OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de registo em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea b), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2016/C 382/06)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

ESPECIFICAÇÕES — ESPECIALIDADE TRADICIONAL GARANTIDA

«TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK»

N.º CE: UK-TSG-0007-01396 — 27.10.2015

«REINO UNIDO»

1. **Nome(s) a registar**

«Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork»

2. **Tipo de produto**

Classe 1.1. Carnes (e miudezas) frescas

3. **Motivos para o registo**

3.1. *Indicar se o produto*

— ☒ é o resultado de um modo de produção, transformação ou composição que correspondem a uma prática tradicional para esse produto ou género alimentício

— ☐ é produzido a partir de matérias-primas ou ingredientes utilizados tradicionalmente.

«Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» designa carne de porco de animais criados de acordo com um modo de produção tradicional em vigor. O método permite crescimento mais lento e natural dando prioridade à redução dos níveis de *stress* e a elevadas normas de bem-estar.

3.2. *Indicar se o nome*

— ☐ é tradicionalmente utilizado para fazer referência ao produto específico

— ☒ identifica o caráter tradicional ou a especificidade do produto.

Características peculiares da carne «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» que lhe conferem o caráter específico:

Carcaças

— Qualidade do músculo do vão e comprimento do músculo do lombo;

— Perna bem desenvolvida;

— Gordura do lombo, mín. 10 mm em suínos de carne, > 50 kg (peso morto) e gordura do lombo, mín. 14 mm, em suíno pesados, > 75 kg (peso morto);

— Cor clara, que escurece com o aumento de peso.

Carne cozinhada

— Paladar suave e saboroso, que se acentua na maturidade;

— Tenro, devido ao teor superior de gordura da carne.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

Estas características decorrem da combinação de dois elementos: método tradicional de criação; raça: *Pedigree Welsh Pigs*. A raça *Pedigree Welsh* detém uma longa história de seleção para obtenção de carcaças especiais e qualidades gustativas específicas.

4. **Descrição**

4.1. *Descrição do produto identificado com o nome inscrito no ponto 1, incluindo as principais características físicas, químicas, microbiológicas ou organolépticas que demonstram o seu caráter específico (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

«Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» designa carne de porco de animais de raça *Pedigree Welsh Pigs* criados segundo um regime tradicional de produção. A carcaça de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» é famosa pelo equilíbrio das peças, fornecendo bom músculo do vão, lombo comprido e perna bem desenvolvida. Possui elevado rendimento de carcaça (65 %, no mínimo) com boa classificação em todos os tipos de peso. O «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» tem tendência para formação de gordura, mas não em excesso, com espessura mínima de 10 mm nos suínos de carne e 14 mm nos suínos pesados (75 kg peso morto). A carne apresenta cor clara, segundo medição cromática independente, que a definiu com valores baixos de vermelho e amarelo, resultante em carne de cor menos intensa. A cor escurece com o aumento de peso de abate, e surgem veios visíveis de gordura intramuscular (marmoreado), sem excesso de gordura dorsal.

Depois de cozinhada, a carne tem paladar suculento, suave e saboroso, mais acentuado na maturidade. A carne é tenra, devido ao teor superior de gordura que contém. Dado o nível natural mais elevado de gordura da carne, as perdas culinárias podem ser maiores, consoante os cortes.

Composição

Energia: > 300 kcals/100 g

Toucinho dorsal: Mín. 10 mm (no tipo carne > 50 kg (peso morto)

Mín. 14 mm (nos pesos pesados > 75 kg (peso morto)

As qualidades gustativas distintivas únicas devem-se a uma combinação de fatores:

— Longa história da raça *Pedigree Welsh* e da sua criação seletiva para esta carcaça específica e qualidades gustativas;

— Métodos tradicionais de criação, que conferem prioridade à redução dos níveis de *stress* e a elevados níveis de bem-estar e que permitem uma taxa natural de crescimento mais lenta.

Embora o nome mencione o termo «carne de porco», o pedido aplica-se a todas as peças da carcaça, incluindo miudezas.

