C/2025/6327

19.11.2025

Offentliggørelse af en ansøgning om godkendelse i henhold til artikel 15, stk. 4, i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143

(C/2025/6327)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

Varespecifikationen, der er i overensstemmelse med artikel 49 i forordning (EU) 2024/1143, findes i EU-registret over geografiske betegnelser.

ENHEDSDOKUMENT

Oprindelsesbetegnelser og geografiske betegnelser for landbrugsprodukter

»Kilichi du Niger«

EU-nr.: PGI-NE-03350 — 15.9.2024

1. **Betegnelse(r)**

»Kilichi du Niger«

2. **Type geografisk betegnelse**

BOB ☐ BGB ☒

3. **Land, som det afgrænsede geografiske område tilhører**

Republikken Niger

4. **Beskrivelse af landbrugsprodukter**

4.1. *Klassificering af landbrugsproduktet i overensstemmelse med positionen og koden i den kombinerede nomenklatur, jf. artikel 6, stk. 1, i forordning (EU) 2024/1143*

0210: Kød og spiseligt slagteaffald, saltet, i saltlage, tørret eller røget

4.2. *Beskrivelse af det landbrugsprodukt, for hvilket den registrerede betegnelse anvendes*

»Kilichi du Niger« er et produkt fremstillet af rødt kød fra alle kvægracer, der opdrættes i Nigers opdrætsområder. Dette kød, der udvælges efter specifikke kvalitetskriterier, skæres i skiver, tørres, overtrækkes med en krydderiblanding, der anvendes til krydring af kødet, eller overtrækkes ikke, hvorefter det tørres igen og til sidst steges eller ikke steges.

Der findes tre typer »Kilichi du Niger« på markedet:

— »Kilichi du Niger« af typen »Ja« (overtrukket)

— »Kilichi du Niger« af typen »Fari« (overtrukket)

— »Kilichi du Niger« af typen »Dankalambé« eller »Rumuzu« (ikke overtrukket).

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabel 1

Fysiske og organoleptiske egenskaber

Typer af »Kilichi du Niger«	»Kilichi du Niger« af typen Rumuzu	»Kilichi du Niger« af typen Ja	»Kilichi du Niger« af typen Fari
Tykkelse	Flade skiver med en tykkelse på 1-2 mm	Flade skiver med en tykkelse på 2-3 mm	Flade skiver med en tykkelse på 2-3 mm
Farve	Mørkebrun (farven på tørret kød)	Rød til mørkerød	Hvidlig
Udseende	Tørt	Tørt	Tørt
Aroma	Intens og let krydret	Intens og krydret	Mild med et let sødligt strejf
Kødtyper	Rygmuskler (filet, striploin, tyksteg) Lår	Alle muskler	Alle muskler
Primære ingredienser	Salt, olie, bouillonterning, hvidløg, ingefær, nellike, andre krydderier	Vand, salt, affedtet jordnøddemasse, farvemiddel, sød peber, bouillonterning, hvidløg, løg, ingefær, nellike, sukker, andre krydderier	Vand, salt, affedtet jordnøddemasse, sød peber, bouillonterning, hvidløg, løg, ingefær, nellike, sukker, andre krydderier
Fysisk-kemiske kendetegn			
pH	5,30-6,40	5,60-6,40	5,60-6,40
Vandaktivitet (a_w)	0,400-0,490	0,430-0,590	0,430-0,590
Vandindhold	7,30-11	7,20-12	7,20-12
Saltindhold	0,50-3,60	1,40-3,40	1,40-3,40
Askeindhold	4-7	5-8,5	5-8,5
Fedtindhold	5,70-23	11-25	11-25
Proteinindhold	63-85	38-62	38-62
Organoleptiske egenskaber	Let krydret med smag af spansk peber, sprød	Smag af spansk peber, homogen marinade	Smag af spansk peber, homogen marinade
Konservering	1-3 måneder	1-12 måneder	1 Op til 12 måneder

