C/2025/6327

19.11.2025

Zveřejnění žádosti o zápis podle čl. 15 odst. 4 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143

(C/2025/6327)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

Specifikace produktu v souladu s článkem 49 nařízení (EU) č. 2024/1143 je k dispozici v unijním rejstříku zeměpisných označení.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označení původu a zeměpisná označení zemědělských produktů

„Kilichi du Niger“

EU č.: PGI-NE-03350 – 15.9.2024

1. **Název (názvy)**

„Kilichi du Niger“

2. **Typ zeměpisného označení**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Země, ke které vymezená zeměpisná oblast patří**

Nigerská republika

4. **Popis zemědělského produktu**

4.1 *Klasifikace zemědělského produktu podle čísla a kódu kombinované nomenklatury, jak je uvedeno v čl. 6 odst. 1 nařízení (EU) 2024/1143*

0210: Maso a jedlé droby, solené, ve slaném nálevu, sušené nebo uzené.

4.2 *Popis zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

„Kilichi du Niger“ se vyrábí z červeného masa všech plemen skotu chovaných v zemědělských oblastech Nigeru. Toto maso, vybrané podle specifických kritérií kvality, se nakrájí na tenké plátky, usuší, obalí ve směsi koření, která se používá k ochucení, nebo se ponechá neobalené, znovu se usuší a nakonec se griluje nebo negriluje.

Na trhu jsou tři typy „Kilichi du Niger“:

— „Kilichi du Niger“, typ „Ja“ (obalené),

— „Kilichi du Niger“, typ „Fari“ (obalené),

— „Kilichi du Niger“, typ „Dankalambé“ nebo „Rumuzu“ (neobalené).

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabulka 1

Fyzikální a organoleptické vlastnosti

Typ „Kilichi du Niger“	„Kilichi du Niger“ typu „Rumuzu“	„Kilichi du Niger“ typu „Ja“	„Kilichi du Niger“ typu „Fari“
Tloušťka	Ploché plátky o tloušťce 1 až 2 mm	Ploché plátky o tloušťce 2 až 3 mm	Ploché plátky o tloušťce 2 až 3 mm
Barva	Tmavě hnědá (barva sušeného masa)	Červená až tmavě červená	Bělavá
Vzhled	Suchý	Suchý	Suchý
Chuť	Intenzivní a mírně kořeněná	Intenzivní a pikantní	Mírná, s lehce nasládlou příchutí
Druh masa	Zadní svaly (filet, svíčková, rump steak) Kýta	Všechny svaly	Všechny svaly
Hlavní složky	Sůl, olej, bujónové kostky, česnek, zázvor, hřebíček, jiné koření	Voda, sůl, odtučněná arašídová pasta, barvivo, chilli, bujónové kostky, česnek, cibule, zázvor, hřebíček, cukr, jiné koření	Voda, sůl, odtučněná arašídová pasta, chilli, bujónové kostky, česnek, cibule, zázvor, hřebíček, cukr, jiné koření
Fyzikálně-chemické vlastnosti			
pH	5,30–6,40	5,6–6,40	5,6–6,40
Vodní aktivita (a_w)	0,400–0,490	0,430–0,590	0,430–0,590
Obsah vody	7,30–11	7,20–12	7,20–12
Obsah soli	0,50–3,60	1,40–3,40	1,40–3,40
Obsah popela	4–7	5–8,5	5–8,5
Obsah tuku	5,70–23	11–25	11–25
Obsah bílkovin	63–85	38–62	38–62
Organoleptické vlastnosti	Mírně pikantní, křupavé	Kořeněné, homogenní povlak	Kořeněné, homogenní povlak
Skladování	1 až 3 měsíce	1 až 12 měsíců	1 > 12 měsíců

