Europeiska unionens officiella tidning

SV
L-serien

2024/1966

17.7.2024

KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEFÖRORDNING (EU) 2024/1966

av den 16 juli 2024

om införande av ett namn i registret över garanterade traditionella specialiteter (”Sardeluță marinată” [GTS])

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 av den 21 november 2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel ([1]), särskilt artikel 52.3 a, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 90.5 och 90.6 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([2]), som upphävde förordning (EU) nr 1151/2012, är den sistnämnda förordningen fortsatt tillämplig på ansökningar om registrering av garanterade traditionella specialiteter som mottagits av kommissionen och offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* före den 13 maj 2024.

(2) I enlighet med artikel 50.2 b i förordning (EU) nr 1151/2012 har Rumäniens ansökan om registrering av namnet ”Sardeluță marinată” som en garanterad traditionell specialitet (GTS) offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning* ([3]).

(3) Den 24 november 2023 tog kommissionen emot en motiverad invändning från Bulgarien. Invändaren hävdade att det namn som föreslagits för registrering används på ett lagligt, erkänt och ekonomiskt betydelsefullt sätt för liknande jordbruksprodukter eller livsmedel (artikel 21.1 b i förordning (EU) nr 1151/2012). Bulgarien hävdade särskilt att det finns en lång tradition av marinering av skarpsill i Bulgarien. En produkt saluförs på den bulgariska marknaden under namnet ”маринована цаца”, som har samma betydelse som ”Sardeluță marinată”. Bulgarien förklarade att marinerad skarpsill har varit välkänd i årtionden och att det är en produkt av ekonomisk betydelse som är efterfrågad av de bulgariska konsumenterna. I enlighet med artikel 18.3 i förordning (EU) nr 1151/2012 begärde därför Bulgarien att det rumänska uttrycket ”Sardeluță marinată”, när det registreras som en GTS, skulle åtföljas av uppgiften ”tillverkad i enlighet med traditionen i Rumänien”. Detta skulle säkerställa skyddet av intressena hos de bulgariska producenterna av marinerad skarpsill.

(4) Kommissionen konstaterade att invändningen var giltig enligt artikel 21.1 b i förordning (EU) nr 1151/2012 och skickade den 18 december 2023 en skrivelse där den uppmanade de berörda parterna att inleda lämpliga samråd för att sinsemellan försöka nå en överenskommelse i enlighet med sina interna förfaranden.

(5) Rumänien och Bulgarien nådde en överenskommelse som anmäldes till kommissionen den 5 februari 2024, inom den fastställda tidsfristen.

(6) I enlighet med artikel 18.3 i förordning (EU) nr 1151/2012 kom Rumänien och Bulgarien överens om att namnet på den garanterade traditionella specialiteten ”Sardeluță marinată”, när det registreras som en GTS, alltid bör åtföljas av uppgiften ”tillverkad i enlighet med traditionen i Rumänien”, för att särskilja jämförbara produkter eller produkter som har identiska eller liknande namn.

(7) Detta namn bör därför inte skyddas ensamt, utan endast när det åtföljs av uppgiften ”tillverkad i enlighet med traditionen i Rumänien”.

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

([2]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

([3]) EUT C 303, 28.8.2023, s. 5.

(8) Namnet ”маринована цаца” bör därför även i fortsättningen få användas inom unionens territorium för produkter som inte är förenliga med produktspecifikationen för ”Sardeluță marinată” ”tillverkad i enlighet med traditionen i Rumänien”, förutsatt att tillämpliga principer och bestämmelser i unionens rättsordning följs.

(9) Den konsoliderade produktspecifikationen med hänvisningen till denna uppgift bör offentliggöras endast i informationssyfte.

(10) Namnet ”Sardeluță marinată” bör i enlighet med detta föras in i registret över garanterade traditionella specialiteter (GTS).

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Namnet ”Sardeluță marinată” (GTS) ska föras in i registret.

Namnet i första stycket avser en produkt i klass 1.7 Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav enligt bilaga XI till kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 ([4]).

Artikel 2

Namnet ”Sardeluță marinată” (GTS) ska åtföljas av uppgiften ”tillverkad i enlighet med traditionen i Rumänien”.

Artikel 3

Namnet ”маринована цаца” får fortsätta att användas inom unionens territorium för produkter som inte är förenliga med produktspecifikationen för ”Sardeluță marinată” ”tillverkad i enlighet med traditionen i Rumänien”, förutsatt att tillämpliga principer och bestämmelser i unionens rättsordning följs.

