C/2025/6327

2025 11 19

Registravimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 15 straipsnio 4 dalį

(C/2025/6327)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios šalies institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

Specifikacija, atitinkanti Reglamento (ES) 2024/1143 49 straipsnį, pateikiama Sąjungos geografinių nuorodų registre.

BENDRASIS DOKUMENTAS

Žemės ūkio produktų kilmės vietos ir geografinės nuorodos

„Kilichi du Niger“

ES Nr.: PGI-NE-03350 – 2024 9 15

1. **Pavadinimas (-ai)**

„Kilichi du Niger“

2. **Nuorodos tipas**

SKVN ☐ SGN ☒

3. **Šalis, kuriai priklauso nustatytų ribų geografinė vietovė**

Nigerio Respublika

4. **Žemės ūkio produkto aprašymas**

4.1. *Reglamento (ES) 2024/1143 6 straipsnio 1 dalyje nurodyta žemės ūkio produkto klasifikacija pagal Kombinuotosios nomenklatūros poziciją ir kodą*

0210. – Mėsa ir valgomieji mėsos subproduktai, sūdyti, užpilti sūrymu, džiovinti (vytinti) arba rūkyti

4.2. *Žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu aprašymas*

„Kilichi du Niger“ – iš visų Nigerio galvijininkystės zonose auginamų veislių galvijų raudonos mėsos gaminamas produktas. Pagal konkrečius kokybės kriterijus atrinkta mėsa supjaustoma griežinėliais, padžiovinama, išvoliojama (arba neišvoliojama) pagardinti skirtame prieskonių mišinyje, dar kartą padžiovinama ir galiausiai paskrudinama (arba neskrudinama).

Rinkoje parduodama trirūšė „Kilichi du Niger“ mėsa:

— „Ja“ rūšies „Kilichi du Niger“ (su apvalkalu),

— „Fari“ rūšies „Kilichi du Niger“ (su apvalkalu),

— „Dankalambé“ arba „Rumuzu“ rūšies „Kilichi du Niger“ (be apvalkalo).

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

1 lentelė

Fizinės ir juslinės savybės

„Kilichi du Niger“ rūšys	„Rumuzu“ rūšies „Kilichi du Niger“	„Ja“ rūšies „Kilichi du Niger“	„Fari“ rūšies „Kilichi du Niger“
Smulkumas	Plokšti 1–2 mm storio lakštai	Plokšti 2–3 mm storio lakštai	Plokšti 2–3 mm storio lakštai
Spalva	Tamsiai ruda (džiovintos mėsos spalva)	Nuo raudonos iki tamsiai raudonos	Balsva
Pavidalas	Vytinta	Vytinta	Vytinta
Aromatas	Stiprus, aštrokas	Stiprus, aštrus	Švelnus, salsvas
Mėsos rūšys	Nugaros raumenys (filė, nugarinė, uodeginė) Kumpinė	Visi raumenys	Visi raumenys
Pagrindiniai ingredientai	Druska, aliejus, sultinio kubelis, česnakas, imbieras, gvazdikėliai, kiti prieskoniai	Vanduo, druska, liesas žemės riešutų sviestas, dažiklis, pipirai, sultinio kubelis, česnakas, svogūnas, imbieras, gvazdikėliai, cukrus, kiti prieskoniai	Vanduo, druska, liesas žemės riešutų sviestas, pipirai, sultinio kubelis, česnakas, svogūnas, imbieras, gvazdikėliai, cukrus, kiti prieskoniai
Fizinės cheminės savybės			
pH	5,30–6,40	5,6–6,40	5,6–6,40
Vandens aktyvumas (a_w)	0,400–0,490	0,430–0,590	0,430–0,590
Vandens kiekis	7,30–11	7,20–12	7,20–12
Druskos kiekis	0,50–3,60	1,40–3,40	1,40–3,40
Pelenų kiekis	4–7	5–8,5	5–8,5
Riebalų kiekis	5,70–23	11–25	11–25
Baltymų kiekis	63–85	38–62	38–62
Juslinės savybės	Aštrokas skonis, traškumas	Aštrus skonis, vienalytis apvalkalas	Aštrus skonis, vienalytis apvalkalas
Galiojimas	1–3 mėnesiai	1–12 mėnesių	1 Iki 12 mėnesių

