Επίσημη Εφημερίδα
της Ευρωπαϊκής Ένωσης

EL
Σειρά C

C/2025/6327

19.11.2025

Δημοσίευση αίτησης καταχώρισης σύμφωνα με το άρθρο 15 παράγραφος 4 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου

(C/2025/6327)

Μετά την παρούσα δημοσίευση, οι αρχές κράτους μέλους ή τρίτης χώρας ή φυσικό ή νομικό πρόσωπο που έχει έννομο συμφέρον και είναι εγκατεστημένο ή διαμένει σε τρίτη χώρα, σύμφωνα με το άρθρο 17 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου [1], μπορούν/-εί να υποβάλουν/-ει ένσταση στην Επιτροπή εντός τριών μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

Οι προδιαγραφές προϊόντος σύμφωνα με το άρθρο 49 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 2024/1143 περιλαμβάνονται στο ενωσιακό μητρώο γεωγραφικών ενδείξεων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

Ονομασίες προέλευσης και γεωγραφικές ενδείξεις των γεωργικών προϊόντων

«Kilichi du Niger»

Αριθ. ΕΕ: PGI-NE-03350 — 15 Σεπτεμβρίου 2024

1. **Ονομασία/-ες**

«Kilichi du Niger»

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ ☐ ΠΓΕ ☒

3. **Χώρα στην οποία ανήκει η οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή**

Δημοκρατία του Νίγηρα

4. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος**

4.1. *Κατάταξη του γεωργικού προϊόντος σύμφωνα με την κλάση και τον κωδικό της Συνδυασμένης Ονοματολογίας, όπως αναφέρεται στο άρθρο 6 παράγραφος 1 του κανονισμού (ΕΕ) 2024/1143*

0210: Κρέατα και παραπροϊόντα σφαγίων, βρώσιμα, αλατισμένα ή σε άρμη, αποξεραμένα ή καπνιστά.

4.2. *Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος για το οποίο ισχύει η καταχωρισμένη ονομασία*

Το προϊόν «Kilichi du Niger» παράγεται από κόκκινο κρέας όλων των φυλών βοοειδών που εκτρέφονται στις περιοχές εκτροφής του Νίγηρα. Το κρέας αυτό, το οποίο επιλέγεται με βάση συγκεκριμένα ποιοτικά κριτήρια, τεμαχίζεται σε λεπτές φέτες, αποξηραίνεται, επικαλύπτεται με μείγμα αρτυμάτων ή παραμένει χωρίς επικάλυψη, αποξηραίνεται εκ νέου και τέλος ψήνεται ή όχι.

Υπάρχουν τρεις τύποι «Kilichi du Niger» στην αγορά:

— «Kilichi du Niger» τύπου «Ja» (με επικάλυψη)·

— «Kilichi du Niger» τύπου «Fari» (με επικάλυψη)·

— «Kilichi du Niger» τύπου «Dankalambé» — ή «Rumuzu» (χωρίς επικάλυψη).

[1] Κανονισμός (ΕΕ) 2024/1143 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, της 11ης Απριλίου 2024, σχετικά με τις γεωγραφικές ενδείξεις για τον οίνο, τα αλκοολούχα ποτά και τα γεωργικά προϊόντα, καθώς και σχετικά με τα εγγυημένα παραδοσιακά ιδιότυπα προϊόντα και τις προαιρετικές ενδείξεις ποιότητας για τα γεωργικά προϊόντα, ο οποίος τροποποιεί τους κανονισμούς (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, (ΕΕ) 2019/787 και (ΕΕ) 2019/1753 και καταργεί τον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 (ΕΕ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Πίνακας 1

Φυσικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά

Τύπος «Kilichi du Niger»	«Kilichi du Niger» τύπου «Rumuzu»	«Kilichi du Niger» τύπου «Ja»	«Kilichi du Niger» τύπου «Fari»
Πάχος	Επίπεδες φέτες πάχους 1 έως 2 mm	Επίπεδες φέτες πάχους 2 έως 3 mm	Επίπεδες φέτες πάχους 2 έως 3 mm
Χρώμα	Σκούρο καφέ (χρώμα του αποξηραμένου κρέατος)	Κόκκινο έως σκούρο κόκκινο	Υπόλευκο
Όψη	Αποξηραμένο	Αποξηραμένο	Αποξηραμένο
Γεύση	Έντονη και ελαφρώς πικάντικη	Έντονη και πικάντικη	Ήπια, με ελαφρώς γλυκιές νότες
Είδος κρέατος	Ραχιαίοι μύες (φιλέτο, κόντρα φιλέτο, κιλότο) Μηρός	Όλοι οι μύες	Όλοι οι μύες
Κύρια συστατικά	Αλάτι, λάδι, κύβοι ζωμού, σκόρδο, πιπερόριζα, γαρύφαλλο, άλλα μπαχαρικά	Νερό, αλάτι, απολιπωμένη πάστα αραχίδων, χρωστική, τσίλι, κύβοι ζωμού, σκόρδο, κρεμμύδι, πιπερόριζα, γαρύφαλλο, ζάχαρη, άλλα μπαχαρικά	Νερό, αλάτι, απολιπωμένη πάστα αραχίδων, τσίλι, κύβοι ζωμού, σκόρδο, κρεμμύδι, πιπερόριζα, γαρύφαλλο, ζάχαρη, άλλα μπαχαρικά
Φυσικοχημικά χαρακτηριστικά			
pH	5,30-6,40	5,6-6,40	5,6-6,40
Ενεργότητα νερού (a_w)	0,400-0,490	0,430-0,590	0,430-0,590
Περιεκτικότητα σε νερό	7,30-11	7,20-12	7,20-12
Περιεκτικότητα σε αλάτι	0,50-3,60	1,40-3,40	1,40-3,40
Περιεκτικότητα σε τέφρα	4-7	5-8,5	5-8,5
Περιεκτικότητα σε λίπος	5,70-23	11-25	11-25
Περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες	63-85	38-62	38-62
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά	Ελαφρώς πικάντικο, τραγανό	Πικάντικο, ομοιογενής επικάλυψη	Πικάντικο, ομοιογενής επικάλυψη
Διατήρηση	1 έως 3 μήνες	1 έως 12 μήνες	1 έως 12 μήνες

Πίνακας 2

Σύνθεση του μείγματος μπαχαρικών που χρησιμοποιείται για την άρτυση του «Kilichi du Niger»

Τοπική ονομασία του συστατικού	Κοινή ονομασία (ελληνικά)	Επιστημονική ονομασία
Ba'kinyaagi	Μαύρο πιπέρι	*Piperquineense*
Farinyaagi	Γλυκάνισος	*Pimpinellaanisum*
Gujiyamiya	Ψεύτικο μοσχοκάρυδο	*Monodoramyristica*
Tafarnoua	Σκόρδο	*Allium sativum*
Tonka	Καυτερή πιπεριά (τσίλι)	*Capsicumfrutescens*
Tchitta	Πιπερόριζα	*Zingiber officinalis*
Albasa	Κρεμμύδι	*Allium cepa*

Τοπική ονομασία του συστατικού	Κοινή ονομασία (ελληνικά)	Επιστημονική ονομασία
Guichiri	Μαγειρικό αλάτι	*Sodium chloride*
Jawa	Αννάτο	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Γαρύφαλλο	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	Πίτα αραχίδων	—

4.3. *Παρεκκλίσεις σχετικά με την προέλευση των ζωοτροφών (μόνο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης που φέρουν προστατευόμενη ονομασία προέλευσης) και περιορισμοί όσον αφορά την προέλευση των πρώτων υλών (μόνο για τα μεταποιημένα προϊόντα που φέρουν προστατευόμενη γεωγραφική ένδειξη)*

Η πρωτογενής πρώτη ύλη που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του προϊόντος «Kilichi du Niger» είναι κόκκινο κρέας από όλες τις φυλές βοοειδών στις περιοχές εκτροφής του Νίγηρα.

