Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 15(4) Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta

(C/2025/6327)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in s sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

Specifikacija proizvoda v skladu s členom 49 Uredbe (EU) 2024/1143 je na voljo v registru Unije za geografske označbe.

ENOTNI DOKUMENT

Označbe porekla in geografske označbe kmetijskih proizvodov

„Kilichi du Niger“

EU št.: PGI-NE-03350 – 15. september 2024

1. **Ime ali imena**

„Kilichi du Niger“

2. **Vrsta geografske označbe**

ZOP ☐ ZGO ☒

3. **Država, ki ji pripada opredeljeno geografsko območje**

Republika Niger

4. **Opis kmetijskega proizvoda**

4.1 *Razvrstitev kmetijskega proizvoda po tarifni številki in oznaki kombinirane nomenklature iz člena 6(1) Uredbe (EU) 2024/1143*

0210: Meso in užitni mesni klavnični odpadki, nasoljeni, v slanici, sušeni ali dimljeni.

4.2 *Opis kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

„Kilichi du Niger“ je proizveden iz rdečega mesa vseh pasem goveda, rejenih v kmetijskih regijah Nigra. To meso, izbrano v skladu s posebnimi merili kakovosti, se nareže na tanke rezine, posuši, premaže z mešanico začimb za začinjanje ali pusti nepremazano, ponovno posuši, na koncu pa se speče ali ne.

Na trgu so tri vrste proizvoda „Kilichi du Niger“:

— „Kilichi du Niger“ na način „Ja“ (premazan),

— „Kilichi du Niger“ na način „Fari“ (premazan),

— „Kilichi du Niger“ na način „Dankalambé“ ali „Rumuzu“ (nepremazan).

Preglednica 1

Fizikalne in organoleptične značilnosti

Vrsta „Kilichi du Niger“	„Kilichi du Niger“ na način „Rumuzu“	„Kilichi du Niger“ na način „Ja“	„Kilichi du Niger“ na način „Fari“
Debelina	Ravne rezine debeline 1 do 2 mm	Ravne rezine debeline 2 do 3 mm	Ravne rezine debeline 2 do 3 mm

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Vrsta „Kilichi du Niger“	„Kilichi du Niger“ na način „Rumuzu“	„Kilichi du Niger“ na način „Ja“	„Kilichi du Niger“ na način „Fari“
Barva	Temno rjava (barva sušenega mesa)	Rdeča do temno rdeča	Belkasta
Videz	Suh	Suh	Suh
Okus	Intenziven in rahlo pikanten	Intenziven in pikanten	Blag, z rahlo sladko noto
Vrsta mesa	Hrbtne mišice (file, ledje, ramstek) Stegno	Vse mišice	Vse mišice
Glavne sestavine	Sol, olje, jušne kocke, česen, ingver, nageljnove žbice, druge začimbe	Voda, sol, razmaščena arašidova pasta, barvilo, čili, jušne kocke, česen, čebula, ingver, nageljnove žbice, sladkor, druge začimbe	Voda, sol, razmaščena arašidova pasta, čili, jušne kocke, česen, čebula, ingver, nageljnove žbice, sladkor, druge začimbe
Fizikalno-kemijske značilnosti			
Vrednost pH	5,3–6,40	5,6–6,40	5,6–6,40
Vodna aktivnost (a_w)	0,400–0,490	0,430–0,590	0,430–0,590
Vsebnost vode	7,30–11	7,20–12	7,20–12
Vsebnost soli	0,50–3,60	1,40–3,40	1,40–3,40
Vsebnost pepela	4–7	5–8,5	5–8,5
Vsebnost maščob	5,70–23	11–25	11–25
Vsebnost beljakovin	63–85	38–62	38–62
Organoleptične lastnosti	Rahlo pikanten, hrustljav	Pikanten, homogen premaz	Pikanten, homogen premaz
Shranjevanje	1 do 3 mesece	1 do 12 mesecev	1 do 12 mesecev

Preglednica 2

Sestava mešanice začimb, ki se uporablja za začinjanje proizvoda „Kilichi du Niger“

