C/2025/6327

2025.11.19.

Bejegyzés iránti kérelem közzététele az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 15. cikkének (4) bekezdése alapján

(C/2025/6327)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet ([1]) 17. cikkével összhangban.

Az (EU) 2024/1143 rendelet 49. cikke szerinti termékleírás a földrajzi árujelzők uniós nyilvántartásában érhető el.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

Mezőgazdasági termékek eredetmegjelölései és földrajzi jelzései

„Kilichi du Niger”

EU-szám: PGI-NE-03350 – 2024.9.15.

1. **Elnevezés(ek)**

„Kilichi du Niger”

2. **A földrajzi árujelző típusa**

OEM ☐ OFJ ☒

3. **Az az ország, amelyhez a meghatározott földrajzi terület tartozik**

Nigeri Köztársaság

4. **A mezőgazdasági termék leírása**

4.1. *A mezőgazdasági termék besorolása a Kombinált Nómenklatúra megfelelő vámtarifaszáma és alszáma szerint, az (EU) 2024/1143 felhatalmazáson alapuló rendelet 6. cikkének (1) bekezdésével összhangban*

0210: Hús és élelmezési célra alkalmas vágási melléktermék és belsőség, sózva, sós lében tartósítva, szárítva vagy füstölve.

4.2. *A bejegyzett elnevezéssel jelölt mezőgazdasági termék leírása*

A „Kilichi du Niger” terméket a nigeri mezőgazdasági régiókban nevelt valamennyi szarvasmarhafajta vörös húsából állítják elő. A meghatározott minőségi kritériumok alapján kiválasztott húst vékonyra szeletelik, szárítják, ízesítésre szolgáló fűszerkeverékkel vonják be vagy bevonat nélkül hagyják, újra megszárítják, végül vagy roston sütik vagy sütés nélkül fogyasztják.

A „Kilichi du Niger” három típusa van forgalomban:

— „Ja” típusú „Kilichi du Niger” (bevonattal),

— „Fari” típusú „Kilichi du Niger” (bevonattal),

— „Dankalambé” vagy „Rumuzu” típusú „Kilichi du Niger” (bevonat nélkül).

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (2024. április 11.) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

1. táblázat

Fizikai és érzékszervi jellemzők

A „Kilichi du Niger” típusa	„Rumuzu” típusú „Kilichi du Niger”	„Ja” típusú „Kilichi du Niger”	„Fari” típusú „Kilichi du Niger”
Vastagság	1–2 mm vastagságú, lapos szeletek	2–3 mm vastagságú, lapos szeletek	2–3 mm vastagságú, lapos szeletek
Szín	Sötétbarna (a szárított hús színe)	Vöröstől sötétvörösig	Fehéres
Külső megjelenés	Száraz	Száraz	Száraz
Íz	Intenzív és enyhén fűszeres	Intenzív és fűszeres	Enyhe, enyhén édes jegyekkel
A hús típusa	Hátizmok (bélszín, hátszín, fartő) Comb	Minden izom	Minden izom
Fő összetevők	Só, olaj, alaplékockák, fokhagyma, gyömbér, szegfűszeg, egyéb fűszerek	Víz, só, zsírtalanított földimogyorókrém, színezőanyag, csilipaprika, alaplékocka, fokhagyma, vöröshagyma, gyömbér, szegfűszeg, cukor, egyéb fűszerek	Víz, só, zsírtalanított földimogyorókrém, csilipaprika, alaplékocka, fokhagyma, vöröshagyma, gyömbér, szegfűszeg, cukor, egyéb fűszerek
Fizikai-kémiai tulajdonságok			
pH-érték	5,30–6,40	5,6–6,40	5,6–6,40
Vízaktivitás (a_w)	0,400–0,490	0,430–0,590	0,430–0,590
Víztartalom	7,30–11	7,20–12	7,20–12
Sótartalom	0,50–3,60	1,40–3,40	1,40–3,40
Hamutartalom	4–7	5–8,5	5–8,5
Zsírtartalom	5,70–23	11–25	11–25
Fehérjetartalom	63–85	38–62	38–62
Érzékszervi jellemzők	Enyhén fűszeres, ropogós	Fűszeres, homogén bevonat	Fűszeres, homogén bevonat
Eltarthatóság	1–3 hónap	1–12 hónap	1 1–12 hónap

