



2024/1966

17.7.2024

**ROZPORZĄDZENIE WYKONAWCZE KOMISJI (UE) 2024/1966**

**z dnia 16 lipca 2024 r.**

**rejestrujące w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności nazwę „Sardeluță marinată”  
(GTS)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 z dnia 21 listopada 2012 r. w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 52 ust. 3 lit. a),

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 90 ust. 5 i 6 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 <sup>(2)</sup>, które uchyliło rozporządzenie (UE) nr 1151/2012, rozporządzenie to ma nadal zastosowanie do wniosków o rejestrację gwarantowanych tradycyjnych specjalności otrzymanych przez Komisję i opublikowanych w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej przed dniem 13 maja 2024 r.
- (2) Zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 wniosek o rejestrację nazwy „Sardeluță marinată” jako gwarantowanej tradycyjnej specjalności (GTS), złożony przez Rumunię, został opublikowany w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* <sup>(3)</sup>.
- (3) W dniu 24 listopada 2023 r. Komisja otrzymała uzasadnione oświadczenie o sprzeciwie od Bułgarii. Strona zgłaszająca sprzeciw twierdzi, że nazwa, której dotyczy wnioski o rejestrację, jest stosowana zgodnie z prawem, szeroko znana i gospodarczo znacząca w odniesieniu do podobnych produktów rolnych lub środków spożywczych (art. 21 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012) W szczególności Bułgaria stwierdziła, że w Bułgarii istnieje długa tradycja marynowania szprotów. Produkt jest oferowany na rynku bułgarskim pod nazwą „маринована цапа”, która w tłumaczeniu jest taka sama jak „Sardeluță marinată”. Bułgaria wyjaśniła, że marynowany szprot jest powszechnie znany od dziesięcioleci, jest produktem o znaczeniu gospodarczym, na który istnieje popyt wśród bułgarskich konsumentów. W związku z tym Bułgaria zwróciła się z wnioskiem, zgodnie z art. 18 ust. 3 rozporządzenia (UE) 1151/2012, aby rumuńskiemu terminowi „Sardeluță marinată” zarejestrowanemu jako GTS, towarzyszyło oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Rumunii”. Zapewniłoby to ochronę interesów bułgarskich producentów marynowanego szprotów.
- (4) Komisja uznała sprzeciw za dopuszczalny w rozumieniu art. 21 ust. 1 lit. b) rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 i pismem z dnia 18 grudnia 2023 r. wezwała zainteresowane strony do podjęcia odpowiednich konsultacji w celu osiągnięcia porozumienia zgodnie z ich procedurami wewnętrznymi.
- (5) Rumunia i Bułgaria osiągnęły porozumienie, które zostało zgłoszone Komisji w dniu 5 lutego 2024 r., czyli w wymaganym terminie.
- (6) Zgodnie z art. 18 ust. 3 rozporządzenia (UE) nr 1151/2012 Rumunia i Bułgaria uzgodniły, że aby produkt o nazwie „Sardeluță marinată” można było odróżnić od porównywalnych produktów lub produktów o identycznej lub podobnej nazwie, nazwie gwarantowanej tradycyjnej specjalności od momentu jej zarejestrowania jako GTS zawsze powinno towarzyszyć oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Rumunii”.
- (7) W związku z tym nazwa ta nie powinna być chroniona jako taka, lecz jedynie w połączeniu z oświadczeniem „wytworzono zgodnie z tradycją Rumunii”.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>

<sup>(2)</sup> Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

<sup>(3)</sup> Dz.U. C 303 z 28.8.2023, s. 5.

- (8) W związku z tym nazwa „*маринована цаца*” może być nadal stosowana w odniesieniu do produktów, które nie są zgodne ze specyfikacją produktu „*Sardeluță marinată*” „wytworzono zgodnie z tradycją Rumunii” na terytorium Unii, pod warunkiem że przestrzegane są zasady i przepisy mające zastosowanie w jej porządku prawnym.
- (9) Skonsolidowana specyfikacja produktu, w tym odniesienie do oświadczenia, powinna zostać opublikowana wyłącznie w celach informacyjnych.
- (10) W związku z tym nazwa „*Sardeluță marinată*” powinna zostać zarejestrowana w rejestrze gwarantowanych tradycyjnych specjalności (GTS),

PRZYJMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

#### Artykuł 1

Nazwa „*Sardeluță marinată*” (GTS) zostaje zarejestrowana.

