ДРУГИ АКТОВЕ

ЕВРОПЕЙСКА КОМИСИЯ

Публикация на заявление съгласно член 50, параграф 2, буква б) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(2016/C 382/06)

Настоящата публикация предоставя право на възражение срещу заявлението в съответствие с член 51 от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета ([1]).

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ХРАНА С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН ХАРАКТЕР

„TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK“

ЕС №: UK-TSG-0007-01396 – 27.10.2015

„ОБЕДИНЕНО КРАЛСТВО“

1. **Наименование/наименования за регистрация**

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“

2. **Вид продукт**

Клас 1.1. Прясно месо (и карантия)

3. **Основания за регистрация**

3.1. *Продуктът*

— ☒ е резултат от начин на производство, преработка или състав, които съответстват на традиционна практика за този продукт или тази храна

— ☐ е произведен от суровини или съставки, които традиционно се използват за него.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ се произвежда от свине, отглеждани по традиционен метод. Този метод позволява по-бавен и по-естествен темп на растеж, като се полагат специални усилия за свеждане на стреса до минимални равнища и за спазване на високи стандарти на хуманно отношение към животните.

3.2. *Наименованието*

— ☐ е било използвано традиционно за този специфичен продукт

— ☒ е означение за традиционния характер или специфичния характер на продукта

Изброените по-долу особености на „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ придават на продукта неговия специфичен характер.

Кланични трупове

— добре оформен голям кръгъл мускул и голяма дължина на карето,

— добре развити бутове,

— минимална дебелина на гръбната сланина 10 mm при тегло на свинята над 50 kg (трупно тегло) и минимална дебелина на гръбната сланина 14 mm при т. нар. „тежки“ кланични трупове — над 75 kg (трупно тегло),

— светъл цвят, който потъмнява с нарастване на теглото на свинята преди клане.

След термична обработка

— деликатен вкус и приятен аромат, като тези две характеристики зависят от периода на зреене,

— крехкост поради високото общо съдържание на мазнини в месото.

([1]) ОВ L 343, 14.12.2012 г., стр. 1.

Посочените характеристики произтичат от съчетаването на два елемента: традиционния производствен метод на отглеждане и използването на свине от породата Pedigree Welsh. Тази порода е резултат от дългогодишна селекция с цел постигане на определени характеристики на кланичните трупове и специфични вкусови качества.

4. **Описание**

4.1. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, включително неговите основни физични, химични, микробиологични или органолептични характеристики, които показват неговия специфичен характер (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ е свинско месо от породата Pedigree Welsh, която се отглежда по традиционен метод. Кланичните трупове, от които се произвежда продуктът, се отличават с хармоничен баланс на месото, състоящ се в наличието на добре оформен голям кръгъл мускул, голяма дължина на карето и добре развити бутове. Съотношението на живото тегло спрямо трупното тегло е високо — не по-малко от 65 %, като качеството остава добро при всяко тегло на екземплярите. При традиционно отглежданите свине от породата Pedigree Welsh се наблюдава предразположение към натрупване на мазнини, но количеството им не е прекомерно — преди клане минималната дебелина на гръбната сланина е 10 mm, а при по-тежките кланични трупове (75 kg) е 14 mm. Цветът на месото е светъл, както се установява при независимо измерване на неговата наситеност, описващо го като цвят с ниски стойности на червената и жълтата гама, които придават по-слаба цветова наситеност на месото. Той потъмнява, когато свинете достигат по-голямо кланично тегло, като тогава се наблюдават множество жилки вътрешномускулна мазнина (мраморен ефект), без да се образува прекомерно количество гръбна сланина.

Подложеният на термична обработка продукт има сочен деликатен вкус и приятен аромат на свинско месо, като тези две характеристики се развиват със зреенето. Свинското месо е много крехко поради общото по-голямо наличие на мазнини. В резултат на това загубите при термична обработка може да са по-големи, като степента е различна в зависимост от разфасовката на месото.

Данни за състава

Енергийна стойност: над 300 kcal/100 g

Гръбна сланина: не по-малко от 10 mm при тегло на свинята над 50 kg (трупно тегло)

не по-малко от 14 mm при тежки кланични трупове — над 75 kg (трупно тегло)

Посочените отличителни вкусови качества произтичат от съчетанието на:

— дългогодишната история на породата Pedigree Welsh и нейната продължителна селекция с цел постигане на тези конкретни характеристики на кланичните трупове и на вкусовите качества,

— традиционните производствени методи на отглеждане, при които се полагат специални усилия за свеждането на стреса до минимални равнища и за спазването на високи стандарти на хуманно отношение към животните и се осигурява възможност за по-бавен естествен темп на растеж.

