C/2025/6327

19.11.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 15 ods. 4 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143

(C/2025/6327)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

Špecifikácia výrobku v súlade s článkom 49 nariadenia (EÚ) 2024/1143 je k dispozícii v registri zemepisných označení EÚ.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia poľnohospodárskych výrobkov

„Kilichi du Niger“

EÚ č.: PGI-NE-03350 – 15.9.2024

1. **Názov**

„Kilichi du Niger“

2. **Druh zemepisného označenia**

CHOP ☐ CHZO ☒

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Nigerská republika

4. **Opis poľnohospodárskeho výrobku**

4.1. *Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143*

0210: Mäso a jedlé mäsové droby, solené, v slanom náleve, sušené alebo údené.

4.2. *Opis poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Plátky sušeného hovädzieho mäsa „Kilichi du Niger“ sa vyrábajú z červeného mäsa všetkých plemien hovädzieho dobytka chovaného v poľnohospodárskych regiónoch Nigeru. Toto mäso, ktoré sa vyberá podľa osobitných kritérií kvality, sa krája na tenké plátky, suší, potiera zmesou korenín používaných na ochutenie, prípadne sa nepotiera, opäť sa suší a nakoniec sa griluje alebo negriluje.

Na trhu sú tri typy výrobku „Kilichi du Niger“:

— „Kilichi du Niger“ typu „Ja“ (potretý zmesou korenín),

— „Kilichi du Niger“ typu „Fari“ (potretý zmesou korenín),

— „Kilichi du Niger“ typu „Dankalambé“ alebo „Rumuzu“ (nepotretý zmesou korenín).

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tabuľka 1

Fyzikálne a organoleptické vlastnosti

Typ výrobku „Kilichi du Niger“	„Kilichi du Niger“ typu „Rumuzu“	„Kilichi du Niger“ typu „Ja“	„Kilichi du Niger“ typu „Fari“
Hrúbka	ploché plátky hrubé 1 až 2 mm	ploché plátky hrubé 2 až 3 mm	ploché plátky hrubé 2 až 3 mm
Farba	tmavohnedá (farba sušeného mäsa)	červená až tmavočervená	belavá
Vzhľad	suchý	suchý	suchý
Chuť	intenzívna a mierne korenistá	intenzívna a korenistá	jemná s mierne sladkými tónmi
Druh mäsa	chrbtové svaly (karé, sviečkovica, veľký orech) stehno	všetky svaly	všetky svaly
Hlavné zložky	soľ, olej, bujón v kocke, cesnak, zázvor, klinčeky, iné koreniny	voda, soľ, odtučnená arašidová pasta, farbivo, čili paprika, bujón v kocke, cesnak, cibuľa, zázvor, klinčeky, cukor, iné koreniny	voda, soľ, odtučnená arašidová pasta, čili paprika, bujón v kocke, cesnak, cibuľa, zázvor, klinčeky, cukor, iné koreniny
Fyzikálno-chemické vlastnosti			
pH	5,30 – 6,40	5,6 – 6,40	5,6 – 6,40
Aktivita vody (a_w)	0,400 – 0,490	0,430 – 0,590	0,430 – 0,590
Obsah vody	7,30 – 11	7,20 – 12	7,20 – 12
Obsah soli	0,50 – 3,60	1,40 – 3,40	1,40 – 3,40
Obsah popola	4 – 7	5 – 8,5	5 – 8,5
Obsah tuku	5,70 – 23	11 – 25	11 – 25
Obsah bielkovín	63 – 85	38 – 62	38 – 62
Organoleptické vlastnosti	mierne pikantné, chrumkavé	pikantné, potreté jednoliatou zmesou korenín	pikantné, potreté jednoliatou zmesou korenín
Skladovanie	1 až 3 mesiace	1 až 12 mesiacov	1 až 12 mesiacov

Tabuľka 2

Zloženie zmesi korenín na ochutenie výrobku „Kilichi du Niger“

Miestny názov zložky	Bežný názov (slovenský)	Vedecké meno
Ba'kinyaagi	čierne korenie	*Piperquineense*
Farinyaagi	aníz	*Pimpinellaanisum*
Gujiyamiya	monodora muškátovníková	*Monodoramyristica*
Tafarnoua	cesnak	*Allium sativum*
Tonka	čili paprika	*Capsicumfrutescens*
Tchitta	zázvor	*Zingiber officinalis*
Albasa	cibuľa	*Allium cepa*

Miestny názov zložky	Bežný názov (slovenský)	Vedecké meno
Guichiri	kuchynská soľ	*chlorid sodný*
Jawa	annatto	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	sumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	klinčeky	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	arašidová múčka	–

4.3. *Výnimky týkajúce sa získavania krmív (len pre výrobky živočíšneho pôvodu označené chráneným označením pôvodu) a obmedzenia týkajúce sa získavania surovín (len pre spracované výrobky označené chráneným zemepisným označením)*

Základnou surovinou na výrobu plátkov sušeného hovädzieho mäsa „Kilichi du Niger“ je červené mäso zo všetkých plemien hovädzieho dobytka z poľnohospodárskych oblastí Nigeru.