Nazwa podana w akapicie pierwszym określa produkt należący do klasy 1.7 Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich, określone w załączniku XI do rozporządzenia wykonawczego Komisji (UE) nr 668/2014 (\*).

#### Artykuł 2

Nazwie „*Sardeluță marinată*” (GTS) towarzyszy oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Rumunii”.

#### Artykuł 3

Nazwa „*маринована цаца*” może być nadal stosowana w odniesieniu do produktów, które nie są zgodne ze specyfikacją produktu „*Sardeluță marinată*” „wytworzono zgodnie z tradycją Rumunii” na terytorium Unii, pod warunkiem że przestrzegane są zasady i przepisy mające zastosowanie w jej porządku prawnym.

#### Artykuł 4

Skonsolidowana specyfikacja produktu znajduje się w załączniku do niniejszego rozporządzenia.

#### Artykuł 5

Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 16 lipca 2024 r.

W imieniu Komisji  
Przewodnicząca  
Ursula VON DER LEYEN

---

(\*) Rozporządzenie wykonawcze Komisji (UE) nr 668/2014 z dnia 13 czerwca 2014 r. ustanawiające zasady stosowania rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych (Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 36, ELI: [http://data.europa.eu/eli/reg\\_impl/2014/668/oj](http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj)).

## ZAŁĄCZNIK

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„Sardeluță marinată”

Nr UE: TSG-RO-02882 – 21.12.2022

Państwo członkowskie: Rumunia

## 1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„Sardeluță marinată”

W zależności od metody otrzymywania produktu nazwie produktu wymienionej na etykiecie towarzyszy nazwa wykorzystanej zalewy, odpowiednio: „Sardeluță marinată” GTS (w winie), „Sardeluță marinată” GTS (w oleju słonecznikowym) i „Sardeluță marinată” GTS (w oleju słonecznikowym z dodatkiem chili). Nazwie „Sardeluță marinată” towarzyszy oświadczenie „wytworzono zgodnie z tradycją Rumunii”.

## 2. Typ produktu

Klasa 1.7. Świeże ryby, małże i skorupiaki oraz produkty wytwarzane z nich

## 3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt: (zaznaczyć pola wyboru , )

jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;

jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Surowcem jest szprot z gatunków *Sprattus sprattus Phalericus* i *Sprattus sprattus*. Szprot to mała, soczysta ryba pelagiczna o delikatnej konsystencji, mierząca zazwyczaj 65–90 mm, o wydłużonym, spłaszczonym w odcinku środkowo-bocznym ciele; ma srebrzysty połysk na bokach i w części brzusznej oraz ciemnoniebieski lub zielony połysk w części grzbietowej.

Szprot to mała ryba morska, którą od dziesięcioleci wykorzystuje się w przetworach marynowanych, częściowo utrwalonych i utrwalonych; stanowi surowiec do wyrobu „Sardeluță marinată”. Przetworzone i marynowane ryby zanurza się w różnej zalewie w zależności od trzech wariantów przygotowanych produktów, które różnią się pod względem smaku i właściwości organoleptycznych. Są to „Sardeluță marinată” (w winie), „Sardeluță marinată” (w oleju słonecznikowym) i „Sardeluță marinată” (w oleju słonecznikowym z dodatkiem chili).

Składnikami tradycyjnie używanymi do przygotowania marynaty i zalewy są: niejodowana sól kamienna, ocet winny, wino białe, cukier, olej słonecznikowy, papryka, ostra papryczka chili, pieprz czarny ziarnisty, liście laurowe, ziele angielskie, nasiona kolendry.

## 3.2. Czy nazwa

jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;

określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Nazwa produktów odnosi się do ich szczególnego charakteru, który wynika z użytego surowca, a mianowicie szprota odgłowionego i wypatroszonego, i wyraźnie wskazuje na odpowiednią metodę przygotowania, a mianowicie marynowanie, a także zróżnicowanie produktów, na bazie których przygotowano stosowane zalewy. Te zawarte w nazwie informacje zwracają uwagę konsumenta na różnice między poszczególnymi wariantami produktu. Specyficzny charakter tego tradycyjnego produktu był wyraźnie podkreślany, nie tylko w odniesieniu do użytego surowca, ale także w nazwie produktów.

