SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe b der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 382/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GARANTIERT TRADITIONELLEN SPEZIALITÄT

„TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK“

EU-Nr.: UK-TSG-0007-01396 — 27.10.2015

„VEREINIGTES KÖNIGREICH“

1. **Einzutragender Name**

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“

2. **Art des Erzeugnisses**

Klasse 1.1 Fleisch (und Schlachtnebenerzeugnisse), frisch

3. **Gründe für die Eintragung**

3.1. *Es handelt sich um ein Erzeugnis, das*

— ☒ eine Herstellungsart, Verarbeitungsart oder Zusammensetzung aufweist, die der traditionellen Praxis für jenes Erzeugnis oder Lebensmittel entspricht.

— ☐ aus traditionell verwendeten Rohstoffen oder Zutaten hergestellt ist.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ stammt von Schweinen, die nach einem traditionellen Verfahren gezüchtet wurden. Die traditionelle Aufzuchtmethode ermöglicht ein langsameres, natürlicheres Wachstumstempo und gibt der Verringerung von Stress und dem hohen Tierschutzniveau Vorrang.

3.2. *Es handelt sich um einen Namen, der*

— ☐ traditionell für das spezifische Erzeugnis verwendet worden ist.

— ☒ die traditionellen oder besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringt.

Die nachstehend aufgeführten einzigartigen Merkmale von „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ geben dem Erzeugnis einen besonderen Charakter.

Schlachtkörper

— Gute Rückenmuskeln und große Länge der Lende

— Gut entwickelte Schinken

— Minimale Rückenspeckdicke von 10 mm bei Fleischschweinen mit einem Gewicht von > 50 kg (Schlachtgewicht) und minimale Rückenspeckdicke von 14 mm bei schweren Schweinen mit einem Gewicht von > 75 kg (Schlachtgewicht).

— Helle Farbe, die aber mit zunehmendem Schlachtgewicht dunkler wird.

Nach dem Garen

— Feiner Geschmack und herzhaftes Aroma, die sich mit der Reifung entfalten.

— Zartes Fleisch aufgrund des allgemein höheren Fettanteils.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

Diese Merkmale ergeben sich aus der Kombination zweier Elemente: die traditionelle Aufzuchtmethode und die Tatsache, dass die Tiere „Pedigree Welsh"-Schweine sein müssen. Die „Pedigree Welsh"-Rasse blickt auf eine lange Geschichte selektiver Zucht auf bestimmte Schlachtkörper und besondere Verzehrqualitäten zurück.

4. **Beschreibung**

4.1. *Beschreibung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, unter anderem mit den wichtigsten physikalischen, chemischen, mikrobiologischen oder organoleptischen Eigenschaften, die die besonderen Merkmale des Erzeugnisses zum Ausdruck bringen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Das Schweinefleisch „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" wird von Schweinen gewonnen, die nach einem traditionellen Verfahren gezüchtet wurden. „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" ist bekannt für seinen ausgewogenen Schlachtkörper, der gute Rückenmuskeln, eine große Länge der Lende und gut entwickelte Schinken ergibt. Er hat eine hohe Schlachtausbeute von mindestens 65 % und erreicht bei allen Gewichtsklassen eine gute Einstufung. „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" neigt zur Fettablagerung; diese ist jedoch mit einer minimalen Rückenspeckdicke von 10 mm bei Fleischschweinen mit einem Gewicht von > 50 kg (Schlachtgewicht) und 14 mm bei schweren Schweinen mit einem Gewicht von > 75 kg (Schlachtgewicht) nicht übermäßig. Die Fleischfarbe — bestimmt durch eine unabhängige Chromametermessung — ist hell und kann mit niedrigen Rot- und Gelbwerten beschrieben werden, sodass die Fleischfarbe weniger intensiv ist. Die Fleischfarbe wird mit zunehmendem Schlachtgewicht der Schweine dunkler; bei höherem Schlachtgewicht ist das Fleisch mit viel intramuskulärem Fett durchzogen (Marmorierung), wobei der Rückenspeck nicht übermäßig dick ist.

Das gegarte Fleisch hat einen saftigen feinen Schweinefleischgeschmack und ein herzhaftes Aroma, die sich bei der Reifung entfalten. Das Schweinefleisch ist wegen des allgemein höheren Fettgehalts zart. Wegen des natürlich höheren Fettgehalts kann der Garverlust höher ausfallen, wobei dieser je nach Fleischstück unterschiedlich ist.

