ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione a norma dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 382/06)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi conformemente all'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK»

N. UE: UK-TSG-0007-01396 – 27.10.2015

«REGNO UNITO»

1. **Denominazione(i) da registrare**

«Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork»

2. **Tipo di prodotto**

Classe 1.1. Carni fresche (e frattaglie)

3. **Motivi della registrazione**

3.1. *Specificare se il prodotto:*

— ☒ è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

— ☐ è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

Il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» proviene da suini allevati secondo un metodo di produzione tradizionale. Il metodo di produzione basato sull'allevamento tradizionale permette di ottenere un tasso di crescita più lento e naturale, privilegiando la riduzione del livello di stress e il benessere degli animali.

3.2. *Specificare se il nome:*

— ☐ è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

— ☒ designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Le caratteristiche uniche del «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» elencate di seguito conferiscono al prodotto il suo carattere specifico.

Carcasse

— Muscoli dorsali ben sviluppati e notevole lunghezza del lombo

— Prosciutti ben sviluppati

— Lardo dorsale minimo di 10 mm a un peso di macellazione > 50 kg (peso morto) e lardo dorsale minimo di 14 mm a un peso maggiore (> 75 kg — peso morto)

— Di colore chiaro, ma più intenso con l'aumentare del peso di macellazione

Una volta cotto

— Con la maturazione si sviluppano un sapore delicato e un aroma saporito

— La carne risulta tenera grazie al più elevato tenore generale di grasso.

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Queste caratteristiche derivano da una combinazione di due elementi: il metodo di allevamento tradizionale e il fatto che i suini devono essere di razza genealogica gallese (Pedigree Welsh Pigs). La razza «Pedigree Welsh» vanta una lunga storia di riproduzione selettiva per quanto riguarda carcasse e qualità alimentari specifiche.

4. **Descrizione**

4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento)*

Il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» è un suino di razza «Pedigree Welsh» allevato secondo un sistema tradizionale di produzione. La carcassa del «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» è famosa per l'eccellente equilibrio dei tagli che consente di ottenere una buona muscolatura e lunghezza del lombo e prosciutti ben sviluppati. Si caratterizza per un'elevata resa al macello, pari almeno al 65 %, e ottiene una classificazione elevata in tutte le categorie di peso. Il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» ha tendenza ad accumulare grasso, ma non in misura eccessiva, con uno spessore minimo del lardo dorsale di 10 mm al peso di macellazione e 14 mm a pesi più elevati (75 kg di peso morto). La carne è chiara, in base a un'analisi colorimetrica indipendente, e presenta valori di rosso e di giallo poco elevati che le conferiscono una colorazione meno intensa. Il suo colore diventa più scuro con l'aumentare del peso di macellazione e a pesi più elevati compaiono venature pronunciate di grasso intramuscolare (marezzatura), senza eccessivo lardo dorsale.

La carne cotta presenta un succulento sapore delicato di carne suina e un aroma saporito che si sviluppano con la maturazione. Il suo elevato tenore generale di grasso la rende particolarmente tenera. I più elevati tenori naturali di grasso delle carni suine possono comportare maggiori perdite di cottura in funzione del taglio di carne.

Composizione

Valore calorico: > 300 kcal/100 g

Lardo dorsale: minimo di 10 mm (a un peso di macellazione > 50 kg - peso morto)

minimo di 14 mm (a pesi maggiori (> 75 kg — peso morto)

Tali qualità alimentari distintive e uniche derivano dalla combinazione dei seguenti fattori:

— la lunga storia della razza «Pedigree Welsh» e del suo allevamento selettivo per ottenere questa carcassa e queste qualità alimentari particolari;

— la produzione, basata su metodi di allevamento tradizionali in grado di ridurre al minimo i livelli di stress e di ottenere un elevato livello di benessere degli animali, che consente di rallentare il tasso di crescita naturale.

Sebbene la denominazione faccia riferimento al termine «pork» (carne suina), la presente domanda si applica a tutte le carcasse di maiale sezionate e alle frattaglie.

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).*

Il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» è allevato con specifiche pratiche tradizionali molto diverse dai convenzionali sistemi commerciali di produzione.