4.2. *Descrição do método de obtenção obrigatório do produto identificado com o nome inscrito no n.º 1, incluindo, se pertinente, a natureza e características das matérias-primas ou ingredientes utilizados e o método de preparação do mesmo (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

Os animais produtores de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» são criados segundo práticas tradicionais específicas que diferem muito dos regimes comerciais convencionais de produção.

«Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» designa carne de porco de animais inscritos no livro genealógico da raça «*Pedigree Welsh Pigs*». Todos os animais são obrigatoriamente indiciados junto da *British Pig Association* ou de associações de suinicultores que detenham livro genealógico do «*Pedigree Welsh Pig*». Todos os animais podem ser identificados por tatuagem auricular individual, garante de autenticidade e de elevado nível de rastreabilidade.

Alimentos para animais

Os suínos de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» seguem um regime alimentar tradicional. São alimentados segundo uma dieta pobre em proteínas, em que a percentagem proteica de alimentos adquiridos não excede 20 %, após o desmame. Os baixos níveis proteicos na prática alimentar tradicional, aliados à taxa de crescimento natural mais lenta da raça, contribuem para reduzir a aquisição média diária de peso vivo relativamente aos regimes de produção modernos. A propensão da raça para armazenar mais gordura contribui igualmente para reduzir a eficiência de conversão de alimentos em fêvera.

A alimentação consiste habitualmente numa combinação de alimentos puros com suplemento de alimentos compostos. Tanto quanto possível, os alimentos puros são cultivados na exploração ou, quando exequível, de fonte local. A alimentação dos animais criados em «tyddyn» (pequena exploração) é tradicionalmente complementada com sucedâneos de produtos alimentares. Podem citar-se o soro e os resíduos de produtos lácteos e da indústria cervejeira e resíduos de panificação, cereais e sêmeas integrais. As dietas são ainda complementadas com feno e culturas forrageiras e, ocasionalmente, segue-se a tradição medieval, em que os animais pastam nos bosques, alimentando-se de bolota e outros frutos secos e fruta da época. Sempre que possível, as alternativas à soja devem provir da UE, nomeadamente no que respeita a sêmeas de colza, favarola, sêmeas de girassol e/ou ervilha. São proibidos os aditivos alimentares e os estimuladores de crescimento.

Ambiente

A carne «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» provém de animais de estirpe *Pedigree Welsh Pigs* que respeitam as práticas tradicionais de criação extensiva, em ambiente natural, que permitem taxa de crescimento natural e *stress* mínimo.

A carne «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» provém de animais resistentes, criados em regime extensivo, no interior e no exterior. Todos os regimes de criação devem respeitar normas de bem-estar elevadas (norma alimentar *RSPCA Freedom Food* ou equivalente). Além disso, todas as explorações devem respeitar o código aplicável em matéria de bem-estar animal (*Code of Recommendation for the Welfare of Livestock*): suínos ou regimes equivalentes.

Pecuária extensiva de exterior — Os suínos criados ao ar livre devem ser mantidos a uma taxa máxima de 30 marrãs/ha e espaço mínimo de pastoreio de 40 m² por suíno cevado (entre o desmame e o acabamento).

Pecuária extensiva de interior — Em regime extensivo de interior, a superfície mínima é de 3,5 m² por marrã e 1,54 m² por suíno em acabamento. É proibida a pecuária em recintos engradados.

Criação

Todos os suínos de produção de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» devem observar as práticas tradicionais de pecuária, a saber:

— Idade mínima de desmame: 6-8 semanas.

— As práticas modernas de pecuária que preveem corte de dentes, argolas nasais e corte de cauda só são autorizadas mediante parecer veterinário, não podendo ser consideradas como tratamentos de rotina.

— A castração só é autorizada mediante parecer veterinário ou em suínos pesados destinados a produtos tradicionais.

— É proibida a utilização de gaiolas de gestação e parto.

