ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de înregistrare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (b) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2016/C 382/06)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție la cererea de înregistrare în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]).

CAIETUL DE SARCINI AL UNEI SPECIALITĂȚI TRADIȚIONALE GARANTATE

CARNE DE PORC DIN RASA WELSH CRESCUT TRADIȚIONAL

Nr. UE: UK-STG-0007-01396 — 27.10.2015

REGATUL UNIT

1. **Denumirea (denumirile) propusă (propuse) pentru înregistrare**

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”

2. **Tip de produs**

Clasa 1.1. Carne (și organe comestibile) proaspete

3. **Motive pentru înregistrare**

3.1. *Produsul*

— ☒ rezultă în urma unui mod de producție, de prelucrare sau a unei compoziții care corespunde practicii tradiționale pentru produsul sau alimentul respectiv

— ☐ este produs din materii prime sau ingrediente care sunt cele utilizate în mod tradițional.

„Carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional” („Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”) provine de la porci care au fost crescuți în conformitate cu un mod de producție bazat pe o practică tradițională. Metoda de producție prin creștere tradițională permite o rată de creștere mai lentă și mai naturală, acordându-se prioritate reducerii la minimum a nivelurilor de stres și standardelor înalte de bunăstare.

3.2. *Denumirea*

— ☐ a fost utilizată în mod tradițional pentru a desemna produsul specific

— ☒ arată caracterul tradițional sau caracterul specific al produsului.

Caracteristicile unice ale „cărnii de porc din rasa Welsh crescut tradițional”, prezentate mai jos, îi conferă produsului caracterul său specific.

Carcasă

— Mușchi dorsali buni și o lungime mare a spinării.

— Jamboane bine dezvoltate.

— Dimensiunea minimă a slăninii dorsale de 10 mm la o greutate a porcului > 50 kg (în carcasă), iar dimensiunea minimă a slăninii dorsale de 14 mm la o greutate a porcului > 75 kg (în carcasă).

— Culoare deschisă, dar culoarea se închide pe măsură ce porcul atinge greutăți de sacrificare mai mari.

Când este preparat

— Gust delicat și aromă apetisantă, ambele dezvoltându-se la maturitate.

— Fragedă datorită nivelului general mai mare de grăsime din carne.

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

Aceste caracteristici rezultă din combinarea a două elemente: metoda de producție prin creștere tradițională și porcii trebuie să fie de rasă Welsh. Această rasă Welsh, originară din Țara Galilor, are o lungă istorie de reproducere selectivă, în mod particular pentru carcasă și calitățile alimentare specifice.

4. **Descriere**

4.1. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, inclusiv principalele caracteristici fizice, chimice, microbiologice sau organoleptice ale produsului care demonstrează caracterul specific al acestuia [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

„Carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional" este o carne de porc din rasa Welsh care a fost crescut în conformitate cu un sistem tradițional de producție. Carcasa „cărnii de porc din rasa Welsh crescut tradițional" este cunoscută pentru echilibrul său fin care oferă mușchi dorsali buni, o lungime bună a spinării și jamboane bine dezvoltate. Randamentul la sacrificare este mare, de minimum 65 %, și se clasează bine la toate greutățile. „Carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional" are o tendință de a lăsa grăsime, dar acest lucru nu este excesiv, cu o grosime minimă de 10 mm a slăninii dorsale la greutatea cărnii de porc și de 14 mm la greutăți mai mari (75 kg în carcasă). Carnea este de culoare deschisă, așa cum este definită de o analiză independentă cu cromatometrul, care a descris-o ca fiind scăzută în valori de roșu și galben, oferind o culoare mai puțin intensă a cărnii. Culoarea acestei cărni se va închide pe măsură ce porcul atinge greutăți de sacrificare mai mari și la greutăți de sacrificare mai ridicate apare o creștere vizibilă a nervurilor de grăsime intramusculară (marmorare) fără grăsime dorsală excesivă.

Când este gătită, carnea are un gust suculent, delicat de carne de porc și o aromă savuroasă, ambele dezvoltându-se la maturitate. Carnea de porc este foarte fragedă datorită nivelului general mai ridicat de grăsime din carne. Din cauza nivelurilor naturale mai mari de grăsime din carnea de porc, aceasta ar putea avea pierderi mai mari la gătit, care vor varia în funcție de modul de tranșare a cărnii.

