



**Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(C/2026/2141)

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 <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Pernil Cerretà»

N. UE: PGI-ES-2835 — 19.4.2022

DOP ( ) IGP (X)

**1. Nome [della DOP dell'IGP]**

«Pernil Cerretà»

**2. Stato membro o paese terzo**

Spagna

**3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

**3.1. Tipo di prodotto**

Classe 1.2. Prodotti a base di carne (cotti, salati, affumicati ecc.)

*Codice della nomenclatura combinata*

16 — PREPARAZIONI DI CARNE, DI PESCI O DI CROSTACEI, DI MOLLUSCHI O DI ALTRI INVERTEBRATI ACQUATICI, O DI INSETTI

**3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1**

Il «Pernil Cerretà» è un prodotto a base di carne sottoposto a stagionatura e maturazione, costituito da un prosciutto di coscia proveniente da suini di razza «bianca» (non iberica), rifilato in modo da assumere una forma arrotondata e stagionato per almeno sette mesi (prosciutto disossato) o nove mesi (prosciutto con osso). I prosciutti, che non sono mai affumicati, si contraddistinguono per l'uso del pepe e per un procedimento di stagionatura a secco e maturazione ad alta temperatura.

**Caratteristiche sensoriali**

Aspetto esterno: conformazione uniforme e omogenea, senza difetti che compromettano l'aspetto dei prosciutti. Il procedimento di stagionatura a secco fa sì che siano visibili le pieghe. Lo strato di grasso esterno è di colore giallastro o dorato per via dei processi di ossidazione superficiale. Sulla superficie esterna dei prosciutti può essere presente un sottile strato di muffa e/o lieviti, grasso, olio, sale cristallizzato o spezie.

Colore e aspetto dopo l'affettatura: il colore è uniforme. La carne magra presenta una colorazione che varia dal rosso rosato al rosso violaceo, che riflette il colore rosso conferito dal pigmento nitrosomioglobina, quando nel processo di salatura è utilizzato il nitrito, e dalla protoporfirina IX di zinco nei prosciutti prodotti senza l'uso di nitrito. I prosciutti presentano una leggera venatura di grasso intramuscolare e uno strato di grasso di colore bianco sporco lucido, con sfumature rosate.

<sup>(1)</sup> 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>).

Sapore: salato, di intensità moderata, accompagnato da una leggera nota di piccante, umami e amaro.

Odore: il procedimento di stagionatura a secco e maturazione ad alta temperatura conferisce note sensoriali positive tipiche di salumi e insaccati. Sono presenti anche note pepate, ma non si avvertono sentori di affumicato o acidità, né aromi o odori anomali.

Il grasso superficiale può presentare note rancide.

Consistenza: la consistenza della carne magra è uniforme, con scarsa fibrosità e pastosità minima o assente. L'eventuale formazione di crosta sulla superficie non è quantitativamente significativa.

#### Parametri fisici e chimici

I parametri e i livelli richiesti per l'approvazione finale della qualità sono stati stabiliti come segue:

- Attività dell'acqua:  $< 0,92$
- Tenore di sale  $\leq 15 \%$  sulla sostanza secca o, nel caso del prosciutto a basso tenore di sale,  $\leq 10 \%$  sulla sostanza secca
- Perdita di peso minima dopo un periodo minimo di stagionatura: Prosciutto con osso:  $\geq 35 \%$ . Prosciutto disossato:  $\leq 38 \%$ .

### 3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non sono indicate condizioni specifiche.

La materia prima principale è un prosciutto di coscia (o una parte di esso) proveniente da suini di razza «bianca» (non iberica) che soddisfi i seguenti requisiti:

- Lo strato di grasso, misurato perpendicolarmente alla superficie cutanea all'altezza del muscolo gluteo medio (nel punto più sottile della zona dell'anca), deve avere uno spessore superiore a 0,8 cm.
- Il peso minimo del prosciutto prima della salatura deve essere:
  - $\geq 5,5$  kg per i prosciutti disossati;
  - $\geq 9$  kg per i prosciutti con osso.
- I prosciutti devono provenire da macelli il cui processo di macellazione sia stato certificato come conforme a una serie di requisiti in materia di benessere degli animali attraverso un processo di certificazione indipendente, scientificamente validato e accreditato dall'UE.
- I prosciutti freschi utilizzati per la produzione del «Pernil Cerretà» devono provenire da maschi castrati o da femmine non da riproduzione di pura razza «bianca» (non iberica) oppure da incroci o ibridi di razze «bianche».
- L'alimentazione dei suini non deve mai compromettere le caratteristiche organolettiche del prodotto finale (eccessiva ossidazione, grasso troppo morbido o odori o sapori anomali attribuibili all'alimentazione dei suini).
- La temperatura al centro del taglio prima della salatura deve essere  $\leq 3$  °C.