Angaben zur Zusammensetzung

Kalorienwert: > 300 kcal/100 g

Rückenspeckdicke: Min. 10 mm bei Fleischschweinen mit einem Gewicht von > 50 kg (Schlachtgewicht)

Min. 14 mm bei schweren Schweinen mit einem Gewicht von > 75 kg

Diese einzigartigen Verzehrqualitäten ergeben sich aus der Kombination der folgenden Elemente:

— Die lange Geschichte der „Pedigree Welsh"-Rasse in selektiver Zucht auf diese besonderen Schlachtkörper und Verzehrqualitäten.

— Die traditionelle Aufzuchtmethode, die der Verringerung von Stress und dem hohen Tierschutzniveau Vorrang gibt und ein langsameres, natürlicheres Wachstumstempo ermöglicht.

Zwar wird im Namen das Wort „pork" (zu Deutsch: Schweinefleisch) geführt, doch bezieht sich dieser Antrag auf geschnittenes Schweinefleisch und Innereien aller Art.

4.2. *Beschreibung der von den Erzeugern anzuwendenden Methode zur Herstellung des Erzeugnisses, das den unter Ziffer 1 angegebenen Namen führt, einschließlich gegebenenfalls der Art und der Merkmale der verwendeten Rohstoffe oder Zutaten und der Zubereitungsmethode des Erzeugnisses (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Die Schweine für „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" werden nach besonderen traditionellen Verfahren aufgezogen, die sich von den herkömmlichen gewerblichen Erzeugungssystemen erheblich unterscheiden.

Das Schweinefleisch „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" wird ausschließlich aus Schweinen gewonnen, die bei der Geburt als „Pedigree Welsh"-Schweine gemeldet („birth-notified") wurden. Sämtliche Schweine müssen bei der British Pig Association oder einem Schweinezüchterverband, der ein Herdbuch für „Pedigree Welsh Pig" führt, gemeldet sein. Jedes Tier wird durch individuelle Ohrentätowierung gekennzeichnet, die die Authentizität und die sichere Rückverfolgbarkeit der Tiere gewährleistet.

Futter

Die Schweine für „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" werden nach einem traditionellen Futterregime gefüttert. Sie erhalten Futter mit einem niedrigen Eiweißgehalt; wobei nach dem Absetzen der Eiweißgehalt des gekauften Futters 20 % nicht übersteigen darf. Der niedrige Eiweißgehalt bei der traditionellen Fütterung und das natürlich langsamere Wachstumstempo der Tiere tragen zu einer durchschnittlich niedrigeren täglichen Lebendgewichtszunahme im Vergleich zu modernen Produktionssystemen bei. Die Neigung der Rasse zur höheren Fettablagerung trägt auch dazu bei, dass das Futter weniger effizient in Magerfleisch umgewandelt wird.

Das Futter besteht in der Regel aus einer Kombination von Einzelfuttermitteln, die durch Mischfutter ergänzt wird. Das Einzelfuttermittel wird möglichst im landwirtschaftlichen Betrieb angebaut bzw. — falls machbar — auf den lokalen Märkten beschaffen. Wenn die Tiere in „tyddyn“ (Kleinbetrieben) gehalten werden, wird ihr Futter traditionellerweise oftmals mit Lebensmittelresten ergänzt. Dazu gehören Molke und Abfallmilch aus der Milchwirtschaft, Bierhefe und Brauereiabfälle sowie Brotabfälle, Getreidegrieß und Kornkeks. Das Futter wird auch mit Heu und Grünfutter ergänzt und gelegentlich wird die mittelalterliche Tradition der Eichelmast eingesetzt, bei der die Schweine in den Wäldern nach Eicheln und anderen saisonalen Nüssen und Früchten suchen. Wenn möglich sind Ersatzprodukte für Soja aus der EU zu verwenden, wie Rapsschrot, Ackerbohnen, Sonnenblumenschrot und/oder Erbsen. Synthetische Zusatzstoffe und Wachstumsförderer sind nicht zugelassen.