W 1974 r. „Sardeluță marinată” objęto normą produkcyjną i handlową opracowaną przez Ministerstwo Handlu Wewnętrznego (Ministerul Comerțului Interior, Institutul de Cercetări Comerciale – Oficiul de Informare Documentară pentru Comerț Interior) i oznaczono kodem N. I.D. 2190-74 („częściowo utrwalona ryba marynowana na zimno w sosie winno-olejowym i w sosie z dodatkiem chili”). W przedmiocie tej specyfikacji istnieje inne odniesienie z 1988 r., kiedy to przemysł spożywczy wprowadził produkty o nazwie „Litoral – șprot în ulei picant” (szprot w pikantnym oleju), „Litoral – șprot în ulei cu legume” (szprot w oleju i warzywach) oraz „Litoral – șprot în sos tomat cu ceapă” (szprot w sosie pomidorowym i cebuli), zgodnie z instrukcjami technicznymi dotyczącymi przygotowywania przetworów z małych ryb morskich (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui [centrum rybołówstwa i przemysłu rybnego], 1988).

Z czasem stosowanie nazw sardeluță i szprot w odniesieniu do gatunku w instrukcjach technicznych przemysłu spożywczego, a także w konsumpcji żywności w Rumunii oznaczało, że te dwa terminy stały się synonimami. Synonimia terminów szprot (șprot) i sardeluță znajduje potwierdzenie w słownikach naukowych, takich jak: „Dicționarul de sinonime al limbii române” [Słownik synonimów języka rumuńskiego autorstwa Luizy Seche i Mircei Seche, Editura Academiei RSR, Bukareszt, 1982] lub „Dicționarul de sinonime al limbii române” [Słownik synonimów języka rumuńskiego, autorstwa Luizy Seche, Mircei Seche i Iriny Predy, Editura Științifică și Enciclopedică, Bukareszt, 1989].

Podobnie w przypadku Rumunii nazwę „sardeluță” wymieniono również jako synonim gatunku szprota (*Sprattus sprattus*) w internetowej bazie danych EUNIS (Europejski system informacji o przyrodzie) zarządzanej przez Europejską Agencję Środowiska (EEA).

Zgodnie z rozporządzeniem nr 32/2023 ministra rolnictwa i rozwoju wsi zatwierdzającym nazwy handlowe gatunków ryb i innych gatunków wodnych przyjęte w Rumunii nazwę „șprot [szprot]/sardeluță” stosuje się w odniesieniu do gatunków *Sprattus sprattus Phalericus* i *Sprattus sprattus*.

#### 4. Opis

##### 4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

„Sardeluță marinată” wytwarza się w procesie polegającym na marynowaniu surowca, szprota, w celu uzyskania trzech różnych wariantów w zależności od zalewy umieszczonej w pojemniku. Dzięki dodaniu do marynowanego szprota sosu winnego, oleju słonecznikowego lub oleju słonecznikowego z dodatkiem chili, a także charakterystycznego aromatu nadawanego przez składniki, produkty nabierają szczególnego charakteru smakowego i wyjątkowych właściwości organoleptycznych.

W zależności od zastosowanej zalewy nazwę produktu na etykiecie należy uzupełnić o określone informacje, jak wskazano poniżej: „Sardeluță marinată STG” (în vin) [w winie], „Sardeluță marinată STG” (în ulei de floarea-soarelui) [w oleju słonecznikowym] i „Sardeluță marinată STG” (în ulei de floarea-soarelui picant) [w pikantnym oleju słonecznikowym].

