C/2025/6327

19.11.2025

**Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 15.4 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143**

(C/2025/6327)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 [1] får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

Produktspecifikationen i enlighet med artikel 49 i förordning (EU) 2024/1143 finns tillgänglig i unionsregistret över geografiska beteckningar.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**Ursprungsbeteckningar och geografiska beteckningar för jordbruksprodukter**

**”Kilichi du Niger”**

**EU-nr: PGI-NE-03350 – 15.9.2024**

1. **Namn**

”Kilichi du Niger”

2. **Typ av geografisk beteckning**

SUB ☐ SGB ☒

3. **Land till vilket det avgränsade geografiska området hör**

Republiken Niger

4. **Beskrivning av jordbruksprodukten**

4.1 *Klassificering av jordbruksprodukten med KN-nummer, i enlighet med artikel 6.1 i förordning (EU) 2024/1143*

0210: Kött och ätbara slaktbiprodukter, saltade, i saltlake, torkade eller rökta.

4.2 *Beskrivning av den jordbruksprodukt för vilken det registrerade namnet är tillämpligt*

”Kilichi du Niger” framställs av rött kött från alla nötkreatursraser som föds upp i jordbruksregionerna i Niger. Köttet, som väljs ut enligt särskilda kvalitetskriterier, skivas tunt, torkas, kan täckas med en kryddblandning för smaksättning, torkas på nytt och slutligen eventuellt grillas.

Det finns tre typer av ”Kilichi du Niger” på marknaden:

— ”Kilichi du Niger” av typen ”Ja” (täckt med kryddpasta).

— ”Kilichi du Niger” av typen ”Fari” (täckt med kryddpasta).

— ”Kilichi du Niger” av typen ”Dankalambé” eller ”Rumuzu” (ej täckt med kryddpasta).

[1] Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

*Tabell 1*

**Fysikaliska och organoleptiska egenskaper**

| Typ av ”Kilichi du Niger” | ”Kilichi du Niger” av typen ”Rumuzu” | ”Kilichi du Niger” av typen ”Ja” | ”Kilichi du Niger” av typen ”Fari” |
|---|---|---|---|
| **Tjocklek** | Platta skivor 1 till 2 mm tjocka | Platta skivor 2 till 3 mm tjocka | Platta skivor 2 till 3 mm tjocka |
| **Färg** | Mörkbrun (färgen på torkat kött) | Röd till mörkröd | Vitaktig |
| **Utseende** | Torrt | Torrt | Torrt |
| **Smak** | Intensiv och något kryddig | Intensiv och kryddig | Mild, med en lätt sötma |
| **Typ av kött** | Ryggmuskler (filé, ryggbiff, rostbiff)<br>Lår | Alla muskler | Alla muskler |
| **Huvudingredienser** | Salt, olja, buljongtärningar, vitlök, ingefära, kryddnejlika, andra kryddor | Vatten, salt, avfettad jordnötspasta, färgämne, chili, buljongtärningar, vitlök, lök, ingefära, kryddnejlika, socker, andra kryddor | Vatten, salt, avfettad jordnötspasta, chili, buljongtärningar, vitlök, lök, ingefära, kryddnejlika, socker, andra kryddor |
| **Fysikalisk-kemiska egenskaper** | | | |
| pH-värde | 5,30–6,40 | 5,6–6,40 | 5,6–6,40 |
| Vattenaktivitet ($a_w$) | 0,400–0,490 | 0,430–0,590 | 0,430–0,590 |
| Vattenhalt | 7,30–11 | 7,20–12 | 7,20–12 |
| Salthalt | 0,50–3,60 | 1,40–3,40 | 1,40–3,40 |
| Askhalt | 4–7 | 5–8,5 | 5–8,5 |
| Fetthalt | 5,70–23 | 11–25 | 11–25 |
| Proteinhalt | 63–85 | 38–62 | 38–62 |
| **Organoleptiska egenskaper** | Något kryddig, krispig | Kryddig, homogen yta | Kryddig, homogen yta |
| **Lagring** | 1–3 månad(er) | 1–12 månad(er) | 1 upp till 12 månader |