Osobitné prírodné podmienky a pastierske postupy dodávajú mäsu z poľnohospodárskych oblastí Nigeru špecifické vlastnosti, ako sú: pevná textúra, dobre vyvinuté svalstvo, nízky obsah vody a veľmi dobrý zdravotný stav. Zvieratá chované v Nigeri sa kŕmia výlučne na prírodných pasienkoch bohatých na tradičné minerálne krmivá, ako je napríklad soľ na lízanie, čo má priaznivý vplyv na organoleptické vlastnosti mäsa. Na úspech výrobku „Kilichi du Niger“ sú tieto vlastnosti nevyhnutné, najmä pokiaľ ide o sušenie, grilovanie a finálne chuťové vlastnosti. Mäso pochádzajúce z iných krajín, hoci podobnej kvality, sa nemusí vyznačovať týmito vlastnosťami.

Mäso musí spĺňať tieto kritériá:

— pochádzať zo zvieraťa starého najmenej päť rokov, a to bez ohľadu na pohlavie zvieraťa,

— po porážke musí mäso pred dodaním skontrolovať zástupca poľnohospodárskeho oddelenia prítomný na bitúnku alebo registrovanom bitúnku,

— byť čerstvé, zdravé a jemné, bez šliach, väzov a tukového tkaniva,

— pochádzať zo zvieraťa v dobrom fyzickom stave,

— mať hodnotu pH od 5,5 do 5,9.

Medzi kritériá týkajúce sa kvality mäsa patrí aj jeho jemnosť, farba, šťavnatosť a chuť. Splnenie týchto kritérií je nevyhnutné na to, aby bolo mäso prijateľné na účely výroby výrobku.

— **Jemnosť:** ovplyvňuje ju vek, plemeno a potrava zvieraťa, určuje, ako ľahko sa dá mäso požuť.

— **Farba:** jasne červená farba je znakom kvalitného mäsa, zatiaľ čo hnedastý odtieň môže byť znakom oxidácie alebo zhoršenia jeho kvality.

— **Šťavnatosť:** množstvo šťavy, ktorá sa uvoľní počas tepelnej úpravy, závisí od podielu medzisvalového tuku, ktorý ovplyvňuje chuť a pôžitok z konzumácie mäsa.

— **Chuť:** závisí od potravy zvieraťa a spôsobu tepelnej úpravy mäsa, ktorá vplýva na lahodnosť mäsa.

V prípade každej z týchto štyroch vlastností je ideálna hodnota pH v rozpätí od 5,5 do 5,9. Takáto hodnota zaručuje, že mäso je čerstvé, má optimálnu farbu, textúru a schopnosť zadržiavať vodu.

Mäso sa vo všeobecnosti dodáva z bitúnku (71,8 %), z trhu (19,2 %) alebo z domácej zabíjačky (8,5 %).

4.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

V uvedenej zemepisnej oblasti sa musia uskutočniť všetky kroky výroby vrátane:

— zabitia,

— vykosťovania, jatočného opracovania, rezania a krájania,

— prvotného sušenia,

— potretia (ochutenia) zmesou obsahujúcou zložky uvedené v bode 3.2, prípravy zmesi korenín na poter a postupu získania troch druhov výrobku „Kilichi du Niger“,

— druhého sušenia,

— grilovania.

4.5. *Špecifické pravidlá balenia, krájania, strúhania atď. poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Plátky sušeného hovädzieho mäsa „Kilichi du Niger“ sa musia baliť do obalového materiálu, ktorý je nový, čistý, odolný voči nárazom a nepriepustný.

4.6. *Špecifické pravidlá označovania poľnohospodárskeho výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenia výrobku „Kilichi du Niger“ musia byť označené týmito údajmi:

— názov výrobku: CHZO „Kilichi du Niger“,

— logo CHZO Africkej organizácie pre duševné vlastníctvo (OAPI),

— typ výrobku „Kilichi du Niger“, t. j. „Ja“, „Fari“, „Dankalambé“ alebo „Rumuzu“.

5. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisnú oblasť výroby výrobku so zemepisným označením „Kilichi du Niger“ tvoria regióny Niamey, Tahoua, Maradi a Zinder.

6. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Medzi kvalitou a povesťou daného výrobku a jeho zemepisným pôvodom existuje príčinná súvislosť.

Špecifickosť výrobku

Plátky sušeného hovädzieho mäsa „Kilichi du Niger“ sú výrobok, ktorý sa vyznačuje čerstvosťou, jemnosťou, chuťou a konzistenciou, čo mu dodáva špecifickú kvalitu.

Ide o výrobok bohatý na bielkoviny a minerálne soli, ktorý sa vyznačuje nízkym obsahom vody (menej ako 12 %) a aktivitou vody v rozpätí od 0,4 do 0,59. Táto vlastnosť ho chráni pred mikrobiologickou a enzymatickou degradáciou a zabezpečuje jeho stabilitu.

Výrobok „Kilichi du Niger“ je charakteristický tým, že surovina na jeho výrobu pochádza z miestnych plemien chovaných na otvorenom priestranstve a kŕmených na pasienkoch rozmanitého charakteru, vďaka čomu sa mäso vyznačuje pevnou textúrou a bohatou chuťou, ktoré konečnému výrobku dodávajú jeho špecifickosť a nenapodobiteľnosť.

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Zemepisnú oblasť výroby výrobku so zemepisným označením „Kilichi du Niger“ tvoria regióny Niamey, Tahoua, Maradi a Zinder.

Podnebie ovplyvňujú vetry, najmä suchý severovýchodný pasát, ktorý má vplyv na obdobie sucha, a vlhký monzún, ktorý ovplyvňuje obdobie dažďov. Evapotranspirácia zostáva stabilná, pričom najveternejšie mesiace sú december až január a jún až júl a najmenej veterným mesiacom je september. Flóru tvoria najmä rastliny čeľadí *Combretaceae* a *Mimosaceae*, agáty a rôzne byliny. Riečna sieť, ktorú tvoria stále a dočasné vodné plochy, má zásadný význam pre poľnohospodárstvo, napájanie zvierat a použitie v domácnosti, pričom ovplyvňuje kvalitu pasienkov, a tým aj mäsa.

Biofyzikálne vlastnosti, ako sú teplota, zrážky a vietor, zohrávajú zásadnú úlohu, pokiaľ ide o vlastnosti a kvalitu výrobku „Kilichi du Niger".

Vymedzená oblasť je vystavená intenzívnemu slnečnému svitu s veľmi vysokými teplotami počas dňa, ktoré dosahujú maximálne hodnoty okolo 14.00 h a večer klesajú.

Počas dlhého obdobia sucha, ktoré trvá približne sedem až osem mesiacov v roku, sú zrážky zriedkavé a denné rozpätie teplôt je veľmi vysoké, pričom v najteplejších mesiacoch dosahujú až 47 °C.

V zóne Sahelu pravidelne fúka kontinentálny vietor, ktorý prináša veľmi horúci a suchý vzduch, často s jasnou alebo mierne zamračenou oblohou.

Tieto klimatické podmienky, ktoré prevládajú počas obdobia sucha, sú mimoriadne priaznivé pre výrobu výrobku „Kilichi du Niger".

Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a akosťou alebo typickou vlastnosťou výrobku „Kilichi du Niger"

Špecifickosť a vysoká kvalita výrobku „Kilichi du Niger" sú výsledkom prírodných faktorov v kombinácii s ľudským know-how používaným pri jeho výrobe.

Súvislosť medzi vlastnosťami výrobku a zemepisným prostredím

Klimatické podmienky vo vymedzenej zemepisnej oblasti zohrávajú rozhodujúcu úlohu, pokiaľ ide o charakteristické vlastnosti výrobku „Kilichi du Niger". Biofyzikálne vlastnosti v oblasti výroby ovplyvňujú kvalitu výrobku takto:

— veľmi vysoké denné teploty umožňujú rýchle prirodzené sušenie plátkov mäsa,

— intenzívny slnečný svit zabezpečuje neustále sušenie a zabraňuje vlhkosti, ktorá by mohla spôsobiť rast škodlivých mikroorganizmov,

