MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2016/C 382/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla ([1]).

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK”

EU-nro: UK-TSG-0007-01396–27.10.2015

YHDISTYNYT KUNINGASKUNTA

1. **Rekisteröitävä nimi/rekisteröitävät nimet**

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”

2. **Tuotelaji**

Luokka 1.1 – Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3. **Rekisteröinnin perusteet**

3.1 *Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen*

— ☒ Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

— ☐ Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” saadaan sioista, jotka on kasvatettu perinteisellä tuotantomenetelmällä. Perinteisen tuotantomenetelmän ansiosta siat kasvavat luontaisemmin ja hitaammin, niiden stressitaso saadaan minimoitua ja noudatetaan korkeita eläinten hyvinvointivaatimuksia.

3.2 *Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen:*

— ☐ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

— ☒ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Alla luetellut Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sianlihan ainutlaatuiset ominaisuudet antavat tuotteelle sen ominaislaadun.

Ruho

— Hyvä selkälihas ja pitkä selkä

— Hyvin kehittyneet kinkut

— Pork-painoisten > 50 kg (teuraspaino) sikojen selkärasva vähintään 10 mm ja raskaiden sikojen > 75 kg (teuraspaino) selkärasva vähintään 14 mm

— Väri vaalea, mutta väri tummenee, kun siat saavuttavat suuremman teuraspainon.

Ruoanlaitossa

— Hienostunut, hyvä maku, joka paranee sikojen vanhetessa

— Murea, sillä lihan rasvapitoisuus on korkea.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Nämä ominaisuudet johtuvat seuraavien kahden seikan yhdistymisestä: perinteinen tuotantotapa, ja sikojen on oltava Pedigree Welsh -rotuisia. Pedigree Welsh -rotua on jalostettu jo pitkään valikoivasti tietynlaisten ruhojen ja erityisten makuominaisuuksien aikaansaamiseksi.

4. **Kuvaus**

4.1 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” on Pedigree Welsh -rotuinen sika, joka on kasvatettu perinteisellä tuotantomenetelmällä. Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sikojen ruhot tunnetaan erinomaisesta tasapainosta hyvän selkälihaksen, pitkän selän ja hyvin kehittyneiden kinkkujen välillä. Teurasprosentti on korkea, vähintään 65 %, ja luokittelu on hyvä kaikissa painoluokissa. Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sikojen rasvapitoisuus nousee herkästi suureksi muttei liialliseksi, sillä selkärasva on vähintään 10 mm pork-painoisilla sioilla ja 14 mm raskaammilla sioilla (75 kg teuraspaino). Riippumattoman värianalyysin mukaan liha on väriltään vaaleaa. Punaisten ja keltaisten arvojen todettiin olevan alhaisia, minkä vuoksi liha ei ole väriltään kovin tummaa. Liha on väriltään tummempaa, kun sikojen teuraspaino kasvaa, ja suuremmissa teuraspainoissa on näkyvillä paljon lihasten sisäistä rasvaa (marmoroituminen) ilman, että selkärasvaa olisi liikaa.

Kypsytetyssä lihassa on mehevä, hienostunut ja maukas sianlihan maku, joka paranee mitä vanhempia siat ovat. Liha on hyvin mureaa, sillä lihan rasvapitoisuus on korkea. Koska lihan rasvapitoisuus on luontaisesti suuri, liha saattaa menettää painoaan melko paljon kypsennyksen aikana, riippuen palasta.

Tiedot koostumuksesta

Energia-arvo: > 300 kcal / 100 g

Selkärasva: Vähintään 10 mm (pork-painoiset siat > 50 kg teuraspaino)
Vähintään 14 mm (raskaat siat > 75 kg teuraspaino)

Nämä selvästi erottuvat ja ainutlaatuiset makuominaisuudet johtuvat seuraavien yhdistelmästä:

— Pedigree Welsh -rodun pitkät perinteet ja valikoiva jalostus näiden erityisten ruho- ja makuominaisuuksien aikaansaamiseksi

— Perinteiset tuotantomenetelmät, joiden avulla eläinten stressitaso minimoidaan, noudatetaan korkeita eläinten hyvinvointivaatimuksia ja eläimet kasvavat hitaammin ja luontaisesti.

