CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu

(2016/C 382/06)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK

ES Nr.: UK-TSG-0007-01396 – 27.10.2015.

"APVIENOTĀ KARALISTE"

1. **Reģistrējamais nosaukums vai nosaukumi**

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork

2. **Produkta veids**

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3. **Reģistrācijas pamatojums**

3.1. *Produkts*

— ☒ iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu

— ☐ ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām

Produkts *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork* tiek iegūts no cūkām, kas ir audzētas saskaņā ar tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas paņēmienu. Tradicionālā audzēšanas metode ražošanā nodrošina lēnāku un dabiskāku augšanas tempu, vienlaikus par prioritāti izvirzot stresa līmeņa samazināšanu līdz minimumam un augstus labturības standartus.

3.2. *Nosaukums*

— ☐ ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu

— ☒ identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes

Turpmāk norādītās *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork* unikālās īpašības nodrošina produktam tā īpašo raksturu.

Liemenis:

— labi attīstīts jostasvietas garais muguras muskulis un liels jostasvietas garums,

— labi veidoti šķiņķi,

— vismaz 10 mm biezs muguras tauku slānis kaujamajām cūkām > 50 kg (kautsvars) un vismaz 14 mm biezs muguras tauku slānis kaujamajām cūkām ar lielu liemeņa svaru > 75 kg (kautsvarā),

— gaiša krāsa, taču tā paliek tumšāka, kad cūka sasniedz smagāku kaušanas svaru.

Pagatavota gaļa:

— maiga garša un patīkams aromāts; abas īpašības attīstās, dzīvniekam sasniedzot briedumu,

— mīksta, jo vispārējais tauku līmenis gaļā ir augstāks.

([1]) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Šīs īpašības tiek panāktas, apvienojot divus elementus: tradicionālo audzēšanas metodi ražošanā un to, ka cūkas ir Velsas šķirnes cūkas. Velsas šķirnei ir sena selektīvās audzēšanas vēsture konkrētu liemeņa un specifisku garšas īpašību panākšanai.

4. **Apraksts**

4.1. *Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifikas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork ir cūkgaļa, kas iegūta no Velsas šķirnes cūkām, kuras audzētas saskaņā ar tradicionālu ražošanas sistēmu. *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork* liemenis ir pazīstams pēc tā izcirtņiem, kam ir izcili sabalansētas daļas ar labu jostasvietas garo muguras muskuli un lielu jostasvietas garumu, kā arī labi veidoti šķiņķi. Šķirne sasniedz augstu kaušanai derīgo dzīvnieku līmeni – vismaz 65 %, un tā tiek labi novērtēta visās svara kategorijās. Produktam *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork* ir tendence veidot tauku slāni, taču tas nav pārmērīgs: vismaz 10 mm biezs muguras tauku slānis kaujamajām cūkām un vismaz 14 mm – smagāka svara kaujamajām cūkām (75 kg kautsvarā). Kā noteikts neatkarīgā hromatogrāfiskajā analīzē, gaļai ir gaiša krāsa; tā tiek aprakstīta kā krāsa, kurai ir vāji izteikti sarkani un dzeltenie toņi, kas gaļai nodrošina mazāk intensīvu krāsu. Šīs gaļas krāsa kļūst tumšāka, cūkai sasniedzot lielāku kautsvaru, kā arī ar lielāku kautsvaru parādās acīmredzami augsts intramuskulāro tauku cauraugums (marmorējums) bez pārmērīga muguras tauku slāņa.

Pagatavotai gaļai ir sulīgas un maigas cūkgaļas garša, kā arī patīkams aromāts; abas īpašības attīstās, dzīvniekam sasniedzot briedumu. Cūkgaļa ir ļoti mīksta, jo gaļā ir augstāks vispārējais tauku līmenis. Tā kā cūkgaļai ir dabiski augstāks tauku līmenis, tās pagatavošanā var tikt zaudēta lielāka masa, kas ir atkarīga no gaļas izcirtņa veida.

Produkta sastāvs

Enerģētiskā vērtība: > 300 kcal/100 g

Muguras tauku slānis: vismaz 10 mm (kaujamajām cūkām > 50 kg (kautsvarā))

vismaz 14 mm (kaujamajām cūkām ar lielu liemeņa svaru > 75 kg (kautsvarā))

Šīs atšķirīgās un unikālās garšas īpašības ir iegūtas, apvienojot:

— Velsas šķirnes seno vēsturi un tās selektīvās audzēšanas vēsturi šo konkrēto liemeņa un garšas īpašību iegūšanai,

— tradicionālo audzēšanas metodi ražošanā, kurā par prioritāti izvirzīta stresa līmeņa samazināšana līdz minimumam un augsti labturības standarti, kā arī nodrošināts lēnāks dabiskās augšanas temps.

