C/2025/6327

19.11.2025

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 artikli 15 lõike 4 kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/6327)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast käesoleva avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

Määruse (EL) 2024/1143 artiklile 49 vastav tootespetsifikaat on kättesaadav liidu geograafiliste tähiste registris.

KOONDDOKUMENT

Põllumajandustoodete päritolunimetused ja geograafilised tähised

„Kilichi du Niger“

ELi nr: PGI-NE-03350 – 15.9.2024

1. **Nimetus(ed)**

„Kilichi du Niger“

2. **Geograafilise tähise tüüp**

KPN ☐ KGT ☒

3. **Riik, kuhu määratletud geograafiline piirkond kuulub**

Nigeri Vabariik

4. **Põllumajandustoote kirjeldus**

4.1. *Põllumajandustoote klassifikatsioon vastavalt kombineeritud nomenklatuuri rubriigile ja koodile, nagu on osutatud määruse (EL) 2024/1143 artikli 6 lõikes 1*

0210 – Liha ja söödav rups, soolatud, soolvees, kuivatatud või suitsutatud, jne

4.2. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote kirjeldus*

„Kilichi du Niger“ on toode, mis on valmistatud Nigeri loomapidamispiirkonnas kasvatatavate veisetõugude punasest lihast. Spetsiifiliste kvaliteedikriteeriumide põhjal valitud liha viilutatakse ja kuivatatakse, seejärel võib viilud maitsestamiseks katta vürtsiseguga või jätta katmata. Viilud kuivatatakse uuesti ning lõpuks võib kuivatatud viilud küpsetada või mitte.

Toodet „Kilichi du Niger“ turustatakse kolme tüüpi tootena:

— „Kilichi du Niger“, tüüp „Ja“ (kaetud vürtsiseguga)

— „Kilichi du Niger“, tüüp „Fari“ (kaetud vürtsiseguga)

— „Kilichi du Niger“, tüüp „Dankalambé“ või „Rumuzu“ (vürtsisegu katteta)

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabel 1

Füüsikalised ja organoleptilised omadused

Toote „Kilichi du Niger“ tüübid	Rumuzu tüüpi toode „Kilichi du Niger“	Ja tüüpi toode „Kilichi di Niger“	Fari tüüpi toode „Kilichi di Niger“
Viilude paksus	Lamedad viilud paksusega 1–2 mm	Lamedad viilud paksusega 2–3 mm	Lamedad viilud paksusega 2–3 mm
Värvus	Tumepruun (kuivatatud liha värvus)	Punane kuni tumepunane	Valkjas
Välimus	Kuiv	Kuiv	Kuiv
Lõhn	Intensiivne ja kergelt vürtsikas	Intensiivne ja vürtsikas	Õrn, kergelt magusa varjundiga
Liha liik	Seljalihased (filee, seljatükk, vaagnaosa), kintsuliha	Kõik lihased	Kõik lihased
Peamised koostisained	Sool, õli, maitsekuubik, küüslauk, ingver, nelk, muud vürtsid	Vesi, sool, rasvavaba maapähklipasta, värvaine, paprika, maitsekuubik, küüslauk, sibul, ingver, nelk, suhkur, muud vürtsid	Vesi, sool, rasvavaba maapähklipasta, paprika, maitsekuubik, küüslauk, sibul. ingver, nelk, suhkur, muud vürtsid
Füüsikalis-keemilised omadused			
pH	5,30–6,40	5,6–6,40	5,6–6,40
Veeaktiivsus (a_w):	0,400–0,490	0,430–0,590	0,430–0,590
Veesisaldus	7,30–11	7,20–12	7,20–12
Soolasisaldus	0,50–3,60	1,40–3,40	1,40–3,40
Tuhasisaldus	4–7	5–8,5	5–8,5
Rasvasisaldus	5,70–23	11–25	11–25
Valgusisaldus	63–85	38–62	38–62
Organoleptilised omadused	Kergelt vürtsikas lõhn ja maitse, krõmpsuv	Vürtsikas maitse, homogeense konsistentsiga kattekaste	Vürtsikas maitse, homogeense konsistentsiga kattekaste
Säilitamine	1–3 kuud	1–12 kuud	1 kuni 12 kuud

Tabel 2

Toote „Kilichi du Niger“ maitsestamiseks kasutatava vürtsisegu koostis on esitatud järgmises tabelis:

Koostisaine kohalik nimetus	Tavanimetus (eesti keeles)	Teaduslik nimetus
Ba'kinyaagi	Must pipar	*Piper quineense*
Farinyaagi	Aniis	*Pimpinella anisum*
Gujiyamiya	Aafrika muskaatpähkel	*Monodora myristica*
Tafarnoua	Küüslauk	*Allium sativum*
Tonka	Paprika	*Capsicum frutescens*
Tchitta	Ingver	*Zingiber officinale*
Albasa	Sibul	*Allium cepa*

Koostisaine kohalik nimetus	Tavanimetus (eesti keeles)	Teaduslik nimetus
Guichiri	Keedusool	*Naatriumkloriid*
Jawa	Annato	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Nelk	*Eugenia caryophyllara*
koulikouli	Maapähklipasta	–

4.3. *Erandid sööda hankimisel (üksnes kaitstud päritolunimetusega loomsete toodete puhul) ja piirangud tooraine hankimisel (üksnes kaitstud geograafilise tähisega töödeldud toodete puhul)*

Toote „Kilichi du Niger“ peamine tooraine on Nigeri veisekasvatuspiirkondades kasvatatavatelt veisetõugudelt pärinev punane liha.

Nigeri veisekasvatuspiirkondadest pärineva liha eripärad tulenevad looduslikest tingimustest ja loomapidamistavadest, mis annavad sellele erilised kvaliteediomadused: tugeva tekstuuri, hästi välja arenenud lihaskonna, madala veesisalduse ja kõrgetasemelise tervislikkuse. Nigeris kasvatatavate veiste sööt pärineb eranditult looduslikelt karjamaadelt, sellele lisandub traditsiooniline mineraalne lisasööt, näiteks soolakristallid, mis rikastab liha organoleptilisi omadusi. Need omadused on olulised kvaliteetse toote „Kilichi du Niger“ valmistamiseks eelkõige kuivatamise või küpsetamise jaoks, ning annavad lõpptootele erilise maitse, mida ei saa tagada väljastpoolt piirkonda pärineva liha abil, isegi kui see on sama kvaliteetne.

Liha peab vastama järgmistele nõuetele:

— see peab pärinema vähemalt viie aasta vanuselt loomalt, sõltumata looma soost;

— selle peab pärast tapmist ja enne tarnimist üle vaatama tapamajas või registreeritud tapmisalal viibiv veisekasvatustalituse ametnik;

— see peab olema värske, tervislik ja õrn, ilma kõõluste, ligamentide ja rasvkoeta;

— see peab pärinema tervelt loomalt;

— selle pH peab olema vahemikus 5,5–5,9.

Liha kvaliteedinõuded hõlmavad ka selle õrnust, värvust, mahlasust ning lõhna- ja maitseomadusi, mille alusel loetakse toode nõuetele vastavaks.

— **Õrnus**: näitab toote pehmust mälumisel, seda tegurit mõjutavad veise vanus, tõug ja talle antud sööt.

— **Värvus:** intensiivne punane värvus annab tunnistust liha kvaliteedist, pruunikas varjund võib tähendada oksüdeerumist või riknemist.

— **Mahlasus:** kuumutamisel eralduv lihamahla kogus, mida mõjutab lihastevahelise rasvkoe osakaal, mis mõjutab liha lõhna- ja maitseomadusi ning üldist kvaliteedimääratlust.

— **Lõhna- ja maitseomadused:** need omadused sõltuvad veisele antud söödast ja liha töötlemise meetoditest, mis mõjutavad ka toote üldist maitsvust.

Kõigi kõnealuse nelja omaduste rühma puhul on optimaalne pH vahemik 5,5–5,9, mis vastab värskele lihale, mille värvus, tekstuur ja veesisaldus on optimaalsed.

Tarnitav liha võib pärineda tapamajadest (71,8 %), turult (19,2 %) või kodumajapidamistes tapetud loomadelt (8,5 %).

4.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik järgmised tootmisetapid peavad toimuma geograafilises piirkonnas:

— tapmine;

— konditustamine, rümpade puhastamine, tükeldamine ja viilutamine;

— esmane kuivatamine;

— katmine (maitseainete lisamine), sealhulgas punktis 3.2 nimetatud koostisainete ettevalmistus, kaste valmistamine ja kolme liiki toote „Kilichi du Niger“ valmistamine;

— teine kuivatamine;

— küpsetamine.

4.5. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote pakendamise, viilutamise, riivimise jm erieeskirjad*

Toote „Kilichi du Niger“ pakendamiseks kasutatav materjal peab olema uus, puhas, löökidele vastupidav ja veekindel.

