



C/2025/6327

19.11.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 15, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio

(C/2025/6327)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾ entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

Il disciplinare di produzione conforme all'articolo 49 del regolamento (UE) 2024/1143 figura nel registro dell'Unione delle indicazioni geografiche.

DOCUMENTO UNICO

Denominazioni di origine e indicazioni geografiche dei prodotti agricoli

«Kilichi du Niger»

N. UE: PGI-NE-03350 — 15.9.2024

1. Nome

«Kilichi du Niger»

2. Tipo di indicazione geografica

DOP IGP

3. Stato membro cui appartiene la zona geografica delimitata

Repubblica del Niger

4. Descrizione del prodotto agricolo

4.1. Classificazione del prodotto agricolo in riferimento alla voce e al codice della nomenclatura combinata, a norma dell'articolo 6, paragrafo 1, del regolamento (UE) 2024/1143

0210: Carni e frattaglie commestibili, salate o in salamoia, secche o affumicate; ecc.

4.2. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare cui si applica il nome registrato

Il «Kilichi du Niger» è un prodotto ottenuto da carne rossa, di tutte le razze bovine allevate nelle zone di allevamento del Niger. Tale carne, selezionata secondo criteri di qualità specifici, viene tagliata a strisce, essiccata, anche ricoperta con una miscela di spezie utilizzata per il condimento, quindi essiccata nuovamente e infine cotta o no alla griglia.

Sul mercato esistono tre tipi di «Kilichi du Niger»:

- «Kilichi du Niger» del tipo «Ja» (ricoperto di spezie);
- «Kilichi du Niger» del tipo «Fari» (ricoperto di spezie);
- «Kilichi du Niger» del tipo «Dankalambé» o «Rumuzu» (non ricoperto di spezie).

⁽¹⁾ Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: <http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj>).

Tabella 1

Caratteristiche fisiche e organolettiche

Tipi di «Kilichi du Niger»	«Kilichi du Niger» del tipo Rumuzu	«Kilichi du Niger» del tipo Ja	«Kilichi du Niger» del tipo Fari
Finezza	Strisce piatte di spessore compreso tra 1 e 2 mm	Strisce piatte di spessore compreso tra 2 e 3 mm	Strisce piatte di spessore compreso tra 2 e 3 mm
Colore	Marrone scuro (colore della carne essiccata)	Dal rosso al rosso scuro	Biancastro
Aspetto	Secco	Secco	Secco
Sapore	Intenso e leggermente speziato	Intenso e speziato	Dolce, con una leggera nota zuccherata
Tipi di carne	Muscoli dorsali (filetto, controfiletto, scamone), Coscia	Tutti i muscoli	Tutti i muscoli
Ingredienti principali	Sale, olio, dado di aromi, aglio, zenzero, chiodi di garofano, altre spezie	Acqua, sale, pasta di arachidi sgrassata, colorante, peperoncino, dado di aromi, aglio, cipolla, zenzero, chiodi di garofano, zucchero, altre spezie	Acqua, sale, pasta di arachidi sgrassata, peperoncino, dado di aromi, aglio, cipolla, zenzero, chiodi di garofano, zucchero, altre spezie
Caratteristiche fisico-chimiche			
pH	5,30 - 6,40	5,6 - 6,40	5,6 - 6,40
Attività dell'acqua (a _w)	0,400 - 0,490	0,430 - 0,590	0,430 - 0,590
Tenore di acqua	7,30 - 11	7,20 - 2	7,20 - 12
Tenore di sale	0,50 - 3,60	1,40 - 3,40	1,40 - 3,40
Tenore di ceneri	4 - 7	5 - 8,5	5 - 8,5
Tenore di lipidi	5,70 - 23	11 - 25	11 - 25
Tenore proteico	63 - 85	38 - 62	38 - 62
Caratteristiche organolettiche	Sapore leggermente piccante, croccante	Sapore piccante, omogeneità della salsa che ricopre la carne	Sapore piccante, omogeneità della salsa che ricopre la carne
Conservazione	1-3 mesi	1-12 mesi	1 12 mesi

Tabella 2

La composizione della miscela di spezie utilizzata per il condimento del «Kilichi du Niger» è riportata nella tabella seguente:

Nome locale dell'ingrediente	Nome comune	Nome scientifico
Ba'kinyaagi	Pepe nero	<i>Piper guineense</i>
Farinyaagi	Anice	<i>Pimpinella anisum</i>
Gujiyamiya	Monodora myristica	<i>Monodora myristica</i>
Tafarnoua	Aglio	<i>Allium sativum</i>
Tonka	Peperoncino	<i>Capsicum frutescens</i>
Tchitta	Zenzero	<i>Zingiber officinale</i>
Albasa	Cipolla	<i>Allium cepa</i>

Nome locale dell'ingrediente	Nome comune	Nome scientifico
Guichiri	Sale da cucina	Cloruro di sodio
Jawa	Annatto	<i>Bixa orellana</i>
Daudawakalwa	Soumbala	<i>Parkia biglobosa</i>
Kanunfari	Chiodi di garofano	<i>Eugenia caryophyllara</i>
Koulikouli	Pannello di arachidi	-

4.3. *Deroghe alla provenienza dei mangimi (solo per i prodotti di origine animale designati da una denominazione di origine protetta) e restrizioni alla provenienza delle materie prime (solo per i prodotti trasformati designati da un'indicazione geografica protetta)*

La principale materia prima utilizzata per la produzione del «Kilichi du Niger» è la carne rossa di tutte le razze bovine allevate nelle zone di allevamento del Niger.

Le carni provenienti dalle zone di allevamento del Niger si distinguono per condizioni naturali e pratiche pastorali specifiche che conferiscono loro delle qualità particolari: una consistenza soda, una muscolatura ben sviluppata, un basso tenore di acqua e un elevato livello di sicurezza. Gli animali allevati in Niger si nutrono esclusivamente in pascoli naturali e beneficiano di mangimi minerali tradizionali, come durante la *cure salée*, il che influenza favorevolmente la qualità organolettica della carne. Tali caratteristiche sono essenziali per la corretta preparazione del «Kilichi du Niger», in particolare per l'essiccazione, la cottura alla griglia e il gusto finale, e non possono essere garantite con carne di provenienza straniera, anche se di qualità simile.

La carne deve soddisfare i criteri seguenti:

- provenire da un animale di età pari o superiore a 5 anni, senza distinzione di sesso;
- prima di qualsiasi consegna, essere stata controllata dopo la macellazione da un funzionario del servizio di allevamento presente al macello o in una zona di macellazione elencata;
- essere fresca, sana e tenera, nonché priva di tendini, legamenti e tessuti adiposi;
- provenire da un animale in buone condizioni fisiche;
- presentare un pH compreso tra 5,5 e 5,9.

I criteri di qualità della carne comprendono anche la tenerezza, il colore, la succosità e il sapore, che sono essenziali per determinarne l'accettabilità:

- **tenerezza:** influenzata dall'età, dalla razza e dall'alimentazione dell'animale, determina la facilità di masticazione;
- **colore:** un colore rosso vivo indica che la carne è di buona qualità, mentre una tonalità brunastra può indicare l'ossidazione o un deterioramento;
- **succosità:** legata alla quantità di succo rilasciato durante la cottura, dovuta al tenore di grasso intramuscolare, incide sul sapore e sull'apprezzamento della carne;
- **sapore:** dipende dall'alimentazione dell'animale e dalle modalità di cottura della carne, che incidono sul gusto della stessa.

Per ciascuna di tali quattro caratteristiche, un pH compreso tra 5,5 e 5,9 corrisponde a un equilibrio ideale, che garantisce una carne fresca con un colore, una consistenza e una capacità di ritenzione idrica ottimali.

La carne viene solitamente fornita al macello (71,8 %), al mercato (19,2 %) o tramite macellazione a domicilio (8,5 %).

4.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione devono aver luogo nella zona geografica; in particolare:

- macellazione
- disossamento, rifilatura, taglio e produzione di strisce;
- prima essiccazione;
- copertura con le spezie (condimento), comprese la composizione degli ingredienti elencati al punto 3.2, la preparazione della salsa che ricopre la carne e la procedura per ottenere i tre tipi di «Kilichi du Niger»;

- seconda essiccazione;
- cottura alla griglia.