Transporte

Os sistemas de transporte de suínos produtores de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» são concebidos de modo a evitar sofrimento ou incómodo desnecessários aos animais. Assim sendo, estes devem ser transportados diretamente da exploração para o matadouro, sem a presença de suínos de outras explorações. O transporte e o manuseamento devem limitar-se ao estritamente necessário e o abate deve realizar-se no matadouro adequado mais próximo, para minimizar o *stress*.

Espaço mínimo obrigatório em trânsito:

Peso vivo (kg)	Densidade (kg/m²)	Espaço obrigatório (m²/pig)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Peso vivo (kg)	Densidade (kg/m^2)	Espaço obrigatório (m^2/pig)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
Marrãs	316	0,79

Abate/açougue

Os animais de raça *Pedigree Welsh Pigs* destinados à produção de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» são abatidos o mais perto possível do local de criação, de preferência em pequenos matadouros, devendo evitar-se submetê-los a sofrimento ou desconforto desnecessários antes do abate. O equipamento de atordoamento/abate deve ser concebido e mantido de modo a garantir que estas operações sejam rápidas e eficazes.

As carcaças de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» devem repousar durante dois dias, no mínimo, antes da desmancha (de preferência, durante um período mais longo), em câmaras refrigeradas a temperatura inferior a 4 °C.

A variação natural de linhagem e de regime de acabamento da raça pode produzir variações na composição das carcaças e nos níveis de gordura dorsal. Esta variação natural exige especialização açougueira e desmancha especializada, de características tradicionais de tratamento da carcaça. As carcaças de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» são tratadas segundo métodos tradicionais, incluindo desmancha «em gancho» e desmancha tradicional em bloco.

A minimização do *stress* dos animais pela aplicação de elevadas normas de bem-estar na pecuária extensiva, no transporte e antes do abate, aliadas à natureza dócil da raça, e a ausência de predisposições genéticas para o *stress* (como o síndroma do *stress* suíno) permitem obter poucos casos de carne pálida, flácida, exsudada ou escura, rija, seca. Tudo isto se reflete na qualidade gustativa tenra da «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork».

4.3. *Descrição dos principais elementos que determinam o caráter tradicional do produto (artigo 7.º, n.º 2, do presente regulamento)*

O caráter específico da «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» está patente nas suas qualidades gastronómicas, decorrentes de dois elementos essenciais:

— A longa história da raça *Pedigree Welsh* e a criação seletiva cuidada, para obtenção de qualidade de carcaça e de carne, e de características gustativas especiais;

— Método tradicional de criação.

A raça de suínos *Pedigree Welsh Pig* é única no espetro de raças suínas autóctones britânicas e uma das três principais raças na base do setor de suinicultura moderno. A confirmação de carcaça possui os atributos de raças desenvolvidas mais modernas, como a *Large White* ou a *Landrace*, guardando no entanto o sabor tradicional menos melhorado de raças autóctones como a *Berkshire*, a *Tamworth* e a *Gloucester Old Spot*. Estas características da raça evoluíram através de uma seleção cuidada ao longo do século passado. Muito embora se tenham melhorado certas características da carcaça, como o desenvolvimento da perna, a raça guarda os traços fenotópico e genotópico tradicionais, como o crescimento natural mais lento e a propensão para engorda. Estes elementos, aliados ao regime extensivo tradicional de criação, resultam na obtenção de carne mais clara, reconhecida pela sua tenrura, maior valor calórico e suculência culinária.

Quando comparada com carne de porco de cruzamentos modernos ou híbridos da pecuária para fins comerciais, a «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» distingue-se pelo seguinte:

— cor muscular menos acentuada (mais clara);

— mais tenra;

— sabor mais suave;

— gordura dorsal mais espessa;

— percentagem geral de gordura mais elevada;

— maior valor calórico;

— suculência culinária.

