ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο β) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2016/C 382/06)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΕΓΓΥΗΜΕΝΟΥ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟΥ ΙΔΙΟΤΥΠΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

«TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK»

Αριθ. ΕΕ: UK-TSG-0007-01396 — 27.10.2015

«ΗΝΩΜΕΝΟ ΒΑΣΙΛΕΙΟ»

1. **Ονομασία(-ες) προς καταχώριση**

«Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork»

2. **Τύπος προϊόντος**

Κλάση 1.1. Νωπά κρέατα (και βρώσιμα παραπροϊόντα σφαγείων)

3. **Αιτιολόγηση της καταγραφής**

3.1. *Πρόκειται για προϊόν το οποίο*

— ☒ παρασκευάζεται με τρόπο παραγωγής, μεταποίησης ή σύνθεσης που αντιστοιχεί στην παραδοσιακή πρακτική για το εν λόγω προϊόν ή τρόφιμο· ή

— ☐ παράγεται από πρώτες ύλες ή συστατικά που είναι τα χρησιμοποιούμενα παραδοσιακά.

Το προϊόν με την ονομασία «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» προέρχεται από χοίρους που έχουν εκτραφεί σύμφωνα με τρόπο παραγωγής ο οποίος είναι στην πράξη παραδοσιακός. Η παραδοσιακή μέθοδος εκτροφής στην οποία στηρίζεται η παραγωγή επιτρέπει βραδύτερο φυσικό ρυθμό αύξησης ενώ παράλληλα δίνει προτεραιότητα στην ελαχιστοποίηση των επιπέδων άγχους και στην επίτευξη υψηλών προτύπων καλής μεταχείρισης των ζώων.

3.2. *Πρόκειται για ονομασία η οποία*

— ☐ χρησιμοποιείται κατά παράδοση για παραπομπή στο ιδιότυπο προϊόν

— ☒ προσδιορίζει τον παραδοσιακό χαρακτήρα ή τον ιδιότυπο χαρακτήρα του προϊόντος.

Τα μοναδικά χαρακτηριστικά του προϊόντος με την ονομασία «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» που απαριθμούνται κατωτέρω του προσδίδουν την ιδιοτυπία του.

Σφάγιο

— Ευμεγέθης κεντρικός μυς και φιλέτο μεγάλου μήκους

— μηροί καλά ανεπτυγμένοι

— με πάχος στρώματος νωτιαίου λίπους τουλάχιστον 10 mm όταν ο χοίρος έχει φθάσει σε βάρος κανονικού χοίρου > 50 kg (νεκρό βάρος) και τουλάχιστον 14 mm όταν ο χοίρος έχει φθάσει σε βάρος βαρέος χοίρου > 75 kg (νεκρό βάρος)

— ανοικτού χρώματος, το οποίο όμως γίνεται βαθύτερο καθώς ο χοίρος φθάνει σε μεγαλύτερο βάρος σφαγής

Όταν μαγειρευτεί

— Γεύση λεπτή και άρωμα ευχάριστο τα οποία αναπτύσσονται κατά την ωρίμαση

— Τρυφερό λόγω της συνολικά υψηλότερης περιεκτικότητας του κρέατος σε λίπος.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

Τα χαρακτηριστικά αυτά προκύπτουν από τον συνδυασμό δύο στοιχείων: η παραγωγή πρέπει να στηρίζεται στην παραδοσιακή μέθοδο εκτροφής και οι χοίροι πρέπει να είναι Pedigree Welsh (φυλή ουαλικού χοίρου με πιστοποιητικό γενεαλογίας (pedigree)). Η φυλή Pedigree Welsh έχει μακρά ιστορία επιλεκτικής αναπαραγωγής ώστε να λαμβάνεται σφάγιο με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά και διατροφικές ιδιότητες.

4. **Περιγραφή**

4.1. *Περιγραφή του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, συμπεριλαμβανομένων των κύριων φυσικών, χημικών, μικροβιολογικών ή οργανοληπτικών χαρακτηριστικών, από την οποία προκύπτει ο ιδιότυπος χαρακτήρας του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του ισχύοντος κανονισμού)*

