C/2025/6327

19.11.2025

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni għar-reġistrazzjoni skont l-Artikolu 15(4) tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill

(C/2025/6327)

Fi żmien 3 xhur mid-data ta' din il-pubblikazzjoni, l-awtoritajiet ta' Stat Membru jew ta' pajjiż terz, jew persuna fiżika jew ġuridika li jkollha interess leġittimu u tkun stabbilita jew residenti f'pajjiż terz, tista' tippreżenta oppożizzjoni lill-Kummissjoni f'konformità mal-Artikolu 17 tar-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott f'konformità mal-Artikolu 49 tar-Regolament (UE) 2024/1143 hija disponibbli fir-reġistru tal-UE tal-indikazzjonijiet ġeografiċi.

DOKUMENT UNIKU

Denominazzjonijiet ta' oriġini u indikazzjonijiet ġeografiċi ta' prodotti agrikoli

"Kilichi du Niger"

Nru tal-UE: PGI-NE-03350 — 15.9.2024

1. **Isem/Ismijiet**

"Kilichi du Niger"

2. **Tip ta' indikazzjoni ġeografika**

DOP ☐ IĠP ☒

3. **Pajjiż li għalih tappartjeni ż-żona ġeografika definita**

Ir-Repubblika tan-Niġer

4. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu**

4.1. *Klassifikazzjoni tal-prodott agrikolu f'konformità mal-intestatura u l-kodiċi tan-Nomenklatura Magħquda, kif imsemmi fl-Artikolu 6(1) tar-Regolament (UE) 2024/1143*

0210 — Laħam u ġewwieni tal-laħam li jittiekel, immellaħ, fis-salmura, imnixxef jew affumikat

4.2. *Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu li għalih japplika l-isem reġistrat*

Il-"Kilichi du Niger" huwa magħmul minn laħam aħmar mir-razez kollha tal-ifrat imrobbija fir-reġjuni agrikoli tan-Niġer. Dan il-laħam, li jintgħażel skont kriterji speċifiċi tal-kwalità, jitfettet irqiq, jitnixxef, jinkesa b'taħlita ta' ħwawar li jintużaw għat-taħwir tal-ikel jew jitħalla mhux miksi, jerġa' jitnixxef, u fl-aħħar nett jew jinxtewa jew le.

Hemm tliet tipi ta' "Kilichi du Niger" fis-suq:

— "Kilichi du Niger" (miksi) stil "Ja";

— "Kilichi du Niger" (miksi) stil "Fari";

— "Kilichi du Niger" (mhux miksi) stil "Dankalambé" jew "Rumuzu".

([1]) Ir-Regolament (UE) 2024/1143 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill tal-11 ta' April 2024 dwar indikazzjonijiet ġeografiċi għall-inbid, ix-xorb spirituż u l-prodotti agrikoli, kif ukoll l-ispeċjalitajiet tradizzjonali garantiti u t-termini tal-kwalità mhux obbligatorji għall-prodotti agrikoli, li jemenda r-Regolamenti (UE) Nru 1308/2013, (UE) 2019/787 u (UE) 2019/1753 u li jħassar ir-Regolament (UE) Nru 1151/2012 (ĠU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabella 1

