2024/1966

17.7.2024

IZVEDBENA UREDBA KOMISIJE (EU) 2024/1966

z dne 16. julija 2024

o vpisu imena v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti („Sardeluță marinată“ (ZTP))

EVROPSKA KOMISIJA JE –

ob upoštevanju Pogodbe o delovanju Evropske unije,

ob upoštevanju Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 21. novembra 2012 o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil ([1]) ter zlasti člena 52(3), točka (a), Uredbe,

ob upoštevanju naslednjega:

(1) V skladu s členom 90(5) in (6) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([2]), s katero je bila razveljavljena Uredba (EU) št. 1151/2012, se slednja še naprej uporablja za zahtevke za registracijo zajamčenih tradicionalnih posebnosti, ki jih je Komisija prejela in objavila v *Uradnem listu Evropske unije* pred 13. majem 2024.

(2) Zahtevek Romunije za registracijo imena „Sardeluță marinată“ kot zajamčene tradicionalne posebnosti (ZTP) je bil v skladu s členom 50(2), točka (b), Uredbe (EU) št. 1151/2012 objavljen v *Uradnem listu Evropske unije* ([3]).

(3) Komisija je 24. novembra 2023 prejela utemeljeni ugovor Bolgarije. Vložnik ugovora je trdil, da je ime, predlagano za registracijo, zakonito, splošno znano in gospodarsko pomembno za podobne kmetijske proizvode ali živila (člen 21(1), točka (b), Uredbe (EU) št. 1151/2012). Bolgarija je zlasti trdila, da v Bolgariji obstaja dolgoletna tradicija mariniranja papaline. Proizvod se na bolgarskem trgu ponuja pod imenom „маринована цаца“, kar je v prevodu enako kot „Sardeluță marinată“. Bolgarija je pojasnila, da je marinirana papalina že desetletja dobro znana, da je proizvod z gospodarskim pomenom in da bolgarski potrošniki po njej povprašujejo. Zato je Bolgarija v skladu s členom 18(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012 zaprosila, da romunski izraz „Sardeluță marinată“, ko je registriran kot ZTP, spremlja trditev „izdelano po tradiciji Romunije“. To bi zagotovilo zaščito interesov bolgarskih proizvajalcev marinirane papaline.

(4) Komisija je menila, da je ugovor dopusten v smislu člena 21(1), točka (b), Uredbe (EU) št. 1151/2012, in z dopisom z dne 18. decembra 2023 zainteresirane strani pozvala, naj začnejo ustrezna posvetovanja, da bi dosegle dogovor v skladu s svojimi notranjimi postopki.

(5) Romunija in Bolgarija sta v predpisanem roku dosegli dogovor, o katerem je bila Komisija obveščena 5. februarja 2024.

(6) V skladu s členom 18(3) Uredbe (EU) št. 1151/2012 sta se Romunija in Bolgarija dogovorili, da bi morala za razlikovanje od primerljivega proizvoda ali proizvodov, ki imajo enako ali podobno ime, ime zajamčene tradicionalne posebnosti „Sardeluță marinată“ po vpisu v register kot ZTP vedno spremljati trditev „izdelano po tradiciji Romunije“.

(7) Zato to ime ne bi smelo biti zaščiteno kot tako, ampak le v povezavi s trditvijo „izdelano po tradiciji Romunije“.

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

([2]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) UL C 303, 28.8.2023, str. 5.

(8) Zato bi bilo treba dovoliti, da se ime „маринована цаца“ na ozemlju Unije še naprej uporablja za proizvode, ki niso v skladu s specifikacijo proizvoda „Sardeluță marinată“, „izdelano po tradiciji Romunije“, če se spoštujejo načela in pravila, ki se uporabljajo v pravnem redu Unije.

(9) Konsolidirano specifikacijo proizvoda, vključno s sklicem na trditev, bi bilo treba objaviti le v informativne namene.

(10) Zato bi bilo treba ime „Sardeluță marinată“ vpisati v register zajamčenih tradicionalnih posebnosti (ZTP) –

SPREJELA NASLEDNJO UREDBO:

Člen 1

Ime „Sardeluță marinată“ (ZTP) se registrira.

Ime iz prvega odstavka opredeljuje proizvod iz skupine 1.7. Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi iz Priloge XI k Izvedbeni uredbi Komisije (EU) št. 668/2014 ([4]).

Člen 2

Ime „Sardeluță marinată“ (ZTP) spremlja trditev „izdelano po tradiciji Romunije“.

