AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2016/C 382/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1].

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPECIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK»

Nº UE: UK-TSG-0007-01396 — 27.10.2015

«ROYAUME-UNI»

1. **Dénomination(s) à enregistrer**

«Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork»

2. **Type de produit**

Classe 1.1. Viande (et abats) frais

3. **Motifs de l'enregistrement**

3.1. *Il s'agit d'un produit*

— ☒ qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;

— ☐ qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

Le «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» est issu de porcs élevés selon un mode de production s'appuyant sur des pratiques traditionnelles. Le mode d'élevage traditionnel utilisé pour la production permet d'obtenir un taux de croissance plus lent et naturel, tout en privilégiant une limitation maximale des niveaux de stress et l'application de normes strictes en matière de bien-être.

3.2. *Il s'agit d'une dénomination*

— ☐ traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;

— ☒ indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

Les caractéristiques uniques du «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» énumérées ci-après confèrent au produit sa spécificité.

Carcasse

— Noix de longe de belles dimensions et longe de bonne longueur

— Cuisses bien développées

— Lard dorsal de 10 mm au minimum pour un poids d'abattage > 50 kg (poids mort) et lard dorsal de 14 mm au minimum pour un poids élevé > 75 kg (poids mort)

— Couleur claire, s'obscurcissant avec l'augmentation du poids à l'abattage

À la cuisson

— Goût délicat et arôme agréable qui se développent avec la maturation

— Tendre du fait des teneurs en graisse globalement plus élevées de la viande

[1] JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Ces caractéristiques résultent de la combinaison de deux facteurs: le mode d'élevage traditionnel utilisé pour la production et l'obligation que les porcs soient de race galloise («Pedigree Welsh Pigs»). La race «Pedigree Welsh» résulte d'une longue sélection génétique pour obtenir une conformation de carcasse et des qualités gustatives particulières.

4. **Spécifications**

4.1. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du règlement)*

Le «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» est une viande porcine obtenue à partir de porcs de la race «Pedigree Welsh» élevés selon un système de production traditionnel. La carcasse du «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» est réputée pour son bel équilibre et offre une noix de longe bien dimensionnée, une longe de bonne longueur et des cuisses bien développées. Elle présente un rendement à l'abattage élevé de 65 % au minimum et un bon classement pour tous les poids. Le porc destiné à la production de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» a tendance à accumuler la graisse, toutefois sans excès, et présente un lard dorsal d'une épaisseur minimale de 10 mm au poids d'abattage et de 14 mm à des poids plus élevés (75 kg de poids mort). La viande est de couleur claire, définie dans une analyse chromatique indépendante comme présentant de faibles valeurs de rouge et de jaune, ce qui confère à la viande une couleur moins intense. Cette couleur s'obscurcit au fur et à mesure que le poids à l'abattage augmente et, à des poids plus élevés, on observe une infiltration de graisse intramusculaire («persillé») importante, sans excès de lard dorsal.

À la cuisson, la viande a une saveur délicate et succulente typée et un arôme agréable, qui se développent lors de maturation. La viande est très tendre en raison de sa teneur en graisse globalement plus élevée. Du fait de cette teneur en graisse naturellement plus élevée, la cuisson de la viande peut entraîner des pertes plus importantes, qui varient selon le morceau de viande.

Données relatives à la composition

Valeur calorique: > 300 kcal/100 g

Lard dorsal: min. 10 mm (au poids d'abattage > 50 kg (poids mort)
min. 14 mm (à des poids élevés > 75 kg (poids mort)

Ces qualités gustatives distinctives et uniques résultent d'une combinaison des éléments suivants:

— la longue histoire de la race «Pedigree Welsh» et son élevage sélectif pour obtenir ces qualités particulières de carcasse et de dégustation,

— les modes d'élevage traditionnels utilisés pour la production, qui privilégient une limitation maximale des niveaux de stress et l'application de normes strictes en matière de bien-être et permettent un taux de croissance plus lent et naturel.

Si la dénomination ne contient que le terme «pork» (viande de porc), il est à noter que la présente demande porte sur toutes les découpes de carcasses et abats de porc.

4.2. *Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)*

Le porc destiné à la production de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» est élevé selon des pratiques traditionnelles spécifiques, très différentes des systèmes de production commerciaux conventionnels.

