C/2025/6327

19.11.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 15 ust. 4 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143

(C/2025/6327)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim, mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

Specyfikacja produktu zgodna z art. 49 rozporządzenia (UE) 2024/1143 znajduje się w unijnym rejestrze oznaczeń geograficznych.

JEDNOLITY DOKUMENT

Nazwy pochodzenia i oznaczenia geograficzne produktów rolnych

„Kilichi du Niger”

Nr UE: PGI-NE-03350 – 15.9.2024

1. **Nazwa lub nazwy**

„Kilichi du Niger”

2. **Rodzaj oznaczenia geograficznego**

ChNP ☐ ChOG ☒

3. **Państwo, do którego należy wyznaczony obszar geograficzny**

Republika Nigru

4. **Opis produktu rolnego**

4.1. *Klasyfikacja produktu rolnego zgodnie z pozycją i kodem Nomenklatury scalonej, określona w art. 6 ust. 1 rozporządzenia (UE) 2024/1143*

0210: Mięso i podroby jadalne, solone, w solance, suszone lub wędzone.

4.2. *Opis produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

„Kilichi du Niger” produkuje się z czerwonego mięsa wszystkich ras bydła hodowanych w regionach rolniczych Nigru. Mięso to, wybrane zgodnie ze szczególnymi kryteriami jakości, jest cienko krojone, suszone, marynowane w mieszaninie przypraw stosowanych do przyprawiania lub pozostawione bez marynaty, ponownie suszone, a na koniec pieczone lub pozostawione w stanie nieupieczonym.

Na rynku obecne są trzy rodzaje „Kilichi du Niger”:

— „Kilichi du Niger” „Ja” (marynowane);

— „Kilichi du Niger” „Fari” (marynowane);

— „Kilichi du Niger” „Dankalambé” lub „Rumuzu” (niemarynowane).

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabela 1

Właściwości fizyczne i organoleptyczne

Rodzaj „Kilichi du Niger”	„Kilichi du Niger” „Rumuzu”	„Kilichi du Niger” „Ja”	„Kilichi du Niger” „Fari”
Grubość	Płaskie plastry o grubości od 1 do 2 mm	Płaskie plastry o grubości od 2 do 3 mm	Płaskie plastry o grubości od 2 do 3 mm
Barwa	Ciemnobrązowa (kolor suszonego mięsa)	Od czerwonej do ciemnoczerwonej	Biaława
Wygląd	Suchy	Suchy	Suchy
Smak	Intensywny i lekko ostry	Intensywny i ostry	Łagodny, z lekko słodką nutą
Rodzaj mięsa	Mięśnie grzbietowe (polędwica, rostbef, krzyżowa) Udo	Wszystkie mięśnie	Wszystkie mięśnie
Główne składniki	Sól, olej, kostki przyprawowe, czosnek, imbir, goździki, inne przyprawy	Woda, sól, odtłuszczona pasta z orzechów ziemnych, barwniki, chili, kostki przyprawowe, czosnek, cebula, imbir, goździki, cukier, inne przyprawy	Woda, sól, odtłuszczona pasta z orzechów ziemnych, chili, kostki przyprawowe, czosnek, cebula, imbir, goździki, cukier, inne przyprawy
Właściwości fizyczno-chemiczne			
pH	5,30–6,40	5,6–6,40	5,6–6,40
Aktywność wody (a_w)	0,400–0,490	0,430–0,590	0,430–0,590
Zawartość wody	7,30–11	7,20–12	7,20–12
Zawartość soli	0,50–3,60	1,40–3,40	1,40–3,40
Zawartość popiołu	4–7	5–8,5	5–8,5
Zawartość tłuszczu	5,70–23	11–25	11–25
Zawartość białka	63–85	38–62	38–62
Właściwości organoleptyczne	Lekko pikantne, chrupiące	Pikantne, jednorodna marynata	Pikantne, jednorodna marynata
Przechowywanie	1–3 miesiące	1–12 miesięcy	1 do 12 miesięcy

Tabela 2

Skład mieszanki przypraw stosowanej do przyprawiania „Kilichi du Niger”