Člen 3

Ime „маринована цаца“ se lahko na ozemlju Unije še naprej uporablja za proizvode, ki niso v skladu s specifikacijo proizvoda „Sardeluță marinată“„izdelano po tradiciji Romunije“, če se spoštujejo načela in pravila, ki se uporabljajo v pravnem redu Unije.

Člen 4

Prečiščena različica specifikacije proizvoda je v Prilogi tej uredbi.

Člen 5

Ta uredba začne veljati dvajseti dan po objavi v *Uradnem listu Evropske unije*.

Ta uredba je v celoti zavezujoča in se neposredno uporablja v vseh državah članicah.

V Bruslju, 16. julija 2024

Za Komisijo
predsednica
Ursula VON DER LEYEN

([4]) Izvedbena uredba Komisije (EU) št. 668/2014 z dne 13. junija 2014 o pravilih za uporabo Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil (UL L 179, 19.6.2014, str. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

PRILOGA

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„Sardeluță marinată“

EU št.: TSG-RO-02882 – 21.12.2022

Država članica: Romunija

1. **Ime za registracijo**

„Sardeluță marinată“

Glede na način pridobivanja proizvoda bo ime proizvoda, navedeno na etiketi, spremljala tudi uporabljena tekočina za vlaganje: „Sardeluță marinată“ ZTP (v vinu), „Sardeluță marinată“ ZTP (v sončničnem olju), „Sardeluță marinată“ ZTP (v pikantnem sončničnem olju). Ime „Sardeluță marinată“ spremlja trditev „izdelano po tradiciji Romunije“.

2. **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.7. Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3. **Razlogi za registracijo**

3.1 *Gre za proizvod* (označite polja☒, □)

☐ katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,

☒ ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Surovina je papalina vrst *Sprattus sprattus phalericus* in *Sprattus sprattus*. Papalina je majhna pelagična riba z mehko in sočno konsistenco, ki običajno meri od 65 mm do 90 mm ter ima podolgovato in bočno stisnjeno telo; po bokih in trebuhu ima odseve srebrnkaste barve, po hrbtu pa je temno modre do zelene barve.

Papalina je majhna morska riba, ki se že desetletja uporablja za pripravo mariniranih izdelkov, polkonzerv in konzerv; je surovina za „Sardeluță marinată“. Predelane in marinirane ribe so namočene v različne tekočine glede na tri različice pripravljenih proizvodov, ki se razlikujejo po okusu in organoleptičnih lastnostih. To so „Sardeluță marinată“ (în vin), tj. v vinu, „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui), tj. v sončničnem olju, in „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui picant), tj. v sončničnem olju s feferoni.

Za marinado in tekočino za vlaganje se običajno uporabljajo naslednje sestavine: nejodirana kamena sol, vinski kis, belo vino, sladkor, sončnično olje, sladka mleta paprika, feferoni, črni poper v zrnju, lovorjevi listi, piment v zrnju, koriander v zrnju.

3.2 *Gre za ime*

☐ ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,

☒ ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Ime proizvodov izraža posebno lastnost surovine, tj. papaline brez glave in drobovja, in način priprave, tj. mariniranje, in omogoča razlikovanje proizvodov po uporabljeni tekočini za vlaganje. Te informacije, vključene v ime, potrošnika opozarjajo na razlike med različnimi vrstami proizvodov.

Posebnost tega tradicionalnega proizvoda se je skozi čas izrecno poudarjala, ne le z uporabljeno surovino, ampak tudi z imenom proizvodov. Leta 1974 je Ministrstvo za notranjo trgovino določilo standard proizvodnje in trženja za „Sardeluță marinată“ (Inštitut za trgovinske raziskave, urad za informacije o notranjih trgovinskih dokumentih): „Notranji oddelčni standard št. 2190-74 za polkonzerve z morskimi ribami v vinski omaki, olju in omaki s feferoni.“ Za to posebnost obstaja še drug vir iz leta 1988, ko je živilska industrija proizvajala papaline v olju s feferoni, papaline v olju z zelenjavo in papaline v paradižnikovi omaki s čebulo, kot je razvidno iz tehničnih navodil za pripravo konzerv z malimi morskimi ribami (Direktorat za ribištvo in ribiško industrijo, 1988).

Sčasoma sta izraza sardeluță in papalina kot vrsta v tehničnih navodilih živilske industrije in v živilski potrošnji v Romuniji postala sopomenki. Znanstveni slovarji potrjujejo, da sta izraza papalina in sardeluță postala sopomenki: Dicționarul de sinonime al limbii române (slovar sopomenk romunskega jezika), avtorja Luiza Seche in Mircea Seche, Editura Academiei RSR, Bukarešta, 1982, in Dicționarul de sinonime al limbii române (slovar sopomenk romunskega jezika), avtorji Luiza Seche, Mircea Seche in Irina Preda, Editura Științifică și Enciclopedică, Bukarešta, 1989.