4.6. *Registreeritud nimetusega põllumajandustoote märgistamise erieeskirjad*

Toote „Kilichi du Niger“ pakendil tuleb esitada järgmised kohustuslikud märked:

— toote nimetus: KGT „Kilichi du Niger“;

— Aafrika Intellektuaalomandi Organisatsiooni (OAPI) KGT logo;

— toote „Kilichi du Niger“ tüüp, st tüüp „Ja“, tüüp „Fari“, tüüp „Dankalambé“ või tüüp „Rumuzu“.

5. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafilise tähisega toote „Kilichi du Niger“ geograafiline piirkond asub Niamey, Tahoua, Maradi ja Zinderi departemangudes.

6. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Seos asjaomase toote kvaliteedi ja maine ning geograafilise päritolu vahel on olemas.

Toote eripära

„Kilichi du Niger“ on toode, mida iseloomustavad värskus, õrnus, lõhna- ja maitseomadused ning konsistents, mis annavad sellele tootele eripärase kvaliteedi.

Toode on suure valgu- ja mineraalsoolade sisaldusega, kuid väikese veesisaldusega, mis jääb alla 12 %, toote veeaktiivsus jääb vahemikku 0,400–0,590. See omadus kaitseb toodet mikrobioloogilise ja ensüümidest tingitud lagunemise eest, tagades toote säilivuse.

Toote „Kilichi du Niger“ erilised omadused tulenevad toorainest, mis saadakse vabas õhus peetavatelt kohalikelt veisetõugudelt, kelle sööt pärineb mitmekesise taimestikuga karjamaadelt ja kelle tugeva tekstuuri ning rikkaliku lõhna- ja maitsebuketiga lihast valmib eripäraste ja kordumatute omadustega lõpptoode.

Geograafilise piirkonna eripära

Geograafilise tähisega toote „Kilichi du Niger“ tootmise geograafiline piirkond asub Niamey, Tahoua, Maradi ja Zinderi departemangudes.

Valitsevad tuuled, eelkõige harmattan ja niiske mussoon, mõjutavad vastavalt kuiva ja sajust hooaega. Evapotranspiratsioon on ühtlane, tuuli esineb rohkem detsembrist jaanuarini ja juunist juulini, septembris on tuulevaesem periood. Taimestikus on ülekaalus valged mangroovid (*combretaceae*), akaatsiad, mimoosid (*mimosaceae*) ja mitmesugused rohttaimed. Püsivatest ja ajutistest tiikidest koosnev hüdrograafiline võrgustik on põllumajanduse jaoks üliioluline, andes vett kariloomadele ja kodumajapidamistele ning mõjutades karjamaade ja seega ka liha kvaliteeti.

Piirkonna biofüüsikalised omadused, nagu õhutemperatuur, sademed ja tuuled mängivad toote „Kilichi du Niger“ kvaliteedi väljakujunemisel määravat rolli.

Geograafilist piirkonda iseloomustab väga pikk, kuni 14 tunnini ulatuv päevane päikeseperiood ja kõrge õhutemperatuur, mis õhtu poole langeb.

Aastas seitsme kuni kaheksa kuuni ulatuva pika ja kuiva hooaja kestel esineb sademeid harva ning ööpäevane temperatuurikõikuvus on väga suur, soojematel kuudel kuni 47 °C.

Sahara laiuskraadidel puhuvad tavapäraselt kontinentaalsed tuuled, mis toovad kaasa väga kuivi ja kuumi õhumasse, pilvkate tavaliselt puudub või esineb üksikuid pilvi.

Sellised ilmastikutingimused, mis on tüüpilised kuiva hooaja jaoks, soodustavad olulisel määral toote „Kilichi du Niger“ tootmist.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote „Kilichi du Niger“ kvaliteedi või omaduste vahel

Toote valmistamist mõjutavate loodustegurite ja rakendatava oskusteabe koosmõjul valmiv toode „Kilichi du Niger“ on eripäraste omadustega ja väga kvaliteetne.

