MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase muutmistaotluse avaldamine

(2016/C 382/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artiklile 51.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK"

ELi nr: UK-TSG-0007-01396 – 27.10.2015

ÜHENDKUNINGRIIK

1. **Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork"

2. **Toote liik**

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3. **Registreerimise alused**

3.1. *Kas toode*

— ☒ on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil

— ☐ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

Nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud liha saadakse sigadelt, keda on peetud vastavalt traditsioonide kohaselt kasutatavale tootmistavale. Tootmises kasutatav traditsiooniline seapidamisviis tagab aeglasema ja loomulikuma kasvuiibe ning samal ajal on selle puhul rõhku pandud nii stressitaseme minimiseerimisele kui ka rangetele heaolustandarditele.

3.2. *Kas nimetus*

— ☐ on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta

— ☒ väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära

Tänu allpool loetletud ainulaadsetele omadustele on toode „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" väga eripärane.

Rümp

— Hea seljalihas ja suur lihassilm ning pikad seljatükid.

— Hästi arenenud tagaosad.

— Üle 50 kg kaaluva sea (tapakaal) seljapeki paksus on vähemalt 10 mm ja üle 75 kg kaaluva raske sea (tapakaal) seljapeki paksus on vähemalt 14 mm.

— Värvus on hele, kuid muutub sellevõrra tumedamaks, mida suurem on sea tapakaal.

Kuumtöötlemisel

— Hõrk maitse ja isuäratav lõhn, mis muutub liha laagerdumisel üha tugevamaks.

— Liha üldine rasvasisaldus on suurem ja liha on seetõttu õrn.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Need omadused tulenevad kahe asjaolu koosmõjust: tootmises kasutatakse traditsioonilist seapidamismeetodit ja tegemist peab olema tõupuhaste Walesi sigadega. Kindlate näitajatega rümpade ja liha eriliste maitseomaduste saavutamiseks on Walesi tõu puhul kasutatud pikka aega valikaretust.

4. **Kirjeldus**

4.1. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)*

Nimetus „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmab traditsioonilise tootmissüsteemi kohaselt peetud Walesi tõugu sigade liha. Toote „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" rümpasid on lihtne lahti lõigata ning seljatükis on suur lihassilm, seljalihas on pikk ja tagaosa reietükk on hästi välja arenenud. Toote tapaväärtus on suur, vähemalt 65 % ja see esineb kõigi lihakuskategooriate puhul. Toote „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" puhul on rasv ladestunud hästi, kuid mitte ülemääraselt, tavaliste sigade seljapeki paksus on tapakaalul vähemalt 10 mm ja rasketel sigadel (tapakaaluga 75 kg) 14 mm. Sõltumatu kromameeteranalüüsi alusel on liha värvus hele, analüüsi kirjelduse kohaselt on punase ja kollase väärtuse näitaja lihas madal ning liha värvus on seetõttu vähem intensiivne. Liha värvus muutub seda tumedamaks, mida suurem on sea tapakaal, kuna suurema tapakaalu puhul kujunevad välja lihasesisesed rasvasooned (marmorjas liha) ilma liigse seljapekita.

Kuumtöödeldud lihal on mahlane ja õrn sealiha maitse ning isuäratav lõhn ning liha laagerdumisel muutuvad need üha intensiivsemaks. Liha üldine rasvasisaldus on suurem ja liha on seetõttu õrn. Kuna liha loomulik rasvasisaldus on suurem, võib olenevalt lõiketükist esineda kuumtöötlemisel kadusid.

Koostise andmed

Kalorsus: > 300 kcal / 100 g

Seljapekk: vähemalt 10 mm (sead tapakaaluga üle 50 kg)
vähemalt 14 mm (sead tapakaaluga üle 75 kg)

Need erilised ja ainulaadsed omadused tulenevad järgmisest kombinatsioonist.

— Walesi tõul on pikk ajalugu ning nende konkreetsete rümpade ja rümba omaduste saavutamiseks on tehtud pikka aega valikaretust.

— Tootmises kasutatavad traditsioonilised seapidamisviisid, kus seatakse esikohale sigade stressi vähendamine ja ranged loomade heaolu standardid ning mille puhul on sigade loomulik kasvuiive aeglasem.

Kuigi nimetuses kasutatakse sõna siga (*pork*), hõlmab see kõiki rümba jaotustükke ja rupsi.

4.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)*

Toote „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" saamiseks kasutatavaid sigu peetakse kindlaid traditsioonilisi seapidamisviise järgides, mis erinevad oluliselt tavapärastest kaubanduslikest tootmissüsteemidest.

