C/2025/6327

19.11.2025

Publicación de una solicitud de inscripción en el registro con arreglo al artículo 15, apartado 4, del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo

(C/2025/6327)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

El pliego de condiciones indicado en el artículo 49 del Reglamento (UE) 2024/1143 se encuentra disponible en el registro de indicaciones geográficas de la UE.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominaciones de origen e indicaciones geográficas de productos agrícolas

«Kilichi du Niger»

N.º UE: PGI-NE-03350 de 15 de septiembre de 2024

1. **Nombre(s)**

«Kilichi du Niger»

2. **Tipo de indicación geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País al que pertenece la zona geográfica definida**

República de Níger

4. **Descripción del producto agrícola**

4.1. *Clasificación del producto agrícola con arreglo a la partida y al código de la nomenclatura combinada a que se refiere el artículo 6, apartado 1, del Reglamento (UE) 2024/1143*

0210: Carne y despojos comestibles, salados o en salmuera, secos o ahumados.

4.2. *Descripción del producto agrícola que se designa con el nombre registrado*

El «Kilichi du Níger» se produce a partir de carne roja de todas las razas de ganado vacuno criadas en las regiones ganaderas de Níger. Esta carne, seleccionada de acuerdo con criterios de calidad específicos, se corta en lonchas finas, se seca, se recubre con una mezcla de especias utilizada para sazonar o se deja sin recubrir, se seca de nuevo y, finalmente, se asa o no.

Existen tres tipos de «Kilichi du Niger» en el mercado:

— «Kilichi du Niger» estilo «Ja» (recubierto);

— «Kilichi du Niger» estilo «Fari» (recubierto);

— «Kilichi du Niger» estilo «Dankalambé» o «Rumuzu» (sin recubrir).

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Cuadro 1

Características físicas y organolépticas

Tipo de «Kilichi du Niger»	«Kilichi du Niger» estilo «Rumuzu»	«Kilichi du Niger» estilo «Ja»	«Kilichi du Niger» estilo «Fari»
Espesor	Lonchas planas de 1 a 2 mm de espesor	Lonchas planas de 2 a 3 mm de espesor	Lonchas planas de 2 a 3 mm de espesor
Color	Marrón oscuro (color de la carne seca)	Rojo a rojo oscuro	Blanquecino
Aspecto	Seco	Seco	Seco
Sabor	Intenso y ligeramente especiado	Intenso y especiado	Suave, con una nota ligeramente dulce
Tipo de carne	Músculos de la espalda (filete, lomo, cadera) Muslo	Todos los músculos	Todos los músculos
Ingredientes principales	Sal, aceite, cubos de caldo, ajo, jengibre, clavo, otras especias	Agua, sal, pasta de cacahuete desgrasada, colorante, guindilla, cubos de caldo, ajo, cebolla, jengibre, clavo, azúcar, otras especias	Agua, sal, pasta de cacahuete desgrasada, guindilla, cubos de caldo, ajo, cebolla, jengibre, clavo, azúcar, otras especias
Características fisicoquímicas			
pH	5,30 a 6,40	5,6 a 6,40	5,6 a 6,40
Actividad acuosa (a_w)	0,400 a 0,490	0,430 a 0,590	0,430 a 0,590
Contenido de agua	7,30 a 11	7,20 a 12	7,20 a 12
Contenido salino	0,50 a 3,60	1,40 a 3,40	1,40 a 3,40
Contenido de cenizas	4 a 7	5 a 8,5	5 a 8,5
Contenido de materia grasa	5,70 a 23	11 a 25	11 a 25
Contenido de proteínas	63 a 85	38 a 62	38 a 62
Características organolépticas	Ligeramente especiado, crujiente	Especiado, recubrimiento homogéneo	Especiado, recubrimiento homogéneo
Almacenamiento	De 1 a 3 meses	De 1 a 12 meses	De 1 a 12 meses

Cuadro 2

Composición de la mezcla de especias utilizada para sazonar el «Kilichi du Niger»

Nombre local del ingrediente	Nombre común (español)	Nombre científico
Ba'kinyaagi	Pimienta negra	*Piperquineense*
Farinyaagi	Anís	*Pimpinellaanisum*
Gujiyamiya	Nuez moscada de Jamaica	*Monodoramyristica*
Tafarnoua	Ajo	*Allium sativum*
Tonka	Guindilla	*Capsicumfrutescens*
Tchitta	Jengibre	*Zingiber officinale*
Albasa	Cebolla	*Allium cepa*

Nombre local del ingrediente	Nombre común (español)	Nombre científico
Guichiri	Sal común	*Cloruro de sodio*
Jawa	Bija	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Sumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Clavo	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	Torta de cacahuete	—

4.3. *Excepciones relativas a la procedencia de los piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal designados mediante una denominación de origen protegida) y restricciones relativas a la procedencia de las materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados designados mediante una indicación geográfica protegida)*

La materia prima primaria utilizada para la producción del «Kilichi du Niger» es carne roja de todas las razas de ganado vacuno de las regiones ganaderas de Níger.

