C/2025/6327

19.11.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 15 alineatul (4) din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului

(C/2025/6327)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

Caietul de sarcini al produsului, conform cu articolul 49 din Regulamentul (UE) 2024/1143, este disponibil în registrul indicațiilor geografice al Uniunii.

DOCUMENT UNIC

Denumirile de origine și indicațiile geografice ale produselor agricole

„Kilichi du Niger”

Nr. UE: PGI-NE-03350 – 15.9.2024

1. **Denumirea (Denumirile)**

„Kilichi du Niger”

2. **Tipul indicației geografice**

DOP ☐ IGP ☒

3. **Țara căreia îi aparține aria geografică delimitată**

Republica Niger

4. **Descrierea produsului agricol**

4.1. *Clasificarea produsului agricol prin poziția și codul din Nomenclatura combinată, în conformitate cu articolul 6 alineatul (1) din Regulamentul (UE) 2024/1143*

0210 – Carne și organe comestibile, sărate sau în saramură, uscate sau afumate.

4.2. *Descrierea produsului agricol căruia i se aplică denumirea înregistrată*

„Kilichi du Niger” se produce din carne roșie provenită de la toate rasele de bovine crescute în regiunile agricole din Niger. Această carne, selectată în funcție de criterii de calitate specifice, este feliată subțire, uscată, acoperită sau nu cu un amestec de mirodenii utilizate pentru condimentare, uscată din nou și, în cele din urmă, preparată sau nu la grătar.

Există trei tipuri de „Kilichi du Niger” pe piață:

— „Kilichi du Niger” în stil „Ja” (cu înveliș);

— „Kilichi du Niger” în stil „Fari” (cu înveliș);

— „Kilichi du Niger” în stil „Dankalambé” sau „Rumuzu” (fără înveliș).

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabelul 1

Caracteristici fizice și organoleptice

Tipul de „Kilichi du Niger”	„Kilichi du Niger” în stil „Rumuzu”	„Kilichi du Niger” în stil „Ja”	„Kilichi du Niger” în stil „Fari”
Grosime	Felii plate cu o grosime de 1-2 mm	Felii plate cu o grosime de 2-3 mm	Felii plate cu o grosime de 2-3 mm
Culoare	Maro-închis (culoarea cărnii uscate)	De la roșu la roșu-închis	Albicioasă
Aspect	Uscat	Uscat	Uscat
Gust	Intens și ușor picant	Intens și picant	Blând, cu o notă dulceagă
Tipul de carne	Mușchii spatelui (file, vrăbioară, ramstec) Pulpă superioară	Toți mușchii	Toți mușchii
Ingrediente principale	Sare, ulei, cuburi concentrate, usturoi, ghimbir, cuișoare, alte mirodenii	Apă, sare, pastă de arahide degresată, coloranți, ardei iute, cuburi concentrate, usturoi, ceapă, ghimbir, cuișoare, zahăr, alte mirodenii	Apă, sare, pastă de arahide degresată, ardei iute, cuburi concentrate, usturoi, ceapă, ghimbir, cuișoare, zahăr, alte mirodenii
Caracteristici fizico-chimice			
pH	5,30-6,40	5,6-6,40	5,6-6,40
Activitatea apei (a_w)	0,400-0,490	0,430-0,590	0,430-0,590
Conținut de apă	7,30-11	7,20-12	7,20-12
Conținut de sare	0,50-3,60	1,40-3,40	1,40-3,40
Conținut de cenușă	4-7	5-8,5	5-8,5
Conținut de grăsimi	5,70-23	11-25	11-25
Conținut de proteine	63-85	38-62	38-62
Caracteristici organoleptice	Ușor picant, crocant	Picant, înveliș omogen	Picant, înveliș omogen
Conservare	1-3 luni	1-12 luni	1 până la 12 luni

Tabelul 2

Compoziția amestecului de mirodenii utilizat pentru condimentarea produsului „Kilichi du Niger”

