Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6327

19.11.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie overeenkomstig artikel 15, lid 4, van Verordening (EU) nr. 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad

(C/2025/6327)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

Het productdossier overeenkomstig artikel 49 van Verordening (EU) nr. 2024/1143 is opgenomen in het Unieregister van geografische aanduidingen

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Kilichi du Niger"

EU-nr.: PGI-NE-03350 — 15.9.2024

1. **Naam/namen**

"Kilichi du Niger"

2. **Type geografische aanduiding**

BOB ☐ BGA ☒

3. **Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort**

Republiek Niger

4. **Beschrijving van het landbouwproduct**

4.1. *Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143*

0210: Vlees en eetbare slachtafvallen, gezouten of gepekeld, gedroogd of gerookt enz.

4.2. *Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is*

"Kilichi du Niger" is een product dat wordt verkregen van rood vlees van alle runderrassen die in de fokgebieden van Niger worden gehouden. Dit vlees, dat volgens specifieke kwaliteitscriteria wordt geselecteerd, wordt in plakken gesneden, gedroogd, omhuld met een specerijenmengsel, of niet bedekt met een specerijenmengsel, vervolgens nogmaals gedroogd en uiteindelijk al dan niet geroosterd.

Er zijn drie soorten "Kilichi du Niger" op de markt:

— "Kilichi du Niger", type "Ja" (omhuld)

— "Kilichi du Niger", type "Fari" (omhuld)

— "Kilichi du Niger", type "Dankalambé" of "Rumuzu" (niet-omhuld).

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabel 1

Fysische en organoleptische kenmerken

Typen "Kilichi du Niger"	"Kilichi du Niger" van het type Rumuzu	"Kilichi du Niger" van het type Ja	"Kilichi du Niger" van het type Fari
Fijnheid	Plakjes van 1 tot 2 mm dik	Plakjes van 2 tot 3 mm dik	Plakjes van 2 tot 3 mm dik
Kleur	Donkerbruin (kleur van gedroogd vlees)	Rood tot donkerrood	Witachtig
Uiterlijk	Droog	Droog	Droog
Aroma	Intens en licht kruidig	Intens en kruidig	Zacht, met een lichte zoete toets
Typen vlees	Rugspieren (filet, dunne lende, dikke lende), Dij	Alle spieren	Alle spieren
Belangrijkste ingrediënten	Zout, olie, aromablokje, knoflook, gember, kruidnagel, andere specerijen	Water, zout, ontvette pindakaas, kleurstof, piment, aromablokje, knoflook, uien, gember, kruidnagels, suiker, andere specerijen	Water, zout, ontvette pindakaas, piment, aromablokje, knoflook, uien, gember, kruidnagel, suiker, andere specerijen
Fysisch-chemische kenmerken			
pH	5,30 - 6,40	5,6 - 6,40	5,6 - 6,40
Wateractiviteit (a_w)	0,400 - 0,490	0,430 - 0,590	0,430 - 0,590
Watergehalte	7,30 - 11	7,20 - 12	7,20 - 12
Zoutgehalte	0,50 - 3,60	1,40 - 3,40	1,40 - 3,40
Asgehalte	4 - 7	5 - 8,5	5 - 8,5
Vetgehalte	5,70 - 23	11 - 25	11 - 25
Eiwitgehalte	63 - 85	38 - 62	38 - 62
Organoleptische eigenschappen	Licht peperachtige smaak, knapperig	Peperachtige smaak, homogeniteit van de omhullende saus	Peperachtige smaak, homogeniteit van de omhullende saus
Bewaring	1 tot 3 maanden	1 tot 12 maanden	1 tot 12 maanden

Tabel 2

De samenstelling van het specerijenmengsel dat wordt gebruikt voor het kruiden van "Kilichi du Niger", is opgenomen in de onderstaande tabel:

Lokale benaming van het ingrediënt	Nederlandse naam	Wetenschappelijke naam
Ba'kinyaagi	Zwarte peper	*Piper guineense*
Farinyaagi	Anijs	*Pimpinella anisum*
Gujiyamiya	Kalebasnootmuskaat	*Monodora myristica*
Tafarnoua	Knoflook	*Allium sativum*
Tonka	Piment	*Capsicum frutescens*
Tchitta	Gember	*Zingiber officinale*
Albasa	Uien	*Allium cepa*