Il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» è un suino prodotto esclusivamente da maiali di razza «Pedigree Welsh», che devono essere notificati alla nascita. Tutti i suini devono essere notificati alla nascita alla «British Pig Association» o a un'associazione di suinicoltori che tenga un libro genealogico della razza «Pedigree Welsh». Ogni animale può essere identificato mediante un tatuaggio auricolare individuale, a garanzia dell'autenticità e di un elevato livello di tracciabilità.

Alimentazione

I suini «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» seguono un regime alimentare tradizionale. I suini sono alimentati con una dieta a basso contenuto di proteine, nella quale il tenore proteico dei mangimi acquistati, somministrati dopo lo svezzamento, non supera il 20 %. I bassi livelli di proteine nell'alimentazione tradizionale e il più lento tasso di crescita naturale della razza fanno sì che l'aumento medio giornaliero del peso vivo sia inferiore a quello prodotto dai moderni sistemi di allevamento. La propensione della razza ad accumulare più grasso contribuisce anche a una minore efficienza nella conversione degli alimenti in carne magra.

I mangimi utilizzati consistono solitamente in una combinazione di mangimi semplici integrati da mangimi composti. I mangimi semplici, ove possibile, sono coltivati nell'azienda o, se possibile, hanno origine locale. Quando i suini sono tenuti in un «tyddyn» (piccole aziende agricole) il mangime è tradizionalmente completato da sottoprodotti alimentari. Si tratta di siero di latte e residui della lavorazione del latte, lievito di birra e residui della fabbricazione della birra e della panificazione, cereali e farina di biscotti. I regimi alimentari sono anche integrati con fieno e foraggio e occasionalmente si fa ricorso alla tradizione medioevale del «pannage», quando i suini si nutrono nei boschi di ghiande e di altri frutti a guscio e frutta di stagione. Ove possibile, alternative alla soia dovrebbero provenire dall'UE, quali farina di colza, fave, farina di girasole e/o piselli. Non sono autorizzati additivi alimentari e fattori di crescita sintetici.

Ambiente

Il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» proviene da suini allevati secondo la pratica tradizionale dell'allevamento estensivo in un ambiente naturale in grado di favorire un tasso di crescita naturale e di ridurre al minimo lo stress per gli animali.

Il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» proviene da suini robusti allevati in regime estensivo sia al coperto che all'aperto. Tutti i sistemi di allevamento devono rispettare elevati standard di benessere degli animali (norma «RSPCA Freedom Food» o standard equivalenti). Inoltre, ciascuna azienda deve seguire la raccomandazione per il benessere degli animali relativa ai suini o un regime equivalente.

Allevamento estensivo all'aperto: in questo caso la densità massima è di 30 scrofe/ha e la superficie minima (paddock) di 40 m^2 per suino all'ingrasso (tra le fasi di svezzamento e finissaggio).

Allevamento estensivo al coperto: negli allevamenti al coperto le scrofe devono essere tenute in box con lettiera di paglia con uno spazio minimo di 3,5 m^2 per scrofa e di 1,54 m^2 per suino in fase di finissaggio. Non è consentito l'allevamento in box con pavimentazione a grigliato.

Allevamento

Tutti i suini per la produzione del «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» devono rispettare pratiche di allevamento tradizionali quali:

— età minima di svezzamento: 6-8 settimane;

— moderne pratiche di allevamento intensivo, quali la limatura dei denti, l'apposizione di un anello al naso e il taglio della coda, sono ammesse unicamente dietro parere veterinario e non sono considerate trattamenti di routine;

— la castrazione è consentita solo in seguito al parere di un veterinario o nel caso di suini pesanti destinati a prodotti tradizionali;

— è vietato l'uso di gabbie di gestazione e da parto.

Trasporto

I sistemi di trasporto dei suini tradizionalmente allevati di razza «Pedigree Welsh» sono destinati a garantire che al bestiame non venga causato inutile stress o disturbo. Gli animali devono essere trasportati direttamente dall'azienda agricola al macello e non con suini di altre aziende. Il trasporto e le operazioni di movimentazione devono essere ridotti al minimo e la macellazione dei suini deve avvenire presso il più vicino mattatoio idoneo in modo da ridurre al minimo lo stress per gli animali.