Въпреки че наименованието съдържа думата „pork“ (свинско месо), настоящото заявление се отнася до всички разфасовки на свинско месо и карантии.

4.2. *Описание на начина на производство на продукта, за който се отнася наименованието по точка 1, който трябва да спазват производителите, включително, при необходимост, естеството и характеристиките на използваните суровини или съставки, както и метода, по който е приготвен продуктът (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

Свинете, от чието месо се произвежда „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, се отглеждат посредством специфични традиционни практики, които значително се различават от обичайните методи на производство с търговска цел.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ е свинско месо, произведено единствено от чистокръвни свине от породата Pedigree Welsh със сертификат за раждане. За всички свине се представя такъв сертификат пред Британската асоциация на свиневъдите (British Pig Association) или пред асоциация на свиневъди, която поддържа родословна книга на свинете от породата Pedigree Welsh. Всяко животно може да бъде идентифицирано чрез индивидуална маркировка на ухото, която гарантира автентичност и висока степен на проследимост.

Хранене

Свинете, от които се произвежда „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, спазват традиционен режим на хранене. Храната им се отличава с ниско съдържание на протеини, чийто дял в купувания фураж не трябва да надвишава 20 % след отбиването. Ниското съдържание на протеини при традиционния режим на хранене в съчетание с естествения по-бавен темп на растеж на породата допринася за намаленото средно дневно натрупване на тегло в сравнение със съвременните методи на производство. Предразположението на породата към натрупване на повече мазнини допринася и за пониженото усвояване на фуража и преобразуването му в нетлъсто месо.

Храната обикновено се състои от чисти фуражи, допълнени с комбинирани фуражи. По възможност чистите фуражи трябва да са произведени в стопанството или да се осигуряват от местни източници. Когато свинете се отглеждат в малки стопанства (tyddyn), към фуража им често се добавят странични продукти от производството на храни. Те включват суроватка и млечни отпадъци от млекопреработвателната промишленост, дрожди и отпадъци от пивоварната промишленост и хлебни отпадъци, зърнени храни и бисквитено брашно. Хранението се допълва и със сено и фуражни култури, като понякога се практикува и средновековната традиция „pannage“, при която свинете търсят сами жълъди и други сезонни ядки и плодове в гората. Когато е възможно, следва да се осигуряват алтернативни варианти на соята, които да са с произход от ЕС, като например рапично семе, полски фасул, слънчогледов шрот и/или грах. Не се разрешават синтетични добавки в храната и стимулатори на растежа.

Околна среда

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ се произвежда от свине от породата Pedigree Welsh, отглеждани в естествена среда по традиционен екстензивен метод, който позволява естествен темп на растеж и минимален стрес.

Месото „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ е от издръжливи свине, които се отглеждат екстензивно както на закрито, така и на открито. При всички методи на отглеждане трябва да се спазва висок стандарт на хуманно отношение към животните (стандарт „Freedom Food“ на Кралското дружество за предотвратяване на жестокото отношение към животните (RSPCA) или еквивалентна норма). Освен това всяко стопанство трябва да спазва кодекса с препоръки за хуманно отношение към селскостопанските животни (свине) или еквивалентна норма.

Екстензивно отглеждане на открито: свинете трябва да бъдат отглеждани при максимална гъстота от 30 женски на хектар и минимално пространство в заграждение от 40 m^2 на свиня в заключителния етап на отглеждането (между отбиването и приключването на угояването).

Екстензивно отглеждане на закрито: женските свине трябва да бъдат отглеждани в покрити със слама помещения с минимално подово пространство от 3,5 m^2 на свиня и 1,54 m^2 на свиня в заключителния етап на отглеждането. Не се разрешава отглеждане в обори с изцяло решетъчни подове.

Развъждане

По отношение на всички свине, използвани за производството на „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, трябва да се спазват следните традиционни практики за развъждане:

— минимална възраст за отбиване: 6—8 седмици,

— съвременните интензивни практики за развъждане, включително подрязване на зъби, поставяне на халка на зурлата и купиране на опашката, се разрешават само по ветеринарно предписание и не следва да се считат за рутинни манипулации,

— кастрацията се разрешава единствено по ветеринарно предписание или за свине с високо кланично тегло, предназначени за традиционни продукти,

— забранено е използването на предродилни и родилни боксове.