2 lentelė

Produktui „Kilichi du Niger“ pagardinti naudojamo prieskonių mišinio sudėtis

Vietinis ingrediento pavadinimas	Bendrinis pavadinimas (prancūzų kalba)	Mokslinis pavadinimas
Ba'kinyaagi	Juodasis pipiras	*Piperquineense*
Farinyaagi	Anyžius	*Pimpinellaanisum*
Gujiyamiya	Muskatinis kvapūnas	*Monodoramyristica*
Tafarnoua	Česnakas	*Allium sativum*
Tonka	Pipiras	*Capsicumfrutescens*
Tchitta	Imbieras	*Zingiber officinale*
Albasa	Svogūnas	*Allium cepa*

Vietinis ingrediento pavadinimas	Bendrinis pavadinimas (prancūzų kalba)	Mokslinis pavadinimas
Guichiri	Valgomoji druska	*Sodium chloride*
Jawa	Anatas	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Sumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Gvazdikėlis	*Eugenia caryophyllara*
koulikouli	Žemės riešutų išspaudos	–

4.3. *Su pašarų kilme susijusios nukrypti leidžiančios nuostatos (taikoma tik saugoma kilmės vietos nuoroda žymimiems gyvūniniams produktams) ir apribojimai žaliavų kilmei (taikoma tik saugoma geografine nuoroda žymimiems perdirbtiems produktams)*

Pagrindinė produktui „Kilichi du Niger“ gaminti naudojama žaliava – visų Nigerio galvijininkystės zonose auginamų veislių galvijų raudona mėsa.

Nigerio galvijininkystės zonos, kur auginami šie galvijai, išsiskiria savitomis gamtos sąlygomis ir galvijininkystės metodais, lemiančiais jų mėsos ypatumus: standumą, raumeningumą, mažą vandens kiekį ir sveikumą. Nigeryje auginami gyvuliai šeriami tik natūralia žole ir tradiciniais mineraliniais (pavyzdžiui, druskos) papildais, palankiai veikiančiais juslines mėsos savybes. Nuo šių savybių priklauso „Kilichi du Niger“ kokybė, ypač tai, kaip pavyks išdžiovinti ir išskrudinti mėsą ir koks bus galutinis produkto skonis. Šių savybių neįmanoma užtikrinti naudojant kitokios kilmės mėsą, net jei ji ir panašios kokybės.

Mėsa turi atitikti šiuos kriterijus:

— tai turi būti 5 metų ar vyresnio patino arba patelės mėsa;

— paskersto galvijo mėsą turi būti patikrinęs uždaroje skerdykloje arba prieš galvijo pristatymą nurodytoje lauko pjovykloje esantis už galvijų priežiūrą atsakingas darbuotojas;

— mėsa turi būti šviežia, sveika, minkšta, be sausgyslių, raiščių ir riebalinių audinių;

— tai turi būti geros fizinės būklės galvijo mėsa;

— mėsos pH turi būti 5,5–5,9.

Kiti mėsos kokybės kriterijai – minkštumas, spalva, sultingumas ir skonis. Pagal juos nustatoma, ar mėsos kokybė priimtina.

— **Minkštumas**. Galvijo amžiaus, veislės ir mitybos sąlygojamas minkštumas lemia tai, ar mėsą lengva kramtyti.

— **Spalva**. Ryškiai raudona spalva rodo, kad mėsa yra geros kokybės, o rusvas atspalvis gali būti požymis, kad mėsa oksidavosi arba sugedo.

— **Sultingumas**. Tai – sulčių kiekis, išsiskiriantis kepant mėsą ir priklausantis nuo tarpraumeninių riebalų kiekio. Jis turi įtakos mėsos skoniui ir įvertinimui.

— **Skonis**. Priklauso nuo galvijo mitybos ir mėsos paruošimo – tai turi įtakos mėsos skonio patrauklumui.

Pagal kiekvieną iš šių keturių kriterijų 5,5–5,9 pH intervalas atitinka idealią pusiausvyrą, užtikrinančią mėsos šviežumą ir optimalią spalvą, konsistenciją ir vandens sulaikymo gebą.

Mėsa paprastai apsirūpinama skerdyklose (71,8 proc.), turguose (19,2 proc.) arba skerdžiant galvijus namuose (8,5 proc.).

4.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Geografinėje vietovėje turi būti atliekami visi gamybos veiksmai:

— paskerdimas;

— iškaulinėjimas, paruošimas, išpjaustymas ir supjaustymas griežinėliais;

— pirmasis džiovinimas;

— išvoliojimas prieskonių mišiniu (pagardinimas), į kurio sudėtį įeina 3.2 skirsnyje išvardyti ingredientai, apvalkalo paruošimas ir visų trijų rūšių „Kilichi du Niger“ gamyba;

— antrasis džiovinimas;

— skrudinimas.

