DRUGI AKTI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2016/C 382/06)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK"

EU br.: UK-TSG-0007-01396 – 27.10.2015

„UJEDINJENA KRALJEVINA"

1. **Naziv(i) koje je potrebno upisati u registar**

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork"

2. **Vrsta proizvoda**

Razred 1.1. Svježe meso (i nusproizvodi klanja)

3. **Razlozi za registraciju**

3.1. *Proizvod*

— ☒ je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod

— ☐ se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno upotrebljavaju.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" proizvod je svinja koje su uzgajane u skladu s načinom proizvodnje koji je u praksi tradicionalan. Tradicionalna uzgojna metoda proizvodnje omogućuje sporiju, prirodniju stopu rasta pri čemu se prioritet daje smanjenju razine stresa i visokim standardima dobrobiti životinja.

3.2. *Upotrebljava li se naziv*

— ☐ tradicionalno za označivanje određenog proizvoda;

— ☒ za označivanje tradicionalnih svojstava ili specifičnih svojstava proizvoda.

Jedinstvene odlike proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" navedene u nastavku proizvodu daju njegova specifična svojstva.

Trup

— dobar mišić pisanice i dobra duljina karea,

— dobro razvijene šunke,

— minimalna debljina sala na leđima 10 mm u svinjetine mase > 50 kg (težina nakon klanja) i minimalna debljina sala na leđima 14 mm u veće mase > 75 kg (težina nakon klanja),

— svijetle boje, ali boja potamni kad svinja dosegne veću klaoničku težinu.

U kuhanom stanju

— istančan okus i punoća arome razvijaju se sa zrelošću,

— mekano zbog sveukupno veće razine masti u mesu.

([1]) SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Te su odlike dobivene kombinacijom dvaju elemenata: tradicionalne uzgojne metode proizvodnje i uvjeta da svinje moraju biti pasmine Pedigree Welsh. Pasmina Pedigree Welsh ima dugu povijest selektivnog uzgoja zbog posebnih svojstava trupa i specifičnih prehrambenih svojstava.

4. **Opis**

4.1. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i senzorska svojstva koja dokazuju njegov specifičan karakter (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)*

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" meso je svinja pasmine Pedigree Welsh uzgojenih u skladu s tradicionalnim sustavom proizvodnje. Trup proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" poznat je po svojoj uravnoteženosti preciznih komada mesa koja pruža dobre pisanice, veliku duljinu karea i dobro razvijene šunke. Ima visoku stopu od minimalno 65 % težine nakon klanja u odnosu na težinu prije klanja i dobre ocjene pri svim težinama. Svinja od koje se dobiva „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" ima sklonost nakupljanju masti, ali ne pretjerano, pri čemu je minimalna debljina sala na leđima 10 mm pri prosječnoj masi te 14 mm pri većoj masi (75 kg nakon klanja). Meso je svijetle boje, kao što je definirano neovisnom analizom kolorimetra, koja ga opisuje kao meso niskih crvenih i žutih vrijednosti, a time i manje intenzivne boje. Ova boja mesa potamnit će kad svinja dosegne veću klaoničku težinu te je u slučaju većih klaoničkih težina vidljiva visoka venoznost intramišićne masti (efekt mramora) bez prekomjernog sala na leđima.

Kuhano meso ima sočan istančan okus svinjetine i punoću arome, što se razvija sa zrelošću. Meso je vrlo mekano zbog sveukupno veće razine masti u mesu. Zbog prirodno viših razina masti u svinjetine, ona može imati veće gubitke pri kuhanju, što će ovisiti o komadu mesa.

