C/2025/6327

19.11.2025.

**Reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2024/1143 15. panta 4. punktu**

(C/2025/6327)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

Produkta specifikācija, kas atbilst Regulas (ES) Nr. 2024/1143 49. pantam, ir pieejama ES ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā.

VIENOTAIS DOKUMENTS

**Lauksaimniecības produktu cilmes vietas nosaukumi un ģeogrāfiskās izcelsmes norādes**

**“Kilichi du Niger”**

**ES Nr.: PGI-NE-03350 – 15.9.2024.**

1. **Nosaukums (nosaukumi)**

“Kilichi du Niger”

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

ACVN ☐ AĢIN ☒

3. **Valsts, pie kuras pieder noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Nigēras Republika

4. **Lauksaimniecības produkta apraksts**

4.1. *Lauksaimniecības produkta klasifikācija saskaņā ar kombinētās nomenklatūras pozīciju un kodu, minēta Regulas (ES) 2024/1143 6. panta 1. punktā*

0210 – sālīta, sālījumā, žāvēta vai kūpināta gaļa un gaļas subprodukti.

4.2. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta apraksts*

Produktu “Kilichi du Niger” ražo no Nigēras lauksaimniecības reģionos audzēto visu šķirņu liellopu sarkanās gaļas. Šo gaļu, kas atlasīta saskaņā ar specifiskiem kvalitātes kritērijiem, sagriež plānās šķēlēs, žāvē, pārklāj ar garšvielu maisījumu (neobligāti), vēlreiz žāvē un beigās grilē (neobligāti).

Produkts “Kilichi du Niger” tirgū pieejams šādos trīs veidos:

— “Kilichi du Niger” *Ja* (ar garšvielām),

— “Kilichi du Niger” *Fari* (ar garšvielām),

— “Kilichi du Niger” *Dankalambé* vai *Rumuzu* (bez garšvielām).

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

*1. tabula*

**Fizikālās un organoleptiskās īpašības**

| Produkta "Kilichi du Niger" veids | "Kilichi du Niger" *Rumuzu* | "Kilichi du Niger" *Ja* | "Kilichi du Niger" *Fari* |
|---|---|---|---|
| **Biezums** | Plakanas, 1 līdz 2 mm biezas šķēles | Plakanas, 2 līdz 3 mm biezas šķēles | Plakanas, 2 līdz 3 mm biezas šķēles |
| **Krāsa** | Tumši brūna (žāvētas gaļas krāsa) | Sarkana līdz tumši sarkana | Bālgana |
| **Izskats** | Sauss | Sauss | Sauss |
| **Garša** | Intensīva un nedaudz pikanta | Intensīva un pikanta | Maiga, ar saldenu noti |
| **Gaļas veids** | Muguras muskuļi (fileja, muguras mīkstums, astes gabals); ciska | Visi muskuļi | Visi muskuļi |
| **Galvenās sastāvdaļas** | Sāls, eļļa, buljona kubiņi, ķiploki, ingvers, krustnagliņas, citas garšvielas | Ūdens, sāls, attaukota zemesriekstu pasta, krāsviela, čili, buljona kubiņi, ķiploki, sīpoli, ingvers, krustnagliņas, cukurs, citas garšvielas | Ūdens, sāls, attaukota zemesriekstu pasta, čili, buljona kubiņi, ķiploki, sīpoli, ingvers, krustnagliņas, cukurs, citas garšvielas |
| **Fizikāl̦ķīmiskās īpašības** | | | |
| pH | 5,30–6,40 | 5,6–6,40 | 5,6–6,40 |
| Ūdens aktivitāte ($a_w$) | 0,400–0,490 | 0,430–0,590 | 0,430–0,590 |
| Ūdens saturs | 7,30–11 | 7,20–12 | 7,20–12 |
| Sāls saturs | 0,50–3,60 | 1,40–3,40 | 1,40–3,40 |
| Pelnvielu saturs | 4–7 | 5–8,5 | 5–8,5 |
| Tauku saturs | 5,70–23 | 11–25 | 11–25 |
| Olbaltumvielu saturs | 63–85 | 38–62 | 38–62 |
| **Organoleptiskās īpašības** | Nedaudz pikants, kraukšķīgs | Pikants, ar viendabīgu pārklājumu | Pikants, ar viendabīgu pārklājumu |
| **Glabāšanas laiks** | 1–3 mēneši | 1–12 mēneši | 1 līdz 12 mēneši |

