



2024/1966

17.7.2024

KOMMISSIONENS GENNEMFØRELSESFORORDNING (EU) 2024/1966

af 16. juli 2024

om registrering af en betegnelse i registret over garanterede traditionelle specialiteter »Sardeluță marinată« (GTS)

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 af 21. november 2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer ⁽¹⁾, særlig artikel 52, stk. 3, litra a), og

ud fra følgende betragtninger:

- (1) I henhold til artikel 90, stk. 5 og 6, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ⁽²⁾, som ophævede forordning (EU) nr. 1151/2012, finder sidstnævnte fortsat anvendelse på de ansøgninger om registrering af garanterede traditionelle specialiteter, som Kommissionen har modtaget og offentliggjort i Den Europæiske Unions Tidende inden den 13. maj 2024.
- (2) Rumæniens ansøgning om registrering af betegnelsen »Sardeluță marinată« som garanteret traditionel specialitet (GTS) er offentliggjort i *Den Europæiske Unions Tidende*, jf. artikel 50, stk. 2, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽³⁾.
- (3) Den 24. november 2023 modtog Kommissionen Bulgariens begrundede indsigelse. Den indsigende part fremførte, at den betegnelse, der foreslås registreret, er lovlig, kendt og økonomisk vigtig for lignende landbrugsprodukter eller fødevarer (artikel 21, stk. 1, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012). Bulgarien hævdede navnlig, at der har været en lang tradition for at marinere brisling i Bulgarien. Et produkt udbydes på det bulgarske marked under betegnelsen »маринована паца«, som i oversættelse er det samme som »Sardeluță marinată«. Bulgarien forklarede, at marineret brisling har været velkendt i årtier, at det er et produkt af økonomisk betydning og er efterspurgt af de bulgarske forbrugere. Bulgarien anmodede derfor i overensstemmelse med artikel 18, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1151/2012 om, at det rumænske udtryk »Sardeluță marinată«, når det registreres som en GTS, skal ledsages af anprisningen »fremstillet efter traditionen i Rumænien«. Dette vil sikre beskyttelsen af de bulgarske producenter af marineret brisling.
- (4) Kommissionen fandt, at indsigelsen kunne antages, jf. artikel 21, stk. 1, litra b), i forordning (EU) nr. 1151/2012, og opfordrede ved brev af 18. december 2023 de interesserede parter til at indlede passende konsultationer med henblik på at nå til enighed indbyrdes i overensstemmelse med deres interne procedurer.
- (5) Rumænien og Bulgarien nåede frem til en aftale, der blev meddelt Kommissionen den 5. februar 2024, hvilket var inden for den fastsatte frist.
- (6) I overensstemmelse med artikel 18, stk. 3, i forordning (EU) nr. 1151/2012 blev Rumænien og Bulgarien enige om, at den garanterede traditionelle specialitet »Sardeluță marinată«, når den er registreret som GTS, altid bør ledsages af anprisningen »fremstillet efter traditionen i Rumænien« for at kunne skelne fra sammenlignelige produkter eller produkter, der har samme eller lignende betegnelse.
- (7) Denne betegnelse bør derfor ikke beskyttes som sådan, men kun i forbindelse med anprisningen »fremstillet efter traditionen i Rumænien«.

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

⁽²⁾ Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (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 af 28.8.2023, s. 5.

- (8) Som følge heraf bør det fortsat være tilladt for produkter, der ikke er i overensstemmelse med varespecifikationen for »Sardeluță marinată«, »fremstillet efter traditionen i Rumænien«, at anvende betegnelsen »маринована цаца« på Unionens område, forudsat at gældende principper og regler i Unionens retsorden overholdes.
- (9) Den konsoliderede varespecifikation, herunder henvisningen til anprisningen, bør udelukkende offentliggøres til orientering.
- (10) Betegnelsen »Sardeluță marinată« bør derfor registreres i registret over garanterede traditionelle specialiteter (GTS) —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Betegnelsen »Sardeluță marinată« (GTS) registreres.

Betegnelsen i stk. 1 henviser til et produkt i kategori 1.7. Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf, i bilag XI til Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 ⁽⁴⁾.

Artikel 2

Betegnelsen »Sardeluță marinată« (GTS) skal ledsages af anprisningen »fremstillet efter traditionen i Rumænien«.

Artikel 3

Betegnelsen »маринована цаца« kan fortsat anvendes for produkter, der ikke er i overensstemmelse med varespecifikationen for »Sardeluță marinată«, »fremstillet efter traditionen i Rumænien« på Unionens område, forudsat at gældende principper og regler i Unionens retsorden overholdes.