Vaikka nimessä viitataan sianlihaan, tämä hakemus kattaa kaikki ruhon osat ja muut syötävät osat.

4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -siat kasvatetaan erityisin perinteisin menetelmin, jotka poikkeavat hyvin paljon tavanomaisista kaupallisista tuotantojärjestelmistä.

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sianlihan saadaan yksinomaan sioista, joiden on syntymän yhteydessä ilmoitettu olevan Pedigree Welsh -rotuisia. Kaikista sioista on tehtävä syntymäilmoitus British Pig Association -yhdistykselle tai sianjalostajien yhdistykselle, joka ylläpitää Pedigree Welsh -rodun kantakirjaa. Eläimet voi tunnistaa niiden yksilöllisen korvatatuoinnin avulla. Tatuointi varmistaa aitouden ja erinomaisen jäljitettävyyden.

Ruokinta

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sikoja ruokitaan perinteisin menetelmin. Sikoja ruokitaan rehulla, jonka valkuaispitoisuus on alhainen. Ostorehun valkuaispitoisuus ei saa ylittää 20:tä prosenttia vieroituksen jälkeen. Perinteisten ruokintamenetelmien alhaiset valkuaisainepitoisuudet yhdistettynä tämän rodun luontaisesti hitaampaan kasvuun vaikuttavat siihen, että elopaino nousee päivässä keskimäärin vähemmän kuin nykyaikaisissa tuotantojärjestelmissä. Myös rodun alttius kerryttää enemmän rasvaa vaikuttaa siihen, ettei rehu muunnu niin tehokkaasti vähärasvaiseksi lihaksi.

Rehuna käytetään yleensä sekä sellaisenaan suoraan käytettäviä rehuaineksia että niitä täydentäviä rehuseoksia. Sellaisenaan suoraan käytettävät rehuainekset kasvatetaan mahdollisuuksien mukaan itse tilalla tai hankitaan paikallisesti. Jos sikoja kasvatetaan pientiloilla (”tyddyn”), niiden ruokintaa on perinteisesti usein täydennetty elintarvikkeista saaduilla sivutuotteilla. Näitä ovat muun muassa meijerituotannosta saatu hera ja jätemaito, panimoteollisuudesta saatu hiiva ja panimojäte sekä leipäjäte ja vilja- ja keksijauho. Ruokintaa täydennetään myös heinällä ja rehukasveilla. Joskus noudatetaan keskiaikaista tapaa päästää siat laiduntamaan metsään syömään tammenterhoja ja muita kunkin kasvukauden pähkinöitä ja marjoja. Vaihtoehdot soijalle olisi mahdollisuuksien mukaan hankittava EU:sta (esimerkiksi rapsirouhe, härkäpapu, auringonkukkajauho ja/tai herneet). Ruokinnan synteettiset lisäaineet ja kasvunedistäjät ovat kiellettyjä.

Ympäristö

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” saadaan Pedigree Welsh -rotuisista sioista, jotka kasvatetaan perinteisesti laajaperäisin menetelmin luontaisessa kasvuympäristössä, jossa eläimet kasvavat luonnollisesti ja stressaantuvat mahdollisimman vähän.

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” saadaan karaistuneista sioista, joita kasvatetaan laajaperäisesti sekä ulko- että sisätiloissa. Kaikkien kasvatusjärjestelmien on oltava korkeiden eläinten hyvinvointivaatimusten mukaisia (RSPCA:n Freedom Food -standardi tai vastaavat järjestelmät). Lisäksi kaikkien tilojen on noudatettava sikojen hyvinvointia koskevia suosituksia (Code of Recommendation for the Welfare of Livestock: Pigs or equivalent schemes).

Laajaperäinen ulkoilmakasvatus: – Ulkoilmakasvatuksessa sikojen eläintiheyden on oltava enintään 30 emakkoa hehtaarilla ja laidunaluetta on oltava vähintään 40 neliömetriä lihasikaa kohden (vieroituksesta teurastukseen saakka).

Laajaperäinen sisäkasvatus: – Kun sikoja kasvatetaan laajaperäisesti sisällä, emakot on pidettävä olkilattialla, jossa on lattiatilaa vähintään 3,5 neliömetriä emakkoa kohden ja 1,54 neliömetriä loppukasvatusvaiheessa olevaa sikaa kohden. Kasvatus kokonaan rakopohjaisissa karsinoissa on kiellettyä.