2. táblázat

A „Kilichi du Niger” ízesítéséhez használt fűszerkeverék összetétele

Az összetevő helyi neve	Közhasználatú név (magyar)	Tudományos név
Ba'kinyaagi	Fekete bors	*Piper guineense*
Farinyaagi	Ánizs	*Pimpinella anisum*
Gujiyamiya	Afrikai szerecsendió	*Monodora myristica*
Tafarnoua	Fokhagyma	*Allium sativum*
Tonka	Csilipaprika	*Capsicum frutescens*
Tchitta	Gyömbér	*Zingiber officinalis*
Albasa	Vöröshagyma	*Allium cepa*

Az összetevő helyi neve	Közhasználatú név (magyar)	Tudományos név
Guichiri	Étkezési só	*Nátrium-klorid*
Jawa	Annatto	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Páros fejesakác (néré)	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Szegfűszeg	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	Földimogyoró-pogácsa	–

4.3. *A takarmányok beszerzésére vonatkozó eltérések (kizárólag oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott állati eredetű termékek esetében) és a nyersanyagok beszerzésére vonatkozó korlátozások (kizárólag oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel ellátott feldolgozott termékek esetében)*

A „Kilichi du Niger” előállításához használt elsődleges nyersanyag a nigeri mezőgazdasági régiókban előforduló valamennyi szarvasmarhafajta vörös húsa.

A nigeri mezőgazdasági régiókból származó húst sajátos természeti körülmények és legeltetési gyakorlatok teszik egyedivé, amelyek különleges tulajdonságokat kölcsönöznek számára, nevezetesen a következőket: tömör állag, jól fejlett izomzat, alacsony víztartalom és nagyon jó egészségi állapot. A Nigerben nevelt állatok kizárólag természetes legelőkön, kiegészítő hagyományos ásványi takarmánnyal, például nyalósóval táplálkoznak, ami pozitív hatással van a hús érzékszervi minőségére. Ezek a jellemzők elengedhetetlenek a „Kilichi du Niger” sikeréhez, különös tekintettel a szárításra, a roston sütésre és a végső ízre, és nem feltétlenül fordulnak elő máshonnan származó húsban, még akkor sem, ha a hús hasonló minőségű.

A húsnak a következő kritériumoknak kell megfelelnie:

— legalább ötéves állatból származik, nemtől függetlenül,

— a vágást követően a tenyésztési osztálynak a vágóhídon vagy a nyilvántartásba vett vágóhídon jelen lévő képviselője a szállítást megelőzően megvizsgálja,

— friss, egészséges és puha, inak, ínszalagok és zsírszövetek nélkül,

— jó fizikai állapotban lévő állatból származik,

— pH-értéke 5,5 és 5,9 közötti.

A hús minőségére vonatkozó kritériumok közé tartozik a hús lágysága, színe, lédússága és íze is, amelyek elengedhetetlenek a hús elfogadhatóságához.

— **Lágyság:** az állat kora, fajtája és étrendje befolyásolja; meghatározza, hogy a hús mennyire könnyen rágható.

— **Szín:** az élénkvörös szín jó minőségű húsra utal, míg a barnás szín oxidációra vagy romlásra utalhat.

— **Lédússág:** az elkészítés során felszabaduló lé mennyisége, amelyet az izomközi zsírtartalom befolyásol, ami befolyásolja a hús ízét és élvezetét.

— **Íz:** az állat étrendjétől és a hús elkészítésének módjától függ, ami hatással van arra, hogy a hús mennyire étvágygerjesztő.

Mind a négy jellemző esetében az 5,5 és 5,9 közötti pH-érték ideális egyensúlynak felel meg, garantálva, hogy a hús friss legyen, optimális színnel, textúrával és víztartó képességgel.

A húst általában vágóhídról (71,8 %), a piacról (19,2 %) vagy házi vágásból (8,5 %) szállítják.

4.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

Az előállítás valamennyi műveletének a földrajzi területen kell történnie, beleértve a következőket:

— vágás,

— csontozás, kizsigerelés, darabolás és szeletelés,

— előzetes szárítás,

— a 3.2. pontban felsorolt összetevőket tartalmazó keverékkel történő bevonás (ízesítés), a bevonat elkészítése és a három típusú „Kilichi du Niger” előállítására szolgáló eljárás,

— második szárítás,

— roston sütés.