Seosed toote omaduste ja geograafilise keskkonna vahel

Geograafilise piirkonna ilmastikutingimustel on toote „Kilichi du Niger“ eripärade väljakujunemisel väga oluline roll. Tootmispiirkonna biofüüsikalised tegurid mõjutavad toote kvaliteeti järgmiselt:

— päevane väga kõrge õhutemperatuur hõlbustab lihaviilude kiiret kuivamist;

— intensiivne päikesekiirgus tagab ühtlase kuivamise, puuduvad niiskusperioodid, mis võiksid soodustada kahjulike mikroorganismide arengut;

— pikk kuiv hooaeg soodustab lihaviilude kiiret kuivamist ja takistab hallituse teket; see on oluline tegur, mis võimaldab saavutada toote „Kilichi du Niger“ kvaliteedi;

— geograafilise piirkonna geoloogiline ja taimestikuline mitmekesisus mõjutab otseselt veiseliha kvaliteeti. Mitmekesine pinnas, sh lateriitplatood ja kristalse aluskorra paljandid soodustavad rikkaliku taimestiku väljakujunemist, mis koosneb mangroovidest (combretaceae), akaatsiatest ja mimoosidest (mimosaceae). Selline taimestik on veistele väga heaks söödaks ja võib avaldada positiivset mõju liha organoleptilistele omadustele. Lisaks sellele esineb piirkonnas püsivaid või ajutisi tiike, mis on põllumajanduse jaoks üliioluline ressurss, andes vett kariloomadele, parandades sellega loomade tervist ja liha kvaliteeti.

Liha päikese käes kuivatamine on toote „Kilichi du Niger“ valmistamisel määrava tähtsusega etapp, mis mõjutab märkimisväärses ulatuses lõpptoote kvaliteeti.

Oskusteave

Toote „Kilichi du Niger“ valmistamise näol on tegemist iidse oskusteabega, mida antakse üle ühelt põlvkonnalt teisele.

Nigeris on palju selle toote valmistamisele spetsialiseerunud ettevõtjaid.

Allpool on mitteammendavalt loetletud inimtegurid, mis tagavad toote „Kilichi du Niger“ iseloomulike kvaliteedikriteeriumide täitmise.

— Toote „Kilichi du Niger“ tootjad on selle tootega seotud oskusteabe omandanud kas perekondliku pärandina või meistri või sõprade käe all õpipoisiõppe kaudu.

— Nigeri tavapärased loomakasvatussüsteemid aitavad tagada kvaliteetse tooraine, st vähe loomseid rasvu sisaldava liha, kuna kogu tootmine põhineb looduslikel toodetel. Ekstensiivne loomakasvatus, mis on maapiirkondades ülekaalus, võimaldab kariloomadel toituda vabalt looduslikel karjamaadel, ühtlasi toetab see kariloomade heaolu ja võimaldab saada kvaliteetset liha. Traditsioonilised loomakasvatustavad, nagu hästi kohanenud loomatõugude valik, suurendavad resistentsust haiguste vastu ja parandavad liha kvaliteeti. Rakendatavad ekstensiivsed ja poolekstensiivsed loomakasvatussüsteemid kasutavad looduslikke ressursse, et saada liha, mille omadused peegeldavad kohalikku looduskeskkonda ja tootjate oskusteavet.

— Liha mõjutab olulisel määral lõpptoote omadusi mitme põhiteguri kaudu.

  — Veiste sööt: pärineb karjamaadelt, kus leidub rikkalikult mitmesuguseid söödataimi, mis annab lihale mitmekesisemad lõhna- ja maitseomadused.

  — Veisetõugude valik: teatavad veisetõud, nagu Azawak, Goudali ja Djeli, on kõrgelt hinnatud kvaliteetliha tootmiseks.

  — Loomakasvatustavad: vabas õhus peetavatel loomadel kujuneb välja tugevam lihaskond ja nende liha on parema tekstuuriga.

  — Liha laagerdamine: see protsess muudab liha õrnemaks ja lõhna intensiivsemaks, võimaldades ensüümidel lihaskoe pärast tapmist lõhustada.

— Punase liha kuivatamine on ammustest aegadest kasutusel olnud meetod, inimesed on alati otsinud võimalusi nii mets- kui ka koduloomadelt pärineva liha säilitamiseks kuivatamise, suitsutamise või muude meetodite abil. Toode „Kilichi du Niger“ on üks kuivatatud liha väärindamise võimalus, mida kasutavad seda meetodit põhjalikult tundvad tootjad.

— Toote „Kilichi du Niger“ tootjate ammustest aegadest pärinev oskusteave võimaldab valmistada piisavalt õhukesi viilusid, mis kuivavad kiiresti.

— Koostisainete õiged proportsioonid võimaldavad tuua välja toote spetsiifilised organoleptilised ja sensoorsed omadused, mis tagavad valminud toote „Kilichi du Niger“ lõpliku kvaliteedi.

Viide geograafilise tähisega toote tootespetsifikaadi avaldamisele

Aafrika Intellektuaalomandi Organisatsiooni Teataja (Bulletin Officiel de l’Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI)), nr 01 IG/2021, 22. aprill 2022, lk 11