4.5. *Norme specifiche in materia di confezionamento, affettatura, grattugiatura ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Il materiale di imballaggio del «Kilichi du Niger» deve essere nuovo, pulito, resistente agli urti e impermeabile.

4.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto agricolo cui si riferisce il nome registrato*

Gli imballaggi del «Kilichi du Niger» devono recare le seguenti indicazioni obbligatorie:

- il nome del prodotto; il riferimento all'IGP «Kilichi du Niger»;
- il logo IGP dell'Organizzazione africana per la proprietà intellettuale (OAPI);
- il tipo di «Kilichi du Niger», ossia il tipo «Ja», il tipo «Fari» o il tipo «Dankalambé» o «Rumuzu».



5. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione dell'indicazione geografica «Kilichi du Niger» comprende le regioni di Niamey, Tahoua, Maradi e Zinder.

6. **Legame con la zona geografica**

Esiste un legame causale tra la qualità e la reputazione del prodotto specifico e la sua origine geografica.

Specificità del prodotto

Il «Kilichi du Niger» è un prodotto che si distingue per la sua freschezza, la sua tenerezza, il suo sapore e la sua consistenza, che gli conferiscono una qualità specifica.

È un prodotto ricco di proteine e sali minerali, ma con un basso tenore di acqua, inferiore al 12 %, e un'attività dell'acqua compresa tra 0,400 e 0,590. Tale caratteristica lo protegge da reazioni di deterioramento microbiologico ed enzimatico, garantendone così la stabilità.

Il «Kilichi du Niger» deve il suo carattere distintivo a una materia prima ricavata da razze locali allevate all'aperto, nutrite in pascoli variati, che forniscono una carne dalla consistenza soda e dai sapori ricchi, il che conferisce al prodotto finale caratteristiche specifiche e inimitabili.

Specificità della zona geografica

La zona geografica di produzione dell'indicazione geografica «Kilichi du Niger» comprende le regioni di Niamey, Tahoua, Maradi e Zinder.

I venti, in particolare l'armattano, secco, e il monzone, umido, influenzano rispettivamente le stagioni secche e quelle piovose. L'evapotraspirazione rimane stabile, con venti che raggiungono il culmine nei mesi di dicembre-gennaio e giugno-luglio e scendono al livello minimo in settembre. La flora è composta principalmente da combretaceae, acacie, mimosacee e varie piante erbacee. La rete idrografica, costituita da stagni permanenti e temporanei, è fondamentale per l'agricoltura, l'abbeveraggio degli animali e l'uso domestico, con ripercussioni sulla qualità del pascolo e quindi della carne.

Le caratteristiche biofisiche, quali la temperatura, le precipitazioni e il vento, svolgono un ruolo fondamentale nelle caratteristiche e nella qualità del «Kilichi du Niger».

La zona delimitata beneficia di un soleggiamento intenso, con temperature molto elevate durante la giornata, che raggiungono il loro massimo intorno alle 14 e diminuiscono la sera.

Durante la lunga stagione secca, che può durare approssimativamente da sette a otto mesi all'anno, le precipitazioni sono rare e l'escursione termica giornaliera è molto elevata, con picchi fino a 47 °C nei mesi più caldi.

I venti continentali soffiano regolarmente sulla fascia del Sahel, portando aria molto calda e secca, spesso sotto un cielo sereno o leggermente nuvoloso.

Tali condizioni climatiche, predominanti durante la stagione secca, sono particolarmente favorevoli alla produzione del «Kilichi du Niger».

Legame causale tra la zona geografica e la qualità e le caratteristiche specifiche del «Kilichi du Niger»

La combinazione dei fattori naturali e delle competenze umane messe in atto per l'elaborazione del prodotto consente di ottenere un «Kilichi du Niger» specifico e caratteristico di elevata qualità.

