

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2016/C 382/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012<sup>(1)</sup>.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

**„TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK”**

Nr UE: UK-TSG-0007-01396 – 27.10.2015

**„ZJEDNOCZONE KRÓLESTWO”****1. Nazwy, które mają być zarejestrowane**

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”

**2. Typ produktu**

Klasa 1.1. Mięso świeże (i podroby)

**3. Podstawy do rejestracji****3.1. Czy produkt:**

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

Produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” pochodzi ze świń chowanych według metody produkcji opartej na stosowanym w praktyce chowie tradycyjnym. Dzięki stosowaniu metody produkcji opartej na chowie tradycyjnym tempo wzrostu zwierząt jest wolniejsze i bardziej naturalne, przy czym w ramach tej metody kładzie się szczególny nacisk na ograniczanie poziomu stresu zwierząt do minimum i spełnienie wysokich standardów dotyczących ich dobrostanu.

**3.2. Czy nazwa:**

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Unikalne właściwości produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” wymienione poniżej nadają produktowi jego specyficzny charakter.

Tusza:

- odpowiednia wielkość oka polędwicy i długi schab,
- dobrze rozwinięte szynki,
- co najmniej 10 mm słoniny grzbietowej w przypadku świń, które osiągnęły minimalną masę ubojową i których masa poubojowa wynosi > 50 kg, oraz co najmniej 14 mm słoniny grzbietowej w przypadku świń, które w chwili uboju należały do wyższych kategorii wagowych i których masa poubojowa wynosi > 75 kg,
- kolor jasny, ciemniejący w miarę osiągnięcia przez świnię cięższych mas ubojowych.

Po ugotowaniu:

- delikatny smak i aromatyczny zapach rozwijające się w miarę dojrzewania,
- miękkie z uwagi na zasadniczo wyższą zawartość tłuszczu w mięsie.

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Opisane właściwości stanowią połączenie dwóch elementów: metody produkcji opartej na chowie tradycyjnym; oraz faktu, że świnie muszą być rodowodowymi świniami rasy walijskiej. Rodowodowe świnie rasy walijskiej były od dawna poddawane selektywnej hodowli w celu uzyskania szczególnych cech tusz i określonych walorów smakowych mięsa.

#### 4. Opis

##### 4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” to wieprzowina pochodząca z rodowodowych świń rasy walijskiej chowanych według metody produkcji opartej na chowie tradycyjnym. Tusze typu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” są znane z delikatnej równowagi procesu rozbioru, który przyczynia się do zapewnienia, aby kawałki tusz cechowały się odpowiednią wielkością oka połówicy, długim schabem i dobrze rozwiniętymi szynkami. Wydajność rzeźna tej rasy utrzymuje się na wysokim poziomie wynoszącym co najmniej 65 %, przy czym wysokie klasy jakości są przypisywane tuszom wszystkich kategorii masowych. Produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” wykazuje tendencję do odkładania tłuszczu, ale zjawisko to nie ma nadmiernego charakteru – minimalna grubość warstwy słoniny grzbietowej wynosi 10 mm w przypadku świń, które osiągnęły minimalną masę ubojową, i 14 mm w przypadku świń, które w chwili uboju należały do wyższych kategorii wagowych (75 kg masy poubojowej). Mięso ma jasną barwę określoną w ramach niezależnego badania z użyciem kolorymetru – w wynikach tego badania barwę tę opisano jako cechującą się niewielkim udziałem wartości czerwonych i żółtych, przez co mięso ma mniej intensywnej barwę. Barwa mięsa ciemnieje w miarę osiągania przez świnie kolejnych mas ubojowych, przy czym przy wyższych masach ubojowych zaobserwować można wysokie użytkowanie tłuszczu śródmięśniowego (marmurkowatość) bez nadmiernej warstwy słoniny grzbietowej.