Το προϊόν «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» είναι το χοιρινό κρέας που προέρχεται από χοίρους της φυλής Pedigree Welsh οι οποίοι έχουν εκτραφεί με παραδοσιακό σύστημα παραγωγής. Τα σφάγια του «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» είναι γνωστά για την καλή ισορροπία των τεμαχίων που συνεπάγεται ευμεγέθη κεντρικό μυ, φιλέτο μεγάλου μήκους και καλά ανεπτυγμένους μηρούς. Έχει υψηλή εκατοστιαία αναλογία βάρους σφαγίου προς ζων βάρος, τουλάχιστον 65 %, και καλή κατάταξη σε όλες τις κατηγορίες βάρους. Το προϊόν που φέρει την ονομασία «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» έχει την τάση να συσσωρεύει λίπος, όχι όμως υπερβολικό, με ελάχιστο πάχος στρώματος νωτιαίου λίπους 10 mm όταν ο χοίρος έχει φθάσει σε βάρος κανονικού χοίρου και 14 mm όταν ο χοίρος έχει φθάσει σε βάρος βαρύτερου χοίρου (75 kg νεκρού βάρους). Το κρέας είναι ανοιχτόχρωμο όπως προσδιορίστηκε από ανεξάρτητη χρωματομετρική ανάλυση, σύμφωνα με την οποία περιγράφεται ως χαμηλής τιμής ερυθρού και κίτρινου, στην οποία οφείλεται το λιγότερο έντονο χρώμα του κρέατος. Το χρώμα του κρέατος γίνεται βαθύτερο όσο ο χοίρος φθάνει σε μεγαλύτερο βάρος σφαγής και όταν το βάρος σφαγής είναι μεγαλύτερο είναι ορατές έντονες γραμμώσεις ενδομυϊκού λίπους (μαρμαρώδης διάστιξη) χωρίς υπερβολικό ραχιαίο λίπος.

Όταν έχει ψηθεί, το κρέας έχει χυμώδη και λεπτή γεύση και ευχάριστο άρωμα χοιρινού που αναπτύσσονται κατά τη διάρκεια της ωρίμασης. Το χοιρινό κρέας είναι πολύ τρυφερό λόγω της συνολικά υψηλότερης περιεκτικότητας του κρέατος σε λίπος. Λόγω των φυσικά υψηλότερων επιπέδων λίπους, το χοιρινό κρέας μπορεί να παρουσιάζει μεγαλύτερες απώλειες κατά το μαγείρεμα, που ποικίλλουν ανάλογα με το τεμάχιο κρέατος.

Δεδομένα σύστασης

Θερμιδική αξία: > 300 kcals/100g

Ραχιαίο λίπος: τουλάχιστον 10 mm (σε βάρος κανονικού χοίρου > 50 kg (νεκρό βάρος)

τουλάχιστον 14 mm (σε βάρος χοίρου > 75 kg (νεκρό βάρος)

Οι ξεχωριστές και μοναδικές αυτές γευστικές ιδιότητες προκύπτουν από τον συνδυασμό:

— της μακρόχρονης ιστορίας της Pedigree Welsh και της ιστορίας της επιλεκτικής αναπαραγωγής ώστε να λαμβάνεται σφάγιο με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά και διατροφικές ιδιότητες

— Οι παραδοσιακές μέθοδοι εκτροφής στις οποίες στηρίζεται η παραγωγή, οι οποίες δίνουν προτεραιότητα στην ελαχιστοποίηση των επιπέδων άγχους και επιτρέπουν βραδύτερο φυσικό ρυθμό αύξησης.

Ενώ ο τίτλος περιλαμβάνει τη λέξη «pork» (χοίρος), η παρούσα αίτηση αφορά όλα τεμάχια και εντόσθια χοιρινού κρέατος.

4.2. *Περιγραφή της μεθόδου παραγωγής του προϊόντος το οποίο φέρει την ονομασία του σημείου 1, την οποία οφείλουν να ακολουθούν οι παραγωγοί, συμπεριλαμβανομένων, κατά περίπτωση, του είδους και των χαρακτηριστικών των χρησιμοποιούμενων πρώτων υλών ή συστατικών και της μεθόδου παρασκευής του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)*

Οι χοίροι από τους οποίους παράγεται το προϊόν «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» εκτρέφονται με χρήση ιδιαίτερων παραδοσιακών πρακτικών που είναι πολύ διαφορετικές από αυτές που εφαρμόζονται στα συμβατικά εμπορικά συστήματα παραγωγής.

Το προϊόν με την ονομασία «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» είναι χοιρινό κρέας που παράγεται μόνον από χοίρους της φυλής Pedigree Welsh των οποίων έχει κοινοποιηθεί η γέννηση. Η γέννηση όλων των χοίρων πρέπει να έχει κοινοποιηθεί στην Βρετανική Ένωση Χοιροτρόφων ή σε ένωση χοιροτρόφων που τηρεί γενεαλογικό βιβλίο της φυλής Pedigree Welsh. Κάθε ζώο μπορεί να προσδιορίζεται με ατομική δερματοστιξία στο αυτί, που εγγυάται τη γνησιότητα και υψηλό επίπεδο ανιχνευσιμότητας.