Hoito

Kaikki Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -siat on kasvatettava perinteisin menetelmin, kuten

— Vieroitusikä vähintään 6–8 viikkoa.

— Nykyaikaiset voimaperäiset kotieläintuotannon käytännöt, muun muassa hampaiden ja hännän katkaisu sekä kärsän rengastus, ovat sallittuja ainoastaan eläinlääkärin neuvosta, eikä niitä saa noudattaa rutiininluonteisesti.

— Kastrointi voidaan tehdä vain eläinlääkärin neuvosta tai perinteisiin tuotteisiin tarkoitettujen raskaiden sikojen osalta.

— Emakko- ja porsitushäkkien käyttö on kiellettyä.

Kuljetus

Traditionally Reared Pedigree Welsh -sikoja kuljetetaan niin, ettei sioille aiheuteta tarpeetonta stressiä tai epämukavuutta. Eläimet on kuljetettava suoraan tilalta teurastamoon, eikä niitä saa kuljettaa yhdessä muilta tiloilta peräisin olevien sikojen kanssa. Kuljetus ja käsittely on pidettävä minimissä, ja siat on teurastettava lähimmässä soveltuvassa teurastamossa, jotta niiden stressitaso olisi mahdollisimman alhainen.

Kuljetuksen aikana sioilla on oltava tilaa vähintään seuraavasti:

Elopaino (kg)	Eläintiheys (kg/m²)	Eläinten käytössä oleva tila (m²/sika)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Elopaino (kg)	Eläintiheys (kg/m^2)	Eläinten käytössä oleva tila (m^2/sika)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
emakot	316	0,79

Teurastus

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sianlihan tuotannossa käytettävät Pedigree Welsh -siat teurastetaan mahdollisimman lähellä niiden kasvatuspaikkaa, mieluiten pienissä teurastamoissa. Eläimille ei saa aiheuttaa tarpeetonta stressiä eikä epämukavuutta ennen teurastusta. Tainnutus- ja/tai lopetusvälineiden on oltava sellaisia ja sellaisessa kunnossa, että tainnutus tai lopetus tapahtuu nopeasti ja tehokkaasti.

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sikojen ruhoja on riiputettava vähintään kaksi päivää (mieluiten kuitenkin kauemmin) teurastuksen jälkeen jäähdytetyssä varastossa alle 4 celsiusasteen lämpötilassa ennen leikkuuta.

Koska rodussa esiintyy eri sukulinjoissa luontaista vaihtelua ja kasvattajat hoitavat loppukasvatuksen eri tavalla, ruhon koostumuksessa ja selkärasvan määrässä voi olla eroja. Tämän luontaisen vaihtelun vuoksi ruhojen käsittely edellyttääkin perinteisiä teurastustaitoja ja kokemusta lihanleikkuusta. Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -ruhoja käsitellään perinteisin menetelmin, ne muun muassa riippuvat koukusta leikkuun aikana ja paloitellaan perinteisesti leikkuulaudalla.

Koska sikojen stressi minimoidaan noudattamalla korkeita eläinten hyvinvointivaatimuksia laajaperäisen kasvatuksen ja kuljetuksen aikana sekä ennen teurastusta ja koska tämän rodun siat ovat säyseäluonteisia eikä niillä ole tunnettua geneettistä taipumusta kärsiä stressistä (esimerkiksi sikojen stressialttius), on havaittu vain vähän vaaleaa, pehmeää ja vetistä PSE-lihaa tai tervalihaa. Tämä näkyy siinä, että Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sianlihan syöntilaatu on murea.

4.3 *Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sianlihan erityinen luonne käy selvästi ilmi lihan syöntilaadusta. Syynä laatuun ovat seuraavat kaksi keskeistä seikkaa:

— Pedigree Welsh -rodun pitkät perinteet ja huolellinen valikoiva jalostus, jossa on suosittu tietyntyyppisiä ruhoja sekä lihan laatua ja ominaisuuksia

— Perinteinen tuotantotapa.

