C/2025/6327

19.11.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 15. stavkom 4. Uredbe (EU) br. 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća

(C/2025/6327)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

Specifikacija proizvoda u skladu s člankom 49. Uredbe (EU) 2024/1143 dostupna je u registru EU-a oznaka zemljopisnog podrijetla.

JEDINSTVENI DOKUMENT

Oznake izvornosti i oznake zemljopisnog podrijetla poljoprivrednih proizvoda

„Kilichi du Niger”

EU br.: PGI-NE-03350 – 15.9.2024.

1. **Naziv(i)**

„Kilichi du Niger”

2. **Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla**

ZOI ☐ ZOZP ☒

3. **Zemlja kojoj pripada definirano zemljopisno područje**

Republika Niger

4. **Opis poljoprivrednog proizvoda**

4.1. *Klasifikacija poljoprivrednog proizvoda u skladu s tarifnim brojem i oznakom kombinirane nomenklature kako je navedeno u članku 6. stavku 1. Uredbe (EU) 2024/1143*

0210 – Meso i jestivi mesni klaonički proizvodi, soljeni, u salamuri, sušeni ili dimljeni.

4.2. *Opis poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

„Kilichi du Niger” proizvodi se od crvenog mesa svih pasmina goveda uzgojenih u poljoprivrednim regijama Nigera. To meso, odabrano u skladu s posebnim kriterijima kvalitete, reže se na tanke kriške, suši, premazuje mješavinom začina ili se ostavlja nepremazano, ponovno se suši te se na kraju peče na roštilju ili ostavlja sirovo.

Na tržištu postoje tri vrste proizvoda „Kilichi du Niger”:

— stil „Ja” (premazan),

— stil „Fari” (premazan),

— stil „Dankalambé” ili „Rumuzu” (nepremazan).

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tablica 1

Fizikalna i organoleptička svojstva

Vrsta proizvoda „Kilichi du Niger”	Stil „Rumuzu” proizvoda „Kilichi du Niger”	Stil „Ja” proizvoda „Kilichi du Niger”	Stila „Fari” proizvoda „Kilichi du Niger”
Debljina	Debele kriške debljine od 1 do 2 mm	Debele kriške debljine od 2 do 3 mm	Debele kriške debljine od 2 do 3 mm
Boja	Tamnosmeđa (boja sušenog mesa)	Crvena do tamnocrvena	Bjelkasta
Izgled	Suh	Suh	Suh
Okus	Intenzivan i blago pikantan	Intenzivan i pikantan	Blag, sa slatkastom notama
Vrsta mesa	Leđni mišići (filet, slabina, ramstek) Bedro	Svi mišići	Svi mišići
Glavni sastojci	Sol, ulje, temeljac u kocki, češnjak, đumbir, klinčići, ostali začini	Voda, sol, odmašćena pasta od kikirikija, bojilo, čili, temeljac u kocki, češnjak, luk, đumbir, klinčići, šećer, ostali začini	Voda, sol, odmašćena pasta od kikirikija, čili, temeljac u kocki, češnjak, luk, đumbir, klinčići, šećer, ostali začini
Fizikalno-kemijska svojstva			
pH	5,30 – 6,40	5,6 – 6,40	5,6 – 6,40
Aktivnost vode (a_w):	0,400 – 0,490	0,430 – 0,590	0,430 – 0,590
Udio vode	7,30 – 11	7,20 – 12	7,20 – 12
Udio soli	0,50 – 3,60	1,40 – 3,40	1,40 – 3,40
Udio pepela	4 – 7	5 – 8,5	5 – 8,5
Udio masti	5,70 – 23	11 – 25	11 – 25
Udio bjelančevina	63 – 85	38 – 62	38 – 62
Organoleptička svojstva	Blago pikantno, hrskavo	Pikantno, homogeni premaz	Pikantno, homogeni premaz
Skladištenje	Od 1 do 3 mjeseca	Od 1 do 12 mjeseca	1 do 12 mjeseci

Tablica 2

Sastav mješavine začina koja se upotrebljava pri začinjavanju proizvoda „Kilichi du Niger”