Το κρέας των περιοχών εκτροφής του Νίγηρα διακρίνεται λόγω των ιδιαίτερων φυσικών συνθηκών και των κτηνοτροφικών πρακτικών που του προσδίδουν ιδιαίτερα χαρακτηριστικά: συμπαγή υφή, καλά ανεπτυγμένους μυς, χαμηλή περιεκτικότητα σε νερό και καλή κατάσταση από άποψη υγιεινής. Τα ζώα που εκτρέφονται στον Νίγηρα τρέφονται αποκλειστικά σε φυσικούς βοσκοτόπους με παραδοσιακές ανόργανες ζωοτροφές, όπως πλάκες αλατιού, οι οποίες έχουν θετική επίδραση στην οργανοληπτική ποιότητα του κρέατος. Τα χαρακτηριστικά αυτά είναι απαραίτητα για την επιτυχία του «Kilichi du Niger», ιδίως για την ξήρανση, το ψήσιμο και την τελική γεύση, και δεν υπάρχουν σε κρέας προερχόμενο από άλλες περιοχές, ακόμη και αν πρόκειται για κρέας παρόμοιας ποιότητας.

Το κρέας πρέπει να πληροί τα ακόλουθα κριτήρια:

— να προέρχεται από ζώο ηλικίας τουλάχιστον πέντε ετών, ανεξαρτήτως φύλου·

— να επιθεωρείται μετά τη σφαγή από εκπρόσωπο της κτηνοτροφικής υπηρεσίας που είναι παρών στο σφαγείο ή σε καταχωρισμένο σφαγείο, πριν από την παράδοση·

— να είναι νωπό, υγιές και τρυφερό, χωρίς τένοντες, συνδέσμους ή λιπώδη ιστό·

— να προέρχεται από ζώο σε καλή φυσική κατάσταση·

— να έχει pH μεταξύ 5,5 και 5,9.

Τα κριτήρια σχετικά με την ποιότητα του κρέατος περιλαμβάνουν επίσης την τρυφερότητα, το χρώμα, τον χυμώδη χαρακτήρα και τη γεύση, τα οποία είναι απαραίτητα για να γίνει αποδεκτό.

— **Τρυφερότητα:** επηρεάζεται από την ηλικία, τη φυλή και τη διατροφή του ζώου· καθορίζει πόσο εύκολη είναι η μάσηση του κρέατος.

— **Χρώμα:** το λαμπερό κόκκινο χρώμα υποδηλώνει κρέας καλής ποιότητας, ενώ μια καστανόχρωμη απόχρωση μπορεί να υποδηλώνει οξείδωση ή αλλοίωση.

— **Χυμώδης χαρακτήρας:** η ποσότητα χυμού που απελευθερώνεται κατά το μαγείρεμα, η οποία επηρεάζεται από την περιεκτικότητα σε ενδομυϊκό λίπος και η οποία επηρεάζει τη γεύση του κρέατος και το πόσο απολαυστικό είναι.

— **Γεύση:** εξαρτάται από τη διατροφή του ζώου και τον τρόπο μαγειρέματος του κρέατος, στοιχεία που επηρεάζουν το πόσο γευστικό είναι το κρέας.

Για καθένα από τα τέσσερα αυτά χαρακτηριστικά, τιμή pH μεταξύ 5,5 και 5,9 αντιστοιχεί σε ιδανική ισορροπία, η οποία εγγυάται ότι το κρέας είναι νωπό, έχει το βέλτιστο χρώμα, τη βέλτιστη υφή και τη βέλτιστη ικανότητα κατακράτησης νερού.

Η προμήθεια του κρέατος πραγματοποιείται κατά κανόνα στο σφαγείο (71,8 %), στην αγορά (19,2 %) ή στο πλαίσιο κατ' οίκον σφαγής (8,5 %).

4.4. *Ειδικά στάδια της παραγωγής τα οποία πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια της παραγωγής πρέπει να εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Σε αυτά περιλαμβάνονται μεταξύ άλλων:

— η σφαγή·

— η αφαίρεση των οστών, το ξάκρισμα, η κοπή και ο τεμαχισμός σε φέτες·

— η αρχική ξήρανση·

— η επικάλυψη (προσθήκη αρτυμάτων) με μείγμα που περιλαμβάνει τα συστατικά που αναφέρονται στο σημείο 3.2, η παρασκευή της επικάλυψης και η διαδικασία για την παρασκευή των τριών τύπων «Kilichi du Niger»·

— η δεύτερη ξήρανση·

— το ψήσιμο.