4.5. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu pakavimo, pjaustymo, trynimo ir kt. taisyklės*

„Kilichi du Niger“ pakavimo medžiaga turi būti nauja, švari, atspari smūgiams ir nepralaidi vandeniui.

4.6. *Specialios žemės ūkio produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Ant „Kilichi du Niger“ pakuočių privaloma nurodyti:

— produkto pavadinimą: SGN „Kilichi du Niger“;

— Afrikos intelektinės nuosavybės organizacijos (OAPI) SGN logotipą;

— „Kilichi du Niger“ rūšį, t. y. nurodyti, ar produktas „Ja“ rūšies, ar „Frari“ rūšies, ar „Dankalambé“ / „Rumuzu“ rūšies.



5. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

GN „Kilichi du Niger“ gamybos geografinė vietovė driekiasi per Niamėjaus, Tahvos, Maradžio ir Zindero regionus.

6. **Ryšys su geografine vietove**

Šio produkto kokybę ir gerą vardą su geografine kilme sieja priežastinis ryšys.

Produkto ypatumai

„Kilichi du Niger“ – produktas, kurio ypatingą kokybę užtikrina gaivumas, minkštumas ir savitas skonis bei konsistencija.

Tai – baltymingas, mineralinių druskų gausus produktas, tačiau jo vandens kiekis yra mažesnis nei 12 proc., o vandens aktyvumas – nuo 0,400 iki 0,590. Ši savybė jį saugo nuo gedimo dėl mikroorganizmų dauginimosi ir fermentų veiklos sukeliamų cheminių reakcijų ir taip užtikrina jo stabilumą.

„Kilichi du Niger“ išskirtinumą lemia jo žaliava – lauke ganomų ir įvairių ganyklų žole šeriamų vietinių veislių galvijų mėsa. Kadangi ji standžios konsistencijos ir įvairaus skonio, išgaunamas ypatingas, nepakartojamas galutinis produktas.

Geografinė vietovės ypatumai

GN „Kilichi du Niger“ gamybos geografinė vietovė driekiasi per Niamėjaus, Tahvos, Maradžio ir Zindero regionus.

Sausajam sezonui įtakos turi sausas vėjas harmatanas, o lietingajam sezonui – drėgmę nešantis musonas. Evatranspiracija išlieka stabili. Smarkiausiai vėjas pučia gruodį ir sausį, o silpniausiai – rugsėjį. Augaliją daugiausia sudaro kliedminiai, akacijos, mimoziniai ir įvairūs žoliniai augalai. Iš nuolatinių ir laikinų tvenkinių sudarytas hidrografinis tinklas itin svarbus, kad būtų tenkinamos žemės ūkio, gyvulių girdymo ir buitinio vartojimo reikmės, ir turi įtakos ganyklų žolės, taigi ir mėsos, kokybei.

Didelį poveikį „Kilichi du Niger“ savybėms ir kokybei daro biofizinės sąlygos, pavyzdžiui, temperatūra, krituliai ir vėjas.

Nustatytoje vietovėje saulė stipri ir temperatūra pakyla labai aukštai: dieną apie 14 val. pasiekia piką, o vakare sumažėja.

Per ilgą, maždaug septynis aštuonis mėnesius per metus galintį trukti sausąjį sezoną kritulių iškrenta retai, o dienomis temperatūros intervalas būna labai didelis ir karščiausiais mėnesiais gali siekti iki 47 °C.

Sahelio ruože nuolat pučia žemyninis vėjas. Jis atpučia itin karštą, sausą orą, o dangus neretai būna giedras, veik nedebesuotas.

Tokios sausąjį sezoną vyraujančios klimato sąlygos yra ypač palankios „Kilichi du Niger“ gamybai.

Geografinės vietovės ir „Kilichi du Niger“ kokybės ir ypatumų priežastinis ryšys

Gamtos veiksniai kartu su žmonių sukaupta praktine produkto gamybos patirtimi lemia „Kilichi du Niger“ išskirtinumą ir aukštą kokybę.

