C/2025/6327

19.11.2025

Rekisteröintihakemuksen julkaiseminen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 15 artiklan 4 kohdan nojalla

(C/2025/6327)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

Asetuksen (EU) 2024/1143 49 artiklan mukainen tuote-eritelmä on saatavilla maantieteellisten merkintöjen unionin rekisterissä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden alkuperänimitykset ja maantieteelliset merkinnät

”Kilichi du Niger”

EU-nro: PGI-NE-03350 – 15.9.2024

1. **Nimi/nimet**

”Kilichi du Niger”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN ☐ SMM ☒

3. **Maa, johon määritelty maantieteellinen alue kuuluu**

Nigerin tasavalta

4. **Maataloustuotteen kuvaus**

4.1 *Maataloustuotteen luokitus asetuksen (EU) 2024/1143 6 artiklan 1 kohdassa tarkoitetun yhdistetyn nimikkeistön nimikkeen ja koodin mukaisesti*

0210 – Liha ja muut syötävät eläimenosat, suolatut, suolavedessä, kuivatut tai savustetut.

4.2 *Kuvaus rekisteröidyllä nimellä nimetystä maataloustuotteesta*

Kilichi du Niger -lihatuote valmistetaan punaisesta lihasta, joka voi olla peräisin kaikista Nigerin maatalousalueilla kasvatetuista karjaroduista. Tämä erityisten laatukriteerien mukaisesti valittu liha leikataan ohuiksi viipaleiksi, kuivataan, päällystetään mahdollisesti mausteseoksella, kuivataan uudelleen ja lopuksi grillataan tai jätetään grillaamatta.

Markkinoilla on kolmentyyppisiä Kilichi du Niger -tuotteita:

— Ja-tyyppinen ”Kilichi du Niger” (pintamaustettu)

— Fari-tyyppinen ”Kilichi du Niger” (pintamaustettu)

— Dankalambé- tai Rumuzu-tyyppinen ”Kilichi du Niger” (ei pintamaustettu).

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Taulukko 1

Fysikaaliset ja aistinvaraiset ominaisuudet

Kilichi du Niger -lihatuotteen tyyppi	Rumuzu-tyyppinen ”Kilichi du Niger”	Ja-tyyppinen ”Kilichi du Niger”	Fari-tyyppinen ”Kilichi du Niger”
Paksuus	Tasaiset viipaleet, paksuus 1–2 mm	Tasaiset viipaleet, paksuus 2–3 mm	Tasaiset viipaleet, paksuus 2–3 mm
Väri	Tummanruskea (kuivatun lihan väri)	Punainen/tummanpunainen	Vaalea
Ulkonäkö	Kuiva	Kuiva	Kuiva
Maku	Voimakas ja hieman mausteinen	Voimakas ja mausteinen	Mieto, hieman makeaan vivahtava
Lihan tyyppi	Selkälihakset (filee, fileeselkä, reisipaisti) Reisi	Kaikki lihakset	Kaikki lihakset
Tärkeimmät ainesosat	Suola, öljy, liemikuutio, valkosipuli, inkivääri, neilikka, muut mausteet	Vesi, suola, rasvaton maapähkinätahna, väriaine, chili, liemikuutio, valkosipuli, sipuli, inkivääri, neilikka, sokeri, muut mausteet	Vesi, suola, rasvaton maapähkinätahna, chili, liemikuutio, valkosipuli, sipuli, inkivääri, neilikka, sokeri, muut mausteet
Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet			
pH	5,30–6,40	5,6–6,40	5,6–6,40
Vesiaktiivisuus (a_w)	0,400–0,490	0,430–0,590	0,430–0,590
Vesipitoisuus	7,30–11	7,20–12	7,20–12
Suolapitoisuus	0,50–3,60	1,40–3,40	1,40–3,40
Tuhkapitoisuus	4–7	5–8,5	5–8,5
Rasvapitoisuus	5,70–23	11–25	11–25
Proteiinipitoisuus	63–85	38–62	38–62
Aistinvaraiset ominaisuudet	Hieman mausteinen, rapea	Mausteinen, tasainen pintamaustekerros	Mausteinen, tasainen pintamaustekerros
Säilyvyys	1–3 kuukautta	1–12 kuukautta	1–12 kuukautta

Taulukko 2

Kilichi du Niger -lihatuotteen maustamiseen käytettävän maustesekoituksen koostumus

Ainesosan paikallinen nimi	Yleiskielinen nimi	Tieteellinen nimi
Ba'kinyaagi	Mustapippuri	*Piper quineense*
Farinyaagi	Anis	*Pimpinella anisum*
Gujiyamiya	Monodora myristica	*Monodora myristica*
Tafarnoua	Valkosipuli	*Allium sativum*
Tonka	Chilipaprika	*Capsicum frutescens*
Tchitta	Inkivääri	*Zingiber officinalis*
Albasa	Sipuli	*Allium cepa*