Lokalni naziv sastojka	Uobičajeni naziv (engleski)	Znanstveni naziv
Ba'kinyaagi	Crni papar	*Piperquineense*
Farinyaagi	Anis	*Pimpinellaanisum*
Gujiyamiya	Afrički muškatni oraščić	*Monodoramyristica*
Tafarnoua	Češnjak	*Allium sativum*
Tonka	Čili	*Capsicumfrutescens*
Tchitta	Đumbir	*Zingiber officinalis*
Albasa	Luk	*Allium cepa*

Lokalni naziv sastojka	Uobičajeni naziv (engleski)	Znanstveni naziv
Guichiri	Kuhinjska sol	*Natrijev klorid*
Jawa	Anato	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Klinčić	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	Pogača od kikirikija	—

4.3. *Odstupanja u pogledu podrijetla hrane za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla označene zaštićenom oznakom izvornosti) i ograničenja u pogledu podrijetla sirovina (samo za prerađene proizvode označene zaštićenom oznakom zemljopisnog podrijetla)*

Primarna sirovina koja se upotrebljava u proizvodnji proizvoda „Kilichi du Niger” je crveno meso svih pasmina goveda iz poljoprivrednih regija Nigera.

Meso iz poljoprivrednih regija Nigera posebno je zbog specifičnih prirodnih uvjeta i pastirskih praksi koje mu daju posebna svojstva: čvrsta tekstura, dobro razvijeni mišići, nizak udio vode i dobro zdravstveno stanje. Životinje koje se uzgajaju u Nigeru hrane se isključivo na prirodnim pašnjacima i dobivaju tradicionalne mineralne dodatke, poput soli za lizanje, što pozitivno utječe na okus i kvalitetu mesa. Ove karakteristike su ključne za uspjeh proizvoda „Kilichi du Niger”, posebno za sušenje, pečenje i konačni okus, i ne mogu se naći u mesu koje potječe iz drugih krajeva, čak ni ako je meso slične kvalitete.

Meso mora ispunjavati sljedeće kriterije:

— biti od životinje stare najmanje pet godina, bez obzira na spol,

— biti pregledano nakon klanja, a prije isporuke, od strane predstavnika poljoprivrednog tijela prisutnog u klaonici ili u registriranoj klaonici,

— biti svježe, zdravo i mekano, bez tetiva, ligamenata ili masnog tkiva,

— biti od životinje u dobrom fizičkom stanju,

— imati pH-vrijednost između 5,5 i 5,9.

Kriteriji vezani uz kvalitetu mesa također uključuju mekoću, boju, sočnost i okus, što je ključno za prihvatljivost mesa.

— **Mekoća:** ovisna o dobi, pasmini i prehrani životinje; određuje koliko je lako sažvakati meso.

— **Boja:** jarkocrvena boja znači da je meso dobre kvalitete, dok smećkasti ton može ukazivati na oksidaciju ili kvarenje.

— **Sočnost:** količina soka koja se oslobađa tijekom kuhanja, ovisno o udjelu mišićne masti, utječe na okus i uživanje u mesu.

— **Okus:** ovisi o prehrani životinje i načinu pripreme mesa, utječe na privlačnost mesa.

Za svaku od te četiri karakteristike pH vrijednost između 5,5 i 5,9 omogućuje idealnu ravnotežu i jamči da je meso svježe s optimalnom bojom, teksturom i sposobnošću zadržavanja vode.

Meso se uglavnom dobavlja iz klaonica (71,8 %) ili s tržnica (19,2 %) ili se dobiva klanjem životinja u kućnoj radinosti (8,5 %).

4.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na određenom zemljopisnom području*

Svi proizvodni postupci moraju se provesti na zemljopisnom području, a oni uključuju:

— klanje,

— otkoštavanje, čišćenje i rezanje,

— prvo sušenje,

— premazivanje (začinjavanje) mješavinom koja uključuje sastojke navedene u odjeljku 3.2., priprema premaza i postupak dobivanja triju vrsta proizvoda „Kilichi du Niger”,

— drugo sušenje,

— pečenje na roštilju.

4.5. *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itd. poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Materijal za pakiranje proizvoda „Kilichi du Niger” mora biti nov, čist, otporan na vanjske utjecaje i nepropustan.

