JINÉ AKTY

EVROPSKÁ KOMISE

Zveřejnění žádosti podle čl. 50 odst. 2 písm. b) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(2016/C 382/06)

Tímto zveřejněním se přiznává právo podat proti žádosti námitku podle článku 51 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 ([1]).

SPECIFIKACE PRODUKTU JAKO ZARUČENÉ TRADIČNÍ SPECIALITY

„TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK“

EU č.: UK-TSG-0007-01396 – 27.10.2015

„SPOJENÉ KRÁLOVSTVÍ“

1. **Název, který má být zapsán**

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“

2. **Druh produktu**

Třída 1.1. Čerstvé maso (a droby)

3. **Důvody zápisu do rejstříku**

3.1. *Jedná se o produkt, který*

— ☒ je výsledkem způsobu produkce, zpracování nebo složení odpovídajících tradičním postupům pro dotyčný produkt či potravinu

— ☐ je vyroben ze surovin nebo přísad, které jsou tradičně používány.

Produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ pochází z prasat chovaných podle způsobu produkce, který je praktikován tradičně. Tato metoda produkce tradičním chovem umožňuje pomalejší a přirozenější tempo růstu, přičemž je kladen důraz na minimalizaci stresu a vysoké normy v oblasti životních podmínek.

3.2. *Jedná se o název, který*

— ☐ byl tradičně používán jako název konkrétního produktu

— ☒ označuje tradiční povahu nebo specifickou vlastnost produktu

Jedinečné vlastnosti produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, které jsou uvedeny níže, dodávají produktu jeho specifickou povahu.

Jatečně upravené tělo

— Kvalitní hřbetní svalovina a velká délka hřbetu

— Dobře vyvinuté kýty

— Min. 10 mm hřbetního sádla při dané hmotnosti vyšší než 50 kg (hmotnosti poraženého zvířete) a min. 14 mm hřbetního sádla při hmotnosti vyšší než 75 kg (hmotnosti poraženého zvířete)

— Světlá barva, ale při vyšší jateční hmotnosti tmavne

Po tepelném zpracování

— Lahodná chuť a výrazné aroma, které se rozvíjejí při zrání masa

— Jemné díky celkově vyššímu množství sádla v mase.

([1]) Úř. věst. L 343, 14.12.2012, s. 1.

Těchto vlastností je dosaženo díky kombinaci dvou faktorů: metody produkce tradičním chovem s faktem, že prasata pocházejí z čistokrevného plemene Welsh. Čistokrevné plemeno Welsh má dlouhou historii selektivního chovu s cílem dosáhnout konkrétní jateční jakosti a specifické konzumní jakosti.

4. **Popis**

4.1. *Popis produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, včetně hlavních fyzikálních, chemických, mikrobiologických nebo organoleptických vlastností dokládajících jeho specifickou povahu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

Produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" je vepřové maso z čistokrevných prasat plemene Welsh, které je chováno podle tradičního systému produkce. Jatečně upravená těla, z nichž pochází produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork", jsou známá svou jemností a poskytují kvalitní hřbetní svalovinu, velkou délku hřbetu a dobře vyvinuté kýty. Mají vysokou jatečnou výtěžnost o minimu 65 % a dobře se třídí ve všech váhových kategoriích. Prasata určená pro produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" mají tendenci ukládat tuk, ale nikoli nadměrně – minimální množství hřbetního sádla při dané hmotnosti je 10 mm a při vyšších hmotnostech (75 kg hmotnosti poraženého zvířete) 14 mm. Podle nezávislé analýzy chromametrem má maso světlou barvu s nízkým množstvím červené a žluté barvy, což je příčinou méně intenzivní barvy masa. Když prase dosáhne vyšší jatečné hmotnosti, barva masa tmavne a s vyššími jatečnými hmotnostmi je v mase viditelné výrazné žilkování (prorostlost) mezisvalovým tukem bez přebytečného hřbetního sádla.

