C/2025/6327

19.11.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация съгласно член 15, параграф 4 от Регламент (ЕС) № 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета

(C/2025/6327)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

Продуктовата спецификация в съответствие с член 49 от Регламент (ЕС) 2024/1143 е на разположение в регистъра на Съюза на географските означения.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Наименования за произход и географски означения на селскостопански продукти

„Kilichi du Niger“

ЕС №: PGI-NE-03350 — 15.9.2024 г.

1. **Наименование/наименования**

„Kilichi du Niger“

2. **Вид на географското означение**

ЗНП ☐ ЗГУ ☒

3. **Държава, към която принадлежи определеният географски район**

Република Нигер

4. **Описание на селскостопанския продукт**

4.1. *Класификация на селскостопанския продукт в съответствие с позицията и кода от Комбинираната номенклатура, както е посочено в член 6, параграф 1 от Регламент (ЕС) 2024/1143*

0210: Меса и карантии, годни за консумация, осолени или в саламура, сушени или пушени.

4.2. *Описание на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

„Kilichi du Niger“ се произвежда от червено месо от всички породи едър рогат добитък, отглеждани в селскостопанските райони на Нигер. Месото, което се подбира по специфични критерии за качество, се нарязва на тънки широки ленти, суши се, покрива се със смес от подправки, използвана за овкусяване, или се оставя без подправки, суши се отново, като накрая или се пече на скара, или остава в суров вид.

На пазара се предлагат три разновидности „Kilichi du Niger“:

— „Kilichi du Niger“, разновидността „Ja“ (покрито с подправки);

— „Kilichi du Niger“, разновидността „Fari“ (покрито с подправки);

— „Kilichi du Niger“, разновидността „Dankalambé“ или „Rumuzu“ (без подправки).

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11 април 2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер, и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Таблица 1

Физически и органолептични характеристики

Разновидност „Kilichi du Niger“	„Kilichi du Niger“, разновидност „Rumuzu“	„Kilichi du Niger“, разновидност „Ja“	„Kilichi du Niger“ в стил „Fari“
Дебелина	Плоски резени с дебелина от 1 до 2 mm	Плоски резени с дебелина от 2 до 3 mm	Плоски резени с дебелина от 2 до 3 mm
Цвят	Тъмнокафяв (цветът на сушено месо)	Червен до тъмночервен	Белезникав
Външен вид	Сухо месо	Сухо месо	Сухо месо
Вкус	Интензивен и леко пикантен	Интензивен и пикантен	Мек, с леко сладък привкус
Вид на месото	Гръбни мускули (филе, контрафиле, рамстек) Бут	Всички мускули	Всички мускули
Основни съставки	Сол, масло, бульон на кубчета, чесън, джинджифил, карамфил, други подправки	Вода, сол, обезмаслена фъстъчена паста, оцветители, чили, бульон на кубчета, чесън, лук, джинджифил, карамфил, захар, други подправки	Вода, сол, обезмаслена фъстъчена паста, чили, бульон на кубчета, чесън, лук, джинджифил, карамфил, захар, други подправки
Физикохимични характеристики			
pH	5,30 — 6,40	5,6 — 6,40	5,6 — 6,40
Активност на водата (a_w)	0,400 — 0,490	0,430 — 0,590	0,430 — 0,590
Съдържание на вода	7,30 — 11	7,20 — 12	7,20 — 12
Съдържание на сол	0,50 — 3,60	1,40 — 3,40	1,40 — 3,40
Съдържание на пепел	4 — 7	5 — 8,5	5 — 8,5
Съдържание на мазнини	5,70 — 23	11 — 25	11 — 25
Съдържание на белтъци	63 — 85	38 — 62	38 — 62
Органолептични характеристики	Леко пикантен вкус, хрупкава консистенция	Пикантен вкус, хомогенно покритие от подправки	Пикантен вкус, хомогенно покритие от подправки
Съхранение	1 до 3 месеца	1 до 12 месеца	1 до 12 месеца

Таблица 2

Състав на сместа от подправки, използвана за подправяне на „Kilichi du Niger“

Местно наименование на съставката	Общоприето наименование (на български език)	Научно наименование
Ba'kinyaagi	Черен пипер	*Piper quineense*
Farinyaagi	Анасон	*Pimpinella anisum* L.
Gujiyamiya	Мускатова монодора	*Monodora myristica*
Tafarnoua	Чесън	*Allium sativum*
Tonka	Лют пипер	*Capsicum frutescens*
Tchitta	Джинджифил	*Zingiber officinalis*
Albasa	Лук	*Allium cepa*

Местно наименование на съставката	Общоприето наименование (на български език)	Научно наименование
Guichiri	Готварска сол	*Натриев хлорид*
Jawa	Анато	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Ферментирали семена от рожкови	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Карамфил	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	Фъстъчена паста	—

4.3. *Дерогации относно набавянето на фуражи (само за продукти от животински произход, обозначени със защитено наименование за произход) и ограничения за набавянето на суровини (само за преработени продукти, обозначени със защитено географско указание)*

Първичната суровина, използвана за производството на „Kilichi du Niger“, е червено месо от всички породи едър рогат добитък в селскостопанските райони на Нигер.

