KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies b punktą

(2016/C 382/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ([1]) 51 straipsnį.

GARANTUOTO TRADICINIO GAMINIO SPECIFIKACIJA

„TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK“

ES Nr. UK-TSG-0007–01396–27.10.2015

JUNGTINĖ KARALYSTĖ

1. **Registruotinas (-i) pavadinimas (-ai)**

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“

2. **Produkto rūšis**

1.1 klasė. Šviežia mėsa (ir subproduktai)

3. **Registravimo pagrindas**

3.1. *Tai produktas*

— ☒ kurio gamybos ar perdirbimo būdas arba sudėtis atitinka to produkto ar maisto produkto gaminimo tradicijas;

— ☐ kuris gaminamas iš tradiciškai naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ (tradiciškai auginamų grynaveislių Velso kiaulių mėsa) gaunama iš tradiciniu būdu auginamų kiaulių. Naudojant tradicinį gyvulininkystės būdą sudaromos sąlygos lėtesniam ir natūralesniam augimui, pirmenybę teikiant streso mažinimui ir aukštiems gerovės standartams.

3.2. *Pavadinimas*

— ☐ tradiciškai naudojamas konkrečiam produktui pavadinti;

— ☒ nurodo tradicinį arba specifinį produkto pobūdį.

Dėl toliau išvardytų „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ ypatybių produktas įgyja jam būdingas savybes.

Skerdena:

— geros kokybės nugaros raumuo ir ilgas ilgasis nugaros raumuo,

— gerai išsivystę kumpiai,

— ne mažiau kaip 10 mm nugaros lašinių, kai skerdenos svoris yra > 50 kg, ir ne mažiau kaip 14 mm nugaros lašinių, kai skerdenos svoris yra didelis, > 75 kg,

— šviesios spalvos, bet spalva patamsėja pasiekus didesnį skerdenos svorį.

Ruošiama valgyti, mėsa:

— subtilaus skonio ir malonaus kvapo, kurie labiau pakaitinus stiprėja,

— minkšta dėl bendro didesnio mėsos riebumo.

([1]) OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

Šie ypatumai gaunami dėl dviejų elementų – tradicinio gyvulininkystės būdo ir grynaveislių Velso kiaulių veislės – derinio. Grynaveislių Velso (*Pedigree Welsh*) kiaulių veislė turi ilgą selektyvaus veisimo istoriją, dėl kurios išgaunama ypatinga skerdenos kokybė ir konkrečios maistinės savybės.

4. **Aprašymas**

4.1. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas, įskaitant jo pagrindines fizines, chemines, mikrobiologines arba juslines savybes, kuriomis grindžiamas specifinis produkto pobūdis (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ – tai kiauliena, gauta iš grynaveislių Velso kiaulių, išaugintų taikant tradicinę gyvulininkystės sistemą. „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ skerdena yra žinoma dėl savo smulkiai išpjaustytų dalių – kokybiško nugaros raumens, ilgo ilgojo nugaros raumens ir gerai išsivysčiusių kumpių. Ji pasižymi ne mažesne nei 65 % skerdimo dalimi ir yra puikiai vertinama nepriklausomai nuo skerdenos svorio. „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ būdingas storesnis, tačiau ne per didelis, lašinių sluoksnis: minimalus lašinių storis – 10 mm esant įprastam kiaulienos svoriui ir 14 mm esant didesniam svoriui (75 kg skerdenos). Mėsa yra šviesios spalvos, kaip nustatyta atlikus nepriklausomą spalvų vertinimo analizę, kurioje ji apibūdinama mažomis raudonos ir geltonos spalvos vertėmis, kurios reiškia ne tokią intensyvią mėsos spalvą. Ši mėsos spalva patamsėja pasiekus didesnį skerdenos svorį, be to, esant didesniam skerdenos svoriui aiškiai pastebima daugiau tarpraumeninių riebalų (raumuo su riebalų priemaišomis), o nugaros lašinių sluoksnis nėra itin storas.

Gaminama mėsa yra sultingo, švelnaus kiaulienos skonio ir malonaus kvapo, kurie suintensyvėja baigiant gaminti. Kiauliena yra labai minkšta dėl bendro didesnio mėsos riebumo. Kadangi kiauliena natūraliai yra riebesnė, gaminant, priklausomai nuo mėsos išpjovos, gali labiau sumažėti jos kiekis.

