C/2025/5637

21.10.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/5637)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Batog de sturion»

Nº UE: PGI-RO-02979 — 21.7.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. Dénomination(s)

«Batog de sturion»

2. État membre ou pays tiers

Roumanie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 1.7. Poissons, mollusques, crustacés frais et produits dérivés

Code de la nomenclature combinée

03 – POISSONS ET CRUSTACÉS, MOLLUSQUES ET AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES

0305 – Poissons séchés, salés ou en saumure; poissons fumés, même cuits avant ou pendant le fumage

0305 49 – autres

0305 49 80 – autres

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Batog de sturion» est un produit alimentaire à base de poisson, dont la matière première est le filet dorsal d'esturgeon issu de l'aquaculture.

Les esturgeons issus de l'aquaculture confèrent au produit les propriétés nécessaires à l'obtention de ses caractéristiques organoleptiques. Ils ont un régime alimentaire proche de celui des esturgeons vivant en milieu naturel et des conditions de vie similaires, propices à la croissance et à la reproduction. Leur élevage a lieu dans un milieu aquatique contrôlé, exempt des contaminants présents dans le milieu naturel.

Le filet dorsal d'esturgeon représente au moins 94 % du produit final. Il est constitué d'un morceau fileté, écorché et découpé à la main, à partir de spécimens d'un poids minimal de 7 kilogrammes et contenant au moins 7 % de graisse. L'utilisation du filet dorsal d'esturgeon confère au produit une structure compacte permettant le tranchage.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Le processus de production comprend la phase de salage, avec un mélange constitué de 4 % de sel gemme et de 2 % de sucre, qui contribue à donner son goût spécifique au produit fini, la phase de séchage qui permet d'obtenir de la consistance, une teneur en humidité résiduelle du produit fini d'au moins 35 %, et la phase de fumage au moyen de fumée de bois dur, qui apporte au produit sa couleur et en complète le goût.

Le produit fini est conditionné au moyen de cordelettes présentant une apparence de filet de pêche afin de maintenir la fermeté de la chair. Le produit fini présente une apparence propre, allongée, ovale et irrégulière. La couleur extérieure est un mélange de nuances dorées et brunes dorées. En son cœur, la chair est transparente, graisseuse, tendre au toucher, mais pas excessivement sèche.

Le «Batog de sturion» présente un léger parfum fumé évoquant un ensemble de saveurs et d'arômes. La saveur sucrée-salée est associée au goût charnu caractéristique de l'esturgeon, dont le goût de poisson n'est pas prononcé.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Pour obtenir le produit «Batog de sturion», il faut utiliser, en tant que matière première, le filet dorsal d'esturgeon issu de l'aquaculture (famille des *Acipenseridae*, espèces *Huso huso*, *Acipenser gueldenstaedtii*, *Acipenser baeri*) et, en tant qu'ingrédients, du sel gemme non iodé et du sucre.

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Étapes de la fabrication du produit: réception des matières premières et auxiliaires, tri, éviscération, filetage, écorchage et découpe, congélation, décongélation, parage, salage, contrôle du salage, ficelage et préparation en vue du séchage, fumage, refroidissement et maturation.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

L'étiquette doit porter les mentions suivantes:

— la dénomination du produit «Batog de sturion»,

— le nom du producteur et

— le label de l'organisme d'inspection et de certification.

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique du «Batog de sturion» est celle du département de Tulcea, conformément à l'organisation administrative roumaine. Elle comprend le delta du Danube (qui occupe 87,73 % de la superficie du département de Tulcea, soit environ 580 000 ha) et l'embouchure du Danube donnant sur la mer Noire.

5. Lien avec l'aire géographique

La demande d'enregistrement du produit «Batog de sturion» s'appuie sur sa réputation de produit alimentaire lié à l'aire géographique depuis plusieurs générations.

Selon l'Østeuropastudier (portail danois des études est-européennes du département d'études multiculturelles et régionales de l'université de Copenhague), le mot «batog» fait partie du vocabulaire des langues slaves et signifie «fouet» ou «bâton». Le terme «batog» a commencé à être utilisé dans l'aire géographique au fur et à mesure que les migrants slaves s'y sont implantés dans le courant du XIX^{e} siècle. Cette population ayant fait de la pêche et de la transformation du poisson de l'aire géographique son activité principale, le produit s'est imprégné de l'influence culturelle ethnique et a été baptisé «batog», car, dans la culture d'origine des migrants, le filet servant à fabriquer le «batog de sturion» – après transformation par fumage, salage et séchage – ressemblait aux brins d'un fouet.

Le «Batog de sturion» doit sa réputation au profil sensoriel et à l'arôme complexes que lui confère le processus de transformation traditionnel, à son goût raffiné semblable à celui de la viande de volaille ainsi qu'à l'aspect homogène et à la texture délicate mais ferme du muscle dorsal de l'esturgeon.

