C/2026/2141

15.4.2026

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2026/2141)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil ([1]), former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Pernil Cerretà»

Nº UE: PGI-ES-2835 — 19.4.2022

AOP ( ) IGP (X)

1. **Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]**

«Pernil Cerretà»

2. **État membre ou pays tiers**

Espagne

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.2. Produits à base de viande (cuits, salés, fumés, etc.)

Code de la nomenclature combinée

16 — PRÉPARATIONS DE VIANDE, DE POISSONS, DE CRUSTACÉS, DE MOLLUSQUES, D'AUTRES INVERTÉBRÉS AQUATIQUES OU D'INSECTES

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Pernil Cerretà» est un produit à base de viande séchée et maturée. Il s'agit d'un jambon profilé de forme arrondie élaboré à partir de l'extrémité postérieure d'un porc de race «blanche» (autre qu'ibérique), soumis à une durée minimale de maturation de 7 mois (pour le jambon sans os) ou de 9 mois (pour le jambon avec os). Il n'est jamais soumis à un processus de fumage, et se caractérise par l'utilisation de poivre et des températures élevées lors de la phase de séchage et de maturation.

Caractéristiques sensorielles

Aspect extérieur: conformation uniforme et homogène, sans défauts qui conféreraient aux pièces un vilain aspect externe. Il présente des plis, qui sont la conséquence du processus de séchage, et sa graisse de couverture de couleur jaune à dorée est le résultat des processus d'oxydation superficielle. Il peut présenter une fine couche extérieure de moisissures et/ou de levures, de graisse et d'huile, de cristallisations salines, et on peut également observer la présence d'épices.

Couleur et aspect de la coupe: couleur homogène. La couleur du maigre varie entre rouge rosé et rouge pourpre, ce qui correspond à la couleur rouge du pigment nitrosilmyoglobine dans les produits nitrifiés au stade du salage, et du pigment protoporphyrine zinc IX dans les jambons préparés sans nitrites. On observe une légère présence de gras intramusculaire et un enrobage de gras externe brillant et de couleur blanche avec des nuances rosées.

([1]) Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Goût: intensité légère de goût salé avec des notes de piquant, d'umami et d'amertume.

Arôme: il comprend des notes sensorielles positives de viande séchée associées au processus de séchage et de maturation à haute température. Il présente également des notes poivrées, mais pas de notes fumées ou acides, ni d'arôme ou d'odeur anormal(e).

La graisse superficielle peut présenter des notes de rance.

Texture: la texture du maigre est homogène, peu fibreuse et peu ou non pâteuse. Le maigre ne présente pas de croûte importante.

Paramètres physico-chimiques

Les paramètres et les exigences d'acceptation de la qualité finale du produit sont définis comme suit:

— activité de l'eau ≤ 0,92;

— teneur en sel inférieure ou égale à 15 % sur la base de la matière sèche, dans le cas du jambon réduit en sel, ou inférieure ou égale à 10 % sur la base de la matière sèche;

— réduction minimale après la durée minimale d'affinage: jambon avec os: ≥ 35 %. Jambon sans os ≤ 38 %.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Aucune condition spécifique n'est indiquée.

La matière première principale est l'extrémité postérieure, ou une partie de celle-ci, du porc «blanc» (autre qu'ibérique) qui remplit les conditions ci-après:

— la couche de graisse — mesurée perpendiculairement à la surface de la peau à hauteur du muscle *Gluteus medius* (au point le plus fin de la zone de la hanche) — doit avoir une épaisseur supérieure à 0,8 cm;

— le poids minimal du jambon avant salage doit être:

  — jambon désossé ≥ 5,5 kg;

  — jambon avec os ≥ 9 kg.

— Les viandes proviennent d'abattoirs dans lesquels la procédure d'abattage respecte le cahier des charges du bien-être animal d'un organisme de certification indépendant qui bénéficie d'un aval scientifique et est reconnu dans l'Union européenne.

— Les jambons frais destinés à la préparation du «Pernil Cerretà» doivent provenir de mâles castrés ou de femelles non reproductrices, qui sont des porcs «blancs» de race pure (autre qu'ibérique) ou des croisements ou hybrides de races «blanches».

— L'alimentation des porcs ne doit en aucun cas avoir une incidence négative sur les caractéristiques organoleptiques du produit final (oxydation excessive, matières grasses très molles, odeurs/saveurs anormales imputables à l'alimentation).

— La température au centre de la pièce avant salage doit être ≤ 3 °C.

Les autres ingrédients utilisés dans la préparation du «Pernil Cerretà» sont le sel marin et le poivre, sous la forme d'épice naturelle (dosage de 0,5 à 5 grammes par kilogramme) et/ou sous la forme d'extraits (en quantité équivalente à la dose de poivre naturel). L'utilisation facultative de nitrates, de nitrites et d'ascorbate est autorisée, de même que l'utilisation d'épices (paprika, ail, genièvre, laurier, romarin ou leurs extraits) pour donner de la saveur aux jambons conformément aux bonnes pratiques de production (dose totale maximale de 2 %).

