



2024/1966

17.7.2024

REGLAMENTO DE EJECUCIÓN (UE) 2024/1966 DE LA COMISIÓN

de 16 de julio de 2024

**por el que se inscribe un nombre en el registro de especialidades tradicionales garantizadas
[«Sardeluță marinată» (ETG)]**

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios ⁽¹⁾, y en particular su artículo 52, apartado 3, letra a),

Considerando lo siguiente:

- (1) De conformidad con el artículo 90, apartados 5 y 6, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ⁽²⁾, que suprimió el Reglamento (UE) n.º 1151/2012, este último sigue siendo aplicable a las solicitudes de inscripción en el registro de especialidades tradicionales garantizadas recibidas por la Comisión y publicadas en el *Diario Oficial de la Unión Europea* antes del 13 de mayo de 2024.
- (2) De conformidad con el artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, la solicitud de registro del nombre «Sardeluță marinată» como especialidad tradicional garantizada (ETG) presentada por Rumanía se publicó en el *Diario Oficial de la Unión Europea* ⁽³⁾.
- (3) El 24 de noviembre de 2023, la Comisión recibió una declaración motivada de oposición presentada por Bulgaria. El país oponente alegó que el nombre propuesto para el registro se utiliza de forma legal, notoria y económicamente significativa en productos agrícolas o alimenticios similares [artículo 21, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012]. En particular, Bulgaria alegó que en ese país existe una larga tradición de espadín escabechado. En el mercado búlgaro se ofrece un producto con el nombre «маринована цаца», que, traducido, coincide con el de «Sardeluță marinată». Bulgaria explicó que el espadín escabechado es un producto que se conoce desde hace décadas, que reviste importancia económica y que es objeto de demanda por parte de los consumidores búlgaros. Por consiguiente, Bulgaria solicitó, de conformidad con el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, que el término rumano «Sardeluță marinată», registrado como ETG, deba ir acompañado de la mención «elaborada según la tradición de Rumanía». Esto garantizaría la protección de los intereses de los productores búlgaros de espadín escabechado.
- (4) La Comisión consideró admisible la oposición, a tenor del artículo 21, apartado 1, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, y, mediante carta de 18 de diciembre de 2023, invitó a las partes interesadas a entablar las consultas oportunas para alcanzar un acuerdo entre ellas de conformidad con sus procedimientos internos.
- (5) Rumanía y Bulgaria alcanzaron un acuerdo, que fue notificado a la Comisión el 5 de febrero de 2024, dentro del plazo prescrito.
- (6) De conformidad con el artículo 18, apartado 3, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, Rumanía y Bulgaria acordaron que, para distinguir productos comparables que tienen un nombre idéntico o similar, el nombre de la especialidad tradicional garantizada «Sardeluță marinată», una vez registrado como ETG, debe ir siempre acompañado de la mención «elaborada siguiendo la tradición de Rumanía».
- (7) Por lo tanto, este nombre no debe protegerse como tal, sino únicamente junto con la declaración «elaborado siguiendo la tradición de Rumanía».

⁽¹⁾ DO L 343 de 14.12.2012, p. 1, ELI: <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2012/1151/oj?locale=es>

⁽²⁾ Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

⁽³⁾ DO C 303 de 28.8.2023, p. 5.

- (8) En consecuencia, el nombre «*маринована цаца*» se podrá seguir utilizando para productos que no se ajusten al pliego de condiciones de «*Sardeluță marinată*» «elaborada siguiendo la tradición de Rumanía» en el territorio de la Unión, siempre que se respeten los principios y normas aplicables en su ordenamiento jurídico.
- (9) El pliego de condiciones consolidado, incluida la referencia a la declaración, debe publicarse únicamente a título informativo.
- (10) Procede por consiguiente inscribir el nombre «*Sardeluță marinată*» en el registro de especialidades tradicionales garantizadas (ETG).

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

Queda registrado el nombre «*Sardeluță marinată*» (ETG).