Karatteristiċi fiżiċi u organolettiċi

Tip ta' "Kilichi du Niger"	"Kilichi du Niger" stil "Rumuzu"	"Kilichi du Niger" stil "Ja"	"Kilichi du Niger" stil "Fari"
Ħxuna	Flieli ċatti ħoxnin minn 1 sa 2 mm	Flieli ċatti ħoxnin minn 2 sa 3 mm	Flieli ċatti ħoxnin minn 2 sa 3 mm
Kulur	Kannella skur (kulur il-laħam imnixxef)	Aħmar sa aħmar skur	Bajdani
Dehra	Xotta	Xotta	Xotta
Togħma	Qawwija u xi ftit pikkanti	Qawwija u pikkanti	Ħafifa, b'nota kemxejn ħelwa
Tip ta' laħam	Il-muskoli tad-dahar (il-flett, il-vagant, ir-ramp) Il-koxxa	Il-muskoli kollha	Il-muskoli kollha
Ingredjenti ewlenin	Melħ, żejt, kubi tal-istokk, tewm, ġinġer, imsiemer tal-qronfol, ħwawar oħra	Ilma, melħ, pejst tal-karawett bix-xaħam imneħħi, kulurant, felfel, kubi tal-istokk, tewm, basal, ġinġer, imsiemer tal-qronfol, zokkor, ħwawar oħra	Ilma, melħ, pejst tal-karawett bix-xaħam imneħħi, felfel, kubi tal-istokk, tewm, basal, ġinġer, imsiemer tal-qronfol, zokkor, ħwawar oħra
Karatteristiċi fiżikokimiċi			
pH	5,30 – 6,40	5,6 – 6,40	5,6 – 6,40
Attività tal-ilma (a_w)	0,400 – 0,490	0,430 – 0,590	0,430 – 0,590
Kontenut ta' ilma	7,30 – 11	7,20 – 12	7,20 – 12
Kontenut ta' melħ	0,50 – 3,60	1,40 – 3,40	1,40 – 3,40
Kontenut ta' rmied	4 – 7	5 – 8,5	5 – 8,5
Kontenut ta' xaħam	5,70 – 23	11 – 25	11 – 25
Kontenut ta' proteina	63 – 85	38 – 62	38 – 62
Karatteristiċi organolettiċi	Ftit pikkanti, iqarmeċ	Kisja pikkanti u omoġenja	Kisja pikkanti u omoġenja
Ħażna	Minn xahar sa 3 xhur	Minn xahar sa 12-il xahar	1 sa 12-il xahar

Tabella 2

Kompożizzjoni tat-taħlita tal-ħwawar użata għat-taħwir tal-"Kilichi du Niger"

Isem lokali tal-ingredjent	Isem Komuni (bil-Malti)	Isem xjentifiku
Ba'kinyaagi	Bżar iswed	*Piperquineense*
Farinyaagi	Aniżetta	*Pimpinellaanisum*
Gujiyamiya	Noċemuskata Afrikana	*Monodoramyristica*
Tafarnoua	Tewm	*Allium sativum*
Tonka	Felfel	*Capsicumfrutescens*
Tchitta	Ġinġer	*Zingiber officinalis*
Albasa	Basal	*Allium cepa*

Isem lokali tal-ingredjent	Isem Komuni (bil-Malti)	Isem xjentifiku
Guichiri	Melħ tat-tisjir	*Klorur tas-sodju*
Jawa	Annatto	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Imsiemer tal-qronfol	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	Karawett mitħun	-

4.3. *Derogi dwar l-akkwist ta' għalf (għal prodotti li joriġinaw mill-annimali ddeżinjati b'denominazzjoni ta' oriġini protetta biss) u restrizzjonijiet fuq l-akkwist ta' materja prima (għal prodotti proċessati ddeżinjati minn indikazzjoni ġeografika protetta biss)*

Il-materja prima primarja użata fil-produzzjoni tal-"Kilichi du Niger" hija l-laħam aħmar tar-razez kollha tal-ifrat fir-reġjuni agrikoli tan-Niġer.

Il-laħam mir-reġjuni agrikoli tan-Niġer jiddistingwi ruħu mill-kundizzjonijiet naturali speċifiċi u l-prattiki pastorali li jagħtuh kwalitajiet partikolari: sawra soda, muskolatura żviluppata sew, kontenut baxx ta' ilma u kundizzjoni f'saħħitha ħafna. L-annimali mrobbija fin-Niġer jirgħu esklużivament fuq mergħat naturali b'għalf minerali tradizzjonali, bħall-ħaġar tal-melħ, li jħalli effett pożittiv fuq il-kwalità organolettika tal-laħam. Dawn il-karatteristiċi huma essenzjali għas-suċċess tal-"Kilichi du Niger", b'mod partikolari għat-tnixxif, ix-xiwi u t-togħma finali, u ma jinsabux f'laħam li joriġina minn postijiet oħra, anki meta l-laħam ikun ta' kwalità simili.

Il-laħam irid jissodisfa l-kriterji li ġejjin:

— jiġi minn annimal li jkollu mill-inqas 5 snin, irrispettivament mis-sess;

— jiġi spezzjonat wara l-iskarnar minn rappreżentant tad-dipartiment tal-biedja preżenti fil-biċċerija, jew f'biċċerija rreġistrata, qabel il-konsenja;

— ikun frisk, f'saħħtu u tari, mingħajr għeruq, ligamenti jew tessut xaħmi;

— jiġi minn annimal f'kundizzjoni fiżika tajba;

— ikollu valur tal-pH ta' bejn 5,5 u 5,9.