Lo spazio minimo per i suini durante il trasporto deve essere il seguente:

Peso vivo (kg)	Densità (kg/m^2)	Spazio disponibile (m^2/capo)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Peso vivo (kg)	Densità (kg/m²)	Spazio disponibile (m²/capo)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
scrofe	316	0,79

Macellazione/sezionamento

I suini di razza «Pedigree Welsh» per la produzione di «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» sono abbattuti il più vicino possibile al luogo in cui sono allevati, preferibilmente in piccoli macelli, e i capi di bestiame non devono subire inutili sofferenze o disagi prima della macellazione. L'attrezzatura per lo stordimento/abbattimento deve essere progettata e mantenuta in modo da assicurare lo stordimento o l'abbattimento rapido ed efficace.

Prima del taglio le carcasse del «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» devono essere appese per un periodo minimo di 2 giorni (preferibilmente più a lungo) dopo la macellazione in locali refrigerati a una temperatura inferiore a 4 gradi centigradi.

Le variazioni naturali derivanti dalle diverse linee di sangue e dai diversi sistemi di finissaggio usati dagli allevatori possono produrre variazioni nella composizione della carcassa e nei livelli di lardo dorsale. Nella lavorazione delle carcasse queste variazioni richiedono una buona padronanza delle tecniche di macellazione e notevole esperienza nel taglio. La macellazione delle carcasse del «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» è effettuata con metodi tradizionali, tra cui il sezionamento «sul gancio» e il tradizionale sezionamento su tavolo.

Il fatto di ridurre al minimo lo stress per gli animali grazie alle norme rigorose applicate nell'allevamento estensivo, nel trasporto e prima della macellazione, insieme alla natura docile di questi animali e al fatto che non mostrino una predisposizione genetica allo stress (ad esempio la sindrome da stress dei suini), fanno sì che si registrino pochi casi di carne pallida, molle, essudativa (PME) o scura, soda, essiccata (SSE). Tutto questo concorre a fare del «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» una carne tenera e di alta qualità gastronomica.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del presente regolamento).*

Il carattere specifico del «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» è apprezzabile dalle sue qualità alimentari che derivano da due elementi principali:

— la lunga storia della razza «Pedigree Welsh» e il suo rigoroso allevamento selettivo volto a produrre carcasse, qualità di carne e caratteristiche alimentari particolari;

— il metodo di produzione basato sull'allevamento tradizionale.

Il maiale di razza «Pedigree Welsh» presenta un profilo unico tra le razze suine autoctone britanniche, in quanto si tratta di una delle tre razze principali da cui ha avuto origine la moderna industria suinicola. La conformazione della carcassa presenta le caratteristiche delle razze sviluppate più recentemente come la Large White o la Landrace, pur mantenendo il sapore di razze autoctone tradizionali meno selezionate quali Berkshire, Tamworth e Gloucester Old Spot. Questi tratti caratteristici della razza sono stati ottenuti mediante un'attenta selezione nel corso dell'ultimo secolo. Anche se sono state migliorate le caratteristiche della carcassa, quali prosciutti ben sviluppati, la razza conserva le sue caratteristiche genotipiche e fenotipiche tradizionali, come il lento tasso di crescita naturale e la propensione all'ingrasso. Questo fattore, assieme al sistema di allevamento estensivo tradizionale, dà luogo a una colorazione più chiara della carne, riconosciuta per la sua tenerezza e dotata di maggiore valore calorico e succosità alla cottura.

Rispetto ai suini commerciali meticci o ibridi allevati convenzionalmente, il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» ha:

— muscolatura di colore meno pronunciato (più chiaro)

— maggiore morbidezza

— sapore di carne suina più delicato

— maggiore spessore del lardo dorsale

— maggiore percentuale globale di grasso

— valore calorico superiore

— succosità della carne cotta

Se si confronta il tasso di crescita, un suino di razza gallese impiega almeno 154 giorni per raggiungere le condizioni per l'abbattimento, contro i 126 giorni di un maiale commerciale allevato in modo intensivo. Questa crescita più lenta è dovuta a una combinazione di fattori: il più lento processo di crescita naturale tipico della razza, la dieta con ridotto tenore di proteine e il metodo estensivo di produzione tradizionale. Il colore chiaro della carne, dovuto al colore meno pronunciato dei muscoli, e una maggiore tenerezza nonché un delicato sapore di carne suina sono riconducibili a tale crescita più lenta.

