C/2025/5637

21.10.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/5637)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Batog de sturion“

EU-Nr.: PGI-RO-02979 — 21.7.2023

G.U.( ) G.G.A. (X)

1. **Name der g.g.A**

„Batog de sturion“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Rumänien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.7. Fisch, Muscheln und Schalentiere, frisch und Erzeugnisse daraus

Code der Kombinierten Nomenklatur

03 – FISCHE UND KREBSTIERE, WEICHTIERE UND ANDERE WIRBELLOSE WASSERTIERE

0305 – Fische, getrocknet, gesalzen oder in Salzlake; Fische, geräuchert, auch vor oder während des Räucherns gegart

0305 49 – andere

0305 49 80 – andere

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei dem Erzeugnis mit der g.U. „Batog de sturion“ handelt es sich um eine Fischspeise. Als Rohstoff wird das Rückenfilet von Stör aus Aquakultur verwendet.

Stör aus Aquakultur besitzt die für die organoleptischen Merkmale des Erzeugnisses erforderlichen Eigenschaften, da die eingesetzten Futtermittel an der natürlichen Nahrung wild lebender Störe ausgerichtet werden. Auch ihre Haltungsbedingungen ähneln ihrem natürlichen Habitat und begünstigen somit ihr Wachstum und ihre Fortpflanzung, während Verunreinigungen aus der natürlichen Umgebung durch die kontrollierten aquatischen Bedingungen ausgeschlossen werden.

Das Enderzeugnis besteht zu mindestens 94 % aus Störrückenfilets. Die Filets werden aus Fischen entnommen, die ein Gewicht von mindestens 7 kg und einen Fettgehalt von mindestens 7 % aufweisen. Sie werden aus einem Stück hergestellt, das von Hand filetiert, gehäutet und zerkleinert wird. Durch die Verwendung von Störrückenfilet erhält das Erzeugnis eine kompakte Struktur, sodass es sich leicht in Scheiben schneiden lässt.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Das Erzeugungsverfahren beinhaltet das Salzen unter Verwendung einer Mischung aus 4 % Steinsalz und 2 % Zucker, wodurch das Enderzeugnis seinen spezifischen Geschmack erhält, das Trocknen, wodurch eine bestimmte Konsistenz und eine Restfeuchtigkeit im Enderzeugnis von mindestens 35 % erzielt wird, und das Räuchern mit Laubholz, wodurch das Erzeugnis seine Farbe erhält und der Geschmack abgerundet wird.

Um die Festigkeit der Filets zu erhalten, wird das Enderzeugnis netzartig mit Schnüren eingebunden. Es verfügt über ein makelloses äußeres Erscheinungsbild und eine längliche, ovale, unregelmäßige Form. Die äußere Farbe ist eine Mischung aus goldenen und goldbraunen Tönen. Beim Anschnitt ist es durchscheinend und leicht fettig bis zur Mitte, zart bei Berührung, aber nicht zu trocken.

„Batog de sturion" strömt einen leicht rauchigen Duft aus, der eine Reihe von Geschmacksrichtungen und Aromen vereint. Der süße und salzige Geschmack wird von fleischigen Noten begleitet, die für Stör charakteristisch sind, da er nicht stark nach Fisch schmeckt.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Zur Erzeugung von „Batog de sturion" werden der Rohstoff, d. h. Rückenfilet vom Stör aus Aquakultur (Familie der Acipenseridae, Arten *Huso huso, Acipenser gueldenstaedtii* und *Acipenser baerii*), sowie die Zutaten nicht-jodiertes Steinsalz und Zucker benötigt.