Tabel 2

Sammensætningen af den krydderiblanding, der anvendes til krydring af »Kilichi du Niger«, er anført i nedenstående tabel:

Lokalt navn på ingrediensen	Almindeligt dansk navn	Videnskabeligt navn
Ba'kinyaagi	Sort peber	*Piperquineense*
Farinyaagi	Anis	*Pimpinellaanisum*
Gujiyamiya	Muskatnød	*Monodoramyristica*
Tafarnoua	Hvidløg	*Allium sativum*
Tonka	Sød peber	*Capsicumfrutescens*
Tchitta	Ingefær	*Zingiber officinale*
Albasa	Løg	*Allium cepa*

Lokalt navn på ingrediensen	Almindeligt dansk navn	Videnskabeligt navn
Guichiri	Køkkensalt	*Natriumchlorid*
Jawa	Rocou	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Nellike	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	Jordnøddekage	–

4.3. *Undtagelser med hensyn til foderstoffers oprindelse (kun for animalske produkter med en beskyttet oprindelsesbetegnelse) og restriktioner vedrørende råvarernes oprindelse (kun for forarbejdede produkter med en beskyttet geografisk betegnelse)*

Den vigtigste råvare anvendt til fremstilling af »Kilichi du Niger« er rødt kød fra alle kvægracer i Nigers opdrætsområder.

Kød fra Nigers opdrætsområder er kendetegnet ved særlige naturforhold og opdrætspraksisser, der giver det særlige kvaliteter: en fast tekstur, en veludviklet muskulatur, et lavt vandindhold og en høj sundhed. De dyr, der opdrættes i Niger, græsser udelukkende på naturlige græsgange og får traditionelt mineralsk foder såsom salte, hvilket har en gunstig indflydelse på kødets organoleptiske kvalitet. Disse egenskaber er afgørende for »Kilichi du Niger«-kødets succes, navnlig med hensyn til tørring, grillning og slutsmag, og er ikke garanteret ved kød af udenlandsk oprindelse, heller ikke af samme kvalitet.

Kødet skal opfylde følgende kriterier:

— stamme fra et dyr på fem år og derover, uanset køn

— være inspiceret efter slagtning af en embedsmand fra tjenesten for kvægavl, der er til stede på slagteriet eller i et registreret slagteområde, inden det bliver leveret

— være friskt, sundt og mørt og fri for sener, ligamenter og fedtvæv

— komme fra et dyr i god kropstilstand

— have en pH-værdi mellem 5,5 og 5,9.

Kvalitetskriterierne for kødet omfatter også mørhed, farve, saftighed og smag, som er afgørende for vurderingen af kødet som acceptabelt.

— **Mørhed**: Afhængigt af dyrets alder, race og foder er mørheden afgørende for, hvor let det er at tilberede kødet.

— **Farve**: En lys rød farve kendetegner kød af god kvalitet, mens en brunlig farve kan være tegn på oxidering eller forringelse.

— **Saftighed**: Den mængde saft, der frigives under tilberedningen, og som påvirkes af det intramuskulære fedtindhold, der har indvirkning på kødets smag og værdsættelse.

— **Smag**: Afhænger af dyrets foder, og hvordan kødet tilberedes, hvilket påvirker kødets smagsmæssige egenskaber.

For hver af disse fire egenskaber svarer et pH-interval mellem 5,5 og 5,9 til en ideel balance, der sikrer frisk kød med en optimal farve, tekstur og vandbindingsevne.

Kødet sælges typisk fra slagteriet (71,8 %), på markedet (19,2 %) eller fra hjemmeslagteriet (8,5 %).

4.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle etaper af produktionen skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, herunder:

— slagtning

— udbening, afpudsning, udskæring og fremstilling af kødstrimler

— første tørring

— overtrækning (krydring), herunder sammensætningen af de ingredienser, der er anført i punkt 3.2, tilberedning af marinaden og fremstilling af de tre typer »Kilichi du Niger«

— anden tørring

— grillning.