Pedigree Welsh -sialla on ainutlaatuinen asema brittiläisten kotoperäisten sikarotujen joukossa, sillä se on yksi kolmesta tärkeimmästä rodusta, joihin nykyaikainen sianlihatalous perustuu. Ruholla on samoja ominaisuuksia kuin uudenaikaisemmissa kehittyneimmissä jalostetuissa roduissa, kuten Large White tai Landrace, mutta maussa on kuitenkin samaa kuin perinteisissä vähemmän jalostetuissa kotoperäisissä roduissa, kuten Berkshire, Tamworth ja Gloucester Old Spot. Nämä rodun erityiset ominaisuudet ovat viimeisten sadan vuoden aikaisen huolellisen valikoivan jalostuksen ansiota. Vaikka ruhon ominaisuudet, esimerkiksi kinkkujen kehittyneisyys ovat parantuneet, rotu on säilyttänyt perinteiset fenotyyppiset ja genotyyppiset ominaisuutensa, kuten luontainen hitaampi kasvuvauhti ja taipumus kerryttää rasvaa. Kun kasvatusjärjestelmä on lisäksi perinteinen ja laajaperäinen, tuloksena saadaan vaaleammanväristä lihaa, joka tunnetaan mureudestaan, suuremmasta energia-arvostaan ja mehevyydestä kypsytyksen jälkeen.

Verrattuna nykyaikaisten tavanomaisesti kasvatettujen kaupallisten risteytettyjen sikojen lihaan Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sianlihassa on seuraavat ominaisuudet:

— lihasten vähemmän kehittynyt (vaaleampi) väri

— parempi mureus

— hienostuneempi sianlihan maku

— paksumpi selkärasva

— suurempi rasvapitoisuus

— suurempi energia-arvo

— mehevyys kypsytyksen jälkeen.

Kun verrataan kasvuvauhtia, Pedigree Welsh -sian kasvatus saattaa vaatia vähintään 154 päivää ennen teurastusta, kun taas voimaperäisesti kasvatettu kaupallinen sika voidaan teurastaa jo 126 päivän ikäisenä. Tämä hitaampi kasvuvauhti johtuu siitä, että rodun kasvuvauhti on luontaisestikin hitaampi, minkä lisäksi rehu on vähäproteiinista ja noudatetaan perinteistä laajaperäistä tuotantotapaa. Lihasten vähemmän kehittyneestä väristä johtuva lihan vaalea väri, hyvä mureusaste ja hienostunut sianlihan maku ovat kaikki tämän hitaamman kasvuvauhdin ansiota.

Koska rodulla on luontainen taipumus kerryttää rasvaa ja koska siat eivät kovin tehokkaasti pysty muuttamaan rehua vähärasvaiseksi lihakseksi, tuloksena saadaan ruho, jossa on enemmän rasvaa kuin nykyaikaisissa kaupallisissa sioissa. Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sikojen selkärasvan paksuus on tavallisesti yli 10 mm pork-painossa, kun taas kaupallisten sikojen selkärasvan tavoiteltu paksuus on 8 mm. Raskaampien Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sikojen selkärasvan keskimääräinen paksuus on usein yli 14 mm. Sen lisäksi, että selkärasvaa on enemmän, ruhossa on yleisesti ottaen enemmän rasvaa, minkä ansiosta keskimääräinen energia-arvo on yli 300 kcal / 100 g verrattuna kaupallisemmin kasvatettuihin sikoihin, joiden keskimääräinen energia-arvo on alle 200 kcal / 100 g. Koska rasvapitoisuus on suurempi, liha on kypsytettynä mehevämpää.

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sianliha on myös selvästi erilaista kuin muiden vähemmän kehittyneiden kotoperäisten rotujen liha:

— ohuempi selkärasva

— parempi luokittelu raskaissa sioissa

— hyvin kehittyneet kinkut

— suurempi selkälihas

— hyvin pitkä selkä

— korkeat teurasprosentit.

Perinteisten vähemmän kehittyneiden jalostettujen rotujen selkärasvan keskimääräinen paksuus on yli 14 mm pork-painossa, kun taas Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sikojen selkärasvan paksuus on vähintään 10 mm pork-painossa. Vähemmän kehittyneiden kotoperäisten rotujen raskaampien sikojen selkärasva on yli 20 mm ja usein jopa 30 mm, kun taas Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sikojen selkärasvan luokitus on hyvä eli vähintään 14 mm raskaammissa painoissa.

