



C/2025/5637

21.10.2025

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

(C/2025/5637)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ⁽¹⁾, wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Batog de sturion”

Nr UE: PGI-RO-02979 – 21.7.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa ChOG

„Batog de sturion”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Rumunia

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu

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

Kod Nomenklatury scalonej

03 – RYBY I SKORUPIAKI, MIĘCZAKI I POZOSTAŁE BEZKRĘGOWCE WODNE

0305 – Ryby suszone, solone lub w solance; ryby wędzone, nawet gotowane przed lub podczas procesu wędzenia

0305 49 – Pozostałe

0305 49 80 – Pozostałe

3.2. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Batog de sturion” to produkt spożywczy wytwarzany z ryb. Surowcem jest polędwica z jesiotra pochodzącego z akwakultury.

Jesiotr pochodzący z akwakultury ma właściwości niezbędne do uzyskania odpowiednich właściwości organoleptycznych produktu, ponieważ jego dieta jest zbliżona do diety jesiotra dzikiego. Żyje również w podobnych warunkach sprzyjających wzrostowi i rozmnażaniu oraz jest chowany w kontrolowanym środowisku wodnym, bez zanieczyszczeń ze środowiska naturalnego.

Polędwica z jesiotra stanowi co najmniej 94 % produktu końcowego. Pozyskuje się ją z okazów o masie co najmniej 7 kilogramów i zawartości tłuszczu co najmniej 7 %. Produkt powstaje z jednego kawałka, który jest filetowany, odeskórany i porcjowany ręcznie. Zastosowanie polędwicy z jesiotra nadaje produktowi zwartą strukturę, dzięki czemu łatwo się go kroi.

⁽¹⁾ Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Proces produkcji obejmuje solenie przy użyciu mieszanki 4 % soli kamiennej i 2 % cukru, co nadaje gotowemu produktowi specyficzny smak, suszenie, które pomaga uzyskać odpowiednią konsystencję, przy czym wilgotność resztkowa gotowego produktu wynosi co najmniej 35 %, oraz wędzenie dymem z drewna drzew liściastych, które nadaje produktowi barwę i dopełnia smak.

Gotowy produkt jest owijany siatką, aby zachować jędrność filetu. Ma gładką powierzchnię i wydłużony, owalny, nieregularny kształt. Barwa powierzchni stanowi połączenie złotych i złocistobrazowych odcieni. Po przekrojeniu produkt jest w środku przejrzysty i tłusty, delikatny w dotyku, ale niezbyt suchy.

„Batog de sturion” ma lekko dymny zapach obejmujący szeroki wachlarz smaków i aromatów. Słodko-słony smak uzupełnia mięsny smak charakterystyczny dla jesiotra, który pozbawiony jest intensywnej rybiej nuty.

- 3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

Do produkcji „Batog de sturion” konieczny jest surowiec, czyli polędwica z jesiotra pochodzącego z akwakultury (rodzina jesiutowate (*Acipenseridae*), gatunki *Huso huso*, *Acipenser gueldenstaedtii* i *Acipenser baerii*), a także składniki takie jak sól kamienna niejodowana i cukier.

- 3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy wytwarzania produktu: odbiór surowców i materiałów przetwórczych, sortowanie, patroszenie, filetowanie, odkórzanie i porcjowanie, mrożenie, rozmrażanie, trzymowanie, solenie, sprawdzanie poziomu zasolenia, wiązanie i przygotowanie do suszenia, wędzenie, chłodzenie i dojrzewanie.

- 3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

- 3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Na etykiecie umieszcza się następujące informacje:

- nazwę produktu „Batog de sturion”,
- nazwę producenta,
- logo jednostki kontrolującej i certyfikującej.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny „Batog de sturion” obejmuje obszar okręgu Tulcza zgodnie z podziałem administracyjnym Rumunii. Obejmuje deltę Dunaju (zajmującą 87,73 % powierzchni okręgu Tulcza, około 580 000 ha) oraz ujście Dunaju, który wpada do Morza Czarnego.

5. **Związek z obszarem geograficznym**

Wniosek o rejestrację produktu „Batog de sturion” opiera się na jego renomie jako produktu spożywczego związanego z danym obszarem geograficznym od kilku pokoleń.

Według Østeuropastudier – duńskiego portalu poświęconego studiom nad Europą Wschodnią, prowadzonego przez Wydział Studiów Wielokulturowych i Regionalnych Uniwersytetu w Kopenhadze, słowo *batog* należy do słownictwa języków słowiańskich i oznacza bicz lub kij. Słowo *batog* pojawiło się na tym obszarze geograficznym w wyniku osiedlenia się tam w XIX wieku słowiańskich imigrantów. Ponieważ ich podstawowym zajęciem na tym obszarze geograficznym było rybołówstwo i przetwórstwo ryb, etniczny wpływ kulturowy został przeniesiony na produkt znany jako *batog*. Wynika to z faktu, że filet używany do produkcji batog de sturion, który był następnie przetwarzany poprzez wędzenie, solenie i suszenie, przypominał rzemienie bata znanego z kultury emigrantów.

Produkt „Batog de sturion” zyskał renomę dzięki profilowi sensorycznemu i złożonemu aromatowi uzyskanemu w wyniku tradycyjnego procesu przetwarzania, wyrafinowanemu smakowi podobnemu do smaku mięsa drobiowego, jednolitemu wyglądowi oraz delikatnej, ale jędrnej konsystencji charakterystycznej dla mięśnia grzbietowego jesiota.

