



2024/1966

17.7.2024

PROVÁDĚCÍ NAŘÍZENÍ KOMISE (EU) 2024/1966

ze dne 16. července 2024

o zápisu názvu do Rejstříku zaručených tradičních specialit („Sardeluťá marinatá“ (ZTS))

EVROPSKÁ KOMISE,

s ohledem na Smlouvu o fungování Evropské unie,

s ohledem na nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ze dne 21. listopadu 2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin ⁽¹⁾, a zejména na čl. 52 odst. 3 písm. a) uvedeného nařízení,

vzhledem k těmto důvodům:

- (1) V souladu s čl. 90 odst. 5 a 6 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ⁽²⁾, které zrušilo nařízení (EU) č. 1151/2012, se uvedené nařízení i nadále použije na žádosti o zápis názvu do Rejstříku zaručených tradičních specialit, které obdržela Komise a které byly zveřejněny v *Úředním věstníku Evropské unie* před 13. květnem 2024.
- (2) V souladu s čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012 byla v *Úředním věstníku Evropské unie* ⁽³⁾ zveřejněna žádost Rumunska o zápis názvu „Sardeluťá marinatá“ jako zaručené tradiční speciality (ZTS).
- (3) Dne 24. listopadu 2023 obdržela Komise od Bulharska odůvodněné prohlášení o námitce. Strana podávající námitku tvrdila, že název navrhovaný k zápisu je v souladu s právem, je obecně známý a hospodářsky významný pro podobné zemědělské produkty nebo potraviny (čl. 21 odst. 1 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012). Především Bulharsko tvrdilo, že v Bulharsku existuje dlouholetá tradice marinování šprotů. Výrobek je na bulharském trhu nabízen pod názvem „маринована цаца“, který je v překladu shodný s názvem produktu „Sardeluťá marinatá“. Bulharsko vysvětlilo, že marinované šproty jsou známy již desítky let, jedná se o produkt hospodářského významu a u bulharských spotřebitelů je poptáván. Bulharsko z toho důvodu v souladu s čl. 18 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012 požádalo, aby byl rumunský název „Sardeluťá marinatá“, jakmile bude zapsán jako ZTS, doprovázen slovy „vyrobeno v souladu s tradicemi Rumunska“. Tím bude zajištěna ochrana zájmů bulharských producentů marinovaných šprotů.
- (4) Komise shledala námitku přípustnou ve smyslu čl. 21 odst. 1 písm. b) nařízení (EU) č. 1151/2012 a dopisem ze dne 18. prosince 2023 vyzvala zúčastněné strany, aby zahájily odpovídající konzultace s cílem dosáhnout vzájemné dohody v souladu se svými vnitřními postupy.
- (5) Rumunsko a Bulharsko dosáhly dohody, která byla Komisi oznámena ve stanovené lhůtě dne 5. února 2024.
- (6) V souladu s čl. 18 odst. 3 nařízení (EU) č. 1151/2012 se Rumunsko a Bulharsko dohodly, že název zaručené tradiční speciality „Sardeluťá marinatá“, jakmile bude zapsán jako ZTS, by měl být vždy doprovázen slovy „vyrobeno v souladu s tradicemi Rumunska“, aby bylo možné výrobek odlišit od srovnatelného výrobku nebo výrobků, které mají stejný nebo podobný název.
- (7) Proto by tento název neměl být chráněn jako takový, ale pouze ve spojení se slovy „vyrobeno v souladu s tradicemi Rumunska“.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj>.

⁽²⁾ Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ Úř. věst. C 303, 28.8.2023, s. 5.

- (8) V důsledku toho by mělo být nadále dovoleno používat název „маринована цаца“ na území Unie pro produkty, které nejsou v souladu se specifikací produktu „Sardeluřa marinată“ „vyrobena v souladu s tradicemi Rumunska“, za předpokladu dodržení zásad a pravidel použitelných v právním řádu EU.
- (9) Úplné znění specifikace produktu včetně odkazu na uvedená slova by mělo být zveřejněno pouze pro informaci.
- (10) Název „Sardeluřa marinată“ by tedy měl být zapsán do Rejstříku zaručených tradičních specialit (ZTS),

PŘIJALA TOTO NAŘÍZENÍ:

Článek 1

Název „Sardeluřa marinată“ (ZTS) se zapisuje do rejstříku.

