ATTI OĦRAJN

IL-KUMMISSJONI EWROPEA

Pubblikazzjoni ta' applikazzjoni skont l-Artikolu 50(2)(b) tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill dwar skemi tal-kwalità għal prodotti agrikoli u oġġetti tal-ikel

(2016/C 382/06)

Din il-pubblikazzjoni tikkonferixxi d-dritt ta' oppożizzjoni għall-applikazzjoni skont l-Artikolu 51 tar-Regolament (UE) Nru 1151/2012 tal-Parlament Ewropew u tal-Kunsill ([1]).

SPEĊIFIKAZZJONI TAL-PRODOTT TA' SPEĊJALITÀ TRADIZZJONALI GARANTITA

"TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK"

Nru tal-UE: UK-TSG-0007-01396 – 27.10.2015

"IR-RENJU UNIT"

1. **Isem(ismijiet) li se jiġi/u reġistrat(i)**

"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork"

2. **Tip ta' prodott**

Klassi 1.1. Laħam frisk (u l-ġewwieni)

3. **Raġunijiet għar-reġistrazzjoni**

3.1. *Jekk il-prodott*

— ☒ jirriżulta minn metodu tal-produzzjoni, tal-ipproċessar jew tal-kompożizzjoni li jikkorrispondi mal-prattika tradizzjonali għal dak il-prodott jew dak l-oġġett tal-ikel

— ☐ huwa magħmul minn materja prima jew ingredjenti li jintużaw tradizzjonalment.

It-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" joriġina mill-ħnieżer imrobbija skont metodu ta' produzzjoni li huwa prattika tradizzjonali. Il-metodu tal-produzzjoni bi trobbija tradizzjonali jippermetti rata ta' tkabbir inqas mgħaġġla u iktar naturali waqt li jagħti prijorità li jiġu mminimizzati l-livelli ta' stress u standards għoljin ta' trattament xieraq tal-annimali.

3.2. *Jekk l-isem:*

— ☐ intuża tradizzjonalment biex jirreferi għall-prodott speċifiku

— ☒ jidentifika l-karattru tradizzjonali jew il-karattru speċifiku tal-prodott

Il-karatteristiċi uniċi tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" elenkati hawn taħt jagħtu l-karattru speċifiku tiegħu lill-prodott.

Il-karkassa

— Muskolu tal-qalba tal-lojn żviluppat tajjeb u l-qies twil tal-lojn

— Koxox bin-natki żviluppati tajjeb

— Sonża tad-dahar minima ta' 10 mm b'piż tal-karkassa ta' > 50 kg (piż mejjet) u sonża tad-dahar minima ta' 14 mm b'piż tqil > 75 kg (piż mejjet)

— Ta' lewn ċar iżda li jiskura hekk kif il-ħanżir jilħaq piżijiet tal-qtil ikbar

Meta jissajjar

— Togħma delikata u aroma bnina li jiżviluppaw fil-maturità

— Tari minħabba l-livelli globali ogħla ta' sonża fil-laħam.

([1]) ĠU L 343, 14.12.2012, p. 1.

Dawn il-karatteristiċi jinkisbu minn kombinazzjoni ta' żewġ elementi: il-metodu tal-produzzjoni bi trobbija tradizzjonali; u l-fatt li l-ħnieżer iridu jkunu Pedigree Welsh Pigs. Ir-razza Pedigree Welsh għandha storja twila ta' trobbija selettiva sakemm inkisbu l-kwalitajiet partikolari tal-karkassa u l-kwalitajiet speċifiċi tal-ikel.