Lai gan nosaukumā ir minēts vārds "cūkgaļa", tas tiek attiecināts uz visu liemeņa izcirtņu gaļu un subproduktiem.

4.2. *Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

Dzīvnieki *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork* iegūšanai tiek audzēti pēc īpašas tradicionālās praksi, kas ievērojami atšķiras no vispārpieņemtajām komerciālās ražošanas sistēmām.

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork ir cūkgaļa, kas iegūta tikai no tādām Velsas šķirnes cūkām, par kuru dzimšanu ir iesniegts paziņojums. Par visu cūku dzimšanu ir jāiesniedz paziņojums Lielbritānijas Cūku audzētāju asociācijā vai Cūku audzētāju asociācijā, kas kārto Velsas šķirnes cūku ciltsgrāmatu. Katru dzīvnieku var identificēt pēc individuālā tetovējuma, kas tam ir uz auss un kas nodrošina autentiskumu un augstu izsekojamības līmeni.

Barība

Attiecībā uz *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork* cūkām tiek ievērots tradicionāls ēdināšanas režīms. Pēc atšķiršanas no mātes cūkas tiek barotas ar ēdienu, kuram ir zems proteīna saturs, proteīna procentuālajai daļai iepirktajā barībā nepārsniedzot 20 %. Zems proteīna līmenis tradicionālajā ēdināšanas praksē apvienojumā ar šķirnes dabisku lēnākas augšanas tempu rada mazāku dzīvsvara vidējo pieaugumu diennaktī, salīdzinot ar modernajām ražošanas sistēmām. Šķirnei piemītošā tendence uzkrāt lielāku tauku slāni veicina arī barības pārstrādes spējas samazināšanos, veidojot liesu gaļu.

Parasti izēdina cieto barības līdzekļu maisījumus, ko papildina kombinētā barība. Cietā barība, kur tas ir iespējams, tiek audzēta saimniecībā vai, ja iespējams, iegūta no vietējiem ražotājiem. Kad cūkas tiek turētas *tyddyn* (sīksaimniecībā), to tradicionālo barību nereti papildina ar pārtikas blakusproduktiem. Tie ietver piena produktu ražošanā iegūtās sūkalas un piena atkritumus, alus darīšanas nozarē pāri palikušo raugu un alus atkritumus, kā arī maizes atkritumus, pārslas un "biskvīta" miltus. Uzturu papildina arī ar sienu un lopbarības kultūraugiem, bet dažkārt tiek piekopta viduslaiku tradīcija ar cūku ganīšanu mežā, kur tās meklē ozolzīles un citus sezonālos riekstus un augļus. Kad iespējams, no ES ir jāieved sojai alternatīvi produkti, piemēram, rapšu milti, lauka pupas, saulespuķu milti un/vai zirņi. Sintētiskās pārtikas piedevas un augšanas veicinātāji nav atļauti.

Vide

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork tiek iegūta no Velsas šķirnes cūkām, kuras ir audzētas atbilstoši tradicionālajai ekstensīvās ražošanas praksei un kurām tiek nodrošināta dabiska audzēšanas vide, kas ļauj īstenot dabisku augšanas tempu un minimālu stresa līmeni.

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork tiek iegūta no izturīgām cūkām, kas tiek ekstensīvā veidā audzētas gan iekštelpās, gan āra apstākļos. Visās audzēšanas sistēmās ir jāievēro augsti labturības standarti (atbilstoši Lielbritānijas Karaliskās biedrības dzīvnieku aizsardzībai pret cietsirdību (*RSPCA*) *Freedom Food* standartam vai līdzīgām shēmām). Papildus tam katrai saimniecībai ir jāievēro Lauksaimniecības dzīvnieku labturības rekomendāciju kodekss: Cūkām izstrādātas vai līdzīgas shēmas.

Ekstensīva audzēšana āra apstākļos – audzējot cūkas āra apstākļos, to maksimālajam ganāmpulka blīvumam ir jābūt ne vairāk kā 30 cūkām uz ha un minimālā aploka platībai ir jābūt 40 m^2 uz nobarošanai turētu cūku (no atšķiršanas līdz nokaušanai).