4.5. *Ειδικοί κανόνες για τη συσκευασία, τον τεμαχισμό, το τρίψιμο κ.λπ. του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Το υλικό συσκευασίας του «Kilichi du Niger» πρέπει να είναι καινούργιο, καθαρό, ανθεκτικό στα κτυπήματα και αδιάβροχο.

4.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του γεωργικού προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η καταχωρισμένη ονομασία*

Οι συσκευασίες του «Kilichi du Niger» πρέπει να φέρουν την ακόλουθη επισήμανση:

— την ονομασία του προϊόντος: ΠΓΕ «Kilichi du Niger»·

— το λογότυπο ΠΓΕ του Αφρικανικού Οργανισμού Διανοητικής Ιδιοκτησίας (OAPI)·

— τον τύπο «Kilichi du Niger», δηλαδή «Ja», «Fari», «Dankalambé» ή «Rumuzu».



5. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής της ΓΕ «Kilichi du Niger» καλύπτει τις περιοχές Niamey, Tahoua, Maradi και Zinder.

6. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Υπάρχει αιτιώδης σχέση που συνδέει την ποιότητα και τη φήμη του συγκεκριμένου προϊόντος με τη γεωγραφική του προέλευση.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το «Kilichi du Niger» είναι ένα προϊόν που χαρακτηρίζεται από τη νωπότητα, την τρυφερότητα, τη γεύση και τη συνοχή του, στοιχεία που του προσδίδουν μια ιδιαίτερη ποιότητα.

Πρόκειται για ένα προϊόν πλούσιο σε πρωτεΐνες και ανόργανα άλατα, με χαμηλή περιεκτικότητα σε νερό κάτω του 12 %, και ενεργότητα νερού μεταξύ 0,4 και 0,59. Το χαρακτηριστικό αυτό το προστατεύει από τη μικροβιακή και ενζυμική αποικοδόμηση, διασφαλίζοντας τη σταθερότητά του.

Το προϊόν «Kilichi du Niger» χαρακτηρίζεται από την πρώτη ύλη του που προέρχεται από τοπικές φυλές οι οποίες εκτρέφονται στο ύπαιθρο και τρέφονται σε διαφορετικούς βοσκοτόπους, παράγοντας κρέας με συμπαγή υφή και πλούσιες γεύσεις, καθώς και ένα ιδιαίτερο και μοναδικό τελικό προϊόν.

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή παραγωγής της ΓΕ «Kilichi du Niger» καλύπτει τις περιοχές Niamey, Tahoua, Maradi και Zinder.

Οι άνεμοι, ιδίως ο ξηρός harmattan και ο υγρός μουσώνας, επηρεάζουν την ξηρή περίοδο και την περίοδο βροχοπτώσεων αντίστοιχα. Η εξατμισοδιαπνοή παραμένει σταθερή, με τους ισχυρότερους ανέμους από τον Δεκέμβριο έως τον Ιανουάριο και από τον Ιούνιο έως τον Ιούλιο, και τους ασθενέστερους ανέμους τον Σεπτέμβριο. Η χλωρίδα αποτελείται κυρίως από Combretaceae, είδη ακακίας, Mimosaceae και διάφορα ποώδη φυτά. Το ποτάμιο δίκτυο, το οποίο περιλαμβάνει μόνιμες και προσωρινές μικρές λίμνες, είναι ζωτικής σημασίας για τη γεωργία, το πότισμα των ζώων και την οικιακή χρήση και επηρεάζει την ποιότητα των βοσκοτόπων και, ως εκ τούτου, του κρέατος.

Τα βιοφυσικά χαρακτηριστικά, όπως η θερμοκρασία, οι βροχοπτώσεις και ο άνεμος, διαδραματίζουν θεμελιώδη ρόλο στη διαμόρφωση των χαρακτηριστικών και της ποιότητας του «Kilichi du Niger».

Η οριοθετημένη περιοχή χαρακτηρίζεται από έντονη ηλιοφάνεια με πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη διάρκεια της ημέρας, οι οποίες φθάνουν στο μέγιστο γύρω στις 14: 00 και υποχωρούν το βράδυ.