4.6. *Posebna pravila za označivanje poljoprivrednog proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

Pakiranja proizvoda „Kilichi du Niger” moraju biti označena sljedećim oznakama:

— naziv proizvoda; ZOZP „Kilichi du Niger”,

— logotip ZOZP-a Afričke organizacije za intelektualno vlasništvo (OAPI),

— vrsta proizvoda „Kilichi du Niger”, tj. „Ja”, „Fari”, „Dankalambé” ili „Rumuzu”.



5. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvodnje proizvoda s oznakom zemljopisnog podrijetla „Kilichi du Niger” obuhvaća regije Niamey, Tahoua, Maradi i Zinder.

6. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Postoji uzročna povezanost kvalitete i ugleda određenog proizvoda i njegova zemljopisnog podrijetla.

Posebnosti proizvoda

„Kilichi du Niger” je proizvod koji se odlikuje svježinom, mekoćom, okusom i ujednačenom teksturom, što mu daje posebnu kvalitetu.

Bogat je proteinima i mineralnim solima, s niskim udjelom vode manjim od 12 % i aktivnošću vode između 0,4 i 0,59. To ga svojstvo štiti od mikrobiološkog i enzimskog kvarenja, čime se osigurava njegova stabilnost.

„Kilichi du Niger” je poseban zbog sirovine koja potječe od domaćih pasmina uzgajanih na otvorenom i hranjenih raznolikom ispašom, što mesu daje čvrstu teksturu i bogat okus, pa tako nastaje jedinstven i neponovljiv konačni proizvod.

Posebnosti zemljopisnog područja

Zemljopisno područje proizvodnje proizvoda s oznakom zemljopisnog podrijetla „Kilichi du Niger” obuhvaća regije Niamey, Tahoua, Maradi i Zinder.

Vjetrovi, posebno suhi *harmattan* i vlažni monsunski vjetrovi, utječu na sušno odnosno kišno razdoblje. Evapotranspiracija je stabilna, s najjačim vjetrovima od prosinca do siječnja i od lipnja do srpnja i najslabijima u rujnu. Floru pretežno čine biljke iz porodica *Combretaceae*, akacije, *Mimosaceae* te razne zeljaste biljke. Hidrografska mreža, koja uključuje stalne i privremene bare, ključna je za poljoprivredu, napajanje životinja i kućnu uporabu, te utječe na kvalitetu pašnjaka, a time i mesa.

Biofizička svojstva kao što su temperatura, padaline i vjetar imaju ključnu ulogu u svojstvima i kvaliteti proizvoda „Kilichi du Niger”.

Za razgraničeno područje karakteristična je intenzivna sunčeva svjetlost s vrlo visokim temperaturama tijekom dana, koje su najviše oko 14 sati, a navečer opadaju.

Tijekom dugog sušnog razdoblja, koje može trajati oko sedam do osam mjeseci godišnje, kiša je rijetka, a dnevni temperaturni raspon vrlo velik, a temperature mogu dosegnuti i do 47 °C u najtoplijim mjesecima.

Kontinentalni vjetrovi redovito pušu preko pojasa Sahela, donoseći vrlo vruć i suh zrak, često pod vedrim ili blago oblačnim nebom.

Ti klimatski uvjeti, koji prevladavaju u sušnom razdoblju, posebno su povoljni za proizvodnju proizvoda „Kilichi du Niger”.

Uzročna povezanost zemljopisnog područja i kvalitete ili svojstava proizvoda „Kilichi du Niger”

Jedinstven i visokokvalitetan proizvod „Kilichi du Niger” rezultat je prirodnih čimbenika i ljudskog znanja i iskustva.

