C/2026/2141

15.4.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2026/2141)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Pernil Cerretà“

EU-Nr.: PGI-ES-2835 — 19.4.2022

G.U.( ) g.g.A. (X)

1. **Name(n) [der g.U. oder der g.g.A.]**

„Pernil Cerretà“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Spanien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.2. Fleischerzeugnisse (gekocht, gepökelt, geräuchert usw.)

Code der Kombinierten Nomenklatur

16 — ZUBEREITUNGEN VON FLEISCH, FISCHEN, KREBSTIEREN, WEICHTIEREN, ANDEREN WIRBELLOSEN WASSERTIEREN ODER VON INSEKTEN

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Pernil Cerretà“ ist ein gepökeltes und gereiftes Fleischerzeugnis, das aus der Hinterkeule von Tieren einer „weißen“ (nicht iberischen) Schweinerasse gewonnen, in eine abgerundete Form gebracht und mindestens 7 Monate (entbeinter Schinken) bzw. 9 Monate (Schinken am Knochen) lang gepökelt wird. Diese stets ungeräucherten Schinken zeichnen sich dadurch aus, dass zu ihrer Herstellung Pfeffer verwendet wird und ein Trockenpökel- und Reifungsprozess bei hoher Temperatur zur Anwendung kommt.

Sensorische Merkmale

Äußere Form: gleichmäßige, homogene Fleischigkeit ohne das Aussehen der Schinken beeinträchtigende Mängel. Durch das Trockenpökeln weist das Erzeugnis Falten auf. Aufgrund von Oxidationsprozessen an der Oberfläche ist die Fettabdeckung gelblich oder goldfarben. An der Außenseite der Schinken kann eine dünne Schicht aus Schimmel und/oder Hefen, Fett, Öl, kristallisiertem Salz oder Gewürzen vorhanden sein.

Farbe und Aussehen beim Aufschneiden: Das Fleisch ist einheitlich gefärbt. Die Farbe des mageren Fleisches reicht von rosarot bis purpurrot. Diese Rotfärbung ist durch das Pigment Nitrosomyoglobin, wenn beim Einsalzen Nitrit verwendet wird, und bei Schinken ohne Nitritzusatz durch Zinkprotoporphyrin IX bedingt. Die Schinken weisen eine nur feine intramuskuläre Fettmarmorierung und eine glänzende cremefarbene Fettschicht mit Rosastich auf.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Geschmack: salzig, von leichter Intensität, mit einem Anklang von Würzigkeit, Umami und Bitterkeit.

Geruch: Durch den Trockenpökel- und Reifungsprozess bei hoher Temperatur entstehen positive sensorische Noten von gepökeltem Fleisch. Auch pfeffrige Noten sind vorhanden, nicht jedoch rauchige oder säuerliche Anklänge und keine Fehlaromen oder -gerüche.

Das Fett an der Außenseite kann leicht ranzig riechen.

Textur: Das magere Fleisch hat eine einheitliche Textur; es ist kaum faserig und gar nicht oder kaum teigig. Bildet sich eine Kruste auf der Schwarte, fällt diese mengenmäßig nicht ins Gewicht.

Physikalisch-chemische Parameter

Die folgenden Parameter und die folgenden für die endgültige Qualitätszulassung erforderlichen Werte wurden festgelegt:

— Wasseraktivität: < 0,92.

— Salzgehalt: ≤ 15 % bezogen auf die Trockenmasse, oder bei salzreduziertem Schinken ≤ 10 % bezogen auf die Trockenmasse.

— Mindestgewichtsverlust nach der Mindestpökelzeit: Schinken am Knochen: ≥ 35 %. Entbeinter Schinken: ≤ 38 %.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Es sind keine besonderen Bedingungen vorgegeben.

Hauptrohstoff ist eine Hinterkeule (oder ein Teil einer Hinterkeule) von Tieren einer „weißen“ (nicht-iberischen) Schweinerasse, die folgende Anforderungen erfüllt:

— Die Fettschicht – senkrecht zur Hautoberfläche auf Höhe des Gluteus medius (an der dünnsten Stelle im Hüftbereich) gemessen – muss eine Stärke von mehr als 0,8 cm haben.

— Beim Mindestgewicht des Schinkens vor dem Einsalzen gilt:

  — ≥ 5,5 kg bei entbeintem Schinken;

  — ≥ 9 kg bei Schinken am Knochen.

— Die Schinken müssen aus Schlachthöfen stammen, deren Schlachtverfahren durch ein unabhängiges, wissenschaftlich abgesichertes und EU-akkreditiertes Zertifizierungsverfahren als mit einer Reihe tierschutzrechtlicher Vorgaben konform zertifiziert worden ist.