La naturale propensione della razza a ingrassare e la ridotta efficienza di questi animali nella conversione degli alimenti in tessuto muscolare magro consentono di ottenere una carcassa con un più elevato tenore di grasso rispetto ai moderni suini commerciali convenzionali. Il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» ha un lardo dorsale di oltre 10 mm, contro gli 8 mm previsti per le carni suine commerciali. Nei capi di peso elevato lo spessore medio del lardo dorsale del «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» è spesso superiore a 14 mm. Oltre al lardo dorsale più spesso, risulta più elevata anche la composizione media di grasso della carcassa, cosa che fornisce un valore calorico medio superiore a 300 kcal/100 g rispetto a un valore medio inferiore a 200 kcal/100 g nei suini provenienti da allevamenti più commerciali. Questo maggiore tenore di grasso rende più succose le carni alla cottura.

Il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» presenta nette differenze rispetto alla carne suina proveniente da razze autoctone meno selezionate:

— minore spessore del grasso dorsale

— migliore classificazione tra i suini più pesanti

— prosciutti ben sviluppati

— muscolatura dorsale più sviluppata

— lunghezza superiore del lombo

— alta resa alla macellazione

Razze tradizionali meno selezionate hanno in media uno spessore del lardo dorsale superiore a 14 mm al peso di macellazione, mentre il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» presenta in questa fase uno spessore minimo di 10 mm. A pesi più elevati, in razze autoctone meno selezionate il lardo dorsale può superare i 20 mm, e spesso i 30 mm, al peso di macellazione, mentre il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» presenta uno spessore minimo del lardo dorsale di 14 mm a pesi più elevati.

L'allevamento selettivo della razza suina gallese (Pedigree Welsh Pig) nel corso dell'ultimo secolo ha permesso di ottenere carcasse con un muscolo dorsale più lungo, una lunghezza superiore del lombo, prosciutti più sviluppati, una maggiore resa alla macellazione e una migliore classificazione tra i suini pesanti rispetto alle razze autoctone meno selezionate. Questo insieme di caratteristiche contribuisce al riconoscimento storico del «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» la cui carcassa rappresenta la carcassa ideale per il macellaio.

Le caratteristiche specifiche del «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» sono documentate da abbondanti dati storici e sono state analizzate mediante un programma di prove di composizione e organolettiche. Lo studio ha obiettivamente provato che il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» si contraddistingue a livello di patrimonio, qualità e gusto.

La lunga storia della razza suina «Pedigree Welsh»

I suini hanno un legame storico con il Galles, come dimostra la letteratura gallese medievale. Il Mabinogion dell'XI secolo racconta di «piccoli animali le cui carni sono migliori di quelle di manzo. Sono piccoli e hanno diversi nomi. Sono chiamati "moch"». Si narra che queste creature (i maiali) siano state introdotte nel nuovo mondo da Arawn, re di Annwfn (re dell'oltretomba). La leggenda arturiana gallese narra anche del cinghiale incantato «Twrch Trwyth», del grande cinghiale dalle bianche zanne «Ysgithrwyn Benbaedd» e della scrofa bianca oracolare «Hen Wen».

Il Galles non vanta una grande tradizione nell'allevamento suinicolo intensivo a fini commerciali: nella maggior parte dei casi i suini erano allevati al chiuso o, su base stagionale, foraggiati all'aperto. L'allevamento dei suini di razza «Pedigree Welsh» si iscrive sostanzialmente nella tradizione dei «tyddyn» (piccole aziende agricole) o nella tradizione contadina gallese. Vi è inoltre una tradizione di allevamento urbano su piccola scala in città industrializzate in cui i «twlc mochyn» (porcili) erano comuni nei giardini di molte case a schiera. Porcili formati da pietre a secco con copertura in aggetto costituivano una tipica forma dell'architettura vernacolare gallese, soprattutto nel sud del paese.