Název uvedený v prvním pododstavci označuje produkt třídy 1.7. Čerstvé ryby, měkkýši a korýši a výrobky z nich získané podle přílohy XI prováděcího nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ⁽⁴⁾.

Článek 2

Název „Sardeluřa marinată“ (ZTS) je doprovázen slovy „vyrobena v souladu s tradicemi Rumunska“.

Článek 3

Název „маринована цаца“ se smí na území Unie nadále používat pro produkty, které nejsou v souladu se specifikací produktu „Sardeluřa marinată“ „vyrobena v souladu s tradicemi Rumunska“, za předpokladu dodržení zásad a pravidel použitelných v právním řádu EU.

Článek 4

Úplné znění specifikace produktu je uvedeno v příloze tohoto nařízení.

Článek 5

Toto nařízení vstupuje v platnost dvacátým dnem po vyhlášení v *Úředním věstníku Evropské unie*.

Toto nařízení je závazné v celém rozsahu a přímo použitelné ve všech členských státech.

V Bruselu dne 16. července 2024.

Za Komisi
předsedkyně
Ursula VON DER LEYEN

⁽⁴⁾ Prováděcí nařízení Komise (EU) č. 668/2014 ze dne 13. června 2014, kterým se stanoví prováděcí pravidla k nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin (Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

PŘÍLOHA

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„Sardeluță marinată“

EU č.: TSG-RO-02882 – 21.12.2022

Členský stát: Rumunsko

1. Název, který má být zapsán

„Sardeluță marinată“

V závislosti na způsobu produkce bude název produktu uvedený na etiketě doplněn také o použitý nálev: ZTS „Sardeluță marinată“ (ve víně), ZTS „Sardeluță marinată“ (ve slunečnicovém oleji), ZTS „Sardeluță marinată“ (v pikantním slunečnicovém oleji). Název „Sardeluță marinată“ je doprovázen slovy „vyrobena v souladu s tradicemi Rumunska“.

2. Druh produktu

Třída 1.7 Čerstvé ryby, měkkýši a koryši a výrobky z nich získané

3. Důvody zápisu do rejstříku

3.1. Jedná se o produkt, který (zaškrtněte políčko ☒)

☐ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu;

☒ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Surovinou je šprot druhu *Sprattus sprattus Phalericus* a *Sprattus sprattus*. Šprot je pelagická štavnatá ryba jemné konzistence a malé velikosti, její délka obvykle dosahuje 65 až 90 mm, má protáhlé tělo, které je v mediolaterální části ploché; na bocích a břišní straně je leskle stříbrný, hřbetní strana je tmavě modrá až zelená.

Šprot je malá mořská ryba, která se již po desetiletí používá v marinované, polokonzervované a konzervované úpravě; je surovinou pro výrobu produktu „Sardeluță marinată“. Zpracovaná a marinovaná ryba se ponoří do nálevu, který se pro každou ze tří variant připravovaných produktů liší chutí a organoleptickými vlastnostmi. Jedná se o produkt „Sardeluță marinată“ (in vin) (šprot marinovaný ve víně), „Sardeluță marinată“ (in ulei de floarea-soarelui) (šprot marinovaný ve slunečnicovém oleji) a „Sardeluță marinată“ (in ulei de floarea-soarelui picant) (šprot marinovaný v pikantním slunečnicovém oleji).

Pro marinádu a nálev se tradičně používají tyto ingredience: kamenná nejodizovaná sůl, vinný ocet, bílé víno, cukr, slunečnicový olej, paprika, pálivá paprička typu chilli, celý černý pepř, bobkový list, celé nové koření, semena koriandru.