Po ugotowaniu mięso charakteryzuje się soczystym smakiem wieprzowiny i aromatycznym zapachem, które rozwijają się w miarę dojrzewania. Wieprzowina jest bardzo miękka ze względu na zasadniczo wyższą zawartość tłuszczu w mięsie. Z uwagi na naturalnie wyższą zawartość tłuszczu w tego rodzaju wieprzowinie, w zależności od sposobu rozbioru mięsa przy jego obróbce kulinarnej może dochodzić do większego ubytku masy.

Dane dotyczące składu

Wartość kaloryczna: > 300 kcal/100 g

Słonina grzbietowa: co najmniej 10 mm (w przypadku świń, które osiągnęły minimalną masę ubojową i których masa poubojowa wynosi > 50 kg);

co najmniej 14 mm (w przypadku świń, które w chwili uboju należały do wyższych kategorii wagowych i których masa poubojowa wynosi > 75 kg).

Te szczególne i niepowtarzalne właściwości smakowe wynikają z połączenia następujących elementów:

- długiej tradycji chowu rodowodowych świń rasy walijskiej oraz faktu, że rasa ta była od dawna poddawana selektywnej hodowli w celu uzyskania szczególnych cech tusz i określonych walorów smakowych mięsa,
- metod produkcji opartych na chowie tradycyjnym, w ramach których kładzie się szczególny nacisk na ograniczenie poziomu stresu zwierząt do minimum i na spełnienie wysokich standardów dotyczących ich dobrostanu, dzięki czemu świnie mogą rozwijać się w wolniejszym, naturalnym tempie.

Choć w tytule niniejszego wniosku pojawia się termin „wieprzowina”, wniosek ma zastosowanie do wszystkich kawałków tusz wieprzowych oraz do wszelkich podrobów wieprzowych.

##### 4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Świnie, z których pochodzi produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”, są chowane zgodnie ze specyficznymi tradycyjnymi praktykami, które w istotny sposób różnią się od konwencjonalnych komercyjnych metod produkcji.

Produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” to wieprzowina pochodząca wyłącznie z rodowodowych świń rasy walijskiej posiadających certyfikat urodzenia. Wszystkie świnie muszą posiadać certyfikat urodzenia wydany przez British Pig Association (Stowarzyszenie Hodowców Trzody Chlewnej Zjednoczonego Królestwa) lub przez stowarzyszenie hodowców trzody chlewnej prowadzące księgę hodowlaną poświęconą rodowodowym świniom rasy walijskiej. Każde zwierzę musi być możliwe do zidentyfikowania na podstawie indywidualnego tatuażu umieszczanego na uchu, co zapewnia autentyczność i wysoki poziom identyfikowalności produktu.

Pasza

Świnie, z których wytwarza się produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”, są karmione zgodnie z tradycyjną metodą. Świnie przyjmują pokarm ubogi w białko – zawartość białka w nabywanej paszy nie przekracza 20 % po odsadzeniu. Niski poziom białka w paszy stosowanej w ramach tradycyjnej praktyki karmienia w połączeniu z wolniejszym naturalnym tempem wzrostu świń należących do tej rasy skutkuje niższym średnim dziennym przyrostem masy ciała niż przyrost masy ciała obserwowany w przypadku stosowania współczesnych metod produkcji. Występująca u świń należących do tej rasy tendencja do odkładania większej ilości tłuszczu również przyczynia się do obniżenia skuteczności przekształcania paszy w chude mięso.

Stosowana pasza stanowi zazwyczaj połączenie pasz prostych uzupełnionych paszami złożonymi. W stosownych przypadkach pasze proste są wytwarzane w danym gospodarstwie lub – o ile to możliwe – pozyskiwane od lokalnych producentów. Jeżeli świnie są hodowane w tzw. „tyddyn” (małe gospodarstwo hodowlane), do spożywanej przez nie paszy często dodaje się produkty uboczne przemysłu spożywczego. Takie produkty uboczne obejmują serwatkę i odpady mleczne pochodzące z sektora mleczarskiego, drożdże i odpady browarnicze z sektora piwowarskiego oraz odpady piekarnicze i śrutę zbożowo-chlebową. Dietę świń uzupełnia się również sianem i roślinami pastewnymi; niekiedy zgodnie ze średniowieczną tradycją określaną jako „pannage” świnie wypasa się na terenach zalesionych, gdzie spożywają one żołądzie i inne orzechy oraz owoce sezonowe. W miarę możliwości potencjalne zamienniki soi, takie jak śruta rzepakowa, bób, śruta słonecznikowa lub groch, powinny pochodzić z UE. Nie dopuszcza się możliwości stosowania syntetycznych dodatków do paszy ani stymulatorów wzrostu.