Artikel 4

Den konsoliderede varespecifikation findes i bilaget til nærværende forordning.

Artikel 5

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 16. juli 2024.

På Kommissionens vegne
Ursula VON DER LEYEN
Formand

⁽⁴⁾ Kommissionens gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014 af 13. juni 2014 om fastlæggelse af regler for anvendelsen af Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer (EUT L 179 af 19.6.2014, s. 36). http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj.

BILAG

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»Sardeluță marinată«

EU-nr.: TSG-RO-02882 – 21. december 2022

Medlemsstat Rumænien

1. Betegnelse, der skal registreres

»Sardeluță marinată«

Afhængigt af, hvordan produktet fremstilles, vil betegnelsen på det produkt, der er anført på etiketten, også blive ledsaget af den anvendte lage, henholdsvis: »Sardeluță marinată« GTS (i vin), »Sardeluță marinată« GTS (i solsikkeolie), »Sardeluță marinată« GTS (i krydret solsikkeolie). Betegnelsen »Sardeluță marinată« (GTS) skal ledsages af anprisningen »fremstillet efter traditionen i Rumænien«.

2. Produkttype

Kategori 1.7. Fisk, bløddyr, skaldyr, ferske, og produkter på basis heraf

3. Begrundelse for registrering

3.1. Produktet (sæt kryds ☒, ☐)

☐ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevarer

☒ er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt

Råvaren er brisling, arten *Sprattus sprattus Phalericus* og *Sprattus sprattus*. Brisling er en delikat, saftig og lille pelagisk fisk, der almindeligvis måler mellem 65 og 90 mm med en aflang krop, der er lateralt sammenpresset. Brislingen er sølvfarvet på siden og maven og ryggen er mørkeblå og grøn.

Brisling er en lille havfisk, der i årtier har været benyttet i marinerede produkter, halvkonserves og som konserves. Den udgør råvaren i »Sardeluță marinată«. De forarbejdede og marinerede fisk lægges i en lage, der er forskelligartet afhængig af varianten af de tilberedte produkter, som er forskellige smagsmæssigt og organoleptisk. Det drejer sig om »Sardeluță marinată« (i vin) (brisling marineret i vin), »Sardeluță marinată« (i ulei de floarea-soarelui) (brisling marineret i solsikkeolie) og »Sardeluță marinată« (i ulei de floarea-soarelui picant) (brisling marineret i solsikkeolie med chili).

De ingredienser, der traditionelt anvendes til marinade og den lage, fisken ligger i, er: ikkeiodiseret stensalt, vineddike, hvidvin, sukker, solsikkeolie, paprika, stærk peberfrugt af arten chili, sort peber i korn, laurbærblade, allehånde, korianderfrø.

3.2. Betegnelsen

☐ har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt

☒ udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter

Produktets betegnelse betegner den anvendte råvares særlige karakter — rensede brisling med afskåret hoved — og fremstillingsmetoden (marinaden). Betegnelsen angiver også udtrykkeligt smagsdifferentieringen ud fra hvilken lage, der er anvendt. Disse oplysninger, der indgår i betegnelsen, gør forbrugeren opmærksom på forskellene mellem de forskellige varianter af produktet.

Dette traditionelle produkts specificitet er blevet grundigt beskrevet gennem tiden, ikke kun med hensyn til råvaren, men også med hensyn til produktets betegnelser. I 1974 blev »Sardeluță marinată« underlagt en produktions- og handelsnorm udarbejdet af ministeriet for indenrigshandel (kontoret for dokumentbaseret information om indenrigshandel ved instituttet for forskning i handel): »Den interne afdelingsstandard (N.I.D) nr. 2190-74 for halvkonserveret havfisk i vin og olie samt chilisauc«. Der er en anden henvisning til denne specialitet fra 1988, hvor fødevareindustrien frigav produkterne »brisling marineret i olie med chili«, »brisling marineret i olie og grøntsager« og »brisling marineret i tomat- og løgsovs«, som det fremgår af de tekniske anvisninger for tilberedning af konserverede små havfisk (Direktoratet for Fiskeri og Industrielt Fiskeri, 1988).