3.2. Jedná se o název, který

☐ byl tradičně používán jako název konkrétního produktu;

☒ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu.

Název produktů odkazuje na jejich specifický charakter vyplývající z použité suroviny, kterou je sardeluță, a výslovně označuje příslušný způsob přípravy, tj. marinování, a také rozlišuje produkty na základě použitých nálevů. Tyto informace, které jsou součástí názvu, upozorňují spotřebitele na rozdíly mezi různými druhy téhož produktu.

Specifičnost tohoto tradičního produktu byla v průběhu času výslovně vyjádřena nejen na základě použité suroviny, ale také na základě názvu produktů. V roce 1974 byla na produkt „Sardeluță marinată“ uplatněna norma pro výrobu a uvádění na trh, kterou vypracovalo Ministerstvo vnitřního obchodu (Ministerul Comerțului Interior, Institutul de Cercetări Comerciale – Oficiul de Informare Documentară pentru Comerț Interior), s referenčním kódem N.I.D. 2190-74 („polokonzervy z ryby marinované za studena ve víně a v oleji a v pikantní omáčce“). Pokud jde o tuto charakteristiku, existuje ještě jedna zmínka z roku 1988, kdy potravinářský průmysl přišel s produkty nazvanými „Litoral – șprot în ulei picant“ (šprot v pikantním oleji), „Litoral – șprot în ulei cu legume“ (šprot v oleji se zeleninou) a „Litoral – șprot în sos tomat cu ceapă“ (šprot v rajčatové omáčce s cibulí), jak je uvedeno v postupech výroby konzerv z malých mořských ryb (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui [Centrum pro rybolov a rybářský průmysl], 1988).

Postupem času se díky používání termínu sardeluță (a šprota jako druhu) ve výrobních postupech potravinářského průmyslu i ve spotřebě potravin v Rumunsku staly tyto dva termíny synonymem. Synonymii mezi výrazy șprot (šprot) a sardeluță potvrzují vědecké slovníky: „Dicționarul de sinonime al limbii române“ (Slovník synonym v rumunském jazyce, autoři Seche Luiza a Seche Mircea, Editura Academiei RSR, Bukurešť, 1982) a „Dicționarul de sinonime al limbii române“ (Slovník synonym v rumunském jazyce, autoři Seche Luiza, Seche Mircea a Preda Irina, Editura Științifică și Enciclopedică, Bukurešť, 1989).

Podobně je v případě Rumunska pojem „sardeluță“ uveden také jako synonymum druhu šprot (druh *Sprattus sprattus*) v online databázi EUNIS (Evropský informační systém o přírodě), kterou spravuje EEA (Evropská agentura pro životní prostředí).

V souladu s nařízením ministra zemědělství a rozvoje venkova č. 32/2023, kterým se schvalují obchodní názvy druhů ryb a jiných vodních živočichů používané v Rumunsku, se pro druhy *Sprattus sprattus Phalericus* a *Sprattus sprattus* používá název „șprot [șprot] / sardeluță“.

4. Popis

4.1. Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)

„Sardeluță marinată“ se vyrábí za použití postupu, při kterém se surovina, tedy šprot, marinuje a získávají se tak tři různé varianty v závislosti na nálevu v nádobě. Tím, že se do marinovaných šprotů přidá vinný nálev, slunečnicový olej nebo kořeněný slunečnicový olej, a také díky charakteristickému aromatu, který jim tyto přísady propůjčují, získávají produkty zvláštní chuťovou identitu a výjimečné organoleptické vlastnosti.

V závislosti na použitém nálevu musí být název produktu na etiketě doplněn specifickými informacemi, jak je uvedeno níže: „Sardeluță marinată STG“ (în vin) [ve víně], „Sardeluță marinată STG“ (în ulei de floarea-soarelui) [ve slunečnicovém oleji] a „Sardeluță marinată STG“ (în ulei de floarea-soarelui picant) [v pikantním slunečnicovém oleji].