#### Środowisko

Produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” pochodzi z rodowodowych świń rasy walijskiej chowanych zgodnie z tradycyjną praktyką chowu ekstensywnego w naturalnym środowisku hodowlanym zapewniającym naturalne tempo wzrostu i minimalny stopień narażenia na stres.

Produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” pochodzi z wytrzymałych świń chowanych ekstensywnie zarówno w pomieszczeniach, jak i na wolnym powietrzu. Wszystkie systemy chowu muszą być zgodne z rygorystycznym standardem dotyczącym dobrostanu zwierząt (standard „Freedom Food” opracowany przez RSPCA lub równoważne systemy). Ponadto każde gospodarstwo musi spełniać wymogi ustanowione w kodeksie zaleceń w zakresie dobrostanu zwierząt gospodarskich: systemy stosowane w odniesieniu do świń lub równoważne systemy.

Ekstensywny chów na wolnym powietrzu: – w przypadku chowu na wolnym powietrzu świnie muszą być hodowane przy maksymalnej obsadzie wynoszącej 30 loch/ha oraz przy powierzchni wybiegu wynoszącej co najmniej 40 metrów kwadratowych na tuczoną swinie (od odsadzenia do okresu tuczu końcowego).

Ekstensywny chów w pomieszczeniach: – w przypadku chowu ekstensywnego w pomieszczeniach lochy muszą przebywać w wyłożonych słomą okólnikach o powierzchni podłogi wynoszącej co najmniej 3,5 metra kwadratowego na lochę i 1,54 metra kwadratowego na swinie poddawaną tuczowi końcowemu. Nie dopuszcza się możliwości chowania świń w zagrodach wyłożonych w całości listwami.

#### Hodowla zwierząt

Wszystkie świnie, z których wytwarza się produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”, muszą być chowane zgodnie z tradycyjnymi praktykami hodowlanymi, takimi jak:

- minimalny wiek odsadzenia: 6–8 tygodni;
- stosowanie współczesnych intensywnych praktyk hodowlanych, takich jak przycinanie zębów, kolczykowanie nosa i obcinanie ogonów, dozwolone wyłącznie na podstawie porady weterynaryjnej i nigdy jako część rutynowych działań;
- kastracja dozwolona wyłącznie na podstawie porady weterynaryjnej lub w przypadku świń ciężkich wykorzystywanych do wyrobu produktów tradycyjnych;
- stosowanie klatek porodowych i klatek dla loch z prosiętami jest zakazane.

#### Transport

Systemy transportu zwierząt stosowane w odniesieniu do tradycyjnie chowanych rodowodowych świń rasy walijskiej są opracowywane w taki sposób, aby zagwarantować, że świnie nie zostaną narażone na niepotrzebny stres lub dyskomfort. Zwierzęta należy przewozić z gospodarstwa bezpośrednio do rzeźni, przy czym nie można przewozić ich razem ze swiniami pochodzącymi z innych gospodarstw. Czynności związane z transportem i przeładunkiem należy ograniczyć do minimum, a świnie muszą zostać poddane ubojowi w najbliższej odpowiedniej rzeźni, aby w możliwie największym stopniu zmniejszyć ich narażenie na stres.