— dlhé obdobie sucha sú priaznivé pre rýchle sušenie plátkov mäsa, čím sa obmedzuje tvorba plesní; to je nevyhnutné na zachovanie kvality výrobku „Kilichi du Niger",

— geologická a rastlinná rozmanitosť zemepisnej oblasti priamo ovplyvňuje kvalitu hovädzieho mäsa. Rozmanité pôdy, ako sú lateritové náhorné plošiny a výbežky s kryštalickým podložím, podporujú rast bohatej flóry, ktorú tvoria rastliny čeľadí *Combretaceae* a *Mimosaceae* a agáty. Táto vegetácia je zdrojom pestrej potravy pre hovädzí dobytok a zlepšuje organoleptickú kvalitu hovädzieho mäsa. Navyše trvalé a dočasné vodné plochy sú základným zdrojom vody pre poľnohospodárstvo a napájanie hospodárskych zvierat, čo prispieva k zdraviu zvierat a ku kvalite produkovaného mäsa.

V procese výroby plátkov sušeného hovädzieho mäsa „Kilichi du Niger" zohráva zásadnú úlohu sušenie na slnku, ktoré významne prispieva ku kvalite konečného výrobku.

Know-how

Výroba výrobku „Kilichi du Niger" je založená na know-how predkov, ktoré sa odovzdáva z otca na syna.

Niger má mnoho výrobcov, ktorí sa špecializujú na výrobu tohto výrobku.

Ľudské faktory, ktoré prispievajú k špecifickým kritériám kvality plátkov sušeného hovädzieho mäsa „Kilichi du Niger", sa uvádzajú ďalej (zoznam nie je vyčerpávajúci).

— Profesionálni výrobcovia plátkov sušeného hovädzieho mäsa „Kilichi du Niger" buď zdedili výrobné know-how od svojich predkov, alebo sa ho naučili od odborníkov či priateľov.

— Výsledkom systémov chovu používaných v Nigeri je vysokokvalitná surovina – mäso obsahuje málo živočíšneho tuku, keďže celý systém je založený na prírodných produktoch. Voľný chov, ktorý prevláda vo vidieckych oblastiach, umožňuje zvieratám voľne sa kŕmiť na prirodzených pasienkoch, čo prispieva k dobrým životným podmienkam zvierat a produkcii kvalitného mäsa. Tradičné postupy, ako napríklad výber vhodných plemien, prispievajú k odolnosti voči chorobám a zlepšujú kvalitu mäsa. V rámci týchto systémov, či už ide o voľný alebo čiastočne voľný chov, sa na výrobu mäsa využívajú miestne zdroje. Mäso je výsledkom toho, čo ponúka pôda, a know-how poľnohospodárov.

— Kvalita mäsa má zásadný vplyv na konečný výrobok vďaka niekoľkým kľúčovým faktorom:

  — krmivo: mäso hovädzieho dobytku, ktorý sa kŕmi na pasienkoch bohatých na rôzne druhy tráv, má komplexnejšiu chuť,

  — výber plemena hovädzieho dobytka: niektoré plemená, ako napríklad Azawak, Goudali a Djeli, sú známe kvalitou svojho mäsa,

  — poľnohospodárske postupy: zvieratá chované na otvorenom priestranstve s prístupom na prirodzené pasienky majú pevnejšie svalstvo s lepšou textúrou,

  — zrenie mäsa: týmto procesom sa zlepšuje jemnosť a zvyšuje intenzívna chuť, keďže umožňuje enzýmom rozkladať svalové tkanivo po porážke.

— Dehydratácia červeného mäsa je technika, ktorá sa používa od nepamäti, keďže ľudia sa vždy snažili uchovať mäso, či už z diviny alebo domácich zvierat, sušením, údením alebo s využitím iných procesov. Výrobok „Kilichi du Niger“ je teda jedným zo spôsobov použitia dehydrovaného mäsa. Je dôkazom toho, že výrobcovia túto techniku dokonale ovládajú.

— Vďaka špecifickému zdedenému know-how výrobcov plátkov sušeného hovädzieho mäsa „Kilichi du Niger“ sú výrobcovia schopní vyrábať tenké plátky, ktoré sa rýchlo sušia.

— Majstrovské zvládnutie miešania zložiek umožňuje zdôrazniť špecifické organoleptické a senzorické vlastnosti, ktoré zabezpečujú konečnú kvalitu výrobku „Kilichi de Niger“.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku so zemepisným označením

Úradný vestník Africkej organizácie pre duševné vlastníctvo (OAPI) č. 01 IG/2021 z 22. apríla 2022, strana 11.