Lokale benaming van het ingrediënt	Nederlandse naam	Wetenschappelijke naam
Guichiri	Keukenzout	*Natriumchloride*
Jawa	Orleaan	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Kruidnagel	*Eugenia caryophyllara*
koulikouli	Pindakoek	—

4.3. *Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)*

De belangrijkste grondstof voor de productie van "Kilichi du Niger" is rood vlees van alle runderrassen in de fokgebieden van Niger.

Vlees uit de fokgebieden van Niger onderscheidt zich door specifieke natuurlijke omstandigheden en weidepraktijken die het vlees bijzondere kwaliteiten verlenen: een stevige textuur, goed ontwikkelde spiermassa, laag watergehalte en hoge geschiktheid van het vlees voor menselijke consumptie. De dieren die in Niger worden gehouden, voeden zich uitsluitend met natuurlijk grasland en krijgen traditioneel mineraal voeder, zoals "cure salée", dat een gunstige invloed heeft op de organoleptische kwaliteit van het vlees. Deze kenmerken zijn essentieel voor de succesvolle bereiding van "Kilichi du Niger", met name voor het drogen, roosteren en de uiteindelijke smaak, en zijn niet gewaarborgd met vlees van vreemde oorsprong, zelfs niet van vergelijkbare kwaliteit.

Het vlees moet aan de volgende criteria voldoen:

— afkomstig zijn van een dier van 5 jaar en ouder, ongeacht het geslacht;

— na het slachten geïnspecteerd zijn door een beambte van de veeteeltdienst in het slachthuis of in een geregistreerd slachtgebied, voordat de levering plaatsvindt;

— vers, gezond en mals zijn, vrij zijn van pezen, ligamenten en vetweefsel;

— afkomstig zijn van een dier in goede lichamelijke toestand;

— pH tussen 5,5 en 5,9

Tot de kwaliteitscriteria van het vlees behoren ook de malsheid, kleur, sappigheid en smaak, die essentieel zijn om de aanvaardbaarheid ervan te bepalen.

— **Malsheid**: Wordt beïnvloed door de leeftijd, het ras en de voeding van het dier, en bepaalt het kauwgemak.

— **Kleur:** Een helderrode kleur wijst op vlees van goede kwaliteit, terwijl een bruinachtige kleur kan wijzen op oxidatie of bederf.

— **Sappigheid:** De hoeveelheid sap die vrijkomt tijdens de bereiding, beïnvloed door het intramusculaire vetgehalte, is van invloed op de smaak en de waardering van het vlees.

— **Smaak:** Hangt af van de voeding van het dier en van de manier waarop het vlees wordt bereid, wat van invloed is op de smaak van het vlees.

Voor elk van deze vier kenmerken komt een pH-bereik tussen 5,5 en 5,9 overeen met een optimaal evenwicht dat garant staat voor vers vlees met een optimale kleur, textuur en waterretentiecapaciteit.

De toelevering van het vlees vindt gewoonlijk plaats in het slachthuis (71,8 %), op de markt (19,2 %) of via huisslacht (8,5 %).

4.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle productiefasen moeten in het geografische gebied plaatsvinden, namelijk:

— Slacht

— Uitbenen, uitslachten, uitsnijden en vervaardiging van de stroken

— Eerste droging

— Omhulling (kruiden), met inbegrip van de samenstelling van de in punt 3.2 vermelde ingrediënten, de bereiding van de omhullende saus en de procedure voor het verkrijgen van de drie soorten “Kilichi du Niger”

— Tweede droging

— Roosteren.

4.5. *Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het verpakkingsmateriaal voor “Kilichi du Niger” moet nieuw, schoon, schokbestendig en ondoordringbaar zijn.