Le «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» est une viande de porc issue uniquement d'animaux enregistrés à la naissance comme «Pedigree Welsh Pigs». Tous les porcs doivent être enregistrés à la naissance auprès de la «British Pig Association» ou d'une association d'éleveurs de porcs tenant un livre généalogique pour le «Pedigree Welsh Pig». Chaque animal peut être identifié grâce à un tatouage auriculaire individuel, qui garantit l'authenticité ainsi qu'un haut niveau de traçabilité.

Alimentation

Les porcs destinés à la production de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» sont soumis à un régime alimentaire traditionnel. Ils reçoivent une alimentation pauvre en protéines dans laquelle le pourcentage protéinique des aliments achetés n'excède pas 20 % après sevrage. Les faibles pourcentages de protéines dans l'alimentation traditionnelle, combinés au taux de croissance naturellement plus lent de la race contribuent à une prise de poids journalière moyenne moins importante que dans les systèmes de production modernes. La propension de la race à accumuler davantage de graisse favorise également une moindre efficacité de la conversion des aliments en viande maigre.

Les aliments pour animaux utilisés consistent généralement en une combinaison d'aliments simples complétés par des aliments composés. Les aliments simples sont, dans la mesure du possible, cultivés sur l'exploitation ou d'origine locale. Lorsque les porcs sont détenus dans une petite exploitation («tyddyn»), leur alimentation est habituellement complétée par des coproduits alimentaires. Il s'agit notamment de lactosérum et de déchets de l'industrie laitière, de levures et de déchets de l'industrie brassicole, de déchets de pain, ainsi que de farines de biscuits et de céréales. Les régimes alimentaires sont également complétés par du foin et d'autres cultures fourragères et, occasionnellement, selon la tradition médiévale du «pannage», les porcs sont lâchés dans des zones boisées à la recherche de glands et d'autres fruits à coque et fruits saisonniers. Chaque fois que possible, il convient que les aliments utilisés en remplacement du soja proviennent de l'Union européenne, tels que les tourteaux de colza, les féveroles, la farine de tournesol et/ou les pois. Les additifs alimentaires de synthèse et les accélérateurs de croissance ne sont pas autorisés.

Environnement

Le «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» est obtenu à partir de porcs de la race «Pedigree Welsh» conformes à la pratique traditionnelle d'élevage extensif et jouissant d'un environnement naturel propice à un taux de croissance naturel et à un niveau minimal de stress.

Le «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» est issu de porcs rustiques élevés de manière extensive, à la fois en stabulation et en plein air. Tous les systèmes d'élevage doivent respecter une norme de bien-être stricte («RSPCA Freedom Food Standard» ou cadres équivalents). En outre, chaque exploitation doit appliquer le «Code of Recommendation for the Welfare of Livestock: Pigs» ou des systèmes équivalents.

Élevage extensif en plein air; - En élevage de plein air, le taux de charge maximal est de 30 truies/ha et l'espace minimal de l'enclos est de 40 m² par porc engraissé (entre le sevrage et le finissage).

Élevage extensif en stabulation; - En élevage extensif en stabulation, les truies doivent être détenues sur des litières de paille, avec un espace minimal au sol de 3,5 m² par truie et de 1,54 m² par porc en finissage. L'élevage sur caillebotis intégral n'est pas autorisé.

Élevage

Tous les porcs destinés à la production de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» doivent être élevés selon des pratiques d'élevage traditionnelles, telles que:

— sevrage à un âge minimal de 6 à 8 semaines;

— des pratiques modernes d'élevage intensif comme le sectionnement des dents, la pose d'anneaux dans les narines et l'ablation de la queue ne sont autorisées que sur avis vétérinaire et ne doivent pas être considérées comme des interventions de routine;

— la castration ne peut être effectuée que sur avis vétérinaire ou pour les porcs lourds destinés aux produits traditionnels;

— l'utilisation de loges de gestation et de mise bas est interdite.

Transport

Les systèmes de transport des animaux utilisés pour les «Traditionally Reared Pedigree Welsh pigs» sont conçus pour éviter tout stress ou inconfort inutile aux animaux. Ceux-ci doivent être transportés directement de l'exploitation à l'abattoir, sans être mélangés avec des porcs provenant d'autres exploitations. Le transport et la manutention doivent être limités au minimum nécessaire et les porcs doivent être abattus à l'abattoir approprié le plus proche afin de minimiser le stress des animaux.