*2. tabula*

**Produktam "Kilichi du Niger" izmantotā garšvielu maisījuma sastāvs**

| Sastāvdaļas vietējais nosaukums | Vispārpieņemtais nosaukums (latviešu valodā) | Zinātniskais nosaukums |
|---|---|---|
| *Ba'kinyaagi* | Melnie pipari | *Piperquineense* |
| *Farinyaagi* | Anīss | *Pimpinellaanisum* |
| *Gujiyamiya* | Āfrikas muskatrieksts | *Monodoramyristica* |
| *Tafarnoua* | Ķiploki | *Allium sativum* |
| *Tonka* | Čili pipari | *Capsicumfrutescens* |
| *Tchitta* | Ingvers | *Zingiber officinalis* |
| *Albasa* | Sīpoli | *Allium cepa* |

| Sastāvdaļas vietējais nosaukums | Vispārpieņemtais nosaukums (latviešu valodā) | Zinātniskais nosaukums |
|---|---|---|
| *Guichiri* | Vārāmais sāls | *Nātrija hlorīds* |
| *Jawa* | Annato | *Bixa orellana* |
| *Daudawakalwa* | Sumbala | *Parkia biglobosa* |
| *Kanunfari* | Krustnagliņas | *Eugenia caryophyllara* |
| *Koulikouli* | Zemesriekstu rauši | — |

4.3. *Atkāpes attiecībā uz barības iegūšanu (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu) un izejvielu iegūšanas ierobežojumi (tikai pārstrādātiem produktiem, kas apzīmēti ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi)*

Produkta "Kilichi du Niger" ražošanā izmantotā primārā izejviela ir sarkanā gaļa, ko iegūst no visu šķirņu liellopiem Nigēras lauksaimniecības reģionos.

Nigēras lauksaimniecības reģionos iegūto gaļu ietekmē specifiskie dabas apstākļi un ganīšanas metodes, kas tai piešķir sevišķas īpašības: stingru konsistenci, labi attīstītus muskuļaudus, zemu ūdens saturu un ļoti labu kvalitāti. Nigērā audzētie dzīvnieki barojas tikai ar dabisku ganību zāli un tradicionālu minerālbarību, piemēram, laizāmo sāli, kas pozitīvi ietekmē gaļas organoleptisko kvalitāti. Minētās īpašības ir būtiskas produkta "Kilichi du Niger" veiksmīgai ražošanai, it īpaši žāvēšanai un grilēšanai, un produkta galīgajai garšai, un tādas īpašības nepiemīt citviet iegūtai – pat līdzīgas kvalitātes – gaļai.

Gaļai jāatbilst šādiem kritērijiem:

— tā iegūta no jebkura dzimuma dzīvnieka, kas sasniedzis vismaz piecu gadu vecumu,

— nokautos dzīvniekus pirms piegādes ir pārbaudījis kautuves vai reģistrētas kautuves lauksaimniecības nodaļas pārstāvis,

— tā ir svaiga, veselīga un maiga, bez cīpslām, saitēm vai taukaudiem,

— tā ir iegūta no dzīvnieka labā fiziskajā stāvoklī,

— tās pH ir no 5,5 līdz 5,9.

Gaļas kvalitātes kritēriji ietver arī tās maigumu, krāsu, sulīgumu un garšu – tie ir būtiski tās pieņemamībai.

— **Maigums.** To ietekmē dzīvnieka vecums, šķirne un uzturs; tas nosaka, cik viegli gaļa ir sakošļājama.

— **Krāsa.** Spilgti sarkana krāsa norāda uz labas kvalitātes gaļu, savukārt brūngana nokrāsa var liecināt par oksidēšanos vai bojāšanos.

— **Sulīgums.** Gatavošanas laikā izdalītās sulas daudzums, kas atkarīgs no starpmuskuļu tauku satura un ietekmē gaļas garšu un baudāmību.

— **Garša.** Atkarīga no dzīvnieka uztura un gaļas pagatavošanas veida; ietekmē to, cik ļoti gaļa rosina apetīti.

Visas četras minētās īpašības ir ideāli līdzsvarotas, ja gaļas pH ir no 5,5 līdz 5,9; šāds pH nodrošina, ka gaļa ir svaiga un tai ir optimāla krāsa, konsistence un ūdens aiztures spēja.

Gaļu parasti piegādā no kautuves (71,8 %), tirgus (19,2 %) vai mājsaimniecībām (8,5 %).

4.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ģeogrāfiskajā apgabalā jānoris visiem ražošanas posmiem, kas ietver šādus:

— kaušana,

— atkaulošana, liemeņa apstrāde, izciršana un sagriešana šķēlēs,

— sākotnējā žāvēšana,

— pārklāšana ar garšvielu maisījumu, kas pagatavots no 3.2. punktā uzskaitītajām sastāvdaļām, šā maisījuma pagatavošana un minēto trīs veidu "Kilichi du Niger" ražošana,

— otrā žāvēšana,

— grilēšana.