Minimalna przestrzeń, jaką należy zapewnić swinom w trakcie transportu, musi wynosić:

Masa w relacji pełnej (kg)	Obsada (kg/m <sup>2</sup> )	Przydzielona przestrzeń (m <sup>2</sup> /świnie)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Masa w relacji pełnej (kg)	Obsada (kg/m <sup>2</sup> )	Przydzielona przestrzeń (m <sup>2</sup> /świnie)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
lochy	316	0,79

#### Ubój/rozbiór

Rodowodowe świnie rasy walijskiej, z których wytwarzany jest produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”, ubija się możliwie jak najbliżej miejsca ich chowu, najlepiej w małych rzeźniach, przy czym zwierząt nie można narażać na jakikolwiek zbędny stres lub dyskomfort przed ubojem. Urządzenia oszłamiające/urządzenia do przeprowadzania uboju muszą być zaprojektowane w sposób zapewniający możliwość szybkiego i skutecznego ogłuszenia lub uśmiercenia zwierzęcia i muszą być utrzymywane w stanie zapewniającym taką możliwość.

Zanim zaczną być cięte, tusze „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” muszą wisieć w chłodni, w której temperatura wynosi poniżej 4 stopni Celsjusza, przez co najmniej 2 dni od dnia dokonania uboju (a najlepiej dłużej).

Naturalne różnice między świniami należącymi do tej rasy wynikające z różnych linii i różnych systemów tuczu końcowego stosowanych przez hodowców mogą doprowadzić do wystąpienia różnic w składzie tuszy i w grubości warstwy słoniny grzbietowej. Te naturalne różnice wiążą się z koniecznością wykorzystania tradycyjnych metod rzeźnickich i powierzenia obowiązku cięcia tusz doświadczonemu rzeźnikowi. Rozbioru tusz „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” dokonuje się, stosując tradycyjne metody rozbioru, m.in. rozbiór „na haku” i tradycyjny rozbiór blokowy.

Ograniczenie narażenia świń na stres dzięki stosowaniu wysokich standardów dotyczących dobrostanu zwierząt w okresie ich ekstensywnego chowu, w czasie transportu i w okresie poprzedzającym ubój w połączeniu z łagodnym charakterem tej rasy świń i brakiem znanych predyspozycji genetycznych do nadmiernego stresu (np. zespół napięcia u świń – PSS) przyczynia się do tego, że odnotowuje się niewielką liczbę przypadków bladego, miękkiego, ciekącego mięsa (PSE) lub ciemnego, twardego, suchego mięsa (DFD). Znajduje to odzwierciedlenie w delikatnych walorach smakowych produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”.

#### 4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 niniejszego rozporządzenia)

Specyficzny charakter produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” jest widoczny w walorach smakowych i wynika z dwóch głównych elementów:

- długiej tradycji chowu rodowodowych świń rasy walijskiej oraz faktu, że rasa ta jest poddawana selektywnej hodowli w celu uzyskania szczególnych cech tusz i mięsa oraz określonych walorów smakowych mięsa,
- metody produkcji opartej na chowie tradycyjnym.

Rodowodowa świnia rasy walijskiej zajmuje wyjątkowe miejsce wśród gatunków świń pochodzących ze Zjednoczonego Królestwa, ponieważ jest ona jedną z trzech głównych ras stanowiących podstawę nowoczesnego sektora wieprzowiny. Konformacja tuszy ma cechy wspólne z bardziej nowoczesnymi rodowodowymi rasami, takimi jak Large White lub Landrace, przy czym mięso zachowuje smak tradycyjnych, mniej uszlachetnionych rodowodowych ras rodzimych, takich jak Berkshire, Tamworth i Gloucester Old Spot. Wspomniane szczególne cechy tej rasy uzyskano drogą starannej i selektywnej hodowli prowadzonej w ciągu ostatnich stu lat. Pomimo udoskonalenia cech tuszy takich jak dobrze rozwinięte szynki rasa zachowała swoje tradycyjne cechy fenotypowe i genotypu, takie jak naturalne wolne tempo wzrostu i skłonność do odkładania tłuszczu. W połączeniu z tradycyjnym ekstensywnym systemem chowu tych świń powoduje to, że barwa mięsa jest jaśniejsza, znana ze swojej delikatności przy większej wartości kalorycznej i soczystości przy gotowaniu.