Превоз

Превозът на свинете, от които се произвежда „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, се извършва по начин, който не позволява да им бъде причинен излишен стрес или дискомфорт. Той се осъществява директно от стопанството до кланицата, като не се разрешава животните да се превозват със свине от други стопанства. Превозът и манипулирането трябва да са възможно най-ограничени, а клането да се извършва в най-близката подходяща кланица с цел свеждане на стреса за животните до минимални равнища.

Минималното пространство, което трябва да се осигурява на свинете по време на превоз, е следното:

Живо тегло (kg)	Гъстота на животните (kg/m^2)	Необходимо пространство (m^2/свиня)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Живо тегло (kg)	Гъстота на животните (kg/m^2)	Необходимо пространство (m^2/свиня)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
свине майки	316	0,79

Клане/разфасоване

Клането на свинете от породата Pedigree Welsh, от които се произвежда „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, се извършва възможно най-близо до мястото на отглеждане, за предпочитане в малки кланици, като животните не трябва да изпитват излишен стрес или дискомфорт преди клането. Трябва да се предвиди и поддържа оборудване за зашеметяване/умъртвяване с цел гарантиране на бързо и ефективно зашеметяване или умъртвяване.

Зреенето на кланичните трупове, от които се произвежда „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, трябва да продължи най-малко два дни от клането до разфасоването (но за предпочитане по-дълго) и да се извършва в хладилни помещения при температура под 4 °C.

Естествените различия в породата вследствие на различни родословия и разнообразните методи, по които се извършва клането, може да доведат до нееднакъв състав на кланичните трупове и дебелината на гръбната сланина. Във връзка с тези естествени различия са необходими традиционни месарски умения и опит при разфасоването и обработката на кланичните трупове. Кланичните трупове, от които се произвежда „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, се разфасоват по традиционни методи, включително докато са окачени, като се практикува и традиционно блоково разфасоване.

Свеждането до минимални равнища на стреса при свинете чрез спазване на високи стандарти на хуманно отношение към животните по време на тяхното екстензивно отглеждане, при превоза и преди клането, в съчетание със спокойната природа на породата и липсата на известно генетично предразположение към стрес (например синдрома на стрес при свинете — PSS), рядко води до регистриране на бледо, меко и ексудативно (БМЕ) месо или тъмно, твърдо и сухо (ТТС) месо. В резултат на това се обособяват крехките вкусови качества на „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“.

4.3. *Описание на основните елементи, които определят традиционния характер на продукта (член 7, параграф 2 от настоящия регламент)*

Специфичният характер на месото „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ проличава в неговите вкусови качества, които се дължат на два основни фактора:

— дългогодишната история на породата Pedigree Welsh и внимателната селекция, чиято цел е да се постигнат определени качества на кланичните трупове, добиваното от тях месо и неговия вкус,

— традиционния метод на отглеждане.

Pedigree Welsh има уникално положение в спектъра на местните британски породи свине и е една от трите най-важни породи, въз основа на които е развит съвременният свиневъден отрасъл. По отношение на конформацията кланичните трупове на свинете от тази порода споделят характеристиките на съвременни чистокръвни породи като Large White или Landrace, същевременно запазвайки вкуса на традиционните по-слабо подобрени местни чистокръвни породи като Berkshire, Tamworth и Gloucester Old Spot. Тези специфични особености на породата са постигнати посредством внимателна селекция през миналия век. Въпреки че характеристиките на кланичните трупове (например добре развити бутове) са подобрени, породата запазва своите традиционни фенотипни и генотипни черти, сред които са естественият по-бавен темп на растеж и предразположение към натрупване на мазнини. Тези особености, в съчетание с традиционния екстензивен метод на отглеждане, водят до по-светъл цвят на месото, ценено заради неговата крехкост, по-висока енергийна стойност и сочност при термична обработка.

В сравнение с месото от съвременните кръстосани или хибридни породи свине, отглеждани по обичайния метод с търговска цел, „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ се отличава със:

— по-слабо развит цвят на мускулната тъкан (по-светъл),

— по-голяма крехкост,

— по-деликатен вкус на свинско месо,

— по-голяма дебелина на гръбната сланина,

— по-голямо общо съдържание на мазнини,

— по-висока енергийна стойност,

— сочност при термична обработка.

