



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural
**Direcció General d'Empreses
Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia**

PLIEGO DE CONDICIONES DE LA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA

“Pernil Cerretà”

Versión: Solicitud de registro

Información pública (agosto 2021)

Decisión favorable (noviembre 2021)

Solicitud de registro (decisión favorable – noviembre 2021)



A. NOMBRE DEL PRODUCTO

INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA “**PERNIL CERRETÀ**”

B. DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

B.1) Definición

El “Pernil Cerretà” es un producto cárnico curado-madurado. Es un jamón perfilado de forma redondeada, elaborado a partir de la extremidad posterior, o de parte de ella, del cerdo de capa blanca, sometida a un tiempo mínimo de curación de 7 meses, para el jamón sin hueso, y de 9 meses, para el jamón con hueso. Nunca se somete a un proceso de ahumado y se caracteriza por la utilización de pimienta.

B.2) Características del producto:

a) Características sensoriales¹

Aspecto exterior:

El aspecto exterior muestra los pliegues, fruto del proceso de secado, y la grasa de cobertura es de color amarillento/dorado, fruto de los procesos de oxidación superficiales. Podrá tener una ligera capa externa de moho y/o levaduras, de grasa y de aceite, cristalizaciones salinas y presencia de especias.

Coloración y aspecto del corte:

El producto presenta un color homogéneo. El color del magro varía entre rojo-rosado y rojo púrpura, correspondientes al color rojo del pigmento nitrosilmioglobina, en los productos nitrificados, o del pigmento Zn-protoporfirina IX, en aquellos en que no se haya utilizado nitrificante durante la etapa de salazón, con una presencia ligera de grasa intramuscular y recubrimiento de grasa externa brillante y color blanquecino con matices rosados.



Sabor y aroma:

Desde el punto de vista gustativo, el “Pernil Cerretà” se caracteriza por una intensidad ligera de sabor salado, con notas también de intensidad ligera de picante, *umami* y amargo, derivadas de los procesos de proteólisis y lipólisis.

El aroma incluye notas sensoriales positivas de curado asociadas al proceso de maduración. Puede presentar notas de pimienta y de otras especias añadidas.

No presenta notas de humo, ácidas, ni sabores ni olores anómalos.

La grasa superficial puede presentar notas rancias.

Textura:

La textura del magro es homogénea, poco fibrosa y nada o poco pastosa. No presenta un encostrado elevado.

b) Parámetros fisicoquímicos

Se establecen los siguientes parámetros y requisitos de aceptación de la calidad final del producto:

Parámetro	Aceptación
Actividad de agua (a_w)	<0,92
Porcentaje de sal	≤ 15% en base seca
- para jamón reducido en sal	≤ 10% en base seca
Merma mínima después del tiempo de curación mínimo	
- jamón con hueso	≥ 35 %
- jamón sin hueso	≥ 38 %



Presentaciones

Se pueden comercializar como piezas enteras, y loncheados o cortados en otras presentaciones siempre que sean piezas que conformen un lote de corte trazable como IGP.

C. DELIMITACIÓN DE LA ZONA GEOGRÁFICA:

La zona delimitada por esta indicación corresponde, por razones históricas, a las siguientes comarcas: 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 y Vallès Occidental.

Todo el proceso de fabricación, desde la entrega de la materia prima en la empresa hasta la curación total del jamón y su loncheado se realiza en el ámbito geográfico de la IGP.

D. ELEMENTOS QUE DEMUESTRAN QUE EL PRODUCTO ES ORIGINARIO DE LA ZONA

Para comprobar que el producto cumple con los requisitos establecidos en el Pliego de condiciones, se establecen las medidas siguientes:

Registro: el organismo responsable de la gestión de la IGP lleva un registro de las plantas de producción. Todas están situadas en la zona geográfica delimitada de la IGP Pernil Cerretà y controladas por la entidad de certificación correspondiente.

Sistema de trazabilidad: es un requisito fundamental acreditar por trazabilidad el origen del producto. En todas las fases de producción y elaboración de la IGP Pernil Cerretà se aplica un sistema de trazabilidad que permite comprobar el origen y el destino del producto amparado.