W porównaniu ze skrzyżowanymi lub hybrydowymi świniami chowanymi w sposób nowoczesny i konwencjonalny w celach komercyjnych produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” charakteryzuje się:

- mniej intensywną (jaśniejszą) barwą mięśni,
- zwiększoną miękkością,
- delikatniejszym smakiem wieprzowiny,
- grubszą warstwą słoniny grzbietowej,

- wyższą ogólną zawartością procentową tłuszczu,
- większą wartością kaloryczną,
- soczystością przy gotowaniu.

Porównując tempo wzrostu, ubój rodowodowej świni rasy walijskiej następuje po co najmniej 154 dniach, podczas gdy wieprzowinę ze świń chowanych w sposób intensywny w celach komercyjnych otrzymuje się zaledwie po 126 dniach. Ten wolniejszy wzrost jest wynikiem połączenia wolniejszego naturalnego tempa wzrostu omawianej rasy oraz stosowania paszy o niższej zawartości białka, a także ekstensywnej metody produkcji tradycyjnej. Wolniejszemu wzrostowi można przypisać wszystkie następujące cechy: jasną barwę mięsa spowodowaną mniej intensywną barwą mięśni oraz zwiększoną miękkość i delikatny smak wieprzowiny.

Naturalna skłonność tej rasy do odkładania tłuszczu oraz ograniczona zdolność do przekształcania paszy w nieotłuszczone mięśnie pozwala uzyskać tuszę o wyższej zawartości tłuszczu w porównaniu z sviniami chowanymi w sposób nowoczesny i konwencjonalny w celach komercyjnych. W przypadku produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” grubość słoniny grzbietowej mierzonej u świń o najniższej masie ubojowej przekracza 10 mm w porównaniu z wieprzowiną do celów komercyjnych, w przypadku której docelowa grubość słoniny grzbietowej wynosi 8 mm. Przy dużej masie średnia grubość słoniny grzbietowej w przypadku produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” często przekracza 14 mm. Oprócz grubszej słoniny grzbietowej również tusza charakteryzuje się większą ogólną zawartością tłuszczu, co sprawia, że średnia wartość kaloryczna wynosi powyżej 300 kcal/100 g w odróżnieniu od średniej wartości kalorycznej wynoszącej 200 kcal/100 g, jaka występuje zwykle w przypadku świń chowanych w sposób bardziej komercyjny. Wspominana wyższa zawartość tłuszczu skutkuje większą soczystością przy gotowaniu.

W porównaniu z wieprzowiną pochodzącą z innych mniej uszlachetnionych ras rodzimych „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” wyróżnia się następującymi cechami:

- mniejszą grubością słoniny grzbietowej,
- osiągnięciem wyższych klas jakości we wszystkich kategoriach masowych,
- dobrze rozwiniętymi szynkami,
- większym okiem połówicy,
- dłuższym schabem,
- dużą wartością rzeźną.

U tradycyjnych świń o najniższej masie ubojowej należących do mniej uszlachetnionych rodowodowych ras grubość słoniny grzbietowej wynosi ponad 14 mm w porównaniu z produktem „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”, w przypadku którego grubość ta wynosi co najmniej 10 mm u świń o najniższej masie ubojowej. Przy większej masie u mniej uszlachetnionych ras rodzimych grubość słoniny grzbietowej wynosi ponad 20 mm, a często nawet 30 mm, podczas gdy produktowi „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” przypisywane są wysokie klasy jakości przy słoninie grzbietowej, której minimalna grubość wynosi 14 mm w cięższych kategoriach masowych.