Pedigree Welsh Pig -sian valikoiva jalostus viimeisten sadan vuoden aikana on johtanut ruhoon, jossa selkälihas on suurempi, selkä hyvin pitkä, kinkut kehittyneemmät, teurastusprosentit korkeat ja luokittelu parempi raskaissa painoissa verrattuna vähemmän kehittyneisiin kotoperäisiin rotuihin. Yhdessä nämä ominaisuudet ovat johtaneet siihen, että ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” on perinteisesti katsottu teurastukseen ihanteellisesti sopivaksi ruhoksi.

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sianlihan erityisten piirteiden tukena on paljon historiallisia tietoja, ja lihan koostumusta ja aistinvaraisia ominaisuuksia on analysoitu testausohjelmassa. Tutkimus osoitti objektiivisesti, että ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” eroaa muusta sianlihasta perittyjen ominaisuuksien, laadun ja maun suhteen.

Pedigree Welsh Pig -rodun pitkä historia

Siankasvatuksella on pitkät perinteet Walesissa, ja sioista on mainintoja keskiaikaisessa walesilaisessa kirjallisuudessa. Mabinogionissa, joka on kirjoitettu 1100-luvulla, mainitaan ”pienet eläimet, joiden liha on parempaa kuin nautojen liha. Ne ovat pieniä, ja niillä on eri nimiä. Niitä kutsutaan nimellä ’moch’.” Sanotaan, että nämä olennot (siat) toi nykymaailmaan Arawn, Annwfnin kuningas (Manalan valtias). Walesilaisissa kuningas Arthurin aikaisissa tarinoissa esiintyy myös lumottu villisika Twrch Trwyth, ”karjujen päällikkö, jolla on valkoiset torahampaat” Ysgithrwyn Benbaedd sekä mystinen valkoinen emakko Hen Wen.

Kaupallisella voimaperäisellä sikataloudella on vähäiset perinteet Walesissa, sillä suurimmaksi osaksi sikoja pidettiin sisätiloissa tai ne saivat laiduntaa kausiluonteisesti ulkona. Pedigree Welsh -rotu on perinteisesti suurelta osin osa walesilaista pientila- (”tyddyn”) tai talonpoikaisperinnettä. Myös kaupungeissa sikoja perinteisesti monesti pidettiin pienimuotoisesti sikoläteissä (twlc mochyn) rivitalojen pihoilla. Ilman laastia kivestä limitetyt, kupolikattoiset sikolätit olivat myös tunnettu osa paikallista walesilaista arkkitehtuuria, erityisesti Walesin eteläosissa.

Nurmentuotannosta tunnetussa Walesissa tuotetaan paljon karitsanlihaa ja maitoa. Perinteisesti pientilalliset myivät karitsat ja naudat markkinoilla, sillä niistä sai paljon paremman hinnan, ja pystyivät tämän ansiosta pitämään siat itse. Kotitalouksissa maaseudulla kulutettiinkin eniten sianlihaa. Perinteenä oli kasvattaa sikoja kesän ja syksyn ajan ja teurastaa ne talvella tilalla. Kaikilla maaseutualueilla oli kiertävä teurastaja, joka teurasti eläimet ja paloitteli lihat, usein tilapäisissä tiloissa ladoissa, ulkorakennuksissa tai jopa taivasalla. Eläinten vuotuinen teurastus oli sosiaalinen tapahtuma, johon kaikki perheenjäsenet osallistuivat. Tuoreita tuotteita, kuten pyöryköitä (ffagots) valmistettiin sydämestä, maksasta ja keuhkoista (plwc), pää laitettiin suolaveteen painosyltyn valmistamiseksi, suolet puhdistettiin, jotta niihin voitaisiin täyttää makkaroita, tuoretta lihaa annettiin kyläläisille sekä kyljet ja kinkut suolattiin ja säilöttiin, jotta seuraavana vuonna oli saatavilla lihaa.