Denumirea locală a ingredientului	Denumirea comună (engleză)	Denumirea științifică
Ba'kinyaagi	Piper negru	*Piperquineense*
Farinyaagi	Anason	*Pimpinellaanisum*
Gujiyamiya	Nucșoară Calabash	*Monodoramyristica*
Tafarnoua	Usturoi	*Allium sativum*
Tonka	Ardei iute	*Capsicum frutescens*
Tchitta	Ghimbir	*Zingiber officinalis*
Albasa	Ceapă	*Allium cepa*

Denumirea locală a ingredientului	Denumirea comună (engleză)	Denumirea științifică
Guichiri	Sare de masă	*Clorură de sodiu*
Jawa	Annatto (norbixină)	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Cuișoare	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	Turtă de arahide	-

4.3. *Derogări privind aprovizionarea cu hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală care poartă o denumire de origine protejată) și restricții privind aprovizionarea cu materii prime (doar în cazul produselor prelucrate care poartă o indicație geografică protejată)*

Materia primă primară utilizată în producția de „Kilichi du Niger” este carnea roșie provenită de la toate rasele de bovine din regiunile agricole din Niger.

Carnea din regiunile agricole din Niger se distinge datorită condițiilor naturale și practicilor pastorale specifice, care îi conferă calități deosebite: o textură fermă, o musculatură bine dezvoltată, un conținut scăzut de apă și o stare de sănătate foarte bună. Animalele crescute în Niger se hrănesc exclusiv pe pășuni naturale, primind și furaje minerale tradiționale, cum ar fi brichetele de sare, care au un efect pozitiv asupra calității organoleptice a cărnii. Aceste caracteristici sunt esențiale pentru succesul produsului „Kilichi du Niger”, în special pentru uscare, prepararea la grătar și gustul final, și ar putea să nu se regăsească în cazul cărnii originare din altă parte, chiar dacă aceasta este de o calitate similară.

Carnea trebuie să îndeplinească următoarele criterii:

— să provină de la un animal cu o vârstă de cel puțin cinci ani, indiferent de sex;

— să fie inspectată după sacrificare de către un reprezentant al departamentului agricol prezent la abator sau la un abator înregistrat, înainte de livrare;

— să fie proaspătă, sănătoasă și fragedă, fără tendoane, ligamente sau țesuturi grase;

— să provină de la un animal în stare fizică bună;

— să aibă o valoare a pH-ului cuprinsă între 5,5 și 5,9.

Printre criteriile referitoare la calitatea cărnii se numără și frăgezimea, culoarea, suculența și gustul cărnii, care sunt esențiale pentru ca aceasta să fie acceptabilă.

— **Frăgezimea:** influențată de vârsta, rasa și alimentația animalului; determină cât de ușor de mestecat este carnea.

— **Culoarea:** culoarea roșu-aprins indică o carne de bună calitate, în timp ce o nuanță maronie poate indica oxidarea sau alterarea.

— **Suculența:** cantitatea de suc eliberată în timpul preparării, influențată de conținutul de grăsime intramusculară, care are un efect asupra gustului cărnii și asupra plăcerii de a o consuma.

— **Gustul:** depinde de alimentația animalului și de modul în care este gătită carnea, influențând cât de apetisantă este aceasta.

Pentru fiecare dintre aceste patru caracteristici, o valoare a pH-ului cuprinsă între 5,5 și 5,9 corespunde unui echilibru ideal, care garantează prospețimea cărnii și faptul că aceasta are o culoare, o textură și o capacitate de retenție a apei optime.

În general, carnea este obținută de la abator (71,8 %), de la piață (19,2 %) sau prin sacrificarea la domiciliu (8,5 %).

4.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele producției trebuie să se desfășoare în aria geografică, inclusiv:

— sacrificarea;

— dezosarea, toaletarea, tranșarea și felierea;

— uscarea inițială;

— acoperirea (condimentarea) cu un amestec care include ingredientele enumerate în secțiunea 3.2, prepararea învelișului și procedura de obținere a celor trei tipuri de „Kilichi du Niger”;

— a doua uscare;

— prepararea la grătar.