Ekstensīva audzēšana iekštelpās – audzējot cūkas iekštelpās, cūkas ir jātur aizgaldos ar salmu pakaišiem, kuru minimālā platība ir 3,5 m^2 uz cūku un 1,54 m^2 uz kaujamo cūku. Audzēšana pārpildītos nožogojumos nav atļauta.

Zootehnika

Attiecībā uz visām cūkām, no kurām tiek iegūts produkts *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork*, ir jāievēro šādi tradicionālās zootehnikas prakses paņēmieni:

— minimālais vecums atšķiršanai no mātes – 6–8 nedēļas,

— modernās intensīvās zootehnikas prakses paņēmieni, tostarp, zobu izkniebšana, riņķa ievēršana nāsīs, astes amputēšana, atļautas tikai, ievērojot veterinārārsta norādījumus, un tās nav uzskatāmas par standarta procedūrām,

— kastrācija atļauta tikai, ievērojot veterinārārsta norādījumus vai cūkām ar lielu svaru, kas paredzētas tradicionālu produktu ražošanai,

— grūsnības un atnešanās nodalījumu izmantošana ir aizliegta.

Parvadāšana

Velsas tradicionāli audzētajām šķirnes cūkām paredzētās dzīvnieku pārvadāšanas sistēmas ir izveidotas, lai nodrošinātu, ka dzīvniekiem netiek radīts nevajadzīgs stress vai diskomforts. Dzīvnieki ir jāpārved tiešā ceļā no saimniecības uz lopkautuvi, un tos nevar pārvadāt kopā ar cūkām no citām saimniecībām. Pārvadāšana un pārvietošana ir jāierobežo līdz minimumam, un cūkas ir jānokauj tuvākajā piemērotajā lopkautuvē, lai mazinātu stresu.

Minimālā izvietošanas platība cūkām pārvadāšanas laikā ir šāda:

Dzīvsvars (kg)	Ganāmpulka blīvums (kg/m^2)	Izvietošanas platība (m^2/cūku)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Dzīvsvars (kg)	Ganāmpulka blīvums (kg/m^2)	Izvietošanas platība (m^2/cūku)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
Sivēnmātes	316	0,79

Kaušana / gaļas sadalīšana

Velsas šķirnes cūkas *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork* ražošanai tiek kautas iespējami tuvu vietai, kur tās tiek audzētas, vēlams nelielās lopkautuvēs, un dzīvnieki pirms nokaušanas nedrīkst ciest no nevajadzīga stresa vai diskomforta. Apdullināšanas/nonāvēšanas aprīkojumam ir jābūt izstrādātam un uzturētam tā, lai nodrošinātu ātru un efektīvu apdullināšanu vai nonāvēšanu.

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork liemeņus pēc nokaušanas un pirms to sadalīšanas ir jātur pakārtus vismaz divas dienas (taču vēlams ilgāk) dzesēšanas noliktavā ar temperatūru zem 4 grādiem pēc Celsija.

Sugas dažādo līniju dabiskā variācija un atšķirīgās sistēmas, ar kādām audzētāji izkopj savu ganāmpulku, var radīt atšķirības attiecībā uz liemeņa uzbūvi un muguras tauku slāņa biezumu. Šīs dabiskās variācijas rezultātā ir nepieciešamas tradicionālās kaušanas prasmes un prasmīga sadalīšana, apstrādājot liemeni. "Velsas tradicionāli audzētās šķirnes cūkgaļas" liemeņus sadala, izmantojot tradicionālas metodes, tostarp sadalīšanu "uz āķa" un tradicionālo sadalīšanu uz dēļa.

Cūkām radītā stresa samazināšana līdz minimumam, ievērojot augstus labturības standartus to ekstensīvajā audzēšanā, pārvadāšanā un pirms nokaušanas, kā arī sugas pakļāvīgā daba un zināmas ģenētiskās predispozīcijas trūkums attiecībā uz stresu (piemēram, cūku stresa sindroms – CSS) nodrošina zemu tādu fiksēto gadījumu skaitu, kad gaļa ir bāla, mīksta, atsulojusies (*PSE* sindroms) vai tumša, cieta, sausa (*DFD* sindroms). Tas atspoguļojas *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork* maigās garšas īpašībās.

4.3. *Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork īpašais raksturs ir acīmredzams tās garšas īpašībās, kas izriet no diviem galvenajiem elementiem:

— Velsas šķirnes senā vēsture un tās rūpīgā selektīvā audzēšana konkrēto liemeņa un gaļas īpašību, kā arī garšas iezīmju iegūšanai,

— tradicionālā audzēšanas metode ražošanā.