Selektywna hodowla rodowodowych świń rasy walijskiej w ostatnich stu latach przyczyniła się do tego, że tusza charakteryzuje się większym okiem połówicy, dłuższym schabem, bardziej rozwiniętymi szynkami, dużą wartością rzeźną i lepszą klasyfikacją w większych kategoriach wagowych w porównaniu z mniej uszlachetnionymi rasami rodzimymi. Połączenie tych cech przyczynia się do historycznego uznania „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” jako idealnej tuszy dla rzeźnika.

Specyficzny charakter „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” znajduje poparcie w licznych danych historycznych i został przeanalizowany poprzez program badań składu i testów organoleptycznych. W badaniu obiektywnie udowodniono, że „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” wyróżnia się zarówno pod względem dziedzictwa, jak i jakości oraz smaku.

Długa tradycja rodowodowych świń rasy walijskiej

Świnie są od dawna związane z Walią, a wzmianki o nich można znaleźć w walijskiej literaturze średniowiecznej. W zbiorze Mabinogion z XI wieku jest mowa o „niewielkich zwierzętach, których mięso jest lepsze od wołowiny. Zwierzęta te są niewielkie i różnie nazywane. Mówi się na nie »moch«”. Mówi się, że stworzenia te (świnie) zostały wprowadzone do nowoczesnego świata przez Arawna, króla Annwn (Króla Zaświatów). W walijskiej legendzie arturiańskiej również pojawiają się zaczarowany dzik Twrch Trwyth i „przywódca dzików o białych kłach” Ysgithrywn Benbaedd, a także prorocza biała locha – Hen Wen.

Niewiele wiadomo o intensywnej skomercjalizowanej hodowli świń w Walii – przez większość czasu świnie hodowano w pomieszczeniach i nie mogły sezonowo paść się na wolnym powietrzu. Dziedzictwo i tradycja związane z rodowodowymi sviniami rasy walijskiej są w dużym stopniu częścią „tyddyn” (małych gospodarstw hodowlanych) lub walijskiej tradycji rolniczej. Istnieje również tradycja chowu miejskiego na niewielką skalę w miastach uprzemysłowionych, w których „twlc mochyn” (chlewnie) były powszechnie spotykane w ogrodach wielu domów szeregowych. Krosztynowe chlewnie zbudowane z kamienia bez zaprawy stanowiły również uznaną formę miejskiej architektury walijskiej, szczególnie na południu kraju.

Ponieważ naród ten uprawia trawy, produkcja jagniąt i nabrała odgrywa wiodącą rolę w Walii. Zwykle mali hodowcy sprzedawali swoje jagnięta i krowy na rynku, ponieważ uzyskiwali za nie dużo wyższe ceny, co umożliwiała im zatrzymanie świń dla siebie; sprawiło to, że wieprzowina stała się głównym mięsem do konsumpcji domowej na obszarach wiejskich. Świnie zwykle chowano latem i jesienią i sezonowo eliminowano zimą w gospodarstwie rolnym. Każdy obszar wiejski miał swojego wędrownego rzeźnika, który świadczył usługę uboju i podziału, często w miejscach wybieranych doraźnie – w stodole, w przybudówkach lub nawet na wolnym powietrzu. Coroczny ubój był wydarzeniem towarzyskim, w którym uczestniczyli wszyscy członkowie rodziny w danym dniu. Świeże produkty takie jak ffagots (pulpety) składały się z plw (serca, wątroby i płuc), głowa była zanurzana w słonej wodzie celem wytworzenia salcesonu, jelita były czyszczone do wykorzystania jako osłonki dla świeżych kiełbas, świeże mięso rozdzielano wśród społeczności lokalnej, a boczki i szynki były peklowane i konserwowane jako zapas mięsa na nadchodzący rok.