4.6. *Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Op de verpakking van “Kilichi du Niger” moeten etiketten met de volgende verplichte vermeldingen worden aangebracht:

— De productnaam: BGA “Kilichi du Niger”

— Het BGA-logo van de Afrikaanse Organisatie voor Intellectuele Eigendom (OAPI);

— Het type “Kilichi du Niger”, d.w.z. “Ja”, “Fari”, “Dankalambé” of “Rumuzu”.



5. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied waar de GA “Kilichi du Niger” wordt geproduceerd, strekt zich uit over de regio’s Niamey, Tahoua, Maradi en Zinder.

6. Verband met het geografische gebied

Er bestaat een causaal verband tussen de kwaliteit en de faam van het specifieke product en het geografische gebied.

Specificiteit van het product

“Kilichi du Niger” is een product dat wordt gekenmerkt door zijn versheid, malsheid, smaak en consistentie, waardoor het een specifieke kwaliteit krijgt.

Het is een product dat rijk is aan eiwitten en minerale zouten, maar met een laag watergehalte, minder dan 12 % en een wateractiviteit tussen 0,400 en 0,590. Dit kenmerk beschermt het product tegen microbiologisch en enzymatisch bederf, waardoor de stabiliteit ervan wordt gewaarborgd.

“Kilichi du Niger” heeft een onderscheidend karakter dankzij een grondstof afkomstig van lokale rassen die in de open lucht worden gehouden, gevoed met gevarieerd grasland, wat zorgt voor vlees met een stevige textuur en rijke smaak, wat een specifiek en onnavolgbaar eindproduct oplevert.

Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied waar de GA “Kilichi du Niger” wordt geproduceerd, strekt zich uit over de regio’s Niamey, Tahoua, Maradi en Zinder.

De winden, vooral de droge harmattan en natte moesson, beïnvloeden respectievelijk het droge en regenseizoen. De totale verdamping blijft stabiel, met een maximale hoeveelheid wind in december-januari en juni-juli, en een minimale hoeveelheid wind in september. De flora bestaat voornamelijk uit combretaceae, acacia's, mimosaceae en diverse grasachtige planten. Het hydrografische netwerk, bestaande uit permanente en tijdelijke plassen, is van cruciaal belang voor de landbouw, het drenken van de dieren en het huishoudelijk gebruik, wat van invloed is op de kwaliteit van de begrazing en dus van het vlees.

Biofysische kenmerken zoals temperatuur, neerslag en wind spelen een fundamentele rol in de kenmerken en kwaliteit van "Kilichi du Niger".

Het afgebakende gebied profiteert van intense zonneschijn met zeer hoge temperaturen overdag, die omstreeks 14 uur hun maximum bereiken en 's avonds afnemen.

Tijdens het lange droge seizoen, dat ongeveer zeven tot acht maanden per jaar kan duren, is neerslag zeldzaam en is de dagelijkse temperatuurgang zeer hoog, tot 47 °C in de warmste maanden.

Er waaien regelmatig continentale winden over de Sahelgordel, die zeer warme en droge lucht meevoeren, vaak onder een heldere of licht bewolkte hemel.

Deze klimatologische omstandigheden, die tijdens het droge seizoen overheersen, zijn bijzonder gunstig voor de productie van "Kilichi du Niger".

Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit en de specifieke kenmerken van "Kilichi du Niger"

De combinatie van natuurlijke factoren en menselijke knowhow die voor de bereiding van het product wordt gebruikt, resulteert in een specifieke, kwalitatief hoogwaardige "Kilichi du Niger".

Verbanden tussen de kenmerken van het product en de geografische omgeving

De klimatologische omstandigheden in het afgebakende geografische gebied spelen een cruciale rol in het specifieke karakter van "Kilichi du Niger". Hieronder wordt uiteengezet hoe de biofysische kenmerken van het productiegebied de kwaliteit van het product beïnvloeden:

— De zeer hoge temperaturen overdag dragen bij tot een snelle natuurlijke droging van de plakken vlees;

— De felle zonneschijn zorgt voor een constante droging, waarbij de vochtige perioden worden vermeden die de groei van schadelijke micro-organismen zouden kunnen bevorderen;

— Het lange droge seizoen bevordert een snelle droging van de plakken vlees, waardoor schimmelvorming wordt beperkt, wat essentieel is voor het behoud van de kwaliteit van "Kilichi du Niger".