*Tabell 2*

**Sammansättning av den kryddblandning som används för att smaksätta ”Kilichi du Niger”**

| Lokalt namn på ingrediens | Vanligt namn (engelska) | Vetenskapligt namn |
|---|---|---|
| Ba’kinyaagi | Svartpeppar | *Piperquineense* |
| Farinyaagi | Anis | *Pimpinellaanisum* |
| Gujiyamiya | Kalebassmuskot | *Monodoramyristica* |
| Tafarnoua | Vitlök | *Allium sativum* |
| Tonka | Chilipeppar | *Capsicumfrutescens* |
| Tchitta | Ingefära | *Zingiber officinalis* |
| Albasa | Lök | *Allium cepa* |

| Lokalt namn på ingrediens | Vanligt namn (engelska) | Vetenskapligt namn |
|---|---|---|
| Guichiri | Koksalt | *Natriumklorid* |
| Jawa | Annattoextrakt | *Bixa orellana* |
| Daudawakalwa | Soumbala | *Parkia biglobosa* |
| Kanunfari | Kryddnejlika | *Eugenia caryophyllara* |
| Koulikouli | Jordnötskaka | - |

4.3 *Undantag avseende fodrets ursprung (endast för produkter av animaliskt ursprung med skyddad ursprungsbeteckning) och begränsningar av råvarornas ursprung (endast för bearbetade produkter med skyddad geografisk beteckning)*

Den primära råvara som används vid framställningen av ”Kilichi du Niger” är rött kött från alla nötkreatursraser i jordbruksregionerna i Niger.

Kött från Nigers jordbruksregioner utmärks av särskilda naturförhållanden och betesmetoder som ger det särskilda egenskaper: en fast konsistens, välutvecklad muskulatur, låg vattenhalt och mycket hög köttkvalitet. Djuren som föds upp i Niger lever uteslutande på naturliga betesmarker och får traditionellt mineralfoder, såsom saltsten, vilket har en positiv inverkan på köttets organoleptiska kvalitet. Dessa egenskaper är avgörande för en lyckad framställning av ”Kilichi du Niger”, särskilt när det gäller torkning, grillning och slutlig smak, och förekommer inte nödvändigtvis hos kött med andra ursprung, även om köttet är av liknande kvalitet.

Köttet måste uppfylla följande kriterier:

— Köttet ska komma från ett djur som är minst fem år gammalt, oavsett kön.

— Köttet ska kontrolleras efter slakten, antingen av en representant för jordbruksdepartementet som är närvarande vid slakteriet eller på ett registrerat slakteri, före leverans.

— Köttet ska vara färskt, friskt och mört, utan senor, ligament eller fettvävnad.

— Köttet ska komma från ett djur i gott fysiskt tillstånd.

— Köttet ska ha ett pH-värde på mellan 5,5 och 5,9.

Kriterierna för köttets kvalitet omfattar även dess mörhet, färg, saftighet och smak, som är avgörande för att köttet ska kunna godkännas.

— **Mörhet:** påverkas av djurets ålder, ras och foder, avgör hur lätt köttet är att tugga.

— **Färg:** en klarröd färg indikerar kött av god kvalitet, medan en brunröd färgton kan tyda på oxidering eller försämring.

— **Saftighet:** mängden köttsaft som frigörs under tillagningen, beroende på den intramuskulära fetthalten, som påverkar smakupplevelsen.

— **Smak:** beror på djurets kost och hur köttet tillagas, vilket påverkar hur aptitligt köttet är.

För var och en av dessa fyra egenskaper motsvarar ett pH-värde mellan 5,5 och 5,9 en idealisk balans som garanterar att köttet är färskt med optimal färg, konsistens och vattenhållningskapacitet.

Köttet levereras i allmänhet från slakterier (71,8 %), marknader (19,2 %) eller hemslakt (8,5 %).

4.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Samtliga produktionssteg ska äga rum i det geografiska området, nämligen

— slakt,

— urbening, rensning, styckning och skivning.

— inledande torkning,

— täckning med kryddblandning som innehåller de ingredienser som förtecknas i avsnitt 3.2, beredning av kryddblandningen och metod för framställningen av de tre typerna av ”Kilichi du Niger”.