Velsas cūku šķirnei ir unikāla vieta Lielbritānijas vietējo cūku sugu spektrā; tā ir viena no trīs galvenajām šķirnēm, uz kuru pamata ir izveidota mūsdienu cūkkopības nozare. Tās liemeņa struktūrai piemīt modernākām selekcionētām šķirnēm, piemēram, *Large White* vai *Landrace*, raksturīgās pazīmes, vienlaikus saglabājot tradicionālo, mazāk uzlaboto vietējo šķirņu, piemēram, *Berkshire*, *Tamworth* un *Gloucester Old Spot*, garšu. Šīs šķirnes īpašās iezīmes ir izveidojušās, veicot rūpīgu selektīvo audzēšanu pagājušā gadsimta laikā. Lai gan liemeņa īpašības, piemēram, labi veidoti šķiņķi, ir uzlabotas, šķirne saglabā tās tradicionālās fenotipiskās un genotipiskās iezīmes, piemēram, dabisku lēnākas augšanas tempu un tendenci veidot tauku slāni. Apvienojot šos faktorus ar tās tradicionālo ekstensīvo audzēšanas sistēmu, tiek iegūta gaišākas krāsas gaļa, kas pazīstama ar tās mīkstuma pakāpi, augstāku enerģētisko vērtību un sulīgumu pagatavojot.

Salīdzinot ar moderno krustoto šķirņu vai hibrīdšķirņu vispārpieņemtajā sistēmā komerciāli audzēto cūkgaļu, *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork* piemīt:

— mazāk attīstīta muskuļu krāsa (gaišāka),

— augstāka mīkstuma pakāpe,

— maigāka cūkgaļas garša,

— lielāks muguras tauku slāņa biezums,

— augstāka vispārējā tauku procentuālā daļa,

— augstāka enerģētiskā vērtība,

— sulīgums pagatavojot.

Salīdzinot augšanas tempu – Velsas šķirnes cūkām ir nepieciešamas vismaz 154 dienas, lai sasniegtu kaušanas apmērus, turpretī intensīvi komerciāli audzētām cūkām ir nepieciešamas tikai 126 dienas. Šāds lēnaudzīgums ir saistīts ar lēnāku sugas dabiskās augšanas tempu apvienojumā ar barību, kurai ir zemāks proteīna saturs, un ekstensīvo tradicionālās audzēšanas metodi. Gaišāka gaļas krāsa, kas radusies saistībā ar mazāk attīstītu muskuļu krāsu, augstāka mīkstuma pakāpe un maigā cūkgaļas garša ir panākta šīs lēnākās augšanas rezultātā.

Šķirnes dabiskā tendence veidot tauku slāni un tās samazinātā spēja pārstrādāt barību, veidojot liesu gaļu, nodrošina liemenim augstāku tauku līmeni, salīdzinot ar modernajām vispārpieņemtajā sistēmā komerciāli audzētajām cūkām. "Velsas tradicionāli audzētās šķirnes cūkgaļas" muguras tauku slāņa biezums kaušanai gatavām cūkām pārsniedz 10 mm, salīdzinot ar komerciāli audzēto cūkgaļu, kuras muguras tauku slāņa mērķa biezums ir 8 mm. "Velsas tradicionāli audzētās šķirnes cūkgaļas" smagsvara cūku vidējais muguras tauku slāņa biezums nereti pārsniedz 14 mm. Papildus lielākam muguras tauku slāņa biezumam augstāks ir arī vispārējais tauku slāņa izvietojums liemenī; tas nodrošina vidējo enerģētisko vērtību, kas pārsniedz 300 kcal/100 g, salīdzinājumā ar komerciālāk audzētas cūkgaļas vidējo vērtību, kas nepārsniedz 200 kcal/100 g. Paaugstinātais tauku līmenis nodrošina lielāku sulīgumu, to pagatavojot.

"Velsas tradicionāli audzētās šķirnes cūkgaļai" ir arī noteiktas atšķirības, salīdzinot ar cūkgaļu, kas iegūta no mazāk uzlabotām vietējām sugām, nodrošinot:

— mazāku muguras tauku slāņa biezumu,

— augstāku kategoriju smagsvara cūkām,

— labi veidotus šķiņķus,

— platāku garo muguras muskuli jostasvietā,

— lielāku jostasvietas garumu,

— lielu kaušanai derīgo dzīvnieku īpatsvaru.