4.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék csomagolására, szeletelésére, aprítására stb. vonatkozó külön szabályok*

A „Kilichi du Niger” csomagolóanyagának újnak, tisztának, ütésállónak és áthatolhatatlannak kell lennie.

4.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

A „Kilichi du Niger” csomagolásán a következőket kell feltüntetni:

— a termék elnevezése: „Kilichi du Niger” OFJ,

— a Szellemi Tulajdon Afrikai Szervezetének (OAPI) OFJ-logója,

— a „Kilichi du Niger” típusa, azaz „Ja”, „Fari”, „Dankalambé” vagy „Rumuzu”.

5. **A földrajzi terület tömör meghatározása**

A „Kilichi du Niger” földrajzi jelzéssel ellátott termék előállításának földrajzi területe Niamey, Tahoua, Maradi és Zinder régiót foglalja magában.

6. **Kapcsolat a földrajzi területtel**

A konkrét termék minősége és hírneve, valamint a földrajzi eredete között ok-okozati összefüggés áll fenn.

A termék sajátosságai

A „Kilichi du Niger” olyan termék, amelyet frissessége, lágysága, zamata és állaga tesz egyedivé és különleges minőségűvé.

Fehérjében és ásványi sókban gazdag termék, amelynek víztartalma 12 %-nál alacsonyabb, vízaktivitása pedig 0,4 és 0,59 között van. Ez a jellemző megóvja a mikrobiológiai és enzimatikus lebomlástól, és biztosítja stabilitását.

A „Kilichi du Niger” terméket a szabadban nevelt és változatos legelőkön táplált helyi fajtákból származó alapanyaga teszi egyedivé, amely tömör állagú és gazdag ízű húst, valamint sajátos és utánozhatatlan végterméket eredményez.

A földrajzi terület sajátosságai

A „Kilichi du Niger” földrajzi jelzéssel ellátott termék előállításának földrajzi területe Niamey, Tahoua, Maradi és Zinder régiót foglalja magában.

A szelek, különösen a száraz harmattán és a nedves monszun befolyásolják a száraz, illetve az esős évszakot. Az evapotranszspiráció stabil marad, a szelek december–január, illetve június–július folyamán a legerősebbek, és szeptemberben a leggyengébbek. A növényzet főként a *Combretaceae* és a *Mimosaceae* család tagjaiból, akácfélékből és különböző lágyszárú növényekből áll. Az állandó és időszakos tavakat létrehozó folyóhálózat döntő fontosságú a mezőgazdaság, az állatok itatása és a háztartási felhasználás szempontjából, ami befolyásolja a legelők és ezáltal a hús minőségét.

Az olyan biofizikai jellemzők, mint a hőmérséklet, a csapadékmennyiség és a szél alapvető szerepet játszanak a „Kilichi du Niger” jellemzőinek és minőségének kialakulásában.

A körülhatárolt terület számára előnyös az intenzív napsütés, amelynek hatására a hőmérséklet napközben nagyon magas; maximális értékét14 óra körül éri el, majd estére visszaesik.

A hosszú száraz évszakban, amely évente körülbelül hét-nyolc hónapig tarthat, ritka a csapadék, és a napi hőmérséklet-tartomány nagyon széles, a legmelegebb hónapokban akár a 47 °C-ot is eléri.

A Száhel-övezetben rendszeresen fújnak kontinentális szelek, amelyek nagyon forró és száraz levegőt hoznak, gyakran tiszta vagy enyhén felhős égbolt mellett.

Ezek a száraz évszakban uralkodó éghajlati viszonyok különösen kedvezőek a „Kilichi du Niger” előállítása szempontjából.

A földrajzi terület és a „Kilichi du Niger” minősége vagy jellemzői közötti ok-okozati összefüggés

A természeti tényezők és az előállítás során használt emberi szakértelem együttesen eredményezik a különleges és kiváló minőségű „Kilichi du Niger” terméket.