Месото от селскостопанските райони на Нигер се отличава заради специфичните природни условия и практиките за паша, които му придават особени качества: твърда текстура, добре развита мускулатура, ниско съдържание на вода и много добро здравословно състояние. Животните, отглеждани в Нигер, се хранят изключително чрез естествена паша и с традиционни минерални добавки, като например блокове от сол за близане, които имат положителен ефект върху органолептичните качества на месото. Посочените характеристики имат съществено значение за успеха на „Kilichi du Niger“, по-специално за сушенето, печенето и крайния вкус, като те може да не се срещат в месо с подобно качество, но с различен произход.

Месото трябва да отговаря на следните критерии:

— да е от животно на възраст най-малко 5 години, независимо от пола;

— да е преминало проверка след клането от представител на земеделския отдел, присъстващ в кланицата, или в регистрирана кланица, преди доставката;

— да е прясно, да не представлява риск за здравето, да е крехко, без сухожилия, лигаменти или мастни тъкани;

— да е от животно в добро физическо състояние;

— да е със стойност на pH между 5,5 и 5,9.

В критериите за качеството на месото са включени също така и неговите крехкост, цвят, сочност и вкус, които са от съществено значение за приемливостта му.

— **Крехкост:** зависи от възрастта, породата и хранителния режим на животното; определя до каква степен месото е лесно сдъвкаемо.

— **Цвят:** яркочервеният цвят е показател за добро качество на месото, докато кафявият оттенък може да е признак за окисляване или разваляне.

— **Сочност:** количеството сок, отделено по време на изпичане, което се влияе от съдържанието на вътрешномускулна мазнина и което е определящо за вкуса и удоволствието от консумацията на месото.

— **Вкус:** зависи от хранителния режим на животното и от начина на приготвяне на месото, който е определящ за неговата апетитност.

За всяка от посочените четири характеристики е установено, че ако стойността на pH е между 5,5 и 5,9, то това съответства на идеален баланс, гарантиращ, че месото е свежо, с оптимален цвят, текстура и способност за задържане на вода.

Този вид месо обикновено се доставя от кланица (71,8 %), от пазар (19,2 %) или от клане в домакинство (8,5 %).

4.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Всички етапи на производството трябва да се осъществяват в географския район, а именно:

— клането;

— обезкостяването, обработката на кланичния труп, разрязването и нарязването на широки ленти;

— първоначалното сушене;

— покриването (кайзероването) със смес от подправки, съдържаща съставките, изброени в раздел 3.2, приготвянето на покритието и процедурата за получаване на трите разновидности „Kilichi du Niger“;

— повторното сушене;

— печенето.

4.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковъчният материал за „Kilichi du Niger“ трябва да бъде нов, чист, устойчив на удари и непромокаем.

4.6. *Специфични правила за етикетиране на селскостопанския продукт, за който се отнася регистрираното наименование*

Опаковките на „Kilichi du Niger“ трябва да бъдат етикетирани със следната информация:

— наименованието на продукта: ЗГУ „Kilichi du Niger“;

— логото на Африканската организация за интелектуална собственост (OAPI);

— разновидността „Kilichi du Niger“, т.е. разновидност „Ja“, разновидност „Fari“, разновидност „Dankalambé“ или „Rumuzu“.

5. **Кратко определение на географския район**

Географският район на производство на географското означение „Kilichi du Niger“ обхваща регионите Niamey, Tahoua, Maradi и Zinder.

6. **Връзка с географския район**

Съществува причинно-следствена връзка между качеството и репутацията на специфичния продукт и неговия географски произход.

Специфични характеристики на продукта

„Kilichi du Niger“ е продукт, който се отличава със своите свежест, крехкост, вкус и консистенция, които му придават специфично качество.

Този продукт е богат на протеини и минерални соли, с ниско съдържание на вода — по-малко от 12 %, и водна активност между 0,4 и 0,59. Посочената характеристика предпазва продукта от микробиологично и ензимно разграждане, като гарантира неговата трайност.

Отличителното за „Kilichi du Niger“ е суровината от местни породи, отглеждани на открито и приемащи храна от разнообразни пасища, което е предпоставка за месо с плътна текстура и богат вкус, както и за специфичен и неподражаем краен продукт.

Специфична характеристика на географския район

Географският район на производство на географското означение „Kilichi du Niger“ обхваща регионите Niamey, Tahoua, Maradi и Zinder.

Ветровете, по-специално сухият харматан и влажният мусон, влияят съответно през сухия и през дъждовния сезон. Евапотранспирацията се запазва стабилна, с най-силни ветрове през декември—януари и юни—юли, и най-слаби ветрове през септември. Флората се състои предимно от *Combretaceae*, акации, *Mimosaceae* и разнообразни тревисти растения. Речната мрежа, състояща се от постоянни и временни водоеми, е от решаващо значение за селското стопанство, за напояването на животните и за битовите нужди, като оказва влияние върху качеството на пасищата, а по този начин — и на месото.