Διατροφή

Οι χοίροι «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» εκτρέφονται με παραδοσιακή μέθοδο διατροφής. Οι χοίροι τρέφονται με σιτηρέσιο που έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες καθώς το ποσοστό πρωτεΐνης της αγορασμένης ζωοτροφής δεν πρέπει να υπερβαίνει το 20 % μετά τον απογαλακτισμό. Τα χαμηλά επίπεδα πρωτεΐνης στην παραδοσιακή πρακτική διατροφής των ζώων σε συνδυασμό με τον φυσικά βραδύτερο ρυθμό αύξησης της φυλής συμβάλλουν στη μείωση της μέσης ημερήσιας αύξησης του ζώντος βάρους σε σύγκριση με αυτήν που επιτυγχάνεται με τα σύγχρονα συστήματα παραγωγής. Η τάση της φυλής οφείλει να συσσωρεύει περισσότερο λίπος συμβάλλει επίσης στη μείωση της αποδοτικότητας όσον αφορά τη μετατροπή των ζωοτροφών σε άπαχο κρέας.

Οι χρησιμοποιούμενες ζωοτροφές είναι κατά κανόνα συνδυασμός απλών ζωοτροφών που συμπληρώνονται με σύνθετες ζωοτροφές. Οι απλές ζωοτροφές, ει δυνατόν, καλλιεργούνται στο αγρόκτημα ή, εάν είναι εφικτό, είναι τοπικής παραγωγής. Όταν οι χοίροι εκτρέφονται σε «tyddyn» (μικρές εκμεταλλεύσεις) κατά παράδοση η τροφή τους συχνά συμπληρώνεται με παραπροϊόντα τροφής. Αυτά περιλαμβάνουν ορό γάλακτος και γαλακτοκομικά απόβλητα της βιομηχανίας γαλακτοκομικών, μαγιά και απόβλητα ζυθοποίησης προερχόμενα από τη ζυθοποιία καθώς και απόβλητα αρτοποιίας και σιμιγδάλια μπισκότων και σιτηρών (BCM). Οι χοιροτρόφοι συμπληρώνουν επίσης τη διατροφή των χοίρων με άχυρο και κτηνοτροφικά φυτά και, περιστασιακά, εφαρμόζουν τη μεσαιωνική παράδοση του «pannage», δηλαδή του δικαιώματος βόσκησης στο δάσος, και οδηγούν τους χοίρους σε δασώδεις βοσκότοπους για να βοσκήσουν βελανίδια και άλλα εποχιακά φρούτα και καρπούς. Στο μέτρο του δυνατού, θα πρέπει να χρησιμοποιούνται ζωοτροφές εναλλακτικές της σόγιας προερχόμενες από την ΕΕ, όπως άλευρο κράμβης, κουκιά, άλευρα ηλίανθου και/ή μπιζέλια. Δεν επιτρέπεται η χρήση συνθετικών προσθέτων διατροφής και αυξητικών παραγόντων.

Περιβάλλον

Το προϊόν που φέρει την ονομασία «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» προέρχεται από χοίρους της φυλής Pedigree Welsh που συμμορφώνονται με την παραδοσιακή πρακτική να εκτρέφονται με εκτατικό τρόπο και να βρίσκονται σε φυσικό περιβάλλον που επιτρέπει το φυσικό ρυθμό αύξησης και την ελαχιστοποίηση του άγχους.

Το «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» προέρχεται από ανθεκτικούς χοίρους που έχουν εκτραφεί με εκτατικό τρόπο, τόσο σε εσωτερικό όσο και σε εξωτερικό χώρο. Όλα τα συστήματα εκτροφής πρέπει να πληρούν υψηλά πρότυπα καλής διαβίωσης των ζώων (όπως το RSPCA Freedom Food Standard ή ισοδύναμα συστήματα). Επιπλέον, κάθε εκμετάλλευση πρέπει να ακολουθούν τον κώδικα σύσταση για την καλή μεταχείριση των ζώων (Code of Recommendation for the Welfare of Livestock): «Χοίροι» ή ισοδύναμα συστήματα.

Εκτατική εκτροφή στο ύπαιθρο — Όταν εκτρέφονται στο ύπαιθρο, οι χοίροι πρέπει να διατηρούνται σε μέγιστη πυκνότητα βόσκησης 30 χοιρομητέρων/εκτάριο και ελάχιστη έκταση περίφρακτου χώρου 40 m^2 ανά χοίρο πάχυνσης (μεταξύ απογαλακτισμό και τελειοποίησης).

Εκτατική εκτροφή σε εσωτερικό χώρο — Όταν εκτρέφονται εκτατικά σε εσωτερικό χώρο, οι χοιρομητέρες πρέπει να διαβιώνουν σε αχυροστρωμένο χώρο ελάχιστης έκτασης στο έδαφος 3,5 m^2 ανά χοιρομητέρα και 1,54 m^2 ανά χοίρο σε φάση τελειοποίησης. δεν επιτρέπεται η εκτροφή σε κλωβούς με δάπεδο πλήρως δικτυωτό ή γρίλια.

Ζωοτεχνία

Όλοι οι χοίροι από τους οποίους παράγεται το προϊόν «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» πρέπει να συμμορφώνονται με παραδοσιακές ζωοτεχνικές πρακτικές όπως:

— Ελάχιστη περίοδος γαλουχίας 6-8 εβδομάδες.