Lokalna nazwa składnika	Nazwa zwyczajowa (polska)	Nazwa systematyczna
Ba'kinyaagi	Pieprz czarny	*Piperquineense*
Farinyaagi	Anyż	*Pimpinellaanisum*
Gujiyamiya	Monodora myristica	*Monodoramyristica*
Tafarnoua	Czosnek	*Allium sativum*
Tonka	Papryka chili	*Capsicumfrutescens*
Tchitta	Imbir	*Zingiber officinalis*
Albasa	Cebula	*Allium cepa*

Lokalna nazwa składnika	Nazwa zwyczajowa (polska)	Nazwa systematyczna
Guichiri	Sól kuchenna	*Chlorek sodu*
Jawa	Annato	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Goździki	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	Makuchy z orzechów ziemnych	-

4.3. *Odstępstwa dotyczące pozyskiwania paszy (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego objętych chronioną nazwą pochodzenia) oraz ograniczenia dotyczące pozyskiwania surowców (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych objętych chronionym oznaczeniem geograficznym)*

Surowcem pierwotnym wykorzystywanym do produkcji „Kilichi du Niger" jest czerwone mięso wszystkich ras bydła hodowanych w regionach rolniczych Nigru.

Mięso z nigerskich regionów rolniczych wyróżnia się szczególnymi warunkami naturalnymi i praktykami pasterskimi, które nadają mu charakterystyczne cechy: zwarta konsystencja, dobrze rozwinięte mięśnie, niska zawartość wody i bardzo dobry stan zdrowia. Zwierzęta hodowane w Nigrze żywią się wyłącznie na naturalnych pastwiskach tradycyjnymi paszami mineralnymi, takimi jak lizawki solne, które mają pozytywny wpływ na organoleptyczną jakość mięsa. Cechy te mają zasadnicze znaczenie dla powodzenia „Kilichi du Niger", w szczególności w odniesieniu do końcowego smaku po suszeniu i pieczeniu, i nie mogą występować w mięsie pochodzącym z innych krajów, nawet jeśli mięso to ma podobną jakość.

Mięso musi spełniać następujące kryteria:

— pochodzić od zwierzęcia w wieku co najmniej pięciu lat, niezależnie od płci;

— być kontrolowane po uboju przez przedstawiciela departamentu hodowli znajdującego się w rzeźni lub w zarejestrowanej ubojni przed dostawą;

— być świeże, zdrowe i delikatne, bez ścięgien, więzadeł lub tkanki tłuszczowej;

— pochodzić ze zwierzęcia w dobrym stanie fizycznym;

— mieć pH o wartości pomiędzy 5,5 a 5,9.

Kryteria dotyczące jakości mięsa obejmują również jego kruchość, barwę, soczystość i smak, które mają zasadnicze znaczenie dla jego akceptowalności.

— **Kruchość:** wpływa na nią wiek, rasa i dieta zwierzęcia; określa łatwość żucia mięsa.

— **Barwa:** barwa jasnoczerwona oznacza mięso dobrej jakości, a brązowe odcienie mogą wskazywać na utlenienie lub pogorszenie jakości.

— **Soczystość:** ilość soku uwalnianego podczas przyrządzania, na którą wpływa zawartość tłuszczu śródmięśniowego; ma wpływ na smak i przyjemność związaną z jedzeniem mięsa.

— **Smak:** zależy od diety zwierzęcia i sposobu przyrządzania mięsa, co wpływa na to, jak bardzo jest ono apetyczne.

Dla każdej z tych czterech właściwości wartość pH wynosząca od 5,5 do 5,9 odpowiada idealnej równowadze gwarantującej, że mięso jest świeże, ma optymalną barwę, konsystencję i zdolność do zatrzymywania wody.

Mięso pochodzi zazwyczaj z rzeźni (71,8 %), rynku (19,2 %) lub uboju domowego (8,5 %).

4.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie poniższe etapy produkcji muszą odbywać się na danym obszarze geograficznym, w tym:

— ubój:

— odkostnianie, obróbka poubojowa, krojenie i porcjowanie;

— suszenie wstępne;

— marynowanie (przyprawianie) w mieszaninie zawierającej składniki wymienione w pkt 3.2 dotyczącym przygotowania marynaty i procedury otrzymywania trzech rodzajów „Kilichi du Niger";

— drugie suszenie;

— pieczenie.

4.5. *Szczegółowe zasady dotyczące pakowania, krojenia, tarcia itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Materiał opakowaniowy „Kilichi du Niger” musi być nowy, czysty, odporny na uderzenia i nieprzepuszczalny.