In un paese ricco di pascoli quale il Galles, l'allevamento di agnelli e la produzione lattiero-casearia occupano una posizione di primo piano. Tradizionalmente, i piccoli allevatori vendevano i loro agnelli e bovini sul mercato a prezzi molto elevati e tenevano per sé i suini: quella di maiale costituiva pertanto la carne principalmente destinata al consumo domestico nelle zone rurali. Tradizionalmente i suini venivano allevati durante l'estate e l'autunno e macellati in azienda durante l'inverno. Ogni area rurale disponeva di un macellaio itinerante che offriva il servizio di abbattimento e sezionatura, spesso in spazi adibiti a tale scopo nelle stalle, nei fabbricati annessi o anche all'aperto. L'abbattimento annuale era un avvenimento sociale cui tutti i membri della famiglia contribuivano. Prodotti freschi, quali «ffagots» (polpette) erano ricavati dal «plwc» (cuore, fegato e polmoni), la testa era messa in salamoia per ricavarne soppressate, gli intestini venivano puliti per essere utilizzati come involucri per salsicce fresche, le carni fresche venivano consumate dalla gente del posto e mezzene e prosciutti venivano sottoposti a salatura e conservati per fornire carne per l'anno successivo.

La razza «Pedigree Welsh» può essere tracciata a ritroso fino a risalire a una razza autoctona di suini dalle orecchie bianche allevati nel Galles, la cui esistenza è documentata sin dalle più antiche testimonianze scritte. Questa razza ha fornito un enorme contributo all'agricoltura moderna, in quanto insieme ad altre due ha dato origine alla produzione moderna di suini ibridi. Tuttavia, per l'inesorabile tendenza all'intensificazione, il mercato ha finito per privilegiare carcasse che fornivano carni suine più magre, a scapito del sapore. I principali allevamenti che controllavano il mercato non hanno favorito la razza «Pedigree Welsh» e questo ha determinato un drastico calo del numero di suini. Nel 2002 solo 82 capi di questa razza erano registrati nel relativo libro genealogico, nel 2005 la razza è stata dichiarata minacciata di estinzione e classificata come una razza rara dal Rare Breeds Survival Trust.

Il metodo di allevamento tradizionale

La lunga storia della razza e le sue caratteristiche naturali, assieme al metodo di allevamento tradizionale, conferiscono un carattere distintivo e unico al «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork». Il sistema di allevamento tradizionale presenta i seguenti elementi essenziali:

Tasso di crescita naturale

La priorità di base per il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» è che i suini abbiano un tasso di crescita naturale e almeno 154 giorni alla macellazione. Ciò è conseguito mediante una dieta a basso contenuto proteico (inferiore al 20 %) dopo lo svezzamento, con mangimi di provenienza locale, ove possibile. L'alimentazione può essere composta da mangimi semplici o composti e può essere integrata da alimenti alternativi per animali, sottoprodotti alimentari e foraggio. Non sono autorizzati additivi alimentari e fattori di crescita sintetici.

Allevamento estensivo

Il «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» può essere allevato sia all'aperto che al chiuso, ma in ogni caso in ambienti naturali capaci di offrire un alto livello di benessere (secondo la norma «RSPCA Freedom Food» o simili). La densità del bestiame sia al chiuso che all'aperto deve permettere ai suini di comportarsi naturalmente e se i suini sono allevati al chiuso devono essere tenuti in recinti con lettiere di paglia e non con pavimentazione a grigliato. Le pratiche di allevamento commerciali intensive, come lo svezzamento a 4 settimane, l'uso di gabbie di gestazione e da parto, la limatura dei denti, l'apposizione di un anello al naso, il taglio della coda e la castrazione chirurgica sono ammesse solo su parere di un veterinario. La castrazione dei suini destinati a prodotti tradizionali per cui sono necessari suini pesanti è consentita previo parere veterinario.

Stress ridotto al minimo

Il sistema di allevamento tradizionale è inteso a ridurre al minimo lo stress all'animale nel corso di tutta la sua vita. I suini «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» sono abbattuti il più vicino possibile al luogo d'allevamento e preferibilmente in macelli di piccole dimensioni. Il trasporto e le operazioni di movimentazione sono ridotte al minimo per garantire che i suini non subiscano inutili sofferenze o disagi prima della macellazione. Gli animali sono trasportati direttamente dall'azienda agricola al macello e non con suini di altre aziende.

Pratiche di trasformazione tradizionali

Le carcasse di suini della razza «Pedigree Welsh» allevati tradizionalmente devono essere appese per almeno 2 giorni per la maturazione, e a tale processo si devono il sapore e la tenerezza della carne. Il sezionamento della carcassa è effettuato da trasformatori che utilizzano metodi di taglio tradizionali e hanno l'esperienza per manipolare un prodotto tradizionale.