4.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Materialul de ambalare a produsului „Kilichi du Niger” trebuie să fie nou, curat, rezistent la impact și impermeabil.

4.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului agricol la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalajele de „Kilichi du Niger” trebuie să fie etichetate cu următoarele mențiuni:

— denumirea produsului: IGP „Kilichi du Niger”;

— logoul IGP al Organizației Africane pentru Proprietatea Intelectuală (OAPI);

— tipul de „Kilichi du Niger”, și anume „Ja”, „Fari”, „Dankalambé” sau „Rumuzu”.



5. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică de producție a IG „Kilichi du Niger” cuprinde regiunile Niamey, Tahoua, Maradi și Zinder.

6. **Legătura cu aria geografică**

Între calitatea și reputația acestui produs și originea sa geografică există o legătură de cauzalitate.

Specificitatea produsului

„Kilichi du Niger” este un produs care se caracterizează prin prospețime, frăgezime, gust și consistență, care îi conferă o calitate specifică.

Este un produs bogat în proteine și săruri minerale, cu un conținut scăzut de apă, de sub 12 %, și o activitate a apei cuprinsă între 0,4 și 0,59. Această caracteristică îl protejează împotriva degradării microbiologice și enzimatice, asigurându-i stabilitatea.

„Kilichi du Niger” se distinge prin materia primă provenită de la rase locale crescute în aer liber și hrănite pe pășuni variate, care produc o carne cu textură fermă și cu arome bogate, precum și un produs final specific și inimitabil.

Specificitatea ariei geografice

Aria geografică de producție a IG „Kilichi du Niger” cuprinde regiunile Niamey, Tahoua, Maradi și Zinder.

Vânturile, în special vântul uscat harmattan și musonul umed, influențează sezonul secetos și, respectiv, pe cel ploios. Evapo-transpirația rămâne stabilă, nivelurile maxime ale vânturilor fiind înregistrate în perioada decembrie-ianuarie și iunie-iulie, iar cele minime în septembrie. Flora este alcătuită în principal din *Combretaceae*, acacii, *Mimosaceae* și diverse plante erbacee. Rețeaua fluvială, care cuprinde bazine permanente și temporare, este esențială pentru agricultură, adăparea animalelor și uzul domestic, afectând calitatea pășunilor și, prin urmare, a cărnii.

Caracteristicile biofizice, cum ar fi temperatura, precipitațiile și vântul, joacă un rol fundamental pentru caracteristicile și calitatea produsului „Kilichi du Niger".

Aria delimitată beneficiază de o expunere puternică la soare, cu temperaturi foarte ridicate în timpul zilei, care ating nivelul maxim în jurul orei 14:00 și scad seara.

În sezonul secetos îndelungat, care poate dura aproximativ 7-8 luni pe an, precipitațiile sunt rare, iar intervalul zilnic de temperatură este foarte ridicat, ajungând până la 47 °C în lunile cele mai calde.

Vânturile continentale suflă periodic de-a lungul centurii Sahelului, aducând un aer foarte cald și uscat, adesea sub un cer senin sau ușor înnorat.

Aceste condiții climatice, care sunt predominante în timpul sezonului secetos, sunt deosebit de favorabile pentru producția de „Kilichi du Niger".

Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului „Kilichi du Niger"

Combinația dintre factorii naturali și know-how-ul uman utilizat în producție conduce la obținerea unui produs „Kilichi du Niger" specific și de înaltă calitate.