Toodet „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" valmistatakse üksnes Walesi tõugu sigadest. Iga sea sünd peab olema registreeritud Briti seakasvatusühingus (British Pig Association) või sea tõuaretajate ühingus, kus peetakse Walesi sigade tõuraamatut. Iga siga saab kindlaks teha tema ainulaadse kõrvatätoveeringu järgi, see tagab liha autentsuse ja kõrgetasemelise toote järgitavuse.

Söötmine

Nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud sigu söödetakse traditsioonilise söödarežiimi järgi. Sigu peetakse madala valgusisaldusega söödarežiimil, mille puhul sööda valgusisaldus pärast võõrutamist ei tohi olla suurem kui 20 %. Madala valgusisaldusega traditsiooniline söötmisviis koos tõule omase loomuliku aeglase kasvuiibega tagab kaasaegsete tootmissüsteemidega võrreldes väiksema päevase kasvuiibe. Tõu eripäraks olev suurema hulga rasva ladestamine aitab samuti kaasa sellele, et sööt ei muutu nii tõhusalt tailihaks.

Söödaks kasutatakse tavaliselt kombineeritud söödatoorainet, millele lisatakse täiendsööta. Söödatoorainet kasvatatakse võimaluse korral põllumajandusettevõttes või ostetakse seda sisse kohalikelt tootjatelt. Kui sigu peetakse väikestes põllumajandusettevõtetes (*tyddyn*), lisatakse tavapäraselt nende söödasse sageli toidu kõrvalprodukte. Sinna alla kuuluvad piimatööstusest saadav vadak ja piimajäägid, õlletööstuse pärm ja õlleraba, samuti pagaritööstuse jäägid, teraviljad ja kondiitritööstuse jäägid. Söödaratsiooni kuuluvad ka hein ja söödakultuurid ning metsastel aladel peetavatele sigadele antakse keskaegse traditsiooni kohaselt, mil aeg-ajalt esines söödanappust, ka tammetõrusid ning muid hooajale vastavaid pähkleid ja puuvilju. Kõik võimalikud soja alternatiivid nagu rapsikoogijahu, põldherned, päevalille ja/või hernejahu peavad olema pärit EList. Sünteetilisi lisaaineid ja kasvuedendajaid ei ole lubatud anda.

Keskkond

Nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud liha saadakse Walesi tõugu sigadest, keda on peetud ekstensiivse kasvatuse traditsioonilisel viisil looduslikus kasvukeskkonnas, mis tagab sigade loomuliku kasvuiibe ja minimaalse stressi.

Toodet „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" saadakse raskemat tüüpi sigadest, keda peetakse ekstensiivselt nii siseruumides kui ka välistingimustes. Kõik seapidamissüsteemid peavad vastama rangetele loomade heaolu standarditele (RSPCA Freedom Food standard või muud vastavad loomade heaolu süsteemid). Peale selle peab iga põllumajandusettevõtja järgima soovitusi kariloomade heaolu kohta (The Code of Recommendation for the Welfare of Livestock). Sead või muud vastavad süsteemid.

Ekstensiivne pidamine välistingimustes: – välistingimustes pidamisel peab maksimaalne loomkoormus olema 30 emist hektari kohta ja minimaalne karjaala suurus 40 ruutmeetrit nuumsea kohta (võõrutusest tapaküpseks saamiseni).

Ekstensiivne pidamine sisetingimustes: – ekstensiivsel pidamisel sisetingimustes peab sulu maksimaalne põrandapind olema 3,5 ruutmeetrit emise kohta ja 1,54 ruutmeetrit tapaküpse sea kohta. Sigade pidamine täisrestpõrandaga sulgudes ei ole lubatud.

Loomakasvatus

Kõik toote „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" valmistamiseks kasutatavad sead peavad vastama järgmistele traditsioonilistele loomapidamisnõuetele:

— minimaalne võõrutusvanus 6–8 nädalat.

— Kaasaegsed intensiivse loomapidamise praktikad, sh hammaste lühendamine, kärsa rõngastamine, saba lõikamine, on lubatud üksnes veterinaari soovitusel ning mitte tavapärase tegevusena.

— Kastreerimine on lubatud üksnes veterinaari soovitusel või traditsioonilisteks toodeteks mõeldud raskete sigade puhul.

— Tiinus- ja poegimissulgude kasutamine on keelatud.

Transport

Traditsiooniliselt peetud Walesi sigade transpordil peab olema tagatud, et loomad ei tunneks mittevajalikku stressi ja ebamugavust. Sead tuleb transportida põllumajandusettevõttest otse tapamajja ja neid ei või transportida koos muudest põllumajandusettevõtetest pärit sigadega. Transport ja käitlemine peavad olema viidud miinimumini ning sigade stressi minimeerimiseks tuleb loomad tappa kõige lähemas sobivas tapamajas.

