



C/2025/5637

21.10.2025

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(C/2025/5637)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Batog de sturion»

N. UE: PGI-RO-02979 – 21.7.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Batog de sturion»

2. **Stato membro o paese terzo**

Romania

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.7. Pesci, molluschi, crostacei freschi e prodotti derivati

**Codice della nomenclatura combinata**

03 – PESCI E CROSTACEI, MOLLUSCHI E ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI

0305 – Pesci secchi, salati o in salamoia; pesci affumicati, anche cotti prima o durante l'affumicatura

0305 49 – altri

0305 49 80 – altri

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Batog de sturion» è un prodotto alimentare a base di pesce. La materia prima è il filetto dorsale di storione proveniente da acquacoltura.

Lo storione d'acquacoltura possiede le proprietà necessarie per le caratteristiche organolettiche del prodotto, in quanto la sua alimentazione è simile a quella dello storione selvatico. Vive inoltre in condizioni analoghe, favorevoli alla crescita e alla riproduzione, ed è allevato in un ambiente acquatico controllato, privo di contaminanti provenienti dall'ambiente naturale.

Il prodotto finale è costituito per almeno il 94 % da filetto dorsale di storione, il quale viene ottenuto da esemplari di peso pari ad almeno 7 kg con almeno il 7 % di grasso. Il prodotto finale si ottiene da un unico pezzo, che viene sfilettato, spellato e sporzionato a mano. L'uso del filetto dorsale di storione conferisce al prodotto una struttura compatta che ne facilita l'affettatura.

<sup>(1)</sup> Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Il processo di produzione comprende la salatura, utilizzando una miscela di salgemma (4 %) e di zucchero (2 %), che contribuisce a conferire al prodotto finito il suo sapore tipico; l'essiccazione, che conferisce consistenza al prodotto finito e un tasso di umidità residua non inferiore al 35 %; e l'affumicatura con fumo prodotto da legni duri, che contribuisce a conferire colore e ad ammorbidire il sapore.

Il prodotto finito è confezionato avvolto con spago a mo' di rete per mantenere la compattezza del filetto. Esternamente si presenta senza difetti con una forma allungata, ovale e irregolare. Il colore esterno presenta una combinazione di toni dorati e bruno dorati. Al taglio è trasparente e oleoso fino al centro, tenero al tatto ma non troppo asciutto.

Il «batog de sturion» ha un odore leggermente affumicato che comprende una gamma di gusti e aromi. Il sapore dolce e salato è accompagnato da un sapore di carne caratteristico dello storione, che non ha un forte sapore di pesce.

### 3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

La produzione del «Batog de sturion» richiede la materia prima, ossia il filetto dorsale di storione proveniente da acquacoltura (famiglia *Acipenseridae*, specie *Huso huso*, *Acipenser gueldenstaedtii* e *Acipenser baerii*), e gli ingredienti salgemma non iodato e zucchero.

### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Fasi di produzione del prodotto: ricevimento delle materie prime e dei materiali di trasformazione, cernita, eviscerazione, sfilettatura, spellatura e porzionatura, congelamento, scongelamento, rifilatura, salatura, controllo dei livelli di sale, legatura e preparazione per l'essiccazione, affumicatura, raffreddamento e stagionatura.

### 3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

### 3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta reca quanto segue:

- il nome del prodotto, «Batog de sturion»;
- il nome del produttore;
- il logo dell'organismo di ispezione e certificazione.

## 4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica del «Batog de sturion» è il distretto di Tulcea, conformemente alla struttura amministrativa della Romania. Esso comprende il delta del Danubio (che occupa l'87,73 % della superficie del distretto di Tulcea, circa 580 000 ha) e la foce del Danubio, che confluisce nel Mar Nero.

## 5. **Legame con la zona geografica**

La domanda di registrazione del «Batog de sturion» si basa sulla sua reputazione quale prodotto alimentare legato alla zona geografica da diverse generazioni.

Secondo l'Østeuropastudier (portale danese per gli studi sull'Europa orientale del dipartimento di studi multiculturali e regionali dell'Università di Copenaghen), il termine «batog» fa parte del vocabolario delle lingue slave e significa frusta o bastone. Il termine «batog» è comparso nella zona geografica a seguito dell'insediamento degli immigrati slavi nel corso del XIX secolo. Dal momento che la loro occupazione primaria era la pesca e la trasformazione del pesce nella zona geografica, essi hanno esercitato un'influenza etnico-culturale sul prodotto noto come «batog». Il nome deriva dall'analogia tra il filetto utilizzato per produrre il «batog de sturion», poi lavorato mediante affumicatura, salatura ed essiccazione, e le corde di una frusta appartenente alla cultura d'origine degli emigrati.

Il «batog de sturion» deve la propria reputazione al profilo sensoriale e all'aroma complesso, ottenuti dal processo di trasformazione tradizionale, al sapore raffinato simile a quello della carne di pollame, all'aspetto omogeneo e alla consistenza delicata ma soda, caratteristica del muscolo dorsale dello storione.