El nombre contemplado en el párrafo primero identifica un producto de la clase 1.7. Peces, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados, del anexo XI del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión (*).

Artículo 2

El nombre «*Sardeluță marinată*» (ETG) irá acompañado de la mención «elaborada según la tradición de Rumanía».

Artículo 3

El nombre «*маринована цаца*» se podrá seguir utilizando para productos que no se ajusten al pliego de condiciones de «*Sardeluță marinată*» «elaborada siguiendo la tradición de Rumanía» en el territorio de la Unión, siempre que se respeten los principios y normas aplicables en su ordenamiento jurídico.

Artículo 4

El pliego de condiciones consolidado figura en el anexo del presente Reglamento.

Artículo 5

El presente Reglamento entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 16 de julio de 2024.

Por la Comisión
La Presidenta
Ursula VON DER LEYEN

(*) Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014 de la Comisión, de 13 de junio de 2014, que establece las normas de desarrollo del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 179 de 19.6.2014, p. 36, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_impl/2014/668/oj).

ANEXO

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«Sardeluță marinată»

N.º UE: TSG-RO-02882 — 21.12.2022

Estado miembro Rumanía

1. Nombre que debe registrarse

«Sardeluță marinată»

En función del método de obtención del producto, el nombre del producto mencionado en la etiqueta irá acompañado, respectivamente, de la solución utilizada: «Sardeluță marinată» ETG (în vin) (en vino), «Sardeluță marinată» ETG (în ulei de floarea-soarelui) (en aceite de girasol) y «Sardeluță marinată» ETG (în ulei de floarea-soarelui picant) (en aceite de girasol picante) El nombre «Sardeluță marinată» (ETG) irá acompañado de la mención «elaborada según la tradición de Rumanía».

2. Tipo de producto

Clase 1.7. Pescado, moluscos y crustáceos frescos y productos derivados

3. Justificación del registro

3.1. Indicar si el producto (marcar las casillas ,)

- es el resultado de un método de producción, transformación o composición que se corresponde con la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento;
- está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

La materia prima es el espadín, un pez de las especies *Sprattus sprattus Phalericus* y *Sprattus sprattus*. El espadín es un pez pelágico de pequeño tamaño y de consistencia delicada y succulento. Mide normalmente entre 65 y 90 mm y su cuerpo es alargado y aplastado en su sección mediolateral; presenta reflejos plateados en los flancos y en la parte ventral, así como reflejos que van del azul oscuro al verde en la parte dorsal.

El espadín es un pequeño pez marino que entra desde hace décadas en la composición de preparados escabechados, semiconservas y conservas en lata; es la materia prima del producto «Sardeluță marinată». Los espadines transformados y escabechados se sumergen en diferentes líquidos de gobierno, dependiendo de las tres variantes de productos preparados, que se distinguen desde el punto de vista gustativo y organoléptico. Se trata de los productos llamados «Sardeluță marinată» (în vin) (en vino), «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui) (en aceite de girasol) y «Sardeluță marinată» (în ulei de floarea-soarelui picant) (en aceite de girasol picante).

Los ingredientes utilizados tradicionalmente para el escabechado y el líquido de gobierno son los siguientes: sal gema no yodada, vinagre de vino, vino blanco, azúcar, aceite de girasol, pimentón, guindilla en polvo, pimienta negra en grano, hojas de laurel, pimienta de Jamaica en grano, granos de cilantro.

3.2. Indicar si el nombre

- se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico;
- identifica el carácter tradicional o específico del producto.

El nombre de los productos designa su carácter específico, que se refiere a la materia prima utilizada (espadín descabezado y eviscerado) y el modo de preparación (escabechado), y distingue entre variedades de sabor en función de los líquidos de gobierno utilizados. Esta información, incluida en el nombre, alerta al consumidor de las diferencias entre las distintas variedades del producto.