Po tepelném zpracování má maso šťavnatou lahodnou vepřovou chuť a výrazné aroma, které se rozvíjejí při zrání masa. Díky celkově vyššímu množství sádla v mase je vepřové velmi jemné. Vzhledem k přirozeně vyššímu množství sádla ve vepřovém mase může při tepelném zpracování docházet ke ztrátám, jejichž objem se může lišit v závislosti na způsobu porcování masa.

Údaje o složení

Kalorické hodnoty: > 300 kcal/100 g

Hřbetní sádlo: min. 10 mm (při dané hmotnosti > 50 kg (hmotnost poraženého zvířete))
min. 14 mm (při vysoké hmotnosti > 75 kg (hmotnost poraženého zvířete))

Tyto typické a jedinečné konzumní vlastnosti mají původ v kombinaci následujících faktorů:

— dlouhé historie čistokrevných prasat plemene Welsh a historie selektivního chovu tohoto plemene s cílem dosáhnout konkrétní jateční jakosti a konzumní jakosti,

— metody produkce tradičním chovem, která klade důraz na minimalizaci stresu a vysoké normy v oblasti životních podmínek a umožňuje pomalejší přirozené tempo růstu.

Přestože v titulu je zmíněno slovo „pork" (vepřové maso), tato žádost se vztahuje ke všemu jatečně upravenému vepřovému masu a drobům.

4.2. *Popis metody produkce produktu, k němuž se vztahuje název podle bodu 1, kterou musí producenti dodržovat, případně včetně povahy a vlastností používaných surovin nebo přísad a metody přípravy produktu (č. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

Prasata určená pro produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" jsou chována s využitím specifických tradičních postupů, které se velmi liší od konvenčních komerčních systémů produkce.

Produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" je vepřové maso pocházející výhradně z čistokrevných velšských prasat, jejichž narození bylo ohlášeno. Všechna prasata musí být po narození ohlášena u britského sdružení chovatelů prasat (British Pig Association) nebo sdružení chovatelů prasat, které vede plemennou knihu čistokrevných prasat plemene Welsh. Každé zvíře může být identifikováno pomocí individuálního tetování na uších, které zajišťuje autenticitu a vysokou míru sledovatelnosti.

Krmivo

Prasata, z nichž pochází produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork", mají tradiční krmný režim. Dostávají výživu s nízkým obsahem bílkovin, kdy po odstavení prasat podíl bílkovin v zakoupeném krmivu nepřesahuje 20 %. Nízká hladina bílkovin v tradičním krmném režimu v kombinaci s přirozeně pomalým tempem růstu plemene způsobuje, že průměrný denní přírůstek živé hmotnosti je v porovnání s moderními systémy produkce nižší. Ke snížení efektivity přeměny krmiva v libové maso přispívá také tendence plemene ukládat více tuku.

Jako krmivo se obvykle používá kombinace krmných surovin doplněných o krmné směsi. Krmné suroviny se, je-li to možné, pěstují na farmě nebo, je-li to proveditelné, jsou dodávána z místních zdrojů. Když jsou prasata chovaná na menších farmách zvaných „tyddyn", bývá jejich krmivo tradičně doplňováno vedlejšími produkty zpracování potravin. Mezi ty patří syrovátka a zbytky mléčných produktů z mléčného průmyslu, kvasnice a zbytky pivovarských produktů z pivovarského průmyslu a zbytky chleba a obilný šrot. Výživu prasat doplňuje také seno a pícniny a příležitostně se uplatňuje středověká tradice pastvy v lese, kdy prasata hledají v lesích žaludy a jiné sezonní ořechy a ovoce. Tam, kde je to možné, by EU měla zajistit alternativy k sóje, jako jsou řepková moučka, bob obecný, slunečnicová moučka a/nebo hrách. Syntetická aditiva a přípravky na podporu růstu nejsou povoleny.

Prostředí

Produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" pochází z čistokrevných prasat plemene Welsh, která jsou chována v souladu s tradičními postupy extenzivního chovu v přirozeném prostředí, což umožňuje dosáhnout přirozeného tempa růstu a minimální míry stresu.

Produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" pochází z odolných prasat, která jsou chována extenzivně, a to jak uvnitř, tak venku. Všechny systémy chovu musí uplatňovat vysoké normy v oblasti životních podmínek (normu RSPCA Freedom Food nebo srovnatelný plán). Každý zemědělský podnik navíc musí dodržovat Kodex doporučení v oblasti životních podmínek hospodářských zvířat: prasata nebo srovnatelný plán.

Venkovní extenzivní chov; – Jsou-li prasata extenzivně chována venku, jsou držena v hustotě maximálně 30 prasnic na hektar a minimální plocha výběhu je 40 m čtverečních na vykrmené prase (mezi odstavením a konečným vykrmením).

Vnitřní extenzivní chov; – Jsou-li prasata extenzivně chována uvnitř, jsou ustájena na slámě, v prostorách s místem minimálně 3,5 čtverečního metru na prasnici a 1,54 čtverečního metru na prase ve fázi konečného výkrmu. Chov v plně oplocených kotcích není povolen.

Chov

Všechna prasata, z nichž je produkováno „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" musí být chována v souladu s postupy tradičního chovu, jako jsou:

— Minimální věk odstavení 6–8 týdnů.

— Postupy moderního intenzivního chovu včetně zkracování zubů, zavedení kroužku do rypáku, zkracování ocasu jsou povoleny pouze na doporučení veterinárního lékaře a nemají být považovány za běžné zákroky.

— Kastrace je povolena pouze na základě doporučení veterinárního lékaře nebo u těžkých prasat určených do tradičních produktů.

— Využívání gestačních a porodních kotců je zakázáno.

Přeprava

Systémy přepravy tradičně chovaných čistokrevných prasat plemene Welsh jsou uzpůsobeny tak, aby zajistily, že zvířata nebudou vystavena zbytečnému strádání nebo nepohodlí. Zvířata musí být přepravena z farmy přímo na jatka a nesmí být přepravována s prasaty z jiných farem. Přeprava a manipulace se zvířaty musí být udržovány na minimu a prasata musí být poražena na nejbližších vhodných jatkách, aby byla minimalizována míra stresu.

Minimální prostor při přepravě prasat musí splňovat následující podmínky:

Živá váha (kg)	Hustota ustájení (kg/m^2)	Potřebný prostor (m^2/prase)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Živá váha (kg)	Hustota ustájení (kg/m²)	Potřebný prostor (m²/prase)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
prasnice	316	0,79

Porážka/Řeznická úprava

Čistokrevná prasata plemene Welsh určená k produkci „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ jsou porážena co možná nejblíže k místu, kde jsou chována, nejlépe na malých jatkách, a před porážkou nesmí zvířata být vystavena zbytečnému strádání nebo nepohodlí. Zařízení na omračování a porážku musí být uzpůsobeno a udržováno tak, aby bylo zajištěno rychlé a efektivní omračování nebo zabití.

Jatečně upravená těla, z nichž je produkováno „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ musí být před porcováním zavěšena po dobu nejméně 2 dnů od porážky (ale raději déle) v chlazeném skladu při teplotě pod 4 stupně Celsia.

Přirozené rozdíly mezi zvířaty z různých rodokmenů v rámci plemene a odlišné systémy výkrmu u jednotlivých chovatelů mohou zapříčinit rozdíly ve stavbě jatečně upravených těl a v množství hřbetního sádla. Tyto přirozené rozdíly vyžadují, aby zpracování jatečně upraveného těla prováděly osoby se znalostmi tradičního řeznictví a zkušenostmi v porcování. Jatečně upravená těla prasat, z nichž se produkuje „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, jsou zpracovávána tradičními metodami včetně porcování „v závěsu na háku“ a tradičního porcování na stole.