Rodowodowa świnia rasy walijskiej pochodzi od rodzimej białej rasy świń o opadających uszach, hodowanych w Walii, o których wzmianki pojawiają się już na samym początku istnienia zapisków. Rasa ta miała duży wpływ na obecne rolnictwo, będąc jedną z trzech ras, na których opierała się nowoczesna produkcja świń hybrydycznych. Przy stałym dążeniu do intensyfikacji produkcji wymagano jednak chudszych tusz o niższej („pork”) i wyższej („bacon”) kategorii wagowej, bez uwzględniania znaczenia smaku. Większe przedsiębiorstwa hodowlane, które zdominowały rynek, nie były zainteresowane hodowlą rodowodowych świń rasy walijskiej, co spowodowało gwałtowny spadek liczby hodowanych świń. W 2002 r. w księdze hodowlanej zarejestrowano jedynie 82 świnie walijskie, w 2005 r. rasę tę uznano za gatunek zagrożony i od tego czasu jest klasyfikowana jako rasa rzadka przez Rare Breeds Survival Trust (Fundusz na Rzecz Ochrony Ras Rzadkich).

#### Metoda produkcji oparta na chowie tradycyjnym

Długa tradycja rasy i naturalne cechy w połączeniu z metodą produkcji opartą na chowie tradycyjnym zapewniają wyjątkowy i niepowtarzalny specyficzny charakter „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”. Do najważniejszych elementów w systemie chowu tradycyjnego należą

#### Naturalne tempo wzrostu

Podstawowym priorytetem w odniesieniu do produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” jest to, by naturalne tempo wzrostu świń przed ubojem wynosiło minimum 154 dni. Cel ten osiąga się poprzez stosowanie diety o niskiej zawartości białka, nieprzekraczającej 20 % po odsadzeniu, która w miarę możliwości powinna być pochodzenia lokalnego. Pasza może pochodzić z pasz prostych lub pasz złożonych i można ją uzupełnić o alternatywne paszowe i żywnościowe produkty uboczne pochodzące z produkcji żywności i zielonki. Nie dopuszcza się możliwości stosowania syntetycznych dodatków do paszy ani stymulatorów wzrostu.

#### Chów ekstensywny

Chów „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” może odbywać się zarówno w systemie zewnętrznym, jak i wewnętrznym, lecz musi odbywać się w środowisku naturalnym, charakteryzującym się wysokim standardem dobrobytu (standardem „freedom food” określonym przez RSPCA lub podobnym). Bez względu na to, czy hodowla odbywa się wewnątrz, czy na zewnątrz, obsady muszą umożliwiać świnom zachowywanie się w naturalny sposób, a jeżeli chów świń odbywa się wewnątrz, świnie należy trzymać w wyłożonych słomą okólnikach, a nie w zagrodach wyłożonych w całości listwami. Intensywne, komercyjne praktyki hodowli zwierząt, takie jak odsadzenie w wieku 4 tygodni, stosowanie klatek porodowych, klatek dla loch z prosiętami, przycinanie zębów, kolczykowanie nosa, obcinanie ogonów i kastracja chirurgiczna, nie powinny stanowić rutynowego postępowania i są dozwolone wyłącznie po zaleceniu przez lekarza weterynarii. Kastracja świń wykorzystywanych do wyrobu produktów tradycyjnych, do których niezbędne są świnie ciężkie, jest dozwolona po zaleceniu przez lekarza weterynarii.

#### Minimalny stres

System chowu tradycyjnego ma na celu minimalizację stresu zwierzęcia w trakcie jego życia. Świnie, z których otrzymuje się „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”, ubija się możliwie jak najbliżej miejsca ich chowu i najlepiej w małych rzeźniach. Transport i przeładunek ogranicza się do minimum w celu zapewnienia, by świnie nie były narażone na żaden niepotrzebny stres lub dyskomfort przed ubojem. Zwierzęta przewozi się z gospodarstwa bezpośrednio do rzeźni, przy czym nie można przewozić ich razem ze świniami pochodzącymi z innych gospodarstw.

#### Tradycyjne praktyki w zakresie przetwarzania

Tusze „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” muszą wisieć przez co najmniej 2 dni, aby dojrzeć; proces ten wydobywa smak i powoduje, że mięso staje się delikatne. Do podziału tuszy stosuje się tradycyjne metody podziału, korzystając z usług przetwórców, którzy mają doświadczenie w zakresie produktów tradycyjnych.