W opracowaniu „Fauna ichtiologică a României” [„Ichtiofauna Rumunii”] opublikowanym w 1909 r. dr Grigore Antipa, wybitny rumuński biolog, który poświęcił swoją karierę zrównoważonemu zarządzaniu deltą Dunaju, wspomina o „batogul afumat de sturion (morun)”.

W 1911 r. kolejna wzmianka o „batog de sturion (morun)” jako produkcie pochodzącym z tego obszaru geograficznego pojawiła się w czasopiśmie *Românul*, rok I, nr 13, strona 5, drukowanym w Aradzie, w artykule zatytułowanym „Cronica științifică” – „Morunul” [„Kronika naukowa: bieleń”].

W 1916 r. w pracy naukowej „Pescăria și pescuitul în România” [„Rybołówstwo i połowy w Rumunii”], tom 8, nr 46, opublikowanej w Bukareszcie, dr Grigore Antipa wspominał o produkcji „batog de sturion (morun)” z filetu jako o specyficznym produkcie tradycyjnym. W innym rozdziale tej pracy znajdujemy drugą wzmiankę o „batog de sturion (morun, nisetru)” przygotowywanym z połędwicy.

W 1939 r. w artykule „Note de călătorie – O excursie în Delta Dunării” [„Notatki z podróży – Wycieczka do delty Dunaju”], opublikowanym w czasopiśmie *Natura* nr 8, Bukareszt, dr Victoria G. Iuga, kustosz Muzeum Historii Naturalnej im. Grigorego Antipy, opisała „batog de sturion (morun)” jako dobrze znany produkt pochodzący z tego obszaru geograficznego.

W 1975 r. właściwe ministerstwo, za pośrednictwem Ministerstwa Rolnictwa i Przemysłu Spożywczego – Instytutu Produkcji Rybnej i Przemysłowej, opracowało normę przemysłową dotyczącą produkcji „batog de sturion”, NID 161-71 N. 24 „Wewnętrzna norma departamentu dotycząca częściowo utrwalonych przetworów rybnych *batog*”. Ponieważ obszar geograficzny stanowi źródło dostaw, w normie nie rozróżnia się już surowca z bieleń i jesiota rosyjskiego ze względu na ich podobieństwa organoleptyczne.

W przewodniku poświęconym turystyce gastronomicznej *Îndreptar gastronomic pentru agroturism* [Przewodnik kulinarny po agroturystyce] autorstwa Mariany Drăgoi, opublikowanym w 2006 r., zaproponowano menu charakterystyczne dla tego obszaru geograficznego, w którym wymieniono *batog* z filetu z jesiota (bieleń, jesiota rosyjski).

Inna opublikowana wzmianka pochodzi z 2016 roku, kiedy to Fundacja Slow Food umieściła „Batog de sturion” jako produkt pochodzący z tego obszaru geograficznego w międzynarodowym katalogu zagrożonych produktów spożywczych „Ark of Taste”. Jest to internetowy katalog tradycyjnie wytwarzanych produktów spożywczych zawierający ponad 5 900 produktów charakterystycznych dla określonych obszarów geograficznych (a także lokalnych gatunków roślin i zwierząt) z ponad 150 krajów, opracowany przez zespół autorów złożony z pracowników naukowych i studentów Uniwersytetu Nauk Gastronomicznych (Pollenzo, Włochy).

Ze względu na swoją renomę „Batog de sturion” zyskał rozgłos jako produkt wysokiej jakości we wrześniu 2022 r. podczas organizowanego od kilku lat festiwalu Rowmania-Ivan Patzaichin FEST, poświęconego zrównoważonemu rozwojowi obszaru geograficznego, dzięki nagrodzie przyznanej stowarzyszeniu RO-PESCADOR.

„Batog de sturion” prezentowano podczas różnych wydarzeń promujących produkty rolno-spożywcze wśród ogółu społeczeństwa i specjalistów.

Były to: „Mâncăm și trăim românește” [„Jedzenie i życie po rumuńsku”] (Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi [MADR], Bukareszt, Rumunia, listopad 2019 r.); wystawa „Międzynarodowy Dzień Dunaju” (Cernavodă, Rumunia, 2022 r.); targi lokalnych producentów (Tulcza, Rumunia, październik 2022 r.); targi „Narodowy Dzień Rumuńskich Produktów Rolno-Spożywczych” (MADR, Bukareszt, Rumunia, październik 2022 r. i październik 2023 r.); konferencja „Oznaczenia geograficzne w sieci basenu Morza Czarnego” (Gałac, Rumunia, październik 2022 r.); targi turystyczne „Touristica” (Kluż-Napoka, Rumunia, luty 2023 r.); „Wystawa produktów z terytoriów lokalnych grup działania (LGD) z Bułgarii, Rumunii i innych państw członkowskich UE” (Ruse, Bułgaria, marzec 2023 r.); „Targi tradycyjnych produktów rumuńskich” (MADR, Bukareszt, Rumunia, listopad 2023 r.) oraz targi „Poftim, din Romania!” [„Proszę bardzo, produkty z Rumunii!”] (MADR, Bukareszt, Rumunia, grudzień 2023 r.).

„Batog de sturion” jest zatem identyfikowany jako produkt pochodzący z określonego obszaru geograficznego.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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