Díky minimalizování míry stresu prasat uplatňováním vysokých norem v oblasti životních podmínek při jejich extenzivním chovu, při přepravě a před porážkou spolu s poddajnou povahou plemene a nepřítomností známých genetických dispozic ke stresu (např. stresový syndrom prasat – PSS) bylo zaznamenáno jen málo případů bledého, měkkého a vodnatého masa (syndrom PSE) nebo tmavého, tuhého a suchého masa (syndrom DFD). To se odráží v jemné konzumní jakosti produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“.

4.3. *Popis hlavních prvků vytvářejících tradiční povahu produktu (čl. 7 odst. 2 tohoto nařízení)*

Specifická povaha produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ se projevuje v jeho konzumní jakosti, která se odvíjí od 2 hlavních prvků:

— dlouhé historie čistokrevných prasat plemene Welsh a jeho historie selektivního chovu s cílem dosáhnout konkrétní jateční jakosti a konzumní jakosti,

— metody produkce tradičním chovem.

Čistokrevné prase plemene Welsh má mezi původními britskými plemeny prasat jedinečnou pozici – je jedním ze tří hlavních plemen, na kterých bylo postaveno moderní odvětví chovu prasat. Zmasilost jeho jatečně upravených těl má atributy nověji vyšlechtěných čistokrevných plemen, jako je Large White nebo Landrace, a přitom si zachovává chuťové vlastnosti tradičních, méně vyšlechtěných původních čistokrevných plemen, jako je Berkshire, Tamworth a Gloucester Old Spot. Tyto specifické znaky plemene se vyvinuly pečlivým selektivním šlechtěním v průběhu uplynulého století. Přestože vlastnosti jatečně upravených těl, jako jsou dobře vyvinuté kýty, byly vylepšeny, plemeno si uchovalo tradiční fenotypické a genotypické znaky, jako je přirozené pomalejší tempo růstu a tendence ukládat tuk. Tato charakteristika v kombinaci s tradičním extenzivním systémem chovu má za následek světleji zbarvené maso uznávané pro svou jemnost s vyšší kalorickou hodnotou a šťavnatostí po tepelné úpravě.

V porovnání s masem moderních křížených nebo hybridních, konvenčně chovaných komerčních plemen „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ má:

— méně rozvinutou barvu svaloviny (světlejší),

— vyšší jemnost,

— lahodnější vepřovou chuť,

— větší tloušťku hřbetního sádla,

— vyšší celkový podíl tuku,

— vyšší kalorické hodnoty,

— šťavnatost po tepelném zpracování.

Když porovnáme tempo růstu, čistokrevné prase plemene Welsh se na porážku dostane za minimálně 154 dnů, zatímco komerčnímu vepřovému z intenzivního chovu to trvá pouhých 126 dnů. Příčinou tohoto pomalejšího růstu je kombinace přirozeně pomalejšího růstu plemene, krmiva s nižším obsahem bílkovin a extenzivní metody tradiční produkce. Pomalejší růst zapříčiňuje světlou barvu masa kvůli méně rozvinuté barvě svaloviny, zvýšenou křehkost a lahodnou vepřovou chuť.

Přirozená tendence plemene ukládat tuk a snížená efektivita přeměny potravy na libovou svalovinu vedou k tomu, že jatečně upravená těla mají v porovnání s moderními konvenčními komerčními prasaty vyšší množství sádla. „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" má při dané hmotnosti výšku hřbetního sádla přesahující 10 mm, zatímco cílová výška hřbetního tuku u komerčního vepřového masa je 8 mm. Při vysokých hmotnostech je průměrná výška hřbetního tuku u produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" často více než 14 mm. Kromě hřbetního sádla mají jatečně upravená těla také celkově vyšší obsah tuku, takže průměrná kalorická hodnota je více než 300 kcal/100 g oproti průměrné hodnotě masa z komerčněji chovaných vepřů, která činí méně než 200 kcal/100 g. Vyšší obsah tuku zajišťuje vyšší míru šťavnatosti po tepelném zpracování masa.

Produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" také dosahuje stanovených rozdílů v porovnání s vepřovým masem z jiných méně vyšlechtěných původních plemen, a to následujícími prvky:

— tenčí vrstvou hřbetního sádla,

— lepším tříděním ve všech hmotnostních kategoriích,

— dobře vyvinutými kýtami,

— mohutnější hřbetní svalovinou,

— větší délkou hřbetu,

— vysokou jatečnou výtěžností.

Tradiční méně vyšlechtěná čistokrevná plemena mají průměrnou výšku hřbetního sádla při dané hmotnosti přesahující 14 mm oproti produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork", který se při dané hmotnosti třídí při minimálně 10 mm. Při vyšších hmotnostech dosahují méně vyšlechtěná původní plemena výšky hřbetního sádla více než 20 mm a často až 30 mm, kdežto produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" se dobře třídí při minimální výšce 14 mm při vyšších hmotnostech.

Díky selektivnímu chovu čistokrevných prasat plemene Welsh v minulém století mají jatečně upravená těla těchto prasat v porovnání s méně vyšlechtěnými původními plemeny mohutnější hřbetní svalovinu, větší délku hřbetu, vyvinutější kýty, vyšší jatečnou výtěžnost a lepší třídění ve všech váhových kategoriích. Tato kombinace vlastností přispívá k tomu, že produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" je historicky uznáván jako ideální k jateční úpravě.

Specifické vlastnosti produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" jsou potvrzeny velkým množstvím historických údajů a byly také analyzovány programem kompozičních a organoleptických zkoušek. Studie objektivně dokázala, že produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" se liší jak z hlediska historického odkazu, tak v kvalitě a chuti.

Dlouhá historie čistokrevných prasat plemene Welsh

Prasata jsou s Walesem dlouhodobě spjata a zmínky o nich se vyskytují v mnoha dílech středověké velšské literatury. V knize Mabinogion z 11. století se píše o „drobných zvířatech, jejichž maso je lepší než hovězí. Jsou malá a mají různá jména. Říká se jim moch." Tato stvoření (prasata) byla prý do novodobého světa uvedena Arawnem, králem Annwfnu (vládcem podsvětí). Také ve velšské artušovské legendě se objevuje zakletý divoký kanec Twrch Trwyth, „vůdce divočáků s bílými kly" Ysgithrwyn Benbaedd a také bílá prasnice Hen Wen, která dovede předpovídat budoucnost.

Intenzivní komerční chov prasat nemá ve Walesu bohatou historii, prasata byla většinou držena v budovách nebo sezonně vypouštěna na pastvu ven. Odkaz a tradice chovu čistokrevných prasat plemene Welsh je převážně součástí velšské tradice malých farem zvaných „tyddyn" nebo sedláků. Existuje také tradice drobných městských chovů v průmyslových městech, kde se na zahradách mnoha řadových domků běžně vyskytovaly prasečí chlívky zvané „twlc mochyn". Pověstným prvkem velšské lidové architektury, zejména na jihu země, byly také prasečí chlívky ze suchého zdiva podepřeného opěrnými trámy.

Wales jako země hojně porostlá trávou je významným producentem skopového masa a mléčného skotu. Drobní farmáři tradičně prodávali na trzích ovce a krávy, protože za ně dostali mnohem lépe zaplaceno, takže prasata jim zůstávala pro vlastní potřebu. Tak se vepřové stalo nejčastějším masem na domácích stolech venkovských oblastí. Během léta a podzimu lidé tradičně prasata vykrmovali a v zimě pak na farmách poráželi. V každé vesnické oblasti byl místní řezník, který přijížděl do stavení a prováděl porážku i porcování, často na vyhrazených místech ve stodolách, přístavcích, či dokonce venku. Každoroční zabijačka byla společenskou událostí a do prací se zapojili všichni členové rodiny. Ze srdce, jater a plic („plwc“) se připravovaly čerstvé produkty jako masové knedlíčky „ffagots“, hlava byla naložena a zužitkována na huspeninu, střeva se vyčistila a použila jako střívka na čerstvé klobásy, čerstvé maso se rozdělilo mezi místní a boky a kýty se zakonzervovaly a uskladnily, aby bylo maso na nadcházející rok.