4.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta iepakošanas, griešanas, rīvēšanas u. c. īpašie noteikumi*

Produkta "Kilichi du Niger" iepakojuma materiālam jābūt jaunam, tīram, triecienizturīgam un ūdensnecaurlaidīgam.

4.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā lauksaimniecības produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Produkta "Kilichi du Niger" iepakojumu marķējumā jābūt šādai informācijai:

— produkta nosaukums: AĢIN "Kilichi du Niger",

— Āfrikas Intelektuālā īpašuma organizācijas (*OAPI*) AĢIN logotips,

— produkta "Kilichi du Niger" veids, t. i., *Ja*, *Fari*, *Dankalambé* vai *Rumuzu*.

5. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar ĢIN "Kilichi du Niger" apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver Niamejas [*Niamey*], Tahuas [*Tahoua*], Maradi [*Maradi*] un Zinderas [*Zinder*] reģionu.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Pastāv cēloniska saikne starp specifiskā produkta kvalitāti un reputāciju un tā ģeogrāfisko izcelsmi.

*Produkta specifika*

"Kilichi du Niger" ir produkts, kuru raksturo tā svaigums, maigums, garša un konsistence, kas nodrošina tā specifisko kvalitāti.

Šis produkts ir bagāts ar olbaltumvielām un minerālsāļiem, tam ir zems ūdens saturs (zemāks nekā 12 %), un tā ūdens aktivitāte ir no 0,4 līdz 0,59. Šī īpašība to aizsargā no mikrobioloģiskas un fermentatīvas noārdīšanās, nodrošinot tā stabilitāti.

"Kilichi du Niger" izceļas ar izejvielu, ko iegūst no vietējo šķirņu dzīvniekiem, kurus audzē brīvā dabā un kuri barojas ar dažādu ganību zāli; šādu dzīvnieku gaļai ir stingra konsistence un bagātīga garša, un no tās iegūst specifisku un neatdarināmu galaproduktu.

*Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Ar ĢIN "Kilichi du Niger" apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver Niamejas [*Niamey*], Tahuas [*Tahoua*], Maradi [*Maradi*] un Zinderas [*Zinder*] reģionu.

Vēji, it īpaši sausais harmatans un mitrais musons, attiecīgi ietekmē sauso un lietaino gadalaiku. Evapotranspirācija ir stabila, visvairāk vēju pūš decembrī, janvārī, jūnijā un jūlijā, bet vismazāk – septembrī. Floru veido galvenokārt *Combretaceae* un *Mimosaceae* dzimtas augi, akācijas un dažādi zālaugi. Upju tīkls, kas sastāv no pastāvīgiem un pagaidu baseiniem, ir būtisks lauksaimniecībai, dzīvnieku dzirdināšanai un izmantošanai mājsaimniecībā; tas ietekmē ganību un līdz ar to arī gaļas kvalitāti.

Būtiska nozīme produkta "Kilichi du Niger" īpašību un kvalitātes nodrošināšanā ir biofizikālajām īpašībām, piemēram, temperatūrai, nokrišņiem un vējam.

Noteiktajā apgabalā intensīvi spīd saule un temperatūra dienā ir ļoti augsta – visaugstākā tā ir plkst. 14.00, bet vakarā pazeminās.

Ilgajā sausajā gadalaikā, kas var ilgt aptuveni septiņus vai astoņus mēnešus gadā, nokrišņi ir retums, un dienas temperatūras svārstības ir ļoti krasas, un siltākajos mēnešos temperatūra sasniedz 47 °C.

Pāri Sāhelas joslai pastāvīgi pūš kontinentālie vēji, atnesot ļoti karstu un sausu gaisu un bieži vien nodrošinot skaidras vai nedaudz mākoņainas debesis.

Šie klimatiskie apstākļi, kas dominē sausajā gadalaikā, ir īpaši labvēlīgi produkta "Kilichi du Niger" ražošanai.

*Cēloniskā saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta "Kilichi du Niger" kvalitāti vai īpašībām*

Dabas faktoriem apvienojoties ar produkta ražošanas procesā izmantoto cilvēka zinātību, tiek iegūts specifisks un augstas kvalitātes produkts "Kilichi du Niger".