L'espace minimal requis pour les porcs durant le transport se présente comme suit:

Poids vif (kg)	Taux de charge (kg/m²)	Espace disponible (m²/porc)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Poids vif (kg)	Taux de charge (kg/m²)	Espace disponible (m²/porc)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
truies	316	0,79

Abattage/boucherie

Les porcs de race «Pedigree Welsh» destinés à la production du «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» sont abattus aussi près que possible de leur lieu d'élevage, de préférence dans des abattoirs de petite taille, et les animaux ne doivent subir aucun stress ou inconfort inutile avant l'abattage. Le matériel d'étourdissement/d'abattage doit être conçu et entretenu de manière à permettre une action rapide et efficace.

Avant la découpe, les carcasses de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» sont suspendues pendant un minimum de 2 jours après l'abattage (de préférence plus longtemps), à une température de stockage inférieure à 4 °C.

La variation naturelle de la race, résultant de l'utilisation par les éleveurs de lignées et de systèmes de finissage différents, peut entraîner une variation de la composition de la carcasse et de l'importance du lard dorsal. Cette variation naturelle requiert des compétences traditionnelles en matière de boucherie et de découpe lors du traitement des carcasses. Les carcasses de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» sont travaillées selon des méthodes traditionnelles, notamment la découpe sur crochet et la découpe traditionnelle sur bloc.

La limitation maximale du stress des porcs, qui passe par le respect de normes strictes en matière de bien-être durant leur élevage extensif et leur transport et avant l'abattage, à laquelle s'ajoutent la nature docile de la race et son absence de prédisposition génétique connue au stress (telle que le syndrome du stress porcin - PSS), permet d'obtenir de faibles quantités de viande pâle, molle et exsudative (PSE) ou sombre, ferme et sèche (DFD). Cela se reflète dans la tendreté du «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork».

4.3. *Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)*

Le caractère spécifique du «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» transparaît dans ses qualités gustatives, qui résultent de deux éléments principaux:

— la longue histoire de la race «Pedigree Welsh» et son élevage hautement sélectif en quête de qualités de carcasse et de viande et de qualités gustatives particulières,

— le mode d'élevage traditionnel utilisé pour la production.

Le porc de la race «Pedigree Welsh» occupe une place unique dans le paysage des races porcines autochtones britanniques car il s'agit d'une des trois principales races sur lesquelles s'est fondée la filière porcine moderne. Sa conformation de carcasse présente les attributs de races enregistrées plus modernes comme la Large White ou la Landrace, tout en conservant la saveur de races enregistrées traditionnelles moins améliorées comme la Berkshire, la Tamworth et la Gloucester Old Spot. Ces caractéristiques particulières dérivent d'un élevage sélectif strict effectué au cours du siècle dernier. Bien que les caractéristiques de la carcasse telles que le bon développement des cuisses se soient améliorées, la race conserve ses caractéristiques phénotypiques et génotypiques traditionnelles, comme une croissance naturellement plus lente et une propension à accumuler la graisse. Combinés au système d'élevage extensif traditionnel, les éléments susmentionnés permettent d'obtenir une viande de couleur plus claire, reconnue pour sa tendreté et présentant une valeur calorique et une succulence plus élevées à la cuisson.

Comparé au porc commercial de races modernes croisées ou hybrides, produit en élevage conventionnel, le porc destiné à la production de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» possède:

— une couleur musculaire moins intense (plus claire),

— une plus grande tendreté,

— une saveur de viande de porc plus délicate,

— un lard dorsal plus épais,

— une teneur globale en graisse plus élevée,

— une valeur calorique supérieure,

— une succulence à la cuisson.

Comparaison du taux de croissance: un porc de la race «Pedigree Welsh» n'atteint le poids d'abattage qu'après un minimum de 154 jours tandis qu'il ne faut guère plus de 126 jours pour un porc commercial en élevage intensif. Cette croissance plus lente s'explique par une combinaison de facteurs, à savoir un taux de croissance naturellement plus lent pour cette race, mais aussi une alimentation moins protéinée et un mode de production traditionnel extensif. La couleur claire de la viande, due à une moindre intensité de la couleur du muscle, sa plus grande tendreté et sa saveur délicate typée sont autant de caractéristiques qui peuvent être attribuées à cette croissance plus lente.