Tradicionāli mazāk uzlabotām šķirnēm vidējais muguras tauku slāņa biezums pārsniedz 14 mm kaušanai gatavām cūkām, salīdzinot ar *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork*, kurai tas ir vismaz 10 mm kaušanai gatavām cūkām. Mazāk uzlabotu vietējo šķirņu smagāka svara cūkām muguras tauku slāņa biezums pārsniedz 20 mm un nereti pat 30 mm, savukārt *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork* tas ir vismaz 14 mm smagāka svara cūkām.

Pēdējā gadsimta laikā selektīvi audzējot Velsas šķirnes cūkas, ir izveidots liemenis, kuram, salīdzinot ar mazāk uzlabotām vietējām šķirnēm, ir platāks garais muguras muskulis jostasvietā, lielāku jostasvietas garumu, labāk veidoti šķiņķi, lielāks kaušanai derīgo dzīvnieku īpatsvars un augstāka kategorija smagsvara cūkām. Šo iezīmju kopums nodrošina to, ka "Velsas tradicionāli audzētās šķirnes cūkgaļa" tiek vēsturiski atzīta par tādu, kas pēc kaušanas dod lielisku liemeni.

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork specifiskās īpašības apliecina plaša vēsturiskā informācija, un tās ir analizētas, izmantojot sastāva un organoleptiskās testēšanas programmu. Izpēte objektīvi apliecināja, ka *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork* atšķiras gan izcelsmes, gan kvalitātes, gan arī garšas ziņā.

Velsas cūku šķirnes senā vēsture

Cūkām ir sena saistība ar Velsu, un tas ir fiksēts velsiešu Viduslaiku literatūrā. 11. gadsimtā *Mabinogion* ir stāstīts par "Maziem dzīvniekiem, kuru gaļa ir labāka par liellopu gaļu. Tie ir nelieli, un tiem ir dažādi nosaukumi. Tās sauc par *moch* (cūkām)." Tiek apgalvots, ka šos radījumus (cūkas) modernajā pasaulē ieviesa *Arawn*, *Annwfn* karalis (pazemes valdnieks). Velsiešu versijā leģendai par karali Artūru arī ir attēlota apburta mežacūka *Twrch Trwyth* un "mežacūku barvedis ar baltiem ilkņiem" *Ysgithrwyn Benbaedd*, kā arī pravietiska balta cūka *Hen Wen*.

Ir maz vēstures liecību par intensīvu komerciālo cūku audzēšanu Velsā; cūkas lielākoties tika turētas iekštelpās, vai tām tika ļauts sezonāli baroties āra apstākļos. Velsas šķirnes cūku izcelsme un tradīcijas ir lielā mērā saistītas ar *tyddyn* (sīksaimniecību) vai Velsas zemnieku tradīcijām. Pastāv arī maza mēroga urbānās audzēšanas tradīcija industriālajās pilsētās, kurās *twlc mochyn* (cūkkūtis) visbiežāk atradās daudzu rindu māju dārzos. Zināma forma Velsas vietējā arhitektūrā, jo īpaši valsts dienvidos, bija arī sausā krāvuma akmens cūkkūtis ar izvirzītu jumtu.

Kā tautai, kas audzē ganību lopbarību, Velsā ir izteikta aitkopība un piena produktu ražošana. Tradicionāli sīksaimnieki pārdeva savas aitas un liellopus tirgū, jo par tiem varēja noteikt daudz augstāku cenu; tas ļāva sīksaimniekiem turēt cūkas savām vajadzībām, padarot cūkgaļu par galveno gaļu, kas tiek lietota savam patēriņam lauku apvidos. Bija ierasts cūkas audzēt visu vasaru un rudeni un saimniecībā nokaut sezonāli ziemā. Katrā lauku apvidū bija ceļojošais miesnieks, kurš nodrošināja nokaušanas un gaļas sadalīšanas pakalpojumus, nereti īpašās vietās šķūņos, saimniecības ēkās vai pat āra apstākļos. Ikgadējā kaušana bija sociāls notikums, kurā piedalījās visi ģimenes locekļi. Svaigos izstrādājumus, piemēram, *ffagots* ("fegets") pagatavoja no *plwc* (sirds, aknas un plaušām), galvu iesālīja, lai pagatavotu auksto gaļu, zarnas iztīrīja, lai izmantotu tās par apvalku svaigajām desiņām, svaigo gaļu uz vietas sadalīja un sānu gabalus un šķiņķus kūpināja un uzglabāja, lai nodrošinātu gaļu nākamajam gadam.