Gli altri ingredienti utilizzati per la preparazione del «Pernil Cerretà» sono il sale marino e il pepe, sia come spezia naturale (in dosi comprese tra 0,5 e 5 grammi per chilogrammo) sia sotto forma di estratto (in quantità equivalente alla dose di pepe naturale). È consentito l'uso facoltativo di nitrati, nitriti e ascorbato, così come l'uso di spezie (paprika, aglio, ginepro, alloro, rosmarino o estratti di tali spezie) per aromatizzare i prosciutti secondo le buone pratiche di produzione (dose totale massima del 2 %).

### 3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

L'intero processo di produzione, dal momento della consegna della materia prima fino alla completa stagionatura dei prosciutti, si svolge nella zona geografica delimitata di tale IGP.

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

I prosciutti «Pernil Cerretà» possono essere venduti interi oppure affettati o tagliati in altri formati, a condizione che il relativo lotto sia riconducibile a un prosciutto IGP.

Al fine di garantire la qualità, assicurare la tracciabilità e consentire il controllo dei processi e lo svolgimento di audit, la disossatura dei prosciutti al termine del processo di stagionatura, così come l'affettatura, il taglio in altri formati e il confezionamento, devono essere effettuati all'interno della zona geografica dell'IGP e possono essere eseguiti esclusivamente dai produttori di prosciutto accreditati per la produzione del «Pernil Cerretà». Ciò riduce inoltre il rischio di frodi o di alterazione delle caratteristiche sensoriali originali del prodotto e consente ai produttori del «Pernil Cerretà» di garantire che tali procedure siano eseguite da personale che conosce bene il prodotto e ne sa valutare la qualità.

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato

Il nome dell'indicazione geografica protetta «Pernil Cerretà» e il logo specifico dell'IGP devono figurare in modo ben visibile sull'etichetta, insieme a un numero di identificazione approvato dall'organismo di gestione dell'IGP.

Il logo dell'IGP è il seguente:



## 4. Delimitazione concisa della zona geografica

Per ragioni storiche, la zona delimitata per questa IGP è una parte specifica della Catalogna che comprende i distretti di Alt Urgell, Alta Ribagorça, Anoia, Berguedà, Bages, Cerdanya, Garrigues, Garrotxa, Gironès, Noguera, Osona, Pallars Sobirà, Pallars Jussà, Pla de l'Estany, Pla d'Urgell, Ripollès, Segarra, Segrià, Selva, Solsonès, Urgell, Vall d'Aran, Vallès Oriental e Vallès Occidental. Sono esclusi i comuni costieri di tali distretti (Blanes, Lloret de Mar and Tossa de Mar).

## 5. Legame con la zona geografica

Il legame tra l'IGP «Pernil Cerretà» e la zona geografica delimitata si basa principalmente sulle caratteristiche specifiche del prodotto, sui fattori umani ad esso inerenti (il know-how tramandato di generazione in generazione) e sulla sua reputazione a livello regionale. Il «Pernil Cerretà» si distingue dagli altri prosciutti per una combinazione di tre fattori: l'uso del pepe e, facoltativamente, di altre spezie; la maggiore perdita di peso dopo la stagionatura; e il fatto che, durante la stagionatura, si raggiungono temperature più elevate rispetto alla maggior parte dei prosciutti europei, che arrivano fino a 42 °C.