Autocontrol de los operadores inscritos: cada una de las empresas elaboradoras es responsable de monitorizar y verificar que se aplican las condiciones establecidas por la IGP

y hacer las analíticas de verificación correspondientes, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requerimientos de calidad final establecidos por la IGP.

Los análisis sobre la calidad del producto se deben hacer a partir de muestras correspondientes a la parte central del músculo *Biceps femoris*, en la pieza entera. En aquellos casos en que el producto sea loncheado, las muestras se tomarán de la parte muscular en una zona anatómica en que esté presente el músculo *Biceps femoris*, en una proporción igual o superior al 25% de la superficie de la loncha.

En las piezas deshuesadas, los análisis se harán en los músculos adyacentes a la grasa subcutánea en una o varias lonchas transversales de la parte central. Los parámetros y requisitos de aceptación se establecen en el apartado "Descripción del producto", en el que se definen los parámetros fisicoquímicos.

Control y certificación: la IGP se somete a los controles de una entidad de certificación, que controla el sistema de autocontrol de los operadores, el sistema de trazabilidad y las características del producto de acuerdo con el pliego de condiciones. La entidad realiza las inspecciones necesarias para verificar el cumplimiento en relación a la materia prima, proceso y producto acabado, a partir del control por muestreo aleatorio, siguiendo los siguientes criterios:

Nº de piezas elaboradas por centro de producción y año	Nº mínimo de lotes a muestrear por año	Nº mínimo de muestreos por lote	Nº mínimo de muestreos por centro de producción y año
0 - 50.000	2	3	6
50.001 - 100.000	3	3	9
100.001-250.000	4	3	12
250.001-500.000	5	3	15
>500.000	6	3	18

Alternativamente, se podrán utilizar sistemas de análisis instrumental no destructivo, previamente validados y verificados, que proporcionen resultados equivalentes.



En cada muestreo, tanto para el autocontrol como para la certificación, se tomará una muestra agrupada de tres o más jamones en que cada uno contribuye con el mismo peso. Si después de que la certificadora analice el mínimo de muestreos indicados en la tabla anterior, el porcentaje de muestreos con valores promedio que difieren del establecido está por debajo del 17% la certificación será positiva, y si está por encima del 34% será negativa. Si está entre el 17 y 34%, para tomar la decisión final con respecto a la certificación, habrá que hacer una segunda tanda de muestreo, y la certificación será positiva sólo si el porcentaje acumulado está por debajo del 17%.

Cuando no se cumplan los requisitos del Pliego de condiciones los jamones no podrán ser comercializados amparados por la IGP Pernil Cerretà.

E. MÉTODO DE OBTENCIÓN:

En este apartado se hace referencia a las técnicas de elaboración y se habla tanto del método de preparación como de curación del jamón.

El producto amparado por la IGP Pernil Cerretà es un jamón perfilado de forma redondeada. Antes de iniciar su proceso de elaboración, los jamones se someten a las condiciones necesarias para llegar a una temperatura máxima de 3 °C en el centro de la pieza. Si el proceso de enfriamiento para alcanzar este valor está validado no hace falta la medida de la temperatura interna de los jamones.

En caso de deshuesar el jamón en fresco, sólo se podrán utilizar piezas íntegras. En el producto en fresco no se podrán pegar diferentes trozos en una misma pieza.

Es obligatorio marcar o etiquetar de forma indeleble y legible la partida, justo antes de iniciar la fase de salado, con el fin de permitir la monitorización eficiente del periodo de curación de la partida.

Materia prima:

La materia prima principal es la extremidad posterior, o parte de ella, del cerdo de capa blanca que cumple los requisitos siguientes:



- Nivel de grasa superior a 0,8 cm, medido a la altura del músculo *Gluteus medius* (en el punto de menor espesor del corte de la cadera). El valor mínimo de grasa subcutánea evita el salado excesivo de los jamones cuando son magros y permite un proceso de curación de larga duración, que le confiere las características sensoriales deseadas al producto final. El espesor de grasa se tiene que medir verticalmente a la superficie de la piel.