Ainesosan paikallinen nimi	Yleiskielinen nimi	Tieteellinen nimi
Guichiri	Suola	*Natriumkloridi*
Jawa	Annatto	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Mausteneilikka	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	Maapähkinäkakku	–

4.3 *Rehun hankintaa koskevat poikkeukset (ainoastaan suojatulla alkuperänimityksellä nimettyjen eläinperäisten tuotteiden osalta) ja raaka-aineiden hankintaa koskevat rajoitukset (ainoastaan suojatulla maantieteellisellä merkinnällä nimettyjen jalostettujen tuotteiden osalta)*

Kilichi du Niger -lihatuotteen tuotannossa käytetty ensisijainen raaka-aine on punainen liha, joka voi olla peräisin kaikista Nigerin maatalousalueilla kasvatetuista karjaroduista.

Nigerin maatalousalueilta peräisin oleva liha eroaa muista lihatyypeistä, koska erityiset luonnonolosuhteet ja laiduntamiskäytännöt antavat sille erityisiä ominaisuuksia: kiinteän rakenteen, hyvin kehittyneet lihakset, alhaisen vesipitoisuuden ja puhtauden korkean tason. Nigerissä kasvatettavia eläimiä ruokitaan yksinomaan luonnonlaitumilla perinteisillä kivennäisrehuilla, kuten nuolukivillä, jotka vaikuttavat myönteisesti lihan aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Nämä ominaisuudet ovat olennaisen tärkeitä Kilichi du Niger -lihatuotteen laadulle erityisesti kuivauksen, grillauksen ja lopullisen maun kannalta, eikä niitä välttämättä esiinny muualta peräisin olevassa lihassa, vaikka liha olisi samanlaatuista.

Lihan on täytettävä seuraavat vaatimukset:

— Lihan on oltava peräisin kumpaa tahansa sukupuolta olevasta vähintään viisivuotiaasta eläimestä.

— Teurastamossa tai rekisteröidyssä teurastuspaikassa läsnä olevan karjankasvatuksesta vastaavan yksikön edustajan on tarkastettava liha teurastuksen jälkeen ennen sen kuljetusta.

— Lihan on oltava tuoretta, tervettä ja mureaa, eikä siinä saa olla jänteitä, nivelsiteitä tai rasvakudosta.

— Lihan on oltava peräisin hyväkuntoisesta eläimestä.

— Lihan pH-arvon on oltava 5,5–5,9.

Lihan laatua koskeviin kriteereihin kuuluvat myös sen mureus, väri, mehukkuus ja maku, jotka ovat oleellisia seikkoja, jotta liha voidaan hyväksyä.

— **Mureus:** Mureuteen vaikuttavat eläimen ikä, rotu ja ruokavalio; mureus määrittää sen, kuinka helposti pureskeltavaa liha on.

— **Väri:** Kirkkaanpunainen väri osoittaa lihan olevan hyvälaatuista, kun taas ruskea sävy voi olla merkki hapettumisesta tai huonontumisesta.

— **Mehukkuus:** Mehukkuudella tarkoitetaan kypsennyksen aikana vapautuvan lihasnesteen määrää, johon vaikuttaa lihaskudoksen sisäisen rasvan määrä. Mehukkuus vaikuttaa lihan makuun ja nautittavuuteen.

— **Maku:** Maku riippuu eläimen ruokavaliosta ja lihan kypsentämistavasta, jotka vaikuttavat siihen, kuinka ruokahalua herättävää liha on.

Kaikkien näiden neljän ominaisuuden osalta pH-arvo 5,5–5,9 vastaa ihanteellista tasapainoa, joka takaa, että liha on tuoretta ja että sen väri, rakenne ja vedenpidätyskyky ovat optimaaliset.

Liha hankitaan yleensä teurastamosta (71,8 %), markkinoilta (19,2 %) tai kotiteurastuksesta (8,5 %).

4.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Tuotantovaiheita ovat muun muassa seuraavat:

— teurastus

— luuttomaksi leikkaaminen, ruhon käsittely, leikkaaminen ja viipalointi

— ensimmäinen kuivaus

— päällystäminen (maustaminen) seoksella, joka sisältää 3.2 kohdassa luetellut ainesosat, pintamausteseoksen valmistaminen ja Kilichi du Niger -lihatuotteen kolmen tyypin valmistaminen

— toinen kuivaus

— grillaus.

4.5 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, pakkaamista, viipalointia, raastamista jne. koskevat erityissäännöt*

Kilichi du Niger -lihatuotteen pakkaamiseen käytettävän pakkausmateriaalin on oltava uutta, puhdasta, iskunkestävää ja läpäisemätöntä.