Sudėtis:

Kaloringumas: > 300 kcal/100 g

Nugaros lašiniai: ne mažiau kaip 10 mm (jei skerdenos svoris yra > 50 kg),

ne mažiau kaip 14 mm (jei skerdenos svoris yra didelis, > 75 kg).

Šios būdingos ir išskirtinės maistinės savybės išgaunamos derinant:

— ilgą grynaveislių Velso (*Pedigree Welsh*) kiaulių veislės istoriją ir jos selektyvaus veisimo praktiką siekiant išgauti šias ypatingas skerdenos ir maistines savybes

— ir tradicinius gyvulininkystės būdus, kai pirmenybė teikiama kuo didesniam streso lygio sumažinimui ir aukštiems gerovės standartams, tokiu būdu sulėtinant natūralaus augimo tempą.

Nors pavadinime nurodyta „kiaulių mėsa“ arba „kiauliena“, ši paraiška taikoma visai išpjaustytai kiaulienai ir subproduktams.

4.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, gamybos metodo, kurio privalo laikytis gamintojai, įskaitant, jei tinka, naudojamų žaliavų ar sudedamųjų dalių rūšį bei savybes, ir paruošimo metodo aprašymas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

Kiaulės, iš kurių gaunama „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, yra auginamos specialiu tradiciniu būdu, kuris labai skiriasi nuo įprastų komercinių auginimo sistemų.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ yra kiauliena, gaunama tik iš nuo gimimo registruotų grynaveislių Velso kiaulių. Visos kiaulės turi būti nuo gimimo užregistruotos Britanijos kiaulių asociacijoje arba kiaulių augintojų asociacijoje, pildančioje grynaveislių Velso kiaulių bandos genealogijos knygą. Kiekvieną gyvulį galima identifikuoti pagal individualią ausies tatuiruotę, kuria užtikrinamas autentiškumas ir aukštas atsekamumo lygis.

Šėrimas

Kiaulėms, iš kurių gaunama „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, taikomas tradicinis šėrimo režimas. Kiaulės šeriamos racionu, kuriame yra mažai baltymų, o įsigytų pašarų baltymų procentas po nujunkymo neviršija 20 %. Mažas baltymų kiekis šeriant tradiciniu būdu kartu su veislei būdingu natūraliu lėtesniu augimo tempu turi įtakos mažesniam vidutiniam dienos priesvoriui, palyginti su šiuolaikinėmis auginimo sistemomis. Veislės polinkis priaugti daugiau lašinių taip pat turi įtakos ne tokiam efektingam pašarų virtimui liesa mėsa.

Paprastai naudojami grynieji pašarai, kurie papildomi kombinuotaisiais. Grynieji pašarai, jei įmanoma, yra auginami ūkyje arba įsigyjami vietoje. Jei kiaulės yra laikomos smulkiame ūkyje (*tyddyn*), tradiciškai jų pašarai dažnai papildomi gretutiniais maisto produktais. Tai apima išrūgas ir pieno gamybos atliekas, mieles ir alaus gamybos atliekas bei duonos atliekas, kruopas ir miltus. Racionas taip pat papildomas šienu ir pašarinėmis kultūromis, o kartais pritaikoma ir viduramžių kiaulių ganymo miške tradicija, kai kiaulės miškingoje vietovėje ieško gilių ir kitų sezoninių riešutų ir vaisių. Kai įmanoma, soja pakeičiama iš ES šalių gaunamais kitais pašarais, pavyzdžiui, rapsų aliejaus išspaudomis, pupomis, saulėgrąžų rupiniais ir (arba) žirniais. Draudžiama naudoti sintetinius maisto priedus ir augimo stimuliatorius.

Aplinka

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ yra gaunama iš grynaveislių Velso kiaulių, išaugintų tradiciniu ekstensyvaus auginimo natūralioje aplinkoje būdu, kuris lemia natūralų augimo tempą ir gyvūnams sukelia gerokai mažiau streso.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ yra gaunama iš atsparių kiaulių, kurios yra ekstensyviai auginamos tiek patalpose, tiek lauke. Visos auginimo sistemos turi atitikti aukštą gerovės standartą (Karališkosios žiauraus elgesio su gyvūnais prevencijos draugijos „Freedom Food“ ar lygiavertės sistemos standartą). Be to, kiekvienas ūkis turi laikytis Ūkinės paskirties gyvulių (kiaulių) gerovės rekomendacijų kodekso ar lygiavertės sistemos.