Fyzikálně-chemické vlastnosti

1. Obsah ryb minimálně 65 %
2. Sůl (chlorid sodný) nejvýše 7 %
3. Kyselost kyselina octová (min. 0,5 %)

Organoleptické vlastnosti

Hlavními vlastnostmi produktů jsou jejich vzhled, konzistence, barva, aroma, chuť a vůně. Produkty se dodávají ve formě vykuchaných ryb bez hlavy, s pevnou strukturou, bez prasklin na břiše a oděrek na kůži. „Sardeluță“ je jemná šťavnatá ryba ponořená do nálevu specifického pro každý typ produktu. Produkt „Sardeluță marinată“ si zachovává barvy čerstvých ryb; horní část těla je šedo-zelená, zatímco boky a břicho jsou stříbřité s duhovými odlesky. V případě produktů „Sardeluță marinată“ (în vin) a „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea soarelui) je nálev průsvitný se stříbřitými odlesky. V případě produktu „Sardeluță marinată“ (în ulei picant) je nálev průsvitný se stříbřitými odlesky s načervenalými tóny. Aroma produktů souvisí s použitými přísadami: nové koření, koriandr, černý pepř, bobkový list. V případě produktu „Sardeluță marinată“ (în ulei picant) dodává produktu aroma pálivá (chilli) paprička a sladká paprika.

„Sardeluťá marinatá“ (în vin) má nakyslou chuť mořských ryb doplněnou o aroma bílého vína a vinného octa. „Sardeluťá marinatá“ (în ulei de floarea soarelui) se vyznačuje chutí mořských ryb v kombinaci s neutrální chutí slunečnicového oleje. „Sardeluťá marinatá“ (în ulei picant) má chuť mořských ryb umocněnou pálivostí chilli papričky.

4.2. *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

Surovinou pro marinované produkty je šprot obecný (*Sprattus sprattus Phalericus*, *Sprattus sprattus*), a to chlazený nebo zmrazený. Šprot je charakteristický svou jemnou, šťavnatou konzistencí a chutí mořské ryby.

Při výrobě se používá slunečnicový olej, vinný ocet, nejodizovaná kamenná sůl určená pro potravinářský průmysl, cukr, bílé víno a nezpracované koření (nové koření, koriandr, černý pepř, bobkový list). V případě produktu „Sardeluťá marinatá“ (în ulei picant) se navíc používá pálivá (chilli) paprička a sladká paprika.

Způsob získávání produktu zahrnuje tyto fáze: příjem zmrazených ryb, skladování, rozmrazení, první zpracování a skladování v chladicím zařízení, příprava vývaru z koření, příprava marinády, příprava nálevu, marinování, rozdělení do jednotlivých balení a přidání nálevu.

a) Příjem ryb

Příjem a kontrola množství, skladování (po vyjmutí z obalů), případně rozmrazení suroviny ve vhodných prostorách, následná kontrola kvality.

b) První zpracování ryb

Po odstranění hlavy a vykuchání se šprot omyje a stává se z něj „sardeluťá“. Zabalí se do ledové tříště a uchovává se v chladu.

c) Příprava vývaru z koření

Voda a přísady (černý pepř, nové koření, koriandr, bobkový list) se odměří podle receptu. Voda se přivede k varu a poté se v míchací nádobě přidá k ostatním přísadám. Jakmile vývar projde varem, nechá se vychladnout a poté se nalije do nádob. Poté se nechá 48 hodin odpočívat při maximální teplotě 25 °C.

Recept na 20 litrů vývaru z koření je následující:

Položka č.	Přísady	Jednotka	Množství
1.	voda	litry	20
2.	celý pepř	kg	0,2
3.	celé nové koření	kg	0,1
4.	semena koriandru	kg	0,1
5.	bobkový list	kg	0,1

d) Příprava marinády

Marináda H-1:1 pro vykuchané šproty bez hlavy obsahuje vodu, vinný ocet, nejodizovanou kamennou sůl, specifický kořeněný vývar, bílé víno a cukr. Uvedené množství přísad je pro 100 litrů marinády.