Velsas šķirnes saknēm var izsekot, ciktāl eksistē rakstītās ziņas, līdz pat vietējai Velsā turētai cūku šķirnei, kurai raksturīga balta krāsa un nokarenas ausis. Šķirne ir sniegusi milzīgu ieguldījumu mūsdienu lauksaimniecībā, jo tā ir viena no trīs šķirnēm, uz kurām tika balstīta modernā hibridizēto cūku audzēšana. Tomēr, neatlaidīgi virzoties uz intensifikāciju, tika pieprasīti liemeņi ar liesāku cūkgaļu un bekonu, neņemot vērā garšas nozīmi. Lielie audzēšanas uzņēmumi, kuri dominēja tirgū, nebija labvēlīgi Velsas cūku šķirnei, un tā rezultātā dramatiski samazinājās audzēto cūku skaits. 2002. gadā ciltsgrāmatā tika reģistrētas tikai 82 Velsas cūkas; 2005. gadā šķirne tika pasludināta par apdraudētu, un kopš tā laika Reto šķirņu aizsardzības fonds to ir klasificējis kā retu šķirni.

Tradicionālā audzēšanas metode ražošanā

Šķirnes senā vēsture un tās dabiskās iezīmes apvienojumā ar tās tradicionālo audzēšanas metodi ražošanā nodrošina atšķirīgu un unikālu *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork* īpašo raksturu. Ar tradicionālās audzēšanas sistēmas galvenajiem elementiem ir jānodrošina turpmāk minētie aspekti.

Dabisks augšanas temps

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork pamata prioritāte ir nodrošināt cūkām dabisku augšanas tempu – vismaz 154 dienas līdz nokaušanai. To var panākt, pēc atšķiršanas no mātes cūkas barojot ar ēdienu, kuram ir zems proteīna saturs, kas nepārsniedz 20 %. Barību var veidot cietā barība vai kombinētā barība un to var papildināt ar alternatīvu barību un pārtikas blakusproduktiem, kas nāk no pārtikas ražošanas ķēdes, kā arī lopbarības kultūraugiem. Sintētiskās pārtikas piedevas un augšanas veicinātāji nav atļauti.

Ekstensīvā audzēšana

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork iegūšanai izmantojamās cūkas var audzēt gan āra apstākļu, gan iekštelpu sistēmās, taču ir jānodrošina dabiska vide, ievērojot augstus labturības standartus (*RSPCA Freedom Food* vai līdzīgus standartus). Neatkarīgi no audzēšanas iekštelpās vai āra apstākļos attiecībā uz ganāmpulka blīvumu ir jānodrošina, ka cūkas var izpaust savu dabisko uzvedību, un, ja cūkas tiek audzētas iekštelpās, tās ir jātur aizgaldos ar salmu pakaišiem, bet ne pārpildītos nožogojumos. Intensīvās komerciālās zootehnikas prakses, piemēram, nošķiršana no mātes četru nedēļu vecumā, grūsnības un atnešanās nodalījumu izmantošana, zobu izkniebšana, riņķa ievēršana nāsīs, astes amputēšana un ķirurģiskā kastrācija nav uzskatāmas par standarta procedūrām un ir atļautas tikai, ievērojot veterinārārsta norādījumus. Kastrācija cūkām, kas paredzētas tradicionāliem produktiem, kuru ražošanai ir nepieciešamas cūkas ar lielu svaru, ir atļauta, ievērojot veterinārārsta norādījumus.

Minimāls radītais stress

Tradicionālā audzēšanas sistēma ir izstrādāta tā, lai dzīvniekam tā dzīves laikā līdz minimumam tiktu samazināts stress. *Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork* cūkas tiek kautas iespējami tuvu vietai, kur tās tiek audzētas, un vēlams nelielās lopkautuvēs. Pārvadāšana un pārvietošana tiek ierobežotas līdz minimumam, lai nodrošinātu, ka cūkām pirms nokaušanas nav jāpacieš nevajadzīgs stress vai diskomforts. Dzīvnieki tiek pārvesti tiešā ceļā no saimniecības uz lopkautuvi, un tos nepārvadā kopā ar cūkām no citām saimniecībām.

Tradicionāli pārstrādes prakses paņēmieni

Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork liemeņus ir jātur pakārtus vismaz divas dienas, lai tie notecētu; šajā procesā tiek izkopta garša un panākta mīkstāka gaļa. Gaļas apstrādātāji, kuriem ir pieredze ar tradicionāliem produktiem, liemeņa izciršanai izmanto tradicionālās sadalīšanas metodes.