Ekstensyvus auginimas lauke. Lauke auginamos kiaulės turi būti laikomos ne didesniu gyvulių tankiu nei 30 paršavedžių/ha ir ne mažesniame nei 40 kv. m aptvare 1 penimai kiaulei (nuo nujunkymo iki skerdimo).

Ekstensyvus auginimas patalpose. Patalpose ekstensyviai auginamos paršavedės turi būti laikomos šiaudais kreikiamuose garduose, kuriuose 1 paršavedei skirtas grindų plotas turi būti ne mažesnis nei 3,5 kv. m, o penimai kiaulei – 1,54 kv. m. Auginti garduose visiškai grotelinėmis grindimis draudžiama.

Gyvulininkystė

Visos kiaulės, iš kurių gaunama „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, turi būti išaugintos tradiciniu būdu, kuriam būdingos šios savybės:

— ne jaunesnių nei 6–8 savaičių paršelių nujunkymas,

— šiuolaikinė intensyvios gyvulininkystės praktika, įskaitant dantų karpymą, žiedų vėrimą į nosį, uodegų karpymą, leidžiama tik pasitarus su veterinarijos gydytoju, o ne laikoma įprastiniu elgesiu,

— kastruoti leidžiama tik pasitarus su veterinarijos gydytoju arba kastruoti leidžiama sunkiąsias kiaules, skirtas tradiciniams produktams gaminti.

— nėštumo periodui ir paršiavimuisi skirtų gardų naudojimas yra draudžiamas.

Pervežimas

Tradiciškai auginamų grynaveislių Velso kiaulių pervežimo sistemos yra skirtos užtikrinti, kad gyvuliams nebūtų sukeliama nereikalingos baimės ar diskomforto. Gyvuliai iš ūkio turi būti vežami tiesiai į skerdyklą, o ne vežami su kiaulėmis iš kitų ūkių. Pervežimas ir paruošimas turi būti kuo trumpesnis, todėl siekiant sumažinti stresą kiaulės turi būti skerdžiamos artimiausioje tinkamoje skerdykloje.

Kiaulių pervežimo metu minimalus joms skirtas laisvas plotas turi būti toks:

Gyvasis svoris (kg)	Gyvulių tankis (kg/m²)	Laisvas plotas (m²/kiaulei)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Gyvasis svoris (kg)	Gyvulių tankis (kg/m²)	Laisvas plotas (m²/kiaulei)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
paršavedžių	316	0,79

Skerdykla/mėsinė

Grynaveislės Velso kiaulės, skirtos „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ gaminti, yra skerdžiamos kuo arčiau tos vietos, kurioje buvo augintos, pageidautina nedidelėse skerdyklose, o gyvuliai prieš skerdimą neturi patirti nereikalingos baimės ar diskomforto. Svaiginimo/žudymo įrenginiai turi būti sukonstruoti ir prižiūrimi taip, kad būtų užtikrintas greitas ir veiksmingas apsvaiginimas ar nužudymas.

Paskerdus ir prieš išpjaustant „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ skerdenos turi būti bent 2 dienoms (bet pageidautina ilgiau) pakabinamos šaldymo kameroje, kurioje temperatūra žemesnė nei 4 laipsniai Celsijaus.

Natūrali veislės ypatumų variacija dėl skirtingų giminystės linijų ir skirtingų sistemų, kurias veisėjai taiko penėdami savo gyvulius, gali lemti skirtingą skerdenos sudėtį ir lašinių storį. Esant šiai natūraliai variacijai reikia tradicinių mėsinėjimo įgūdžių ir gebėjimo tinkamai išpjaustyti apdorojamą skerdeną. „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ skerdenos išpjaustomos naudojant tradicinius būdus, įskaitant išpjaustymą pakabinus ir tradicinį išpjaustymą ant specialių stalų.

Dėl mažesnio streso laikantis aukštų gyvūnų gerovės standartų kiaulių ekstensyvaus auginimo metu, pervežant ir laikant iki skerdimo bei dėl romaus veislės būdo ir nesant jokio žinomo genetinio polinkio į stresą (pavyzdžiui, kiaulių streso sindromo) retai pasitaiko blyškios, minkštos, vandeningos arba tamsios, kietos, sausos mėsos atvejų. Todėl „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ pasižymi švelniomis maistinėmis savybėmis.