Transpordi ajal peab olema sigadele tagatud vähemalt järgmise suurusega ruum:

eluskaal (kg)	loomkoormus (kg/m²)	tagatud ruum (m² sea kohta)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

eluskaal (kg)	loomkoormus (kg/m²)	tagatud ruum (m² sea kohta)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
emised	316	0,79

Tapamaja

Toote „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" valmistamiseks kasutatavad Walesi tõugu sead tapetakse võimalikult lähedal nende pidamiskohale, eelistatavalt väiksemas tapamajas, ning enne tapmist ei tohi sigadel tekkida mittevajalikku stressi või ebamugavust. Uimastamis- ja tapmisseadmed peavad olema sellised, millega tagada kiire uimastamine ja tapmine.

Nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud rümbad peavad rippuma pärast tapmist ja enne tükeldamist vähemalt kaks päeva (soovitavalt isegi rohkem) jahedas ruumis temperatuuril –4 kraadi.

Eri vereliinidest tulenevad tõuerinevused ja tõuaretajate kasutatavad eri süsteemid oma varude lõpetamiseks võivad põhjustada erinevusi rümba ülesehituses ja seljatüki rasvakihis. Selliste loomulike erinevustega rümpade töötlemisel on vaja traditsioonilisi lihuniku- ja tükeldamisoskusi. Lihunik töötleb nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud rümpasid traditsioonilisel meetodil, mis tähendab tükeldamist rümba rippasendis ning traditsioonilist lõikelaual lõikamist.

Kuna sigade ekstensiivsel pidamisel, transpordil ja tapmise eel kohaldatakse rangeid heaolustandardeid ning tõug on looduslikule pidamisele kohandunud ja sellel ei ole geneetilist eelsoodumust stressiks (nt sigade stressisündroom ehk PSS-sündroom), on vähe registreeritud kahvatu, pehme ja mahla eritava liha (PSE) või tumeda, tihke ja kuiva liha (DFD) esinemist. See kajastub ka selles, et söömisel on nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud liha õrn.

4.3. *Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)*

Toote „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" erilisus väljendub söömisel ilmnevates liha omadustes, mis tulenevad eelkõige kahest asjaolust:

— Walesi tõu pikk ajalugu ja hoolikas tõuaretus kindlate omadustega rümpade, liha omaduste ja söömisel avalduvate joonte saavutamiseks;

— tootmises kasutatakse traditsioonilist seapidamismeetodit.

Inglise algsete seatõugude seas on Walesi tõul eriline koht – see on üks kolmest seatõust, millel põhineb kaasaegne seakasvatus. Kõnealuse tõu rümba ülesehitus sisaldab ka neid elemente, mis on selliste tõugude nagu Large White ja Landrace puhul rohkem välja arendatud, kuid samas on alles sellistele vähem aretatud traditsioonilistele tõugudele nagu Berkshire, Tamworth ja Gloucester Old Spot omane maitse. Need tõu eriomadused on aretatud välja eelmisel sajandil toimunud valikaretuse käigus. Kuigi rümba teatavaid omadusi, näiteks hästi väljakujunenud tagatükid, on veelgi täiustatud, on alles tõule omased fenotüübi ja genotüübiga seotud jooned, milleks on aeglasem kaaluiive ja tõhusam rasva ladestamine. Koos traditsioonilise ekstensiivse seapidamisega annab see tulemuseks heledama värvusega liha, mis on hinnatud oma pehmuse, suure kalorsuse ja kuumtöötlemisel suure mahlakuse poolest.

Võrreldes tavakasvanduses kasvatatud kaasaegsete kaubanduslike ristandite või hübriidsigadega, on nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud liha

— vähem intensiivse lihasevärvusega (heledam),

— õrnema tekstuuriga,

— peenemate maitseomadustega,

— paksema seljapekikihiga,

— suurema üldise rasvaprotsendiga,

— suurema kalorsusega,

— liha jääb kuumtöötlemisel mahlane.

Kui võrrelda kaaluiivet, siis kasvab Walesi tõugu siga tapaküpseks alles 154 päevaga, samal ajal kui intensiivse seakasvatuse kohaselt peetud sead vajavad selleks üksnes 126 päeva. Aeglasem kaaluiive tuleneb tõu loomuliku aeglasema kaaluiibe ja madalama valgusisaldusega sööda koostoimest ning traditsioonilisest ekstensiivsest tootmismeetodist. Liha hele värvus tuleneb vähem intensiivsemast lihase värvusest ning liha õrnem struktuur ja peenemad maitseomadused tulenevad aeglasemast kaaluiibest.