4.5. *Særlige regler for emballering, udskæring, rivning osv. af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Emballeringsmaterialet til »Kilichi du Niger« skal være nyt, rent, modstandsdygtigt og uigennemtrængeligt.

4.6. *Særlige regler for mærkning af landbrugsproduktet med den registrerede betegnelse*

Emballagen til »Kilichi du Niger« skal mærkes med følgende obligatoriske oplysninger:

— produktnavn BGB »Kilichi du Niger«

— BGB-logoet for den afrikanske organisation for intellektuel ejendomsret (OAPI)

— typen af »Kilichi du Niger«, dvs. typen »Ja«, typen »Fari« eller typen »Dankalambé« eller »Rumuzu«.



5. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område, hvor den geografiske betegnelse »Kilichi du Niger« produceres, omfatter regionerne Niamey, Tahoua, Maradi og Zinder.

6. **Tilknytning til det geografiske område**

Der er en årsagssammenhæng mellem det specifikke produkts kvalitet og omdømme og dets geografiske oprindelse.

Produktets egenart

»Kilichi du Niger« er et produkt, der er kendetegnet ved sin friskhed, mørhed, smag og konsistens, hvilket giver det en særlig kvalitet.

Det er et produkt med højt indhold af protein og mineralsalte, men med et lavt vandindhold på under 12 % og en vandaktivitet mellem 0,400 og 0,590. Denne egenskab beskytter kødet mod mikrobiologiske og enzymatiske nedbrydningsreaktioner og sikrer dermed dets stabilitet.

»Kilichi du Niger« har en særegen karakter, der er resultatet af kød fra lokale racer, der opdrættes udendørs, og som græsser på forskellige græsgange. Kødet opnår herved en fast tekstur og rig smag, som giver et enestående og uefterligneligt slutprodukt.

Det geografiske områdes egenart

Det geografiske område, hvor den geografiske betegnelse »Kilichi du Niger« produceres, omfatter regionerne Niamey, Tahoua, Maradi og Zinder.

Vindene, herunder den tørre Harmattan-vind og den våde monsun, påvirker henholdsvis de tørre og regnfulde sæsoner. Evapotranspirationen er stabil med maksimale vinde fra december til januar samt fra juni til juli og minimale vinde i september. Floraen består hovedsagelig af combretaceae, akacie, mimosaceae og forskellige urteagtige planter. Det hydrografiske net, der består af permanente og midlertidige damme, er af stor betydning for landbruget, vandforsyningen til dyrene og husholdningernes forbrug, hvilket påvirker græssets og dermed kødets kvalitet.

Biofysiske karakteristika såsom temperatur, nedbør og vind spiller en afgørende rolle for »Kilichi du Niger«-produktets karakteristika og kvalitet.

Det afgrænsede område er kendetegnet ved intenst solskin med meget høje temperaturer om dagen, der når op på det højeste niveau omkring kl. 14 og falder om aftenen.

I den lange tørre sæson, som kan vare ca. syv til otte måneder om året, falder der kun sjældent nedbør, og det daglige temperaturinterval er meget højt og når op på 47 °C i de varmeste måneder.

Der blæser jævnligt kontinentale vinde i Sahel-bæltet, som skaber en meget varm og tør luft under en typisk klar eller let skyet himmel.

Disse klimatiske forhold, som er fremherskende i den tørre sæson, er særligt gunstige for produktionen af »Kilichi du Niger«.

Sammenhængen mellem det geografiske område og kvaliteten af og de særlige egenskaber ved »Kilichi du Niger«

Kombinationen af naturlige faktorer og menneskelig knowhow, der anvendes til at fremstille produktet, fører til et unikt og særegent »Kilichi du Niger«-produkt af høj kvalitet.

Sammenhængen mellem produktets egenskaber og det geografiske miljø

Klimaforholdene i det afgrænsede geografiske område spiller en afgørende rolle for »Kilichi du Niger«-produktets særlige kendetegn. Produktionsområdets biofysiske egenskaber påvirker således produktets kvalitet på følgende måde:

— De meget høje temperaturer i løbet af dagen fremmer den hurtige naturlige tørring af kødskiverne.

