C/2025/6327

19.11.2025

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 15.º, n.º 4, do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho

(C/2025/6327)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

O caderno de especificações, em conformidade com o artigo 49.º do Regulamento (UE) 2024/1143, consta do registo das indicações geográficas da UE.

DOCUMENTO ÚNICO

Denominações de origem e indicações geográficas de produtos agrícolas

«Kilichi du Niger»

N.º UE: PGI-NE-03350 — 15.9.2024

1. **Nome**

«Kilichi du Niger»

2. **Tipo de indicação geográfica**

DOP ☐ IGP ☒

3. **País em que se situa a área geográfica delimitada**

República do Níger

4. **Descrição do produto agrícola**

4.1. *Classificação do produto agrícola de acordo com a posição e o código da Nomenclatura Combinada, nos termos do artigo 6.º, n.º 1, do Regulamento (UE) 2024/1143*

0210 — Carnes e miudezas, comestíveis, salgadas ou em salmoura, secas ou fumadas (defumadas).

4.2. *Descrição do produto agrícola correspondente ao nome registado*

O «Kilichi du Niger» é produzido a partir de carne vermelha de todas as raças de bovinos criadas nas regiões de produção do Níger. Esta carne, selecionada de acordo com critérios de qualidade específicos, é fatiada finamente, seca, coberta com uma mistura de especiarias utilizadas para temperar ou deixada sem cobertura, seca de novo e finalmente grelhada ou não.

Existem três tipos de «Kilichi du Niger» no mercado:

— «Kilichi du Niger» tipo «Ja» (com cobertura);

— «Kilichi du Niger» tipo «Fari» (com cobertura);

— «Kilichi du Niger» tipo «Dankalambé» ou «Rumuzu» (sem cobertura).

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Quadro 1

Características físicas e organoléticas

Tipo de «Kilichi du Niger»	«Kilichi du Niger» tipo «Rumuzu»	«Kilichi du Niger» tipo «Ja»	«Kilichi du Niger» tipo «Fari»
Espessura	Fatias achatadas com 1 mm a 2 mm de espessura	Fatias achatadas com 2 mm a 3 mm de espessura	Fatias achatadas com 2 mm a 3 mm de espessura
Cor	Castanho-escuro (cor da carne seca)	Vermelho a vermelho-escuro	Esbranquiçado
Aspeto	Seco	Seco	Seco
Sabor	Intenso e ligeiramente especiado	Intenso e especiado	Suave, com uma nota ligeiramente doce
Tipo de carne	Músculos dorsais (vazia, lombo, acém redondo) Coxa	Todos os músculos	Todos os músculos
Ingredientes principais	Sal, óleo, caldo em cubos, alho, gengibre, cravinho, outras especiarias	Água, sal, pasta de amendoim desengordurada, colorante, malagueta, caldo em cubos, alho, cebola, gengibre, cravinho, açúcar, outras especiarias	Água, sal, pasta de amendoim desengordurada, malagueta, caldo em cubos, alho, cebola, gengibre, cravinho, açúcar, outras especiarias
Características físico-químicas			
pH	5,30 – 6,40	5,6 – 6,40	5,6 – 6,40
Atividade da água (a_w)	0,400 – 0,490	0,430 – 0,590	0,430 – 0,590
Teor de água	7,30 – 11	7,20 – 12	7,20 – 12
Teor de sal	0,50 – 3,60	1,40 – 3,40	1,40 – 3,40
Teor de cinzas	4 – 7	5 – 8,5	5 – 8,5
Teor de matéria gorda	5,70 – 23	11 – 25	11 – 25
Teor de proteínas	63 – 85	38 – 62	38 – 62
Características organoléticas	Ligeiramente especiado, estaladiço	Cobertura especiada, homogénea	Cobertura especiada, homogénea
Armazenamento	Um a três meses	Um a 12 meses	1 a 12 meses

Quadro 2

Composição da mistura de especiarias utilizada para temperar o «Kilichi du Niger»

Nome local do ingrediente	Denominação comum	Nome científico
Ba'kinyaagi	Pimenta-preta	*Piperquineense*
Farinyaagi	Anis	*Pimpinellaanisum*
Gujiyamiya	Noz-moscada-jamaicana	*Monodoramyristica*
Tafarnoua	Alho	*Allium sativum*
Tonka	Malagueta	*Capsicumfrutescens*
Tchitta	Gengibre	*Zingiber officinalis*
Albasa	Cebola	*Allium cepa*

Nome local do ingrediente	Denominação comum	Nome científico
Guichiri	Sal comum	*Cloreto de sódio*
Jawa	Anato	*Bixa orellana*
Daudawakalwa	Soumbala	*Parkia biglobosa*
Kanunfari	Cravinho	*Eugenia caryophyllara*
Koulikouli	Farelo de amendoim	—

4.3. *Derrogações à proveniência dos alimentos para animais (apenas para os produtos de origem animal com denominação de origem protegida) e restrições à proveniência das matérias-primas (apenas para os produtos transformados com indicação geográfica protegida)*

A matéria-prima primária utilizada na produção do «Kilichi du Niger» é a carne vermelha de todas as raças de bovinos das regiões de produção do Níger.

