Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/6327

19.11.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 15 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2025/6327)

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.

Die Produktspezifikation gemäß Artikel 49 der Verordnung (EU) Nr. 2024/1143 ist im Unionsregister der geografischen Angaben enthalten.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse

„Kilichi du Niger“

EU-Nr.: PGI-NE-03350 — 15.9.2024

1. **Name(n)**

„Kilichi du Niger“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. ☐ g.g.A. ☒

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Republik Niger

4. **Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses**

4.1. *Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143*

0210 — Fleisch und genießbare Schlachtnebenerzeugnisse, gesalzen, in Salzlake, getrocknet oder geräuchert usw.)

4.2. *Beschreibung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses, für das der eingetragene Name gilt*

„Kilichi du Niger“ ist ein Erzeugnis, das aus rotem Fleisch aller Rinderrassen hergestellt wird, die in den Viehzuchtgebieten des Niger gezüchtet werden. Dieses Fleisch wird nach bestimmten Qualitätskriterien ausgewählt, in Streifen geschnitten, getrocknet, mit einer Gewürzmischung umhüllt oder auch nicht, anschließend erneut getrocknet und schließlich geröstet oder auch nicht.

Auf dem Markt sind drei Arten von „Kilichi du Niger“ erhältlich:

— „Kilichi du Niger“, Variante „Ja“ (umhüllt)

— „Kilichi du Niger“, Variante „Fari“ (umhüllt)

— „Kilichi du Niger“, Variante „Dankalambé“ oder „Rumuzu“ (nicht umhüllt).

([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).

Tabelle 1

Physikalische und organoleptische Eigenschaften

Arten von „Kilichi du Niger“	„Kilichi du Niger“ Variante „Rumuzu“	„Kilichi du Niger“ Variante „Ja“	„Kilichi du Niger“ Variante „Fari“
Schnittstärke	Flache Streifen mit einer Dicke von 1 bis 2 mm	Flache Streifen mit einer Dicke von 2 bis 3 mm	Flache Streifen mit einer Dicke von 2 bis 3 mm
Farbe	Dunkelbraun (Farbe des getrockneten Fleisches)	Rot bis dunkelrot	Weißlich
Aussehen	Trocken	Trocken	Trocken
Aroma	Intensiv und leicht würzig	Intensiv und würzig	Mild, mit leicht süßlicher Note
Fleischteile/Stücke	Muskelreiches Rückenfleisch (Filet, Roastbeef, Rumpsteak) Keule	Alle Muskeln	Alle Muskeln
Hauptzutaten	Salz, Öl, Brühwürfel, Knoblauch, Ingwer, Gewürznelken, weitere Gewürze	Wasser, Salz, entfettete Erdnusspaste, Farbstoff, Paprika, Brühwürfel, Knoblauch, Zwiebel, Ingwer, Gewürznelken, Zucker, weitere Gewürze	Wasser, Salz, entfettete Erdnusspaste, Paprika, Brühwürfel, Knoblauch, Zwiebel, Ingwer, Gewürznelken, Zucker, weitere Gewürze
Physikalisch-chemische Eigenschaften			
pH-Wert	5,30 – 6,40	5,6 – 6,40	5,6 – 6,40
Wasseraktivität (a_w)	0,400 – 0,490	0,430 – 0,590	0,430 – 0,590
Wassergehalt	7,30 – 11	7,20 – 12	7,20 – 12
Salzgehalt	0,50 – 3,60	1,40 – 3,40	1,40 – 3,40
Aschegehalt	4 – 7	5 – 8,5	5 – 8,5
Lipidgehalt	5,70 – 23	11 – 25	11 – 25
Proteingehalt	63 – 85	38 – 62	38 – 62
Organoleptische Eigenschaften:	Leicht pikanter Geschmack, knusprig	Pikanter Geschmack, homogener Überzug	Pikanter Geschmack, homogener Überzug
Haltbarkeit	1 bis 3 Monate	1 bis 12 Monate	1 bis 12 Monate

Tabelle 2

Die Zusammensetzung der zum Würzen von „Kilichi du Niger“ verwendeten Gewürzmischung ist in der nachstehenden Tabelle aufgeführt:

Lokale Bezeichnung der Zutat	Gebräuchliche Bezeichnung (deutsch)	Wissenschaftliche Bezeichnung
Ba'kinyaagi	Schwarzer Pfeffer	*Piperquineense*
Farinyaagi	Anis	*Pimpinellaanisum*
Gujiyamiya	Afrikanische Muskatnuss	*Monodoramyristica*
Tafarnoua	Knoblauch	*Allium sativum*
Tonka	Piment	*Capsicumfrutescens*
Tchitta	Ingwer	*Zingiber officinale*
Albasa	Zwiebel	*Allium cepa*