Recept na marinádu je následující:

Položka č.	Přísady	Jednotka	Množství
1.	voda	litry	41
2.	9° vinný ocet	litry	25
3.	nejodizovaná kamenná sůl	kg	12
4.	vývar z koření	litry	10
5.	bílé víno	litry	8
6.	cukr	kg	4

e) Příprava nálevu

Nálevy se liší a každý je specifický pro danou variantu produktu.

V případě produktu „Sardeluță marinată“ (în vin) je složení nálevu následující:

Ref. č.	Přísady	Jednotka	Množství
1.	voda	litry	54
2.	9° vinný ocet	litry	20,5
3.	vývar z koření	litry	10
4.	bílé víno	litry	8
5.	cukr	kg	4
6.	nejodizovaná kamenná sůl	kg	3,5

V případě produktu „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui) se jako nálev používá slunečnicový olej.

V případě produktu „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui picant) se nálev připravuje povařením drcené chilli papričky a sladké papriky ve slunečnicovém oleji. Nálev se vaří přibližně 60 minut, dokud olej nezíská načervenalý odstín koření. Poté se nálev vychladí na pokojovou teplotu. Po vychlazení se směs scedí tak, aby vznikla čirá kapalina s jemnými stopami červené papriky; má typickou chuť chilli papriček bez známek hořkosti nebo žluknutí a příjemnou aromatickou vůni papriky. Poté se nechá 48 hodin odpočívat při maximální teplotě 25 °C.

V případě produktu „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui picant) je dávka odpovídající deseti litrům nálevu následující:

Položka č.	Přísady	Jednotka	Množství
1.	slunečnicový olej	litry	10
2.	sladká paprika	kg	0,1
3.	rozdrčená pálivá paprička typu chilli	kg	0,1

f) Marináda

Vykuchaný šprot bez hlavy se zváží a omyje ve 24% vodném solném roztoku. Poté se ze solného roztoku vyjme a marinuje se. Marinuje se nejméně šestnáct hodin, nebo dokud pH nedosáhne požadované hodnoty 4,9. Po marinování se šprot vyjme z marinády a před zabalením se nechá okapat. Nálevy se připravují předem, takže v době balení jsou již vychladlé.

g) Příprava produktu

Po umístění do jednotlivých balení a přidání nálevu se získají produkty uvedené ve specifikaci. Podíl suroviny, tj. šprotů, ve vztahu k nálevu závisí na typu balení; nesmí však být nižší než 65 %.

Produkt „Sardeluță marinată“ (în vin) má podobu marinovaných šprotů balených jednotlivě, do kterých se přidává specifický nálev (vinná omáčka), který tvoří maximálně 35 % celku. V závislosti na velikosti balení se přidávají dva až deset gramů slunečnicového oleje a koriandr (zhruba dvě nebo tři zrnka do hmotnosti maximálně čtyři gramy).

Produkt „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui) má podobu marinovaných šprotů, balených jednotlivě, do nichž se přidává specifický nálev (slunečnicový olej), který tvoří maximálně 35 % celku. V závislosti na velikosti balení se přidává bobkový list (nejméně jeden list o maximální hmotnosti jeden gram) a černý pepř (zhruba dvě nebo tři zrnka do maximální hmotnosti čtyři gramy).

Produkt „Sardeluță marinată“ (în ulei de floarea-soarelui picant) má podobu marinovaných šprotů, balených jednotlivě, do nichž se přidává specifický nálev (pikantní slunečnicový olej), který tvoří maximálně 35 % celku. V závislosti na velikosti balení se přidává červený pepř (zhruba dvě nebo tři zrnka do hmotnosti maximálně čtyři gramy).