##### Właściwości fizyczno-chemiczne

1. Zawartość ryby co najmniej 65 %
2. Sól (chlorek sodu) maksymalnie 7 %
3. Kwasowość kwas octowy (min. 0,5 %)

##### Właściwości organoleptyczne

Głównymi cechami charakterystycznymi produktów są ich wygląd, konsystencja, kolor, aromat i smak, a także ich sos. Produkty mają postać odgłowionych, wypatroszonych ryb o zwartej strukturze, bez pęknięć na brzuchu ani otarć na skórze. „Sardeluță” jest delikatna, soczysta i zanurzona w zalewie właściwej dla każdego rodzaju produktu. Produkt zachowuje kolory świeżej ryby: górna część ciała ma odcień szaro-zielony, natomiast boki i brzuch mają srebrzystą barwę z opalizującym połyskiem. W przypadku produktów „Sardeluță marinată” (în vin) i „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea soarelui) zalewa jest półprzezroczysta i ma srebrzysty połysk. W przypadku produktu „Sardeluță marinată” (în ulei picant) zalewa jest półprzezroczysta i ma srebrzysty połysk z czerwonymi refleksami. Aromat produktów związany jest z wykorzystanymi składnikami: ziołem angielskim, kolendrą, czarnym pieprzem, liśćmi laurowymi. W przypadku „Sardeluță marinată” (în ulei picant) aromat produktowi nadają ostra papryczka (chili) i słodka papryka.



„Sardelută marinată” (în vin) caracterizează se kvaśnym smakiem ryb morskich, wzmocnionym aromatem białego wina i octu winnego. „Sardelută marinată” (în ulei de floarea-soarelui) caracterizează se smakiem ryb morskich połączonym z neutralnością oleju słonecznikowego. Z kolei „Sardelută marinată” (în ulei de floarea-soarelui) caracterizează se smakiem ryb morskich pokreślonym pikantnością ostrej papryczki chili.

- 4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Surowcem wykorzystywanym do produkcji produktów marynowanych jest szprot (*Sprattus sprattus Phalericus*, *Sprattus sprattus*) pozyskiwany w postaci schłodzonej lub mrożonej. Szprot charakteryzuje się delikatną, soczystą konsystencją i smakiem ryb morskich.

Składniki używane w procesie produkcji to olej słonecznikowy, ocet winny, niejodowana sól kamienna przeznaczona dla przemysłu spożywczego, cukier, białe wino i nieprzetworzone przyprawy (ziele angielskie, kolendra, pieprz czarny, liście laurowe). W przypadku produktu „Sardelută marinată” (în ulei picant) stosuje się również papryczkę chili i paprykę.

Metoda produkcji obejmuje następujące etapy: odbiór mrożonej ryby, przechowywanie, rozmrażanie, pierwsze przetworzenie i konserwowanie przez chłodzenie, przygotowanie wywaru z przypraw, przygotowanie marynaty, przygotowanie zalewy, moczenie w marynacie, umieszczenie w opakowaniach jednostkowych i dodanie zalewy.

a) Odbiór ryb

Odbiór i sprawdzenie ilości, przechowywanie (po wyjęciu z opakowań), w razie potrzeby rozmrażanie surowca w odpowiednich pomieszczeniach, a następnie kontrola jakości.

b) Pierwsze przetworzenie ryb

Po odgłowieniu i wypatroszeniu szprot jest myty i staje się „sardelută”. Otacza się go płatkami lodu i schładza.

c) Przygotowanie wywaru z przypraw

Wodę i składniki (pieprz czarny, ziele angielskie, kolendrę, liście laurowe) odmierza się zgodnie z przepisem. Wodę doprowadza się do wrzenia w zbiorniku, a następnie dodaje do pozostałych składników w zbiorniku do mieszania. Po doprowadzeniu do wrzenia wywar pozostawia się do ostygnięcia, a następnie przelewa do pojemników w formie cylindra. Następnie odstawia się go na 48 godzin w maksymalnej temperaturze 25 °C.

Przepis na 20 litrów wywaru z przypraw jest następujący:

L.p.	Składniki	Jednostka	Ilość
1.	woda	litry	20
2.	pieprz ziarnisty	kg	0,2
3.	ziele angielskie w ziarnach	kg	0,1
4.	ziarna kolendry	kg	0,1
5.	liście laurowe	kg	0,1

d) Przygotowanie marynaty

Marynata H-1:1 do szprot odgłowionego i wypatroszonego zawiera wodę, ocet winny, niejodowaną sól kamienną, specjalny wywar z przypraw, białe wino i cukier. Podane ilości składników dotyczą 100 litrów marynaty.

Przepis na marynatę jest następujący:

L.p.	Składniki	Jednostka	Ilość
1.	woda	litry	41
2.	ocet winny 9°	litry	25
3.	niejodowana sól kamienna	kg	12
4.	wywar z przypraw	litry	10
5.	wino białe	litry	8
6.	cukier	kg	4

e) Przygotowanie zalewy

Zalewy różnią się i każda z nich jest specyficzna dla danego wariantu produktu.