Dans l'étude intitulée «Fauna ichtiologică a României» («L'ichtyofaune roumaine»), publiée en 1909, le docteur Grigore Antipa, grand biologiste roumain ayant consacré sa carrière à la gestion durable du delta du Danube, mentionne le «batog afumat de sturion (morun)».

En 1911, le «batog de sturion (morun)» est de nouveau évoqué en tant que produit de l'aire géographique dans l'article intitulé «Cronica științifică - Morunul» du journal *Românul* (année I, nº 13, page 5, imprimé à Arad).

En 1916, dans son ouvrage scientifique *Pescăria și pescuitul în România* (vol. 8, nº 46, publié à Bucarest), le docteur Grigore Antipa mentionne la fabrication du «batog de sturion (morun)» à base de filets, qu'il qualifie de produit traditionnel spécifique. Un autre chapitre du même ouvrage mentionne une seconde fois le «batog de sturion (morun, nisetru)» réalisé à partir de filets dorsaux.

En 1939, dans l'article «Note de călătorie – O excursie în Delta Dunării» («Carnet de voyage – Excursion dans le delta du Danube»), publié dans la revue *Natura* nº 8 à Bucarest, la docteure Victoria G. Iuga, conservatrice du Musée d'histoire naturelle Gr. Antipa, cite le «batog de sturion (morun)» en tant que produit réputé de l'aire géographique concernée.

En 1975, le ministère compétent – à savoir le ministère de l'agriculture et de l'industrie alimentaire, Centre de production et d'industrialisation du poisson – crée la norme industrielle NID 161-71 N. 24, intitulée «Normă internă departamentală privind semiconservele de pește batog» («Règles internes départementales relatives aux semi-conserves de *batog*»), qui régit la fabrication du «batog de sturion». Dès lors que la source d'approvisionnement se situe dans l'aire géographique, la norme ne fait plus la distinction entre les matières premières «morun» et «nisetru», compte tenu de leurs similitudes organoleptiques.

Dans son manuel sur le tourisme gastronomique intitulé *Îndreptar gastronomic pentru agroturism* («Répertoire gastronomique pour l'agrotourisme»), publié en 2006, Mariana Drăgoi propose un menu propre à l'aire géographique dans lequel figure le «batog din filé de sturion (morun, nisetru)».

Il y a eu un nouveau coup de projecteur sur le «Batog de sturion» en 2016, lorsque la Fondation Slow Food l'a inscrit dans l'encyclopédie Ark of Taste (catalogue international des aliments patrimoniaux menacés de disparition) en tant que produit issu de l'aire géographique. Il s'agit d'une encyclopédie en ligne des denrées alimentaires de fabrication traditionnelle, répertoriant plus de 5 900 préparations typiques de certaines aires géographiques (ainsi que des espèces végétales et animales locales) de plus de 150 pays, dont l'auteur est un collectif d'universitaires et d'étudiants de l'université des sciences gastronomiques (Pollenzo, Italie).

En septembre 2022, la réputation du «Batog de sturion» lui a permis d'être publiquement reconnu comme produit de qualité dans le cadre du festival pluriannuel Rowmania – Ivan Patzaichin FEST, consacré au développement durable de l'aire géographique, au moyen d'un diplôme délivré à l'association RO-PESCADOR.

Le «Batog de sturion» a été mis en avant lors de divers événements visant à présenter des produits agroalimentaires au grand public et aux spécialistes.

Il s'agit des événements suivants: salon agroalimentaire «Mâncăm și trăim românește» [Gastronomie et mode de vie roumains] (ministère de l'agriculture et du développement rural, Bucarest, Roumanie, novembre 2019), exposition dans le cadre de la «Ziua Internațională a Dunării» [Journée internationale du Danube] (Roumanie, Cernavodă, 2022), salon «Târgul producătorilor locali» [Salon des producteurs locaux] (Roumanie, commune de Tulcea, octobre 2022), salon «Ziua Națională a Produselor Agroalimentare Românești» [Journée nationale des produits agroalimentaires roumains] (ministère de l'agriculture et du développement rural, Bucarest, Roumanie, octobre 2022, octobre 2023), conférence «Indicații Geografice în Rețeaua Bazinului Mării Negre» [Indications géographiques dans le réseau du bassin de la mer Noire] (Roumanie, Galați, octobre 2022), salon du tourisme «Touristica» (Roumanie, Cluj-Napoca, février 2023), exposition «Exhibition of products from the territories of Local Action Groups (LAGs) from Bulgaria, Romania and other EU member states» [Exposition de produits provenant des territoires des groupes d'action locale (GAL) de Bulgarie, de Roumanie et d'autres États membres de l'UE] (Bulgarie, Roussé, mars 2023), salon «Târg de produse tradiționale românești» [Salon de produits traditionnels roumains] (ministère de l'agriculture et du développement rural, Bucarest, Roumanie, novembre 2023) et salon «Poftim, din România!» (ministère de l'agriculture et du développement rural, Bucarest, Roumanie, décembre 2023).

Le «Batog de sturion» est donc réputé originaire de l'aire géographique spécifique.

Référence à la publication du cahier des charges

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