— Intenst solskin sikrer konstant tørring, hvorved perioder med fugtighed, der kan fremme væksten af skadelige mikroorganismer, undgås.

— Den lange tørre sæson medfører en hurtig tørring af kødskiverne og begrænser dermed dannelsen af skimmel, hvilket er afgørende for at bevare kvaliteten af »Kilichi du Niger«.

— Det geografiske miljøs forskelligartede geologiske forhold og flora påvirker direkte oksekødets kvalitet. Den varierede jordbund såsom lateritbakker og krystallinsk undergrund, fremmer en rig flora bestående af combretaceae, akacie og mimosaceae. Denne vegetation sikrer kvægene en varieret kost, hvilket kan forbedre kødets organoleptiske kvalitet. Desuden er permanente og midlertidige damme en vigtig ressource for landbruget og vandforsyningen til kvægene. Dette bidrager til dyrenes sundhed og kvaliteten af det producerede kød.

Soltørring spiller en central rolle i produktionsprocessen for »Kilichi du Niger« og bidrager væsentligt til produktets endelige kvalitet.

Knowhow

Produktionen af »Kilichi du Niger« udgør en historisk knowhow, der videregives fra far til søn.

Niger har mange producenter, der er specialiseret i produktion af dette produkt.

De menneskelige faktorer, der bidrager til de specifikke kvalitetskriterier for »Kilichi du Niger«, er anført nedenfor på en ikkeudtømmende måde:

— »Kilichi du Niger«-landbrugerne har arvet deres knowhow inden for fremstilling af produktet enten inden for familien eller gennem oplæring fra en mester eller venner.

— Opdrætssystemerne i Niger bidrager til at opnå en råvare af høj kvalitet med kød, der ikke indeholder så meget animalsk fedt, da alt er baseret på naturlige produkter. Ekstensivt opdræt, som hovedsageligt foregår i landdistrikterne, giver dyrene mulighed for at græsse frit på naturlige græsgange, hvilket bidrager til deres velfærd og kød af høj kvalitet. Traditionelle metoder såsom udvælgelsen af egnede racer fremmer sygdomsresistens og forbedrer kødkvaliteten. Disse systemer, hvad enten de foregår som ekstensivt eller halvekstensivt opdræt, udnytter lokale ressourcer til at producere kød, der afspejler jorden og landbrugernes knowhow.

— Dette kød har stor indvirkning på slutproduktet, hvilket skyldes flere vigtige faktorer:

  — Foder: Kvæg, der græsser på græsgange, der er rige på forskellige urter, udvikler kød med mere komplekse aromaer.

  — Valg af kvægrace: Visse racer såsom Azawak, Goudali og Djeli er kendt for deres kvalitetskød.

  — Opdrætsmetoder: Dyr, der opdrættes udendørs med adgang til naturlige græsgange, udvikler en mere fast muskulatur og en bedre tekstur.

  — Modning af kødet: Denne proces forbedrer mørheden og forstærker smagene, idet enzymerne nedbryder muskelvæv efter slagtning.

— Dehydrering af rødt kød har været en teknologi, der har været anvendt i umindelige tider, idet mennesket altid har forsøgt at finde metoder til konservering af kød, det være sig vildt eller husdyr, ved tørring, røgning eller andre processer. »Kilichi du Niger« er således opført på listen over nyttiggørelsesmuligheder for dehydreret kød, hvilket viser, at producenterne behersker denne teknologi.

— Den særlige historiske knowhow, som producenterne af »Kilichi du Niger« har, gør det muligt at opnå relativt tynde skiver, der hurtigt tørrer.

— Ved at styre doseringen af en blanding af ingredienser fremhæves de specifikke organoleptiske og sensoriske egenskaber og sikres den endelige kvalitet af »Kilichi de Niger«.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

Statstidende for den afrikanske organisation for intellektuel ejendomsret (OAPI), nr. 01 IG/2021 af 22. april 2022, s. 11.