Nel corso del XX secolo, il know-how tradizionale, sviluppato nella zona di produzione dai piccoli produttori locali, è stato trasferito all'industria locale della lavorazione delle carni, dove i progressi tecnologici e scientifici sono stati integrati nella produzione senza tuttavia abbandonare le tradizioni fondamentali. Il know-how tradizionale dei produttori di prosciutto è fondamentale per:

- i) preparare correttamente la materia prima e i budelli/sacchetti a rete in modo che possano essere sottoposti a stagionatura a secco alle condizioni di temperatura previste per il «Pernil Cerretà» (più elevate rispetto a quelle della maggior parte dei prosciutti) senza che si verifichino crepe, strappi o ossidazione all'interno del prodotto;
- ii) condire adeguatamente, basandosi sull'esperienza, ogni prosciutto con sale di stagionatura e pepe, per garantire che l'intero taglio riceva la giusta quantità di condimento, in modo da consentire al prodotto di proseguire la stagionatura a secco senza ricorrere all'affumicatura o all'aggiunta di zuccheri e per ottenere un gusto e un aroma equilibrati in tutte le diverse parti del prosciutto. Il sale marino è un ingrediente fondamentale del «Pernil Cerretà» per la selezione della flora microbica appropriata e per la modulazione dell'attività enzimatica durante la maturazione. Inoltre l'uso del pepe non solo conferisce note aromatiche distintive sia alla carne magra che al grasso, differenziando questo prosciutto dagli altri, ma apporta anche micronutrienti che influenzano la formazione della flora microbica del prodotto, oltre a fornire composti con proprietà antimicrobiche e antiossidanti. Ciò contribuisce a bilanciare il sapore e l'aroma e a conferire al «Pernil Cerretà» le sue caratteristiche specifiche;

- iii) stabilire, sulla base dell'esperienza, il momento giusto per ungere i prosciutti, oppure se sia opportuno ungerli ulteriormente in base alle caratteristiche del prodotto e alle condizioni ambientali, e determinare la miscela più appropriata di grasso/olio/pepe da applicare alle diverse parti di ciascun taglio nella giusta quantità e forma, affinché l'essiccazione sia uniforme, in modo da creare note mature di carne magra e grasso associate al processo di stagionatura a secco ad alte temperature (aroma speziato e leggermente pungente che aggiunge complessità sia alla carne magra che al grasso) ed evitare problemi relativi al gusto, all'aroma, alla consistenza e all'aspetto al momento del taglio. L'aggiunta di pepe e altre spezie al momento opportuno conferisce ai tagli interi un aspetto che li distingue dagli altri prosciutti;
- iv) monitorare l'aspetto, la consistenza e l'odore dei prosciutti durante l'intero processo di stagionatura, al fine di ottimizzare, sulla base dell'esperienza e del know-how acquisiti, la durata di ciascuna fase, valorizzando le condizioni ambientali naturali, ove favorevoli, e ricorrendo alla stagionatura a secco ad alta temperatura, che favorisce l'attività degli enzimi proteolitici all'interno del prosciutto. Tale monitoraggio dovrebbe garantire che le variazioni dell'attività dell'acqua presente sulla superficie a cui è sottoposto il prodotto favoriscano la «traspirazione» del grasso sottocutaneo superficiale. Ciò, insieme all'aggiunta di pepe, alla formazione di un'adeguata flora microbica superficiale, ai processi di ossidazione e alla reazione Maillard, contribuisce a generare le sostanze aromatiche caratteristiche del «Pernil Cerretà».

Il «Pernil Cerretà» vanta una reputazione che risale all'antichità e che prosegue oggi come dimostra la presenza di questo prosciutto nei negozi specializzati e nei ristoranti locali. Il prodotto ha inoltre ottenuto il marchio di qualità alimentare «Girona Excel-lent 2023» conferito dal Consiglio Provinciale di Girona ed è stato selezionato, insieme ad altri rinomati prosciutti spagnoli con denominazione DOP, IGP e STG, per essere presentato e degustato in occasione dell'evento «Meet dry-cured ham tradition», che si è tenuto nell'ambito del 71° Congresso internazionale della scienza e della tecnologia della carne. Il Pernil Cerretà è stato inoltre oggetto di studi scientifici. A titolo di esempio si può citare lo studio presentato al 37° Workshop internazionale sulla modellizzazione statistica, intitolato «Mixed nonlinear modelling in food engineering: determination of the salting time of boneless dry-cured Cerretan hams» a cura di Espuña, X., Acosta, L., Sánchez-Espigares, J. A. e Tort-Martorell, X., nonché l'articolo di Espuña Soler, F. X. (2021), «Disseny experimental i models avançats pel control i precisió del procés de salat del pernil Cerretà» [Progettazione sperimentale e modelli avanzati per il controllo e la precisione del processo di salatura del Pernil Cerretà] (tesi di laurea magistrale, Universitat Politècnica de Catalunya). La stampa locale esalta il «Pernil Cerretà» e lo distingue dagli altri prosciutti in quanto prodotto più speziato, più secco e più aromatico, con un aspetto caratteristico legato all'aggiunta di pepe e altre spezie (Diari Segre: [https://www.segre.com/ca/noticies-empresa/250509/empreses-catalanes-impulsen-reconeixement-pernil-cerreta-com-nova-igp\\_816632.html](https://www.segre.com/ca/noticies-empresa/250509/empreses-catalanes-impulsen-reconeixement-pernil-cerreta-com-nova-igp_816632.html)).