4. **Deskrizzjoni**

4.1. *Deskrizzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem taħt il-punt 1, li tinkludi l-karatteristiċi fiżiċi, kimiċi, mikrobijoloġiċi jew organolettiċi prinċipali tiegħu li juru l-karattru speċifiku tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

It-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" huwa laħam tal-majjal minn Ħnieżer Pedigree Welsh li jitrabbew skont sistema tradizzjonali tal-produzzjoni. Il-karkassa tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hija magħrufa għall-bilanċ tajjeb għat-tqattigħ tagħha li jipprovdi muskolu tal-qalba tal-lojn tajjeb, qies twil tal-lojn u koxox żviluppati sew. Għandu livell għoli ta' toqol tal-karkassa b'minimu ta' 65 % tat-toqol tal-annimal ħaj, u jikklassifika tajjeb f'kull piż. It-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" għandu t-tendenza li jakkumula s-sonża iżda mhux b'mod eċċessiv, bi ħxuna minima ta' sonża tad-dahar ta' 10 mm meta l-ħanżir jilħaq il-piż normali tal-qatla, u ta' 14 mm f'piżijiet itqal (piż mejjet ta' 75 kg). Il-laħam huwa ta' lewn ċar iddefinit minn analiżi indipendenti tal-miter kromatiku li tiddeskrivih bħala laħam b'valuri ta' aħmar u isfar baxxi li jagħtu lewn ta' laħam inqas skur. Dan il-lewn tal-laħam jiskura hekk kif il-ħanżir jilħaq piżijiet ikbar tal-qatla u f'dawn il-piżijiet tal-qatla ogħla l-vini tas-sonża ta' bejn il-muskoli jkunu iktar viżibbli (jitraħħam) mingħajr ma titrabba wisq sonża fuq id-dahar.

Meta jissajjar, il-laħam għandu togħma delikata u sukkulenti ta' majjal u aroma bnina, u dawn iż-żewġ karatteristiċi jiżviluppaw fil-maturità. Il-majjal huwa tari ħafna minħabba l-livelli globali ogħla ta' sonża fil-laħam. Minħabba l-livelli ogħla ta' sonża naturali tal-majjal dan jista' jkollu telf ogħla waqt it-tisjir li jvarja skont il-qatgħa tal-laħam.

Dejta tal-kompożizzjoni

Kejl kalorifiku > 300 kcals/100 g

Sonża tad-dahar: Minimu ta' 10 mm (b'piż tal-qatla ta' > 50 kg (piż mejjet)

Minimu ta' 14 mm (b'piżijiet itqal > 75 kg (piż mejjet)

Dawn il-kwalitajiet tal-ikel distintivi u uniċi jinkisbu minn kombinazzjoni ta':

— L-istorja twila tar-razza Pedigree Welsh u l-istorja tagħha ta' trobbija selettiva għal dawn il-kwalitajiet partikolari tal-karkassa u tal-ikel

— Il-metodi tal-produzzjoni bi trobbija tradizzjonali li jagħtu prijorità li jiġu minimizzati l-livelli ta' stress, u standards għoljin ta' trattament tal-annimali u jippermettu rata ta' tkabbir naturali inqas mgħaġġla.

Waqt li t-titolu jirreferi għall-kelma "majjal", din l-applikazzjoni tapplika għal-laħam kollu maqtugħ mill-karkassa u l-ġewwieni tiegħu.

4.2. *Deskrizzjoni tal-metodu ta' produzzjoni tal-prodott li għalih japplika l-isem imsemmi fil-punt 1 li għandhom isegwu l-produtturi, li tinkludi, fejn hu rilevanti, in-natura u l-karatteristiċi tal-materja prima jew tal-ingredjenti li jintużaw, kif ukoll il-metodu li permezz tiegħu jitħejja l-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

It-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" jitrabba bl-użu ta' prattiki tradizzjonali speċifiċi li huma differenti ħafna mis-sistemi kummerċjali konvenzjonali tal-produzzjoni.

It-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" huwa laħam tal-majjal li jiġi prodott biss minn Ħnieżer tal-Welsh Pedigree nnotifikati mit-twelid. Il-ħnieżer kollha jridu jiġu nnotifikati mit-twelid mal-Assoċjazzjoni Brittanika tal-Ħnieżer jew ma' assoċjazzjoni ta' dawk li jrabbu l-ħnieżer li jżommu ktieb tal-merħliet tal-Ħnieżer tal-Welsh Pedigree. Kull annimal jista' jiġi identifikat permezz ta' tatwaġġ individwali fuq widintu, li jipprovdi awtentiċità u livell għoli ta' traċċabilità.