- Peso mínimo del jamón antes de salazón:

- jamón deshuesado $\geq 5,5$ kg
- jamón con hueso ≥ 9 kg

- Las carnes provienen de mataderos en los que el proceso de sacrificio acredite el cumplimiento de un pliego de condiciones en bienestar animal de una certificación independiente con aval científico y reconocida en la Unión Europea.

- Temperatura ≤ 3 °C en el centro de la pieza antes de entrar en salazón.

Los otros ingredientes utilizados en la elaboración del "Pernil Cerretà" son la sal marina y la pimienta (en forma de especie natural y/o sus extractos). Opcionalmente, se podrán utilizar el nitrato y nitrito, ascorbato, isoascorbato, especias y/o sus extractos.

La salazón:

Una de las etapas más importantes del proceso es la salazón, ya que la calidad de los jamones curados se basa en la mayor o menor actuación de la sal, y tiene como finalidad favorecer la conservación de las piezas. Este proceso se realiza aplicando sal marina sobre la pieza. Las piezas se pueden frotar también con otros ingredientes permitidos. La pimienta se utiliza, bien durante el salado (especialmente en las piezas deshuesadas), o bien después del lavado de la pieza con hueso o mezclada con la grasa que se aplica en el exterior durante el secado para evitar el encostrado y la formación de grietas. El tiempo de salazón se determina en función del contenido final de sal deseado, el peso de las piezas, el contenido de grasa y la conformación, no pudiendo ser superior a 21 días. El tiempo mínimo será el necesario para alcanzar el valor de actividad de agua (a_w) establecido como requisito de aceptabilidad del producto final en el apartado "Descripción del producto". Las condiciones ambientales durante esta etapa son las siguientes: la temperatura oscila entre 0 °C y 4 °C, y la humedad relativa



(HR) media es superior al 75%. Al finalizar la etapa de salazón los jamones deshuesados pueden ser introducidos en mallas y/o tripas.

Lavado (opcional):

En aquellos casos donde haya un exceso de sal superficial se procede a su eliminación.

Post-salado:

Esta fase tiene como finalidad distribuir la sal hacia el interior de la pieza, mientras continúa su deshidratación, dando así una mayor consistencia externa a la pieza. También se inician los procesos de proteólisis y lipólisis que favorecen el desarrollo de la textura y el flavor característicos.

Este proceso se realiza a bajas temperaturas (entre 0 y 12 °C) y HR medias (entre 65-80 %), de manera que se evite la formación de limo superficial (remelo), y tiene una duración mínima de 45 días.

Secado-maduración:

Durante esta etapa, y con la finalidad de secar el producto, se incrementa la temperatura por encima de los 12 °C, mientras que la humedad relativa se va adaptando de manera que se consiga un secado superficial sin presencia de limo ni encostrado excesivo (HR media <75%). No se debe superar una temperatura media mensual de 30 °C. Para evitar el encostrado y la formación de grietas se puede hacer un untado superficial con grasa de cerdo fundida que puede contener aceite, pimienta natural y/o sus extractos.

En esta etapa continúa la deshidratación de la pieza y tiene lugar el "sudado" o la fusión natural de parte de la grasa subcutánea.

El tiempo total de curación, contado desde el inicio de la salazón, depende del peso inicial del jamón. Es el necesario para alcanzar los parámetros de merma de peso y de actividad de agua (a_w) descritos en el apartado "Descripción del producto" y respeta los tiempos mínimos establecidos siguientes:

- Jamón salado deshuesado: mínimo 7 meses de curación.



- Jamón salado con hueso: mínimo 9 meses de curación.

Una vez acabado el proceso, el jamón entero sin manipular se puede mantener a temperatura ambiente.