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

L'intégralité du processus de production, depuis la livraison de la matière première à l'entreprise jusqu'à l'affinage total du jambon, a lieu dans l'aire géographique délimitée de l'IGP.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le «Pernil Cerretà» peut être commercialisé en pièces entières et en tranches ou en découpes dans d'autres présentations à condition qu'il s'agisse de pièces formant un lot de découpe traçable en tant qu'IGP.

Le désossage du «Pernil Cerretà» à la fin du processus d'affinage, le tranchage ou la découpe dans d'autres présentations et le conditionnement ont lieu exclusivement dans l'aire géographique de l'IGP et sont réalisés uniquement par les producteurs agréés pour la production de «Pernil Cerretà», afin d'assurer la qualité, de garantir la traçabilité et de faciliter le contrôle de ce processus et les audits. Par ailleurs, cela réduit le risque de fraude et de dégradation des caractéristiques sensorielles originales et permet aux producteurs de «Pernil Cerretà» de se charger de ces processus grâce à du personnel connaissant le produit et sa qualité.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

La mention de l'indication géographique protégée «Pernil Cerretà» et le logo propre à l'IGP, ainsi qu'une numérotation approuvée par l'organisme de gestion de l'IGP, doivent obligatoirement figurer de manière visible sur l'étiquette.

Reproduction du logo spécifique de l'IGP:



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

Pour des raisons historiques, l'aire délimitée pour cette IGP est une partie spécifique de la Catalogne comprenant les comarques suivantes: 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 et Vallès Occidental. Les communes côtières de ces territoires (Blanes, Lloret de Mar et Tossa de Mar) sont exclues.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Le lien de l'IGP «Pernil Cerretà» avec l'aire géographique délimitée repose essentiellement sur les caractéristiques spécifiques du produit et sur les facteurs humains qui lui sont inhérents (le savoir-faire transmis au fil des générations), mais aussi sur sa réputation régionale. Le «Pernil Cerretà» se distingue des autres jambons par la combinaison de trois caractéristiques: l'utilisation de poivre et, éventuellement, d'autres épices; sa perte de poids importante pendant le processus d'affinage; et le fait que, pendant l'affinage, des températures plus élevées que pour la plupart des jambons européens sont atteintes, allant jusqu'à 42 °C.

Au cours du XX^{e} siècle, le savoir-faire traditionnel développé dans la zone de production par les petits producteurs locaux a été transmis à l'industrie de l'aire géographique, qui a intégré les progrès de la technologie et de la science, sans pour autant renoncer aux fondements de la tradition. Le savoir-faire traditionnel des producteurs est fondamental pour:

i) préparer convenablement la matière première ainsi que les boyaux/filets pour qu'ils puissent sécher dans les conditions de température du «Pernil Cerretà», qui sont plus élevées que pour la plupart des jambons, sans entraîner de fissures, de déchirures ou d'oxydation à l'intérieur du produit;

ii) traiter correctement chaque pièce avec du sel de salaison et du poivre, sur la base de l'expérience acquise, de manière à ce que chaque partie de la pièce reçoive la quantité adaptée permettant de poursuivre le séchage du produit sans qu'il soit nécessaire de le fumer ou de lui ajouter des sucres, et à ce que le goût et l'arôme soient équilibrés entre les différentes zones. Dans le «Pernil Cerretà», le sel marin est un ingrédient essentiel pour la sélection d'un microbiote approprié et pour la modulation de l'activité enzymatique au cours de la maturation. De plus, l'utilisation du poivre confère non seulement des nuances aromatiques distinctives au maigre et comme au gras, ce qui distingue ce jambon des autres, mais fournit également des oligo-éléments qui ont une incidence sur l'implantation du microbiote du produit, ainsi que des composés antimicrobiens et antioxydants. Tous ces éléments contribuent à équilibrer la saveur et l'arôme et à obtenir les caractéristiques propres du «Pernil Cerretà»;

iii) déterminer, sur la base de l'expérience, à quel moment procéder au graissage ou si, selon les caractéristiques du produit et les conditions environnementales, un graissage supplémentaire est nécessaire, et déterminer le mélange graisse/huile/poivre le plus adapté pour l'appliquer, en quantité et de manière appropriées, aux différentes zones de chaque pièce afin d'obtenir une déshydratation homogène, générant des notes de maigre et de gras maturés associées au processus de séchage/maturation à haute température, un arôme épicé et légèrement piquant qui ajoute de la complexité au maigre et au gras, et évitant ainsi les problèmes de saveur, d'arôme, de texture ou d'aspect à la découpe. L'application du poivre et des autres épices au moment le plus opportun donne aux pièces entières un aspect qui les différencie des autres jambons;

iv) surveiller, tout au long du processus d'affinage, l'aspect, la texture et l'odeur des jambons afin d'optimiser la durée des étapes sur la base de l'expérience et du savoir-faire, en tirant parti des conditions naturelles ambiantes lorsqu'elles sont favorables et en intégrant le séchage à haute température, qui favorise l'activité des enzymes protéolytiques à l'intérieur du jambon. Grâce à cette surveillance, les variations de l'activité de l'eau de surface auxquelles le produit est soumis devraient faciliter le ressuage de la graisse sous-cutanée superficielle qui, associé au poivre ajouté, à l'implantation d'un microbiote superficiel adéquat, aux processus d'oxydation et à la réaction de Maillard, contribue à la production de substances aromatiques caractéristiques du «Pernil Cerretà».