Artikel 4

Den konsoliderade produktspecifikationen återfinns i bilagan till denna förordning.

Artikel 5

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 16 juli 2024.

På kommissionens vägnar
Ursula VON DER LEYEN
Ordförande

([4]) Kommissionens genomförandeförordning (EU) nr 668/2014 av den 13 juni 2014 om tillämpningsföreskrifter för Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel (EUT L 179, 19.6.2014, s. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

BILAGA

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

”Sardeluță marinată”

EU-nr: TSG-RO-02882 – 21.12.2022

Medlemsstat: Rumänien

1. **Namn som ska registreras**

”Sardeluță marinată”

Beroende på hur produkten har framställts åtföljs namnet på den produkt som anges på etiketten också av den lösning som använts, dvs. ”Sardeluță marinată” GTS (i vin), ”Sardeluță marinată” GTS (i solrosolja) eller ”Sardeluță marinată” GTS (i solrosolja med chili). Namnet ”Sardeluță marinată” ska åtföljas av uppgiften ”tillverkad i enlighet med traditionen i Rumänien”.

2. **Produkttyp**

Klass 1.7 Färsk fisk, färska blötdjur och kräftdjur samt produkter framställda därav

3. **Skäl till registreringen**

3.1 *Det rör sig om en produkt som* (kryssa i rutorna ☒, ☐)

☐ är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga

☒ är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt.

Råvaran är skarpsill, en fisk av arterna *Sprattus sprattus phalericus* och *Sprattus sprattus*. Skarpsillen är en liten, delikat och saftig pelagisk fisk. Den är vanligtvis 65–90 mm lång, med långsträckt kropp som är något sammantryckt från sidorna. Sidorna och buken är silverglänsande och ryggen mörkt blå- eller grönaktig.

Skarpsillen är en liten havsfisk som sedan flera decennier används i marinerade produkter, halvkonserver och helkonserver med fisk, och den används för framställning av ”Sardeluță marinată”. Beredd och marinerad skarpsill läggs i olika typer av lag för att framställa följande tre varianter, som har olika organoleptiska egenskaper i fråga om smaken: ”Sardeluță marinată” (în vin) (skarpsill marinerad i vin), ”Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) (skarpsill marinerad i solrosolja), ”Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui picant) (skarpsill marinerad i solrosolja med chili).

Följande ingredienser har traditionellt använts för marinering av fisken och som lag: icke-joderat stensalt, vinvinäger, vitt vin, socker, solrosolja, paprikapulver, chilipeppar, svartpepparkorn, lagerblad, hel kryddpeppar, hela korianderfrön.

3.2 *Det rör sig om ett namn som*

☐ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten

☒ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper.

Produkternas namn upplyser om råvarans särskilda egenskaper (rensad skarpsill utan huvud) och beredningsmetoden (marinering). Namnen särskiljer också de olika smakvarianterna utifrån vilken lag som har använts. Genom att dessa upplysningar ingår i namnet blir det enklare för konsumenterna att skilja mellan olika produkter.

Denna traditionella produkts särprägel har tydligt beskrivits över tid – sett till både råvaran och produktnamnet. År 1974 började ”Sardeluță marinată” att omfattas av produktions- och handelsnormer som tagits fram av inrikeshandelsministeriet (kontoret för dokumentbaserad information om inrikeshandel vid institutet för handelsforskning): ”intern myndighetsstandard (N.I.D.) nr 2190–74 om halvkonserver av kallmarinerad fisk i vinsås och olja och i chilisås”. En annan hänvisning till denna specialitet härrör från 1988, när livsmedelsindustrin producerade ”Skarpsill i chiliolja”, ”Skarpsill i olja och grönsaker” och ”Skarpsill i tomat- och löksås”. Detta framgår i de tekniska instruktionerna för tillverkning av konserver med små havsfiskar (direktoratet för fiske och industrifiske, 1988).