Todo el proceso de curación se debe hacer a partir de la pieza íntegra que ha sido sometida a salazón. Al finalizar el proceso, se evalúa la textura y el olor para evitar aquellos que tengan una textura excesivamente blanda o presenten olores anormales. Posteriormente, las piezas se podrán lavar y enmantecar con aceite/grasa, y al final de la curación se podrán deshuesar, pulir superficialmente, dar forma y cortar para obtener porciones o lonchas.

F. VÍNCULO CON EL MEDIO GEOGRÁFICO:

La IGP Pernil Cerretà vincula el producto con la zona geográfica, basándose en la reputación histórica, en la climatología de la zona, en el saber hacer transmitido durante generaciones de padres a hijos en las matanzas del cerdo tradicionales y en el oficio de charcutero de esta zona y, en las formas específicas de consumo. Durante el siglo XX, este saber hacer se transmitió a la industria, donde se incorporaron también los avances de la tecnología y la ciencia, sin renunciar a las bases de la tradición. Su reputación ha hecho que la presencia del “Pernil Cerretà” haya sido un elemento importante de la gastronomía catalana. Este hecho queda patente en la “tabla de embutidos”, en la cual suele tener presencia el jamón, y en el “pan con tomate y jamón”, que es una de las propuestas gastronómicas más conocidas de Cataluña.

Factor histórico:

Históricamente, en el periodo antiguo, el “Pernil Cerretà” ya era conocido en la época romana. Entonces eran populares los jamones cerretanos "*pernac cerretanae*" de Hispania, que figuraban en la tarifa de precios de Diocleciano (*Edictum De Pretiis Rerum Venalium*). Se encuentran autores de la talla de Estrabón y Marcial que proporcionan referencias del “Pernil Cerretà”, el tipo de jamón producido en las zonas del Pre-Pirineo. Estrabón, en su obra *Geografía* cita las áreas centrales del Pirineo y concretamente las ocupadas por los cerretanos, donde se producen los excelentes “Pernils Cerretans”: “*Están ocupadas en gran*



parte por los cerretanos, de raza ibérica, entre los cuales se preparan excelentes jamones” (Estrabón, III, 4, 11). Con respecto a Marcial en los Epigramas también habla de los jamones cerretanos: *“Que me sirvan un jamón del país de los cerretanos o que me envíen, da igual, del país de los menapios; y ¡que los gourmets devoren la paleta!”* (Marcial, XIII, 54).

Entrada la época medieval (siglos X-XII), el cerdo es un elemento central en la dieta. Lo testimonian los pagos, de censos agrarios y de propiedades, con jamones. En la época son interesantes los datos que hablan de los gastos de la corte real de Pedro el Ceremonioso en pleno siglo XIV. El rey pedía que le llevaran directamente del Pirineo los famosos y apreciados “Pernils Cerretans”. Pero sobre todo se produce una modificación del paisaje con la proliferación de encinares y robledales, como se ejemplariza en la zona de la comarca de Osona. Concretamente, estos cambios en el paisaje responden a una necesidad de pasto de los cerdos que requieren esta tipología de bosques. También toma relevancia el cerdo dentro de la idiosincrasia del campesinado catalán de este periodo por la integración en el calendario agrícola de la matanza del cerdo.

A mediados del siglo XIX, el comercio que va del Pirineo hasta el litoral, pasando por el Pla de Lleida y el Urgell, se caracteriza por la venta de todo tipo de productos provenientes de la montaña, entre los cuales está el “Pernil Cerretà”. La industria cárnica en Cataluña es un fenómeno temprano en el contexto español. Ya desde finales del siglo XIX, las comarcas de Osona, la Garrotxa, y el Gironès son enclaves punteros con una alta concentración de industrias del sector cárnico, hecho que contrasta con la disminución del contingente porcino en otras comarcas (por ejemplo, en el Vallès Occidental). La geografía del jamón engloba un tejido económico y social que históricamente ha agrupado los criadores y matarifes del cerdo y los elaboradores de “Pernil Cerretà”. La zona con más presencia del “Pernil Cerretà” es toda el área del Pirineo y Prepirineo. Pero también hay referencias históricas a la zona de la Garrotxa, Osona, Bages, el curso del río Segre (con los Urgells), el Berguedà hasta llegar a Cardona y al Pla de Lleida. Los testimonios de viajeros y geógrafos de la época describían que era la zona de la Cerretania y, sobre todo, sus productos más destacados. Fue el caso de Madoz, que en su *Diccionario geográfico-estadístico histórico de España* definía así la zona: *“Cerretania o Ceretania: región de la España antigua, que comprendía las cañadas del Pirineo Oriental, entre los ríos Fluvià y Noguera Ribagorzana”*.