El carácter específico del producto tradicional se ha manifestado expresamente a lo largo del tiempo, sobre la base no solo de la materia prima utilizada, sino también de los nombres del producto. En 1974, la «Sardeluță marinată» fue objeto de normas de producción y comercialización elaboradas por el Ministerio de Comercio Interior (Instituto de Investigación Comercial, Oficina de Información Documental del Comercio Interior). Se trata de la Norma interna departamental (N.I.D.) n.º 2190-74 sobre las semiconservas de pescado escabechado en salsa al vino, en aceite y en salsa picante. Existe otra referencia a esta especialidad que data de 1988, cuando la industria alimentaria comercializó los productos denominados «Litoral — șprot în ulei picant» (espadín en aceite picante), «Litoral — șprot în ulei cu legume» (espadín en aceite con verduras) y «Litoral — șprot în sos tomat cu ceapă» (espadín en salsa de tomate y cebolla), tal y como se desprende de las instrucciones técnicas para la preparación de conservas de peces marinos pequeños (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui [Centro de Pesca e Industria del Pescado], 1988).

Con el tiempo, el uso del término de sardineta (*sardeluță*) y el de espadín como especie en las instrucciones técnicas de la industria alimentaria y en el consumo de alimentos en Rumanía ha hecho que ambos términos se hayan convertido en sinónimos. La sinonimia entre *șprot* (espadín) y *sardeluță* (sardineta) está documentada en diccionarios científicos como el *Dicționarul de sinonime al limbii române* (Diccionario de los sinónimos de la lengua rumana), de Seche Luiza y Seche Mircea (Editura Academiei RSR, Bucarest, 1982), o el *Dicționarul de sinonime al limbii române* (Diccionario de los sinónimos de la lengua rumana), de Seche Luiza, Seche Mircea y Preda Irina (Editura Științifică și Enciclopedică, Bucarest, 1989).

En la misma línea, en el caso de Rumanía, el nombre «sardeluță» también se menciona como sinónimo de la especie espadín y *Sprattus sprattus* en la base de datos en línea EUNIS (Sistema de información sobre la naturaleza en la Unión Europea), gestionada por la AEMA (Agencia Europea de Medio Ambiente).

De conformidad con la Orden n.º 32/2023 del Ministro de Agricultura y Desarrollo Rural por la que se aprueban los nombres comerciales de las especies de peces y otras especies acuáticas, según se aceptan en Rumanía, la denominación «șprot / sardeluță» se utiliza para las especies *Sprattus sprattus Phalericus* y *Sprattus sprattus*.

4. Descripción

4.1. Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

El producto «Sardeluță marinată» se elabora mediante un proceso que consiste en escabechar la materia prima, el espadín, para obtener tres variedades diferentes en función del líquido de gobierno en que se sumerja. Al añadir al espadín escabechado una salsa al vino, aceite de girasol o aceite de girasol picante, con el aroma característico que le confieren los ingredientes, los productos adquieren sabores distintos y unas cualidades organolépticas excepcionales.

En función del líquido de gobierno utilizado, el nombre del producto que figura en la etiqueta deberá completarse con elementos de información específicos, tal como se indica a continuación: «Sardeluță marinată ETG» (în vin) (en vino), «Sardeluță marinată ETG» (în ulei de floarea-soarelui) (en aceite de girasol) y «Sardeluță marinată ETG» (în ulei de floarea-soarelui picant) (en aceite de girasol picante).

Características físico-químicas:

1. Contenido de pescado 65 % como mínimo
2. Sal (cloruro sódico) 7 % como máximo
3. Acidez 0,5 % como mínimo de ácido acético

