



Mediante reglamento publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea

La Unión Europea registra la nueva Indicación Geográfica Protegida Pernil Cerretà

- Con este nuevo reconocimiento, España alcanza ya las 400 figuras de calidad diferenciada inscritas en el registro de la UE

05 de agosto de 2026. El Diario Oficial de la Unión Europea ha publicado el [Reglamento de Ejecución](#) por el que se inscribe en el registro comunitario la Indicación Geográfica Protegida (IGP) Pernil Cerretà, que se produce en 24 comarcas de Cataluña.

El Pernil Cerretà es un producto cárnico curado-madurado elaborado a partir de la extremidad posterior del cerdo de capa blanca, sometido a un proceso de curación de, al menos, siete meses en el caso del jamón deshuesado y de nueve meses cuando se presenta con hueso. Se distingue por no someterse a un proceso de ahumado y por el empleo de pimienta durante su elaboración, junto con un proceso de secado-maduración a temperaturas más elevadas que las utilizadas en la mayoría de los jamones curados europeos.

La zona geográfica de producción comprende una amplia área del interior de Cataluña, integrada por 24 comarcas. Todo el proceso de producción, desde la recepción de la materia prima hasta la curación total del jamón, debe realizarse dentro de esta zona geográfica para garantizar la calidad del producto, su trazabilidad y el mantenimiento de sus características tradicionales.

La inscripción de la IGP reconoce oficialmente la estrecha vinculación entre este producto y su territorio de origen, protege un método de elaboración singular y garantiza a los consumidores la autenticidad, calidad y trazabilidad del producto.

Con este nuevo reconocimiento, España alcanza las 400 figuras de calidad diferenciada registradas en la Unión Europea y consolida su posición como uno de los países con mayor número de indicaciones geográficas reconocidas.



Las Denominaciones de Origen Protegidas, Indicaciones Geográficas Protegidas y Especialidades Tradicionales Garantizadas son fruto de la combinación de una materia prima de calidad y una herencia transmitida y forman parte del patrimonio gastronómico español que fusiona tradición, innovación y una identidad reconocida internacionalmente, situando a España como uno de los países más longevos del mundo.

CARACTERÍSTICAS DEL PERNIL CERRETÀ

El Pernil Cerretà es un jamón de elevada calidad, con unas características sensoriales propias que lo diferencian de otros productos similares. Presenta un color homogéneo que oscila entre el rojo rosado y el rojo púrpura, con una grasa externa brillante de tonalidad blanquecina con matices rosados. En nariz destacan las notas propias de la curación y de la pimienta, sin aromas ahumados ni olores anómalos.

En boca ofrece un sabor ligeramente salado, equilibrado con suaves notas picantes, umami y un ligero amargor, mientras que su textura es homogénea, poco fibrosa y firme. Estas cualidades son el resultado de un saber hacer transmitido durante generaciones, basado en la aplicación tradicional de sal marina y pimienta, el control del proceso de secado y maduración y el seguimiento individualizado de cada pieza durante toda la curación.

Los jamones cerretanos ya eran apreciados en época romana. A lo largo de los siglos su elaboración ha permanecido estrechamente ligada al territorio y ha formado parte del patrimonio gastronómico catalán, conservando unas técnicas tradicionales que han evolucionado sin perder su identidad.