La matanza del cerdo en las comunidades rurales del área pirenaica y prepirenaica es una tradición que ha llegado hasta nuestros días y que se documenta en varias fuentes etnográficas de los siglos XIX y XX como una actividad fuertemente arraigada al territorio, a las tradiciones y a las festividades de ámbito local. Tradicionalmente, la elaboración del “Pernil Cerretà” se realizaba en invierno para consumo durante el verano y hasta final de año. Mientras que el jamón con hueso una vez salado se colgaba para secarlo, las piezas de “Pernil Cerretà” sin hueso, una vez saladas y pimentadas se embuchaban en tripas naturales que protegían la carne de una resecación excesiva y permitían una curación más rápida que la del producto con hueso.

La geografía histórica del “Pernil Cerretà” responde a una tradición, una historia y unas técnicas comunes. Si bien históricamente, por una cuestión climatológica tradicionalmente favorable para el secado, es un producto muy ligado a la zona más septentrional del principado -área pirenaica, área prepirenaica y provincia de Lleida-, los avances técnicos y la ampliación de los mercados han permitido extender el área de producción del jamón a zonas próximas.

Clima de la zona:

El clima prepirenaico se caracteriza por unas precipitaciones anuales medias de 750 a 1.100 mm, concentradas sobre todo en verano o en primavera, quedando el invierno como una época fría, ideal para la salazón y estabilización de los “Pernils Cerretans” y para el secado de las piezas embuchadas en tripa natural. La temperatura media de la zona de la presente IGP es inferior a los 12 °C en los meses más fríos (de noviembre a marzo) y superior a 12 °C en los meses más calurosos (de mayo a septiembre), pudiendo llegar a valores de temperatura media mensual de 25 °C y valores de temperatura máxima media de 33 °C en julio y agosto. La Humedad Relativa media global está en torno al 75%.

En el “Pernil Cerretà” la sal marina es un ingrediente clave para la conservación de la carne, que requiere humedades relativas elevadas (>75 %) para formar una salmuera superficial y ser absorbida, y bajas temperaturas para evitar el crecimiento de microorganismos indeseables. A medida que el producto se va secando, la actividad de agua va disminuyendo y se puede ir aumentando la temperatura. Asimismo, se sabe que el uso de la pimienta, aparte de su aroma, presenta ventajas claras de cara a la conservación de los derivados cárnicos curados-madurados tanto por los compuestos antimicrobianos y antioxidantes que tiene,



como por los micronutrientes que ayudan a favorecer una microbiota que ayuda a conservar y a conferir las características sensoriales propias al “Pernil Cerretà”. Así pues, en la fase de salazón y post-salado el jamón está en unas condiciones que son las típicas de los meses más fríos de la climatología de la zona. Durante el proceso de secado se aumenta la temperatura a valores superiores a los 12 °C (típica de mayo a mediados de octubre), y cuando la humedad relativa disminuye por debajo del 75% se produce el fenómeno del sudado de la grasa subcutánea superficial, que por gravedad va cayendo e impregna la superficie del magro y contribuye, a través de procesos de oxidación, a proporcionar las características propias del “Pernil Cerretà”. Durante el periodo de más alta temperatura, que correspondería a los meses de julio y agosto, es cuando se producen con mayor intensidad los fenómenos de proteólisis y lipólisis que contribuyen a la maduración del producto. Así pues, la interacción de estos factores climáticos específicos, en cada una de las fases de elaboración del “Pernil Cerretà”, y el uso de la sal y de la pimienta crean las condiciones idóneas para la estabilización, el secado y la maduración del “Pernil Cerretà”, que lo distinguen de otros productos parecidos y que lo relacionan directamente con las condiciones del medio natural de la zona de elaboración.