4.3. *Pagrindinių elementų, pagal kuriuos nustatomos produkto tradicinės savybės, apibūdinimas (šio reglamento 7 straipsnio 2 dalis)*

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ ypatybės susijusios su jos maistinėmis savybėmis, kurios kildinamos iš 2 pagrindinių elementų:

— ilgos grynaveislių Velso kiaulių veislės ir jos selektyvaus, kruopštaus veisimo praktikos siekiant išgauti ypatingas skerdenos ir mėsos maistines savybes;

— tradicinio auginimo būdo.

Grynaveislės Velso kiaulės išsiskiria iš kitų Jungtinės Karalystės vietinių kiaulių veislių. Tai buvo viena iš trijų pagrindinių veislių, augintų pradėjus kurti šiuolaikinę kiaulienos pramonę. Jos skerdenos struktūra pasižymi šiuolaikiškiau išaugintų grynųjų kiaulių veislių, pavyzdžiui, didžiųjų baltųjų arba landrasų, požymiais, išlaikydama tradicinių mažiau pagerintų vietinių veislių, pavyzdžiui, berkšyrų, tamvertų ir „Gloucester Old Spot“, skonį. Šie specifiniai veislės požymiai yra atsiradę pastarąjį šimtmetį vykdant kruopštų atrankinį veisimą. Nors skerdenos ypatumai, pavyzdžiui, gerai išsivystę kumpiai, pagerėjo, veislė išlaikė savo tradicinius fenotipinius ir genotipinius bruožus, pavyzdžiui, natūraliai lėtesnį augimo tempą ir polinkį kaupti lašinius. Todėl, kartu prisidedant ir tradicinei ekstensyviai auginimo sistemai, šios veislės kiaulių mėsa yra šviesesnės spalvos ir yra vertinama dėl savo minkštumo, didesnio kaloringumo ir sultingumo gaminant.

Palyginti su šiuolaikinių sukryžmintų arba hibridinių įprastai auginamų komercinių kiaulių mėsa, „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ pasižymi:

— ne tokia ryškia (šviesesne) raumenų spalva,

— didesniu minkštumu,

— subtilesniu kiaulienos skoniu,

— didesniu lašinių storiu,

— didesne bendrąja procentine lašinių dalimi,

— didesniu kaloringumu,

— sultingumu gaminant.

Lyginant augimo tempą, grynaveislė Velso kiaulė gali būti tinkama skerdimui po 154 auginimo dienų, tuo tarpu intensyviai pardavimui auginamai mėsinei kiaulei užauginti prireikia ne daugiau kaip 126 dienų. Tokio lėtesnio augimo priežastis – natūraliai lėtesnis veislės augimas kartu su mažiau baltymingu pašaru ir ekstensyviu tradicinio auginimo būdu. Galima teigti, kad mėsos spalvos šviesumas dėl ne tokios ryškios raumenų spalvos, didesnis minkštumas ir subtilus kiaulienos skonis priklauso nuo tokio lėtesnio augimo.

Dėl natūralaus veislės polinkio kaupti riebalus ir ne tokio veiksmingo pašarų virtimo liesais raumenimis skerdenoje yra daugiau lašinių, palyginti su šiuolaikinėmis įprastomis pardavimui auginamomis kiaulėmis. „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ pagal kiaulienos svorį turi 10 mm daugiau nugaros lašinių, palyginti su komerciškai auginamų kiaulių mėsa, kurioje yra 8 mm nugaros lašinių. Esant dideliam kiaulių svoriui vidutinis „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ lašinių storis dažnai yra didesnis nei 14 mm. Neskaitant didesnio nugaros lašinių storio, bendroje skerdenos sudėtyje taip pat yra daugiau riebalų, todėl vidutinis mėsos kaloringumas yra didesnis nei 300 kcal/100 g, palyginti su vidutine daugiau komerciškai auginamų kiaulių mėsos kaloringumo verte, kuri yra mažesnė nei 200 kcal/100 g. Dėl tokio didesnio riebumo gaminama kiauliena yra sultingesnė.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ taip pat skiriasi nuo kiaulienos, gaunamos iš kitų mažiau pagerintų vietinių veislių:

— mažesniu nugaros lašinių storiu,

— geresniu didesnio svorio skerdenos vertinimu,

— gerai išsivysčiusiais kumpiais,

— didesniu nugaros raumeniu,

— ilgesne nugarine dalimi,

— didesne procentine skerdimo dalimi.