Nello studio *Fauna ichtiologică a României* (Fauna ittica della Romania), pubblicato nel 1909, il dott. Grigore Antipa, prestigioso biologo rumeno che ha dedicato la carriera alla gestione sostenibile del delta del Danubio, menziona il *batogul afumat de sturion (morun)*.

Nel 1911 un altro riferimento al *batog de sturion (morun)* come prodotto della zona geografica figurava nel periodico *Românul*, anno I, n. 13, pag. 5, stampato ad Arad, in un articolo intitolato «*Cronica științifică*» - «*Morunul*» (Cronaca scientifica: lo storione ladano).

Nel 1916, nell'opera scientifica *Pescăria și pescuitul în România* (Industria ittica e pesca in Romania), vol. 8, n. 46, pubblicata a Bucarest, il dott. Grigore Antipa menziona la produzione di *batog de sturion (morun)* a partire dal filetto come un prodotto tradizionale tipico. In un altro capitolo di tale opera si trova un secondo riferimento al *batog de sturion (morun, nisetru)* prodotto a partire dal filetto dorsale.

Nel 1939, nelle *Note de călătorie – O excursie în Delta Dunării* (Appunti di viaggio - Un'escursione nel delta del Danubio), pubblicate nella rivista *Natura* n. 8, Bucarest, la dott.ssa Victoria G. Iuga, curatrice del Museo di storia naturale Grigore Antipa, descriveva il *batog de sturion (morun)* come un prodotto noto della zona geografica.

Nel 1975 il ministero competente, tramite il Ministero dell'agricoltura e dell'industria alimentare – Istituto per la produzione e l'industrializzazione del pesce, ha creato la norma industriale per la produzione del «Batog de sturion», NID 161-71 N. 24, «Norma interna dipartimentale sul pesce batog semiconservato». Poiché la zona geografica è la fonte di approvvigionamento, la norma non distingue più tra le materie prime storione ladano e storione russo, viste le somiglianze organolettiche.

Il manuale sul turismo gastronomico *Îndreptar gastronomic pentru agroturism* (Guida culinaria all'agriturismo) di Mariana Drăgoi, pubblicato nel 2006, propone un menù specifico della zona geografica, che comprende il *batog* di filetto di storione (storione ladano, storione russo).

Un'altra menzione pubblicata risale al 2016, quando la Fondazione Slow Food ha incluso il «Batog de sturion», quale prodotto della zona geografica, nel catalogo internazionale «Arca del gusto» dei prodotti alimentari tradizionali a rischio di estinzione. Si tratta di un catalogo online di prodotti alimentari elaborati tradizionalmente con oltre 5 900 preparazioni caratteristiche di alcune zone geografiche (nonché specie vegetali e animali locali) provenienti da oltre 150 paesi. Il catalogo è un'opera collettiva del personale accademico e degli studenti dell'Università degli Studi di Scienze gastronomiche (Pollenzo, Italia).

Forte della sua reputazione, il «Batog de sturion» si è guadagnato l'attenzione del pubblico come prodotto di qualità nel settembre 2022, in occasione del festival pluriennale Rowmania-Ivan Patzaichin FEST, dedicato allo sviluppo sostenibile della zona geografica, grazie a un premio conferito all'associazione RO-PESCADOR.

Il «batog de sturion» è stato presentato in occasione di vari eventi espositivi di prodotti agroalimentari al grande pubblico e a specialisti.

Detti eventi includono: il salone agroalimentare «*Mâncăm și trăim românește*» (Mangiare e vivere alla rumena) (Ministero dell'agricoltura e dello sviluppo rurale (MADR), Bucarest, Romania, novembre 2019); l'esposizione «*Ziua Internațională a Dunării*» (Giornata internazionale del Danubio) (Cernavodă, Romania, 2022); la fiera «*Târgul producătorilor locali*» (Fiera dei produttori locali) (comune di Tulcea, Romania, ottobre 2022); la fiera «*Ziua Națională a Produselor Agroalimentare Românești*» (Giornata nazionale dei prodotti agroalimentari rumeni) (Ministero dell'agricoltura e dello sviluppo rurale, Bucarest, Romania, ottobre 2022 e ottobre 2023); la conferenza «*Indicații Geografice în Rețeaua Bazinului Mării Negre*» (Indicazioni geografiche nella rete del bacino del Mar Nero) (Galați, Romania, ottobre 2022); la fiera turistica «*Touristica*» (Cluj-Napoca, Romania, febbraio 2023); l'«Esposizione di prodotti provenienti dai territori dei gruppi di azione locale (GAL) di Bulgaria, Romania e altri Stati membri dell'UE» (Ruse, Bulgaria, marzo 2023); la fiera «*Târg de produse tradiționale românești*» (Fiera dei prodotti tradizionali rumeni) (Ministero dell'agricoltura e dello sviluppo rurale, Bucarest, Romania, novembre 2023); e la fiera «*Poftim, din Romania!*» (Ecco qui i prodotti rumeni!) (Ministero dell'agricoltura e dello sviluppo rurale, Bucarest, Romania, dicembre 2023).

Il «batog de sturion» è pertanto identificato come originario della zona geografica specifica.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

<https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2025/caiete-de-sarcini-2023/CS-Batog-de-sturion-revizuit-mai-25.pdf>