— Οι σύγχρονες εντατικές κτηνοτροφικές πρακτικές, στις οποίες συμπεριλαμβάνονται η κοπή των οδόντων, η τοποθέτηση ρινικών δακτυλίων, η κοπή της ουράς επιτρέπονται μόνον υπό κτηνιατρική συμβουλή και δεν πρέπει να θεωρούνται πρακτικές ρουτίνας.

— Ο ευνουχισμός επιτρέπεται μόνον κατόπιν συμβουλής κτηνιάτρου ή για βαρείς χοίρους που προορίζονται για τα παραδοσιακά προϊόντα.

— Απαγορεύεται η χρήση κελιών κύησης και τοκετού.

Μεταφορά

Τα συστήματα μεταφοράς ζώων για τους χοίρους «Traditionally Reared Pedigree Welsh» είναι σχεδιασμένα με τρόπο ώστε να διασφαλίζουν ότι τα ζώα δεν υφίστανται περιττή καταπόνηση ή δυσφορία. Τα ζώα πρέπει να μεταφέρονται απευθείας από την εκμετάλλευση στο σφαγείο και να μην μεταφέρονται μαζί με χοίρους από άλλες εκμεταλλεύσεις. Η μεταφορά και οι χειρισμοί πρέπει να περιορίζονται στο ελάχιστο και οι χοίροι πρέπει να σφάζονται στο πλησιέστερο κατάλληλο σφαγείο ώστε να ελαχιστοποιείται το άγχος.

Η ελάχιστη απαίτηση χώρου για τους χοίρους κατά τη διαμετακόμιση πρέπει να έχει ως εξής:

Ζωντανό βάρος (kg)	Δείκτης πυκνότητας (kg/m^2)	Ελεύθερος χώρος δαπέδου (m^2/χοίρο)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Ζωντανό βάρος (kg)	Δείκτης πυκνότητας (kg/m²)	Ελεύθερος χώρος δαπέδου (m²/χοίρο)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
χοιρομητέρες	316	0,79

Σφαγή/Τεμαχισμός

Οι χοίροι της φυλής Pedigree Welsh που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» θανατώνονται όσο το δυνατόν πλησιέστερα στον τόπο εκτροφής, κατά προτίμηση σε σφαγεία μικρής κλίμακας και τα ζώα δεν πρέπει να υφίστανται οποιαδήποτε περιττή καταπόνηση ή δυσφορία πριν από τη σφαγή. Ο εξοπλισμός αναισθητοποίησης/θανάτωσης πρέπει να είναι σχεδιασμένος και να συντηρείται με τρόπο που να εξασφαλίζει την ταχεία και αποτελεσματική αναισθητοποίηση ή θανάτωση.

Τα σφάγια των χοίρων «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» πρέπει να αναρτώνται επί τουλάχιστον 2 ημέρες μετά τη σφαγή (αλλά κατά προτίμηση όχι περισσότερο) σε ψυχόμενο αποθηκευτικό χώρο θερμοκρασίας κάτω των 4 βαθμών Κελσίου.

Η φυσική διακύμανση στη φυλή που οφείλεται στις διαφορετικές γενεαλογικές σειρές και τα διαφορετικά συστήματα τελειοποίησης που εφαρμόζουν οι εκτροφείς μπορεί να οδηγήσει σε διαφορετικές συστάσεις σφαγίου και σε διαφορετικά επίπεδα ραχιαίου λίπους. Αυτή η φυσική διακύμανση απαιτεί να διαθέτουν οι αλλαντοποιοί που επεξεργάζονται το σφάγιο παραδοσιακές δεξιότητες και εμπειρία όσον αφορά τον τεμαχισμό. Τα σφάγια «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» τεμαχίζονται με παραδοσιακές μεθόδους, συμπεριλαμβανομένου του τεμαχισμού «στο αγκίστρι» και της παραδοσιακής κοπής.

Χάρη στην ελαχιστοποίηση του άγχους των χοίρων με την τήρηση υψηλών επιπέδων καλής μεταχείρισης κατά τη διάρκεια της εκτατικής εκτροφής, της μεταφοράς και πριν από τη σφαγή καθώς και χάρη στο γεγονός ότι πρόκειται για φυλή με ήρεμη φύση χωρίς (γνωστή) γενετική προδιάθεση για στρες (όπως το σύνδρομο του στρες των χοίρων— PSS), έχουν καταγραφεί ελάχιστες περιπτώσεις στις οποίες το κρέας να εμφανίζεται ωχρό, μαλακό και με εξίδρωση (PSE) ή βαθύχρωμο, σφικτό και ξηρό (DFD). Το στοιχείο αυτό αντανακλάται στην τρυφερή γευστική ποιότητα του «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork».