I riferimenti al «Pernil Cerretà» risalgono all'antichità e, in epoca romana, il «pernac cerretanae» («prosciutto della Ceretania [l'odierna Cerdanya]») era un prodotto molto apprezzato nell'allora Hispania e viene menzionato nell'Editto sui prezzi massimi di Diocleziano (Edictum De Pretiis Rerum Venalium). Il prodotto è citato in opere di autori quali Strabone e Marziale. Già nel Medioevo (X-XII secolo), la carne di maiale era diventata un alimento base della dieta locale. La tradizione della macellazione dei maiali divenne un appuntamento fisso nel calendario agricolo, rafforzando l'importanza della carne suina nella vita rurale catalana. Come dimostrano i dati relativi alle spese della corte reale sotto Pietro IV d'Aragona («il Cerimonioso»), a metà del XIV secolo il re richiedeva che i famosi e apprezzati «Pernils Cerretans» gli fossero fatti arrivare direttamente dai Pirenei.

Verso la metà del XIX secolo, lungo una via commerciale che collegava i Pirenei alla costa venivano venduti prodotti di ogni genere provenienti dalle montagne, tra cui il «Pernil Cerretà». Sebbene il «Pernil Cerretà» sia diffuso soprattutto nei Pirenei e nei Prepirenei, esistono anche riferimenti storici alla sua presenza nelle zone di Garrotxa, Osona e Bages, lungo il fiume Segre (con gli «Urgells») e nel Berguedà, fino a Cardona e Pla de Lleida. La zona conosciuta come Ceretania, e in particolare i suoi prodotti più degni di nota, è descritta nei resoconti dell'epoca redatti da viaggiatori e geografi. Ne è un esempio Pascual Madoz, il cui «Diccionario geográfico-estadístico histórico de España» [Dizionario geografico-statistico storico della Spagna] definisce «Cerretania/Ceretania» come «una regione dell'antica Spagna che si estendeva lungo le valli dei Pirenei orientali, tra il fiume Fluvià e il fiume Noguera Ribagorzana». Sebbene il prestigio storico del «Pernil Cerretà» (letteralmente «coscia di maiale cerretana») sia ben noto, il nome con cui viene designato è mutato nel corso del tempo. Le testimonianze scritte e orali provenienti dalla zona geografica fanno riferimento a un tipo standard di prosciutto, quello «locale», prodotto secondo linee guida comuni; 14 dei 16 produttori di prosciutto interpellati hanno dichiarato di utilizzare il pepe. Il nome «Pernil Cerretà» risale alle origini più remote del prodotto (i primi riferimenti scritti che menzionano questi prosciutti) e indica uno dei metodi tradizionali di produzione del prosciutto utilizzati in una parte della Catalogna. Oggi questo nome distingue chiaramente il prodotto dai prosciutti originari di altre zone e contribuisce in modo significativo ad arricchire il patrimonio culturale e culinario della zona.

**Riferimento alla pubblicazione del disciplinare**

[http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al\\_alimentacio/al02\\_qualitat\\_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-pernil-cerreta-decisio-favorable-es.pdf](http://agricultura.gencat.cat/web/.content/al_alimentacio/al02_qualitat_alimentaria/normativa-dop-igp/plecs-tramit/pliego-condiciones-igp-pernil-cerreta-decisio-favorable-es.pdf)

---