La réputation dont jouit le «Pernil Cerretà» trouve ses racines dans des temps très anciens et se manifeste aujourd'hui par sa présence dans des magasins spécialisés et dans des restaurants de la région. De plus, il a reçu le label de qualité alimentaire «Girona Excel·lent 2023», décerné par la Diputación de Girona, et a été sélectionné, avec d'autres jambons espagnols de renom bénéficiant d'une AOP, d'une IGP et d'une STG, pour être présenté et dégusté lors de l'événement «Meet dry-cured ham tradition» organisé dans le cadre du 71e Congrès international des sciences et technologies de la viande (International Congress of Meat Science and Technology). Le «Pernil Cerretà» a également fait l'objet d'études scientifiques. Entre autres exemples, il existe l'étude présentée lors du 37e atelier international sur la modélisation statistique intitulée «Mixed nonlinary modelling in food engineering: determination of the salting time of boneless dry-cured Cerretan hams» par Espuña, X., Acosta, L., Sánchez-Espigares, J. A. et Tort-Martorell, X., ainsi que le document d'Espuña Soler, F. X. (2021), «Disseny experimental i models avançats pel control i precisió del procés de salat del pernil Cerretà» [Plan expérimental et modèles avancés relatifs au contrôle et à la précision du processus de salage du «Pernil Cerretà»] (thèse de master, Universitat Politècnica de Catalunya). La presse locale met en avant le «Pernil Cerretà» et le distingue des autres jambons, car il s'agit d'un produit épicé, plus sec et plus aromatique, dont l'aspect caractéristique est lié à l'ajout de poivre et d'autres épices (Diari Segre: https://www.segre.com/ca/noticies-empresa/250509/empreses-catalanes-impulsen-reconeixement-pernil-cerreta-com-nova-igp_816632.html).

Les références au «Pernil Cerretà» remontent à l'Antiquité et, à l'époque romaine, le «jambon de Cerretania» [aujourd'hui Cerdagne] était un produit populaire dans ce qui était alors l'Hispanie, mentionné dans l'édit du maximum de Dioclétien (*Edictum De Pretiis Rerum Venalium*). On trouve des références au «Pernil Cerretà» dans les œuvres d'auteurs comme Strabon et Martial. Au début de l'époque médiévale (du Xe au XIIe siècles), le porc est un élément central du régime alimentaire. Dans les campagnes catalanes, le porc prend de l'importance en raison de l'intégration de l'abattage du porc dans le calendrier agricole. Comme le montrait le détail des dépenses de la Cour royale de Pierre IV d'Aragon (dit «le Cérémonieux») au milieu du XIVe siècle, le roi demandait que les célèbres et appréciés «Pernils Cerretans» lui soient amenés directement des Pyrénées.

Au milieu du XIXe siècle, le commerce qui allait des Pyrénées jusqu'au littoral se caractérisait par la vente de tous types de produits provenant de la montagne, parmi lesquels figurait le «Pernil Cerretà». La zone où le «Pernil Cerretà» est le plus présent couvre l'intégralité de la zone des Pyrénées et des pré-Pyrénées, mais il existe également des références historiques de sa présence dans la zone de Garrotxa, Osona, Bages, le long du cours de la Sègre (avec les Urgells), de Berguedà jusqu'à Cardona et Pla de Lleida. Les témoignages de voyageurs et de géographes de l'époque décrivaient la région de «Cerretania» et, surtout, ses produits les plus connus. À titre d'exemple, on peut citer Pascual Madoz, dont le «Diccionario geográfico-estadístico histórico de España» (dictionnaire géographique et statistique de l'histoire espagnole) définit la «Cerretania/Ceretania» comme «une région de l'Espagne ancienne, comprenant les vallons des Pyrénées orientales, entre les rivières Fluvià et Noguera Ribagorzana». Ainsi, si le prestige historique du «Pernil Cerretà» est connu, sa dénomination est un élément qui a évolué dans le temps. Les témoignages écrits et oraux concernant l'aire géographique mentionnent un type de jambon commun, du pays, élaboré selon des lignes directrices communes. Sur les seize producteurs interrogés, quatorze ont mentionné l'utilisation de poivre. La dénomination «Pernil Cerretà» renvoie à ses origines les plus anciennes, aux premières références écrites, et décrit l'une des manières traditionnelles de préparer le jambon dans une partie de la Catalogne. Aujourd'hui, la dénomination distingue clairement ce produit des jambons préparés dans d'autres régions et contribue largement à enrichir le patrimoine culturel et gastronomique de la région.

Référence à la publication du cahier des charges

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