Podatci o sastojcima

Kalorijska vrijednost: > 300 kcal/100 g

Masnoća na leđima: minimalno 10 mm (u svinjetine prosječne mase > 50 kg (težina nakon klanja))
minimalno 14 mm (u veće mase > 75 kg (težina nakon klanja))

Ova prepoznatljiva i jedinstvena prehrambena svojstva dobivena su kombinacijom sljedećeg:

— duga povijest pasmine Pedigree Welsh i njezina povijest selektivnog uzgoja radi tih određenih svojstava trupa i prehrambenih kvaliteta,

— tradicionalna uzgojna metoda proizvodnje čiji su prioriteti smanjenje razina stresa i visoki standardi dobrobiti životinja i koja omogućuje sporiju prirodnu stopu rasta.

Iako se naslov odnosi na riječ „svinjetina", ovaj se zahtjev odnosi i na svu svinjetinu rezanu s trupa i iznutrice.

4.2. *Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. koju proizvođači moraju poštovati uključujući, prema potrebi, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka te metodu pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)*

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" uzgaja se s pomoću specifičnih tradicionalnih postupaka koji se vrlo razlikuju od uobičajenih komercijalnih sustava proizvodnje.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" svinjetina je proizvedena isključivo od svinja po rođenju evidentiranih kao pasmina Pedigree Welsh. Sve svinje moraju po rođenju biti evidentirane pri Britanskoj udruzi vlasnika svinja ili udruzi uzgajivača svinja koja vodi matičnu knjigu pasmine Pedigree Welsh. Svaka se životinja može identificirati s pomoću svoje individualne tetovaže na uhu koja omogućuje autentičnost i visoku razinu sljedivosti.

Hrana za životinje

Svinje od kojih se proizvodi „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hranjene su tradicionalnim režimom. Svinje se prehranjuju hranom s niskim udjelom bjelančevina, pri čemu postotak bjelančevina u kupljenoj hrani za životinje ne premašuje 20 % nakon odbića. Niska razina bjelančevina u tradicionalnoj praksi hranjenja u kombinaciji s prirodnom sporijom stopom rasta pasmine doprinosi smanjenoj prosječnoj dnevnoj stopi rasta žive vage u usporedbi s modernim sustavima proizvodnje. Sklonost pasmine većem nakupljanju masti isto tako pridonosi smanjenoj učinkovitosti pri pretvorbi hrane za životinje u nemasno meso.

Hrana za životinje koja se upotrebljava obično je kombinacija jednostavne hrane za životinje dopunjene kompozitnom hranom. Jednostavna hrana za životinje se, gdje je to moguće, uzgaja na farmi ili po mogućnosti nabavlja lokalno. Kada se svinje drže u objektima „tyddyn" (na malim posjedima), tradicionalno se njihova hrana često nadopunjuje nusproizvodima živežnih namirnica. Oni obuhvaćaju sirutku i mliječni otpad mliječne industrije, kvasac i usitnjeni otpad iz pivarske industrije te krušni otpad, žitarice i biskvitno brašno. Prehrana se dopunjuje i sijenom i krmnim biljem, a povremeno se provodi i srednjovjekovna tradicija tovljenja svinja u šumi žirom i drugim sezonskim orašastim plodovima i voćem. Kad god je to moguće, zamjene za soju trebaju biti podrijetlom iz EU-a, kao što su brašno uljane repice, krmni grah, obroci na bazi suncokreta i/ili grašak. Sintetički dijetetski dodaci i promotori rasta nisu dopušteni.

Okoliš

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" proizvod je svinja pasmine Pedigree Welsh koje se uzgajaju u skladu s tradicionalnom praksom intenzivnog uzgoja u sredini prirodnoj za uzgoj koja omogućuje prirodnu stopu rasta i minimalan stres.

Proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" dobiva se od otpornih svinja koje se intenzivno uzgajaju i na otvorenom i u zatvorenom prostoru. Svi uzgojni sustavi moraju biti u skladu s visokim standardima dobrobiti životinja (standardi udruge RSPCA Freedom Food ili jednakovrijednih programa). Osim toga, svako gospodarstvo mora poštovati Preporuke za dobrobit stoke: svinje („The Code of Recommendation for the Welfare of Livestock: Pigs") ili jednakovrijedne programe.