Lokale Bezeichnung der Zutat	Gebräuchliche Bezeichnung (deutsch)	Wissenschaftliche Bezeichnung
Guichiri	Speisesalz	*Natriumchlorid*
Jawa	Annatto	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Gewürznelke	*Eugenia caryophyllara*
koulikouli	Erdnusskuchen	—

4.3. *Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Futtermitteln (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs mit einer geschützten geografischen Angabe) und Ausnahmeregelungen bezüglich der Beschaffung von Rohstoffen (nur für Verarbeitungserzeugnisse mit einer geschützten geografischen Angabe)*

Der wichtigste Rohstoff für die Herstellung von „Kilichi du Niger“ ist rotes Fleisch von allen Rinderrassen, die in den Viehzuchtgebieten des Niger gezüchtet werden.

Die Viehzuchtgebiete des Niger zeichnen sich durch besondere natürliche Bedingungen und eine spezifische Weidewirtschaft aus, was dem Fleisch aus diesen Gebieten einzigartige Eigenschaften verleiht: eine feste Textur, eine gut ausgebildete Muskulatur, einen geringen Wassergehalt und eine hohe Genusstauglichkeit. Die in Niger gezüchteten Tiere ernähren sich ausschließlich auf natürlichen Weiden und profitieren von einer traditionellen Mineralstoffversorgung, wie z. B. der Salzkur, was sich positiv auf die organoleptische Qualität des Fleisches auswirkt. Diese Eigenschaften sind für die erfolgreiche Herstellung von „Kilichi du Niger“ von entscheidender Bedeutung, insbesondere für die Trocknung, das Rösten und den endgültigen Geschmack und können bei Fleisch anderer Herkunft, selbst bei ähnlicher Qualität, nicht garantiert werden.

Das Fleisch muss folgende Kriterien erfüllen:

— Es muss von einem mindestens fünf Jahre alten Tier stammen, unabhängig vom Geschlecht.

— Es muss nach der Schlachtung und vor der Auslieferung von einem Bediensteten der Viehzuchtbehörde, der im Schlachthof oder in einem zugelassenen Schlachtbereich anwesend ist, kontrolliert worden sein.

— Es muss frisch, gesund und zart sein, frei von Sehnen, Bändern und Fettgewebe.

— Es muss von einem Tier in gutem körperlichen Zustand stammen.

— Es muss einen pH-Wert zwischen 5,5 und 5,9 aufweisen.

Zu den Kriterien für Fleischqualität zählen außerdem die Zartheit, die Farbe, die Saftigkeit und der Geschmack. Diese Eigenschaften sind für die Beurteilung der Akzeptanz des Fleisches von entscheidender Bedeutung.

— **Zartheit:** Sie wird durch das Alter, die Rasse und die Ernährung des Tieres beeinflusst und bestimmt, wie leicht das Fleisch zu kauen ist.

— **Farbe:** Eine leuchtend rote Farbe deutet auf hochwertiges Fleisch hin, während eine bräunliche Färbung ein Hinweis auf Oxidation oder Verderb sein kann.

— **Saftigkeit:** Die beim Garen freigesetzte Saftmenge wird durch den intramuskulären Fettanteil beeinflusst, der sich auf den Geschmack und die Bewertung des Fleisches auswirkt.

— **Geschmack:** Hängt von der Ernährung des Tieres und der Zubereitungsart des Fleisches ab, was sich auf die geschmackliche Attraktivität des Fleisches auswirkt.

Für jede dieser vier Eigenschaften entspricht ein pH-Wert zwischen 5,5 und 5,9 einem idealen Gleichgewicht, das frisches Fleisch mit einer optimalen Farbe, Textur und Wasserbindungsvermögen garantiert.

Die Fleischbeschaffung erfolgt in der Regel im Schlachthof (71,8 %), auf dem Markt (19,2 %) oder durch Hausschlachtung (8,5 %).

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

Alle im Folgenden genannten Erzeugungsschritte müssen in dem geografischen Gebiet erfolgen:

— Schlachtung

— Entbeinen, Zurichten, Zerlegen und Herstellen der Streifen

— Erste Trocknung

— Überzug (Würzung), einschließlich der Zusammensetzung der Zutaten, die in Abschnitt 3.2 aufgeführt sind, der Zubereitung der Würzpaste und des Verfahrens zur Herstellung der drei Arten von „Kilichi du Niger“

— Zweite Trocknung

— Rösten.

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

Das Verpackungsmaterial von „Kilichi du Niger“ muss neu, sauber, stoßfest und wasserdicht sein.