— Die frischen Schinken, aus denen „Pernil Cerretà“ erzeugt werden, müssen von kastrierten männlichen Schweinen oder nicht zur Zucht eingesetzten Sauen stammen, bei denen es sich um reinrassige „weiße“ (nicht iberische) Schweine oder um Kreuzungen oder Hybride „weißer“ Rassen handelt.

— Die Ernährung der Schweine darf in keinem Fall die organoleptischen Eigenschaften des Enderzeugnisses beeinträchtigen (übermäßige Oxidation, zu weiches Fett oder Fehlgerüche oder -aromen, die sich auf das Futter zurückführen lassen).

— Die Temperatur in der Mitte des Schnitts vor dem Einsalzen muss ≤ 3 °C betragen.

Bei den übrigen Zutaten, die zur Herstellung von „Pernil Cerretà“ verwendet werden, handelt es sich um Meersalz und Pfeffer – entweder in natürlicher Form (Zugabe von 0,5-5 g/kg) und/oder als Extrakt (in einer Menge, die der Zugabe des Pfeffers als natürliches Gewürz entspricht). Zur Aromatisierung der Schinken ist nach guter Herstellungspraxis (Gesamthöchstzugabe 2 %) der fakultative Zusatz von Nitrat, Nitrit und Ascorbat ebenso zulässig wie die Verwendung von Gewürzen (Paprika, Knoblauch, Wacholder, Lorbeerblätter, Rosmarin oder Extrakte dieser Gewürze).

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Der gesamte Herstellungsprozess vom Zeitpunkt der Anlieferung des Rohstoffs bis zum vollständig gepökelten Schinken findet in dem für diese g.g.A. festgelegten abgegrenzten geografischen Gebiet statt.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Als „Pernil Cerretà“ bezeichnete Schinken dürfen ganz oder, sofern die Partie in Stücken oder Scheiben auf einen Schinken mit der g.g.A. zurückverfolgbar ist, scheibenweise oder in anderen Schnittformaten verkauft werden.

Um die Qualität und die Rückverfolgbarkeit zu gewährleisten und die Kontrolle der Prozesse und die Durchführung von Audits zu ermöglichen, müssen das Ausbeinen der Schinken am Ende des Trockenpökelvorgangs, das Schneiden in Scheiben oder in Stücke anderer Formate und das Verpacken innerhalb des geografischen Gebiets der g.g.A. erfolgen und dürfen nur von Schinkenerzeugern vorgenommen werden, die für die Herstellung von „Pernil Cerretà“ zugelassen sind. Dies senkt auch das Risiko von Betrug oder einer Beeinträchtigung der ursprünglichen sensorischen Merkmale des Erzeugnisses und es bedeutet, dass die Erzeuger von „Pernil Cerretà“ sicherstellen können, dass diese Vorgänge von Personal durchgeführt werden, das mit dem Erzeugnis und seiner Qualität vertraut ist.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Der Name der geschützten geografischen Angabe „Pernil Cerretà“ und das g.g.A.-eigene Logo müssen deutlich sichtbar auf der Kennzeichnung erscheinen, zusammen mit einer von der Verwaltungsstelle der g.g.A. genehmigten Kennnummer.

Das Logo der g.g.A. ist wie folgt gestaltet:







4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Aus historischen Gründen ist das abgegrenzte Gebiet für diese g.g.A. ein spezieller Teil Kataloniens, der die Bezirke 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 und Vallès Occidental umfasst. Die Küstengemeinden dieser Bezirke (Blanes, Lloret de Mar und Tossa de Mar) zählen nicht dazu.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen der g.g.A. „Pernil Cerretà“ und dem abgegrenzten geografischen Gebiet beruht hauptsächlich auf den besonderen Merkmalen des Erzeugnisses, den menschlichen Einflüssen – dem von Generation zu Generation weitergegebenen Know-how –, die sich in dem Erzeugnis zeigen, und seinem regionalen Ansehen. „Pernil Cerretà“ unterscheidet sich von anderen Schinken durch eine Kombination aus dreierlei Aspekten: Zusatz von Pfeffer und gegebenenfalls anderen Gewürzen; erhöhter Gewichtsverlust nach dem Pökeln; und die Tatsache, dass im Trockenpökelvorgang höhere Temperaturen – bis zu 42 °C – als bei den meisten europäischen Schinken erreicht werden.