L-għalf

Il-ħnieżer tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" isegwu reġim ta' alimentazzjoni tradizzjonali. Il-ħnieżer jitrabbew fuq dieta b'livell baxx ta' proteini li fiha l-perċentwal ta' proteini tal-għalf mixtri ma jaqbiżx l-20 % ta' wara l-perjodu ta' fatam. Il-livelli baxxi ta' proteina fil-prattika tal-alimentazzjoni tradizzjonali kkumbinati mar-rata ta' tkabbir naturali inqas mgħaġġla tar-razza jikkontribwixxu għal żieda medja ta' kuljum inqas fil-piż ħaj meta mqabbel mas-sistemi moderni ta' produzzjoni. It-tendenza tar-razza li takkumula iktar sonża tikkontribwixxi wkoll għal tnaqqis fl-effiċjenza tal-konverżjoni tal-għalf f'laħam dgħif.

L-għalf li jintuża normalment huwa taħlita ta' għalf pur issupplimentat b'għalf kompost. Fejn hu possibbli, l-għalf pur jitkabbar fir-razzett jew, jekk ikun fattibbli, jinkiseb lokalment. Meta l-ħnieżer jinżammu f'"tyddyn" (impriża żgħira), tradizzjonalment l-għalf tagħhom ta' spiss jiġi ssupplimentat b'koprodotti tal-ikel. Dawn jinkludu x-xorrox u l-iskart tal-ħalib mill-industrija tal-ħalib, il-ħmira u l-iskart tal-birrara mill-industrija tal-birra u skart tal-ħobż, taċ-ċereali u tal-gallettini miżħuna. Id-dieti jiġu ssupplimentati wkoll b'għelejjel tal-ħuxlief u foraġġ u xi drabi tiġi adottata t-tradizzjoni medjevali tal-pannage fejn il-ħnieżer jirgħu fil-boskijiet u jieklu l-ġandar u ġewż u frott ieħor tal-istaġun. Kull meta jkun possibbli, l-alternattivi għas-sojja għandhom jinkisbu mill-UE, bħal żerriegħa tar-rapa miżħuna, fażola tal-għelieqi, ġirasol u/jew piżelli miżħuna. L-addittivi sintetiċi tad-dieta u l-promoturi tat-tkabbir mhumiex permessi.

L-ambjent

It-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" joriġina mill-Ħnieżer tal-Welsh Pedigree li jikkonformaw mal-prattika tradizzjonali tat-trobbija fejn dawn jitrabbew b'mod estensiv u jingħataw ambjent tat-trobbija naturali li jippermetti rata tat-tkabbir naturali u stress minimu.

It-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" joriġina minn ħnieżer b'saħħithom li jitrabbew b'mod estensiv kemm ġewwa kif ukoll barra. Is-sistemi kollha tat-trobbija jridu josservaw standard għoli ta' trattament xieraq (li jilħaq l-istandard tal-Freedom Food tal-RSPCA jew ta' skemi ekwivalenti). Barra minn hekk, kull impriża trid issegwi l-Kodiċi tar-Rakkomandazzjonijiet għat-Trattament Xieraq tal-Bhejjem: Skemi għall-ħnieżer jew skemi ekwivalenti.

Trobbija Estensiva fil-Beraħ; - Meta jitrabbew fil-beraħ, il-ħnieżer iridu jinżammu f'rata massima tal-istokkjar ta' 30 ħanżira f'kull ettaru u fi spazju minimu tal-magħlaq ta' 40 metru kwadru għal kull ħanżir imsemmen (mill-perjodu tal-fatam sat-tħaxxin ta' qabel il-qatla).

Trobbija Estensiva fil-Magħluq; - Meta jitrabbew b'mod estensiv fil-magħluq, il-ħnieżer nisa jridu jinżammu fi btieħi bit-tiben bi spazju ta' art minimu ta' 3,5 metri kwadri għal kull ħanżira u 1,54 metri kwadri għal kull ħanżir li jkun qed jitħaxxen għall-qatla. It-trobbija f'magħlaq magħmul kompletament bil-paletti mhuwiex permess.