Tõu loomupärane omadus rasva ladestada ja sööda baasil mitte liigsel määral tailiha kasvatada annab tulemuseks rümbad, mille rasvasisaldus on tavaliste kaasaegses kasvatussüsteemis kasvatatud sigade omast suurem. Nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud sigade rümba seljapekk on nende tapakaalul vähemalt 10 mm, samal ajal kui tavakaubanduse jaoks peetud sigadel on see 8 mm. Nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud raskete sigade seljapeki paksus on sageli isegi rohkem kui 14 mm. Lisaks paksemale seljapeki kihile sisaldab kogu rümba koostis rohkem rasva ning keskmine kalorsus on suurem kui 300 kcal / 100 g; tavakaubanduse jaoks peetud sigadel on see näitaja alla 200 kcal / 100 g. Suurema rasvasisalduse tõttu on liha kuumtöötlemisel väga mahlane.

Muude vähem aretatud kohalike tõugudega võrreldes on nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud sigadel kindel hulk erinevusi:

— õhem seljapekikiht,

— rasked sead on klassifikatsiooniskaalal kõrgemal astmel,

— hästi arenenud tagaosad,

— seljatükil on suur lihassilm,

— selja pikilihas on pikem,

— rümba tapaväärtus on suurem.

Vähema aretusega traditsioonilistel tõugudel on keskmine pekikiht sigade tapakaalul üle 14 mm, samal ajal kui nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud sigadel on see tapakaalul vähemalt 10 mm. Raskete sigade puhul on vähem aretatud kohalike tõugude pekikiht tapakaalul üle 20 mm ja sageli isegi 30 mm, samal ajal kui nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud rasketel sigadel on see tapakaalul vähemalt 14 mm.

Eelmisel sajandil toimunud Walesi sigade valikaretuse tulemuseks on searümp, mille seljatükil on suur lihassilm, seljalihas on pikk ja tagaosa reietükk on hästi välja arenenud, sea tapaväärtus on suurem ja rasked sead on parema tasemega võrreldes vähem aretatud kohalike tõugudega. Nende omaduste tõttu peetakse nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud sigu ideaalseks lihunikurümbaks.

Nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud sigade erilistele omadustele võib tuua lisaks ajaloolised andmed ekstensiivse seapidamise kohta ning omadusi on analüüsitud ka liha koostise ja organoleptiliste omaduste alusel. Objektiivselt kinnitatud uurimus tõestab, et liha „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" on muust lihast erinev nii oma päritolu, omaduste kui ka maitse poolest.

Walesi seatõug on pika ajalooga

Sead on olnud Walesiga seotud pika aja jooksul ja neid on mainitud juba Walesi keskaegses kirjanduses. 11. sajandil räägib Mabinogion „väikestest loomadest, kelle liha on parem kui veiseliha. Nad on väikesed ja kannavad eri nimesid. Neid kutsutakse notsud (*moch*)". Need olendid (sead) olevat toonud kaasaegsesse maailma Annwfni kuningas Arawn (allilma kuningas). Ka Walesi kuningas Arthuri legendis on juttu metskuldist Twrch Trwyth ja valgete kihvadega juhtkuldist Ysgithrwyn Benbaedd ning valgest oraakelemisest Hen Wen.

Sigade intensiivpidamisest kaubanduslikul otstarbel on Walesis vähe ajaloolisi allikaid, kuna enamikku sigu peeti siseruumides või lasti neid välja üksnes hooajaliselt. Walesi tõu ajalugu ja traditsioonid on suures osas seotud väikepidamisega (*tyddyn*) või Walesi talupojatavadega. Kohalike tavade järgi tegeleti väikesemahulise seapidamisega ka tööstuslinnades, kus paljude majade tagaaedades oli seaaedik (*twlc mochyn*) üsna tavaline nähtus. Kivist laotud võlvidega sigalad on ka märkimisväärne Walesi seakasvatusarhitektuuri näide, seda eelkõige maa lõunaosas.