— andra torkning,

— grillning.

4.5 *Särskilda regler för förpackning, skivning, rivning osv. av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Förpackningsmaterialet för ”Kilichi du Niger” måste vara nytt, rent, stöttåligt och ogenomträngligt.

4.6 *Särskilda regler för märkning av den jordbruksprodukt som det registrerade namnet avser*

Förpackningar med ”Kilichi du Niger” måste märkas med följande:

— Produktens benämning: den skyddade geografiska beteckningen ”Kilichi du Niger”.

— Logotypen för skyddad geografisk beteckning från den afrikanska organisationen för immateriella rättigheter (*Organisation africaine de la Propriété intellectuelle*, OAPI).

— Typen av ”Kilichi du Niger”, dvs. ”Ja”, ”Fari”, ”Dankalambé” eller ”Rumuzu”.




5. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska produktionsområdet för den geografiska beteckningen ”Kilichi du Niger” omfattar områdena Niamey, Tahoua, Maradi och Zinder.

6. **Samband med det geografiska området**

Det finns ett orsakssamband mellan produktens kvalitet och anseende och dess geografiska ursprung.

*Specifika uppgifter om produkten*

”Kilichi du Niger” är en produkt som kännetecknas av sin färskhet, mörhet, smak och konsistens, vilket ger den en särskild kvalitet.

Det är en produkt som är rik på protein och mineralsalter, med en låg vattenhalt på mindre än 12 % och en vattenaktivitet på mellan 0,4 och 0,59. Denna egenskap skyddar den från mikrobiologisk och enzymatisk nedbrytning, vilket säkerställer dess stabilitet.

”Kilichi du Niger” utmärks av att råvaran kommer från lokala raser som föds upp i det fria och som lever på varierade betesmarker, vilket ger kött med en fast konsistens och rik smak samt en specifik slutprodukt som inte kan efterliknas.

*Det geografiska områdets särskilda egenskaper*

Det geografiska produktionsområdet för den geografiska beteckningen ”Kilichi du Niger” omfattar områdena Niamey, Tahoua, Maradi och Zinder.

Vindarna, särskilt den torra harmattanvinden och den fuktiga monsunvinden, påverkar torrperioden respektive regnperioden. Evapotranspirationen är stabil, med högsta vindhastigheter i december–januari och juni–juli, och lägsta vindhastigheter i september. Floran består huvudsakligen av tropikmandelväxter (*Combretaceae*), akacior, växter ur sensitivasläktet (*Mimosaceae*) och olika örtartade växter. Flodnätverket, som består av permanenta och tillfälliga vattenhål, är avgörande för lantbruket, vattning av djuren samt hushållens vattenförsörjning, och påverkar kvaliteten på betesmarkerna och därmed även kvaliteten på köttet.

Biofysiska egenskaper såsom temperatur, nederbörd och vind spelar en avgörande roll för egenskaperna och kvaliteten hos ”Kilichi du Niger”.

Det avgränsade området gynnas av intensivt solsken med mycket höga temperaturer under dagen, som når sin högsta nivå omkring klockan 14.00 och sjunker på kvällen.

Under den långa torrperioden, som varar i ungefär sju till åtta månader per år, är det sällsynt med regn och den dagliga temperaturen är mycket hög, upp till 47 °C under de varmaste månaderna.

Kontinentala vindar blåser regelbundet över Sahelbältet och för med sig mycket varm och torr luft, ofta vid klart eller något molnigt väder.

Dessa klimatförhållanden, som dominerar under torrperioden, är särskilt gynnsamma för produktionen av ”Kilichi du Niger”.

*Orsakssamband mellan det geografiska området och kvaliteten eller egenskaperna hos ”Kilichi du Niger”*

Naturfaktorer i kombination med det mänskliga kunnandet som används vid framställningen resulterar i en specifik och högkvalitativ produkt, ”Kilichi du Niger”.