La carne procedente de las regiones ganaderas de Níger se distingue por las condiciones naturales y las prácticas de pastoreo específicas que le confieren unas cualidades particulares: una textura firme, una musculatura bien desarrollada, un bajo contenido de agua y un muy buen estado de salud. Los animales criados en Níger se alimentan exclusivamente de pastos naturales, con piensos minerales tradicionales, como las piedras de sal, que tienen un efecto positivo en la calidad organoléptica de la carne. Estas características son esenciales para el éxito del «Kilichi du Niger», en particular para el secado, el asado y el sabor final, y no pueden encontrarse en carne procedente de otros lugares, aunque sea de calidad similar.

La carne debe cumplir los siguientes criterios:

— proceder de un animal que tenga al menos cinco años, con independencia de su sexo;

— ser inspeccionada después del sacrificio por un representante del Departamento de Ganadería presente en el matadero, o en un matadero registrado, antes de la entrega;

— ser fresca, sana y tierna, sin tendones, ligamentos ni tejidos grasos;

— proceder de un animal en buen estado físico;

— tener un valor de pH comprendido entre 5,5 y 5,9.

Entre los criterios relativos a la calidad de la carne también figuran su ternura, color, jugosidad y sabor, que son esenciales para su aceptabilidad.

— **Ternura:** influenciada por la edad, la raza y la dieta del animal; determina la facilidad de masticación.

— **Color:** un color rojo brillante indica una carne de buena calidad, mientras que un tono parduzco puede indicar oxidación o deterioro.

— **Jugosidad:** la cantidad de jugo liberada durante la cocción, influenciada por el contenido de grasa intramuscular, que afecta al sabor y al disfrute de la carne.

— **Sabor:** depende de la dieta del animal y de la manera en que se cocine la carne, lo que afecta al atractivo gustativo de la carne.

Para cada una de estas cuatro características, un valor de pH comprendido entre 5,5 y 5,9 corresponde a un equilibrio ideal, que garantiza que la carne sea fresca, con un color, una textura y una capacidad de retención de agua óptimos.

Por lo general, la carne procede del matadero (71,8 %), del mercado (19,2 %) o del sacrificio doméstico (8,5 %).

4.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las fases de la producción deben llevarse a cabo en la zona geográfica, en particular:

— sacrificio;

— deshuesado, faenado, despiece y corte en lonchas;

— secado inicial;

— recubrimiento (sazonado) con una mezcla que incluya los ingredientes mencionados en la sección 3.2, preparación del recubrimiento y procedimiento para obtener los tres tipos de «Kilichi du Niger»;

— segundo secado;

— asado.

4.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

El material de envasado del «Kilichi du Niger» debe ser nuevo, limpio, resistente a los impactos e impermeable.

4.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

En los envases de «Kilichi du Niger» deben figurar las menciones siguientes:

— el nombre del producto: IGP «Kilichi du Niger»;

— el logotipo de la IGP de la Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI);

— el tipo de «Kilichi du Niger», es decir, «Ja», «Fari», «Dankalambé» o «Rumuzu».



5. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica de producción de la IG «Kilichi du Niger» abarca las regiones de Niamey, Tahoua, Maradi y Zinder.

6. **Vínculo con la zona geográfica**

Existe un vínculo causal entre la calidad y la reputación del producto específico y su origen geográfico.

Carácter específico del producto

El «Kilichi du Niger» es un producto que se caracteriza por su frescura, ternura, sabor y consistencia, que le confieren una calidad específica.

Se trata de un producto rico en proteínas y sales minerales, con un bajo contenido de agua, inferior al 12 %, y una actividad acuosa de entre 0,4 y 0,59. Esta característica lo protege contra la degradación microbiológica y enzimática, garantizando así su estabilidad.

El «Kilichi du Niger» posee un carácter distintivo gracias a su materia prima procedente de razas locales criadas al aire libre y alimentadas con pastos variados, lo que produce una carne de textura firme y sabores ricos y un producto final específico e inimitable.

Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica de producción de la IG «Kilichi du Niger» abarca las regiones de Niamey, Tahoua, Maradi y Zinder.

Los vientos, en particular el harmatán seco y el monzón de verano, influyen en las estaciones secas y lluviosas, respectivamente. La evapotranspiración se mantiene estable, con vientos máximos en diciembre-enero y junio-julio y vientos mínimos en septiembre. La flora está compuesta principalmente por *Combretaceae*, acacias, *Mimosaceae* y diversas plantas herbáceas. La red hidrográfica, compuesta por estanques permanentes y temporales, es crucial para la agricultura, el abrevado de los animales y el uso doméstico, y afecta a la calidad de los pastos y, por tanto, de la carne.

Las características biofísicas, como la temperatura, las precipitaciones y el viento, desempeñan un papel fundamental en las características y la calidad del «Kilichi du Niger».