Características organolépticas

Las principales características de los productos dependen de su aspecto, consistencia, color, fragancia, aroma y sabor. Los productos se presentan en forma de pescado descabezado, eviscerado, de estructura firme, sin fisuras en el vientre ni descascarillado en la piel. El pescado es tierno, suave y se sumerge en un líquido de gobierno específico de cada tipo de producto. El producto conserva los colores del pescado fresco: en la parte superior del cuerpo, presenta un color gris y verde, mientras que los flancos y el abdomen son de un color plateado con reflejos irisados. En el caso de los productos «Sardeluță marinată» (en vino) y «Sardeluță marinată» (en aceite de girasol), el líquido de gobierno es traslúcido y con reflejos plateados. En el caso del producto «Sardeluță marinată» (en aceite picante), el líquido de gobierno es traslúcido y con reflejos plateados de tonos rojizos. El aroma de los productos depende de los ingredientes utilizados: pimienta de Jamaica, cilantro, pimienta negra y hojas de laurel. En el caso de la «Sardeluță marinată» (en aceite picante), son el polvo de guindilla y el pimentón los que confieren su aroma al producto.

La «Sardeluță marinată» (en vino) se caracteriza por su sabor a pescado de mar, ligeramente ácido, con aroma a vino blanco y vinagre de vino. La «Sardeluță marinată» (en aceite de girasol) se caracteriza por un sabor a pescado de mar, con la neutralidad del aceite de girasol. En cuanto a la «Sardeluță marinată» (en aceite picante), se caracteriza por un sabor a pescado de mar realizado por el picante del polvo de guindilla.

- 4.2. Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del Reglamento)

La materia prima utilizada para los productos escabechados es el espadín (*Sprattus sprattus Phalericus*, *Sprattus sprattus*), refrigerado o congelado. El espadín se caracteriza por una consistencia tierna y succulenta y su sabor a pescado de mar.

Los ingredientes que entran en el proceso de elaboración son el aceite de girasol, el vinagre de vino, la sal gema no yodada para la industria alimentaria, el azúcar, el vino blanco y especias sin transformar (pimienta de Jamaica, cilantro, pimienta negra y hojas de laurel). En el caso del producto «Sardeluță marinată» (en aceite picante), se utilizan, además, guindilla en polvo y pimentón.

El método de obtención del producto consta de las etapas siguientes: recepción del pescado congelado, almacenamiento, descongelación, primera transformación y conservación mediante refrigeración, preparación del caldo de especias, preparación del escabeche, preparación de los líquidos de gobierno, inmersión en el escabeche, acondicionamiento en envases individuales y adición de líquido de gobierno.

- a) Recepción del pescado

Recepción y comprobación de las cantidades, almacenamiento (tras la retirada de los envases), descongelación (en su caso) de la materia prima en las instalaciones adecuadas, seguida de un control cualitativo.

- b) Primera transformación del pescado

Tras el descabezado y eviscerado, el espadín se lava y se convierte en sardineta (*sardeluță*). Se envuelve en hielo picado y se conserva por refrigeración.

- c) Preparación del caldo de especias

El agua y los ingredientes (pimienta de Jamaica, cilantro, pimienta negra y hojas de laurel) se dosifican de acuerdo con la receta. El agua se hace hervir en cocedero y se añade a los demás ingredientes en un recipiente de mezclado. Después de ebullición, el caldo se deja enfriar antes de pasar a los recipientes de tambor. A continuación, se deja reposar durante 48 horas a una temperatura máxima de 25 °C.

Para veinte litros de caldo de especias, la receta es la siguiente:

Elemento n.º	Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
1.	Agua	Litros	20
2.	Pimienta en grano	kg	0,2
3.	Pimienta de Jamaica en grano	kg	0,1
4.	Granos de cilantro	kg	0,1
5.	Hojas de laurel	kg	0,1

- d) Preparación del escabechado

El escabechado H-1:1 para el espadín descabezado y eviscerado contiene agua, vinagre de vino, sal gema no yodada, un caldo de especias específico, vino blanco y azúcar. Las cantidades de ingredientes indicadas son por 100 litros de escabeche.

La receta del escabeche es la siguiente:

Elemento n.º	Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
1.	Agua	Litros	41
2.	Vinagre de vino (9 °)	Litros	25
3.	Sal gema no yodada	kg	12
4.	Caldo de especias	Litros	10
5.	Vino blanco	Litros	8
6.	Azúcar	kg	4

e) Preparación de los líquidos de gobierno

Los líquidos de gobierno difieren, siendo cada uno específico de la variedad del producto de que se trate.