Povezanost svojstava proizvoda i zemljopisnog okruženja

Klimatski uvjeti definiranog zemljopisnog područja imaju ključnu ulogu u prepoznatljivim karakteristikama proizvoda „Kilichi du Niger”. Biofizička svojstva proizvodnog područja utječu na kvalitetu proizvoda:

— vrlo visoke dnevne temperature olakšavaju brzo prirodno sušenje mesa,

— intenzivna sunčeva svjetlost omogućuje stalno sušenje, a izbjegavaju se vlažna razdoblja koja bi mogla potaknuti razvoj štetnih mikroorganizama,

— dugo sušno razdoblje potiče brzo sušenje mesa, čime se ograničava stvaranje plijesni, što je ključno za održavanje kvalitete proizvoda „Kilichi du Niger”,

— geološka raznolikost i raznolikost flore zemljopisnog područja izravno utječe na kvalitetu govedine. Raznolika tla, kao što su lateritne visoravni i tereni s kristalnom podlogom, pogodna su za bogatu floru koju čine biljke iz porodica *Combretaceae*, akacija i *Mimosaceae*. Vegetacija osigurava raznoliku prehranu goveda, čime se poboljšava organoleptička kvaliteta mesa. Osim toga, stalne i privremene bare ključan su resurs za poljoprivredu i napajanje stoke te doprinose zdravlju životinja i kvaliteti proizvedenog mesa.

Sušenje na suncu ima ključnu ulogu u postupku proizvodnje proizvoda „Kilichi du Niger” i znatno doprinosi kvaliteti konačnog proizvoda.

Znanje i iskustvo

Proizvodnja proizvoda „Kilichi du Niger” temelji se na drevnom znanju koje se prenosi s koljena na koljeno.

Niger ima mnogo proizvođača specijaliziranih za njegovu proizvodnju.

Ljudski čimbenici koji pridonose posebnim kriterijima kvalitete proizvoda „Kilichi du Niger” navedeni su u nastavku (popis nije konačan).

— Profesionalni proizvođači proizvoda „Kilichi du Niger” stječu znanje i iskustvo kao dio obiteljske baštine ili učenjem od stručnjaka ili prijatelja.

— Sustavi uzgoja koji se upotrebljavaju u Nigeru pomažu u dobivanju visokokvalitetne sirovine, a meso sadržava malo životinjskih masti jer se sve temelji na prirodnim proizvodima. Slobodni uzgoj, koji prevladava u ruralnim područjima, omogućuje životinjama da se slobodno hrane na prirodnim pašnjacima, što doprinosi njihovoj dobrobiti i visokoj kvaliteti mesa. Tradicionalne prakse, kao što je odabir prikladnih pasmina, pomažu kod stvaranja otpornosti na bolesti i poboljšavaju kvalitetu mesa. Ti sustavi uzgoja, bilo da su slobodni ili djelomično slobodni, koriste lokalne resurse za proizvodnju mesa koje odražava zemlju i iskustvo proizvođača.

— Meso ima velik utjecaj na konačni proizvod zbog nekoliko ključnih čimbenika:

  — hrana za životinje: od goveda koja se hrane na pašnjacima bogatima različitim travama dobiva se meso sa složenijim okusima,

  — odabir pasmine goveda: određene pasmine, kao što su Azawak, Goudali i Djeli, poznate su po kvaliteti mesa,

  — poljoprivredne prakse: životinje koje se uzgajaju na otvorenom i imaju pristup prirodnim pašnjacima imaju čvršće mišiće i bolju teksturu,

  — dozrijevanje mesa: tim se postupkom poboljšava mekoća i pojačava okus tako što enzimi razgrađuju mišićno tkivo nakon klanja.

— Dehidracija crvenog mesa tehnika je koja se primjenjuje od pamtivijeka jer su ljudi oduvijek nastojali očuvati meso, bilo od divljači ili domaćih životinja, sušenjem, dimljenjem ili drugim postupcima. Priprema proizvoda „Kilichi du Niger” jedan je od načina upotrebe dehidriranog mesa, koji pokazuje vještinu proizvođača u primjeni te tehnike.

— Specifično i drevno znanje i iskustvo proizvođača proizvoda „Kilichi du Niger” omogućuje dobivanje tankih kriški mesa koje se brzo suše.

— Stručna priprema mješavine sastojaka omogućuje isticanje posebnih organoleptičkih i senzornih svojstava, čime se osigurava konačna kvaliteta proizvoda „Kilichi de Niger”.

Upućivanje na objavu specifikacije oznake zemljopisnog podrijetla

Službeni bilten Afričke organizacije za intelektualno vlasništvo (OAPI) br. 01 IG/2021 od 22. travnja 2022., str. 11.