— De geologische en florale diversiteit van de geografische omgeving is rechtstreeks van invloed op de kwaliteit van rundvlees. De gevarieerde bodems, zoals laterietplateaus en dagzomen van kristallijne schol, bevorderen een rijke flora bestaande uit combretaceae, acacia's en mimosaceae. Deze vegetatie biedt de runderen een gevarieerde voeding, wat de organoleptische kwaliteit van het vlees kan verbeteren. Bovendien zijn de permanente en tijdelijke plassen een essentiële hulpbron voor de landbouw en het drenken van het vee, die bijdragen tot de diergezondheid en de kwaliteit van het geproduceerde vlees.

Het drogen in de zon speelt een belangrijke rol in het productieproces van "Kilichi du Niger" en draagt aanzienlijk bij tot de uiteindelijke kwaliteit ervan.

Knowhow

De productie van "Kilichi du Niger" is een eeuwenoude expertise die van vader op zoon wordt overgedragen.

Niger heeft veel producenten die gespecialiseerd zijn in de productie van dit product.

De menselijke factoren die bijdragen tot de specifieke kwaliteitscriteria van "Kilichi du Niger", worden hieronder op niet-uitputtende wijze opgesomd:

— De producenten van "Kilichi du Niger" hebben de expertise om dit product te vervaardigen overgeërfd, hetzij via de familie, hetzij via een meester of vrienden;

— De veeteeltsystemen die in Niger worden toegepast, dragen bij tot het verkrijgen van een hoogwaardige grondstof, namelijk vlees dat weinig dierlijke vetten bevat, aangezien alles gebaseerd is op natuurlijke producten. Door de extensieve landbouw, die vooral in plattelandsgebieden voorkomt, kunnen de dieren zich onbelemmerd voeden met natuurlijk grasland, wat bijdraagt tot hun welzijn en kwalitatief hoogwaardig vlees. De traditionele praktijken, zoals de keuze van geschikte rassen, bevorderen de ziekteresistentie en verbeteren de kwaliteit van het vlees. Bij deze extensieve of semi-extensieve systemen wordt gebruikgemaakt van lokale hulpbronnen voor de productie van vlees dat het terroir en de knowhow van de fokkers weerspiegelt.

— Dit vlees heeft een grote invloed op het eindproduct als gevolg van verschillende belangrijke factoren:

  — De voeding van dieren: runderen die worden gevoed met grasland dat rijk is aan diverse kruiden, ontwikkelen vlees met complexere aroma's.

  — De keuze van het runderras: bepaalde rassen, zoals Azawak, Goudali en Djeli, staan bekend om hun hoogwaardige vlees.

  — Veehouderijpraktijken: dieren die in de open lucht worden gehouden en toegang hebben tot natuurlijke weiden, ontwikkelen een stevigere spiermassa en een betere textuur.

  — De rijping van het vlees: dit proces verbetert de malsheid en versterkt de smaken omdat de rijping de enzymen in staat stelt het spierweefsel na het slachten te ontbinden.

— Het uitdrogen van rood vlees is een technologie die sinds mensenheugenis wordt toegepast, aangezien de mens altijd heeft geprobeerd om vlees te bewaren, zowel van wild als van huisdieren, door middel van drogen, roken of andere procedés. Zo is "Kilichi du Niger" opgenomen in het commerciële aanbod van gedroogd vlees, waaruit blijkt dat de producenten deze technologie beheersen;

— De specifieke traditionele knowhow van de producenten van "Kilichi du Niger" maakt het mogelijk vrij dunne plakken te verkrijgen die snel droog zijn;

— Door een uitstekende beheersing van de dosering van het ingrediëntenmengsel, worden de specifieke organoleptische en sensorische kenmerken benadrukt, waardoor de uiteindelijke kwaliteit van de "Kilichi de Niger" wordt gewaarborgd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier van de geografische aanduiding:

Officieel Bulletin van de Afrikaanse organisatie voor Intellectuele Eigendom (OAPI), nr. 01 IG/2021 van 22 april 2022, blz. 11.