Las condiciones microclimáticas descritas han permitido tradicionalmente la elaboración de del “Pernil Cerretà” en las condiciones térmicas apropiadas. Hoy en día estas condiciones se reproducen en instalaciones en las que, durante el secado-maduración, se puede utilizar el aire del exterior cuando las condiciones ambientales son propicias y, al mismo tiempo, se mantienen los parámetros ambientales de temperatura y HR controlados con el fin de evitar problemas de fabricación, y así se puede repetir de manera fidedigna las condiciones más apropiadas para los productos con hueso o sin hueso.

Factor humano:

A todo esto hay que añadir el saber hacer tradicional de los charcuteros, que saben preparar como es debido los jamones y las diferentes piezas derivadas, como hay que tratar cada una de ellas al frotarlas con la sal de salazón y la pimienta, como tratar las tripas y escoger el tipo de mallas más apropiada para cada tipo de pieza sin hueso, los momentos más adecuados para hacer el engrasado del jamón y la composición más adecuada que tiene que tener para evitar tanto el peligro de las moscas, la formación de grietas, como el encostrado del producto, y las condiciones más apropiadas de proceso para el desarrollo de la textura y el aroma final



deseados. Sólo el conocimiento ligado a este saber hacer de las poblaciones locales, que se ha ido transmitiendo a través de generaciones, puede determinar con exactitud la duración de las diferentes fases y el tiempo global, hasta tener el producto con la curación adecuada para obtener el aspecto y textura homogéneas, y el sabor ligeramente salado y *umami*, y que puede presentar matices de pimienta. Este conocimiento también es determinante para conseguir la conservación adecuada que determina la calidad excelente del “Pernil Cerretà”.

Finalmente, hay que decir que existe una gastronomía ligada al “Pernil Cerretà” que se ha extendido por toda Cataluña, de acuerdo con las múltiples maneras de consumirlo, entre las que destacan la tabla de embutidos que contiene el *pernil* y el pan con tomate. El sabor ligeramente salado y *umami* de estos jamones, cortados muy finamente, se ve potenciado por el tomate; por otra parte, el aceite de oliva contribuye a darle la melosidad adecuada y complementa y equilibra el perfil aromático del pan con tomate con “Pernil Cerretà”, haciéndolo una experiencia sensorial única.

G) ESTRUCTURA DE CONTROL

Nombre: ICC - Instituto Comunitari de Certificación, SL
Adreça: C/ del Sol, 16, 2n 2a
08201 Sabadell (Barcelona)
Teléfono: 93 725 35 77
Fax: 93 725 52 21

ICC - Instituto Comunitari de Certificación SL como a entidad de certificación que cumple con la norma ISO/IEC 17065 o una norma equivalente, y está autorizada por la Comunidad Autónoma de Cataluña, para realizar la certificación de acuerdo con los procedimientos de control y certificación incluidos en la documentación del sistema de gestión de la calidad.

El organismo de control realizará como mínimo las actuaciones siguientes:

- a) Realizar las auditorías iniciales y de certificación en los operadores inscritos en el registro de inscripción de la entidad gestora de la Indicación Geográfica Protegida y de acuerdo con el plan de control previsto para comprobar el cumplimiento del pliego de condiciones.
- b) Conceder y mantener la certificación en los operadores inscritos que cumplan los requisitos establecidos en el pliego de condiciones.



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural
**Direcció General d'Empreses
Agroalimentàries, Qualitat i Gastronomia**

H) ETIQUETADO

En las etiquetas, además de los datos que con carácter general determine la legislación aplicable, tiene que figurar obligatoriamente y de manera destacada el nombre de la Indicación Geográfica Protegida "Pernil Cerretà", el logotipo propio de la IGP y el símbolo de la UE de Indicación Geográfica Protegida, así como una numeración aprobada por el organismo de gestión de la IGP.

Reproducción del logotipo propio.