Umwelt

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ stammt von „Pedigree Welsh“-Schweinen, die nach den Praktiken der traditionellen extensiven Tierhaltung in einem natürlichen Haltungsumfeld aufgezogen werden, das ein natürliches Wachstumstempo und minimalen Stress gewährleistet.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ stammt von widerstandsfähigen Schweinen, die in extensiver Freiland- oder Stallhaltung aufgezogen werden. Sämtliche Zuchtsysteme müssen einen hohen Tierschutzstandard einhalten („RSPCA Freedom Food standard“ oder gleichwertige Systeme). Außerdem muss jeder Betrieb den „Code of Recommendation for the Welfare of Livestock: Pigs“ (Tierschutzempfehlungen für Schweine) bzw. gleichwertigen Regelungen nachkommen.

Extensive Freilandhaltung — Die Schweine müssen bei einer Besatzdichte von maximal 30 Säuen/Hektar und auf einer Koppelfläche von mindestens 40 Quadratmetern je Mastschwein (zwischen Absetzen und Ausmast) gehalten werden.

Extensive Stallhaltung — Die Säue müssen in mit Stroh eingestreuten Laufställen mit einer Mindestfläche von 3,5 Quadratmetern je Sau und 1,54 Quadratmeter je Mastschwein gehalten werden. Die Haltung auf Vollspaltenböden ist nicht zugelassen.

Schweinehaltung

Alle für die Erzeugung von „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ bestimmten Schweine müssen nach den traditionellen Schweinehaltungsmethoden gezüchtet werden:

— Mindestabsetzalter: 6–8 Wochen.

— Moderne Methoden der intensiven Tierhaltung wie das Abkneifen der Zähne, Nasenringe, Kupieren der Schwänze sind ausschließlich auf tierärztlichen Rat zugelassen und nicht als routinemäßige Behandlung anzusehen.

— Das Kastrieren ist ausschließlich auf tierärztlichen Rat und bei schweren Schweinen zugelassen, die für traditionelle Erzeugnisse bestimmt sind.

— Der Einsatz vom Kastenstand während der Trächtigkeit und zum Abferkeln ist verboten.

Transport

Die Tierbeförderungssysteme für „Traditionally Reared Pedigree Welsh“ Schweine sind so konzipiert, dass sie den Tieren kein unnötiges Leiden oder Unbehagen verursachen. Die Tiere müssen auf direktem Wege vom Betrieb zum Schlachthof transportiert werden und dürfen nicht zusammen mit Schweinen aus anderen Betrieben befördert werden. Die Transport- und Abfertigungszeit muss auf ein Minimum beschränkt werden und die Schweine sind an dem nächstliegenden Schlachthof zu schlachten, um die Stressbelastung möglichst gering zu halten.

Mindestraumangebot für Schweine beim Transport:

Lebendgewicht (kg)	Ladedichte (kg/m²)	Raumangebot (m²/Schwein)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Lebendgewicht (kg)	Ladedichte (kg/m²)	Raumangebot (m²/Schwein)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
Säue	316	0,79

Schlachtung/Metzgerei

„Pedigree Welsh"-Schweine, die für die Erzeugung von „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" bestimmt sind, werden möglichst in der Nähe des Haltungsbetriebs, vorzugsweise in kleinen Schlachthöfen geschlachtet, und die Tiere dürfen vor der Schlachtung keinem unnötigen Leiden oder Unbehagen ausgesetzt werden. Die Betäubungs-/Schlachtgeräte müssen so konstruiert sein und gewartet werden, dass eine schnelle und wirksame Betäubung oder Schlachtung gewährleistet ist.

Die Schlachtkörper von „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" müssen vor der Zerlegung mindestens 2 Tage lang (aber vorzugsweise noch länger) in einem gekühlten Lager bei einer Temperatur unter 4 °C abhängen.

Die natürlichen Abweichungen, die sich aus den verschiedenen Zuchtlinien und den unterschiedlichen Ausmastmethoden der Erzeuger ergeben, können zu Unterschieden bei der Zusammensetzung des Schlachtkörpers und der Rückenspeckdicke führen. Diese natürlichen Abweichungen erfordern traditionelle Metzgerfähigkeiten und eine sachkundige Zerlegung bei der Verarbeitung des Schlachtkörpers. Die Schlachtkörper von „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" werden mit traditionellen Methoden geschlachtet, einschließlich der Zerkleinerung am Haken und des traditionellen Blockschneidens.

Aufgrund der Verringerung der Stressbelastung für die Tiere durch die Einhaltung der hohen Tierschutzstandards während der extensiven Haltung, des Transports und vor der Schlachtung sowie der ruhigen Natur der Tiere und der Tatsache, dass keine bekannten genetischen Veranlagungen zu Stress (wie zum Beispiel Porcines Stresssyndrom — PSS) vorliegen, wird nur in wenigen Fällen über die Bildung von PSE- (blass, weich, wässrig) oder DFD-Fleisch (dunkel, fest, trocken) berichtet. Das ist auch an der zarten Verzehrqualität von „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" erkennbar.

