	Množstvo
1.	Slnečnicový olej	litre	10
2.	Mletá sladká paprika	kg	0,1
3.	Nadrobno nakrájaná čili paprika	kg	0,1

f) Marinovanie

Šproty bez hlavy a vnútorností sa odvážia a opláchnu v 24 % slanom vodnom roztoku. Vyberú sa zo slaného roztoku a naložia sa do marinády. Nechajú sa marinovať aspoň 16 hodín alebo dovtedy, kým pH dosiahne požadovanú hodnotu na úrovni 4,9. Po marinovaní sa šproty vyberú zo zmesi a pred ich uložením do nádob sa nechajú odkvapkať. Nálevy sa pripravia vopred, aby boli v čase začatia procesu balenia už vychladnuté.

g) Príprava výrobku

Výrobky uvedené v špecifikáciách sa získavajú umiestnením šprot do jednotlivých nádob a pridaním nálevu. Pomer suroviny a nálevu sa určuje podľa typu balenia, ale surovina – šproty – nesmie predstavovať menej ako 65 %.

„Sardeluță marinată“ vo víne sú marinované šproty balené v jednotlivých nádobách, do ktorých sa pridáva špecifický nálev (vínna omáčka) do maximálne 35 % celkovej hmotnosti. V závislosti od objemu nádoby sa pridáva 2 – 10 gramov slnečnicového oleja a približne dve až tri celé semienka koriandra (do 4 gramov).

„Sardeluță marinată“ v slnečnicovom oleji sú marinované šproty uložené v jednotlivých nádobách, do ktorých sa pridáva špecifický nálev (slnečnicový olej) do maximálne 35 % celkovej hmotnosti. V závislosti od objemu nádoby sa pridáva jeden alebo viac bobkových listov (do 1 gramu) a približne dve až tri celé zrnká čierneho korenia (do 4 gramov).

„Sardeluță marinată“ v slnečnicovom oleji s čili sú marinované šproty balené v jednotlivých nádobách, do ktorých sa pridáva špecifický nálev (slnečnicový olej s čili) do maximálne 35 % celkovej hmotnosti. V závislosti od objemu nádoby sa pridávajú približne dve až tri celé zrnká červeného korenia (do 4 gramov).

4.3. *Kľúčové prvky, ktoré potvrdzujú tradičný charakter výrobku, zahŕňajú hlavné prvky – zloženie zodpovedajúce tradičnému postupu pre daný výrobok alebo skutočnosť, že sa vyrába zo surovín alebo zložiek, ktoré sa používajú tradične [článok 7 ods. 2 vykonávacieho nariadenia (EÚ) č. 668/2014]*

Ako sa uvádza v publikácii „Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui“ (Súbor pravidiel pre priemysel spracovania rýb), ktorú vydalo Ministerstvo mäsového, rybného a mliekarenského priemyslu (Editura Tehnică, Bukurešť, Rumunsko, 1953, s. 135), v roku 1953 uvažovali odborníci technológovia o šprotách ako o surovine na výrobu polokonzerv a na výrobu rybích konzerv. Podľa tohto súboru pravidiel bola šprota jednou zo surovín používaných na výrobu polokonzervovaných rýb v rastlinných olejoch.

„Sardeluța“ sa v roku 1957 uvádza ako surovina v usmerneniach o potravinárskych normách, ktoré vypracoval V. Gheorghe, PhD: Gheorghe, V., Peștii și delfinii în alimentație și industrie (Ryby a delfíny v potravinách a priemysle), Ministerstvo spotrebného priemyslu, Generálne riaditeľstvo pre reguláciu rybného priemyslu a rybolovu, Bukurešť, Rumunsko, 1957. Podľa V. Gheorgheho „[…] keďže patrí do tej istej čeľade ako baltická šprota (hoci je o niečo menšia), sardeluța by sa dobre hodila na výrobu konzerv so šprotami v oleji […]“

Sardinky, stredne veľké morské ryby, bez hlavy a vnútorností, sa v roku 1960 použili ako surovina v recepte, ktorý podpísala Ecaterina Teișanu: „Sardinky v oleji“ [Teișanu, E., Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie (Domáce konzervovanie mäsa a rýb), Editura Tehnică, Bukurešť, 1960].

Riaditeľstvo pre rybolov a priemyselný rybolov podriadené Ministerstvu potravinárskeho priemyslu a nákupu poľnohospodárskych výrobkov (M.I.A.A.P.A.) prijalo v roku 1988 v prospech potravinárskych priemyselných jednotiek Technologické pokyny na výrobu za studena marinovaných morských rýb. Ako surovina boli použité tieto druhy: „Čiernomorské a kaspické kilky, sardely, čiernomorské alózy a šproty, podľa NTR 1484-83 – „Solené pôvodné ryby“ […]“.

Zložky pre výrobky v špecifikáciách boli už v roku 1953 určené vo výrobných normách potravinárskeho priemyslu. Napríklad v Súbore pravidiel pre priemysel spracovania rýb sa uvádzajú bobkový list, celé čierne korenie, mleté čili a mletá sladká paprika, horčičné semienka, koriander, nové korenie atď. (Ministerstvo mäsa, rýb a mliekarenského priemyslu, Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui, Editura Tehnică, Bukurešť, Rumunsko, 1953, s. 93 – 49).

Ďalší odkaz na zložky predstavuje „Interná rezortná norma (N.I.D) č. 2190-74 o polokonzervách z rýb marinovaných za studena vo vínnej omáčke a oleji a v čili omáčke“. Tá uvádza, že podľa zbierky štátnych noriem a interných technických pravidiel kvality pre ryby a rybie výrobky (Ministerstvo vnútorného obchodu, Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește, Bukurešť, Rumunsko, 1975) sú zložkami „[…] jedlý slnečnicový olej, kvasný ocot, koreniny (celé čierne korenie, bobkový list, nové korenie) […]“.

Okrem toho Stredisko pre rybolov a rybársky priemysel pri M.I.A.A.P.A. v roku 1988 schválilo Technickú príručku pre výrobu výrobku s názvom „šprota vo vinnej omáčke s olejom ako predjedlo“, ktorého surovinou je šprota a ďalšími prísadami sú „[…] jedlý slnečnicový olej, 80 % kyselina octová potravinárskej kvality, kvalitné biele víno a koreniny (celé čierne korenie, bobkový list, nové korenie) […]“.