4.3. *Περιγραφή των κύριων στοιχείων που αποδεικνύουν τον παραδοσιακό χαρακτήρα του προϊόντος (άρθρο 7 παράγραφος 2 του παρόντος κανονισμού)*

Ο ιδιότυπος χαρακτήρας του χοιρινού κρέατος «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» προκύπτει από τις γευστικές ιδιότητές του οφείλονται σε 2 κύρια στοιχεία:

— στη μακρόχρονη ιστορία της φυλής Pedigree Welsh και η προσεκτική επιλεκτική αναπαραγωγή της ώστε να λαμβάνεται σφάγιο με συγκεκριμένα χαρακτηριστικά, ιδιότητες κρέατος και διατροφικές ιδιότητες

— στην παραδοσιακή μέθοδο παραγωγής που στηρίζεται στην εκτροφή

Ο χοίρος Pedigree Welsh κατέχει μοναδική θέση μεταξύ όλων των βρετανικών αυτόχθονων φυλών χοίρων καθώς είναι μία από τις τρεις μεγάλες φυλές στις οποίες έχει στηριχτεί η σύγχρονη χοιροτροφία. Η διάπλαση του σφαγίου του παρουσιάζει τα ιδία χαρακτηριστικά με τις φυλές με pedigree οι οποίες αναπτύχθηκαν πιο πρόσφατα, όπως είναι η Large White και η Landrace, ενώ ταυτοχρόνως διατηρεί τη γεύση των παραδοσιακών, λιγότερο βελτιωμένων αυτόχθονων φυλών με pedigree, όπως η Berkshire, η Tamworth και η Gloucester Old Spot. Αυτά τα ειδικά χαρακτηριστικά της φυλής προέκυψαν με προσεκτική επιλογή κατά τον προηγούμενο αιώνα. Αν και διάφορα χαρακτηριστικά των σφαγίων, όπως οι καλά ανεπτυγμένοι μηροί, έχουν βελτιωθεί, η φυλή διατηρεί τα παραδοσιακά φαινοτυπικά και γενοτυπικά χαρακτηριστικά της, όπως τον φυσικό βραδύτερο ρυθμό αύξησης και την τάση να συσσωρεύει λίπος. Χάρη στο στοιχείο αυτό, σε συνδυασμό με το παραδοσιακό εκτατικό σύστημα εκτροφής, το κρέας έχει ανοιχτότερο χρώμα και αναγνωρίζεται για την τρυφερή υφή του, την υψηλή θερμιδική του αξία και τη χυμώδη υφή του όταν μαγειρευτεί ή ψηθεί.

Σε σύγκριση με τις σύγχρονες εμπορικές διασταυρώσεις ή υβρίδια της συμβατικής χοιροτροφίας, το «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» έχει:

— λιγότερο ανεπτυγμένο (ανοιχτότερο) χρώμα μυός

— αυξημένη τρυφερότητα

— λεπτότερη γεύση χοιρινού κρέατος

— παχύτερο στρώμα νωτιαίου λίπους

— υψηλότερο συνολικό ποσοστό λίπους

— μεγαλύτερη θερμιδική αξία

— χυμώδη υφή όταν μαγειρευτεί ή ψηθεί

Από τη σύγκριση του ρυθμού αύξησης προκύπτει ότι ο χοίρος Pedigree Welsh μπορεί να χρειαστεί τουλάχιστον 154 ημέρες για να φθάσει στην ηλικία σφαγής ενώ ο εμπορικός χοίρος εντατικής εκτροφής μπορεί να φθάσει στην ηλικία σφαγής σε μόλις 126 ημέρες. Αυτός ο βραδύτερος ρυθμός ανάπτυξης οφείλεται στο συνδυασμό της βραδύτερης φυσικής αύξησης της φυλής σε συνδυασμό με τις λιγότερο πρωτεϊνούχες ζωοτροφές και την εκτατική μέθοδος εκτροφής παραδοσιακής παραγωγής. Το ανοιχτό χρώμα του κρέατος που οφείλεται στο λιγότερο ανεπτυγμένο χρώμα του μυός και η αυξημένη τρυφερότητά του καθώς και το λεπτό άρωμα χοιρινού αποτελούν χαρακτηριστικά που μπορούν όλα να αποδοθούν σε αυτόν τον βραδύτερο ρυθμό ανάπτυξης.