4.3. *Beschreibung der wichtigsten Faktoren, die den traditionellen Charakter des Erzeugnisses ausmachen (Artikel 7 Absatz 2 der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 668/2014 der Kommission)*

Der besondere Charakter von „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" ist an seinen Verzehrqualitäten erkennbar, die sich aus zwei wesentlichen Elementen ergeben:

— Die lange Geschichte der „Pedigree Welsh" -Rasse und die sorgfältige selektive Zucht auf diese besonderen Schlachtkörper und besonderen Fleischqualitäten und Verzehrmerkmale.

— Die traditionelle Zuchtmethode

Das „Pedigree Welsh"-Schwein nimmt unter den einheimischen britischen Schweinerassen eine einzigartige Stellung ein, weil es eine der drei wichtigsten Rassen ist, auf denen die moderne Schweinefleischindustrie aufgebaut wurde. Die Fleischigkeit des Schlachtkörpers weist die Merkmale der fortschrittlicheren Rassenschweine wie Large White oder Landrace auf, während der Geschmack der traditionellen, weniger veredelten einheimischen Rassen wie Berkshire, Tamworth und Gloucester Old Spot beibehalten wird. Diese spezifischen Merkmale ergeben sich aus der sorgfältigen selektiven Zucht des vergangenen Jahrhunderts. Während sich die Merkmale des Schlachtkörpers, wie zum Beispiel die gut entwickelten Schinken, verbessert haben, behält die Rasse ihre traditionellen phenotypischen und genotypischen Eigenschaften wie das natürlich langsamere Wachstumstempo und die Neigung zur höheren Fettablagerung. Diese Merkmale sowie die traditionelle extensive Tierhaltung führen zu einem hellen und zarten Fleisch mit hohem Kalorienwert, das nach dem Garen saftig bleibt.

Im Vergleich zu modernen gekreuzten Schweinerassen oder herkömmlich gezüchteten kommerziellen Hybridrassen weist das „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" folgende Merkmale auf:

— weniger entwickelte (helle) Muskelfarbe;

— erhöhte Zartheit;

— feinerer Schweinefleischgeschmack;

— größere Rückenspeckdicke;

— höherer allgemeiner Fettgehalt;

— höherer Kalorienwert;

— saftig nach dem Garen.

Aus dem Vergleich des Wachstumstempos ist ersichtlich, dass ein „Pedigree Welsh"-Schwein mindestens 154 Tage bis zur Schlachtreife braucht, während intensiv gezüchteten Schweine dafür nur 126 Tage benötigen. Dieses langsamere Wachstum ist auf das langsamere natürliche Wachstum der Tiere sowie auf den niedrigeren Eiweißgehalt des Futters und auf die traditionelle extensive Erzeugungsmethode zurückzuführen. Die helle Fleischfarbe ist auf die weniger entwickelte Muskelfarbe und auf die erhöhte Zartheit zurückzuführen; der feinere Schweinefleischgeschmack ist diesem langsameren Wachstum zu verdanken.

Als Folge der natürlichen Neigung der Tiere zur Fettablagerung und der weniger effizienten Umwandlung des Futters in Magerfleisch hat der Schlachtkörper einen höheren Fettgehalt als bei modernen herkömmlichen Schweinerassen. „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hat eine Rückenspeckdicke über 10 mm im Vergleich zu kommerziellen Schweinefleisch, dessen Zielwert 8 mm beträgt. Bei höheren Gewichtsklassen ist die Rückenspeckdicke für „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" oftmals höher als 14 mm. Neben der höheren Rückenspeckdicke enthält der Schlachtkörper insgesamt mehr Fett und hat demzufolge einen durchschnittlichen Kalorienwert über 300 kcal/100g, während das Fleisch von kommerziell aufgezogenen Schweinen einen durchschnittlichen Wert unter 200kcal/100g aufweist. Wegen dieses höheren Fettgehalts bleibt das Fleisch nach dem Garen saftiger.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" weist bestimmte Unterschiede im Vergleich zu Schweinen anderer, weniger veredelter einheimischer Rassen auf:

— kleinere Rückenspeckdicke;

— bessere Einstufung in den schwereren Gewichtsklassen;

— gut entwickelte Schinken;

— breitere Rückenmuskeln;

— längere Lenden;

— hohe Schlachtausbeute.