La zona delimitada se beneficia de una intensa insolación con temperaturas muy elevadas durante el día, que alcanzan su máximo en torno a las 14.00 y disminuyen por la tarde.

Durante la larga temporada seca, que puede durar aproximadamente entre 7 y 8 meses al año, las precipitaciones son raras y la amplitud térmica diaria es muy elevada, alcanzando hasta 47 °C en los meses más cálidos.

Los vientos continentales soplan regularmente por la franja del Sahel y traen un aire muy caliente y seco, a menudo bajo un cielo despejado o ligeramente nublado.

Estas condiciones climáticas, que predominan durante la temporada seca, son especialmente favorables para la producción del «Kilichi du Niger».

Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del «Kilichi du Niger»

Los factores naturales, en combinación con los conocimientos especializados humanos utilizados en su producción, dan lugar a un «Kilichi du Niger» específico y de alta calidad.

Vínculos entre las características del producto y el medio geográfico

Las condiciones climáticas de la zona geográfica delimitada desempeñan un papel fundamental en las características distintivas del «Kilichi du Niger». Las características biofísicas de la zona de producción influyen en la calidad del producto de la siguiente manera:

— las temperaturas diurnas muy elevadas facilitan el secado natural rápido de las lonchas de carne;

— la insolación intensa garantiza un secado constante y evita períodos de humedad que puedan fomentar el crecimiento de microorganismos nocivos;

— la larga temporada seca favorece el secado rápido de las lonchas de carne, lo que limita la formación de moho; esto es esencial para mantener la calidad del «Kilichi du Niger»;

— la diversidad geológica y floral de la zona geográfica influye directamente en la calidad de la carne de vacuno. Los suelos variados, como las mesetas lateríticas y los afloramientos de zócalo cristalino, favorecen una flora rica compuesta por *Combretaceae*, acacias y *Mimosaceae*. Esta vegetación proporciona una dieta variada al ganado vacuno, lo que mejora la calidad organoléptica de su carne. Además, los estanques permanentes y temporales constituyen un recurso esencial para la agricultura y el abrevado del ganado, contribuyendo así a la salud animal y a la calidad de la carne producida.

El secado al sol desempeña un papel esencial en el proceso de producción del «Kilichi du Niger» y contribuye de manera significativa a la calidad del producto final.

Conocimientos especializados

La producción del «Kilichi du Niger» requiere conocimientos ancestrales transmitidos de padres a hijos.

Níger cuenta con numerosos productores especializados en la elaboración de este producto.

A continuación se exponen los factores humanos que contribuyen a los criterios de calidad específicos del «Kilichi du Niger» (lista no exhaustiva).

— Los productores profesionales del «Kilichi du Niger» heredan sus conocimientos para la elaboración de este producto, ya sea a través de la herencia familiar o aprendiendo de un experto o de amigos.

— Los sistemas de cría utilizados en Níger contribuyen a la obtención de una materia prima de alta calidad, con una carne que contiene poca grasa animal, ya que todo se basa en productos naturales. La cría al aire libre, que predomina en las zonas rurales, permite a los animales alimentarse libremente de pastos naturales, lo que contribuye a su bienestar y produce una carne de alta calidad. Las prácticas tradicionales, como la elección de razas adecuadas, favorecen la resistencia a las enfermedades y mejoran la calidad de la carne. Estos sistemas, ya sean extensivos o parcialmente extensivos, utilizan los recursos locales para producir una carne que refleja la tierra y los conocimientos especializados de los ganaderos.

— Esta carne tiene un gran impacto en el producto final debido a varios factores clave:

  — alimentación de los animales: el ganado vacuno alimentado con pastos ricos en gramíneas variadas desarrolla una carne con sabores más complejos;

  — elección de la raza de vacuno: determinadas razas, como Azawak, Goudali y Djeli, son conocidas por la calidad de su carne;

  — prácticas ganaderas: los animales criados al aire libre con acceso a pastos naturales desarrollan una musculatura más firme y una mejor textura;

  — maduración de la carne: este proceso mejora la ternura e intensifica los sabores al permitir que las enzimas descompongan el tejido muscular después del sacrificio.

— La deshidratación de la carne roja es una técnica practicada desde tiempos inmemoriales, ya que los seres humanos siempre han intentado conservar la carne, ya sea de animales de caza o domésticos, mediante el secado, el ahumado u otros procesos. Así pues, el «Kilichi du Niger» es uno de los métodos de utilización de la carne deshidratada, que demuestra el dominio de esta técnica por parte de sus productores.

— Los conocimientos ancestrales específicos de los productores de «Kilichi du Niger» permiten producir lonchas finas que se secan rápidamente.

— El dominio de la mezcla de ingredientes permite destacar las características organolépticas y sensoriales específicas, garantizando la calidad final del «Kilichi du Niger».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones de la indicación geográfica:

Boletín Oficial de la Organización Africana de la Propiedad Intelectual (OAPI) n.º 01 IG/2021, de 22 de abril de 2022, p. 11.