Η φυσική τάση της φυλής να συσσωρεύει λίπος και η μειωμένη απόδοση της μετατροπής των ζωοτροφών σε άπαχο μυικό ιστό παρέχει ένα σφάγιο με υψηλότερο επίπεδο λίπους σε σύγκριση με τους σύγχρονους εμπορικούς χοίρους συμβατικής εκτροφής. Το πάχος του στρώματος νωτιαίου λίπους του «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» που έχει αποκτήσει το βάρος κανονικού χοίρου είναι μεγαλύτερο των 10 mm σε σύγκριση με τον εμπορικό χοίρο για τον οποίο στόχος είναι η αντίστοιχη μέτρηση να φθάνει στα 8 mm. Για τους χοίρους «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» μεγάλου βάρους, η μέση μέτρηση του πάχους του στρώματος νωτιαίου είναι συχνά μεγαλύτερη από 14 mm. Επιπλέον του μεγαλύτερου πάχους του στρώματος νωτιαίου λίπους, η συνολική σύνθεση του λίπους του σφαγίου τους είναι επίσης υψηλότερη, με αποτέλεσμα η μέση θερμιδική αξία του να είναι μεγαλύτερη από 300 kcal/100g σε αντίθεση με τη μέση θερμιδική αξία για τους χοίρους πιο εμπορικής εκτροφής, που είναι μικρότερη των 200 kcal/100g. Αυτή η αυξημένη περιεκτικότητα σε λίπος οδηγεί σε περισσότερο χυμώδη υφή όταν το κρέας μαγειρευτεί ή ψηθεί.

Το προϊόν «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» διαφέρει επίσης σαφώς, σε σύγκριση με το χοιρινό κρέας των άλλων, λιγότερο βελτιωμένων, αυτόχθονων φυλών, καθώς παρουσιάζει:

— μικρότερο πάχος του στρώματος νωτιαίου λίπους

— καλύτερη κατάταξη μεταξύ των χοίρων μεγαλύτερου βάρους

— καλά ανεπτυγμένους μηρούς

— μεγαλύτερο κεντρικό μυ

— μεγαλύτερο μήκος του φιλέτου

— υψηλότερη εκατοστιαία αναλογία βάρους σφαγίου προς ζων βάρος

Οι παραδοσιακές, λιγότερο βελτιωμένες, φυλές με pedigree έχουν μέση μέτρηση πάχους στρώματος νωτιαίου λίπους που υπερβαίνει τα 14 mm όταν ο χοίρος έχει φθάσει σε βάρος κανονικού χοίρου, σε σύγκριση με τους χοίρους «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork», στους οποίους η αντίστοιχη μέτρηση είναι τουλάχιστον 10 mm. Στους βαρύτερους χοίρους, οι λιγότερο βελτιωμένες αυτόχθονες φυλές παρουσιάζουν μέτρηση του πάχους στρώματος νωτιαίου λίπους άνω των 20 mm και συχνά ακόμη και 30 mm ενώ χοίρος «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» έχει τουλάχιστον 14 mm στους βαρύτερους χοίρους.

Η εφαρμογή μεθόδων επιλογής κατά την εκτροφή του χοίρου Pedigree Welsh τον τελευταίο αιώνα είχε ως αποτέλεσμα τα σφάγια να έχουν πιο ευμεγέθη κεντρικό μυ, φιλέτο μεγαλύτερου μήκους, πιο αναπτυγμένους μηρούς, υψηλότερη εκατοστιαία αναλογία βάρους σφαγίου προς ζων βάρος και καλύτερη κατάταξη μεταξύ των βαρύτερων χοίρων σε σύγκριση με τις λιγότερο βελτιωμένες αυτόχθονες φυλές. Ο συνδυασμός αυτών των χαρακτηριστικών συμβάλλει στην ιστορική αναγνώριση του «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» ως ιδανικού σφαγίου για τους κρεοπώλες.

Τα ειδικά χαρακτηριστικά του χοίρου που φέρει την ονομασία «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» τεκμηριώνονται με εκτεταμένα ιστορικά δεδομένα, και έχουν αναλυθεί μέσω προγράμματος ανάλυσης της σύνθεσης και οργανοληπτικής δοκιμής. Από τη μελέτη αποδείχθηκε με αντικειμενικό τρόπο ότι το «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» διαφέρει τόσο από άποψη πολιτιστικής κληρονομιάς όσο και από άποψη ποιότητας και γεύσης.

Η μακρόχρονη ιστορία της φυλής Pedigree Welsh

Οι χοίροι έχουν μακρόχρονη σχέση με την Ουαλία και υπάρχουν αναφορές σε αυτούς σε όλη τη μεσαιωνική ουαλική λογοτεχνία. Τον 11ο αιώνα, ο Mabinogion κάνει λόγο για τα «μικρά ζώα των οποίων το κρέας είναι καλύτερο από το βοδινό. Είναι μικρά και το όνομά τους ποικίλλει. Καλούνται moch.» Αυτά τα πλάσματα (χοίροι) λέγεται ότι εισήχθηκαν στον σύγχρονο κόσμο από τον Arawn, βασιλιά του Annwfn (βασίλειο του Κάτω Κόσμου). Στον ουαλικό αρθουριανό μύθο παρουσιάζεται επίσης ο μαγεμένος αγριόχοιρος Twrch Trwyth και ο «αρχηγός των αγριόχοιρων με τους λευκούς χαυλιόδοντες» Ysgithrwyn Benbaedd καθώς και η λευκή χοιρομητέρα Hen Wen με τις μαντικές ικανότητες.