Intenzivan uzgoj na otvorenom – pri uzgoju na otvorenom svinje se moraju čuvati u krdu maksimalne brojnosti od 30 krmača/ha te prostoru od minimalno 40 četvornih metara po utovljenoj svinji (od odbića do dovršetka uzgoja).

Intenzivan uzgoj u zatvorenom – pri intenzivnom uzgoju u zatvorenom prostoru svinje se moraju čuvati u prostoru obloženom slamom minimalne površine od 3,5 četvorna metra po krmači i 1,54 četvorna metra po svinji u završnoj fazi uzgoja. Uzgoj na potpuno rešetkastim podovima nije dozvoljen.

Uzgoj

Sve svinje od kojih se dobiva proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" moraju se uzgajati u skladu s tradicionalnim uzgojnim praksama kao što su sljedeće:

— minimalna dob odbića od šest do osam tjedana,

— moderne prakse intenzivnog uzgoja koje obuhvaćaju obrezivanje zuba, bušenje nozdrva, podrezivanje repa dopuštene su samo po preporuci veterinara i ne smiju se smatrati rutinskim postupcima,

— kastracija je dopuštena samo po preporuci veterinara ili u težih svinja namijenjenih tradicionalnim proizvodima,

— zabranjena je upotreba kaveza za čuvanje pojedinačnih skotnih životinja i čuvanje nakon okota.

Prijevoz

Sustavi za prijevoz svinja od kojih se dobiva proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" osmišljeni su kako bi se osiguralo da stoka ne doživljava nepotrebnu bol ili nelagodu. Životinje se moraju prevoziti izravno s farme do klaonice i ne smiju se prevoziti sa svinjama iz drugih objekata. Prijevoz i rukovanje moraju biti svedeni na minimum i svinje moraju biti zaklane u najbližoj odgovarajućoj klaonici kako bi se umanjio stres.

Minimalni osigurani prostor za svinje tijekom provoza mora biti kako slijedi:

Živa vaga (kg)	Brojnost (kg/m^2)	Osigurani prostor (m^2/svinja)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Živa vaga (kg)	Brojnost (kg/m^2)	Osigurani prostor (m^2/svinja)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
krmače	316	0,79

Klanje/mesnica

Svinje pasmine Pedigree Welsh od kojih se dobiva proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" kolju se što je bliže moguće mjestu uzgoja, po mogućnosti u malim klaonicama te ne smiju trpjeti nikakve nepotrebne tegobe ili nelagodu prije klanja. Oprema za omamljivanje/klanje mora biti osmišljena i održavana na način koji će osigurati brzo i učinkovito omamljivanje ili usmrćivanje.

Trupovi svinja od kojih se dobiva proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" moraju biti obješeni najmanje dva dana nakon klanja prije rezanja (ali po mogućnosti dulje) u hladnom skladišnom prostoru na temperaturi nižoj od 4 Celzijeva stupnja.

Prirodna različitost pasmine od drugih krvnih loza i različiti sustavi u kojima uzgajivači obrađuju svoje stokove mogu prouzročiti varijacije u kompoziciji trupa i razinama sala. Ta prirodna različitost zahtijeva tradicionalne mesarske vještine i iskustvo u rezanju pri obradi trupa. Trupovi svinja od kojih se dobiva proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" mesarski se obrađuju tradicionalnim metodama, uključujući i rezanje „na kuki" te tradicionalno blok-rezanje.

Umanjivanje stresa u svinja pri čijem se uzgoju poštuju visoki standardi dobrobiti životinja tijekom njihova intenzivnog uzgoja, transporta i prije klanja te poslušna narav pasmine i odsutnost genetskih predispozicija za stres (kao što je stresni sindrom svinja (eng. *Porcine Stress Syndrome*)) omogućuju mali broj zabilježenih slučajeva blijedog, mekanog, vodnjikavog (PSE) ili tamnog, tvrdog, suhog (DFD) mesa. To se odražava u kvaliteti prehrambenih svojstava i mekoći proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork".