- 4.3. *Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu – složení odpovídající tradičním postupům pro dotýčný produkt nebo skutečnost, že produkt je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány (čl. 7 odst. 2 prováděcího nařízení (EU) č. 668/2014)*

Jak se uvádí v „Příručce pro odvětví zpracování ryb“ (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui), kterou vydalo Ministerstvo masného, rybního a mlékárenského průmyslu (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui) (Editura Tehnică, Bukurešť, Rumunsko, 1953, strana 135), byl produkt „sardeluță“ v roce 1953 z technického hlediska považován za surovinu pro konzervované a polokonzervované produkty. V příručce bylo rovněž uvedeno, že surovinou pro polokonzervy z ryb v rostlinných olejích je šprot.

Použití „sardeluță“ jako suroviny bylo zmíněno v roce 1957 v příručce o potravinářských normách s názvem „Ryby a delfini v potravinářství a průmyslu“ (Peștii și delfinii în alimentație și industrie), jejímž autorem je dr. V. Gheorghe (Ministerstvo spotřebního průmyslu, Generální ředitelství rybářského průmyslu a regulace rybolovu [Ministerul Industriei Bunurilor de Consum, Direcția Generală a Industriei Peștelui și Reglementării Pescuitului], Bukurešť, Rumunsko, 1957). Podle autora dr. V. Gheorgheho „[...] [v]zhledem k tomu, že sardeluță patří do stejné čeledi jako známý šprot obecný v Baltském moři (je o něco menší), byla by vhodná k výrobě šprotích konzerv v oleji [...]“.

Sardinky, středně velké mořské ryby, zpracovávané bez hlav a vnitřností, použila v roce 1960 jako surovinu Ecaterina Teișanu v receptu „Sardinky v oleji“ (Sardele în ulei) (v knize „Domácí konzervování masa a ryb“ [Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie], Editura Tehnică, Bukurešť, 1960).

V roce 1988 vydalo Středisko pro rybolov a rybářský průmysl (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui), spadající pod M.I.A.A.P.A., Technickou příručku pro přípravu za studena marinovaných výrobků z mořských ryb (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea marinatelor reci din pește marin) určenou pro potravinářské podniky, v níž se uvádí, že surovinami jsou tyto druhy: „[...] černomořský sled, ančovička, placka kaspická a sardeluță (sardinka oblá), a to v souladu s normou NTR 1484-83 ‚Domorodé solené ryby‘ (Pește sărat indigen) [...]“.

V produktech se používají přísady, které jsou od roku 1953 stanoveny v normách pro výrobu potravinářských produktů. „Příručka pro odvětví zpracování ryb“ (Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui), kterou vydalo Ministerstvo masného, rybního a mlékárenského průmyslu (Ministerul Industriei Cărnii, Peștelui, Laptelui), uvádí například bobkový list, pepř, papriku, chilli papričku, hořčičná semena, koriandr, nové koření atd. (Editura Tehnică, Bukurešť, Rumunsko, 1953, s. 93–49).

Pokud jde o přísady, existuje i další odkaz, a to „ministrská interní norma N.I.D. 2190-74 pro polokonzervy z mořských ryb ve vinné a olejové omáčce a v kořeněné omáčce“ (Norma internă departamentală N.I.D. 2190-74 pentru semi-conserve de pește marin în sos de vin și ulei și în sos picant). V té byl stanoven následující seznam přísad: „[...] jedlý slunečnicový olej, kvasný ocet, koření (pepř, bobkový list, nové koření) [...]“, v souladu se Sborníkem státních norem a interních technických norem kvality pro ryby a rybí produkty (Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește) (Ministerstvo vnitřního obchodu [Ministerul Comerțului Interior], Bukurešť, Rumunsko, 1975).

Kromě toho v roce 1988 schválilo Středisko pro rybolov a rybářský průmysl při M.I.A.A.P.A. Technickou příručku pro výrobu produktu s názvem „šprot ve vinné omáčce s olejem pro předkrmy“ (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea produsului „Aperitiv șprot în sos de vin și ulei“), jehož surovinou je šprot a jehož dalšími přísadami jsou „[...] jedlý slunečnicový olej, 80% potravinářská kyselina octová, bílé víno odpovídající kvality a koření (pepř, bobkový list, nové koření) [...]“.