Il-kriterji li jikkonċernaw il-kwalità tal-laħam jinkludu wkoll kemm ikun tari, il-kulur tiegħu, jekk ikunx immeraq u t-togħma tiegħu, li huma essenzjali għall-aċċettabbiltà tiegħu.

— **Kemm hu tari:** influwenzata mill-età, ir-razza u d-dieta tal-annimal; tiddetermina kemm jintmagħad faċilment il-laħam.

— **Kulur:** kulur aħmar jgħajjat jindika laħam ta' kwalità tajba, filwaqt li sfumatura tagħti fil-kannella tista' tindika li kien hemm ossidazzjoni jew deterjorament.

— **Kemm hu mmerraq:** l-ammont ta' meraq li joħroġ waqt it-tisjir, influwenzat mill-kontenut tax-xaħam intramuskolari, li jaffettwa t-togħma u t-tgawdija tal-laħam.

— **Togħma:** tiddependi fuq id-dieta tal-annimal u fuq kif jissajjar il-laħam, u taffettwa kemm ikun appetituż il-laħam.

Għal kull waħda minn dawn l-erba' karatteristiċi, valur tal-pH ta' bejn 5,5 u 5,9 jikkorrispondi għal bilanċ ideali, li jiggarantixxi li l-laħam ikun frisk b'kulur, sawra u kapaċità ta' żamma tal-ilma ottimali.

Il-laħam ġeneralment jiġi fornut mill-biċċerija (71,8 %), mis-suq (19,2 %), jew mill-iskarnar id-dar (8,5 %).

4.4. *Passi speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika definita*

Il-passi kollha fil-produzzjoni jridu jseħħu fiż-żona ġeografika, inkluż:

— l-iskarnar;

— id-dissussar, it-tlestija, it-tqattigħ u t-tfettit;

— it-tnixxif inizjali;

— il-kisi (it-taħwir tal-ikel) b'taħlita li tinkludi l-ingredjenti elenkati fit-Taqsima 3.2, il-preparazzjoni tal-kisja u l-proċedura għall-kisba tat-tliet tipi ta' "Kilichi du Niger";

— it-tieni tnixxif;

— ix-xiwi.

4.5. *Regoli speċifiċi dwar l-imballaġġ, it-tfettit, it-taħkik, eċċ. tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-materjal tal-imballaġġ għall-“Kilichi du Niger” irid ikun ġdid, nadif, reżistenti għall-impatt u impermeabbli.

4.6. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar tal-prodott agrikolu li għalih jirreferi l-isem reġistrat*

Il-pakketti tal-“Kilichi du Niger” irid ikollhom dan li ġej fuq it-tikketta:

— l-isem tal-prodott: l-IĠP “Kilichi du Niger”;

— il-logo tal-IĠP tal-Organizzazzjoni Afrikana tal-Proprjetà Intellettwali (OAPI, Organisation Africaine de la Propriété Intellectuelle);

— it-tip ta’ “Kilichi du Niger”, jiġifieri “Ja”, “Fari”, “Dankalambé” jew “Rumuzu”.

5. **Definizzjoni qasira taż-żona ġeografika**

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-IĠ “Kilichi du Niger” tkopri r-reġjuni ta’ Niamey, Tahoua, Maradi u Zinder.

6. **Rabta maż-żona ġeografika**

Teżisti rabta kawżali bejn il-kwalità u r-reputazzjoni tal-prodott speċifiku u l-oriġini ġeografika tiegħu.

Speċifiċità tal-prodott

Il-“Kilichi du Niger” huwa prodott ikkaratterizzat mill-freskezza, minn kemm hu tari, mit-togħma u mill-konsistenza tiegħu, li jagħtuh kwalità speċifika.

Huwa prodott li fih ħafna proteini u mluħa minerali, b’kontenut baxx ta’ ilma ta’ inqas minn 12 %, u attività tal-ilma ta’ bejn 0,4 u 0,59. Din il-karatteristika tipproteġih mid-degradazzjoni mikrobijoloġika u enzimatika, u tiżgura l-istabbiltà tiegħu.