Κατά τη διάρκεια της μακράς ξηρής περιόδου, η οποία μπορεί να διαρκέσει περίπου επτά έως οκτώ μήνες ετησίως, οι βροχοπτώσεις είναι σπάνιες και το ημερήσιο εύρος θερμοκρασίας είναι πολύ υψηλό, καθώς η θερμοκρασία ανέρχεται στους 47 °C κατά τους θερμότερους μήνες.

Οι ηπειρωτικοί άνεμοι φυσούν τακτικά στη ζώνη του Σαχέλ, φέρνοντας πολύ ζεστό και ξηρό αέρα, συχνά κάτω από έναν καθαρό ή ελαφρώς συννεφιασμένο ουρανό.

Αυτές οι κλιματικές συνθήκες, οι οποίες επικρατούν κατά την ξηρή περίοδο, είναι ιδιαίτερα ευνοϊκές για την παραγωγή του «Kilichi du Niger».

Αιτιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του «Kilichi du Niger»

Οι φυσικοί παράγοντες, σε συνδυασμό με την ανθρώπινη τεχνογνωσία που χρησιμοποιείται για την παραγωγή του, έχουν ως αποτέλεσμα το ιδιαίτερο και υψηλής ποιότητας προϊόν «Kilichi du Niger».

Δεσμός μεταξύ των χαρακτηριστικών του προϊόντος και του γεωγραφικού περιβάλλοντος

Οι κλιματικές συνθήκες της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής διαδραματίζουν καίριο ρόλο στη διαμόρφωση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του «Kilichi du Niger». Τα βιοφυσικά χαρακτηριστικά της περιοχής παραγωγής επηρεάζουν την ποιότητα του προϊόντος ως εξής:

— οι πολύ υψηλές ημερήσιες θερμοκρασίες διευκολύνουν την ταχεία φυσική ξήρανση του κομμένου σε φέτες κρέατος·

— η έντονη ηλιοφάνεια εξασφαλίζει συνεχή ξήρανση, αποφεύγοντας περιόδους υγρασίας που θα μπορούσαν να ενθαρρύνουν την ανάπτυξη επιβλαβών μικροοργανισμών·

— η παρατεταμένη ξηρή περίοδος ενθαρρύνει την ταχεία ξήρανση του κομμένου σε φέτες κρέατος, περιορίζοντας τον σχηματισμό μούχλας· αυτό είναι απαραίτητο για τη διατήρηση της ποιότητας του «Kilichi du Niger»·

— η γεωλογική και ανθική ποικιλομορφία της γεωγραφικής περιοχής επηρεάζει άμεσα την ποιότητα του βοείου κρέατος. Τα ποικίλα εδάφη, όπως τα οροπέδια με λατερίτη και τα υποστρώματα κρυσταλλικού υποβάθρου, ενισχύουν μια πλούσια χλωρίδα που αποτελείται από Combretaceae, είδη ακακίας και Mimosaceae. Η βλάστηση αυτή παρέχει ποικίλη διατροφή στα βοοειδή, βελτιώνοντας την οργανοληπτική ποιότητα του κρέατος τους. Επιπλέον, οι μόνιμες και προσωρινές μικρές δεξαμενές αποτελούν βασικό πόρο για τη γεωργία και το πότισμα των ζώων, συμβάλλοντας στην υγεία των ζώων και στην ποιότητα του παραγόμενου κρέατος.

Η ξήρανση στον ήλιο διαδραματίζει ουσιαστικό ρόλο στη διαδικασία παραγωγής του «Kilichi du Niger», συμβάλλοντας σημαντικά στην ποιότητα του τελικού προϊόντος.

Τεχνογνωσία

Η παραγωγή του «Kilichi du Niger» αντικατοπτρίζει την πατροπαράδοτη τεχνογνωσία που μεταβιβάζεται από πατέρα σε γιο.

Στον Νίγηρα υπάρχουν πολλοί παραγωγοί που ειδικεύονται στην παραγωγή αυτού του προϊόντος.

Οι ανθρώπινοι παράγοντες που συμβάλλουν στα ειδικά κριτήρια ποιότητας του «Kilichi du Niger» παρατίθενται κατωτέρω ενδεικτικά.