Tradicinių mažiau pagerintų grynųjų veislių kiaulienoje vidutiniškai yra 14 mm daugiau nugaros lašinių pagal kiaulienos svorį, palyginti su „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, kurioje yra ne mažiau nei 10 mm pagal kiaulienos svorį. Kai kiaulių svoris didesnis, mažiau pagerintų vietinių veislių kiaulienoje būna 20 mm, o dažnai ir 30 mm daugiau nugaros lašinių, tuo tarpu didesnio svorio kiaulių, iš kurių gaunama „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, jų storis siekia ne mažiau nei 14 mm.

Dėl pastarąjį šimtmetį vykdyto selektyvaus grynaveislių Velso kiaulių veisimo jų skerdenos pasižymi didesniu nugaros raumeniu, ilgesne nugarine dalimi, labiau išsivysčiusiais kumpiais, didesne procentine skerdimo dalimi ir geresniu didesnio svorio kiaulių klasifikavimu, palyginti su mažiau pagerintomis vietinėmis veislėmis. Šie bendri bruožai turi įtakos istoriniam „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, kurios skerdena puikiai tinka mėsininkui, pripažinimui.

Specifiniai „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ ypatumai yra paremti išsamiais istoriniais duomenimis ir buvo analizuojami atliekant sudėties ir juslinių bandymų programą. Tyrimu objektyviai įrodyta, kad „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ produktas yra išskirtinis tiek kulinarinio paveldo, tiek kokybės ir skonio požiūriu.

Ilga grynaveislių Velso kiaulių veislės istorija

Kiaulės nuo seno yra susijusios su Velsu ir dažnai minimos viduramžių Velso literatūroje. XI-ojo amžiaus valiečių sakmėse „Mabinogion“ kalbama apie „mažus gyvūnus, kurių mėsa yra geresnė nei jautiena. Jie yra maži, o jų pavadinimas skiriasi. Jie vadinami „moch““. Sakoma, kad šiuos padarus (kiaules) šiuolaikiniame pasaulyje apgyvendino Aravnas, Požemio karalystės (Annwfn) karalius. Velso karaliaus Artūro legendoje taip pat minimas užkerėtas šernas Twrch Trwyth ir „baltailtis šernų vadas“ Ysgithrwyn Benbaedd bei pranašų baltoji paršavedė Hen Wen.

Ankstesnių žinių apie intensyvų kiaulių auginimą prekybai Velse nėra daug, nes kiaulės daugiausia buvo laikomos patalpose ar išleidžiamos ieškoti ėdalo sezono metu. Grynaveislių Velso kiaulių veislės paveldas ir tradicija didžiąja dalimi susiję su Velso smulkaus ūkio (*tyddyn*) arba valstiečių tradicija. Smulkaus masto kiaulių auginimo tradicija gyvavo ir pramoniniuose miestuose, kuriuose kiaulidės (*twlc mochyn*) buvo įprastas pastatas daugelio kotedžų soduose. Iš akmenų sumūrytos kiaulidės buvo žinomos ir kaip liaudiškos Velso architektūros forma, ypač šalies pietuose.

Kaip žolę auginantis regionas Velsas garsėja ėrienos ir pieno produktų gamyba. Tradiciškai smulkūs ūkininkai parduodavo savo avis ir karves turguje, nes už šiuos gyvulius būdavo sumokama daugiau, todėl kiaules galėdavo pasilaikyti sau. Tokiu būdu kiauliena tapo pagrindine kaimo vietovėse vartojama mėsa. Buvo įprasta per vasarą ir rudenį kiaules auginti, o atėjus žiemos sezonui jas paskersti vietoje. Kiekviena kaimo vietovė turėdavo ateinantį skerdžių, kuris teikdavo skerdimo ir išpjaustymo paslaugas, dažnai šiam tikslui skirtose patalpose klėtyje, ūkiniuose pastatuose ar net lauke. Metinis skerdimas būdavo socialinis įvykis, prie kurio prisidėdavo visi šeimos nariai. Iš širdies, kepenų ir plaučių (*plwc*) būdavo gaminami švieži produktai, pavyzdžiui, mėsos kukuliai (*ffagots*), galva būdavo marinuojama ir iš jos gaminamas slėgtainis, žarnos būdavo išvalomos ir naudojamos šviežioms dešroms kimšti, šviežia mėsa būdavo pasidalijama vietoje, o šoninė ir kumpiai būdavo rūkomi ir konservuojami, kad ateinančiais metais būtų mėsos.

