

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2023/C 303/04)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„Sardelută marinată”

Nr UE: TSG-RO-02882 – 21.12.2022

Państwo członkowskie lub państwo trzecie: Rumunia**1. Nazwa, która ma być zarejestrowana**

„Sardelută marinată”

2. Typ produktu

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

3. Podstawy do rejestracji**3.1. Czy produkt**

- 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 „Sardelută marinată”. Przetworzone i marynowane ryby zanużają się w różnej zalewie w zależności od trzech wariantów przygotowanych produktów, które różnią się pod względem smaku i właściwości organoleptycznych. Są to „Sardelută marinată” (w winie), „Sardelută marinată” (w oleju słonecznikowym) i „Sardelută marinată” (w pikantnym oleju słonecznikowym).

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Składnikami tradycyjnie używanymi do przygotowania marynaty i zalewy są: niejedowana 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 sardelutą, i wyraźnie wskazuje na odpowiednią metodę przygotowania, a mianowicie marynowanie, a także zróżnicowanie produktów, na bazie których przygotowano stosowane zalewy. Te zawarte w nazwie elementy podkreślają zróżnicowanie produktów, których specyfika znalazła z czasem jednoznaczny wyraz, nie tylko na bazie użytego surowca, ale także w nazwie produktów.

W 1974 r. „Sardelută 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 pikantnym”). W przedmiocie tej specyfiki 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 sardelutą (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 szprota (șprot) i sardelutą 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 „sardelută” wymieniono również jako synonim gatunku szprota (gatunek *Sprattus*) w internetowej bazie danych EUNIS (europejski system informacji o przyrodzie) zarządzanej przez EEA (Europejska Agencja Środowiska).

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]/sardelută” 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)

„Sardelută marinată” wytwarza się w procesie polegającym na marynowaniu surowca, szprota, w celu uzyskania trzech różnych wariantów w zależności od zalewy umieszczonej w zbiorniku. Dzięki dodaniu do marynowanego szprota sosu winnego, oleju słonecznikowego lub pikantnego oleju słonecznikowego, 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: „Sardelută marinată STG” (în vin) [w winie], „Sardelută marinată STG” (în ulei de floarea-soarelui) [w oleju słonecznikowym] i „Sardelută 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. „Sardelută” 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 „Sardelută marinată” (în vin) i „Sardelută marinată” (în ulei de floarea soarelui) zalewa jest półprzezroczysta i ma srebrzysty połysk. W przypadku produktu „Sardelută marinată” (în ulei picant) zalewa jest półprzezroczysta i ma srebrzysty połysk z czerwonawymi refleksami. Aromat produktów związany jest z wykorzystanymi składnikami: ziele angielskim, kolendrą, czarnym pieprzem, liśćmi laurowymi. W przypadku „Sardelută marinată” (în ulei picant) aromat produktowi nadają ostra papryczka (chili) i słodka papryka.

„Sardelută marinată” (în vin) charakteryzuje się kwaśnym smakiem ryb morskich, wzmocnionym aromatem białego wina i octu winnego. „Sardelută marinată” (în ulei de floarea-soarelui) charakteryzuje się smakiem ryb morskich połączonym z neutralnością oleju słonecznikowego. Z kolei „Sardelută marinată” (în ulei de floarea-soarelui) charakteryzuje się smakiem ryb morskich podkreślonym 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, niejedowana 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 których 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 szprota 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 „Sardelută 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 „Sardelută marinată” (în ulei de floarea-soarelui) jako zalewę stosuje się olej słonecznikowy.

W przypadku „Sardelută 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 ostrej papryki, bez śladu gorzkości lub zjełczenia oraz przyjemny aromatyczny zapach charakterystyczny dla papryczki chili. Następnie odstawia się ją 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.	rozdrobiona papryczka chili	kg	0,1

f) Marynata

Odgłowionego i wypatroszonego szprota waży się i myje w 24 % roztworze wodnym soli, a 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 „Sardeluță 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 „Sardeluță 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 liść laurowy (co najmniej jeden liść o masie wynoszącej maksymalnie jeden gram) i pieprz czarny (dwa lub trzy ziarna o masie wynoszącej maksymalnie cztery gramy).

Produkt „Sardeluță marinată” (în ulei de floarea-soarelui picant) ma postać marynowanego szprota, pakowanego w opakowanie jednostkowe, do którego dodaje się specjalną zalewę (pikantny olej słonecznikowy), która stanowi maksymalnie 35 % całości. W zależności od pojemności opakowania dodaje się pieprz czerwony (dwa lub trzy ziarna o masie maksymalnie 4 gr).

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

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), „sardeluță” została uznana w 1953 r., z technicznego punktu widzenia, za surowiec do przetworów utrwalonych i częściowo utrwalonych. W przewodniku zaznaczono również, że surowcem do produkcji częściowo utrwalonych przetworów rybnych w olejach roślinnych jest szprot.

O wykorzystaniu „sardeluță” 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), sardeluță 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.A.P.A., przyjęło przeznaczony dla zakładów przemysłu spożywczego przewodnik techniczny dotyczący przygotowywania produktów marynowanych na zimno z ryb morskich (Instrucțiunea tehnologică pentru fabricarea marinate-lor reci din pește marin), w którym wspomniano, że surowcami są następujące gatunki: „[...] kilka zwyczajna, sardela europejska, aloza kaspijska i sardelutã, 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) [...]”.