Pedigree Welsh -rotu voidaan jäljittää kotoperäiseen valkoiseen lurppakorvaiseen sikarotuun, jota on kasvatettu Walesissa iän kaiken. Tällä rodulla on ollut valtava vaikutus nykyaikaiseen maatalouteen, sillä se on yksi kolmesta rodusta, joihin nykyaikainen risteyttämiseen pohjautuva sikatalous perustuu. Kehitys kulki kuitenkin vääjäämättä kohti voimaperäistämistä, ja kysyntä kohdistui vähärasvaisempaan sianlihaan ja pekonisikojen ruhoihin, mausta piittaamatta. Markkinoita hallinneet isommat jalostusyritykset eivät suosineet Pedigree Welsh -rotua, ja tämä johti sikojen määrän voimakkaaseen laskuun. Vuonna 2002 kantakirjaan kirjattiin vain 82 Pedigree Welsh -sikaa, vuonna 2005 rotu julistettiin uhanalaiseksi, ja Rare Breeds Survival Trust on luokitellut sen siitä lähtien harvinaiseksi roduksi.

Perinteinen tuotantotapa

Rodun pitkä historia ja luontaiset piirteet yhdessä perinteisen kasvatusmenetelmän kanssa antavat Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sianlihalle sen erityisen ja ainutlaatuisen luonteen. Keskeisiä tekijöitä perinteisessä kasvatusjärjestelmässä ovat seuraavat:

Luontainen kasvuvauhti

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sianlihassa on keskeisenä tekijänä sikojen luontainen kasvuvauhti eli vähintään 154 päivän kasvatusaika ennen teurastusta. Tähän päästään vähäproteiinisella rehulla (alle 20 % vieroituksen jälkeen). Rehu tulisi mahdollisuuksien mukaan hankkia paikallisesti. Rehu voi olla sellaisenaan suoraan käytettävää rehuainesta tai rehuseosta, ja sitä voidaan täydentää vaihtoehtoisilla rehuaineilla sekä elintarvikealan ja rehualan rinnakkaistuotteilla. Ruokinnan synteettiset lisäaineet ja kasvunedistäjät ovat kiellettyjä.

Laajaperäinen kasvatus

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sikoja voidaan kasvattaa sekä ulko- että sisäkasvatusjärjestelmissä, mutta kasvatusympäristön on oltava luontainen ja korkeiden hyvinvointivaatimusten mukainen (RSPCA:n Freedom Food -standardi tai vastaava). Riippumatta siitä, kasvatetaanko siat sisällä vai ulkona, eläintiheyden on mahdollistettava eläinten luontainen käyttäytyminen, ja jos eläimet kasvatetaan sisällä, ne on pidettävä olkilattialla eikä niitä saa pitää kokonaan rakopohjaisissa karsinoissa. Voimaperäiset kotieläintuotannon käytännöt, kuten vieroitus neljän viikon ikäisenä, emakko- ja porsitushäkkien käyttö, hampaiden ja hännän katkaisu, kärsän rengastus ja kirurginen kastraatio, eivät saisi olla rutiinitoimenpiteitä, ja ne ovat sallittuja ainoastaan eläinlääkärin neuvosta. Perinteisten tuotteiden valmistukseen tarkoitettujen raskaiden sikojen kastraatio sallitaan eläinlääkärin neuvosta.

Stressin minimoiminen

Perinteisen kasvatusjärjestelmän tarkoituksena on minimoida stressi eläimen koko eliniän ajan. Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -siat teurastetaan mahdollisimman lähellä kasvatuspaikkaansa, mieluiten pienissä teurastamoissa. Kuljetus ja käsittely pidetään minimissä sen varmistamiseksi, etteivät siat koe tarpeetonta stressiä ja epämukavuutta ennen teurastusta. Eläimet kuljetetaan suoraan tilalta teurastamoon, eikä niitä saa kuljettaa yhdessä muilta tiloilta peräisin olevien sikojen kanssa.

Perinteiset jalostuskäytännöt

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork -sikojen ruhoja on riiputettava vähintään kaksi päivää lihan raakakypsyttämiseksi. Näin lihaan tulee makua ja se mureutuu. Ruhojen leikkuussa käytetään perinteisiä menetelmiä, joista leikkaajilla on kokemusta.