Сравнението на темпа на растеж показва, че за свиня от породата Pedigree Welsh са необходими не по-малко от 154 дни за достигане на зрялост за клане, докато при интензивно отглежданите свине за търговски цели тази продължителност е едва 126 дни. Този по-бавен растеж се дължи на съчетаването на по-бавния естествен растеж на породата с хранене с по-ниско съдържание на протеини и екстензивен метод на традиционното производство. Светлият цвят на месото поради по-слабо изразения цвят на мускулната тъкан, по-голямата крехкост и деликатният вкус на месото също са резултат от този по-бавен растеж.

Естественото предразположение на породата към натрупване на мазнини и пониженото усвояване на фуража и преобразуването му в нетлъсто месо води до наличието на по-голямо количество мазнини при кланичните трупове в сравнение със свинете, отглеждани с търговска цел по съвременни методи. При свинете, от които се произвежда „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, дебелината на гръбната сланина преди клане е най-малко 10 mm, докато при обичайно отглежданите с търговска цел свине със същото тегло целевата мярка за дебелина на гръбната сланина е 8 mm. При тежките кланични трупове на свинете, от които се произвежда „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, дебелината на гръбната сланина често надхвърля 14 mm. Освен по-голямата дебелина на гръбната сланина общото съдържание на мазнини в кланичните трупове е по-високо, като това осигурява средна енергийна стойност от над 300 kcal/100 g, за разлика от средната стойност под 200 kcal/100 g при свинете, отглеждани с търговска цел. Това по-високо съдържание на мазнини обуславя по-голямата сочност при термична обработка.

Наред с това при месото „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ се наблюдават следните отличителни разлики в сравнение със свинското месо от местни по-слабо подобрени породи:

— по-малка дебелина на гръбната сланина,

— по-високо качество при свинете с по-голямо тегло,

— добре развити бутове,

— по-голям размер на кръглия мускул,

— по-голяма дължина на карето,

— високо съотношение на трупното тегло спрямо живото тегло.

При традиционните по-слабо подобрени чистокръвни породи дебелината на гръбната сланина е над 14 mm преди клане в сравнение с „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, където същата мярка е най-малко 10 mm. При традиционните по-слабо подобрени местни породи с по-голямо тегло мярката на гръбната сланина достига до 20 mm и често е 30 mm, докато при „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ мярката е минимум 14 mm при по-високо тегло.

В резултат на селекцията на свинете от породата Pedigree Welsh през миналия век кланичните трупове се отличават с по-голям кръгъл мускул, по-голяма голяма дължина на карето, по-развити бутове, по-висок коефициент на трупното тегло спрямо живото тегло и по-високо качество при по-тежките свине в сравнение с по-слабо подобрените местни породи. Съчетанието на тези характеристики допринася за традиционната репутация на „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ като идеална разфасовка на кланичен труп.

Специфичните характеристики на „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ се потвърждават от множество исторически данни и са изследвани посредством програма за изпитване на състава и органолептичните характеристики. При изследването обективно са доказани спецификите на „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ по отношение на наследственост, качество и вкус.

Дългогодишна история на свинете от породата Pedigree Welsh

Отглеждането на свине в Уелс датира от векове, като сведения за него се съдържат в уелската средновековна литература. В цикъла легенди „Мабиногион“ от XI век се разказва за „дребни животни, чието месо е по-добро от говеждото. Те са малки и ги назовават с различни имена. Наричат ги moch.“ Твърди се, че тези същества (свинете) са въведени в света на хората от Arawn — кралят на Annwfn (Долната земя). Също така в уелския вариант на легендата за крал Артур се споменават омагьосаната дива свиня Twrch Trwyth и „вождът на дивите свине с белите бивни“ Ysgithrwyn Benbaedd, както и бялата женска свиня оракул Hen Wen.

В Уелс няма традиции на интензивно свиневъдство с търговска цел, тъй като най-често свинете са били отглеждани на закрито или са били пускани сезонно на паша на открито. Традициите на породата Pedigree Welsh се свързват главно с малките стопанства (tyddyn) или селските райони на Уелс. Има данни и за традиционно дребно животновъдство в индустриализираните градове, като свинарниците (twlcmochyn) са били обичайна гледка в дворовете на много свързани къщи. Сухо зиданите каменни свинарници са били характерна особеност на местната архитектура, представена най-вече в южната част на Уелс.