Kuna Wales on rohu poolest rikas, kasvatatakse seal valdavalt lambaid ja piimakarja. Tavapäraselt müüsid väiketalunikud oma lambaid ja veiseid turul kõrge hinnaga, kuna sel viisil said nad jätta oma sead enda tarbeks ning seetõttu söödigi maapiirkondade kodudes eelkõige sealiha. Tavapäraselt peeti sigu suvest sügiseni ning neid tapeti hooajaliselt talvel talus. Igas maapiirkonnas oli rändlihunik, kes osutas seatapu ja rümba tükeldamise teenust, sageli toimus see samas kohas, kus sigu peeti – küünis, sara all või isegi vabas õhus. Iga-aastane seatapp oli ühiskondlik sündmus, milles osalesid päeva jooksul kõik pere liikmed. Rupsist (*plwc*) valmistati toitu nimega *ffagots* või *faggots*, seapea tükeldati ja sellest valmistati sülti (*brawn*), soolikad puhastati, et kasutada neid värsketeks vorstideks, värske liha jagati kogukondlikult laiali ning küljetükid ja tagatükid pandi laagerduma, et säilitada neid järgmiseks aastaks.

Walesi tõu jälgede otsimisel on võimalik minna nii kaugele ajalukku, kui Walesis on allikaid sealse valge lontkõrvalise seatõu pidamise kohta. See tõug on aidanud märkimisväärselt kaasa kaasaegse põllumajanduse kujundamisele, kuna on üks kolmest tõust, mille alusel hakati aretama kaasaegseid hübriidsigu. Kuid seakasvatuse intensiivistudes suurenes maitseomadustest olenemata nõudlus lahjemate sea- ja peekonirümpade järele. Turgu valitsenud suuri tõuaretusettevõtjaid Walesi tõug ei huvitanud ning selle tulemusel vähenes peetavate sigade arv märkimisväärselt. 2002. aastal registreeriti tõuraamatus üksnes 82 Walesi siga, 2005. aastal kuulutati tõug ohustatud liigiks ning on siiamaani liigitatud haruldaste tõugude säilitamise ühingu poolt haruldaseks tõuks.

Tootmises kasutatav traditsiooniline seapidamismeetod

Tõu pikk ajalugu ja selle loomulikud omadused koos tootmises kasutatava traditsioonilise seapidamisviisiga annavad tootele „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" selle omapärased ja muust lihast erinevad omadused. Traditsioonilise seapidamise olulised üksikasjad sisaldavad järgmist:

Loomulik kaaluiive

Nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud sigade puhul peetakse kõige olulisemaks loomulikku kaaluiivet, mis on vähemalt 154 päeva enne tapmist. See saavutatakse madala valgutasemega söödaga, valgusisaldus pärast võõrutamist ei tohi olla suurem kui 20 % ning sööt peab võimaluse korral olema kohalikku päritolu. Sööt võib olla ühest komponendist koosnev või söödasegu ning seda võib asendada alternatiivsete söödamaterjalidega ning toiduainetetööstuse söödatööstuse jääkidega. Sünteetilisi lisaaineid ja kasvuedendajaid ei ole lubatud anda.

Ekstensiivne seapidamine

Nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud sigu võib pidada nii sise- kui ka välistingimustes, kuid need peavad vastama rangetele loomade heaolustandarditele (RSPCA Freedom Food standard või muud vastavad loomade heaolu süsteemid). Nii sise- kui ka välistingimustes kohaldatav loomkoormus peab olema selline, et loomad saaksid käituda loomulikult; sisetingimustes peetavaid sigu tuleb pidada sulus põhul ja mitte täisrestpõrandatel. Kaubanduslikud intensiivse seapidamise tavad, nagu võõrutamine nelja nädala vanuselt, tiinus- ja poegimissulud, hammaste lühendamine, kärsa rõngastamine, saba lõikamine ning kirurgiline kastreerimine peavad olema mitte tavapärane tegevus, vaid lubatud üksnes veterinaari ettekirjutusel. Selliste sigade kastreerimine, kes on ette nähtud raskete sigade traditsiooniliseks tootmiseks, on lubatud üksnes veterinaari ettekirjutusel.

Minimaalne stress

Traditsioonilise seapidamissüsteemi abil püütakse vähendada loomade stressi kogu nende eluaja jooksul. Nimetusega „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hõlmatud sead tapetakse võimalikult lähedal nende pidamiskohale, eelistatavalt väiksemas tapamajas. Transport ja käitlemine on viidud miinimumini, et sigadel ei oleks enne tapmist mittevajalikku stressi ega ebamugavust. Sead transporditakse põllumajandusettevõttest otse tapamajja ja neid transporditakse muudest põllumajandusettevõtetest pärit sigadest eraldi.

Traditsioonilised töötlemistavad

Toote „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" rümbad peavad olema üles riputatud vähemalt kaks päeva, sest selle protsessi käigus saavutab liha õige maitse ja pehmuse. Töötlejad, kellel on traditsiooniliste toodete töötlemise kogemus, tükeldavad rümba traditsioonilisi lõikamismeetodeid kasutades.