Comparação da taxa de crescimento: podem ser necessários mais de 154 dias para que os suínos de *Pedigree Welsh Pig* atinjam o abate, enquanto nos animais criados comercialmente podem bastar 126 dias. Este crescimento mais lento deve-se à combinação do crescimento natural mais lento da raça com a dieta mais pobre em proteínas e o método extensivo tradicional de produção. A cor mais clara da carne, devida à cor muscular menos acentuada, e a maior tenrura e discrição do sabor podem atribuir-se a este crescimento mais lento.

A propensão natural da raça para a engorda e a sua eficiência reduzida na conversão dos alimentos em fêvera originam carcaças com um nível superior de gordura relativamente a suínos convencionais comerciais modernos. A «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» apresenta mais de 10 mm de gordura dorsal em suínos de carne, relativamente à carne de suíno comercial, cujo objetivo é de 8 mm. Em pesos pesados, a média de gordura dorsal da «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» ultrapassa frequentemente 14 mm. Para além de maior espessura de gordura dorsal, a composição de gordura total da carcaça é também mais elevada, com um valor calórico médio superior a 300 kcal/100 g, relativamente ao valor médio inferior a 200 kcal/100 g associado à carne de porco criado comercialmente. O grau maior de gordura reflete-se em maior suculência culinária.

A «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» distingue-se também por uma diferença assinalável relativamente à carne de porco de raças autóctones menos desenvolvidas, apresentando:

— gordura dorsal menos espessa;

— melhor graduação nos pesos mais pesados;

— perna bem desenvolvida;

— músculo do vão mais desenvolvido;

— lombo mais comprido;

— elevadas percentagens no abate.

As raças de criação genealógica tradicionais e menos melhoradas apresentam gordura dorsal de espessura superior a 14 mm em suínos de carne, relativamente à «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork», que apresenta 10 mm, no mínimo, no mesmo tipo. Em pesos mais pesados, as raças autóctones menos desenvolvidas apresentam espessura superior a 20 mm, podendo mesmo atingir 30 mm, com a «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» a apresentar um mínimo de 14 mm nos pesos mais pesados.

A criação seletiva de *Pedigree Welsh Pig* no último século deu origem a carcaças com músculo do vão maior, lombo mais comprido, perna mais desenvolvida, percentagem de abate superior e melhor classificação nos pesos mais pesados relativamente a raças autóctones menos desenvolvidas. Estes traços combinados contribuem para o reconhecimento histórico da «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» enquanto carcaça açougueira ideal.

As características específicas da «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» estão atestadas por muitos dados históricos e foram alvo de análise de um programa de ensaio composicional e organoléptico. O estudo comprovou objetivamente que a «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» se distingue em legado, qualidade e sabor.

Longo historial da raça *Pedigree Welsh Pig*

Os suínos detêm uma relação permanente com o País de Gales, atestada na literatura medieval galesa. O *Mabinogion* (coleção literária mais antiga da Grã-Bretanha), do século XI, faz referência a «animais de pequeno porte, de carne melhor do que a de bovino. São animais pequenos, de denominação variável. Chamam-se *moch*». Diz-se que estes animais (suínos) foram introduzidos no mundo moderno por Arawn, rei de Annwfn (rei das Trevas). Na lenda galesa arturiana figuram igualmente o javali encantado, *Twrch Trwyth*, e o «javali de presas brancas», *Ysgithrwyn Benbaedd*, bem como a marrã oracular branca, *Hen Wen*.

Pouco se sabe da criação de suínos de comercialização intensiva no País de Gales, e na maior parte dos casos os animais viviam confinados ou, sazonalmente, ao ar livre. A herança e a tradição da raça *Pedigree Welsh Pig* inserem-se grandemente na tradição da «tyddyn» (pequena exploração) ou camponesa do País de Gales. Existe igualmente uma tradição de criação urbana em pequena escala nas cidades industriais em que as *twlc mochyn* (pocilgas) eram habituais nos quintais de muitas casas térreas. As pocilgas em arco de pedra seca eram uma forma de arquitetura galesa genuína, sobretudo no sul do país.