4.3. *Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)*

Specifičan karakter proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" očituje se u njegovim prehrambenim svojstvima koja proizlaze iz dvaju glavnih elemenata:

— duga povijest pasmine Pedigree Welsh i njezin selektivni uzgoj zbog posebnih svojstava trupa i kvalitete mesa te prehrambenih svojstava,

— tradicionalna uzgojna metoda proizvodnje.

Svinja pasmine Pedigree Welsh ima jedinstveno mjesto u spektru pasmina britanske autohtone svinje jer je jedna od triju glavnih pasmina na kojima je izgrađena moderna industrija svinjskog mesa. Utvrđenost trupa ima svojstva modernijih pasmina s rodovnikom, poput Large White ili Landrace, uz zadržan okus tradicionalnih i manje razvijenih autohtonih pasmina s rodovnikom kao što su Berkshire, Tamworth i Gloucester Old Spot. Te su specifične odlike pasmine nastale pomnim selektivnim uzgojem tijekom prošlog stoljeća. Iako su poboljšane odlike trupa, kao što su dobro razvijene šunke, pasmina je zadržala tradicionalne odlike fenotipa i genotipa kao što su prirodno sporija stopa rasta i sklonost nakupljanju masti. Navedeno u kombinaciji s tradicionalnim opsežnim sustavom uzgoja omogućuje svjetliju boju mesa koje je prepoznatljivo po svojoj mekoći i većoj kalorijskoj vrijednosti te sočnosti pri kuhanju.

U usporedbi s modernom križanom ili hibridnom komercijalnom svinjetinom iz konvencionalnog uzgoja, proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" ima sljedeće:

— manje razvijena boja mišića (svjetlija),

— povećana mekoća,

— profinjeniji okus svinjetine,

— deblje leđno salo,

— veći ukupni postotak masti,

— veća kalorijska vrijednost,

— sočnost pri kuhanju.

Usporedimo li stopu rasta, svinji pasmine Pedigree Welsh potrebna su najmanje 154 dana da dosegne zrelost za klanje, dok svinjama iz intenzivnog komercijalnog uzgoja treba tek 126 dana. Sporiji rast rezultat je kombinacije sporijeg prirodnog rasta pasmine i nižeg unosa bjelančevina te opsežne metode tradicionalne proizvodnje. Svjetlija boja mesa kao rezultat slabije razvijene boje mišića, povećana mekoća te profinjen okus svinjetine mogu se isto tako pripisati sporijem rastu.

Zbog prirodne sklonosti pasmine nakupljanju masti i smanjene učinkovitosti pri pretvorbi hrane u krti mišić, trup ima veću razinu masti u usporedbi s današnjim konvencionalnim komercijalnim pasminama. Debljina leđnog sala pri prosječnoj masi proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" veća je za 10 mm u usporedbi s komercijalnom svinjetinom čija je ciljna debljina leđnog sala 8 mm. Pri većim težinama prosječna debljina leđnog sala proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" često je veća od 14 mm. Uz veći omjer leđnog sala tu je i veći ukupni sastav masnoće trupa, što znači prosječnu kalorijsku vrijednost veću od 300 kcal/100 g, za razliku od prosječne vrijednosti svinjetine iz komercijalnog uzgoja koja je manja od 200 kcal/100 g. Ta povećana razina masti daje sočnost pri kuhanju.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" razlikuje se od svinjetine drugih manje poboljšanih autohtonih pasmina i zbog sljedećeg:

— tanje leđno salo,

— bolje ocjene pri većim težinama,

— dobro razvijene šunke,

— veće pisanice,

— dulji kare,

— visoki postotak prinosa.