— Οι επαγγελματίες παραγωγοί του «Kilichi du Niger» αποκτούν την τεχνογνωσία τους για το προϊόν αυτό, είτε κληρονομώντας την από την οικογένειά τους είτε μαθαίνοντάς την από δάσκαλο ή από φίλους.

— Τα συστήματα εκτροφής που χρησιμοποιούνται στον Νίγηρα συμβάλλουν στην παραγωγή πρώτης ύλης υψηλής ποιότητας, καθώς το κρέας περιέχει περιορισμένο ζωικό λίπος, διότι όλα βασίζονται σε φυσικά προϊόντα. Η εκτροφή με ελεύθερη βοσκή, η οποία κυριαρχεί στις αγροτικές περιοχές, επιτρέπει στα ζώα να τρέφονται ελεύθερα σε φυσικούς βοσκοτόπους, στοιχείο που συμβάλλει στην καλή διαβίωσή τους και στην παραγωγή κρέατος υψηλής ποιότητας. Παραδοσιακές πρακτικές, όπως η επιλογή κατάλληλων φυλών, προωθούν την ανθεκτικότητα στις ασθένειες και βελτιώνουν την ποιότητα του κρέατος. Τα συστήματα αυτά, είτε ελεύθερης βοσκής είτε εν μέρει ελεύθερης βοσκής, αξιοποιούν τους τοπικούς πόρους για την παραγωγή κρέατος που αντικατοπτρίζει τη γη και την τεχνογνωσία των κτηνοτρόφων.

— Το κρέας αυτό έχει σημαντικό αντίκτυπο στο τελικό προϊόν λόγω διαφόρων βασικών παραγόντων:

  — των ζωοτροφών: το κρέας των βοοειδών που τρέφονται σε βοσκοτόπους πλούσιους σε ποικιλία αγρωστωδών αναπτύσσει πιο σύνθετες γεύσεις·

  — της επιλογής της φυλής βοοειδών: ορισμένες φυλές, όπως οι Azawak, Goudali και Djeli, είναι γνωστές για την ποιότητα του κρέατος τους·

  — κτηνοτροφικών πρακτικών: τα ζώα που εκτρέφονται στο ύπαιθρο με πρόσβαση σε φυσικούς βοσκοτόπους αναπτύσσουν πιο συμπαγείς μυς και καλύτερη υφή·

  — ωρίμαση του κρέατος: η διαδικασία αυτή βελτιώνει την τρυφερότητα και ενισχύει τις γεύσεις, καθώς επιτρέπει στα ένζυμα να αποσυνθέτουν τον μυϊκό ιστό μετά τη σφαγή.

— Η αφυδάτωση του κόκκινου κρέατος είναι μια τεχνική που εφαρμόζεται από αμνημονεύτων χρόνων, καθώς οι άνθρωποι επιδίωκαν ανέκαθεν να διατηρούν το κρέας που λάμβαναν είτε από θηράματα είτε από κατοικίδια ζώα, με ξήρανση, κάπνισμα ή άλλες μεθόδους. Ως εκ τούτου, το «Kilichi du Niger» είναι μία από τις μεθόδους αξιοποίησης αφυδατωμένου κρέατος, η οποία αναδεικνύει τη βαθιά γνώση των παραγωγών του όσον αφορά την τεχνική αυτή.

— Η ιδιαίτερη αυτή μακραίωνη τεχνογνωσία των παραγωγών του «Kilichi du Niger» επιτρέπει την παραγωγή λεπτών φετών κρέατος που ξηραίνονται γρήγορα.

— Η επιδεξιότητα στην παρασκευή του μείγματος συστατικών επιτρέπει την ανάδειξη των ιδιαίτερων οργανοληπτικών και αισθητηριακών χαρακτηριστικών, διασφαλίζοντας την τελική ποιότητα του «Kilichi de Niger».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών προϊόντος της γεωγραφικής ένδειξης

Επίσημο δελτίο του Αφρικανικού Οργανισμού Διανοητικής Ιδιοκτησίας (OAPI) αριθ. 01 IG/2021 της 22ας Απριλίου 2022, σ. 11.