Bei Fleischschweinen haben traditionelle, weniger veredelte Rassen eine durchschnittliche Rückenspeckdicke über 14 mm im Vergleich zu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" mit einem Mindestwert von 10 mm. In höheren Gewichtsklassen der weniger veredelten einheimischen Rassen würde die Rückenspeckdicke 20 mm überschreiten und oftmals 30 mm erreichen, während „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" bei schweren Schweinen mit einer Rückenspeckdicke von mindestens 14 mm eine gute Einstufung erzielt.

Durch die selektive Zucht der Rasse „Pedigree Welsh" im vergangenen Jahrhundert hat sich ein Schlachtkörper herausgebildet, der größere Rückenmuskeln, längere Lenden, gut entwickelte Schinken, eine Schlachtausbeute und bessere Einstufung in höheren Gewichtsklassen im Vergleich zu weniger veredelten einheimischen Rassen hat. Die Merkmale tragen gemeinsam dazu bei, dass „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" historisch als ein für Fleischereien idealer Schlachtkörper anerkannt wurde.

Die spezifischen Merkmale von „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" werden durch umfangreiche historische Daten belegt und wurden im Rahmen einer Prüfung der Zusammensetzung und organoleptischen Eigenschaften analysiert. Die Untersuchung hat objektiv bewiesen, dass „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" sowohl bei der Abstammung als auch bei Qualität und Geschmack einen Unterschied aufweist.

Die lange Geschichte der Rasse „Pedigree Welsh"

Die Schweinrasse hat einen historischen Bezug zu Wales und wird in der mittelalterlichen walisischen Literatur erwähnt. Das Mabinogion aus dem 11. Jahrhundert erzählt von „kleinen Tieren, deren Fleisch besser als Rindfleisch ist. Sie sind klein und haben verschiedene Namen. Sie werden moch genannt." Nach der Legende wurden diese Kreaturen (die Schweine) von Arawn, dem König von Annwfn (König der Unterwelt) in die moderne Welt gebracht. Die walisische Artuslegende erzählt auch vom verzauberten Wildschwein „Twrch Trwyth" sowie von „Ysgithrwyn Benbaedd" (Weißhauer der oberste Eber) und von der weissagenden weißen Sau „Hen Wen".

Es gibt wenige Aufzeichnungen über die intensive gewerbliche Schweinehaltung in Wales, da die Schweine in erster Linie im Stall bzw. saisonal im Freien gehalten wurden. Die Haltung von „Pedigree Welsh"-Schweinen ist Teil des Erbes und der Tradition der Tierzucht in „tyddyn" (Kleinbetrieben) und der walisischen bäuerlichen Tradition. Die Schweinehaltung war in kleinerem Umfang auch in den industrialisierten Städten präsent, wo die „twlc mochyn" (Schweineställe) einen gewöhnlichen Platz in den Gärten der Reihenhäuser hatten. Die Schweineställe mit Kragsteinbogen waren auch eine typische Form der einheimischen walisischen Architektur, insbesondere im südlichen Teil des Landes.

Wales ist ein Land der Weiden, in dem Lammhaltung und Milcherzeugung immer eine vorherrschende Stellung einnahmen. Die traditionellen Kleinbetriebe verkauften ihre Schafe und Rinder auf dem Markt, wo sie höhere Preise erzielen konnten. So behielten sie die Schweine für sich, was zur Folge hatte, dass Schweinfleisch das wichtigste Fleisch für den Eigenverbrauch in ländlichen Gebieten wurde. Die Schweine wurden traditionell im Sommer und Herbst aufgezogen, um im Winter auf dem Hof geschlachtet zu werden. In jedem ländlichen Gebiet gab es einen fahrenden Schlachter, der die Schweine in entsprechend eingerichteten Räumen in Scheunen, Nebengebäuden oder im Freien schlachtete und zerlegte. Die Jahresschlachtung war ein gesellschaftliches Ereignis, an dem alle Familienmitglieder teilnahmen. Aus „plwc" (Herz, Leber und Lunge) wurden Frischgerichte, wie zum Beispiel *Faggots* zubereitet, der Kopf wurde zu Presskopf verarbeitet, die Därme wurden gereinigt und zur Zubereitung frischer Wurst verwendet, das frische Fleisch wurde vor Ort verteilt, die Seiten und Schinken wurden gepökelt und für das nächste Jahr konserviert.