Debljina leđnog sala tradicionalno manje razvijenih pasmina s rodovnikom veća je za 14 mm pri prosječnoj masi u usporedbi s „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork", koja ima najmanje 10 mm kod prosječne mase. Pri većim težinama debljina leđnog sala manje razvijenih autohtonih pasmina veća je za 20 mm te čak doseže i 30 mm, dok „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" ima dobre ocjene s minimalnih 14 mm pri većim težinama.

Selektivni uzgoj pasmine Pedigree Welsh tijekom prošlog stoljeća proizveo je trup s većom pisanicom, duljim kareom, razvijenijim šunkama, većim postotkom prinosa i boljim ocjenama pri većim težinama u usporedbi s manje razvijenim autohtonim pasminama. Kombinacija tih odlika doprinijela je povijesnom priznanju proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" kao idealnog mesarskog trupa.

Specifične odlike proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" potvrđene su opširnim povijesnim podatcima i analizirane s pomoću programa ispitivanja sastava i organoleptičkih odlika. Studija je objektivno dokazala da se „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" razlikuje svojom baštinom, kakvoćom i okusom.

Duga povijest svinje pasmine Pedigree Welsh

Svinje imaju dalekosežnu vezu s Walesom koja se ogleda i u srednjovjekovnoj velškoj književnosti. Zbirka Mabinogion iz 11. stoljeća spominje „male životinje čije je meso bolje od govedine. Malog su rasta i različito ih nazivaju. Nazivaju se ‚moch'". Ta je stvorenja (svinje) u moderno društvo uveo Arawn, kralj Annwfna (kralj podzemlja). I velška legenda o kralju Arturu spominje začaranu divlju svinju Twrcha Trwytha i „vladara divljih svinja s bijelim kljovama" Ysgithrwyna Benbaedda te bijelu krmaču proročicu Hen Wen.

Nema mnogo podataka o intenzivnom komercijalnom uzgoju svinja u Walesu jer su svinje većinom držane u zatvorenom ili puštane na sezonsku ispašu na otvorenom. Baština i tradicija svinje pasmine Pedigree Welsh većim su dijelom povezane s objektima „tyddyn" (na malim gospodarstvima) ili velškom seoskom tradicijom. Postoji i tradicija manjeg gradskog uzgoja u industrijaliziranim gradovima gdje su svinjci „twlc mochyn" bili uobičajeni u vrtovima mnogih kuća s terasama. Konzolni svinjci građeni od suhozida bili su isto tako oblik velške pučke arhitekture, posebice na jugu zemlje.

Budući da je Wales nacija poznata po travnatim površinama, tamo je posebno istaknuta proizvodnja janjećih i mliječnih proizvoda. Tradicionalno bi mala gospodarstva prodavala svoju janjad i goveda na tržnici jer su te životinje bile mnogo skuplje, što im je omogućavalo da svinje zadrže za sebe; zbog toga je svinjetina postala glavno meso koje se konzumiralo u domaćinstvima u seoskim područjima. Tradicija je nalagala da se svinje uzgajaju tijekom ljeta i jeseni te sezonski probiru zimi na farmi. Svako bi seosko područje imalo raspoređenog vršitelja klanja koji bi pružao usluge klanja i rezanja, često u prigodno odabranim dijelovima staje, vanjskim objektima ili na otvorenom. Godišnje bi klanje bio društveni događaj u kojem bi sudjelovali svi članovi obitelji. Svježi proizvodi kao što su „ffagots" (okruglice od svinjetine) pravili bi se od „plwca" (srca, jetra i pluća), glava bi se stavila u rasol kako bi se napravila hladetina, iznutrice bi se oprale kako bi se dobio omot za svježe kobasice, svježe meso bi se podijelilo mještanima, a svinjski butovi i šunke bi se sušili i konzervirali kako bi se sačuvali za sljedeću godinu.