Lokalno ime sestavine	Splošno ime	Znanstveno ime
Ba’kinyaagi	Črni poper	*Piperquineense*
Farinyaagi	Janež	*Pimpinellaanisum*
Gujiyamiya	Nepravi muškatovec	*Monodoramyristica*
Tafarnoua	Česen	*Allium sativum*
Tonka	Čili	*Capsicumfrutescens*
Tchitta	Ingver	*Zingiber officinalis*
Albasa	Čebula	*Allium cepa*

Lokalno ime sestavine	Splošno ime	Znanstveno ime
Guichiri	Kuhinjska sol	*Natrijev klorid*
Jawa	Anato	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Nageljnove žbice/klinčki	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	Arašidova pogača	—

4.3 *Odstopanja glede izvora krme (samo za proizvode živalskega izvora z zaščiteno označbo porekla) in omejitve izvora surovin (samo za predelane proizvode z zaščiteno geografsko označbo)*

Primarna surovina, ki se uporablja pri proizvodnji proizvoda „Kilichi du Niger“, je rdeče meso vseh pasem goveda iz kmetijskih regij Nigra.

Meso iz kmetijskih regij Nigra se odlikuje po posebnih naravnih pogojih in pašnih praksah, ki mu dajejo posebne lastnosti: čvrsto teksturo, dobro razvito mišičevje, nizko vsebnost vode in zelo zdravo stanje. Živali, vzrejene v Nigru, se hranijo izključno na naravnih pašnikih s tradicionalno mineralno krmo, kot so lizalni kamni, ki pozitivno vplivajo na organoleptične lastnosti mesa. Te značilnosti so bistvene za uspeh pri proizvodnji proizvoda „Kilichi du Niger“, zlasti pri sušenju, pečenju na žaru in končnem okusu, in jih ni mogoče najti v mesu, ki izvira od drugod, tudi če je meso podobne kakovosti.

Meso mora izpolnjevati naslednja merila:

— izvirati mora od živali, starih najmanj pet let, ne glede na spol,

— po zakolu ga mora pred dostavo pregledati predstavnik kmetijskega oddelka, ki je prisoten v klavnici ali v registrirani klavnici,

— biti mora sveže, zdravo in mehko, brez kit, vezi ali maščobnega tkiva,

— izvirati mora od živali v dobrem fizičnem stanju,

— imeti mora pH med 5,5 in 5,9.

Merila glede kakovosti mesa vključujejo tudi njegovo mehkost, barvo, sočnost in okus, ki so bistveni za njegovo sprejemljivost.

— **Mehkost:** nanjo vplivajo starost, pasma in prehrana živali; od mehkosti je odvisno, kako enostavno je žvečiti meso.

— **Barva:** svetlo rdeča barva pomeni meso dobre kakovosti, medtem ko lahko rjavkast odtenek nakazuje na oksidacijo ali poslabšanje kakovosti.

— **Sočnost:** količina soka, ki se sprosti med pečenjem, na katero vpliva vsebnost medmišične maščobe, ta pa vpliva na okus in užitek pri uživanju mesa.

— **Okus:** je odvisen od prehrane živali in načina priprave mesa, kar vpliva na to, kako okusno je meso.

Za vsako od teh štirih značilnosti vrednost pH med 5,5 in 5,9 pomeni idealno ravnovesje, ki zagotavlja, da je meso sveže ter ima optimalno barvo, teksturo in sposobnost zadrževanja vode.

Meso se običajno dobavlja iz klavnice (71,8 %), s trga (19,2 %) ali iz zakola na domu (8,5 %).

4.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Vse faze proizvodnje morajo potekati na geografskem območju, in sicer:

— zakol,

— izkoščevanje, obdelava, rezanje na kose in na rezine,

— začetno sušenje,

— premaz (začinjanje) z mešanico, ki vključuje sestavine iz oddelka 3.2, priprava premaza in postopek za pridobitev treh vrst „Kilichi du Niger“,

— drugo sušenje,

— pečenje na žaru.

4.5 *Posebna pravila za pakiranje, rezanje, ribanje itn. kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Embalažni material za „Kilichi du Niger“ mora biti nov, čist, odporen proti udarcem in neprepusten.