## Saikne starp produkta īpašībām un ģeogrāfisko vidi

Izšķiroša nozīme "Kilichi du Niger" savdabīgo īpašību nodrošināšanā ir noteiktā ģeogrāfiskā apgabala klimatiskajiem apstākļiem. Ražošanas apgabala biofizikālās īpašības produkta kvalitāti ietekmē šādi:

— ļoti augstā dienas temperatūra veicina gaļas šķēļu ātru dabisku žūšanu,

— intensīvā saules spīdēšana nodrošina pastāvīgu žūšanu, izslēdzot mitruma periodus, kas varētu veicināt kaitīgu mikroorganismu augšanu,

— ilgais sausais gadalaiks veicina gaļas šķēļu ātru žūšanu, ierobežojot pelējuma veidošanos; tas ir būtiski produkta "Kilichi du Niger" kvalitātes saglabāšanai,

— ģeogrāfiskā apgabala ģeoloģiskā un ziedu daudzveidība tieši ietekmē liellopu gaļas kvalitāti. Daudzveidīgās augsnes, piemēram, laterīta plakankalne un kristāliska pagulslāņa atsegumi, veicina bagātīgu floru, ko veido *Combretaceae* un *Mimosaceae* dzimtas augi un akācijas. Šī veģetācija liellopiem nodrošina daudzveidīgu uzturu, uzlabojot to gaļas organoleptisko kvalitāti. Turklāt pastāvīgie un pagaidu baseini ir būtisks resurss lauksaimniecībai un lauksaimniecības dzīvnieku dzirdināšanai, un tie veicina dzīvnieku veselību un saražotās gaļas kvalitāti.

Svarīga nozīme produkta "Kilichi du Niger" ražošanas procesā ir tā žāvēšanai saulē, kas būtiski uzlabo galaprodukta kvalitāti.

## Zinātība

Produkta "Kilichi du Niger" ražošana atspoguļo senču zinātību, kas nodota no paaudzes paaudzē.

Nigērā ir daudz ražotāju, kas specializējas šā produkta gatavošanā.

Turpmāk ir izklāstīti cilvēkfaktori, kas veicina produkta "Kilichi du Niger" specifisko kvalitātes kritēriju izpildi (saraksts nav izsmeļošs).

— Profesionālie produkta "Kilichi du Niger" ražotāji zinātību par šo produktu vai nu manto no ģimenes locekļiem, vai iegūst, mācoties no kāda speciālista vai draugiem.

— Nigērā izmantotās dzīvnieku audzēšanas sistēmas palīdz iegūt augstas kvalitātes izejvielu, un gaļa satur maz dzīvnieku tauku, jo visa pamatā ir dabīgi produkti. Lauku apvidos piekoptā audzēšana brīvās turēšanas apstākļos nodrošina dzīvnieku brīvu barošanos dabiskās ganībās, veicinot to labturību un augstas kvalitātes gaļas ieguvi. Tradicionālās metodes, piemēram, piemērotu šķirņu izvēle, veicina slimībizturību un uzlabo gaļas kvalitāti. Šajās sistēmās – gan brīvās, gan daļēji brīvās turēšanas apstākļos – tiek izmantoti vietējie resursi, lai ražotu gaļu, kas atspoguļo zemes īpašības un lauksaimnieku zinātību.

— Šai gaļai ir būtiska ietekme uz galaproduktu šādu vairāku svarīgu faktoru dēļ:

  — barība: ar dažādiem zālaugiem bagātās ganībās barojušos liellopu gaļai ir sarežģītāka garša;

  — liellopu šķirnes izvēle: dažas šķirnes, piemēram, "Azawak", "Goudali" un "Djeli", ir zināmas gaļas kvalitātes dēļ;

  — lauksaimniecības metodes: dzīvniekiem, kuri audzēti brīvā dabā un kuriem ir pieejamas dabiskas ganības, veidojas stingrāka muskulatūra un labāka gaļas konsistence;

  — gaļas nogatavināšana: šis process uzlabo maigumu un pastiprina garšu, ļaujot fermentiem pēc kaušanas sadalīt muskuļaudus.

— Sarkanās gaļas dehidratācija ir kopš neatminamiem laikiem izmantots paņēmiens, jo cilvēki vienmēr ir centušies saglabāt gan medījamo dzīvnieku, gan mājdzīvnieku gaļu, to žāvējot, kūpinot vai izmantojot citus procesus. Tādējādi "Kilichi du Niger" ražošanā tiek izmantota viena no gaļas dehidratācijas metodēm, un šis produkts apliecina tā ražotāju meistarību šā paņēmiena izmantošanā.

— "Kilichi du Niger" ražotāju specifiskā senču zinātība ļauj ražot plānas šķēles, kas ātri izžūst.

— Meistarīgi pagatavotais sastāvdaļu maisījums ļauj uzsvērt produkta "Kilichi de Niger" specifiskās organoleptiskās un sensoriskās īpašības, nodrošinot tā galīgo kvalitāti.

**Atsauce uz produkta, kas apzīmēts ar attiecīgo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, specifikācijas publikāciju**

Āfrikas Intelektuālā īpašuma organizācijas (*OAPI*) oficiālais biļetens Nr. 01 IG/2021, 2022. gada 22. aprīlis, 11. lpp.