It-trobbija tal-annimali

Il-ħnieżer kollha li jipproduċu t-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" iridu jikkonformaw ma' prattiki ta' trobbija tradizzjonali bħal:

— Età tal-fatam minima ta' bejn 6 u 8 ġimgħat.

— Il-prattiki ta' trobbija intensiva moderna li jinkludu l-qtugħ tas-snien, iċ-ċrieket fl-imnieħer, il-qtugħ tad-denb huma permessi biss fuq parir veterinarju u m'għandhomx jitqiesu bħala trattamenti ta' rutina.

— Il-kastrazzjoni hija permessa biss wara parir minn veterinarju jew għall-ħnieżer ta' piż kbir iddestinati għal prodotti tradizzjonali.

— L-użu ta' ċestuni għall-ġestazzjoni u għat-tifrigħ huwa pprojbit.

It-trasportazzjoni

Is-sistemi tat-trasportazzjoni tal-annimali għall-ħnieżer Traditionally Reared Pedigree Welsh huma mfassla biex jiżguraw li l-bhejjem kemm jista' jkun ma jibżgħux jew ikunu mdejqin. L-annimali jridu jiġu ttrasportati direttament mir-razzett għall-biċċerija u m'għandhomx jiġu ttrasportati ma' ħnieżer minn impriżi oħrajn. It-trasport u l-manipulazzjoni għandhom jinżammu għall-minimu u l-ħnieżer għandhom jinqatlu fl-eqreb biċċerija adatta, biex jiġi mminimizzat l-istress.

L-ispazju minimu permess għall-ħnieżer waqt it-tranżitu għandu jkun kif ġej:

Piż Ħaj (kg)	Rata tal-Istokkjar (kg/m²)	Spazju allokat (m²/il-ħanżir)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Piż Ħaj (kg)	Rata tal-Istokkjar (kg/m²)	Spazju allokat (m²/il-ħanżir)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
ħnieżer nisa	316	0,79

Qatla/tbiċċir

Il-Ħnieżer tal-Welsh Pedigree għall-produzzjoni tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" jinqatlu kemm jista' jkun qrib il-post fejn jitrabbew, preferibbilment f'biċċeriji żgħar u l-annimali ma għandhomx jiġu sottoposti għall-ebda stress jew skumdità żejda qabel il-qtil. It-tagħmir tal-istordiment/qatla jrid ikun imfassal u miżmum b'mod li jiżgura stordiment jew qtil effettiv ta' malajr.

Il-karkassi tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" għandhom jiddendlu għal minimu ta' jumejn wara l-qtil qabel it-tbiċċir (iżda preferibbilment għal perjodu itwal) f'maħżen imkessaħ f'temperatura taħt l-4 gradi ċentigradi.

Il-varjanti naturali tar-razza minn dixxendenzi differenti u minħabba s-sistemi diversi li bihom dawk li jrabbu jħaxxnu l-istokk tagħhom fiż-żmien ta' qabel il-qatla jistgħu jipproduċu varjazzjoni fil-kompożizzjoni tal-karkassi u fil-livelli ta' sonża tad-dahar. Din il-varjazzjoni naturali teħtieġ ħiliet ta' tbiċċir tradizzjonali u esperjenza fit-tqattigħ meta tiġi pproċessata l-karkassa. Il-karkassi tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" jitbiċċru bl-użu ta' metodi tradizzjonali li jinkludu t-tqattigħ "fuq il-ganċ", u tqattigħ tradizzjonali fuq il-blokki.

Huma ftit l-okkorrenzi rreġistrati ta' laħam pallidu, morbidu, li jnixxi l-għarqa (PSE) jew skur, sod, u niexef (DFD) tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork", bis-saħħa tat-tnaqqis kemm jista' jkun tal-istress għall-ħnieżer billi jiġu osservati standards ta' trattament xieraq għoljin matul it-trobbija estensiva tagħhom, fit-trasportazzjoni, u qabel il-qatla, kif ukoll minħabba n-natura doċili tar-razza u l-fatt li m'hemm l-ebda predispożizzjoni ġenetika magħrufa għall-istress (bħas-Sindromu tal-Istress tal-Ħnieżer - PSS).. Dan huwa rifless fil-kwalità tarija tal-laħam tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork".