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Erzeugungsschritte zur Herstellung des Erzeugnisses: Annahme von Rohstoffen und Verarbeitungsmaterialien, Sortieren, Ausnehmen, Filetieren, Enthäuten und Portionieren, Einfrieren, Auftauen, Zuschneiden, Salzen, Kontrolle des Salzgehalts, Binden und Vorbereiten zum Trocknen, Räuchern, Kühlen und Reifen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Das Etikett enthält folgende Angaben:

— den Namen des Erzeugnisses „Batog de sturion";

— den Namen des Herstellers;

— das Kennzeichen der Kontroll- und Zertifizierungsstelle.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet des Erzeugnisses mit der g.U. „Batog de sturion" umfasst das Gebiet des Kreises Tulcea gemäß der rumänischen Verwaltungsstruktur. Dazu gehören das Donaudelta (das 87,73 % der Fläche des Kreises Tulcea einnimmt, etwa 580 000 ha) und die Mündung der Donau, die in das Schwarze Meer fließt.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Antrag auf Eintragung des Erzeugnisses „Batog de sturion" beruht auf seinem Ansehen als Nahrungsmittel, das seit mehreren Generationen mit dem geografischen Gebiet in Verbindung steht.

Laut dem dänischen Portal für osteuropäische Studien der Fakultät für multikulturelle und regionale Studien an der Universität Kopenhagen „Østeuropastudier" gehört das Wort „batog" zum Vokabular slawischer Sprachen und bedeutet „Peitsche" oder „Stock". Die Verwendung des Worts „batog" im geografischen Gebiet ist darauf zurückzuführen, dass sich slawische Einwanderer dort im 19. Jahrhundert niederließen. Da sie ihren Lebensunterhalt hauptsächlich mit der Fischerei und der Fischverarbeitung im geografischen Gebiet verdienten, wurde der ethnische kulturelle Einfluss auf das als „Batog" bekannte Erzeugnis übertragen. Der Grund dafür ist, dass das Filet, das zur Herstellung von „Batog de sturion" verwendet und anschließend durch das Räuchern, Salzen und Trocknen verarbeitet wurde, den Riemen einer Peitsche aus der Heimatkultur der Einwanderer ähnelte.

Das Ansehen von „Batog de sturion“ ist auf sein sensorisches Profil und sein komplexes Aroma, die sich durch das traditionelle Verarbeitungsverfahren entfalten, seinen raffinierten Geschmack, der dem von Geflügelfleisch ähnelt, sein einheitliches Aussehen und seine zarte, aber feste Textur, die für den Rückenmuskel des Störs charakteristisch ist, zurückzuführen.

In der 1909 veröffentlichten Studie „Fauna ichtiologică a României“ (Rumänische ichthyologische Fauna) erwähnt Dr. Grigore Antipa, ein renommierter rumänischer Biologe, der seine Karriere der nachhaltigen Bewirtschaftung des Donaudeltas gewidmet hat, das Erzeugnis „Batogul afumat de sturion (morun)“.

1911 wurde „Batog de sturion (morun)“ in einem Artikel mit dem Titel „Cronica științifică“ – „Morunul“ (Wissenschaftliche Chronik – Der europäische Hausen) in der Fachzeitschrift Românul, Jahr I, Nr. 13, Seite 5, gedruckt in Arad, ein weiteres Mal erwähnt.

Im Jahr 1916 erwähnt Dr. Grigore Antipa in dem in Bukarest veröffentlichten wissenschaftlichen Werk „Pescăria și pescuitul în România“ (Fischereien und Fischfang in Rumänien), Band 8, Nr. 46, die Erzeugung von „Batog de sturion (morun)“ aus Filet als besonderes traditionelles Erzeugnis. In einem anderen Kapitel dieser Arbeit findet sich ein zweiter Verweis auf „Batog de sturion (morun, nisetru)“ aus Rückenfilet.

1939 beschrieb Dr. Victoria G. Iuga, Kuratorin des Museums für Naturgeschichte Grigore Antipa, in „Note de călătorie – O excursie în Delta Dunării“ (Reisenotizen – Eine Fahrt ins Donaudelta) in der Zeitschrift Natura Nr. 8, Bukarest, „Batog de sturion (morun)“ als bekanntes Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet.