Ime sardeluță je navedeno tudi kot romunska sopomenka za papalino in vrsto *Sprattus sprattus* v spletni zbirki podatkov Evropskega naravovarstvenega informacijskega sistema (EUNIS), ki ga upravlja Evropska agencija za okolje.

Po odloku št. 32/2023 ministra za kmetijstvo in razvoj podeželja o odobritvi trgovskih imen za vrste rib in drugih vodnih vrst, sprejetih v Romuniji, se za vrsti *Sprattus sprattus phalericus* in *Sprattus sprattus* uporablja ime papalina ali sardeluță.

4. **Opis**

4.1 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)*

Proizvod „Sardeluță marinată“ je pripravljen z mariniranjem surovine, tj. papalin, da se pridobijo tri ločene različice glede na uporabljeno tekočino za vlaganje. S tem, ko se mariniranim papalinam doda vinska omaka, sončnično olje ali sončnično olje s feferoni, ter z aromami, ki jih dodajo različne sestavine, dobi proizvod poseben okus in specifične organoleptične lastnosti.

Ime proizvoda na etiketi mora biti glede na uporabljeno tekočino za vlaganje dopolnjeno z informacijami o specifični uporabljeni sestavini, kot sledi: „Sardeluță marinată ZTP“ (în vin), tj. sardele, marinirane v vinu, „Sardeluță marinată ZTP“ (în ulei de floarea-soarelui), tj. sardele, marinirane v sončničnem olju, in „Sardeluță marinată ZTP“ (în ulei de floarea-soarelui picant), tj. sardele, marinirane v sončničnem olju s feferoni.

Fizikalno-kemijske značilnosti

1. Vsebnost ribe najmanj 65 %
2. Sol (natrijev klorid) največ 7 %
3. Kislost ocetna kislina najmanj 0,5 %

Organoleptične lastnosti

Glavne lastnosti proizvodov izhajajo iz njihovega videza, teksture, barve, vonja, arome in okusa. Po videzu gre za brezhibne kose rib brez glav in drobovja, s čvrstim mesom in brez poškodb na koži. Ribe so mehke, sočne in potopljene v tekočino za vlaganje, značilno za posamezno vrsto proizvoda. „Sardeluță marinată“ ohrani barve sveže ribe; po zgornjem delu telesa je lesketajoče sivo zelene barve, boki in trebuh pa so srebrnkasti. V proizvodih „Sardeluță marinată“ v vinu in „Sardeluță marinată“ v sončničnem olju je tekočina za vlaganje prosojna s srebrnkastimi odsevi. V proizvodu „Sardeluță marinată“ v olju s feferoni je tekočina za vlaganje prosojna s srebrnkastimi odsevi, ki imajo rdečkaste tone. Vonj proizvodov je odvisen od uporabljenih sestavin: pimenta, koriandra, črnega popra in lovorjevih listov. V primeru „Sardeluță marinată“ v olju s feferoni dajo proizvodu specifičen okus feferoni in sladka mleta paprika.

Proizvod „Sardeluță marinată“ v vinu odlikuje okus po morskih ribah, ki je nekoliko kisel in začinjen z aromo po belem vinu in vinskem kisu. Proizvod „Sardeluță marinată“ v sončničnem olju odlikuje okus po morskih ribah, povezan z nevtralnim okusom sončničnega olja. Proizvod „Sardeluță marinată“ v olju s feferoni odlikuje okus po morskih ribah, poudarjen s pikantnostjo feferonov.

4.2 *Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)*

Surovina za marinirane proizvode je ohlajena ali zamrznjena papalina (*Sprattus sprattus phalericus*, *Sprattus sprattus*). Za papalino sta značilna mehko in sočno meso ter okus morske ribe.

Sestavine, uporabljene pri proizvodnji, so sončnično olje, vinski kis, nejodirana kamena sol za živilsko industrijo, sladkor, belo vino in nepredelane začimbe (piment, koriander, črni poper, lovorjevi listi). Pri proizvodu „Sardeluță marinată“ v olju s feferoni se uporabljajo tudi feferoni in mleta sladka paprika.

Proizvodna metoda zajema naslednje faze: prevzem zamrznjenih rib, skladiščenje, odmrzovanje, prva stopnja predelave in shranjevanje s hlajenjem, priprava osnove z začimbami, priprava marinade, priprava tekočin za vlaganje, namakanje v marinadi, razdelitev v posamezna pakiranja in dodajanje tekočine za vlaganje.