4.3. *Deskrizzjoni tal-elementi ewlenin li jistabbilixxu l-karattru tradizzjonali tal-prodott (l-Artikolu 7(2) ta' dan ir-Regolament)*

Il-karattru speċifiku tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" huwa evidenti fil-kwalitajiet alimentari tiegħu li jinkisbu minn żewġ elementi ewlenin:

— L-istorja twila tar-razza tal-Welsh Pedigree u t-trobbija attenta u selettiva tagħha għal kwalitajiet partikolari tal-karkassi u tal-laħam u l-karatteristiċi alimentari.

— Il-metodu tal-produzzjoni bi trobbija tradizzjonali

Il-Ħanżir tal-Welsh Pedigree għandu pożizzjoni unika fl-ispettru tar-razez ta' ħnieżer indiġeni Brittaniċi billi jikkostitwixxi waħda mit-tliet razez ewlenin li fuqhom inbniet l-industrija moderna tal-ħnieżer. Il-konfigurazzjoni tal-karkassa tiegħu għandha l-istess karatteristiċi ta' razez tal-pedigree żviluppati aktar moderni bħal-Large White jew il-Landrance waqt li żżomm it-togħma tar-razez tal-pedigree indiġeni tradizzjonali anqas imtejba bħall-Berkshire, it-Tamworth u l-Gloucester Old Spot. Dawn il-karatteristiċi speċifiċi tar-razza nkisbu permez ta' trobbija selettiva u attenta tul dan l-aħħar seklu. Minkejja li kien hemm titjib fil-karatteristiċi ta-karkassa, bħal koxox żviluppati tajjeb, ir-razza għadha żżomm il-karatteristiċi fenotipiċi u ġenotipiċi tradizzjonali tagħha bħal rata ta' tkabbir naturali inqas mgħaġġla u t-tendenza tal-akkumulazzjoni tax-xaħam. Dan, flimkien mas-sistema ta' trobbija estensiva tradizzjonali, jirriżulta f'laħam ta' lewn iktar ċar, rikonoxxut għal kemm huwa tari u b' valur kalorifiku u sukkulenza għolja mat-tisjir.

Meta mqabbel mal-laħam tal-majjal kummerċjali modern ta' razez imħallta jew ibridi mrobbija b'mod konvenzjonali, it-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork":

— għandu lewn tal-muskolu inqas żviluppat (iktar ċar)

— huwa iktar tari

— għandu togħma ta' majjal iktar delikata

— għandu iktar ħxuna ta' sonża tad-dahar

— għandu perċentwal globali ogħla ta' sonża

— għandu valur kalorifiku ogħla

— huwa sukkulenti meta jissajjar

Meta titqabbel ir-rata tat-tkabbir; Ħanżir tal-Pedigree Welsh jista' jieħu minimu ta' 154 jum biex jilħaq l-età tal-qatla filwaqt li l-majjal kummerċjali mrobbi b'mod intensiv jista' jdum madwar 126 jum biss. Dan it-tkabbir inqas mgħaġġel huwa kkawżat minn kombinazzjoni tat-tkabbir naturali inqas mgħaġġel tar-razza flimkien mal-għalf li fih inqas proteina u l-metodu estensiv tal-produzzjoni tradizzjonali. Iċ-ċarezza fil-lewn tal-laħam minħabba l-lewn tal-muskolu inqas żviluppat, u l-fatt li huwa iktar tari u għandu togħma ta' majjal delikata kollha jistgħu jiġu attribwiti għal din ir-rata ta' tkabbir bil-mod.