Im Laufe des 20. Jahrhunderts ging das traditionelle Know-how, das im Erzeugungsgebiet von kleinen lokalen Erzeugern entwickelt wurde, in die lokale Fleisch verarbeitende Industrie über, deren technologischer und wissenschaftlicher Fortschritt sich ebenfalls auf die Herstellung auswirkte, jedoch unter Wahrung der dem Erzeugnis zugrunde liegenden Traditionen. Das traditionelle Know-how der Schinkenerzeuger ist für Folgendes entscheidend:

i) ordnungsgemäße Vorbereitung des Rohstoffs und der Hüllen/Netzbeutel, damit sie unter den für „Pernil Cerretà“ vorgesehenen Temperaturbedingungen – höher als bei den meisten Schinken – trocken gepökelt werden können, ohne dass das Erzeugnis aufbricht, sich darin Risse bilden oder es im Inneren oxidiert;

ii) sachgemäße erfahrungsbasierte Behandlung jedes Schinkens mit Pökelsalz und Pfeffer, damit das gesamte Keulenstück die richtige Würzung erhält, das Erzeugnis ohne Räuchern oder Zuckerzusatz weiter trocken gepökelt werden kann und ein ausgewogener Geschmack und ein ausgewogenes Aroma über die verschiedenen Teile des Schinkens hinweg erzielt werden. Meersalz ist ein wesentlicher Bestandteil von „Pernil Cerretà“ in Bezug auf die Entstehung der geeigneten Mikrobiota und die Steuerung der Enzymaktivität während der Reifung. Darüber hinaus verleiht Pfeffer nicht nur dem mageren Fleisch wie auch dem Fett charakteristische aromatische Anklänge, wodurch sich dieser Schinken von anderen unterscheidet, sondern er liefert auch Mikronährstoffe, die sich auf die Mikrobiota des Erzeugnisses auswirken, sowie Verbindungen mit antimikrobiellen und antioxidativen Eigenschaften. Dies trägt dazu bei, den Geschmack und das Aroma ausgewogen zu halten und die besonderen Merkmale von „Pernil Cerretà“ zur Geltung zu bringen;

iii) Bestimmung, gestützt auf Erfahrungswerte, des richtigen Zeitpunkts für das Einfetten der Schinken oder ob ein zusätzliches Einfetten entsprechend den Merkmalen des Erzeugnisses und den Umweltbedingungen erforderlich ist, und Bestimmung der am besten geeigneten Mischung aus Fett, Öl und Pfeffer, die auf die verschiedenen Teile jedes Keulenstücks in der richtigen Menge und Form aufzubringen ist, damit sie gleichmäßig trocknet, sodass beim Trockenpökeln bei hoher Temperatur reife Noten von magerem Fleisch und Fett entstehen – ein würziges und leicht scharfes Aroma, das sowohl dem mageren Fleisch als auch dem Fett mehr Komplexität verleiht – und Probleme in Bezug auf Geschmack, Aroma, Textur und Aussehen beim Schneiden vermieden werden. Das Aufbringen von Pfeffer und anderen Gewürzen zum richtigen Zeitpunkt verleiht den ganzen Keulenstücken ein Aussehen, das sie von anderen Schinken unterscheidet;

iv) Überwachung des Aussehens, der Textur und des Geruchs der Schinken während des gesamten Trockenpökelvorgangs, um entsprechend der gewonnenen Erfahrung und dem erworbenen Know-how die Dauer jeder Phase zu optimieren, wobei – sofern dies förderlich ist – die natürlichen Umgebungsbedingungen genutzt werden und eine Trockenpökelung bei hoher Temperatur erfolgt, die die Aktivität proteolytischer Enzyme im Schinken fördert. Durch diese Überwachung sollte sichergestellt werden, dass die schwankende Aktivität des Wassers an der Oberfläche, der das Erzeugnis ausgesetzt ist, das subkutane äußere Fett zum „Schwitzen" bringt. Dies trägt zusammen mit dem zugesetzten Pfeffer, einer geeigneten Mikrobiota auf der Oberfläche, den Oxidationsprozessen und der Maillard-Reaktion dazu bei, dass die für „Pernil Cerretà" charakteristischen Aromastoffe entstehen.