W przypadku „Sardeluță marinată” (în vin) zalewa ma następujący skład.

L.p.	Składniki	Jednostka	Ilość
1.	woda	litry	54
2.	ocet winny 9°	litry	20,5
3.	wywar z przypraw	litry	10
4.	wino białe	litry	8
5.	cukier	kg	4
6.	niejodowana sól kamienna	kg	3,5

W przypadku „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui) jako zalewę stosuje się olej słonecznikowy.

W przypadku „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui picant) zalewę uzyskuje się, gotując rozdrobnioną papryczkę chili i paprykę w oleju słonecznikowym. Gotowanie w temperaturze wrzenia trwa około 60 minut, aż olej nabierze czerwonego odcienia przypraw. Następnie zalewę schładza się do temperatury pokojowej. Po schłodzeniu zalewa jest filtrowana, w wyniku czego uzyskuje klarowny wygląd, zachowując lekki osad z papryki, czerwony kolor, typowy smak papryki, bez śladu gorzkości lub zjełczenia oraz przyjemny aromatyczny zapach charakterystyczny dla papryczki chili. Następnie odstawia się go na 48 godzin w maksymalnej temperaturze 25 °C.

W przypadku „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui picant) skład dziesięciu litrów zalewy jest następujący:

L.p.	Składniki	Jednostka	Ilość
1.	olej słonecznikowy	litry	10
2.	papryka	kg	0,1
3.	rozdrobniona papryczka chili	kg	0,1

f) Marynata

Odgłowionego i wypatroszonego szprota waży się i myje w 24 % roztworze wodnym soli. Po czym wyjmuje się go z roztworu soli i pokrywa marynatą. Następnie marynuje przez co najmniej 16 godzin lub do momentu uzyskania wymaganej wartości pH, tj. 4,9. Po marynowaniu szprota wyjmuje się z zalewy i odsącza przed zapakowaniem. Zalewy przygotowuje się z wyprzedzeniem, tak aby zdążyły ostygnąć przed pakowaniem.

## g) Przygotowanie produktu

Po umieszczeniu w opakowaniach jednostkowych i dodaniu zalewy uzyskuje się produkty zgodne ze specyfikacją produktu. Proporcja surowca, tj. szprota, do zalewy zależy od rodzaju opakowania; nie może jednak być mniejsza niż 65 %.

Produkt „Sardelută marinată” (în vin) ma postać marynowanego szprota, pakowanego w opakowanie jednostkowe, do którego dodaje się specjalną zalewę (sos winny), która stanowi maksymalnie 35 % całości. W zależności od pojemności opakowania dodaje się od dwóch do dziesięciu gramów oleju słonecznikowego i kolendrę (dwa lub trzy ziarna o masie wynoszącej maksymalnie cztery gramy).

Produkt „Sardelută marinată” (în ulei de floarea-soarelui) ma postać marynowanego szprota, pakowanego w opakowanie jednostkowe, do którego dodaje się specjalną zalewę (olej słonecznikowy), która stanowi maksymalnie 35 % całości. W zależności od pojemności opakowania dodaje się co najmniej jeden liść laurowy (o masie wynoszącej maksymalnie jeden gram) i dwa lub trzy ziarna pieprzu czarnego (o masie wynoszącej maksymalnie cztery gramy).

Produkt „Sardelută marinată” w oleju słonecznikowym z dodatkiem chili ma postać marynowanego szprota, pakowanego w opakowanie jednostkowe, do którego dodaje się specjalną zalewę (olej słonecznikowy z dodatkiem chili), która stanowi maksymalnie 35 % całkowitej masy. W zależności od pojemności opakowania dodaje się dwa lub trzy ziarna pieprzu czerwonego (o masie maksymalnie 4 gr).