It-tendenza naturali tar-razza li takkumula s-sonża u l-fatt li hija inqas effiċjenti biex tikkonverti l-għalf f'muskolu dgħif jipprovdu karkassa b'livell ogħla ta' sonża meta mqabbel ma' ħnieżer kummerjali konvenzjonali moderni. It-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" għandu kejl ta' sonża tad-dahar ta' aktar minn 10 mm meta jkun wasal fil-piż li jinqatel, meta mqabbel mal-majjal kummerċjali li l-kejl tas-sonża tad-dahar fil-mira tiegħu huwa ta' 8 mm. F'pożizzjet kbar, il-kejl medju tas-sonża tad-dahar tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" ħafna drabi jkun iktar minn 14-il mm. Minbarra iktar xaħam tad-dahar, ikun hemm ukoll kompożizzjoni globali ogħla ta' sonża mal-karkassa u dan jipprovdi valur kalorifiku medju ta' iktar minn 300 kcal/100 g meta mqabbel mal-valur medju ta' taħt il-200 kcal/100 g assoċċjat mal-laħam tal-majjal ta' ħnieżer li jitrabbew b'mod iktar kummerċjali. Din iż-żieda fil-livell ta' sonża żżid is-sukkulenza meta l-laħam jissajjar.

It-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" jipprovdi wkoll punt definit ta' differenza meta mqabbel mal-laħam tal-majjal ta' razez indiġeni inqas imtejbin billi jkollu:

— iktar ħxuna fis-sonża tad-dahar

— klassifikazzjoni aħjar tul pożijiet ikbar

— koxox bin-natki żviluppati tajjeb

— muskolu tal-qalba tal-lojn ikbar

— tul superjuri tal-lojn

— perċentwali ogħla tat-toqol tal-karkassi mejta

Ir-razez tal-pedigree tradizzjonali li huma anqas imtejba għandhom kejl medju ta' sonża tad-dahar ta' iktar minn 14-il mm fil-piż tal-qatla meta mqabbla mat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" li jikklassifika f'minimu ta' 10 mm fil-piż tal-qatla. F'pożijiet itqal ir-razez indiġeni inqas imtejba jkollhom kejl ta' sonża tad-dahar żejjed ta' 20 mm u dan ta' spiss jilħaq il-kejl ta' 30 mm, filwaqt li t-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" jikklassifika tajjeb f'minimu ta' 14-il mm f'pożijiet itqal.

It-trobbija selettiva tal-Ħanżir tal-Pedigree Welsh tul dan l-aħħar seklu rriżultat f'karkassa li tipprovdi muskolu tal-qalba tal-lojn ikbar, tul superjuri tal-lojn, koxox bin-natki iktar żviluppati, perċentwali ogħla ta' toqol tal-karkassa tal-annimal maqtul u gradazzjoni aħjar f'pożijiet itqal meta mqabbla mar-razez indiġeni li huma anqas imtejba. Dawn il-karatteristiċi kkombinati jikkontribwixxu għar-rikonoxximent storiku tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" bħala prodott li jipprovdi karkassa ideali għall-bejjiegħ tal-laħam.

Il-karatteristiċi speċifiċi tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" huma appoġġjati minn dejta storika estensiva, u ġew analizzati permezz ta' programm ta' ttestjar kompożizzjonali u organolettiku. L-istudju wera b'mod oġġettiv li t-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" jipprovdi punt ta' differenza kemm fil-wirt kif ukoll fil-kwalità u t-togħma.

L-istorja twila tar-razza tal-Ħanżir tal-Pedigree Welsh:

Il-ħnieżer għandhom konnessjoni twila ma' Wales u jissemmew tul il-letteratura medjevali ta' Wales kollha. Fis-Seklu 11, il-Mabinogion isemmi "annimali żgħar li laħamhom huwa aħjar miċ-ċanga. Huma żgħar u isimhom ivarja. Jissejħu moch." Jingħad li dawn il-kreaturi (ħnieżer) ġew introdotti fid-dinja moderna minn Arawn, ir-Re ta' Annwfn (ir-Re tad-Dinja ta' Taħt). Anke fl-leġġenda tar-Re Artù ta' Wales insibu l-ħanżir selvaġġ imsaħħar, Twrch Trwyth, u l-"ħanżir selvaġġ bis-snien bojod" Ysgithrwyn Benbaedd kif ukoll il-ħanżira l-bajda tal-oraklu Hen Wen.