Tabulka 2

Složení směsi koření používané k ochucení produktu „Kilichi du Niger“

Místní název složky	Obecný název (český)	Vědecký název
Ba'kinyaagi	Guinejský pepř	*Piper quineense*
Farinyaagi	Anýz	*Pimpinella anisum*
Gujiyamiya	Monodora muškátová	*Monodora myristica*
Tafarnoua	Česnek	*Allium sativum*
Tonka	Chilli paprika	*Capsicumfrutescens*
Tchitta	Zázvor	*Zingiber officinalis*
Albasa	Cibule	*Allium cepa L.*

Místní název složky	Obecný název (český)	Vědecký název
Guichiri	Kuchyňská sůl	*Chlorid sodný*
Jawa	Oreláník barvířský	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Nététou-soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Hřebíček	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	Arašídová moučka	–

4.3 *Odchylky týkající se získávání krmiva (pouze u produktů živočišného původu označených chráněným označením původu) a omezení týkající se získávání surovin (pouze u zpracovaných produktů označených chráněným zeměpisným označením)*

Základní surovinou pro výrobu „Kilichi du Niger“ je červené maso ze všech plemen skotu v zemědělských oblastech Nigeru.

Maso z nigerských zemědělských oblastí se vyznačuje specifickými přírodními podmínkami a pasteveckými postupy, které mu dodávají zvláštní vlastnosti: pevná struktura, dobře vyvinuté svalstvo, nízký obsah vody a velmi dobrý zdravotní stav. Zvířata chovaná v Nigeru se živí výhradně na přírodních pastvinách s tradičními minerálními krmivy, jako jsou solné lizy, které mají pozitivní vliv na organoleptickou kvalitu masa. Tyto vlastnosti jsou zásadní pro úspěch „Kilichi du Niger“, zejména pro sušení, grilování a konečnou chuť, a nelze je nalézt u masa pocházejícího odjinud, i když se jedná o maso podobné kvality.

Maso musí splňovat tato kritéria:

— pocházet ze zvířete starého nejméně pět let, bez ohledu na pohlaví,

— být po porážce zkontrolováno zástupcem zemědělského odboru přítomným na jatkách nebo na registrovaných jatkách před dodáním,

— být čerstvé, zdravé a křehké, bez šlach, vazů a tukových tkání,

— pocházet ze zvířete v dobré fyzické kondici;

— mít hodnotu pH mezi 5,5 a 5,9.

Mezi kritéria kvality masa patří také jeho křehkost, barva, šťavnatost a chuť, které jsou nezbytné pro to, aby mohlo být akceptováno.

— **Křehkost:** ovlivněna věkem, plemenem a stravou zvířete; určuje, jak snadno lze maso žvýkat.

— **Barva:** jasně červená barva ukazuje na kvalitní maso, zatímco hnědavý odstín může ukazovat na oxidaci nebo znehodnocení.

— **Šťavnatost:** množství šťávy uvolňované během úpravy, které je ovlivněno obsahem vnitrosvalového tuku, což má vliv na chuť a požitek z masa.

— **Chuť:** závisí na stravě zvířete a způsobu úpravy masa, což ovlivňuje jeho chutnost.

Hodnota pH mezi 5,5 a 5,9 odpovídá ideální rovnováze pro každou z těchto čtyř charakteristik a zaručuje čerstvost masa s optimální barvou, strukturou a schopností zadržovat vodu.

Maso je obvykle dodáváno z jatek (71,8 %), z trhu (19,2 %) nebo z domácí porážky (8,5 %).

4.4 *Specifické kroky při produkci, které se musí uskutečnit v označené zeměpisné oblasti*

Ve vymezené zeměpisné oblasti se musejí uskutečnit všechny fáze produkce. Patří mezi ně:

— porážka,

— vykostění, opracování, bourání a krájení,

— počáteční sušení,

— obalování (ochucování) směsí obsahující složky uvedené v bodě 3.2, příprava na obalování a postup pro získání tří typů „Kilichi du Niger“,

— druhé sušení,

— grilování.