4.6 *Maataloustuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityissäännöt*

Kilichi du Niger -lihatuotteen pakkauksissa on oltava seuraavat merkinnät:

— tuotteen nimi: SMM Kilichi du Niger

— Afrikan henkisen omaisuuden järjestön (OAPI) SMM-tunnus

— Kilichi du Niger -lihatuotteen tyyppi eli ”Ja”, ”Fari”, ”Dankalambé” tai ”Rumuzu”.

5. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellisen merkinnän ”Kilichi du Niger” maantieteellinen tuotantoalue kattaa Niameyn, Tahouan, Maradin ja Zinderin alueet.

6. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Tuotteen laadun ja maineen sekä sen maantieteellisen alueen välillä on syy-seuraussuhde.

Tuotteen erityisyys

”Kilichi du Niger” on tuote, jolle on ominaista tuoreus, mureus sekä sille tyypillinen maku ja koostumus. Tuotteen erityislaatu perustuu näihin ominaisuuksiin.

Se on runsaasti proteiinia ja mineraalisuoloja sisältävä tuote, jonka vesipitoisuus on alhainen, alle 12 prosenttia, ja vesiaktiivisuus 0,4–0,59. Tämä ominaisuus suojaa sitä mikrobiologiselta ja entsymaattiselta hajoamiselta ja varmistaa sen stabiiliuden.

Kilichi du Niger -lihatuotteen omaleimaisuus perustuu sen raaka-aineeseen, joka on peräisin ulkoilmassa kasvatetuista ja monenlaisilla laitumilla laiduntaneista paikallisista karjaroduista. Näistä roduista tuotettu liha on rakenteeltaan kiinteää ja maultaan täyteläistä, ja siitä valmistettava lopputuote on erityinen ja jäljittelemätön.

Maantieteellisen alueen erityisyys

Maantieteellisen merkinnän ”Kilichi du Niger” maantieteellinen tuotantoalue kattaa Niameyn, Tahouan, Maradin ja Zinderin alueet.

Tuulet, erityisesti kuiva harmattan-tuuli ja kostea monsuunituuli, vaikuttavat sekä kuivaan kauteen että sadekauteen. Kokonaishaihdunta on tasaista, ja tuulet ovat voimakkaimpia joulu-tammikuussa sekä kesä-heinäkuussa ja heikoimpia syyskuussa. Kasvillisuus koostuu pääasiassa *Combretacea*-heimon kasveista, akaasioista, *Mimosaceae*-heimon kasveista ja erilaisista ruohokasveista. Jokiverkosto, johon kuuluu pysyviä ja väliaikaisia altaita, on ratkaisevan tärkeä maatalouden, eläinten juottamisen ja kotitalouksien vedenkäytön kannalta ja vaikuttaa laidunten ja siten myös lihan laatuun.

Biofyysisillä ominaisuuksilla, kuten lämpötilalla, sateella ja tuulella, on ratkaiseva merkitys Kilichi du Niger -lihatuotteen ominaisuuksien ja laadun kannalta.

Rajatulla alueella auringonpaiste on hyvin voimakasta ja päivälämpötilat erittäin korkeita. Lämpötila on korkeimmillaan noin klo 14 ja laskee illalla.

Pitkä kuiva kausi voi kestää noin 7–8 kuukautta vuodessa. Sen aikana sateet ovat harvinaisia ja päivittäinen lämpötilan vaihteluväli erittäin suuri, lämpiminä kuukausina jopa 47 celsiusastetta.

Säännöllisesti Sahelin alueen yli puhaltavat mannertuulet tuovat alueelle erittäin kuumaa ja kuivaa ilmaa, ja taivas on usein pilvetön tai hieman pilvinen.

Nämä kuivana kautena vallitsevat ilmasto-olosuhteet ovat erityisen suotuisia Kilichi du Niger -lihatuotteen tuotannolle.

Syy-seuraussuhde maantieteellisen alueen ja Kilichi du Niger -lihatuotteen laadun tai ominaisuuksien välillä

Luontoon liittyvät tekijät yhdistettynä tuotannossa hyödynnettyyn inhimilliseen taitotietoon tekevät Kilichi du Niger -tuotteesta erityisen ja laadukkaan.

Tuotteen ominaisuuksien ja maantieteellisen ympäristön väliset yhteydet

Rajatun maantieteellisen alueen ilmasto-olosuhteilla on ratkaiseva merkitys Kilichi du Niger -lihatuotteen erityispiirteiden kannalta. Tuotantoalueen biofyysiset ominaisuudet vaikuttavat tuotteen laatuun seuraavasti:

— Erittäin korkea päivälämpötila helpottaa lihaviipaleiden nopeaa luonnollista kuivausta.

— Voimakas auringonpaiste takaa jatkuvan kuivumisen, ja sen ansiosta vältetään kosteusjaksot, jotka voisivat edistää haitallisten mikro-organismien kasvua.