Il-“Kilichi du Niger” huwa distint mill-materja prima tiegħu minn razez lokali mrobbija fil-beraħ u li jirgħu f’mergħat varji, li jipproduċu laħam b’sawra soda u togħmiet rikki u prodott finali speċifiku u inimitabbli.

Speċifiċità taż-żona ġeografika

Iż-żona ġeografika tal-produzzjoni tal-IĠ “Kilichi du Niger” tkopri r-reġjuni ta’ Niamey, Tahoua, Maradi u Zinder.

L-irjieħ, b'mod partikoli l-harmattan xott u l-monsun bix-xita, jinfluwenzaw l-istaġun xott u dak tax-xita rispettivament. L-evapotraspirazzjoni tibqa' stabbli, bl-ammont massimu ta' riħ f'Diċembru sa Jannar u f'Ġunju sa Lulju, u riħ minimu f'Settembru. Il-flora tikkonsisti prinċipalment minn *Combretaceae*, akaċji, *Mimosaceae*, u diversi pjanti erbaċej. In-network tax-xmajjar, li jinkludi għadajjar permanenti u temporanji, huwa kruċjali għall-agrikoltura, għat-tisqija tal-annimali u għall-użu domestiku, u jħalli impatt fuq il-kwalità tal-mergħat u għalhekk fuq dik tal-laħam.

Il-karatteristiċi bijofiżiċi bħat-temperatura, ix-xita u r-riħ għandhom rwol fundamentali fil-karatteristiċi u l-kwalità tal-"Kilichi du Niger".

Iż-żona definita tibbenefika minn xemx intensa b'temperaturi għoljin ħafna matul il-jum, li jilħqu l-massimu tagħhom madwar is-14:00 u jaqgħu filgħaxija.

Matul l-istaġun xott twil, li jista' jdum bejn wieħed u ieħor minn 7 sa 8 xhur fis-sena, ix-xita hija rari u l-medda tat-temperatura ta' kuljum hija għolja ħafna, u tilħaq sa 47 °C fl-aktar xhur sħan.

L-irjieħ kontinentali jonfħu regolarment tul il-faxxa tas-Saħel, u jġibu arja sħuna u xotta ħafna, spiss taħt sema bnazzi jew kemxejn imsaħħab.

Dawn il-kundizzjonijiet klimatiċi, li jippredominaw matul l-istaġun xott, huma partikolarment favorevoli għall-produzzjoni tal-"Kilichi du Niger".

Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-"Kilichi du Niger"

Il-fatturi naturali flimkien mal-għarfien uman użat fil-produzzjoni tiegħu jirriżultaw fi prodott tal-"Kilichi du Niger" speċifiku u ta' kwalità għolja.

Rabtiet bejn il-karatteristiċi tal-prodott u l-ambjent ġeografiku

Il-kundizzjonijiet tal-klima taż-żona ġeografika definita għandhom rwol kruċjali fil-karatteristiċi distintivi tal-"Kilichi du Niger". Il-karatteristiċi bijofiżiċi taż-żona tal-produzzjoni jinfluwenzaw il-kwalità tal-prodott kif ġej:

— it-temperaturi għoljin ħafna binhar jiffaċilitaw it-tnixxif naturali rapidu tal-flieli tal-laħam;

— ix-xemx intensa tiżgura tnixxif kostanti, u tevita li jkun hemm perjodi ta' umdità li jistgħu jinkoraġġixxu t-tkabbir ta' mikroorganiżmi li jagħmlu l-ħsara;

— l-istaġun xott twil jinkoraġġixxi t-tnixxif rapidu tal-flieli tal-laħam, u jillimita l-formazzjoni tal-moffa; dan huwa essenzjali biex tinżamm il-kwalità tal-"Kilichi du Niger";

— id-diversità ġeoloġika u tal-flora taż-żona ġeografika tinfluwenza direttament il-kwalità tal-laħam taċ-ċanga. Il-ħamrija varjata, bħall-plateaux tal-laterit u l-promontorji ta' bażi kristallina, trawwem flora rikka li tikkonsisti minn *Combretaceae*, akaċji u *Mimosaceae*. Din il-veġetazzjoni tipprovdi dieta diversa għall-ifrat, u ttejjeb il-kwalità organolettika tal-laħam tagħhom. Barra minn hekk, l-għadajjar permanenti u temporanji jipprovdu riżorsa essenzjali għall-agrikoltura u t-tisqija tal-bhejjem, u jikkontribwixxu għas-saħħa tal-annimali u għall-kwalità tal-laħam prodott.