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu – skład odpowiadający tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub fakt, że jest on wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników (art. 7 ust. 2 rozporządzenia wykonawczego (UE) nr 668/2014)

Jak wynika z „Przewodnika po przemyśle przetwórstwa rybnego” (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui) opublikowanego przez Ministerstwo Przemysłu Mięsnego, Rybnego i Mleczarskiego (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) (Editura Tehnică, Bukareszt, Rumunia, 1953, s. 135), „sardelută” została uznana w 1953 r., z technicznego punktu widzenia, za surowiec do produkcji półkonserw i częściowo utrwalonych przetworów rybnych. W przewodniku zaznaczono również, że surowcem do produkcji częściowo utrwalonych przetworów rybnych w olejach roślinnych jest szprot.

O wykorzystaniu „sardelută” jako surowca wspomniano w 1957 r. w poradniku dotyczącym norm żywnościowych zatytułowanym „Ryby i delfiny w żywności i przemyśle” (Peștii și delfinii în alimentație și industrie), podpisanym przez dr V. Gheorghe (Ministerstwo Przemysłu Towarów Konsumpcyjnych, Generalna Dyrekcja Przemysłu Rybnego i Regulacji Rybołówstwa [Ministerul Industriei Bunurilor de Consum, Direcția Generală a Industriei Peștelui și Reglementării Pescuitului], Bukareszt, Rumunia, 1957). Według autora, dr V. Gheorghe, „[...] [p]ochodzący z tej samej rodziny co słynny szprot bałtycki (jest nieco mniejszy), sardelută nadawałby się dobrze do produkcji szprotów w puszkach »w oleju« [...]”.

Sardynki, średniej wielkości ryby morskie, przetwarzane w postaci odgłowionej i wypatroszonej, wykorzystano w 1960 r. jako surowiec w przepisie kulinarnym Ecateriny Teișanu zatytułowanym „sardynki w oleju” (Sardele în ulei) (w „Konserwowanie mięsa i ryb w domu” [„Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie”], Editura Tehnică, Bukareszt, 1960).

W 1988 r. centrum rybołówstwa i przemysłu rybnego (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui), podlegające M.I.A.P.A., przyjęło przeznaczony dla zakładów przemysłu spożywczego przewodnik techniczny dotyczący przygotowywania produktów marynowanych na zimno z ryb morskich (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea marinatelor reci din pește marin), w którym wspomniano, że surowcami są następujące gatunki: „[...] kilka zwyczajna, sardela europejska, aloza kaspijska i sardelută, zgodnie z NTR 1484-83 »Rodzime ryby solone« (Pește sărat indigen) [...]”.

Składniki wykorzystywane w produktach określono w normach produkcji przemysłu spożywczego od 1953 r. Na przykład w „Przewodniku po przemyśle przetwórstwa rybnego” (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui) opublikowanym przez Ministerstwo Przemysłu Mięsnego, Rybnego i Mleczarskiego (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) (Editura Tehnică, Bukareszt, Rumunia, 1953, s. 39–49) wymieniono liście laurowe, pieprz, paprykę, ostrą papryczkę chili, ziarna gorczycy, kolendrę, ziele angielskie itp.

Jeśli chodzi o składniki, istnieje również inne odniesienie, a mianowicie „wewnętrzna norma departamentalna N.I.D. 2190-74 dotycząca częściowo utrwalonych ryb morskich w sosie winno-olejowym i w sosie korzennym” (Norma internă departamentală N.I.D. 2190-74 pentru semi-conserve de pește marin în sos de vin și ulei și în sos picant). Wykaz składników przedstawia się następująco: „[...] jadalny olej słonecznikowy, ocet fermentacyjny, przyprawy (pieprz, liść laurowy, ziele angielskie) [...]”, zgodnie z kompendium norm krajowych i wewnętrznych norm technicznych dotyczących jakości ryb i produktów rybołówstwa (Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește) (Ministerstwo Handlu Wewnętrznego [Ministerul Comerțului Interior], Bukareszt, Rumunia, 1975).

Ponadto w 1988 r. centrum rybołówstwa i przemysłu rybnego podlegające M.I.A.A.P.A. zatwierdziło „przewodnik techniczny dotyczący wytwarzania produktu objętego nazwą »szprot w sosie winno-olejowym do przystawek«” („Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea produsului „Aperitiv șprot în sos de vin și ulei”), którego surowcem jest szprot, a pozostałymi składnikami „[...] jadalny olej słonecznikowy, spożywczy kwas octowy 80 %, białe wino odpowiedniej jakości i przyprawy (pieprz, liście laurowe, ziele angielskie) [...]”.

---