Med tiden har anvendelsen af betegnelsen sardeluță og betegnelsen brisling som art i fødevareindustriens tekniske anvisninger og i fødevareforbruget i Rumænien bevirket, at disse to udtryk er blevet synonyme. Videnskabelige ordbøger bekræfter, at brisling og sardeluță er blevet synonyme: »Dicționarul de sinonime al limbii române« [ordbog over synonymer på rumænsk], af forfatterne Luiza Seche og Mircea Seche, Editura Academiei RSR, Bukarest, 1982) og Dicționarul de sinonime al limbii române (ordbog over synonymer på rumænsk, af forfatterne Luiza Seche, Mircea Seche og Irina Preda, Editura Științifică și Enciclopedică, Bukarest, 1989).

På samme måde er navnet »sardeluță« i Rumænien også angivet som synonym for brisling og *Sprattus sprattus* i onlinedatabasen EU's naturinformationssystem (EUNIS), der forvaltes af EEA (Det Europæiske Miljøagentur).

I henhold til bekendtgørelse nr. 32/2023 fra ministeren for landbrug og udvikling af landdistrikter om godkendelse af handelsnavne for fisk og andre akvatiske arter, der er godkendt i Rumænien, anvendes betegnelsen »brisling/sardeluță« for arterne *Sprattus sprattus phalericus* og *Sprattus sprattus*.

4. Beskrivelse

4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i denne gennemførelsesforordning)*

»Sardeluță marinată« fremstilles ved en proces, der består i marinering af råvaren brisling for at opnå tre forskellige varianter afhængigt af den lage, der hældes i beholderen. Ved at tilsætte vin, solsikkeolie eller solsikkeolie med chili og særlige ingredienser med karakteristisk aroma til den marinerede brisling opnår produkterne en særlig smag og enestående organoleptiske egenskaber.

Afhængigt af den anvendte lage skal produktets navn på etiketten suppleres med specifikke oplysningselementer som anført nedenfor: »Sardeluță marinată STG« (în vin) [i vin], »Sardeluță marinată STG« (în ulei de floarea-soarelui) [i solsikkeolie] og »Sardeluță marinată STG« (în ulei de floarea-soarelui picant) [i solsikkeolie med chili].

Fysisk-kemiske kendetegn

1. Indhold af fisk mindst 65 %
2. Saltindhold (natriumchlorid) Højest 7 %
3. Syreindhold eddikesyre min. 0,5 %

Organoleptiske kendetegn

Produkternes vigtigste egenskaber er deres udseende, konsistens, farve, aroma, smag og røgning. Varerne har form af rensede fisk uden hoved med fast kød uden skader på maven eller skind. »Fisken er mørk, saftig og hviler i en lage, der er specifik for hver produkttype, »Sardeluță marinată« har samme farve som den ferske fisk: Den øverste del af kroppen har en iriserende grøngrå farve med sølvfarvede sider og bug. For produkterne »Sardeluță marinată« i vin og »Sardeluță marinată« i solsikkeolie er lagen gennemsigtig og med sølvfarvede reflekser. For »Sardeluță marinată« i chiliolie er lagen gennemsigtig og har sølvfarvede reflekser med rødlige toner. Produkternes smag hænger sammen med de anvendte ingredienser: allehånde, koriander, sort peber og laurbærblade. For »Sardeluță marinată« i chiliolie er det den stærke peber (chili) og den søde paprika, der giver produktet dets smag.

»Sardeluță marinată« i vin er kendetegnet ved en smag af saltvandsfisk med en duft af hvidvin og vineddike. »Sardeluță marinată« i solsikkeolie er kendetegnet ved en smag af saltvandsfisk, hvortil solsikkeoliens neutrale smag er tilføjet. »Sardeluță marinată« i chiliolie er den kendetegnet ved en smag af saltvandsfisk, som er fremhævet af den stærke chili.

4.2. *Beskrivelse af den fremstillingsmetode for det produkt, som betegnelsen under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i denne forordning).*

Den råvare, der anvendes til de marinerede produkter, er brisling (*Sprattus sprattus Phalericus*, *Sprattus sprattus*), kølet eller frosset. Brisling er kendetegnet ved en blød og saftig konsistens samt med smag af saltvandsfisk.

De ingredienser, der anvendes i fremstillingsprocessen, er solsikkeolie, vineddike, ikkeiodiseret stensalt til fødevarerindustrien, sukker, hvidvin og uforarbejdede krydderier (allehånde, koriander, sort peber, laurbærblade). For produktet »Sardeluță marinată« i chiliolie anvendes også den stærkeste peberfrugt (chili) samt paprika.