En el caso de la «Sardeluță marinată» (en vino), el líquido de gobierno consta de lo siguiente:

Referencia n.º	Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
1.	Agua	Litros	54
2.	Vinagre de vino (9 °)	Litros	20,5
3.	Caldo de especias	Litros	10
4.	Vino blanco	Litros	8
5.	Azúcar	kg	4
6.	Sal gema no yodada	kg	3,5

En el caso de la «Sardeluță marinată» (en aceite de girasol), es el aceite de girasol lo que constituye el líquido de gobierno.

En el caso del producto «Sardeluță marinată» (en aceite de girasol picante), el líquido de gobierno se elabora haciendo hervir la guindilla triturada y el pimentón en aceite de girasol. La cocción por ebullición dura unos sesenta minutos, hasta que el aceite adquiere el color rojizo de las especias. A continuación, se deja enfriar el líquido a temperatura ambiente. Una vez enfriada, la mezcla se filtra para producir un líquido claro con trazas sutiles de pimentón rojo en polvo; tiene el sabor típico de la guindilla, que no es amargo ni rancio, y el agradable olor aromático del pimiento morrón. A continuación, se deja reposar durante 48 horas a una temperatura máxima de 25 °C.

Para la «Sardeluță marinată» (en aceite de girasol picante), las dosis correspondientes a diez litros de líquido de gobierno son las siguientes:

Elemento n.º	Ingredientes	Unidad de medida	Cantidad
1.	Aceite de girasol	Litros	10
2.	Pimentón	kg	0,1
3.	Guindilla triturada	kg	0,1

f) Escabeche

Los espadines descabezados y eviscerados se pesan y aclaran en una solución de agua salada al 24 %. Se retiran de la solución salina y se recubren de escabeche. El escabechado dura como mínimo dieciséis horas o hasta que el pH alcanza el valor requerido, es decir, 4,9. Una vez escabechado el espadín, se retira del líquido y se escurre antes de su acondicionamiento en envases. Los líquidos de gobierno se preparan de antemano para que ya se hayan enfriado al realizarse el acondicionamiento.

g) Preparación del producto

Tras el acondicionamiento en envases individuales y la adición del líquido de gobierno, se obtienen los productos del pliego de condiciones. El porcentaje de materia prima (espadín) en relación con el líquido de gobierno depende del tipo de envase, aunque no puede ser inferior al 65 %.

El producto «Sardeluță marinată» (en vino) se presenta en forma de espadín escabechado, dentro de envases individuales, y se le añade un líquido de gobierno específico (una salsa al vino) que representa como máximo el 35 % del total. En función de la capacidad del envase, se añaden entre dos y diez gramos de aceite de girasol y cilantro (dos o tres granos, con un peso máximo de cuatro gramos).

El producto «Sardeluță marinată» (en aceite de girasol) se presenta en forma de espadín escabechado, dentro de envases individuales, y se le añade un líquido de gobierno específico (aceite de girasol) que representa como máximo el 35 % del total. En función de la capacidad del envase, se añaden laurel (una hoja como mínimo, con un peso máximo de un gramo) y pimienta negra (dos o tres granos, con un peso máximo de cuatro gramos).

El producto «Sardeluță marinată» (en aceite de girasol picante) se presenta en forma de espadín escabechado, dentro de envases individuales, y se le añade un líquido de gobierno específico (aceite de girasol picante) que representa como máximo el 35 % del total. En función de la capacidad del envase, se añaden dos o tres granos de pimienta roja, con un peso máximo de cuatro gramos.