A termék jellemzői és a földrajzi környezet közötti kapcsolatok

A meghatározott földrajzi terület éghajlati viszonyai döntő szerepet játszanak a „Kilichi du Niger” egyedi jellemzőiben. Az előállítási terület biofizikai jellemzői az alábbiak szerint befolyásolják a termék minőségét:

— a nagyon magas nappali hőmérséklet elősegíti a hússzeletek gyors természetes száradását,

— az intenzív napsütés biztosítja a folyamatos száradást, elkerülve a káros mikroorganizmusok szaporodását ösztönző párás időszakokat,

— a hosszú száraz évszak ösztönzi a hússzeletek gyors száradását, korlátozva a penészképződést, ez elengedhetetlen a „Kilichi du Niger” minőségének megőrzéséhez,

— a földrajzi terület geológiai sokfélesége és változatos növényvilága közvetlenül befolyásolja a marhahús minőségét. A változatos talajok, például a laterites talaj és a kristályos alapkőzet felszínre kerülése a *Combretaceae* és a *Mimosaceae* család tagjaiból, valamint akácfélékből álló gazdag növényvilág kialakulását segítik elő. Ez a vegetáció változatos étrendet biztosít a szarvasmarhák számára, javítva húsuk érzékszervi minőségét. Emellett az állandó és időszakos tavak alapvető erőforrást biztosítanak a mezőgazdaság és az állatállomány itatásához, hozzájárulva az állatok egészségéhez és az előállított hús minőségéhez.

A napon szárítás alapvető szerepet játszik a „Kilichi du Niger” előállítási folyamatában, és jelentősen hozzájárul a végtermék minőségéhez.

Szakértelem

A „Kilichi du Niger” előállítása apáról fiúra szálló ősi szakértelmet testesít meg.

Nigerben számos gyártó specializálódott e termék előállítására.

A „Kilichi du Niger” meghatározott minőségi kritériumaihoz hozzájáruló emberi tényezőket az alábbiakban ismertetjük (nem kimerítő lista).

— A „Kilichi du Niger” hivatásos gyártói örökölik a termékhez kapcsolódó szakértelmüket, akár családi kapcsolatok, akár szakértőktől vagy barátoktól való tanulás révén.

— A Nigerben alkalmazott tenyésztési rendszerek hozzájárulnak a kiváló minőségű nyersanyag előállításához, mivel a hús kevés állati zsiradékot tartalmaz, tekintettel arra, hogy minden folyamat természetes termékeken alapul. A vidéki területeken uralkodó szabadtartás lehetővé teszi az állatok számára, hogy szabadon táplálkozzanak a természetes legelőkön, ami hozzájárul jólétükhöz, és kiváló minőségű húst eredményez. Az olyan hagyományos gyakorlatok, mint például a megfelelő fajták kiválasztása, elősegítik a betegségekkel szembeni ellenálló képességet és javítják a hús minőségét. Ezek az – akár szabadtartású, akár részben szabadtartású – rendszerek a helyi erőforrások felhasználásával olyan húst állítanak elő, amely tükrözi mind a föld sajátosságait, mind a mezőgazdasági termelők szakértelmét.

— Ez a hús számos kulcsfontosságú tényezőnek köszönhetően jelentős hatással van a végtermékre; e tényezők a következők:

  — állati takarmány: a különböző fűfélékben gazdag legelőkön táplált szarvasmarhákból összetettebb ízű hús származik,

  — a szarvasmarhafajta kiválasztása: bizonyos fajták, mint például az Azawak, a Goudali és a Djeli, húsuk minőségéről ismertek,

  — az alkalmazott gazdálkodási módszerek: a természetes legelőkhöz hozzáférő, szabadban tartott állatokból tömörebb izomzat és jobb állagú hús származik,

  — a hús érlelése: ez a folyamat javítja a lágyságot és fokozza az ízeket azáltal, hogy lehetővé teszi az enzimek számára az izomszövetek lebontását a vágás után.

— A vörös hús kiszárítása ősidők óta alkalmazott technika, mivel az emberek mindig is arra törekedtek, hogy az – akár vadakból, akár háziállatokból származó – húst szárítással, füstöléssel vagy egyéb eljárásokkal tartósítsák. A „Kilichi du Niger” tehát a kiszárított hús felhasználásának egyik módja, ami jól mutatja, hogy a gyártók mennyire alaposan ismerik ezt a technikát.

— A „Kilichi du Niger” gyártóinak sajátos ősi szakértelme lehetővé teszi a gyorsan száradó, vékony szeletek előállítását.

— Az összetevők keverékének alapos ismerete lehetővé teszi a sajátos organoleptikus és érzékszervi jellemzők kiemelését, garantálva a „Kilichi de Niger” végső minőségét.

Hivatkozás a földrajzi árujelző termékleírásának közzétételére

A Szellemi Tulajdon Afrikai Szervezetének (OAPI) 2022. április 22-i 01 IG/2021. sz. hivatalos közlönye, 11. o.