Овцевъдството и производството на млечни продукти са широко разпространени в Уелс предвид изобилието на пасища. Обичайна практика е била дребните стопани да продават на пазара агнетата или говедата си, тъй като тяхната цена е била значително по-висока, в резултат на което запазвали свинете за себе си. Това е превърнало свинското месо в преобладаващ вид за домашна консумация в селските райони. Традиционно свинете се отглеждали през лятото и есента и се колели през зимата на място в стопанството. Всеки селски район разполагал с пътуващ касапин, който предлагал услугите си за клане и разфасоване на място в хамбарите, в помощните постройки и дори на открито. Годишното колене на прасето било социално събитие, в което участвали всички членове на семейството. От сърцето, черния дроб и белите дробове (plwc) се приготвяли пресни продукти, като например кюфтенца (ffagots или faggots), главата се поставяла в саламура за приготвяне на пача, червата се почиствали, за да се използват като обвивка за колбаси, прясното месо се разпределяло на място, а шоловете и бутовете се консервирали и съхранявали с цел осигуряване на месо за предстоящата година.

Наличните сведения позволяват породата Pedigree Welsh да бъде проследена чак до времената, когато в Уелс се е отглеждала местната бяла клепоуха свиня. Породата има съществен принос към съвременното селско стопанство, като е една от трите, въз основа на които се развива съвременното производство на хибридни свине. С непрекъснатия стремеж към интензификация обаче нараства търсенето на кланични трупове за производство на по-нетлъсто свинско месо и бекон, без да се отдава значение на вкуса. По-големите животновъдни предприятия, доминиращи на пазара, пренебрегват породата Pedigree Welsh и това води до драстично намаляване на броя на отглежданите свине. През 2002 г. в родословната книга на породата фигурират едва 82 свине, а през 2005 г. тя е обявена за застрашена и оттогава е класифицирана като рядка порода от Тръста за запазване на редките породи.

Традиционен производствен метод на отглеждане

Дългогодишната история на породата и нейните естествени характеристики, в съчетание с традиционния метод за нейното отглеждане, обуславя отличителния и специфичен характер на „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“. Основните елементи на традиционния метод за отглеждане целят осигуряването на следните особености:

Естествен темп на растеж

Основният приоритет при производството на „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ е осигуряването на естествен темп на растеж на свинете, продължаващ не по-малко от 154 дни преди клане. Това се постига посредством хранителен режим с ниско съдържание на протеини — под 20 % след отбиването, като при възможност храната се осигурява от местни източници. Фуражите могат да бъдат чисти или комбинирани и да се допълват с алтернативни хранителни продукти и странични продукти от производството на храни или фураж. Не се разрешават синтетични хранителни добавки и стимулатори на растежа.

Екстензивно отглеждане

Свинете, от които се произвежда „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, могат да се отглеждат както на открито, така и на закрито, но задължително в естествена околна среда и при спазването на висок стандарт на хуманно отношение към животните (стандарт „Freedom Food“ на RSPCA или подобен). Гъстотата на животните, независимо дали се отглеждат на закрито или на открито, трябва да им позволява да проявяват естественото си поведение, като при отглеждането на закрито свинете трябва да бъдат разположени в покрити със слама помещения, чиито подове не са изцяло решетъчни. Интензивните развъдни практики с търговска цел, като например отбиване на 4 седмици, използване на предродилни и родилни боксове, подрязване на зъби, поставяне на халка на зурлата, купиране на опашката и хирургична кастрация, не следва да бъдат считани за рутинни манипулации и се разрешават само по ветеринарно предписание. Кастрацията на свине, предназначени за традиционни продукти, за които са необходими свине с голямо тегло, се разрешава по ветеринарно предписание.

Минимален стрес

Целта на метода на традиционно отглеждане е стресът за животните да бъде сведен до минимални равнища през целия им жизнен цикъл. Свинете, от чието месо се произвежда „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, се умъртвяват възможно най-близо до мястото, където са отглеждани, за предпочитане в малки кланици. Превозът и манипулирането трябва да са възможно най-ограничени, за да се гарантира, че свинете не са подложени на излишен стрес или дискомфорт преди клането. Животните се превозват директно от стопанството до кланицата, като не се разрешава транспортирането им със свине от други стопанства.

Традиционни практики за обработка

Срокът на зреене на кланичните трупове, от които се произвежда „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, трябва да е най-малко два дни, като при този процес се обособяват вкусът и крехкостта на месото. За транжиране на кланичните трупове се използват традиционни методи на разфасоване от преработватели, които имат опит в обработката на традиционни продукти.