Der Ursprung der Rasse „Pedigree Welsh" kann, soweit die Register zurückreichen, bis zu einer einheimischen weißen Hängeohr-Rassen aus Wales zurückverfolgt werden. Die Rasse hat einen wichtigen Beitrag zur modernen Landwirtschaft geleistet, weil sie eine der drei Rassen ist, auf denen die moderne Schweinezucht mit Hybridrassen aufgebaut wurde. Mit der Intensivierung der Tierhaltung nahm jedoch die Nachfrage nach magerem Schweinefleisch und Baconschwein zu, wobei der Geschmack an Bedeutung verlor. Die großen Zuchtbetriebe, die den Markt beherrschten, bevorzugten andere Rassen als „Pedigree Welsh", was einen dramatischen Rückgang der Anzahl der gezüchteten Schweine zur Folge hatte. Im Jahr 2002 waren insgesamt nur 82 „Pedigree Welsh"-Schweine im Herdbuch registriert. 2005 wurde die Rasse zur gefährdeten Art erklärt und wird seitdem vom Rare Breeds Survival Trust als seltene Rasse eingestuft.

Die traditionelle Zuchtmethode

Die lange Geschichte der Rasse und ihre natürlichen Merkmale sowie die traditionelle Zuchtmethode garantieren den besonderen unverkennbaren und einzigartigen Charakter des „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork". Die Hauptelemente der traditionellen Zuchtmethode sind folgende:

Natürliches Wachstumstempo

Eine grundlegende Priorität beim „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" ist, dass die Schweine ein natürliches Wachstumstempo von mindestens 154 Tagen bis zur Schlachtreife haben. Dies wird durch ein eiweißarmes Futter (weniger als 20 % nach dem Absetzen) erreicht, das möglichst von den lokalen Märkten bezogen wird. Als Futter kommen Einzelfuttermittel oder Mischfutter in Betracht, die durch alternative Futtermittel, Lebensmittelreste und Grünfutter ergänzt werden können. Synthetische Zusatzstoffe und Wachstumsförderer sind nicht zugelassen.

Extensive Tierhaltung

Die Schweine für „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" können in Freiland- oder in Stallhaltung aufgezogen werden; Voraussetzung ist ein natürliches Haltungsumfeld, das einem hohen Tierschutzstandard entspricht („RSPCA Freedom Food standard" oder gleichwertige Systeme). Die Bestandsdichte der Freiland- oder Stallhaltung muss sicherstellen, dass die Schweine nach ihrem natürlichen Verhalten leben können, und bei Stallhaltung müssen die Tiere in eingestreuten Laufställen und nicht auf Vollspaltenböden gehalten werden. Intensive Schweinehaltungsmethoden wie das Absetzen nach 4 Wochen, der Einsatz vom Kastenstand während der Trächtigkeit und zum Abferkeln, das Abkneifen der Zähne, Nasenringe, Kupieren der Schwänze und das chirurgische Kastrieren dürfen nicht als routinemäßige Behandlung eingesetzt werden und sind ausschließlich auf tierärztlichen Rat zugelassen. Das Kastrieren von schweren Schweinen, die für traditionelle Erzeugnisse bestimmt sind, ist auf tierärztlichen Rat zugelassen.

Reduzierung von Stress

Die traditionelle Zuchtmethode soll die Stressbelastung während der gesamten Lebensdauer der Tiere verringern. Die Schweine von „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" werden möglichst in der Nähe des Haltungsbetriebes, vorzugsweise in kleinen Schlachthöfen geschlachtet. Die Transport- und Abfertigungszeit ist auf ein Minimum beschränkt, damit die Tiere vor der Schlachtung keinem unnötigen Leiden oder Unbehagen ausgesetzt sind. Die Tiere werden auf direktem Wege vom Betrieb zum Schlachthof transportiert und dürfen nicht zusammen mit Schweinen aus anderen Betrieben befördert werden.

Traditionelle Verarbeitungspraktiken

Die Schlachtkörper von „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" müssen mindestens 2 Tage lang abhängen, um zu reifen; durch diesen Reifungsprozess entwickelt sich der Geschmack und wird das Fleisch zart. Der Schlachtkörper wird nach traditionellen Techniken durch die Verarbeiter zerlegt, die Erfahrungen mit der Bearbeitung von traditionellen Erzeugnissen haben.