„Pernil Cerretà" genießt ein bis in die Antike zurückreichendes Ansehen, das daran abzulesen ist, dass die Schinken in Fachgeschäften und lokalen Restaurants angeboten werden. Darüber hinaus erhielt das Erzeugnis vom Provinzrat von Girona das Qualitätssiegel „Girona Excel·lent 2023" und wurde neben anderen bekannten, in Spanien als g.U., g.g.A. und g.t.S. eingetragenen Schinken dafür ausgewählt, beim Event „Meet dry-cured ham tradition" im Rahmen des 71. International Congress of Meat Science and Technology präsentiert und verkostet zu werden. „Pernil Cerretà" ist ferner auch wissenschaftlich untersucht worden. Beispiele hierfür sind unter anderem die Studie, die im Rahmen des 37. International Workshop on Statistical Modelling unter dem Titel „Mixed nonlinear modelling in food engineering: determination of the salting time of boneless dry-cured Cerretan hams" (Gemischte nichtlineare Modellierung in der Lebensmitteltechnologie: Bestimmung der Einsalzdauer von entbeintem trocken gepökeltem Schinken aus Cerdanya) von Espuña, X., Acosta, L., Sánchez-Espigares, J. A. & Tort-Martorell, X. vorgestellt wurde, sowie die wissenschaftliche Arbeit von Espuña Soler, F. X. (2021), „Disseny experimental i models avançats pel control i precisió del procés de salat del pernil Cerretà" (Experimentelle Anordnung und fortgeschrittene Modelle für ein gesteuertes, präzises Einsalzen beim Erzeugnis Pernil Cerretà) (Master-Abschlussarbeit, Universitat Politècnica de Catalunya). Die lokale Presse würdigt „Pernil Cerretà" und betont dabei den Unterschied zu anderen Schinken, da es sich hier um ein würziges, trockeneres und aromatischeres Erzeugnis mit charakteristischem, auf den Zusatz von Pfeffer und anderen Gewürzen zurückzuführendem Aussehen handelt (Diari Segre: https://www.segre.com/ca/noticies-empresa/250509/empreses-catalanes-impulsen-reconeixement-pernil-cerreta-com-nova-igp_816632.html).

Erwähnung fand „Pernil Cerretà" bereits in der Antike, und in der Römerzeit war pernac cerretanae – „Schinken aus Ceretania" (heute Cerdanya) – ein beliebtes Erzeugnis aus dem damaligen Hispania, das im Höchstpreisedikt des Kaisers Diokletian (Edictum De Pretiis Rerum Venalium) aufgeführt ist. Autoren wie Strabo und Martial nehmen in ihren Werken auf das Erzeugnis Bezug. Im Mittelalter (10.-12. Jahrhundert) war Schweinefleisch in der dortigen Region zum Grundnahrungsmittel geworden. Die traditionelle Schlachtung der Schweine wurde zum Fixpunkt im bäuerlichen Jahreskreis, was die Bedeutung des Schweinefleisches im Landleben Kataloniens weiter stärkte. Wie ein Blick auf die Ausgaben des Hofes König Peters IV. von Aragonien (genannt „der Feierliche") Mitte des 14. Jahrhunderts zeigt, wurden die berühmten und geschätzten „Pernil Cerretà"-Schinken auf Geheiß des Königs direkt aus den Pyrenäen an den Hof geliefert.

Mitte des 19. Jahrhunderts verlief eine Handelsroute von den Pyrenäen bis zur Küste, auf der alle Arten von Waren aus den Bergen, darunter „Pernil Cerretà", verkauft wurden. Zwar ist „Pernil Cerretà" vor allem in den Pyrenäen und den Vorpyrenäen zu finden, das Erzeugnis lässt sich historisch jedoch auch in die Comarcas Garrotxa, Osona und Bages, entlang des Flusses Segre (mit den „Urgells"), und Berguedà, sogar bis nach Cardona und Pla de Lleida zurückverfolgen. Das als Cerdanya bekannte Gebiet, und insbesondere dessen bemerkenswertesten Erzeugnisse, sind in zeitgenössischen Reiseberichten und Geografiebüchern beschrieben. Zum Beispiel definiert Pascual Madoz in seinem Werk „Diccionario geográfico-estadístico histórico de España" (Geografisch-statistisches Lexikon der Geschichte Spaniens) Cerretania/Cerdanya als „eine Region des alten Spaniens, die sich über die Bergschluchten der östlichen Pyrenäen zwischen dem Fluss Fluvià und dem Fluss Noguera Ribagorzana erstreckt". Während das Renommee von „Pernil Cerretà" – wörtlich mit „Schweinekeule aus Cerretania" zu übersetzen – historisch gut belegt ist, hat sich der Name, mit dem das Erzeugnis bezeichnet wird, im Laufe der Zeit weiterentwickelt. Aus schriftlichen und mündlichen Berichten aus dem geografischen Gebiet geht hervor, dass damit eine Standard-Schinkenart – „lokaler" Art – gemeint ist, die nach gemeinsamen Leitlinien hergestellt wird, wobei 14 der 16 befragten Schinkenerzeuger angaben, Pfeffer zu verwenden. Der Name „Pernil Cerretà" lässt sich auf die am weitesten zurückreichenden Ursprünge des Erzeugnisses – die ersten schriftlichen Erwähnungen des Schinkens – zurückverfolgen und bezeichnet eines der traditionellen Verfahren zur Schinkenherstellung, das in einem Teil Kataloniens Anwendung findet. Heute grenzt sich das Erzeugnis durch seinen Namen eindeutig von Schinken aus anderen Gebieten ab und trägt wesentlich dazu bei, das kulturelle und kulinarische Erbe des Gebiets zu bereichern.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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