Historii čistokrevných prasat plemene Welsh je možné vysledovat až k původnímu bílému plemenu se svislýma ušima, chovanému ve Walesu již v dobách, z nichž pocházejí první záznamy. Plemeno má výrazný podíl na moderním zemědělství, protože je jedním ze tří plemen, na kterém byla založena moderní produkce křížených prasat. Ovšem s neúprosnou snahou o intenzifikaci přišla poptávka po produktech s libovějším vepřovým masem a slaninou bez ohledu na chuťové vlastnosti. Větší chovatelské společnosti, které ovládly trh, nebyly čistokrevnému plemenu Welsh nakloněny, což vedlo k dramatickému poklesu počtu chovaných prasat. V roce 2002 bylo v plemenné knize registrováno pouze 82 kusů prasat plemene Welsh, v roce 2005 bylo plemeno prohlášeno za ohrožený druh a od té doby je Fondem pro přežití vzácných plemen klasifikováno jako vzácné plemeno.

Metoda produkce tradičním chovem

Dlouhá historie plemene a jeho přirozené znaky v kombinaci s metodou produkce tradičním chovem zajišťuje osobitý a jedinečný charakter produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork.“ Pro tradiční chov je zásadní, aby byly zajištěny tyto faktory:

Přirozené tempo růstu

Nezbytnou prioritou v zájmu produktu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ je, aby prasata měla přirozené tempo růstu s minimální dobou 154 dnů do porážky. Toho se dosáhne prostřednictvím stravy s nízkým obsahem bílkovin, který by po odstavení prasat neměl přesáhnout 20 %. Strava by měla, je-li to možné, pocházet z místních zdrojů. Jako krmivo je možné využít krmné suroviny nebo krmné směsi, které lze doplnit o alternativní krmiva, vedlejší produkty zpracování potravin a pastvu. Syntetická aditiva a přípravky na podporu růstu nejsou povoleny.

Extenzivní chov

Prasata, z nichž pochází produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, mohou být chována jak ve venkovním, tak ve vnitřním systému, ale musí žít v přirozeném prostředí, které splňuje vysoké normy v oblasti životních podmínek (norma RSPCA Freedom Food nebo srovnatelný plán). Hustota ustájení, bez ohledu na to, zda jde o vnitřní, nebo venkovní chov, musí prasatům umožnit přirozené chování a pokud jsou chována uvnitř, musí být ustájena na slámě a nesmí být chována v plně oplocených kotcích. Postupy moderního intenzivního chovu, jako je odstavení ve 4 týdnech, využívání gestačních a porodních kotců, zkracování zubů, zavedení kroužku do rypáku, zkracování ocasu a chirurgická kastrace, by neměly být běžné a jsou povoleny pouze na doporučení veterinárního lékaře. Kastrace prasat určených do tradičních produktů vyžadujících těžká prasata je povolena pouze na základě doporučení veterinárního lékaře.

Minimální míra stresu

Systém tradičního chovu je navržen tak, aby byla minimalizována míra stresu, který na zvíře během života působí. Prasata, z nichž pochází produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, jsou poražena co možná nejblíže k místu, kde jsou chována, a nejlépe na malých jatkách. Přeprava a manipulace je udržována na minimální míře, aby prasata před porážkou nebyla vystavena zbytečnému strádání nebo nepohodlí. Zvířata se dopravují z farmy přímo na jatka a nejsou převážena společně s prasaty z jiných chovů.

Postupy tradičního zpracování

Jatečně upravená těla prasat určených pro produkt „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ musí být minimálně 2 dny zavěšena, aby maso uzrálo. Tento proces napomáhá rozvinout chuť a zjemňuje maso. Při porcování jatečně upraveného těla se používají tradiční metody a provádějí je zpracovatelé, kteří mají zkušenosti se zpracováním tradičních produktů.