Биофизичните характеристики, като например температурата, валежите и вятърът, играят основна роля за формиране на характеристиките и качеството на „Kilichi du Niger“.

Определеният район е облагодетелстван от интензивно слънцегреене с много високи температури през деня, които достигат максималната си стойност около 14:00 часа и се понижават вечерта.

По време на продължителния сух сезон, който може да трае приблизително седем до осем месеца в годината, валежите са редки, а дневните температури са много високи, достигайки стойности до 47 °C през най-топлите месеци.

Континентални ветрове се предвижват редовно през Сахелския пояс, носейки много горещ и сух въздух, често при ясно или леко облачно небе.

Тези климатични условия, които преобладават през сухия сезон, са особено благоприятни за производството на „Kilichi du Niger“.

Причинно-следствена връзка между географския район и качеството или характеристиките на „Kilichi du Niger“

Природните фактори в съчетание с човешкото ноу-хау, прилагано при производството, водят до получаване на специфичния и висококачествен продукт „Kilichi du Niger“.

Връзки между характеристиките на продукта и географската среда

Климатичните условия на определения географски район играят решаваща роля за формиране на отличителните характеристики на „Kilichi du Niger“. Биофизичните характеристики на производствената зона влияят върху качеството на продукта, както следва:

— — много високите дневни температури улесняват бързото естествено изсушаване на широките ленти месо;

— интензивното слънцегреене осигурява непрекъснатост на сушенето, като така се избягват периоди на влажност, които биха могли да насърчат развитието на вредни микроорганизми;

— продължителният сух сезон спомага за бързото изсушаване на широките ленти месо, което ограничава образуването на мухъл; това е от съществено значение за запазването на качеството на „Kilichi du Niger“;

— геоложкото и растителното разнообразие на географския район оказват пряко влияние върху качеството на говеждото месо. Разнообразните почви, като например латеритни плата и образувания с кристална основа, благоприятстват богатата флора, съставена от *Combretaceae*, акации и *Mimosaceae*. Тази растителност осигурява разнообразие в храненето на едрия рогат добитък, подобрявайки органолептичните качества на месото му. Освен това постоянните и временните водоеми осигуряват жизненоважен ресурс за напояване в селското стопанство и животновъдството, като допринасят за здравето на животните и за качеството на произвежданото месо.

Сушенето на слънце играе съществена роля в производствения процес на „Kilichi du Niger“, като допринася значително за качеството на крайния продукт.

Ноу-хау

Производството на „Kilichi du Niger“ представлява наследено от предишните поколения ноу-хау, което се предава от баща на син.

В Нигер има много производители, специализирани в производството на този продукт.

Човешките фактори, допринасящи за удовлетворяването на критериите за специфичното качество на „Kilichi du Niger“, са изброени по-долу (непълен списък).

— Професионалните производители на „Kilichi du Niger“ са наследили своето ноу-хау за продукта чрез предаването му в семейната среда или чрез обучение от експерт или приятели.

— Системите за отглеждане, които се прилагат в Нигер, спомагат за получаването на висококачествена суровина, като месото е с ниско съдържание на животински мазнини, тъй като всичко се основава на природни продукти. Преобладаващият в селските райони свободен начин на отглеждане създава условия за това животните да се хранят неограничено на естествени пасища, което допринася за тяхното благосъстояние, както и за производството на висококачествено месо. Традиционните практики, като например подборът на подходящи породи, спомагат за повишаване на устойчивостта на болести и подобряват качеството на месото. Чрез системите за изцяло или частично свободен начин на отглеждане се оползотворяват местните ресурси, като така се произвежда месо, в което намират израз характеристиките на земята и ноу-хауто на фермерите.

— Това месо оказва голямо влияние върху крайния продукт поради няколко ключови фактора:

  — храната на животните: едрият рогат добитък, хранен на пасища, изобилстващи от разнообразни треви, развива богато на вкусове месо;

  — подборът на породата на едрия рогат добитък: определени породи, като например Azawak, Goudali и Djeli, са известни с качеството на месото си;

  — селскостопанските практики: животните, отглеждани на открито с достъп до естествени пасища, развиват по-здрава мускулатура и по-добра текстура на месото;

  — зреенето на месото: този процес подобрява крехкостта и засилва различните вкусове, като позволява на ензимите да разградят мускулната тъкан след клането.

— Дехидратирането на червено месо е техника, практикувана от далечни времена, тъй като хората винаги са се стремили да съхраняват месото от дивеч или от домашни животни чрез сушене, опушване или други процеси. „Kilichi du Niger“ е един от начините за употреба на дехидратирано месо, чрез който проличава майсторството на производителите, овладели тази техника.

— Специфичното традиционно ноу-хау на производителите на „Kilichi du Niger“ създава възможност за производство на тънки широки ленти, които се изсушават бързо.

— Умелото съчетание на съставките позволява да се подчертаят специфичните органолептични и сензорни характеристики, като се гарантира крайното качество на „Kilichi du Niger“.

Препратка към публикуваната спецификация на географското указание

Официален бюлетин на Африканската организация за интелектуална собственост (OAPI) № 01 IG/2021 от 22 април 2022 г., стр. 11