4.3. Descripción de los elementos clave que determinan el carácter tradicional del producto-composición correspondiente a la práctica tradicional de dicho producto o al hecho de que se ha producido a partir de materias primas o ingredientes que son los utilizados tradicionalmente [artículo 7, apartado 2, del Reglamento de Ejecución (UE) n.º 668/2014]

En 1953, especialistas tecnológicos consideraron el espadín como materia prima adecuada para semiconservas y para la producción de conservas de pescado en lata, según el Ministerio de Industria Cárnica, Láctea y del Pescado en su *Îndreptar pentru industria de Prelucrare a peștelui* (Guía de la industria de transformación del pescado), Editura Tehnică, Bucarest, Rumanía, 1953, página 135. La guía también indicaba que la materia prima de las semiconservas de pescado con aceite vegetal era el espadín.

El uso de la sardinetas (*sardeluță*) como materia prima se menciona en 1957 en un libro de orientación sobre normas alimentarias titulado *Peștii și delfinii în alimentație și industrie* (Los peces y los delfines en la alimentación y la industria), obra del Dr. V. Gheorghe, del Ministerio de Industria de Bienes de Consumo, Dirección General de Industria de Pesca y Regulación de la Pesca (Ministerul Industriei Bunurilor de Consum, Direcția Generală a Industriei Peștelui și Reglementării Pescuitului; Bucarest, Rumanía, 1957). Según el Dr. Gheorghe, al pertenecer a la misma familia que el famoso espadín del mar Báltico, la sardinetas, que es algo más pequeña, convendría para la fabricación de conservas en lata de espadines en aceite.

Las sardinias, peces marinos de tamaño medio, descabezadas y evisceradas, se utilizaban en 1960 como materia prima en una receta culinaria de Ecaterina Teișanu llamada «Sardinias en aceite» (*Sardele în ulei*), según la obra titulada *Conservarea cărnurilor și peștelui în gospodărie* (La conservación de la carne y del pescado en casa), Editura Tehnică, Bucarest, 1960.

En 1988, el Centro de Pesca e Industria del Pescado (Centrala Pescuitului și Industrializării Peștelui), perteneciente al Ministerio de Industria Alimentaria y Productos Agrícolas (M.I.A.P.A.), adoptó, para los establecimientos de la industria alimentaria, una guía técnica sobre la elaboración de productos escabechados fríos a partir de pescado de mar, en la que se indicaba que las materias primas eran las especies siguientes: espadín de los mares Negro y Caspio, anchoa, sábalo del mar Negro, y sardinetas, de conformidad con la NTR 1484-83 «Peces de mar indígenas».

Los ingredientes utilizados en los productos son los establecidos en las normas de producción de la industria alimentaria desde 1953. Por ejemplo, las hojas de laurel, la pimienta negra, la guindilla en polvo, el pimentón, los granos de mostaza, el cilantro, la pimienta de Jamaica, etc. se mencionan en *Îndreptar pentru industria de prelucrare a peștelui* (Guía de la industria de transformación del pescado), Ministerio de Industria Cárnica, Láctea y del Pescado, Editura Tehnică, Bucarest, Rumanía, 1953, pp. 93-49.

En lo que respecta a los ingredientes, también existe otra referencia, la «Norma internă departamentală N.I.D. 2190-74 pentru semi-conserve de pește marin în sos de vin și ulei și în sos picant» (Norma interna departamental N.I.D. sobre las semiconservas de pescado escabechado en salsa al vino, en aceite y en salsa picante). En ella se establecía la lista de ingredientes como sigue: «aceite de girasol comestible, vinagre de fermentación, especias (pimienta, laurel, pimienta de Jamaica)», de conformidad con el compendio de normas nacionales y técnicas internas de calidad sobre el pescado y los productos de la pesca (*standarde de stat și norma internă tehnice de calitate pentru pește și produse din pește*) del Ministerio de Comercio Interior, Bucarest, Rumanía, 1975.

Además, en 1988, la Dirección de Pesca y Pesca Industrial del M.I.A.A.P.A. aprobó la Guía técnica sobre cómo producir espadín en salsa de vino y aceite como aperitivo; la materia prima era espadín y los ingredientes eran «aceite de girasol comestible, ácido acético al 80 % de calidad alimentaria, vino blanco de calidad, especias (pimienta negra, hojas de laurel, pimienta de Jamaica)».