It-tnixxif bix-xemx jaqdi rwol essenzjali fil-proċess tal-produzzjoni tal-"Kilichi du Niger", u jagħti kontribut sinifikanti għall-kwalità tal-prodott finali.

Għarfien prattiku

Il-produzzjoni tal-"Kilichi du Niger" tirrappreżenta l-għarfien prattiku tal-antenati mgħoddi mill-missirijiet lil uliedhom.

In-Niġer għandu ħafna produtturi li jispeċjalizzaw fil-produzzjoni ta' dan il-prodott.

Il-fatturi umani li jikkontribwixxu għall-kriterji speċifiċi tal-kwalità tal-"Kilichi du Niger" huma stabbiliti hawn taħt (lista mhux eżawrjenti).

— Il-produtturi professjonali tal-"Kilichi du Niger" jirtu l-għarfien prattiku tagħhom għal dan il-prodott, jew mill-wirt tal-familja jew billi jitgħallmu mingħand espert jew mingħand il-ħbieb.

— Is-sistemi tat-trobbija użati fin-Niġer jgħinu biex tinkiseb materja prima ta' kwalità għolja, fejn il-laħam ftit li xejn fih xaħam tal-annimali, peress li kollox huwa bbażat fuq prodotti naturali. It-trobbija fil-beraħ, li tippredomina fiż-żoni rurali, tippermetti lill-annimali jirgħu b'mod liberu f'mergħat naturali, tikkontribwixxi għall-benesseri tagħhom u tipproduċi laħam ta' kwalità għolja. Il-prattiki tradizzjonali, bħall-għażla ta' razez xierqa, jippromwovu r-reżistenza għall-mard u jtejbu l-kwalità tal-laħam. Dawn is-sistemi, kemm dawk bi trobbija fil-beraħ kif ukoll dawk bi trobbija parzjalment fil-beraħ, jużaw ir-riżorsi lokali biex jipproduċu laħam li jirrifletti l-art u l-għarfien prattiku tal-bdiewa.

— Dan il-laħam għandu impatt kbir fuq il-prodott finali minħabba diversi fatturi ewlenin:

  — l-għalf tal-bhejjem: l-ifrat li jirgħu f'mergħat b'varjetà kbira ta' ħaxix jiżviluppaw laħam b'togħmiet aktar kumplessi;

  — l-għażla tar-razza tal-ifrat: ċerti razez, bħall-Azawak, il-Goudali u d-Djeli, huma magħrufa għall-kwalità tal-laħam tagħhom;

  — il-prattiki agrikoli: l-annimali mrobbija fil-beraħ b'aċċess għal mergħat naturali jiżviluppaw muskulatura aktar soda u sawra aħjar;

  — il-maturazzjoni tal-laħam: dan il-proċess jagħmel il-laħam aktar tari u jintensifika t-togħmiet billi jippermetti lill-enzimi jiddekomponu t-tessut tal-muskoli wara l-iskarnar.

— Id-deidratazzjoni tal-laħam aħmar hija teknika li ilha tiġi pprattikata minn żmien il-qedem, peress li l-bnedmin minn dejjem raw kif jagħmlu biex jippreservaw il-laħam, kemm dak mill-annimali tal-kaċċa kif ukoll dak mill-annimali domestiċi, bit-tnixxif, bl-affumikazzjoni jew bi proċessi oħra. Il-"Kilichi du Niger" għalhekk huwa wieħed mill-metodi li jużaw il-laħam deidrat, li juri l-ħakma ta' din it-teknika mill-produtturi tiegħu.

— L-għarfien prattiku speċifiku tal-antenati tal-produtturi tal-"Kilichi du Niger" jagħmilha possibbli li jiġu prodotti flieli rqaq li jinxfu malajr.

— Il-ħakma tat-taħlita tal-ingredjenti tippermetti li jiġu enfasizzati l-karatteristiċi organolettiċi u sensorji speċifiċi, u b'hekk tiġi żgurata l-kwalità finali tal-"Kilichi de Niger".

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott tal-indikazzjoni ġeografika

Il-Bullettin Uffiċjali tal-Organizzazzjoni Afrikana tal-Proprjetà Intellettwali (OAPI) Nru 01 IG/2021 tat-22 ta' April 2022, il-paġna 11