(a) Prevzem rib

Prevzem in preverjanje količin, skladiščenje in po potrebi odstranitev embalaže, odmrzovanje surovine v ustreznih prostorih in pregled kakovosti.

(b) Prva stopnja predelave rib

Po odstranitvi glav in drobovja se papalina izpere in postane sardeluță. Položi se na kocke ledu in shranjuje s hlajenjem.

(c) Priprava osnove z začimbami

Po receptu se odmerijo voda in sestavine (piment, črni poper, koriander, lovorjevi listi). Voda v veliki posodi zavre in se nato prilije k drugim sestavinam v mešalni posodi. Po vrenju se osnovo pusti, da se ohladi, preden se prenese v sodčke. Nato mora 48 ur počivati na temperaturi pri največ 25 °C.

Recept za 20 litrov osnove z začimbami je tak:

Št.	Sestavine	Merska enota	Količina
1.	voda	litri	20
2.	poper v zrnju	kg	0,2
3.	piment v zrnju	kg	0,1
4.	koriander v zrnju	kg	0,1
5.	lovorjevi listi	kg	0,1

(d) Priprava marinade

Marinada v razmerju H-1 : 1 za papalino brez glave in drobovja vsebuje vodo, vinski kis, nejodirano kameno sol, specifično osnovo z začimbami, belo vino in sladkor. Navedene količine sestavin zadostujejo za 100 litrov marinade.

Recept za marinado je tak:

Št.	Sestavine	Merska enota	Količina
1.	voda	litri	41
2.	9-odstotni vinski kis	litri	25
3.	nejodirana kamena sol	kg	12
4.	osnova z začimbami	litri	10
5.	belo vino	litri	8
6.	sladkor	kg	4

(e) Priprava tekočin za vlaganje

Tekočine za vlaganje so različne in specifične za vsako od različic proizvoda.

V tekočini za vlaganje za „Sardeluță marinată“ (în vin) so naslednje sestavine:

Ref. št.	Sestavine	Merska enota	Količina
1.	voda	litri	54
2.	9-odstotni vinski kis	litri	20,5
3.	osnova z začimbami	litri	10
4.	belo vino	litri	8
5.	sladkor	kg	4
6.	nejodirana kamena sol	kg	3,5

Tekočina za vlaganje proizvoda „Sardeluță marinată“ v sončničnem olju je sončnično olje.

Tekočina za vlaganje proizvoda „Sardeluță marinată“ v sončničnem olju s feferoni se pripravi z vretjem fino sesekljanih feferonov, mlete sladke paprike in sončničnega olja. Tekočina vre približno 60 minut, dokler se olje zaradi začimb ne obarva rdečkasto. Mešanica se nato ohladi na sobno temperaturo. Hladna se precedi, da se dobi bistra tekočina z blagimi sledovi mlete sladke paprike; ima značilen okus po feferonih, ki ni niti grenak niti žaltav, ter prijeten, aromatičen vonj po papriki. Nato mora 48 ur počivati na temperaturi pri največ 25 °C.

Za deset litrov tekočine za vlaganje proizvoda „Sardeluță marinată“ v sončničnem olju s feferoni je sestava naslednja:

Št.	Sestavine	Merska enota	Količina
1.	sončnično olje	litri	10
2.	mleta sladka paprika	kg	0,1
3.	feferoni, sesekljani	kg	0,1

(f) Mariniranje

Papaline brez glav in drobovja se stehta in umije v 24-odstotni slanici. Iz slanice se jih odstrani in namoči v marinado. Mariniranje traja najmanj 16 ur ali dokler vrednost pH ne doseže zahtevane vrednosti, tj. 4,9. Po mariniranju se papaline odstranijo iz mešanice in odcedijo, nato pa se pakirajo v embalaže. Tekočine za vlaganje so pripravljene vnaprej, da so ob pakiranju že hladne.

(g) Priprava proizvoda

Po tem ko se papaline razporedijo v posamezne embalaže in se doda tekočina za vlaganje, dobimo proizvod iz specifikacije proizvoda. Razmerje surovine, tj. papalin, glede na tekočino za vlaganje je odvisno od vrste embalaže, vendar ne sme biti manjše od 65 %.

„Sardeluță marinată“ v vinu vsebuje marinirane papaline, zapakirane v posamezne embalaže, v katere se doda posebna tekočina za vlaganje (vinska omaka), katere količina znaša največ 35 % celotne teže proizvoda. Odvisno od prostornine embalaže se doda od dva do deset gramov sončničnega olja in dve do tri zrna koriandra (do štiri grame).