A carne proveniente das regiões de produção do Níger distingue-se pelas condições naturais específicas e pelas práticas pastoris que lhe conferem qualidades especiais: textura firme, musculatura bem desenvolvida, baixo teor de água e salubridade muito elevada. Os animais criados no Níger alimentam-se exclusivamente em pastagens naturais com alimentos minerais tradicionais, tais como pedras de sal, que têm um efeito positivo na qualidade organolética da carne. Estas características são essenciais para o êxito do «Kilichi du Niger», em especial para a secagem, a grelhagem e o sabor final, e não se encontram na carne originária de outros locais, mesmo que esta seja de qualidade semelhante.

A carne deve satisfazer os seguintes critérios:

— ser proveniente de um animal com pelo menos cinco anos de idade, independentemente do sexo,

— ser inspecionada, após o abate, por um representante do departamento responsável pela pecuária presente no matadouro, ou num matadouro registado, antes da entrega,

— ser fresca, sã e tenra, sem tendões, ligamentos ou tecidos gordos,

— ser proveniente de um animal em boas condições físicas,

— apresentar um pH entre 5,5 e 5,9.

Os critérios relativos à qualidade da carne incluem igualmente a sua tenrura, cor, suculência e sabor, que são essenciais para a sua aceitabilidade.

— **Tenrura:** influenciada pela idade, raça e alimentação do animal; determina em que medida a carne é fácil de mastigar.

— **Cor:** uma cor vermelha viva indica carne de boa qualidade, ao passo que uma coloração acastanhada pode indicar oxidação ou deterioração.

— **Suculência:** a quantidade de sucos libertados durante a cozedura, influenciada pelo teor de gordura intramuscular, que afeta o sabor e o prazer de consumo da carne.

— **Sabor:** depende da alimentação do animal e da forma como a carne é cozinhada, o que afeta a apetecibilidade da carne.

Para cada uma destas quatro características, um pH compreendido entre 5,5 e 5,9 corresponde a um equilíbrio ideal, garantindo que a carne é fresca e apresenta cor, textura e capacidade de retenção de água ótimas.

A carne é geralmente fornecida a partir do matadouro (71,8 %), do mercado (19,2 %) ou do abate doméstico (8,5 %).

4.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

Todas as fases de produção devem ocorrer na área geográfica, incluindo:

— o abate,

— a desossagem, a preparação, o corte e a fatiagem,

— a secagem inicial,

— a cobertura (tempero) com uma mistura que inclua os ingredientes enumerados na secção 3.2, a preparação da cobertura e o processo de obtenção dos três tipos de «Kilichi du Niger»,

— a segunda secagem;

— a grelhagem.

4.5. *Regras específicas relativas ao acondicionamento, fatiagem, ralagem, etc., do produto agrícola a que o nome registado se refere*

O material de acondicionamento do «Kilichi du Niger» deve ser novo, limpo, resistente ao impacto e impermeável.

4.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto agrícola a que o nome registado se refere*

As embalagens de «Kilichi du Niger» devem ostentar a seguinte rotulagem:

— o nome do produto: IGP «Kilichi du Niger»;

— o logótipo IGP da Organização Africana da Propriedade Intelectual (OAPI);

— o tipo de «Kilichi du Niger», ou seja, «Ja», «Fari», «Dankalambé» ou «Rumuzu».



5. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção da IG «Kilichi du Niger» abrange as regiões de Niamey, Tahoua, Maradi e Zinder.

6. **Relação com a área geográfica**

Existe uma reação causal entre a qualidade e a reputação do produto específico e a sua origem geográfica.

Especificidade do produto

O «Kilichi du Niger» é um produto caracterizado pela sua frescura, tenrura, sabor e consistência, que lhe conferem uma qualidade específica.

É um produto rico em proteínas e sais minerais, com um baixo teor de água, inferior a 12 %, e atividade da água entre 0,4 e 0,59. Esta característica protege-a da degradação microbiológica e enzimática, assegurando a sua estabilidade.

O «Kilichi du Niger» distingue-se pela sua matéria-prima, proveniente de raças locais criadas ao ar livre e alimentadas em pastagens variadas, de que resultam carne com textura firme e sabores ricos e um produto final específico e inimitável.

Especificidade da área geográfica

A área geográfica de produção da IG «Kilichi du Niger» abrange as regiões de Niamey, Tahoua, Maradi e Zinder.

Os ventos, em especial o harmatão seco, e a monção estival, influenciam, respetivamente, as estações seca e chuvosa. A evapotranspiração mantém-se estável, com ventos máximos de dezembro a janeiro e junho a julho, e ventos mínimos em setembro. A flora é constituída principalmente por *Combretaceae*, acácias, *Mimosaceae* e várias plantas herbáceas. A rede hidrográfica, constituída por poços permanentes e temporários, é crucial para a agricultura, o abeberamento dos animais e a utilização doméstica, afetando a qualidade das pastagens e, por conseguinte, da carne.