4.5 *Zvláštní pravidla pro balení, krájení, strouhání atd. zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Obalový materiál pro „Kilichi du Niger“ musí být nový, čistý, nárazuvzdorný a nepropustný.

4.6 *Zvláštní pravidla pro označování zemědělského produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balení produktu „Kilichi du Niger“ musí být označena těmito informacemi:

— název produktu: CHZO „Kilichi du Niger“,

— logo CHZO Africké organizace duševního vlastnictví (OAPI),

— typ „Kilichi du Niger“, tj. „Ja“, „Fari“, „Dankalambé“ nebo „Rumuzu“.



5. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisná oblast produkce zeměpisného označení „Kilichi du Niger“ zahrnuje regiony Niamey, Tahoua, Maradi a Zinder.

6. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Existuje příčinná souvislost mezi zeměpisným původem a kvalitou i pověstí produktu.

Specifičnost produktu

„Kilichi du Niger“ je produkt, který se vyznačuje čerstvostí, křehkostí, chutí a konzistencí, což mu dodává specifickou kvalitu.

Jedná se o produkt bohatý na bílkoviny a minerální soli, s nízkým obsahem vody (méně než 12 %) a aktivitou vody mezi 0,4 a 0,59. Tato vlastnost jej chrání před mikrobiologickou a enzymatickou degradací a zajišťuje jeho stabilitu.

„Kilichi du Niger“ je charakteristické surovinou z místních plemen chovaných pod širým nebem a krmených na rozmanitých pastvinách, díky čemuž vzniká maso s pevnou strukturou a bohatou chutí a specifický a nenapodobitelný konečný produkt.

Specifičnost zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast produkce zeměpisného označení „Kilichi du Niger“ zahrnuje regiony Niamey, Tahoua, Maradi a Zinder.

Větry, zejména suchý harmattan a vlhký monzun, ovlivňují období sucha a dešťů. Evapotranspirace zůstává stabilní, s maximem větrů v prosinci až lednu a v červnu až červenci a s minimem větrů v září. Flóra se skládá především z čeledí kombretovitých *(Combretaceae)*, akácií, citlivkovitých *(Mimosaceae)* a různých bylin. Říční síť zahrnující stálé a dočasné vodní rezervoáry má zásadní význam pro zemědělství, napájení zvířat a domácí využití, ovlivňuje kvalitu pastvin, a tedy i masa.

Biofyzikální vlastnosti, jako je teplota, srážky a vítr, hrají zásadní roli pro vlastnosti a kvalitu „Kilichi du Niger".

Vymezená oblast je vystavena intenzivnímu slunečnímu svitu s velmi vysokými denními teplotami, které dosahují maxima kolem 14:00 hod. a večer klesají.

Během dlouhého období sucha, které trvá přibližně sedm až osm měsíců v roce, jsou srážky vzácné a denní teploty velmi vysoké, v nejteplejších měsících dosahují až 47 °C.

Přes sahelský pás pravidelně vanou kontinentální větry, které přinášejí velmi horký a suchý vzduch, často pod jasnou nebo mírně zataženou oblohou.

Tyto klimatické podmínky, které převládají v období sucha, jsou pro produkci „Kilichi du Niger" obzvláště příznivé.

Příčinná souvislost mezi zeměpisnou oblastí a jakostí nebo vlastnostmi „Kilichi du Niger"

Výsledkem přírodních faktorů ve spojení s lidským know-how při výrobě je specifický a vysoce kvalitní produkt „Kilichi du Niger".