„Sardeluță marinată“ v sončničnem olju vsebuje marinirane papaline, zapakirane v posamezne embalaže, v katere se doda specifična tekočina za vlaganje (sončnično olje), katere količina znaša največ 35 % celotne teže proizvoda. Odvisno od prostornine embalaže se doda en ali več lovorjevih listov (do en gram) in dva do tri zrna črnega popra (do štiri grame).

„Sardeluță marinată“ v sončničnem olju s feferoni vsebuje marinirane papaline, zapakirane v posamezne embalaže, v katere se doda posebna tekočina za vlaganje (sončnično olje s feferoni), katere količina znaša največ 35 % celotne teže proizvoda. Odvisno od prostornine embalaže se doda okoli dve do tri zrna črnega popra (do štiri grame).

4.3 *Opis ključnih elementov, ki določajo tradicionalne lastnosti proizvoda – sestava, ki ustreza tradicionalni praksi za ta proizvod, ali dejstvo, da je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo (člen 7(2) Izvedbene uredbe (EU) št. 668/2014)*

Leta 1953 so strokovnjaki za tehnologijo obravnavali papalino kot surovino za polkonzerve in proizvodnjo konzerviranih rib: Ministrstvo za mesno, ribiško in mlečno industrijo, Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui (priročnik ribiškopredelovalne industrije), Editura Tehnică, Bukarešta, Romunija, 1953, str. 135. V priročniku je bilo prav tako navedeno, da je surovina v ribjih polkonzervah z rastlinskimi olji papalina.

„Sardeluța“ je leta 1957 kot surovina omenjena v smernicah o živilskih standardih, ki jih je pripravil dr. V. Gheorghe: Gheorghe, V., Peștii și delfinii în alimentație și industrie (Ribe in delfini v prehrani in industriji), Ministrstvo za industrijo potrošniškega blaga, Generalni direktorat za ribiško industrijo in urejanje ribištva, Bukarešta, Romunija, 1957. V. Gheorghe je navedel, da „[…] ker je iz iste družine kot znamenita papalina iz Baltskega morja (nekoliko manjša), je sardeluță zelo primerna za proizvodnjo konzerv s papalinami v olju […].“

V kuharskem receptu Ecaterine Teișanu za sardele v olju iz leta 1960 so bile kot surovina uporabljene sardele, tj. srednje velike morske ribe brez glav in drobovja (Teișanu, E., Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie [Shranjevanje mesa in rib doma], Editura Tehnică, Bukarešta, 1960).

Direktorat za ribištvo in ribiško industrijo pri Ministrstvu za živilsko industrijo in pridobivanje kmetijskih proizvodov (M.I.A.A.P.A.) je leta 1988 za obrate živilske industrije sprejel tehnična navodila za pripravo hladno mariniranih morskih rib. Za surovine so se štele naslednje vrste: „Črnomorski sled, sardon, črnomorska čepa in papalina v skladu z NTR 1484-83 o domačih soljenih ribah […]“.

Sestavine, ki se uporabljajo v proizvodih, so od leta 1953 določene v standardih proizvodnje za živilsko industrijo. V priročniku ribiškopredelovalne industrije so na primer navedeni lovorjevi listi, poprova zrna, mleti feferoni, mleta sladka paprika, zrna gorčice, koriander, piment itd. (Ministrstvo za mesno, ribiško in mlečno industrijo, Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui, Editura Tehnică, Bukarešta, Romunija, 1953, str. 93).

Sestavine pa so navedene tudi v notranjem oddelčnem standardu št. 2190-74 za polkonzerve z morskimi ribami v vinski omaki, olju in omaki s feferoni. V njem je bilo navedeno, da so v skladu z zbirko nacionalnih in notranjih tehničnih standardov kakovosti za ribe in ribiške proizvode (Ministrstvo za notranjo trgovino, Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește, Bukarešta, Romunija, 1975) sestavine „[…] jedilno sončnično olje, fermentiran kis, začimbe (poprova zrna, lovorjevi listi, piment) […]“.

Poleg tega je Direktorat za ribištvo in ribiško industrijo pri M.I.A.A.P.A. leta 1988 sprejel tehnična navodila za proizvodnjo papalin v vinsko-oljčni omaki za predjed; surovina je bila papalina, sestavine pa so bile „[…] jedilno sončnično olje, 80-odstotna ocetna kislina za živila, kakovostno belo vino in začimbe (poprova zrna, lovorjevi listi, piment) […]“.