Pagal tai, kiek siekia išlikę įrašai, grynaveislių Velso kiaulių veislę galima atsekti iki vietinės Velse laikomų baltųjų nulėpausių kiaulių veislės. Ši veislė buvo labai naudinga plėtojant šiuolaikinį žemės ūkį, nes buvo viena iš trijų veislių, kuriomis pagrįstas šiuolaikinis hibridinių kiaulių auginimas. Tačiau kiaulių auginimas tapo vis intensyvesnis, todėl atsirado liesesnės mėsos ir šoninės paklausa, skoniui nebeteikiant ypatingos reikšmės. Didesnės veislininkystės įmonės, kurios dominavo rinkoje, neteikė pirmenybės grynaveislių Velso kiaulių veislei, todėl auginamų šios veislės kiaulių skaičius smarkiai sumažėjo. 2002 m. bandos genealogijos knygoje buvo užregistruotos tik 82 Velso kiaulės, o 2005 m. ši veislė buvo paskelbta nykstančia rūšimi ir nuo to laiko retų veislių išsaugojimo organizacijos „Rare Breeds Survival Trust“ buvo priskirta retai veislei.

Tradicinis auginimo būdas

Ilga veislės istorija ir jos fiziniai bruožai kartu su tradiciniu auginimo būdu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ mėsai suteikia savitas ir unikalias savybes. Pagrindiniai tradicinės auginimo sistemos elementai išvardyti toliau.

Natūralus augimo tempas

Svarbiausias su „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ susijęs prioritetas – užtikrinti natūralų kiaulių augimo tempą. Kiaulės auginamos ne mažiau nei 154 dienas iki skerdimo. To pasiekiama taikant nedidelio baltymų kiekio racioną, pašaruose, kuriais kiaulės šeriamos po nujunkymo, baltymų yra mažiau nei 20 %. Pašarai, jei įmanoma, turi būti vietinės kilmės. Pašarai gali būti grynieji arba kombinuotieji ir papildyti alternatyviais pašarų gaminiais bei gretutiniais maisto produktais iš maisto ir pašarų gamybos. Draudžiama naudoti sintetinius maisto priedus ir augimo stimuliatorius.

Ekstensyvus auginimas

Kiaulės, iš kurių gaunama „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, gali būti auginamos ir lauke, ir patalpose, tačiau joms turi būti sudaryta natūrali aplinka, atitinkanti aukštą gerovės standartą (Karališkosios žiauraus elgesio su gyvūnais prevencijos draugijos „Freedom Food“ ar lygiavertės sistemos standartą). Ir patalpose, ir lauke auginamų gyvulių tankis turi sudaryti galimybes kiaulėms elgtis įprastai, o jeigu kiaulės auginamos patalpose, jos turi būti laikomos šiaudais kreikiamuose garduose, o ne garduose visiškai grotelinėmis grindimis. Intensyvios komercinės gyvulininkystės praktika, pavyzdžiui, 4 savaičių paršelių nujunkymas, nėštumo periodo ir paršiavimosi gardų naudojimas, dantų karpymas, žiedų vėrimas į nosį, uodegų karpymas ir chirurginė kastracija neturėtų būti įprastinės procedūros, o turi būti atliekamos tik pasitarus su veterinarijos gydytoju. Pasitarus su veterinarijos gydytoju leidžiama kastruoti sunkiąsias kiaules, iš kurių gaminami tradiciniai produktai.

Minimalus stresas

Tradicinio auginimo sistema yra sukurta siekiant sumažinti visą gyvulio gyvenimą patiriamą stresą. Kiaulės, iš kurių gaunama „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, skerdžiamos kuo arčiau jų auginimo vietos ir, pageidautina, nedidelėse skerdyklose. Pervežimas ir paruošimas būna kuo trumpesnis siekiant užtikrinti, kad prieš skerdimą kiaulės nepatirtų nereikalingos baimės ir diskomforto. Gyvuliai iš ūkio vežami tiesiai į skerdyklą, o ne vežami su kiaulėmis iš kitų ūkių.

Tradiciniai apdorojimo būdai

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ skerdenos turi būti ne mažiau nei 2 dienoms pakabinamos subręsti – taip sustiprinamas mėsos skonis ir ji suminkštinama. Naudodami tradicinius išpjaustymo būdus skerdenas išpjausto perdirbėjai, turintys tradicinio produkto apdorojimo patirties.