Podrijetlo svinja pasmine Pedigree Welsh može se povezati s autohtonom pasminom bijele svinje s klempavim ušima koja se uzgajala u Walesu otkako postoje pisani zapisi. Pasmina je znatno pridonijela suvremenoj poljoprivredi jer se ubraja među tri pasmine na kojima počiva moderna hibridna proizvodnja svinja. Međutim, zbog neprestane težnje za ojačanjem tražila se mekša svinjetina i trupovi slanine, bez obzira na važnost okusa. Proizvođači većih pasmina koji su vladali tržištem nisu bili blagonakloni prema pasmini Pedigree Welsh, stoga je to dovelo do drastičnog pada uzgoja. Godine 2002. samo su 82 svinje te pasmine registrirane u registru pasmina, a 2005. pasmina je proglašena ugroženom vrstom te je od tada Zaklada za održavanje rijetkih vrsta navodi kao rijetku vrstu.

Tradicionalna uzgojna metoda proizvodnje

Duga povijest pasmine i njezine prirodne odlike u kombinaciji s tradicionalnom uzgojnom metodom proizvodnje pružaju karakterističan i jedinstveni karakter proizvodu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork". Ključni je čimbenik sustava tradicionalnog uzgoja osigurati sljedeće:

Prirodna stopa rasta

Glavni je prioritet kod proizvodnje proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" osigurati da svinje imaju prirodnu stopu rasta od najmanje 154 dana do klanja. To se postiže prehranom s niskim udjelom bjelančevina koji ne premašuje 20 % nakon odbića, a hrana za životinje trebala bi se po mogućnosti nabavljati lokalno. Hrana za životinje može se sastojati od jednostavne hrane za životinje ili kompozitne hrane dopunjene alternativnim prehrambenim proizvodima i nusproizvodima živežnih namirnica te ispašom. Sintetički dijetetski dodaci i promotori rasta nisu dopušteni.

Opsežni uzgoj

Svinje od kojih se dobiva proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" uzgajaju se u sustavima na otvorenom i u zatvorenom, no to moraju biti prirodna okruženja visokih standarda dobrobiti (prema standardu RSPCA Freedom Food ili sličnom standardu). Brojnost stada koje se uzgaja u zatvorenom ili na otvorenom mora omogućavati prirodno ponašanje svinja, a ako se svinje uzgajaju u zatvorenom, potrebno ih je držati u slamnatim dvorištima, a ne u potpuno ograđenim prostorima. Intenzivne komercijalne uzgojne prakse kao što su odbiće u dobi od četiri tjedna, upotreba kaveza za čuvanje pojedinačnih skotnih životinja i čuvanje nakon okota, obrezivanje zuba, bušenje nozdrva, podrezivanje repa i kirurška kastracija ne smiju se smatrati rutinskim postupcima i dopuštene su samo po preporuci veterinara. Kastracija svinja predviđenih za tradicionalne proizvode koji zahtijevaju teže svinje dopuštena je prema preporuci veterinara.

Minimalni stres

Tradicionalni je sustav uzgoja osmišljen tako da životinji umanji stres tijekom njezina životnog vijeka. Svinje od kojih se dobiva proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" kolju se što je moguće bliže mjestu uzgoja te po mogućnosti u manjim klaonicama. Prijevoz i rukovanje svedeni su na minimum kako bi se omogućilo da svinje ne trpe nepotrebne tegobe ili nelagodu prije klanja. Životinje se prevoze izravno s farme do klaonice te se ne prevoze sa svinjama s drugih gospodarstava.

Tradicionalne metode obrade

Trupove svinja od kojih se dobiva proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" potrebno je najmanje dva dana nakon klanja objesiti radi dozrijevanja, čime se razvija okus i smekšava meso. Obrađivači koji imaju iskustva s obradom tradicionalnih proizvoda koriste se tradicionalnim metodama rezanja za rezanje trupa.