La propension naturelle de la race à accumuler la graisse et sa moindre efficacité à convertir les aliments en muscle maigre donnent une carcasse présentant une teneur en graisse plus élevée que chez les porcs commerciaux des élevages modernes conventionnels. Au poids d'abattage, le lard dorsal du «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» mesure plus de 10 mm, alors que l'épaisseur du lard dorsal est fixée à 8 mm pour la viande de porc commerciale. À des poids élevés, l'épaisseur moyenne du lard dorsal du «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» dépasse souvent 14 mm. Outre ce lard dorsal plus épais, citons également la teneur en graisse globalement plus élevée de la carcasse, qui possède une valeur calorique moyenne supérieure à 300 kcal/100 g, contre moins de 200 kcal/100 g pour le porc commercial issu d'élevages plus conventionnels. Cette teneur accrue en graisse confère à la viande une plus grande succulence à la cuisson.

Le «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» se distingue également des viandes d'autres races autochtones moins améliorées par les éléments suivants:

— lard dorsal moins épais,

— meilleur classement pour les poids plus élevés,

— cuisses bien développées,

— noix de longe de plus grande taille,

— longe de plus grande longueur,

— rendement à l'abattage plus élevé.

Les races traditionnelles enregistrées moins améliorées présentent en moyenne un lard dorsal de plus de 14 mm d'épaisseur au poids d'abattage; en comparaison, le «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» affiche une épaisseur minimale de 10 mm au poids d'abattage. À des poids plus élevés, les races autochtones moins améliorées possèderaient un lard dorsal de plus de 20 mm allant souvent jusqu'à 30 mm, tandis que le «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» atteint une épaisseur minimale de 14 mm à des poids plus élevés.

L'élevage sélectif du porc «Pedigree Welsh» au cours du siècle dernier a permis d'obtenir une carcasse présentant une noix de longe plus grande, une longe plus longue, des cuisses plus développées, un rendement à l'abattage plus important et un meilleur classement pour les poids plus élevés par rapport aux races autochtones moins améliorées. La combinaison de ces caractéristiques contribue à la reconnaissance historique du «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» en tant que carcasse de boucherie idéale.

Les caractéristiques particulières du «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» s'appuient sur de nombreuses données historiques et ont été analysées dans le cadre d'un programme de tests portant sur la composition et les qualités organoleptiques. L'étude a objectivement établi que le «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» se distingue tant sur le plan du patrimoine que sur celui de la qualité et du goût.

La longue histoire du porc de race «Pedigree Welsh»:

l'élevage porcin entretient un lien ancien avec le pays de Galles, qui se retrouve dans l'ensemble de la littérature médiévale. Dans le Mabinogion du XI^{e} siècle, il est question de «petits animaux dont la chair est meilleure que celle du bœuf. Ils sont de petite taille et leurs noms varient. On les appelle des "moch".» Ces créatures (porcs) auraient, dit-on, été introduites dans le monde moderne par Arawn, Roi d'Annwfn (Roi du Monde d'en-bas). La légende arthurienne galloise mentionne également le sanglier «enchanté», le «Twrch Trwyth», et Ysgithrwyn Benbaedd, le «white-tusked chief of boars» (roi des sangliers, armé de défenses blanches), ainsi que la truie Hen Wen douée de pouvoirs de divination.

Il y a eu peu d'élevages intensifs de porcs commerciaux au pays de Galles car la plupart des porcs étaient élevés en stabulation ou laissés à l'extérieur à certaines saisons. Le patrimoine et la tradition du porc de race «Pedigree Welsh» sont étroitement associés au «tyddyn» (petite exploitation) ou à la tradition paysanne galloise. Il existe également une tradition d'élevage à petite échelle en milieu urbain dans les villes industrielles où les «twlc mochyn» (porcheries) étaient monnaie courante dans les jardins de nombreuses maisons mitoyennes. Les porcheries de pierres sèches en encorbellement étaient également une forme connue d'architecture vernaculaire galloise, en particulier dans le sud du pays.