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

Die Verpackungen von „Kilichi du Niger“ sind mit folgenden verpflichtenden Angaben zu kennzeichnen:

— Name des Erzeugnisses: g.g.A. „Kilichi du Niger“

— Bildzeichen der Afrikanischen Organisation für geistiges Eigentum (OAPI) für eine g.g.A.

— Art des „Kilichi du Niger“, d. h. Variante „Ja“, Variante „Fari“ oder Variante „Dankalambé“ oder „Rumuzu“.



5. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Erzeugungsgebiet der g.g.A. „Kilichi du Niger“ erstreckt sich über die Regionen Niamey, Tahoua, Maradi und Zinder.

6. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Zwischen Qualität, Ansehen und geografischem Ursprung des Erzeugnisses besteht ein ursächlicher Zusammenhang.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Kilichi du Niger“ ist ein Erzeugnis, das sich durch seine Frische, seine Zartheit, seinen Geschmack und seine Konsistenz auszeichnet. Diese Eigenschaften verleihen ihm eine besondere Qualität.

Es handelt sich um ein Erzeugnis mit einem hohen Protein- und Mineralstoffgehalt, jedoch mit einem niedrigen Wassergehalt von weniger als 12 % und einer Wasseraktivität zwischen 0,400 und 0,590. Dieses Merkmal schützt es vor mikrobiologischen und enzymatischen Abbaureaktionen und gewährleistet so seine Stabilität.

„Kilichi du Niger“ hat einen unverwechselbaren Charakter, da es aus einem Rohstoff hergestellt wird, der von lokalen Rassen stammt, die im Freiland aufgezogen und mit vielfältigem Weidegras gefüttert werden, wodurch das Fleisch eine feste Textur und einen reichhaltigen Geschmack erhält, was zu einem besonderen und unnachahmliche Enderzeugnis führt.

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Erzeugungsgebiet der g.g.A. „Kilichi du Niger“ erstreckt sich über die Regionen Niamey, Tahoua, Maradi und Zinder.

Die Winde, insbesondere der trockene Harmattan und der feuchte Monsun, beeinflussen die Trocken- bzw. Regenzeit. Die Verdunstung bleibt mit maximalem Wind im Dezember/Januar und minimalem Wind im Juni/Juli stabil. Die Flora besteht hauptsächlich aus Flügelsamengewächsen (Combretaceae), Akaziengewächsen (Acacia) und Mimosengewächsen (Mimosaceae) sowie verschiedenen krautigen Pflanzen. Das Wassernetz, das aus permanenten und temporären Teichen besteht, ist für die Landwirtschaft, die Tierhaltung und den häuslichen Gebrauch von entscheidender Bedeutung und beeinflusst die Qualität der Weiden und damit des Fleisches.

Biophysikalische Merkmale wie Temperatur, Niederschläge und Wind beeinflussen die Eigenschaften und die Qualität von „Kilichi du Niger“ maßgeblich.

Das abgegrenzte Gebiet profitiert von einer intensiven Sonneneinstrahlung mit sehr hohen Tagestemperaturen, die gegen 14 Uhr ihren Höchststand erreichen und am Abend wieder sinken.

Während der langen Trockenzeit, die etwa sieben bis acht Monate im Jahr dauern kann, sind Niederschläge selten und die täglichen Temperaturschwankungen sind mit Temperaturen von bis zu 47 °C in den heißesten Monaten sehr hoch.

In der Sahelzone wehen regelmäßig kontinentale Winde, die sehr heiße und trockene Luft mit sich bringen, oft bei klarem oder leicht bewölktem Himmel.

Diese während der Trockenzeit vorherrschenden klimatischen Bedingungen sind für die Erzeugung von „Kilichi du Niger“ besonders günstig.

Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Qualität und den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses „Kilichi du Niger“

Die Kombination aus natürlichen Faktoren und menschlichem Know-how, die bei der Herstellung dieses Erzeugnisses zum Einsatz kommt, führt zu einem spezifischen und charakteristischen „Kilichi du Niger“ von hoher Qualität.

Zusammenhang zwischen den Merkmalen des Erzeugnisses und dem geografischen Gebiet

Die klimatischen Bedingungen des abgegrenzten geografischen Gebiets sind für die typischen Merkmale von „Kilichi du Niger“ von entscheidender Bedeutung. So wirken sich die biophysikalischen Merkmale des Erzeugungsgebiets auf die Qualität des Erzeugnisses aus:

— Die sehr hohen Tagestemperaturen ermöglichen eine schnelle natürliche Trocknung der Fleischstreifen.

— Die intensive Sonneneinstrahlung sorgt für eine gleichmäßige Trocknung und verhindert so Feuchtigkeitsperioden, die das Wachstum schädlicher Organismen begünstigen würden.