Δεν υπάρχει ιστορικό εντατικής εμπορικής χοιροτροφίας στην Ουαλία, ως επί το πλείστον οι χοίροι εκτρέφονταν σε εσωτερικούς χώρους ή, εποχιακά, μπορούσαν να αναζητούν την τροφή τους στο ύπαιθρο. Η πολιτιστική κληρονομιά και παράδοση της φυλής Pedigree Welsh αποτελεί σε μεγάλο βαθμό τμήμα της ουαλικής παράδοσης των απλών αγροτών και των «tyddyn» (μικρές γεωργικές εκμεταλλεύσεις). Υπάρχει επίσης μια παράδοση αστικών εκμεταλλεύσεων εκτροφής μικρής κλίμακας στις βιομηχανικές πόλεις όπου οι «twlc mochyn» (χοιροστάσια) ήταν κοινός τόπος στους κήπους των δίπατων μονοκατοικιών σε σειρά της εποχής εκείνης. Τα αψιδωτά χοιροστάσια με την ξηρή πέτρα αποτελούσαν επίσης αξιοσημείωτη μορφή της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής της Ουαλίας, ιδίως στο νότιο τμήμα της χώρας.

Καθώς στην Ουαλία η καλλιέργεια χόρτου είναι ευρύτατα διαδεδομένη, η προβατοτροφία και η παραγωγή γαλακτοκομικών κατέχουν περίοπτη θέση. Παραδοσιακά οι μικροκαλλιεργητές πωλούν τις αρνιά και τα μοσχάρια τους στην αγορά, καθώς πετυχαίνουν πολύ υψηλότερες τιμές, και διατηρούν τους χοίρους τους για τους ίδιους· έτσι το χοιρινό κρέας κυριαρχεί στην οικιακή κατανάλωση στις αγροτικές περιοχές. Παραδοσιακά, η εκτροφή των χοίρων γινόταν το καλοκαίρι και ο φθινόπωρο και η σφαγή το χειμώνα στο αγρόκτημα. Κάθε αγροτική περιοχή διέθετε πλανόδιο σφαγέα που προσέφερε τις υπηρεσίες του για τη σφαγή και τον τεμαχισμό, συχνά σε ειδικά σημεία των αχυρώνων ή σε βοηθητικούς χώρους ή ακόμη και στο ύπαιθρο. Η ετήσια σφαγή του χοίρου αποτελούσε ευκαιρία για κοινωνική συναναστροφή καθώς όλα τα μέλη της οικογένειας συνεισέφεραν κατά τη διάρκεια της ημέρας. Από τα εντόσθια (καρδιά, πνευμόνια και συκώτι) παρασκευάζονταν προϊόντα όπως τα παραδοσιακά ffagots (δεματάκια), το κεφάλι τοποθετούνταν σε άλμη για να χρησιμοποιηθεί για την πηχτή, τα έντερα καθαρίζονταν για να χρησιμοποιηθούν κατόπιν ως περιβλήματα για τα νωπά λουκάνικα, το νωπό κρέας μοιραζόταν τοπικά ενώ τα πλευρά και οι μηροί παστώνονταν και συντηρούνταν ώστε να αποτελέσουν την προμήθεια κρέατος για το επόμενο έτος.

Η καταγωγή της φυλής Pedigree Welsh μπορεί να αναχθεί σε μια αυτόχθονη λευκή φυλή χοίρων με πεσμένα αυτιά που εκτρεφόταν στην Ουαλία τουλάχιστον από τόσο παλιά όσο υφίστανται αρχεία. Η φυλή αυτή συνέβαλε σημαντικά στη σύγχρονη γεωργία καθώς αποτελεί μία από τις τρεις φυλές στις οποίες βασίστηκε η σύγχρονη χοιροτροφία των υβριδικών ποικιλιών. Ωστόσο, με την ακατάπαυστη ώθηση προς την εντατικοποίηση, τα σφάγια που προορίζονταν για την παραγωγή κρέατος και λαρδιού έπρεπε να είναι λιγότερο παχιά, ανεξαρτήτως γεύσης. Οι μεγάλες χοιροτροφικές επιχειρήσεις που κυριάρχησαν στην αγορά δεν ευνοούσαν τη φυλή Pedigree Welsh, γεγονός που οδήγησε στη δραματική μείωση των εκτρεφόμενων χοίρων. Το 2002, μόνον 82 χοίροι της Pedigree Welsh είχαν καταχωριστεί στο γενεαλογικό βιβλίο της φυλής, το 2005 η φυλή χαρακτηρίστηκε ως απειλούμενο με εξαφάνιση είδος και έκτοτε έχει χαρακτηριστεί ως σπάνια φυλή από την «Rare Breeds Survival Trust» (Οργανισμό για την επιβίωση των σπάνιων φυλών).