Produktionsmetoden for produktet består af følgende trin: modtagelse af de frosne fisk, opbevaring, optøning, første forarbejdning og konservering ved nedkøling, tilberedning af krydderibouillon, tilberedning af marinade, klargøring af lage, dypning i marinaden, distribution i enkeltpakninger og tilsætning af lage.

a) Modtagelse af fisk

Modtagelse og kontrol af mængder, lagring (efter fjernelse af emballage), eventuelt optøning af råvaren i egnede lokaler, efterfulgt af en kvalitetskontrol.

b) første forarbejdning af fisk

Efter afskæring af hoved og udtagning af organer vaskes brislingen og bliver til »sardeluță«. Den indpakkes i is og opbevares på køl.

c) Tilberedelse af krydderibouillon

Vand og ingredienser (sort peber, allehånde koriander, laurbærblade) doseres som i opskriften. Vandet koges i et kar og tilsættes til de øvrige ingredienser i et blandingskar. Efter kogning afkøles bouillon, inden den overføres til tromlebeholdere. Derefter henstår den i 48 timer ved en temperatur på højst 25 °C.

Opskriften er som følger pr. 20 liter krydderibouillon:

Punkt nr.	Ingredienser	Måleenhed	Beløb
1.	Vand	Liter	20
2.	Hele peberkorn	kg	0,2
3.	Allehånde i hele korn	kg	0,1
4.	Korianderfrø	kg	0,1
5.	Laurbærblade	kg	0,1

d) Fremstilling af marinade

Marinade H-1:1, efter at brislingen har fået afskåret hovedet og er blevet rensed indeholder den vand, vineddike, ikkeiodiseret stensalt, en særlig krydderibouillon, hvidvin og sukker. De angivne mængder ingredienser er pr. 100 liter marinade.

Opskriften på marinade er som følger:

Punkt nr.	Ingredienser	Måleenhed	Beløb
1.	Vand	Liter	41
2.	Vineddike ved 9°	Liter	25
3.	Ikkeiodiseret stensalt	kg	12
4.	Krydderibouillon	Liter	10
5.	Hvidvin	Liter	8
6.	Sukker	kg	4

e) Forberedelse af lagerne

Lagerne er forskelligartede og er specifikke for varianten af den pågældende vare.

For »Sardeluță marinată« i vin er lagen sammensat som følger:

Ref. nr.	Ingredienser	Måleenhed	Beløb
1.	Vand	Liter	54
2.	Vineddike ved 9°	Liter	20,5
3.	Krydderibouillon	Liter	10
4.	Hvidvin	Liter	8
5.	Sukker	kg	4
6.	Ikkeiodiseret stensalt	kg	3,5

For »Sardeluță marinată« i solsikkeolie er det solsikkeolie, der udgør lagen.

For produktet »Sardeluță marinată« i solsikkeolie med chili fremstilles lagen ved kogning af formalede stærke peberfrugter (chili) og paprika i solsikkeolie. Kogningen tager ca. 60 minutter, indtil olien får krydderiernes rødlige farve. Lagen får derefter rumtemperatur. Efter afkøling filtreres blandingen for at frembringe en klar væske med subtile spor af rødt paprikapulver. Blandingen har den karakteristiske smag af chilipeber, der hverken er bitter eller harsk, og den behagelige, aromatiske duft af peberfrugt. Derefter henstår den i 48 timer ved en temperatur på højst 25 °C.

For »Sardeluță marinată« i solsikkeolie med chili er doseringen for 10 liter lage som følger:

Punkt nr.	Ingredienser	Måleenhed	Beløb
1.	Solsikkeolie	Liter	10
2.	Paprika	kg	0,1
3.	Chilipeberfrugter, formalede	kg	0,1

f) Marinade

Brislingerne får hovedet skåret af og renses, inden de bliver vejet og skyllet i en 24 % saltvandsopløsning. De fjernes fra saltopløsningen og lægges i marinaden. Marineren tager mindst 16 timer, eller indtil pH-værdien er nået op på den krævede værdi, dvs. 4,9. Når brislingen er marineret, fjernes den fra lagen og drænes, inden den emballeres i emballage. Lagerne tilberedes på forhånd, så de allerede er afkølet på emballeringstidspunktet.

g) Klargøring af produktet

Produkterne, der er angivet i produktspecifikationerne, opnås ved at anbringe produktet i de særskilte beholdere og tilføje lagen. Andelen af råvarer, dvs. brislingen, i forhold til lagen afhænger af emballagetyper. Den må dog ikke være mindre end 65 %.

»Sardeluță marinată« i vin er marineret brisling, emballeret i særskilt emballage, tilsat en særligt lage (en vinsauce), der udgør højst 35 % af den samlede mængde. Afhængigt af pakningens størrelse tilsættes den mellem to til ti gram solsikkeolie og mellem to til tre korianderfrø (højst fire gram).