4.6 *Posebna pravila za označevanje kmetijskega proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

Pakiranja proizvoda „Kilichi du Niger“ morajo biti označena z naslednjim:

— ime proizvoda: ZGO „Kilichi du Niger“,

— logotip ZGO Afriške organizacije za intelektualno lastnino (OAPI),

— vrsta „Kilichi du Niger“, tj. „Ja“, „Fari“, „Dankalambé“ ali „Rumuzu“.



5. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje proizvodnje geografske označbe „Kilichi du Niger“ zajema regije Niamey, Tahoua, Maradi in Zinder.

6. **Povezava z geografskim območjem**

Obstaja vzročna povezava med kakovostjo in slovesom zadevnega proizvoda ter njegovim geografskim poreklom.

Posebnosti proizvoda

„Kilichi du Niger“ je proizvod, za katerega so značilni svežina, mehkost, okus in konsistenca, kar mu daje posebno kakovost.

Proizvod je bogat z beljakovinami in mineralnimi solmi, ima nizko vsebnost vode (manj kot 12 %) in vodno aktivnost med 0,4 in 0,59. Ta lastnost ga varuje pred mikrobiološko in encimsko razgradnjo ter zagotavlja njegovo stabilnost.

Za proizvod „Kilichi du Niger“ so značilne surovine iz lokalnih pasem, vzrejenih na prostem in krmljenih na raznolikih pašnikih, zaradi česar ima meso čvrsto teksturo in bogate okuse ter daje poseben in neponovljiv končni proizvod.

Posebnosti geografskega območja

Geografsko območje proizvodnje geografske označbe „Kilichi du Niger“ zajema regije Niamey, Tahoua, Maradi in Zinder.

Vetrovi, zlasti suhi harmatan in vlažni monsun, vplivajo na suho oziroma deževno sezono. Evapotranspiracija ostaja stabilna, z največ vetrovi od decembra do januarja in od junija do julija ter najmanj vetrovi v septembru. Rastlinstvo sestavljajo predvsem *Combretaceae*, akacije, *Mimosaceae* in različne zelnate rastline. Rečno omrežje s stalnimi in občasnimi tolmuni je ključno za kmetijstvo, napajanje živali in domačo uporabo, kar vpliva na kakovost pašnikov in posledično mesa.

Biofizikalne značilnosti, kot so temperatura, padavine in veter, imajo temeljno vlogo pri značilnostih in kakovosti proizvoda „Kilichi du Niger“.

Na razmejeno območje ugodno vpliva intenzivna sončna svetloba z zelo visokimi temperaturami čez dan, ki dosežejo vrhunec okoli 14. ure in zvečer padejo.

V dolgi sušni sezoni, ki lahko traja približno sedem do osem mesecev na leto, so padavine redke, dnevni temperaturni razpon pa je zelo velik in v najtoplejših mesecih doseže do 47 °C.

Celinski vetrovi redno pihajo čez sahelski pas in prinašajo zelo vroč in suh zrak, pogosto pod jasnim ali rahlo oblačnim nebom.

Te podnebne razmere, ki prevladujejo v sušnem obdobju, so posebej ugodne za proizvodnjo proizvoda „Kilichi du Niger“.

Vzročna povezava med geografskim območjem in kakovostjo ali značilnostmi proizvoda „Kilichi du Niger“

Naravni dejavniki v kombinaciji s človeškim znanjem in izkušnjami, uporabljenimi pri proizvodnji, dajejo poseben in visokokakovosten proizvod „Kilichi du Niger“.