Sendo um país verde, a produção leiteira e de ovinos é proeminente no País de Gales. Tradicionalmente, os pequenos agricultores vendiam os ovinos e bovinos na feira, pois atingiam preços mais altos, permitindo-lhes guardar os suínos para consumo próprio; a carne de porco era dominante no consumo doméstico nas zonas rurais. Segundo a tradição, criavam-se porcos no verão e no outono e fazia-se a matança localmente no inverno. Em todas as zonas rurais havia um matador itinerante que procedia à matança e desmancha, frequentemente em locais improvisados em palheiros, alpendres ou mesmo ao ar livre. A matança anual constituía um acontecimento social em que participava toda a família. Faziam-se produtos frescos, como os *ffagots* (espécie de almôndegas), preparados com a *plwc* (fressura — coração, fígado e pulmões); a cabeça era salgada para fazer gelatina, os intestinos eram lavados para invólucro de enchidos, a carne fresca era partilhada por todos e o presunto era curado e conservado para carne para o ano que vinha.

É possível encontrar vestígios da raça *Pedigree Welsh* numa raça autóctone de suínos de orelhas brancas existente no País de Gales desde que há registo. A raça deu um enorme contributo à agricultura moderna, sendo uma das três raças de base da atual produção suína hibridizada. Todavia, com a tendência irremissível da intensificação, surgiu a necessidade de carcaças de carne e toucinho mais magros, independentemente da importância do sabor. As empresas de pecuária que dominavam o mercado não deram preferência à *Pedigree Welsh Breed*, originando o grande declínio de suínos criados. Em 2002 registaram-se no livro genealógico apenas 82 *Welsh Pigs*, em 2005 a raça foi considerada em perigo de extinção, sendo classificada como rara pelo *Rare Breeds Survival Trust*.

Método tradicional de produção

A «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» deve o seu caráter único específico à longa história da raça e à sua peculiaridade, aliadas ao método tradicional de produção. Objetivos do regime tradicional de criação:

Taxa de crescimento natural

A prioridade subjacente à «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» é a taxa de crescimento dos animais, com um mínimo de 154 dias no abate. Para tanto, os animais seguem uma dieta pobre em proteínas, abaixo de 20 % após desmame, e originária, tanto quanto possível, da área identificada. A alimentação pode ser constituída por alimentos puros ou compostos, suplementados com rações e coprodutos decorrentes da transformação de alimentos e forragens. São proibidos os aditivos alimentares e os estimuladores de crescimento.

Pecuária extensiva

Os animais produtores de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» podem ser criados em regime de interior ou ar livre, mas o ambiente tem de ser natural e de elevado bem-estar (norma *RSPCA Freedom Food* ou equivalente). A densidade, quer no interior, quer ao ar livre, deve permitir que os animais exprimam o seu comportamento natural e, quando criados no interior, devem dispor de camas de palha em recintos não totalmente cobertos. As práticas de criação comercial intensiva, como o desmame às quatro semanas, a utilização de gaiolas de gestação e parto, corte de dentes, argolas nasais, corte de cauda e castração cirúrgica não podem ser tratamentos de rotina e só são autorizados mediante parecer veterinário. Autoriza-se a castração de animais destinados a produtos tradicionais que exijam animais pesados, mediante parecer veterinário.

Minimização do *stress*

O regime tradicional de criação é concebido para minimizar o *stress* ao longo da vida dos animais. Os animais produtores de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» são abatidos o mais próximo possível do local de criação, de preferência em pequenos matadouros. O transporte e o manuseamento são reduzidos ao máximo para evitar sofrimento ou desconforto desnecessários antes do abate. Assim sendo, os animais são transportados diretamente da exploração para o matadouro sem a presença de suínos de outras explorações.

Práticas tradicionais de tratamento

As carcaças de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» devem ficar suspensas durante, no mínimo, dois dias; este processo acentua o sabor da carne e aumenta a tenrura. Os métodos de desmancha são tradicionais, aplicados por pessoal especializado no tratamento de produtos tradicionais.