Η μέθοδος παραγωγής που στηρίζεται στην παραδοσιακή εκτροφή

Χάρη στη μακραίωνη ιστορία της φυλής και τα φυσικά χαρακτηριστικά της, σε συνδυασμό με τη μέθοδο παραγωγής που στηρίζεται στην παραδοσιακή εκτροφή, το προϊόν «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» διαθέτει ιδιαίτερα και μοναδικά ιδιότυπα χαρακτηριστικά. Τα βασικά στοιχεία που πρέπει να περιλαμβάνει ένα παραδοσιακό σύστημα εκτροφής είναι: -

Φυσικό ρυθμό αύξησης

Η βασική προτεραιότητα για τους χοίρους «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» είναι να έχουν φυσικό ρυθμό αύξησης η οποία να διαρκεί τουλάχιστον 154 ημέρες έως τη σφαγή. Αυτό επιτυγχάνεται μέσω διατροφής με ζωοτροφές χαμηλής περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες, η οποία δεν πρέπει να υπερβαίνει το 20 % μετά τον απογαλακτισμό, και τοπικής προέλευσης στο μέτρο του δυνατού. Οι ζωοτροφές μπορούν να είναι απλές ή σύνθετες και μπορούν να συμπληρώνονται με εναλλακτικές τροφές και παραπροϊόντα της παραγωγής τροφίμων και κτηνοτροφικών φυτών. Δεν επιτρέπεται η χρήση συνθετικών προσθέτων διατροφής και αυξητικών παραγόντων.

Εκτατική εκτροφή

Οι χοίροι που φέρουν την ονομασία «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» μπορούν να εκτρέφονται σε συστήματα εσωτερικού χώρου και υπαίθρια, αλλά πρέπει να είναι φυσικά περιβάλλοντα υψηλών προτύπων ευζωίας (σύμφωνα με το πρότυπο RSPCA Freedom Food Standard ή παρόμοια πρότυπα). Οι δείκτες πυκνότητας εκτροφής, είτε η εκτροφή γίνεται σε εσωτερικούς είτε σε εξωτερικούς χώρους, θα πρέπει να επιτρέπουν στους χοίρους να εκφράζουν τη φυσική τους συμπεριφορά τους και εάν οι χοίροι εκτρέφονται σε εσωτερικές εγκαταστάσεις πρέπει να διατηρούνται σε χώρους επιστρωμένους με άχυρο και όχι εξ ολοκλήρου δικτυωτούς χώρους. Οι κτηνοτροφικές πρακτικές της εντατικής εμπορικής εκτροφής, όπως ο απογαλακτισμός σε ηλικία 4 εβδομάδων, η χρήση κλωβών κύησης και κλωβών τοκετού, η κοπή των δοντιών, η τοποθέτηση ρινικών δακτυλίων, η κοπή της ουράς και ο χειρουργικός ευνουχισμός δεν πρέπει να αποτελούν συνήθεις εργασίες και επιτρέπονται μόνον κατόπιν συμβουλής του κτηνιάτρου. Ο ευνουχισμός για χοίρους που προορίζονται για τα παραδοσιακά προϊόντα για τα οποία απαιτούνται βαρείς χοίροι επιτρέπεται κατόπιν συμβουλής του κτηνιάτρου.

Ελαχιστοποίηση του άγχους

Το σύστημα παραδοσιακής εκτροφής έχει σχεδιαστεί με τρόπο ώστε να ελαχιστοποιείται το άγχος των ζώων καθ' όλη τη διάρκεια της ζωής τους. Οι χοίροι που φέρουν την ονομασία «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» θανατώνονται όσο το δυνατόν πλησιέστερα στον τόπο εκτροφής και κατά προτίμηση σε μικρής κλίμακας σφαγεία. Η μεταφορά και οι χειρισμοί περιορίζονται στο ελάχιστο αναγκαίο για να διασφαλιστεί ότι οι χοίροι δεν υφίστανται οποιαδήποτε περιττή καταπόνηση ή δυσφορία πριν από τη σφαγή. Τα ζώα πρέπει να μεταφέρονται απευθείας από την εκμετάλλευση στο σφαγείο και να μην μεταφέρονται μαζί με χοίρους προερχόμενους από άλλες εκμεταλλεύσεις.

Παραδοσιακές πρακτικές μεταποίησης

Τα σφάγια των χοίρων «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» πρέπει να αναρτώνται επί 2 τουλάχιστον ημέρες για να ωριμάσουν, αυτή η διαδικασία αναπτύσσει τη γεύση και καθιστά τρυφερότερο το κρέας. Για την κοπή του σφαγίου οι μεταποιητές χρησιμοποιούν παραδοσιακές μεθόδους τεμαχισμού, καθώς διαθέτουν την πείρα που απαιτείται για την επεξεργασία ενός παραδοσιακού προϊόντος.