Im Jahr 1975 legte das zuständige Ministerium über das Ministerium für Landwirtschaft und Lebensmittelindustrie – Institut für Fischproduktion und Industrialisierung – den Industriestandard für die Erzeugung von „Batog de sturion“ fest (NID 161-71 N. 24, „Bereichsinterner Standard für das teilweise konservierte Fischerzeugnis Batog“). Da das geografische Gebiet als Bezugsquelle angegeben wurde, unterscheidet der Standard aufgrund der organoleptischen Ähnlichkeit nicht mehr zwischen den Rohstoffen europäischer Hausen und russischem Stör.

In einem 2006 veröffentlichten Handbuch zum Gastronomietourismus, „Îndreptar gastronomic pentru agroturism“ (Ein kulinarischer Leitfaden für den Agrotourismus) von Mariana Drăgoi wird ein spezifisches Menü für das geografische Gebiet vorgeschlagen, das Batog aus Störfilet (europäischer Hausen, russischer Stör) umfasst.

Eine weitere veröffentlichte Erwähnung stammt aus dem Jahr 2016, als die Slow Food Foundation „Batog de sturion“ als Erzeugnis aus dem geografischen Gebiet in den internationalen Katalog von gefährdetem kulinarischem Erbe „Ark of Taste“ aufnahm. Dabei handelt es sich um einen Online-Katalog von traditionell erzeugten Speisen, der über 5 900 Zubereitungen enthält, die für bestimmte geografische Gebiete aus über 150 Ländern charakteristisch sind (sowie lokale Pflanzen- und Tierarten). Dieser Katalog wurde von wissenschaftlichen Mitarbeitern und Studierenden der Universität für gastronomische Wissenschaften (Pollenzo, Italien) gemeinsam erarbeitet.

Aufgrund seines Ansehens erhielt „Batog de sturion“ im September 2022 auf dem jährlichen Festival Rowmania-Ivan Patzaichin FEST, das der nachhaltigen Entwicklung des geografischen Gebiets gewidmet ist, dank einer Auszeichnung, die der Vereinigung RO-PESCADOR verliehen wurde, die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit als Qualitätserzeugnis.

Das Erzeugnis „Batog de sturion“ wurde auf verschiedenen Veranstaltungen präsentiert, bei denen Agrar- und Lebensmittelerzeugnisse der breiten Öffentlichkeit und Fachleuten vorgestellt wurden.

Hierzu zählten: „Mâncăm și trăim românește“ (Essen und Leben nach rumänischer Art) (Ministerium für Landwirtschaft und ländliche Entwicklung – MADR, Bukarest, Rumänien, November 2019); Ausstellung „Internationaler Donautag“ (Cernavodă, Rumänien, 2022); Messe lokaler Erzeuger (Gemeinde Tulcea, Rumänien, Oktober 2022); Messe „Nationaler Tag der rumänischen Agrar- und Lebensmittelerzeugnisse“ (MADR, Bukarest, Rumänien, Oktober 2022 und Oktober 2023); Konferenz „Geografische Angaben im Netzwerk des Schwarzmeerraums“ (Galați, Rumänien, Oktober 2022); Tourismusmesse „Touristica“ (Cluj-Napoca, Rumänien, Februar 2023); „Ausstellung von Erzeugnissen aus den Gebieten von lokalen Aktionsgruppen (LAG) aus Bulgarien, Rumänien und anderen EU-Mitgliedstaaten“ (Ruse, Bulgarien, März 2023); „Messe für traditionelle rumänische Produkte“ (MADR, Bukarest, Rumänien, November 2023) und die Messe „Poftim, din Romania!“ (Bitte sehr – Erzeugnisse aus Rumänien!) (MADR, Bukarest, Rumänien, Dezember 2023).

„Batog de sturion“ wird daher als Erzeugnis aus dem betreffenden geografischen Gebiet eingestuft.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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