4.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu rolnego, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Opakowania „Kilichi du Niger” muszą być oznakowane w następujący sposób:

— nazwa produktu: ChOG „Kilichi du Niger”;

— logo ChOG Afrykańskiej Organizacji Własności Intelektualnej (OAPI);

— rodzaj „Kilichi du Niger”, tzn. „Ja”, „Fari”, „Dankalambé” lub „Rumuzu”.



5. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny produkcji OG „Kilichi du Niger” obejmuje regiony Niamey, Tahoua, Maradi i Zinder.

6. **Związek z obszarem geograficznym**

Istnieje związek przyczynowy między jakością i renomą danego produktu a jego pochodzeniem geograficznym.

Specyfika produktu

„Kilichi du Niger” to produkt charakteryzujący się świeżością, kruchością, smakiem i konsystencją, które nadają mu szczególną jakość.

Jest to produkt bogaty w białko i sole mineralne, o niskiej zawartości wody poniżej 12 % i aktywności wody wynoszącej 0,4–0,59. Cecha ta chroni go przed degradacją mikrobiologiczną i enzymatyczną, zapewniając stabilność.

„Kilichi du Niger” wyróżnia się surowcem pochodzącym od lokalnych ras hodowanych na wolnym powietrzu i karmionych na różnych pastwiskach, co pozwala uzyskać mięso o zwartej konsystencji i bogatym smaku oraz specyficzny i niemożliwy do podrobienia produkt końcowy.

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny produkcji OG „Kilichi du Niger” obejmuje regiony Niamey, Tahoua, Maradi i Zinder.

Wiatry, w szczególności suchy harmattan i mokry monsun, wpływają odpowiednio na porę suchą i deszczową. Ewapotranspiracja pozostaje stabilna, przy czym maksymalne wiatry występują w okresie od grudnia do stycznia i od czerwca do lipca, a minimalne we wrześniu. Flora składa się głównie z *Combretaceae*, akacji, *Mimosaceae* i różnych roślin zielnych. Sieć rzeczna, obejmująca stałe i tymczasowe zbiorniki wodne, ma kluczowe znaczenie dla rolnictwa, pojenia zwierząt i użytku domowego, wpływając na jakość pastwisk, a tym samym mięsa.

Właściwości biofizyczne, takie jak temperatura, opady i wiatr, odgrywają zasadniczą rolę w kwestii właściwości i jakości „Kilichi du Niger".

Wyznaczony obszar charakteryzuje się intensywnym nasłonecznieniem o bardzo wysokich temperaturach w ciągu dnia, które osiągają maksymalną wartość około 14:00 i spadają wieczorem.

Podczas długiej pory suchej, która może trwać około 7–8 miesięcy w roku, opady deszczu są rzadkie, a dzienny zakres temperatur jest bardzo wysoki, osiągając w najcieplejszych miesiącach nawet 47 °C.

Wiatry kontynentalne regularnie wiejące w strefie Sahelu przynoszą bardzo gorące i suche powietrze, czemu często towarzyszy czyste lub lekko zachmurzone niebo.

Te warunki klimatyczne, które dominują w porze suchej, są szczególnie korzystne dla produkcji „Kilichi du Niger".

Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami „Kilichi du Niger"

Czynniki naturalne w połączeniu z ludzką wiedzą wykorzystywaną w produkcji sprawiają, że produkt „Kilichi du Niger" jest szczególny i charakteryzuje się wysoką jakością.

Związek między właściwościami produktu a środowiskiem geograficznym

Warunki klimatyczne wyznaczonego obszaru geograficznego odgrywają zasadniczą rolę w kwestii cech charakterystycznych „Kilichi du Niger". Na jakość produktu wpływają następujące właściwości biofizyczne obszaru produkcji:

— bardzo wysokie temperatury w ciągu dnia ułatwiają szybkie naturalne suszenie plastrów mięsa;

— intensywne nasłonecznienie zapewnia stałe schnięcie, pozwalając unikać okresów wilgotności, które mogłyby sprzyjać rozwojowi szkodliwych mikroorganizmów;

— długa pora sucha sprzyja szybkiemu suszeniu plastrów mięsa, co ogranicza tworzenie się pleśni; ma to zasadnicze znaczenie dla utrzymania jakości „Kilichi du Niger";