Legame tra le caratteristiche del prodotto e l'ambiente geografico

Le condizioni climatiche della zona geografica delimitata svolgono un ruolo cruciale nella tipicità del «Kilichi du Niger». Le caratteristiche biofisiche della zona di produzione influenzano la qualità del prodotto come segue:

- le temperature molto elevate durante la giornata agevolano un'essiccazione naturale rapida delle strisce di carne;
- il soleggiamento intenso garantisce un'essiccazione costante, evitando periodi di umidità che potrebbero favorire la crescita di microrganismi nocivi;
- la lunga stagione secca agevola un'essiccazione rapida delle strisce di carne, limitando così la formazione di muffe, il che è essenziale per preservare la qualità del «Kilichi du Niger»;
- la diversità geologica e floreale dell'ambiente geografico influenza direttamente la qualità delle carni bovine. La varietà dei suoli, come gli altipiani lateritici e gli affioramenti di basamento cristallino, favoriscono la presenza di una flora ricca, composta da combretaceae, acacie e mimosacee. Tale vegetazione offre ai bovini un'alimentazione diversificata, il che può migliorare la qualità organolettica della carne. Inoltre gli stagni permanenti e temporanei costituiscono una risorsa essenziale per l'agricoltura e l'abbeveraggio del bestiame, contribuendo così alla salute degli animali e alla qualità della carne prodotta.

L'essiccazione solare svolge un ruolo fondamentale nel processo di produzione del «Kilichi du Niger», concorrendo in modo significativo alla sua qualità finale.

Competenze

La produzione del «Kilichi du Niger» è una competenza ancestrale trasmessa di padre in figlio.

Il Niger vanta numerosi produttori specializzati nell'elaborazione di tale prodotto.

I fattori umani che contribuiscono a soddisfare i criteri di qualità specifici del «Kilichi du Niger» sono elencati di seguito in modo non esaustivo:

- i professionisti del «Kilichi du Niger» acquisiscono le competenze necessarie per l'elaborazione di tale prodotto ereditandole dalla famiglia o apprendendole da un maestro o da amici;

- i sistemi di allevamento praticati in Niger contribuiscono a ottenere una materia prima di elevata qualità, con la carne che contiene poco grasso animale, in quanto tutto si basa su prodotti naturali. L'allevamento estensivo, che predomina nelle zone rurali, consente agli animali di nutrirsi liberamente in pascoli naturali, contribuendo al loro benessere e a una carne di alta qualità. Le pratiche tradizionali, come la scelta di razze idonee, favoriscono la resistenza alle malattie e migliorano la qualità della carne. Tali sistemi, estensivi o semi-estensivi, sfruttano le risorse locali per produrre una carne che riflette le caratteristiche del territorio e le competenze degli allevatori;
- la carne così ottenuta influisce considerevolmente sul prodotto finale grazie a diversi fattori fondamentali:
 - alimentazione degli animali: i bovini alimentati in pascoli ricchi di erbe diverse sviluppano una carne dai sapori più complessi;
 - scelta della razza bovina: alcune razze, come l'Azawak, la Goudali e la Djeli, sono note per la qualità della loro carne;
 - prassi di allevamento: gli animali allevati all'aperto con accesso a pascoli naturali sviluppano una muscolatura più soda e una consistenza migliore;
 - frollatura della carne: tale processo rende la carne più tenera e intensifica i sapori consentendo agli enzimi di decomporre il tessuto muscolare dopo la macellazione;
- la disidratazione della carne rossa è una tecnica utilizzata fin dai tempi più remoti, dal momento che gli esseri umani da sempre hanno cercato di conservare la carne, fosse questa di selvaggina o di animali domestici, mediante essiccazione, affumicatura o altri processi. Pertanto il «Kilichi du Niger» rientra tra le carni disidratate con potenziale di valorizzazione, a dimostrazione della padronanza di tale tecnica da parte dei produttori;
- le competenze ancestrali specifiche dei produttori di «Kilichi du Niger» consentono di ottenere strisce di carne relativamente sottili che si essiccano rapidamente;
- la padronanza del dosaggio di una miscela di ingredienti consente di esaltare le caratteristiche organolettiche e sensoriali specifiche, garantendo così la qualità finale del «Kilichi del Niger».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare dell'indicazione geografica:

Bollettino ufficiale dell'Organizzazione africana per la proprietà intellettuale (OAPI), n. 01 IG/2021 del 22 aprile 2022, pag. 11.