**Samband mellan produktens egenskaper och den geografiska miljön**

Klimatförhållandena i det definierade geografiska området spelar en avgörande roll för de särskilda egenskaperna hos ”Kilichi du Niger”. Produktionsområdets biofysiska egenskaper påverkar produktens kvalitet på följande sätt:

— De mycket höga dagstemperaturerna underlättar en snabb naturlig torkning av köttskivorna.

— Det intensiva solskenet säkerställer jämn torkning, och förhindrar perioder med luftfuktighet som kan leda till tillväxt av skadliga mikroorganismer.

— Den långa torrperioden främjar snabb torkning av köttskivorna, vilket begränsar mögeltillväxt; detta är avgörande för att bevara kvaliteten på ”Kilichi du Niger”.

— Det geografiska områdets geologiska och botaniska mångfald påverkar direkt nötköttets kvalitet. De varierande jordmånerna, såsom lateritisk jordmån som förekommer på platåer, samt kristallin berggrund gynnar en rik flora bestående av tropikmandelväxter (*Combretaceae*), akacior och växter ur sensitivasläktet (*Mimosaceae*). Denna vegetation ger nötkreaturen en varierad kost, vilket har en positiv inverkan på köttets organoleptiska kvalitet. Dessutom utgör permanenta och tillfälliga vattenhål en viktig resurs för lantbruket och för att vattna boskap, vilket bidrar till djurens hälsa och kvaliteten på det kött som produceras.

Soltorkning spelar en viktig roll i processen för att framställa ”Kilichi du Niger” och bidrar avsevärt till slutproduktens kvalitet.

**Kunnande**

Framställningen av ”Kilichi du Niger” är nedärvd kunskap som förs vidare från generation till generation.

Niger har många producenter som är specialiserade på denna produkt.

De mänskliga faktorer som bidrar till de särskilda kvalitetsfaktorerna för ”Kilichi du Niger” anges nedan (icke uttömmande förteckning).

— Professionella producenter av ”Kilichi du Niger” ärver sin kunskap om denna produkt, antingen genom släktarv eller genom att lära sig från experter eller vänner.

— De uppfödningssystem som tillämpas i Niger bidrar till råvaror av hög kvalitet, med kött som innehåller lite animaliskt fett, eftersom endast naturliga produkter används. Djur som föds upp på friland, vilket är vanligast på landsbygden, får beta fritt på naturliga betesmarker, vilket bidrar till deras välbefinnande och ger ett högkvalitativt kött. Traditionella metoder, såsom valet av lämpliga raser, främjar motståndskraften mot sjukdomar och förbättrar köttets kvalitet. Dessa system, oavsett om djuren är helt eller delvis frigående, utnyttjar lokala resurser för att producera ett kött som speglar landskapet och böndernas kunnande.

— Detta kött har stor inverkan på slutprodukten, på grund av följande viktiga faktorer:

  — Djurfoder: nötkreatur som utfodras på betesmarker med en rik variation av gräs ger kött med mer komplexa smaker.

  — Val av nötkreatursras: vissa raser, såsom Azawak, Goudali och Djeli, är kända för sin köttkvalitet.

  — Jordbruksmetoder: Djur som föds upp utomhus med tillgång till naturliga betesmarker får en fastare muskulatur och kött med en bättre konsistens.

  — Mörning av köttet: Denna process förbättrar mörheten och stärker smakerna genom att enzymer bryter ned muskelvävnaden efter slakt.

— Torkning av rött kött är en teknik som har använts sedan urminnes tider, eftersom människor alltid har försökt konservera kött, både från vilt och från tamboskap, genom torkning, rökning och andra metoder. ”Kilichi du Niger” är således en av metoderna för att använda torkat kött, vilket visar producenternas skicklighet i denna teknik.

— Genom sitt traditionella kunnande kan producenterna av ”Kilichi du Niger” framställa tunna skivor som torkar snabbt.

— När ingredienserna blandas på rätt sätt förstärks de särskilda organoleptiska och sensoriska egenskaperna, vilket säkerställer den slutliga kvaliteten på ”Kilichi du Niger”.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen för den geografiska beteckningen**

Officiell bulletin för afrikanska organisationen för immateriella rättigheter (OAPI) nr 01 IG/2021 av den 22 april 2022, s. 11.