Produkto savybių ir geografinės aplinkos ryšys

Nustatytoje geografinėje vietovėje vyraujančios klimato sąlygos lemia „Kilichi du Niger“ tipiškumą. Biofizinės gamybos vietovės sąlygos produkto kokybę veikia taip:

— dieną itin aukštai pakylanti temperatūra padeda mėsos griežinėliams natūraliai, greitai išdžiūti;

— stipri saulė užtikrina nuolatinę sausmę – taip išvengiama drėgmės protarpių, galinčių paskatinti kenksmingų mikroorganizmų dauginimąsi;

— ilgas sausasis sezonas sudaro palankias sąlygas mėsos griežinėliams greitai išdžiūti ir taip stabdo pelėsio susidarymą, o tai yra labai svarbu norint palaikyti „Kilichi du Niger“ kokybę;

— jautienos kokybę tiesiogiai veikia geologinė ir florinė geografinės aplinkos įvairovė. Įvairi dirvožemio sudėtis, pavyzdžiui, laterito plynaukštės ir kristalinio pamato atodangos, palanki gausiai augalijai, sudarytai iš kliedminių, akacijų ir mimozinių. Įvairia augalija minta galvijai, todėl ji gali pagerinti juslinę jų mėsos kokybę. Be to, itin svarbus žemės ūkio išteklius ir galvijams girdyti reikalingo vandens šaltinis yra nuolatiniai ir laikinieji tvenkiniai, prisidedantys prie galvijų sveikatos ir jų mėsos kokybės.

Esminį vaidmenį „Kilichi du Niger“ gamyboje atlieka mėsos džiovinimas saulėje, gerokai prisidedantis prie galutinės produkto kokybės.

Praktinė patirtis

„Kilichi du Niger“ gamybai pasitelkiama iš protėvių perimta ir iš kartos į kartą perduota praktinė patirtis.

Nigeryje šio produkto gamyboje specializavosi daugybė gamintojų.

Toliau pateikiamas nebaigtinis žmogiškųjų veiksnių, prisidedančių prie ypatingos „Kilichi du Niger“ kokybės kriterijų laikymosi, sąrašas:

— „Kilichi du Niger“ gamybos specialistai praktinę šio produkto gamybos patirtį perėmė iš savo šeimos narių arba išmoko jį gaminti iš meistrų ar draugų;

— Nigerio gyvulininkystės sistemos padeda išgauti aukštos kokybės žaliavą – neriebią mėsą, nes viskas paremta natūraliais produktais. Kaimo vietovėse vyraujanti ekstensyvioji gyvulininkystė sudaro gyvuliams sąlygas laisvai misti natūralių pievų žole, o tai prisideda prie gyvulių gerovės ir jų mėsos kokybės. Tradicinė praktika, pavyzdžiui, tinkamų veislių pasirinkimas, padeda užtikrinti galvijų atsparumą ligoms ir gerina jų mėsos kokybę. Tokiose ekstensyviosios arba pusiau ekstensyvios gyvulininkystės sistemose mėsai gaminti naudojami vietiniai ištekliai, todėl ji atspindi augintojų krašto ypatumus ir jų praktinę patirtį;

— mėsa galutiniam produktui daro didžiulį poveikį dėl keleto svarbių veiksnių:

  — gyvulių šėrimas: galvijų, šeriamų įvairios žolės gausia ganiava, mėsos skonis kompleksiškesnis;

  — galvijų veislės pasirinkimas: kai kurių veislių, pavyzdžiui, „Azawak“, „Goudali“ ir „Djeli“, galvijų mėsa garsėja kaip kokybiška;

  — auginimo metodai: gyvulių, ganomų lauke ir galinčių misti natūralių pievų žole, raumenys tvirtesni, o jų mėsa geresnės konsistencijos;

  — mėsos brandinimas: šis procesas padidina mėsos minkštumą ir sustiprina jos skonį, nes fermentai suardo paskersto gyvulio raumeninius audinius;

— raudonos mėsos vytinimas – nuo neatmenamų laikų taikoma technologija, nes žmonės visada ieškojo būdų, kaip konservuoti laukinių ar naminių gyvūnų mėsą: ją džiovino, rūkė arba naudojo kitus metodus. Taigi „Kilichi du Niger“ gamyba atskleidžia vytintos mėsos panaudojimo potencialą, o tai rodo, kad gamintojai šią technologiją puikiai įvaldę;

— iš protėvių perimta praktinė patirtis padeda „Kilichi du Niger“ gamintojams išgauti gana plonus, greitai džiūstančius griežinėlius;

— ingredientų mišinio dozavimo įvaldymas padeda pabrėžti ypatingas juslines savybes ir taip užtikrina galutinę „Kilichi du Niger“ kokybę.

Nuoroda į geografinės nuorodos specifikacijos paskelbimą

Bulletin Officiel de l'Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle (OAPI), 01 IG/2021, 22 4 2022, p. 11