— Pitkä kuiva kausi auttaa kuivaamaan lihaviipaleet nopeasti, mikä rajoittaa homeen muodostumista. Tämä on olennaisen tärkeää Kilichi du Niger -lihatuotteen laadun säilyttämiseksi.

— Maantieteellisen alueen geologinen monimuotoisuus ja moninainen kasvillisuus vaikuttavat suoraan naudanlihan laatuun. Muun muassa lateriittitasangoista ja kiteisen peruskallion paljastumista koostuvassa monimuotoisessa maaperässä kasvava rikas kasvillisuus muodostuu *Combretacea*-heimon kasveista, akaasioista ja *Mimosaceae*-heimon kasveista. Tämä kasvillisuus tarjoaa karjalle monipuolisen ruokavalion, joka parantaa niiden lihan aistinvaraisia ominaisuuksia. Lisäksi pysyvät ja väliaikaiset vesialtaat ovat maatalouden ja karjan juottamisen kannalta olennainen resurssi, joka edistää eläinten terveyttä ja tuotetun lihan laatua.

Aurinkokuivauksella on olennainen merkitys Kilichi du Niger -lihatuotteen tuotantoprosessissa, ja se vaikuttaa merkittävästi lopputuotteen laatuun.

Taitotieto

Kilichi du Niger -lihatuotteen tuotanto edustaa perinteistä taitotietoa, joka siirtyy sukupolvelta toiselle.

Nigerissä on monia tämän tuotteen valmistukseen erikoistuneita tuottajia.

Jäljempänä esitetään ihmisen toimintaan liittyvät tekijät, jotka vaikuttavat Kilichi du Niger -lihatuotteen erityisiin laatukriteereihin (luettelo ei ole tyhjentävä).

— Kilichi du Niger -lihatuotteen ammattimaiset tuottajat perivät tämän tuotteen valmistusta kokevan taitotietonsa joko perheeltään taikka oppivat sen vanhoilta taitajilta tai ystäviltä.

— Nigerissä käytettävät karjankasvatusjärjestelmät auttavat tuottamaan korkealaatuista raaka-ainetta, sillä liha sisältää vain vähän eläinrasvaa, koska kaikki perustuu luonnontuotteisiin. Maaseudulla hallitsevana käytäntönä oleva ulkolaitumella tapahtuva kasvatus antaa eläimille mahdollisuuden laiduntaa vapaasti luonnonlaitumilla, mikä edistää niiden hyvinvointia ja tuottaa korkealaatuista lihaa. Perinteiset käytännöt, kuten sopivien rotujen valinta, edistävät taudinkestävyyttä ja parantavat lihan laatua. Riippumatta siitä, kasvatetaanko karja täysin vai osittain ulkolaitumella, näissä järjestelmissä hyödynnetään paikallisia resursseja aluetta ja maataloustuottajien taitotietoa ilmentävän lihan tuottamiseksi.

— Lihalla on merkittävä vaikutus lopputuotteeseen useiden keskeisten tekijöiden vuoksi:

  — Rehu: kun karja laiduntaa laitumilla, joilla kasvaa runsaasti erilaisia heinäkasveja, lihasta tulee maultaan monivivahteisempaa.

  — Karjarodun valinta: tietyt rodut, kuten Azawak, Goudali ja Djeli, ovat tunnettuja lihansa laadusta.

  — Maatalouskäytännöt: ulkoilmassa kasvatetuille eläimille, joilla on pääsy luonnonlaitumille, kehittyy kiinteämmät lihakset, ja lihassa on parempi rakenne.

  — Lihan raakakypsytys: tämä prosessi lisää mureutta ja voimistaa makuja, kun entsyymit hajottavat lihaskudosta teurastuksen jälkeen.

— Punaisen lihan kuivaaminen on ammoisista ajoista lähtien käytetty menetelmä, sillä ihmiset ovat aina pyrkineet säilömään joko riista- tai kotieläimistä saatua lihaa kuivaamalla, savustamalla tai muilla menetelmillä. Kilichi du Niger -lihatuote on yksi tapa käyttää kuivattua lihaa ja osoittaa, että sen tuottajat hallitsevan tämän menetelmän.

— Kilichi du Niger -lihatuotteen tuottajien erityinen perinteinen taitotieto mahdollistaa nopeasti kuivuvien ohuiden viipaleiden tuottamisen.

— Ainesosien sekoittamista koskevan osaamisen ansiosta on mahdollista korostaa erityisiä aistinvaraisia ominaisuuksia, mikä takaa Kilichi de Niger -lihatuotteen lopullisen laadun.

Maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän julkaisuviite

Afrikan henkisen omaisuuden järjestön (OAPI) virallinen lehti nro 01 IG/2021, 22.4.2022, s. 11