Ftit hemm storja dwar iż-żamma kkummerċjalizzata u intensiva ta' ħnieżer f'Wales, billi fil-parti l-kbira l-ħnieżer kienu jiżammu ġewwa jew jitħallew jirgħu barra, skont l-istaġun. Il-wirt u t-tradizzjoni tar-razza tal-Ħanżir tal-Pedigree Welsh fil-parti l-kbira tagħhom jagħmlu parti minn "tyddyn", (impriża żgħira) jew mit-tradizzjoni tal-biedja ta' Wales. Teżisti wkoll tradizzjoni ta' trobbija urbana fuq skala żgħira fl-ibliet industrijalizzati fejn it-twlc mochyn (imqajjel tal-ħnieżer) kienu komuni fil-ġonna ta' bosta djar *terraced*. L-imqajjel tal-ħnieżer b'saljatura tal-ġebel niexef kienu wkoll forma magħrufa tal-arkitettura vernakulari ta' Wales b'mod speċjali fin-nofsinhar tal-pajjiż.

Bħala nazzjon li jkabbar il-ħaxix, il-produzzjoni tal-ħrief u tal-ħalib hija prominenti f'Wales. Tradizzjonalment l-imprendituri żgħar kienu jbiegħu l-ħrief u l-annimali taċ-ċanga tagħhom fis-suq fejn setgħu jiksbu prezzijiet ferm ogħla u dan kien jippermettilhom iżommu l-ħnieżer tagħhom għall-bżonnijiet tagħhom; bir-riżultat li l-majjal sar il-laħam predominanti għall-konsum fid-djar fiż-żoni rurali. It-tradizzjoni kienet li l-ħnieżer jitrabbew tul is-sajf u l-ħarifa u li l-qtil isir b'mod staġjunali fix-xitwa fir-razzett. Kull żona rurali kellha qattiel itineranti li kien jipprovdi servizz ta' qtil u tqattigħ, ta' spiss fi spazji *ad hoc* fir-remissi, fil-binjiet ta' barra jew anki fil-beraħ. Il-qatla ta' kull sena kienet okkażjoni soċjali fejn il-membri kollha tal-familja kienu jikkontribwixxu f'dak il-jum. Prodotti friski bħal blalen tal-laħam tal-ġewwieni mqatta' marbutin bil-ħwawar u moqlijin, kienu jsiru mill-plwc (il-qalb, il-fwied u l-pulmuni), ir-ras kienet titpoġġa fl-ilma mielaħ biex isir il-brawn (laħam ippressat fil-ġelatina), l-intestini kienu jitnaddfu biex jintużaw bħala kisi għaz-zalzett frisk, il-laħam frisk kien jinqasam mal-komunità lokali u l-ġnub u l-koxox kienu jiġu kkurati u ppreservati biex jipprovdu l-laħam għas-sena ta' wara.

Ir-razza tal-Pedigree Welsh tista' tiġi rintraċċata għar-razza indiġena tal-ħanżir abjad ta' widnejh imdendlin li kienet tinżamm f'Wales sa minn meta bdew jinżammu r-reġistri. Ir-razza tat kontribut enormi għall-agrikoltura tal-lum u hija waħda mit-tliet razez li fuqhom ġiet ibbażata l-produzzjoni moderna tal-ħnieżer ibridi. Madankollu, bil-progress kostanti tal-intensifikazzjoni, kienu meħtieġa karkassi ta' majjal u bejken iktar dgħif, mingħajr każ tat-togħma. Il-kumpaniji tat-trobbija l-kbar li ddominaw is-suq ma ffavorixxewx ir-Razza tal-Pedigree Welsh bir-riżultat li naqas b'mod drastiku l-għadd ta' ħnieżer imrobbija. Fl-2002, kienu rreġistrati 82 ħanżir tal-Pedigree Welsh biss fil-ktieb tal-merħliet, fl-2005 ir-razza ġiet iddikjarata bħala speċi f'riskju tal-estinzjoni u minn dakinhar ġiet ikklassifikata bħala razza rara mir-Rare Breeds Survival Trust.