Povezava med značilnostmi proizvoda in geografskim okoljem

Podnebne razmere opredeljenega geografskega območja imajo ključno vlogo pri posebnih značilnostih proizvoda „Kilichi du Niger“. Biofizikalne značilnosti proizvodnega območja vplivajo na kakovost proizvoda na naslednji način:

— zelo visoke dnevne temperature omogočajo hitro naravno sušenje rezin mesa,

— močno sonce zagotavlja stalno sušenje in preprečuje obdobja vlažnosti, ki bi lahko spodbudila rast škodljivih mikroorganizmov,

— dolga sušna sezona spodbuja hitro sušenje rezin mesa, s čimer se omeji nastanek plesni; to je bistveno za ohranjanje kakovosti proizvoda „Kilichi du Niger“,

— geološka in rastlinska raznolikost geografskega območja neposredno vpliva na kakovost govejega mesa. Raznolika tla, kot so lateritne planote in izdanki kristalinske podlage, spodbujajo bogato floro, sestavljeno iz *Combretaceae*, akacij in *Mimosaceae*. Ta vegetacija zagotavlja raznoliko prehrano za govedo ter izboljšuje organoleptično kakovost mesa. Poleg tega stalni in začasni tolmuni zagotavljajo bistven vir za kmetijstvo in napajanje živine, kar prispeva k zdravju živali in kakovosti proizvedenega mesa.

Sušenje na soncu ima bistveno vlogo v procesu proizvodnje proizvoda „Kilichi du Niger“ in pomembno prispeva h kakovosti končnega proizvoda.

Znanje in veščine

Pri proizvodnji proizvoda „Kilichi du Niger“ se uporablja znanje, ki se prenaša iz roda v rod.

V Nigru je veliko proizvajalcev specializiranih za ta proizvod.

Človeški dejavniki, ki prispevajo k posebnim merilom kakovosti proizvoda „Kilichi du Niger“, so navedeni v nadaljevanju (neizčrpen seznam).

— Poklicni proizvajalci „Kilichi du Niger“ svoje znanje in veščine za ta proizvod pridobijo bodisi z družinsko tradicijo bodisi z učenjem od strokovnjaka ali prijateljev.

— Sistemi reje, ki se uporabljajo v Nigru, omogočajo pridobivanje visokokakovostnih surovin, pri čemer meso vsebuje malo živalske maščobe, saj vse temelji na naravnih proizvodih. Prosta reja, ki prevladuje na podeželju, živalim omogoča, da se prosto pasejo na naravnih pašnikih, kar prispeva k njihovi dobrobiti in zagotavlja visokokakovostno meso. Tradicionalne prakse, kot je izbira ustreznih pasem, spodbujajo odpornost proti boleznim in izboljšujejo kakovost mesa. Ti sistemi, bodisi prosta reja bodisi delno prosta reja, izkoriščajo lokalne vire za pridelavo mesa, ki odraža značilnosti pokrajine ter znanje in veščine kmetov.

— To meso ima velik vpliv na končni proizvod zaradi več ključnih dejavnikov:

  — živalska krma: govedo, ki se pase na pašnikih, bogatih z različnimi vrstami trave, ima meso z bolj kompleksnimi okusi,

  — izbira pasme goveda: nekatere pasme, kot so Azawak, Goudali in Djeli, so znane po kakovosti svojega mesa,

  — kmetijske prakse: živali, vzrejene na prostem z dostopom do naravnih pašnikov, razvijejo čvrstejše mišičevje in imajo boljšo teksturo mesa,

  — zorenje mesa: ta postopek izboljša mehkost in okrepi okuse, saj omogoča, da encimi po zakolu razgradijo mišično tkivo.

— Dehidracija rdečega mesa je tehnika, ki se uporablja že od nekdaj, saj so ljudje vedno skušali konzervirati meso, bodisi divjadi bodisi domačih živali, s sušenjem, dimljenjem ali drugimi postopki. „Kilichi du Niger“ je tako eden od načinov uporabe dehidriranega mesa, ki kaže na mojstrstvo proizvajalcev pri uporabi te tehnike.

— Posebno starodavno znanje proizvajalcev proizvoda „Kilichi du Niger“ omogoča izdelavo tankih rezin, ki se hitro sušijo.

— Obvladovanje mešanice sestavin omogoča poudarjanje posebnih organoleptičnih in senzoričnih značilnosti, kar zagotavlja končno kakovost proizvoda „Kilichi du Niger“.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda za geografsko označbo

uradni bilten Afriške organizacije za intelektualno lastnino (OAPI) št. 01 IG/2021 z dne 22. aprila 2022, str. 11