— Die lange Trockenzeit begünstigt die schnelle Trocknung der Fleischstreifen und begrenzt so die Entstehung von Schimmelpilzen, was für die Qualität des „Kilichi du Niger“ von entscheidender Bedeutung ist.

— Die geologische und botanische Vielfalt in dem geografischen Gebiet wirkt sich unmittelbar auf die Qualität des Rindfleischs aus. Die vielfältigen Böden, wie z. B. die Lateritplateaus und die Aufschlüsse des kristallinen Untergrunds, begünstigen eine reichhaltige Flora, die sich aus Combretaceae, Akazien- und Mimosengewächsen zusammensetzt. Diese Vegetation bietet den Rindern abwechslungsreiches Futter, was die organoleptische Qualität des Fleisches verbessern kann. Darüber hinaus sind permanente und temporäre Wasserstellen eine wichtige Ressource für die Landwirtschaft und das Tränken des Viehs und tragen somit zur Tiergesundheit und zur Qualität des erzeugten Fleisches bei.

Die Sonnentrocknung spielt eine wichtige Rolle bei der Herstellung von „Kilichi du Niger“ und trägt erheblich zur Qualität des Enderzeugnisses bei.

Know-how

Die Herstellung von „Kilichi du Niger“ basiert auf traditionellem Wissen, das von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Im Niger gibt es zahlreiche Erzeuger, die auf die Herstellung dieses Erzeugnisses spezialisiert sind.

Die menschlichen Faktoren, die zu den spezifischen Qualitätskriterien von „Kilichi du Niger“ beitragen, sind nachstehend in nicht erschöpfender Weise aufgeführt:

— Die Erzeuger von „Kilichi du Niger“ haben das für die Herstellung dieses Erzeugnisses erforderliche Know-how entweder durch Familienüberlieferung oder durch eine Ausbildung bei einem Meister oder Freund erworben.

— Die Systeme der Tierhaltung und -aufzucht in Niger tragen dazu bei, einen hochwertigen Rohstoff zu erhalten, nämlich Fleisch mit einem geringen Anteil an tierischen Fetten, da alles auf natürlichen Produkten basiert. Die in ländlichen Gebieten vorherrschende extensive Tierhaltung ermöglicht es den Tieren, sich frei auf natürlichen Weiden zu ernähren, was zu ihrem Wohlbefinden und zu einer hohen Fleischqualität beiträgt. Traditionelle Praktiken wie die Auswahl geeigneter Rassen fördern die Widerstandsfähigkeit gegen Krankheiten und verbessern die Fleischqualität. Bei diesen Systemen, ob extensiv oder halbextensiv, werden lokale Ressourcen genutzt, um Fleisch zu erzeugen, das das Ursprungsgebiet und das Know-how der Züchter widerspiegelt.

— Das Fleisch hat aufgrund mehrerer wichtiger Faktoren einen großen Einfluss auf das Enderzeugnis:

  — Ernährung der Tiere: Rinder, die sich auf Weiden mit einer großen Pflanzenvielfalt ernähren, entwickeln ein Fleisch mit komplexerem Geschmack.

  — Auswahl der Rinderrassen: Bestimmte Rassen wie Azawak, Goudali und Djeli sind für ihr hochwertiges Fleisch bekannt.

  — Haltungsformen: Tiere, die im Freiland mit Zugang zu natürlichen Weiden gehalten werden, entwickeln eine festere Muskulatur und eine bessere Fleischtextur.

  — Fleischreifung: Durch diesen Prozess wird die Zartheit des Fleisches verbessert und sein Geschmack intensiviert, da Enzyme das Muskelgewebe nach der Schlachtung zersetzen.

— Das Dehydrieren von rotem Fleisch ist ein seit Urzeiten praktiziertes Verfahren, da der Mensch seit jeher versucht, Fleisch – ob von Wild oder von Haustieren – durch Trocknen, Räuchern oder andere Verfahren zu konservieren. „Kilichi du Niger“ ist eine Verwertungsmöglichkeit für dehydriertes Fleisch, wodurch belegt wird, dass die Erzeuger dieses Verfahren beherrschen.

— Das spezifische, überlieferte Know-how der Erzeuger von „Kilichi du Niger“ ermöglicht es, relativ dünne Streifen zu erhalten, die schnell trocknen.

— Durch die richtige Dosierung und Mischung verschiedener Zutaten können die spezifischen organoleptischen und sensorischen Eigenschaften hervorgehoben und so die Endqualität von „Kilichi de Niger“ gewährleistet werden.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation der geografischen Angabe

Amtsblatt der Afrikanischen Organisation für geistiges Eigentum (OAPI), Nr. 01 IG/2021 vom 22. April 2022, S. 11.