Uttrycket sardeluță och uttrycket skarpsill som art har med tiden blivit synonyma, både i livsmedelsindustrins tekniska specifikationer och i samband med livsmedelskonsumtion i Rumänien. Att skarpsill och sardeluță har blivit synonymer bekräftas i vetenskapliga ordböcker såsom *Dicționarul de sinonime al limbii române* [Rumänsk synonymordbok] av Luiza Seche och Mircea Seche (Editura Academiei RSR, Bukarest, 1982) och *Dicționarul de sinonime al limbii române* [Rumänsk synonymordbok] av Luiza Seche, Mircea Seche och Irina Preda (Editura Științifică și Enciclopedică, Bukarest, 1989).

I nätdatabasen EUNIS (*European Nature Information System*), som förvaltas av Europeiska miljöbyrån (EEA), anges också sardeluță som en rumänsk synonym för skarpsill och *Sprattus sprattus*.

I enlighet med föreskrift nr 32/2023 från ministern för jordbruk och landsbygdsutveckling om godkännande av handelsbeteckningar för fiskarter och andra vattenlevande djur som godtas på Rumäniens territorium används termen skarpsill/sardeluță för arterna *Sprattus sprattus phalericus* och *Sprattus sprattus*.

4. **Beskrivning**

4.1 *Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)*

”Sardeluță marinată” framställs genom marinering av råvaran, dvs. skarpsill. Beroende på vilken marinad som använts får man en av tre olika varianter. Produkten läggs sedan i önskad lag. Genom att tillsätta vinsås, solrosolja eller solrosolja med chili till den marinerade skarpsillen och smaksätta den med olika ingredienser får respektive produkt en karaktäristisk smak med särskilda organoleptiska egenskaper.

Beroende på vilken lag som använts måste namnet på etiketten kompletteras på följande vis, med angivelse av den specifika ingrediens som använts: ”Sardeluță marinată STG” (în vin) (skarpsill marinerad i vin), ”Sardeluță marinată STG” (în ulei de floarea-soarelui) (i solrosolja), ”Sardeluță marinată STG” (în ulei de floarea-soarelui picant) (i solrosolja med chili).

Fysikalisk-kemiska egenskaper:

1. Innehåll av fisk minst 65 %
2. Salt (natriumklorid) högst 7 %
3. Syrahalt minst 0,5 % ättiksyra

Organoleptiska egenskaper

Produkternas främsta egenskaper gäller deras utseende, konsistens, färg, doft, arom och smak. Utseendemässigt handlar det om rensad fisk utan huvud, med fast kött, skarpa snitt och utan skador på skinnet. Fisken är delikat och saftig och ligger i den lag som är specifik för respektive produkt. ”Sardeluță marinată” har samma färger som den färska fisken: den övre delen av kroppen skimrar i grågrönt, medan sidor och buk är silverglänsande. För ”Sardeluță marinată” i vin och ”Sardeluță marinată” i solrosolja är lagen genomskinlig med silverglänsande reflexer. För ”Sardeluță marinată” i chiliolja är vätskan genomskinlig med silverglänsande reflexer och en rödaktig nyans. Produkten har smak av de ingredienser som använts: kryddpeppar, koriander, svartpeppar och lagerblad. Den speciella smaken på ”Sardeluță marinată” i chiliolja kommer av chilipepparn och paprikapulvret.

”Sardeluță marinată” i vin kännetecknas av smaken av saltvattensfisk och en viss syrlighet, som åtföljs av en arom av vinvinäger och vitt vin. ”Sardeluță marinată” i solrosolja kännetecknas av smaken av saltvattensfisk och den neutrala smaken av solrosolja. ”Sardeluță marinată” i chiliolja kännetecknas av smaken av saltvattensfisk, med extra pepprighet från den tillsatta chilipepparn.

4.2 *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)*

Den råvara som används till de marinerade produkterna är kyld eller fryst skarpsill (*Sprattus sprattus phalericus*, *Sprattus sprattus*). Dess kött är delikat och saftigt och har smak av saltvattensfisk.

Följande ingredienser används i framställningsprocessen: solrosolja, vinvinäger, icke-joderat stensalt för livsmedelsindustrin, socker, vitt vin samt obearbetade kryddor (kryddpeppar, koriander, svartpeppar och lagerblad). Vid framställningen av ”Sardeluță marinată” i chiliolja används dessutom chilipeppar och paprikapulver.