Du fait de la vocation de pâturage du pays de Galles, les productions ovines (agneaux) et laitière y prédominent. Traditionnellement, les petits exploitants vendaient leurs agneaux et leurs bovins au marché à des prix bien plus élevés, ce qui leur permettait de garder les porcs pour leur consommation propre; c'est ainsi que la viande de porc est devenue la viande la plus consommée dans le cercle familial dans les zones rurales. La tradition consistait à élever des porcs durant l'été et l'automne et à les abattre sur l'exploitation en hiver. Chaque zone rurale avait un boucher itinérant qui se chargeait de l'abattage et du découpage, souvent dans des espaces adaptés dans des granges, des dépendances ou même à l'extérieur. L'abattage annuel était un évènement social auquel contribuaient tous les membres de la famille. Les produits frais tels que les «ffagots» (crépinettes) étaient obtenus à partir du «plwc» (cœur, foie et poumons), la tête était mise en saumure pour faire du fromage de tête, les intestins étaient nettoyés pour servir d'enveloppe aux saucisses fraîches, la viande fraîche était partagée localement et les flancs et les cuisses étaient séchés et conservés pour être consommés l'année suivante.

La race «Pedigree Welsh» provient d'une race autochtone de porcs blancs à oreilles tombantes élevés au pays de Galles depuis au moins aussi longtemps que les registres existent. Étant une des trois races à la base de la production moderne de porcs hybrides, cette race a énormément contribué à l'agriculture contemporaine. Toutefois, du fait d'une intensification incessante de l'élevage, la demande s'est orientée vers des viandes et un lard plus maigres, indépendamment du goût. Les principales entreprises de sélection qui dominaient alors le marché n'ont pas favorisé la race «Pedigree Welsh», entraînant une chute spectaculaire du nombre de porcs en élevage. En 2002, seuls 82 porcs de race «Welsh» étaient enregistrés dans le livre généalogique; en 2005, cette race a été déclarée menacée et a été classée depuis parmi les races rares par le «Rare Breeds Survival Trust».

Le mode d'élevage traditionnel utilisé pour la production

La longue histoire de la race et ses caractéristiques naturelles, combinées au mode d'élevage traditionnel utilisé pour sa production, confèrent son caractère distinctif et unique au «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork». Les composantes essentielles d'un système d'élevage traditionnel visent à obtenir ce qui suit:

Taux de croissance naturel

La priorité essentielle, dans l'élevage de porcs destinés à la production de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork», est de permettre aux animaux de connaître un taux de croissance naturel et d'atteindre un âge minimal de 154 jours à l'abattage. Pour ce faire, les animaux reçoivent une alimentation pauvre en protéines (moins de 20 % après sevrage), qui doit si possible être d'origine locale. Les aliments pour animaux peuvent être directs ou composés et peuvent être complétés par d'autres aliments pour animaux, des coproduits alimentaires issus de la production de denrées alimentaires et des fourrages. Les additifs alimentaires de synthèse et les accélérateurs de croissance ne sont pas autorisés.

Élevage extensif

Le porc destiné à la production de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» peut être élevé aussi bien à l'intérieur qu'à l'extérieur, mais impérativement dans des environnements naturels répondant à une norme de bien-être stricte («RSPCA Freedom Food standard» ou cadre similaire). Les taux de charge, à l'intérieur comme à l'extérieur, doivent permettre aux porcs d'avoir un comportement naturel et, dans le cas d'un élevage en stabulation, les animaux doivent être détenus sur une litière de paille et non sur caillebotis intégral. Les pratiques d'élevage commercial intensif comme le sevrage à 4 semaines, l'utilisation de loges de gestation et de mise bas, le sectionnement des dents, la pose d'anneaux dans les narines, l'ablation de la queue et la castration chirurgicale ne doivent pas être considérées comme des interventions de routine et ne sont autorisées que sur avis vétérinaire. La castration des porcs destinés à la fabrication de produits traditionnels exigeant des porcs lourds est autorisée sur avis vétérinaire.

Niveau minimal de stress

Le système d'élevage traditionnel est conçu de façon à réduire autant que possible le stress de l'animal tout au long de sa vie. Les porcs destinés à la production du «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» sont abattus aussi près que possible de leur lieu d'élevage et de préférence dans des abattoirs de petite taille. Le transport et la manutention doivent être limités au minimum nécessaire afin d'éviter à l'animal tout stress ou inconfort inutiles avant l'abattage. Les porcs sont transportés directement de l'exploitation à l'abattoir, sans être mélangés avec des porcs provenant d'autres exploitations.

Pratiques de transformation traditionnelles

Les carcasses de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» doivent être suspendues pendant une période minimale de 2 jours pour maturation, processus qui permet de développer le goût et d'attendrir la viande. La carcasse est découpée selon des méthodes de découpe traditionnelles par des transformateurs qui ont l'expérience des produits traditionnels.