Souvislost mezi vlastnostmi produktu a zeměpisným prostředím

Klimatické podmínky vymezené zeměpisné oblasti hrají zásadní roli v charakteristických vlastnostech „Kilichi du Niger". Biofyzikální vlastnosti produkční oblasti ovlivňují kvalitu produktu takto:

— velmi vysoké denní teploty umožňují rychlé přirozené vysušení plátků masa,

— intenzivní sluneční svit zajišťuje neustálé vysoušení, čímž se zamezuje obdobím vlhkosti, které by mohlo podpořit růst škodlivých mikroorganismů,

— dlouhé období sucha podporuje rychlé vysychání plátků masa, což omezuje tvorbu plísní; to je nezbytné pro zachování kvality produktu „Kilichi du Niger";

— geologická a rostlinná rozmanitost zeměpisné oblasti přímo ovlivňuje kvalitu hovězího masa. Rozmanité půdy, jako jsou lateritové plošiny a výchozy krystalického podloží, podporují bohatou flóru tvořenou čeledí kombretovitých (*Combretaceaa)*, akácií a citlivkovitých *(Mimosaceae)*. Tato vegetace poskytuje skotu rozmanitou stravu a zlepšuje organoleptickou kvalitu jeho masa. Kromě toho jsou stálé a dočasné tůně základním zdrojem vody pro zemědělství a napájení hospodářských zvířat, což přispívá ke zdraví zvířat a kvalitě produkovaného masa.

Sušení na slunci hraje v procesu výroby „Kilichi du Niger" zásadní roli a významně přispívá ke kvalitě konečného produktu.

Znalosti a zkušenosti

Výroba „Kilichi du Niger" představuje know-how předků předávané z otce na syna.

Niger má mnoho producentů, kteří se specializují na výrobu tohoto produktu.

Níže jsou uvedeny lidské faktory, které přispívají ke specifickým kritériím kvality produktu „Kilichi du Niger" (neúplný seznam):

— profesionální producenti „Kilichi du Niger" dědí své know-how pro tento produkt buď v rámci rodinné tradice, nebo se učí od odborníků či přátel,

— systémy chovu používané v Nigeru umožňují získat vysoce kvalitní surovinu, přičemž maso obsahuje jen málo živočišného tuku, protože vše je založeno na přírodních produktech. Volný chov, který převažuje ve venkovských oblastech, umožňuje zvířatům volně se pást na přírodních pastvinách, což přispívá k jejich dobrým životním podmínkám a produkci kvalitního masa. Tradiční postupy, jako je výběr vhodných plemen, podporují odolnost vůči chorobám a zlepšují kvalitu masa. Tyto systémy, ať už se jedná o volný nebo částečně volný chov, využívají místní zdroje k produkci masa, které odráží znalosti a zkušenosti zemědělců,

— toto maso má zásadní vliv na konečný produkt díky několika klíčovým faktorům:

  — krmivo pro hospodářská zvířata: skot krmený na pastvinách bohatých na různé druhy travin má maso komplexnější chuti,

  — výběr plemene skotu: některá plemena, jako například Azawak, Goudali a Djeli, jsou známá kvalitou svého masa;

  — zemědělské postupy: zvířata chovaná na volném prostranství s přístupem na přírodní pastviny mají pevnější svalstvo a lepší strukturu masa,

  — zrání masa: tento proces zlepšuje křehkost a zvýrazňuje chuť, protože umožňuje enzymům rozkládat svalovou tkáň po porážce,

— dehydratace červeného masa je technika, která se používá od nepaměti, protože lidé se vždy snažili uchovat maso, ať už zvěřinu nebo maso domácích zvířat, sušením, uzením nebo jinými postupy. „Kilichi du Niger“ je tak jedním ze způsobů použití dehydrovaného masa, která ukazuje, že jeho výrobci tuto techniku ovládají,

— specifické know-how předků, výrobců „Kilichi du Niger“, umožňuje produkovat tenké plátky, které se rychle suší,

— zvládnutí směsi přísad umožňuje zdůraznit specifické organoleptické a senzorické vlastnosti, což zajišťuje konečnou kvalitu „Kilichi de Niger“.

Odkaz na zveřejnění specifikace výrobku se zeměpisným označením

Úřední věstník Africké organizace duševního vlastnictví (OAPI) č. 01 IG/2021 ze dne 22. dubna 2022, strana 11