— różnorodność geologiczna i roślinna obszaru geograficznego ma bezpośredni wpływ na jakość wołowiny. Zróżnicowane gleby, takie jak płaskowyże laterytowe i wychodnie krystalicznego podłoża, sprzyjają rozwojowi bogatej flory składającej się z *Combretaceae*, akacji i *Mimosaceae*. Roślinność ta zapewnia bydłu zróżnicowaną dietę, co poprawia jakość organoleptyczną mięsa. Ponadto stałe i tymczasowe akweny stanowią podstawowy zasób dla rolnictwa i pojenia zwierząt gospodarskich, przyczyniając się do poprawy zdrowia zwierząt i jakości produkowanego mięsa.

Suszenie na słońcu odgrywa zasadniczą rolę w procesie produkcji „Kilichi du Niger", przyczyniając się w znacznym stopniu do jakości produktu końcowego.

Wiedza fachowa

Produkcja „Kilichi du Niger" jest oparta na wielowiekowej wiedzy fachowej przekazywanej z pokolenia na pokolenie.

W Nigrze działa wielu producentów specjalizujących się w wytwarzaniu tego produktu.

Czynniki ludzkie przyczyniające się do spełnienia szczególnych kryteriów jakości „Kilichi du Niger" przedstawiono poniżej (wykaz niewyczerpujący).

— Profesjonalni producenci „Kilichi du Niger" dziedziczą wiedzę fachową na temat tego produktu poprzez tradycję rodzinną albo ucząc się od ekspertów lub przyjaciół.

— Systemy chowu stosowane w Nigrze pomagają w pozyskiwaniu wysokiej jakości surowców, przy czym mięso zawiera niewiele tłuszczu zwierzęcego, ponieważ wszystko opiera się na produktach naturalnych. Chów na wolnym wybiegu, dominujący na obszarach wiejskich, umożliwia zwierzętom swobodne żywienie się na naturalnych pastwiskach, przyczyniając się do ich dobrostanu i pozwalając uzyskać mięso wysokiej jakości. Tradycyjne praktyki, takie jak wybór odpowiednich ras, sprzyjają odporności na choroby i poprawiają jakość mięsa. Systemy te, zarówno wybiegowe, jak i częściowo wybiegowe, wykorzystują lokalne zasoby do produkcji mięsa, którego cechy są efektem właściwości terenu i wiedzy rolników.

— Mięso to ma duży wpływ na produkt końcowy ze względu na szereg kluczowych czynników:

  — pasza dla zwierząt: karmienie bydła na pastwiskach bogatych w różnorodne trawy pozwala uzyskać mięso o bardziej złożonym smaku;

  — wybór rasy bydła: niektóre rasy, takie jak Azawak, Goudali i Djeli, są znane z jakości mięsa;

  — praktyki hodowlane; zwierzęta pochodzące z chowu na otwartej przestrzeni z dostępem do naturalnych pastwisk rozwijają bardziej zwarte mięśnie i lepszą konsystencję;

  — dojrzewanie mięsa: proces ten poprawia kruchość i wzmacnia smak, umożliwiając enzymom rozkład tkanki mięśniowej po uboju.

— Odwadnianie czerwonego mięsa jest techniką stosowaną od niepamiętnych czasów, ponieważ ludzie zawsze starali się zachować mięso pochodzące od zwierząt łownych lub domowych poprzez suszenie, wędzenie lub inne procesy. „Kilichi du Niger" jest zatem wytworem jednej z metod wykorzystania odwodnionego mięsa, co świadczy o znajomości tej techniki przez jego producentów.

— Wyjątkowa, wielowiekowa wiedza producentów „Kilichi du Niger" umożliwia wytwarzanie cienkich plastrów, które bardzo szybko schną.

— Doskonała znajomość mieszanki składników pozwala podkreślić szczególne właściwości organoleptyczne i sensoryczne, zapewniając ostateczną jakość „Kilichi de Niger".

Odesłanie do publikacji specyfikacji oznaczenia geograficznego

Oficjalny Biuletyn Afrykańskiej Organizacji Własności Intelektualnej (OAPI) nr 01 IG/2021 z dnia 22 kwietnia 2022 r., s. 11