Produktionsmetoden består av följande steg: leverans av den frysta fisken, lagring, upptining, förbehandling och kylförvaring, beredning av kryddbuljongen, beredning av marinaden, beredning av lagen, marinering, placering i enskilda behållare och tillsättning av lagen.

a) Leverans av fisken

Leverans och kontroll av kvantitet, lagring och eventuell uppackning, upptining av råvaran i lämpliga lokaler samt kvalitetskontroll.

b) Förbehandling av fisken

Skarpsillen rensas och huvudet avlägsnas, varefter fisken sköljs och blir till sardeluță. Fisken läggs i isflingor och förvaras kyld.

c) Beredning av kryddbuljongen

Vattnet och ingredienserna (kryddpeppar, koriander, svartpeppar, lagerblad) mäts upp enligt receptet. Vattnet kokas upp i en vattenbehållare och hälls sedan över de blandade kryddorna i en blandningsbehållare. Buljongen kokas upp och får sedan svalna innan den överförs till dunkar. Där förvaras den i 48 timmar vid en temperatur på högst 25 °C.

Receptet på 20 liter kryddbuljong är som följer:

Post nr	Ingredienser	Måttenhet	Mängd
1.	Vatten	Liter	20
2.	Hela pepparkorn	Kg	0,2
3.	Hela kryddpepparkorn	Kg	0,1
4.	Hela korianderfrön	Kg	0,1
5.	Lagerblad	Kg	0,1

d) Beredning av marinaden

Marinaden H-1:1 för rensad skarpsill utan huvud innehåller vatten, vinvinäger, icke-joderat stensalt, den särskilda kryddbuljongen, vitt vin och socker. Den angivna kvantiteten av ingredienserna till marinaden ger 100 liter av blandningen.

Receptet på marinaden är som följer:

Post nr	Ingredienser	Måttenhet	Mängd
1.	Vatten	Liter	41
2.	Vinvinäger (9°)	Liter	25
3.	Icke-joderat stensalt	Kg	12
4.	Kryddbuljong	Liter	10
5.	Vitt vin	Liter	8
6.	Socker	Kg	4

e) Beredning av lagen

Lagen skiljer sig åt för de olika produktvarianterna och är specifik för varje variant.

Lagen till ”Sardeluță marinată” i vin består av följande ingredienser:

Post nr	Ingredienser	Måttenhet	Mängd
1.	Vatten	Liter	54
2.	Vinvinäger (9°)	Liter	20,5
3.	Kryddbuljong	Liter	10
4.	Vitt vin	Liter	8
5.	Socker	Kg	4
6.	Icke-joderat stensalt	Kg	3,5

Lagen till ”Sardeluță marinată” i solrosolja är solrosolja.

Lagen till ”Sardeluță marinată” i solrosolja med chili bereds genom att den finhackade chilipepparn, paprikapulvret och solrosoljan kokas tillsammans. Kokningen tar cirka 60 minuter och avslutas när oljan har fått en rödaktig färg av kryddorna. Därefter får blandningen svalna till rumstemperatur. När blandningen har svalnat silas den tills man får en klar vätska med spår av rött paprikapulver. Blandningen har en karakteristisk chilismak, varken bitter eller härsken, och en angenäm, aromatisk doft av paprika. Den förvaras sedan i 48 timmar vid en temperatur på högst 25 °C.

En sats på 10 liter av lagen till ”Sardeluță marinată” i solrosolja med chili har följande sammansättning:

Post nr	Ingredienser	Måttenhet	Mängd
1.	Solrosolja	Liter	10
2.	Paprikapulver	Kg	0,1
3.	Finhackad chilipeppar	Kg	0,1

f) Marinering

Skarpsillen, rensad och utan huvud, vägs och sköljs i en 24-procentig saltvattenlösning. Därefter tas den ur saltlösningen och täcks med marinaden. Den marineras i minst 16 timmar eller tills pH-värdet är 4,9, som är det värde som krävs. Efter marineringen tas skarpsillen upp ur blandningen och får rinna av innan den placeras i behållare. Lagen bereds i förväg så att den har kallnat när förpackningsprocessen börjar.

g) Beredning av produkten

Produkterna i specifikationerna erhålls genom att skarpsillen läggs i enskilda behållare, varefter lagen tillsätts. Förhållandet mellan råvara och lag avgörs av typen av förpackning, men andelen av råvaran – dvs. skarpsill – måste vara minst 65 %.

”Sardeluță marinată” i vin är marinerad skarpsill som förpackas i enskilda behållare, varefter man tillsätter den särskilda lagen (vinsås), som får utgöra högst 35 % av totalvikten. Beroende på behållarens kapacitet tillsätts 2–10 gram solrosolja och omkring två eller tre hela korianderfrön (högst 4 gram).