As características biofísicas, como a temperatura, a precipitação e o vento, desempenham um papel fundamental nas características e na qualidade do «Kilichi du Niger».

A área delimitada beneficia de uma insolação intensa, com temperaturas muito elevadas durante o dia, que atingem o seu máximo por volta das 14 horas e descem à noite.

Durante a longa estação seca, que pode durar cerca de sete a oito meses por ano, a precipitação é rara e a amplitude térmica diária é muito elevada, atingindo 47 °C nos meses mais quentes.

Os ventos continentais sopram regularmente em toda a cintura saheliana, trazendo ar muito quente e seco, muitas vezes sob um céu limpo ou ligeiramente nublado.

Estas condições climáticas, predominantes durante a época seca, são particularmente favoráveis à produção do «Kilichi du Niger».

Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do «Kilichi du Niger»

Os fatores naturais, combinados com o saber humano utilizado na sua produção, resultam num produto «Kilichi du Niger» específico e de elevada qualidade.

Relações entre as características do produto e o meio geográfico

As condições climáticas da área geográfica delimitada desempenham um papel crucial nas características distintivas do «Kilichi du Niger». As características biofísicas da área de produção influenciam a qualidade do produto do seguinte modo:

— as temperaturas diurnas muito elevadas facilitam a secagem natural rápida das fatias de carne;

— a insolação intensa assegura uma secagem constante, evitando períodos de humidade que podem incentivar o crescimento de microrganismos nocivos;

— a longa época seca favorece a secagem rápida das fatias de carne, limitando a formação de bolores, o que é essencial para manter a qualidade do «Kilichi du Niger»;

— a diversidade geológica e floral da área geográfica influencia diretamente a qualidade da carne de bovino. Os solos variados, como os planaltos de laterite e os afloramentos do embasamento cristalino, favorecem uma flora rica, composta por *Combretaceae*, acácias e *Mimosaceae*. Esta vegetação proporciona uma alimentação diversificada para os bovinos, melhorando a qualidade organolética da carne. Além disso, os poços permanentes e temporários constituem um recurso essencial para a agricultura e o abeberamento dos animais, contribuindo para a saúde dos mesmos e para a qualidade da carne produzida.

A secagem ao sol desempenha um papel essencial no processo de produção do «Kilichi du Niger», contribuindo significativamente para a qualidade do produto final.

Saber-fazer

A produção do «Kilichi du Niger» representa um saber ancestral transmitido de geração em geração.

O Níger tem muitos produtores especializados no fabrico deste produto.

Apresentam-se a seguir fatores humanos que contribuem para os critérios de qualidade específicos do «Kilichi du Niger» (lista não exaustiva).

— Os produtores profissionais de «Kilichi du Niger» herdam o seu saber sobre este produto, quer através do património familiar, quer através da aprendizagem com um perito ou com amigos.

— Os sistemas de criação utilizados no Níger contribuem para a obtenção de matérias-primas de alta qualidade, com carne de baixo teor de gordura animal, uma vez que todo o processo se baseia em produtos naturais. A criação ao ar livre, predominante nas zonas rurais, permite que os animais se alimentem livremente em pastagens naturais, o que contribui para o seu bem-estar e resulta em carne de alta qualidade. Práticas tradicionais, como a escolha de raças adequadas, promovem a resistência às doenças e melhoram a qualidade da carne. Estes sistemas, total ou parcialmente ao ar livre, utilizam os recursos locais para produzir uma carne que reflete o território e o saber dos agricultores.

— Esta carne tem um impacto significativo no produto final, devido a vários fatores fundamentais:

  — Alimentação dos animais: os bovinos alimentados em pastagens ricas com diferentes gramíneas desenvolvem carne com sabores mais complexos;

  — Escolha da raça bovina: certas raças, como a Azawak, a Goudali e a Djeli, são conhecidas pela qualidade da sua carne;

  — Práticas de criação dos animais: os animais criados ao ar livre, com acesso a pastagens naturais, desenvolvem uma musculatura mais firme e uma textura melhor;

  — Maturação da carne: este processo melhora a tenrura e intensifica os sabores, ao permitir que as enzimas decomponham tecido muscular após o abate.

— A desidratação da carne vermelha é uma técnica praticada desde tempos imemoriais, uma vez que os seres humanos sempre procuraram conservar a carne, proveniente de animais de caça ou domésticos, por secagem, fumagem ou outros processos. O «Kilichi du Niger» é, portanto, um dos métodos de utilização da carne desidratada, que revela o domínio desta técnica por parte dos seus produtores.

— O saber ancestral específico dos produtores do «Kilichi du Niger» permite produzir fatias finas que secam rapidamente.

— O domínio da mistura de ingredientes permite realçar as características organoléticas e sensoriais específicas, assegurando a qualidade final do «Kilichi du Niger».

Referência à publicação do caderno de especificações da indicação geográfica

Boletim Oficial da Organização Africana da Propriedade Intelectual (OAPI) n.º 01 IG/2021, de 22 de abril de 2022, p. 11.