»Sardeluță marinată« i solsikkeolie er marineret brisling, emballeret i særskilt emballage, tilsat en særlig lage (solsikkeolie), der udgør højst 35 % af den samlede mængde. Afhængigt af pakningens størrelse tilsættes ét eller flere laurbærblade (højst ét gram) og to til tre peberkorn sort peber (højst fire gram).

»Sardeluță marinată« i solsikkeolie med chili er marineret brisling, emballeret i særskilt emballage, tilsat en særligt lage (solsikkeolie med chili), der udgør højst 35 % af den samlede mængde. Afhængigt af pakningens størrelse tilsættes den mellem to og tre frø rød peber (højst fire gram).

4.3. *Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart — sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller det forhold, at det er fremstillet af råvarer eller ingredienser, der er dem, der traditionelt anvendes (artikel 7, stk. 2, i gennemførelsesforordning (EU) nr. 668/2014)*

I 1953 betragtede tekniske specialister brisling som en råvare til halvkonserver og til fremstilling af fisk på dåse: Ministeriet for kød-, fiske- og mælkeindustrien, »Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui« [Vejledning for fiskeforarbejdningsindustrien]], Editura Tehnică, Bukarest, Rumænien, 1953, s. 135. Det fremgik også af vejledningen, at råvaren til halvkonserveret fisk med vegetabiliske olier var brisling.

»Sardeluța« nævnes i 1957 som en råvare i retningslinjerne for fødevarerstandarder udarbejdet af V. Gheorghe, PhD: Gheorghe, V., Peștii și delfinii în alimentație și industrie [fisk og delfiner inden for fødevarer og industri], Ministeriet for Forbrugsgodeindustri, Generaldirektoratet for Fiskeri- og Fiskeriregulering, Bukarest, Rumænien, 1957. Ifølge forfatteren, Dr V. Gheorghe, »[...] sardeluță egner sig til fremstilling af konserverede brislinger i olie [...], eftersom den er af samme familie som den berømte brisling i Østersøen (den er en smule mindre)«.

Sardiner, saltvandsfisk af middelstørrelse, med afskåret hoved og rensset, blev i 1960 anvendt som råvare i en opskrift forfattet af Ecaterina Teișanu med titlen »Sardiner i olie« (Sardele în ulei) (i »Opbevarelse af kød og fisk i hjemmet« [Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie], Editura Tehnică, Bucurest, 1960).

I 1988 vedtog Direktoratet for Fiskeri og Industrielt Fiskeri under Ministeriet for Fødevarerindustri og Indkøb af Landbrugsprodukter (M.I.A.P.A.), en teknisk vejledning for fødevareraktiviteter i at fremstille kolde marinerede produkter af havfisk og skaldyr. Følgende arter blev betragtet som råvare: »[...] kaspisk sild, ansjos, kaspisk stamsild og sardeluță i overensstemmelse med NTR 1484-83 »Indfødte saltede fisk« [...].«

De ingredienser, der er anvendt i produkterne, er dem, der har været fastsat i fødevarerindustriens produktionsstandarder siden 1953. F.eks. er laurbærblade, peber, paprika, chilipeber, sennepsfrø, koriander, allehånde, etc. nævnt i »Vejledning til fiskeforarbejdningsindustrien«. (Ministeriet for kød-, fiske- og mælkeindustrien, Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui, Editura Tehnică, Bukarest, Rumænien, 1953, s. 93-49).

For så vidt angår ingredienser er der også en anden henvisning, »Den interne afdelingsstandard N.I.D. 2190-74 for halvkonserveret havfisk i vin og olie samt chilisaucen«. Heri var listen af ingredienser som følger: »[...] spiselig solsikkeolie, gæringseddike, krydderier (peber, laurbær, allehånde)...«, i overensstemmelse med kompendiet over nationale og interne tekniske kvalitetsstandarder for fisk og fiskevarer (Ministeriet for Indenrigshandel, Standarde de stat și norme interne tehnice de calitate pentru pește și produse din pește, Bukarest, Romania, 1975),

Desuden godkendte Direktoratet for Fiskeri og Industrielt Fiskeri, der hører under M.I.A.A.P.A., i 1988 den tekniske vejledning til fremstilling af det produkt, der kaldes »brisling i vin og olie til aperitif, hvor råvaren er brisling og de andre ingredienser består af [...] spiselig solsikkeolie, eddikesyre 80 %, en passende kvalitetshvidvin og krydderier (peber, laurbærblade, allehånde) [...]«.