Legătura dintre caracteristicile produsului și mediul geografic

Condițiile climatice din aria geografică delimitată joacă un rol esențial pentru caracteristicile distinctive ale produsului „Kilichi du Niger". Caracteristicile biofizice ale ariei de producție influențează calitatea produsului după cum urmează:

— temperaturile foarte ridicate din timpul zilei facilitează uscarea naturală rapidă a feliilor de carne;

— soarele puternic asigură o uscare constantă, evitându-se perioadele de umiditate care ar putea încuraja dezvoltarea de microorganisme dăunătoare;

— sezonul secetos îndelungat favorizează uscarea rapidă a feliilor de carne, limitând formarea mucegaiului; acest aspect este esențial pentru menținerea calității produsului „Kilichi du Niger";

— diversitatea geologică și florală a ariei geografice influențează în mod direct calitatea cărnii de vită. Solurile variate, cum ar fi platourile de laterit și aflorimentele soclului cristalin, favorizează o floră bogată alcătuită din *Combretaceae*, acacii și *Mimosaceae*. Această vegetație oferă bovinelor o alimentație diversificată, îmbunătățind calitatea organoleptică a cărnii acestora. În plus, bazinele permanente și cele temporare oferă o resursă esențială pentru agricultură și adăparea șeptelului, contribuind la sănătatea animalelor și la calitatea cărnii produse.

Uscarea la soare joacă un rol esențial în procesul de producție a „Kilichi du Niger", contribuind în mod semnificativ la calitatea produsului final.

Know-how-ul

Producția de „Kilichi du Niger" reprezintă un know-how ancestral, transmis din tată în fiu.

În Niger există mulți producători specializați în prepararea acestui produs.

Factorii umani care contribuie la criteriile de calitate specifice pentru „Kilichi du Niger" sunt prezentați mai jos (listă neexhaustivă).

— Producătorii profesioniști de „Kilichi du Niger" își moștenesc know-how-ul legat de acest produs, fie ca moștenire de familie, fie învățând de la un expert sau de la prieteni.

— Sistemele de creștere utilizate în Niger contribuie la obținerea unei materii prime de înaltă calitate, carnea conținând puțină grăsime animală, deoarece totul se bazează pe produse naturale. Creșterea în aer liber, care predomină în zonele rurale, permite animalelor să se hrănească liber pe pășuni naturale, contribuind la bunăstarea lor și producând o carne de înaltă calitate. Practicile tradiționale precum alegerea unor rase adecvate promovează rezistența la boli și îmbunătățesc calitatea cărnii. Aceste sisteme, indiferent dacă sunt bazate pe creșterea în aer liber sau parțial în aer liber, utilizează resursele locale pentru a produce o carne care reflectă teritoriul și know-how-ul fermierilor.

— Această carne are un impact major asupra produsului final datorită mai multor factori-cheie:

  — hrana animalelor: bovinele hrănite pe pășuni bogate în ierburi variate dezvoltă o carne cu arome mai complexe;

  — alegerea rasei de bovine: anumite rase, cum ar fi Azawak, Goudali și Djeli, sunt cunoscute pentru calitatea cărnii lor;

  — practicile agricole: animalele crescute în aer liber, cu acces la pășuni naturale, dezvoltă o musculatură mai fermă și o textură mai bună;

  — maturarea cărnii: acest proces îmbunătățește frăgezimea și intensifică aromele prin faptul că permite enzimelor să descompună țesutul muscular după sacrificare.

— Deshidratarea cărnii roșii este o tehnică practicată din cele mai vechi timpuri, având în vedere că oamenii au încercat dintotdeauna să conserve carnea obținută fie la vânătoare, fie de la animale domestice, prin uscare, afumare sau alte procese. Prin urmare, „Kilichi du Niger” este una dintre metodele de a utiliza carnea deshidratată, care demonstrează cât de bine stăpânesc producătorii această tehnică.

— Know-how-ul ancestral specific al producătorilor de „Kilichi du Niger” permite producerea unor felii subțiri care se usucă rapid.

— Cunoașterea aprofundată a amestecului de ingrediente permite evidențierea caracteristicilor organoleptice și senzoriale specifice, asigurând calitatea finală a produsului „Kilichi de Niger”.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini al indicației geografice

Buletinul oficial al Organizației Africane pentru Proprietatea Intelectuală (OAPI) nr. 01 IG/2021 din 22 aprilie 2022, pagina 11