Il-Metodu tal-Produzzjoni bi Trobbija Tradizzjonali;

L-istorja twila tar-razza u l-karatteristiċi naturali tagħha, flimkien mal-metodu tal-produzzjoni bi trobbija tradizzjonali jipprovdu l-karattru speċifiku distintiv u uniku tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork". Il-komponenti ewlenin tas-sistema tat-trobbija tradizzjonali huma li jipprovdu dan li ġej:

Rata ta' tkabbir naturali

Il-prijorità sottostanti tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" hija li l-ħnieżer ikollhom rata ta' tkabbir naturali ta' minimu ta' 154 jum sakemm jittieħdu għall-qatla. Dan jintlaħaq permezz ta' dieta b'livell baxx ta' proteini, ta' inqas minn 20 % wara l-fatam, li għandhom jinkisbu lokalment meta jkun possibbli. L-għalf jista' jinkiseb minn għalf pur jew kompost u jista' jiġi ssupplimentat bi prodotti alternattivi ta' għalf u koprodotti tal-ikel mill-produzzjoni tal-ikel u mill-foraġġ. L-addittivi sintetiċi tad-dieta u l-promoturi tat-tkabbir mhumiex permessi.

Trobbija estensiva

It-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" jista' jitrabba f'sistemi ta' ġewwa kif ukoll ta' barra, iżda dawn għandhom ikunu ambjenti naturali ta' standard ta' trattament xieraq għoli (skont l-istandard tal-Freedom Food tal-RSPCA jew simili) Ir-rati tal-istokkjar, kemm bi trobbija ta' ġewwa kif ukoll ta' barra, għandhom jippermettu lill-ħnieżer jeżibixxu l-imġiba naturali tagħhom u jekk il-ħnieżer jitrabbew ġewwa, iridu jinżammu fi btieħi bit-tiben u mhux f'magħlaq maħmul kompletament minn paletti. Il-prattiki tat-trobbija intensiva bħall-fatam fl-età ta'erba' ġimgħat, l-użu ta' ċestuni għall-ġestazzjoni, ċestuni għat-tifrigħ, il-qtugħ tas-snien, it-tqegħid ta' ċrieket mal-imnieħer, il-qtugħ tad-denb u l-kastrazzjoni kirurġika m'għandhomx ikunu trattamenti ta' rutina u huma permessi biss fuq parir tal-veterinarju. Il-kastrazzjoni għall-ħnieżer iddestinati għal prodotti tradizzjonali li jeħtieġu ħnieżer ta' piż kbir hija permessa wara parir mingħand veterinarju.

Stress Minimu

Is-sistema ta' trobbija tradizzjonali hija maħsuba biex timminimizza l-istress lill-annimal tul ħajtu kollha. Il-ħnieżer tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" jinqatlu kemm jista' jkun qrib fejn jitrabbew u preferibbilment f'biċ-ċeriji żgħar. It-trasport u l-manipulazzjoni jridu jkunu mill-inqas biex jiġi żgurat li l-ħnieżer ma jiġux sottomessi għal ebda biża' jew skumdità żejda qabel il-qatla. L-annimali jiġu ttrasportati direttament mir-razzett għall-biċċerija u m'għandhomx jiġu ttrasportati ma' ħnieżer minn impriżi oħrajn.

Il-prattiki tal-Ipproċessar Tradizzjonali

Il-karkassi tat-"Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork" iridu jiddendlu għal perjodu minimu ta' jumejn biex jimmaturaw, u dan il-proċess jiżviluppa t-togħma u jagħmel il-laħam tari. Jintużaw metodi ta' tqattigħ tradizzjonali għat-tqattigħ tal-karkassa minn proċessuri li għandhom l-esperjenza li jittrattaw il-prodott tradizzjonali.