”Sardeluță marinată” i solrosolja är marinerad skarpsill som läggs i enskilda behållare, varefter man tillsätter den särskilda lagen (solrosolja), som får utgöra högst 35 % av totalvikten. Beroende på behållarens kapacitet tillsätts minst ett lagerblad (högst 1 gram) samt omkring två eller tre hela svartpepparkorn (högst 4 gram).

”Sardeluță marinată” i solrosolja med chili är marinerad skarpsill som förpackas i enskilda behållare, varefter man tillsätter den särskilda lagen (solrosolja med chili), som får utgöra högst 35 % av totalvikten. Beroende på behållarens kapacitet tillsätts omkring två eller tre hela rödpepparkorn (högst 4 gram).

4.3 *Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär – produkten har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten i fråga, eller är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt (artikel 7.2 i genomförandeförordning (EU) nr 668/2014)*

År 1953 betraktade tekniska specialister skarpsill som råvara till halvkonserver och helkonserver med fisk i *Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui* [Regelbok för fiskberedningsindustrin] från ministeriet för kött-, fisk- och mejeriindustrin (Editura Tehnică, Bukarest, Rumänien, 1953, s. 135). Enligt denna regelbok var skarpsill en av råvarorna som användes till halvkonserver med fisk i vegetabilisk olja.

”Sardeluță” omtalades 1957 som råvara i riktlinjer för livsmedelsstandarder som utarbetats av fil.dr V. Gheorghe: Gheorghe, V., *Peștii și delfinii în alimentație și industrie* [Fiskar och delfiner i livsmedel och industri] (ministeriet för konsumentvaruindustrin, generaldirektoratet för fiskindustrin och fiskereglering, Bukarest, Rumänien, 1957). V. Gheorghe skriver att ”[…] eftersom sardeluță tillhör samma familj som Östersjöskarpsill (även om den är något mindre) skulle den vara väl lämpad för produktion av konserverad skarpsill i olja […]”.

Sardiner, en medelstor havsfisk, användes 1960 rensade och utan huvud som råvara i ett recept av Ecaterina Teișanu, ”sardiner i olja” (Teișanu, E., *Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie* [Konservera kött och fisk hemma], Editura Tehnică, Bukarest, 1960).

År 1988 hade direktoratet för fiske och industrifiske, som är underställt ministeriet för livsmedelsindustri och förvärv av jordbruksprodukter (M.I.A.A.P.A.), till förmån för aktörer i livsmedelsindustrin antagit ”tekniska instruktioner för framställning av kallmarinerad havsfisk”. Följande arter betraktades som råvara: ”kaspisk skarpsill, ansjovis, svartahavsstaksill och skarpsill, enligt NTR 1484–83 – ’Saltad inhemsk fisk’ […]”.

Ingredienserna till produkterna i specifikationerna fastställdes i livsmedelsindustrins tillverkningsstandarder redan 1953. I regelboken för fiskberedningsindustrin (*Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui*) från ministeriet för kött-, fisk- och mejeriindustrin nämns exempelvis lagerblad, chilipulver och paprikapulver, senapsfrön, koriander, kryddpeppar osv. (Editura Tehnică, Bukarest, Rumänien, 1953, s. 93–49).

En annan hänvisning till ingredienserna är ”intern myndighetsstandard (N.I.D.) nr 2190–74 om halvkonserver av kallmarinerad fisk i vinsås och olja och i chilisås”. I den anges att ingredienserna, enligt samlingen med statliga standarder och interna tekniska kvalitetsregler för fisk och fiskprodukter, var ”[…] solrosolja för livsmedelsbruk, jäst vinäger, kryddor (pepparkorn, lagerblad, kryddpeppar) […]” (inrikeshandelsministeriet, *Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește*, Bukarest, Rumänien, 1975).

År 1988 godkände dessutom direktoratet för fiske och industrifiske, som är underställt M.I.A.A.P.A., ”tekniska instruktioner för framställning av skarpsill i vinsås och olja som aptitretare”. Råvaran var skarpsill och ingredienserna var ”[…] solrosolja för livsmedelsbruk, 80-procentig ättiksyra – av livsmedelskvalitet, vitt kvalitetsvin, kryddor (pepparkorn, lagerblad, kryddpeppar) […]”.