Date privind compoziția

Putere calorică: > 300 kcal/100 g

Slănină dorsală: Minimum 10 mm [la o greutate a porcului > 50 kg (în carcasă)]

Minimum 14 mm [la greutăți mari > 75 kg (în carcasă)]

Aceste calități alimentare distincte și unice sunt derivate dintr-o combinație care ține de:

— istoria îndelungată a rasei Welsh și istoria sa de reproducere selectivă pentru aceste calități particulare ale carcasei și ale alimentației;

— metodele de producție prin creștere tradițională care acordă prioritate reducerii la minimum a nivelurilor de stres și standardelor înalte de bunăstare și permit o rată de creștere naturală mai lentă.

Deși titlul conține formularea „carne de porc", această cerere de înregistrare se aplică cărnurilor de porc tranșate din carcasă și organelor comestibile din carcasă.

4.2. *Descrierea metodei de producție a produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1, metodă pe care producătorii trebuie să o urmeze, inclusiv, după caz, natura și caracteristicile materiilor prime sau ale ingredientelor utilizate, precum și metoda de preparare a produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

„Carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional" este produsă folosind practici tradiționale specifice, care sunt foarte diferite de sistemele convenționale comerciale de producție.

„Carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional" este o carne de porc produsă numai din porci înregistrați la naștere ca aparținând rasei Welsh. Toți porcii trebuie să fie înregistrați la naștere la Asociația britanică pentru porci sau la o asociație a crescătorilor de porci care păstrează un registru genealogic al rasei de porci Welsh. Fiecare animal poate fi identificat prin tatuajul individual de pe ureche, care asigură autenticitatea și un nivel ridicat de trasabilitate.

Alimentația

Porcii pentru „carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional" urmează un regim tradițional de alimentație. Porcii sunt hrăniți cu o dietă săracă în proteine unde procentul de proteine din furajele achiziționate nu depășește 20 % după înțărcare. Nivelurile scăzute de proteine din practica de alimentație tradițională, în combinație cu rata naturală de creștere mai lentă a rasei, contribuie la un câștig în greutate în viu mediu zilnic redus în comparație cu sistemele moderne de producție. Tendința rasei de a depune mai multă grăsime contribuie, de asemenea, la o reducere a eficienței conversiei hranei în carne macră.

Hrana utilizată este, de obicei, o combinație de furaje simple completate cu furaje combinate. Furajele, acolo unde este posibil, sunt cultivate în cadrul fermei sau, dacă este fezabil, sunt obținute din surse locale. Atunci când porcii sunt ținuți într-o „tyddyn" (fermă de mici dimensiuni), în mod tradițional, hrana lor este adesea suplimentată cu coproduse alimentare. Acestea includ zer și deșeuri de lapte din industria produselor lactate, drojdie și deșeuri de bere din industria berii și deșeuri de pâine, cereale și făină de biscuiți. Dietele sunt, de asemenea, suplimentate cu fân și nutreț și ocazional are loc, conform unei tradiții medievale, pășunatul porcilor în pădure, unde porcii caută ghindă și alte alimente de sezon cu coajă tare și fructe. Acolo unde este posibil, alternative la soia trebuie să fie procurate din Uniunea Europeană, cum ar fi făina de rapiță, fasole de câmp, șrot de floarea soarelui și/sau mazăre. Aditivii dietetici sintetici și acceleratorii de creștere nu sunt permiși.

Mediul

„Carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional" provine de la porci din rasa Welsh care respectă practica tradițională de a fi crescuți în mod extensiv și pentru care s-a prevăzut un mediu de creștere natural, care permite o rată de creștere naturală și un stres minim.

„Carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional" provine de la porci rezistenți care sunt crescuți în mod extensiv atât în hale, cât și în aer liber. Toate sistemele de creștere trebuie să adere la un standard înalt de bunăstare (la standardul RSPCA Freedom Food sau sisteme echivalente). În plus, fiecare fermă trebuie să respecte Codul de recomandări pentru bunăstarea animalelor: Porci sau sisteme echivalente.

Creșterea extensivă în aer liber; - Atunci când sunt crescuți în aer liber, porcii trebuie să fie păstrați la o densitate de maximum 30 de scroafe la hectar și un spațiu minim în padoc de 40 m pătrați per porc îngrășat (între înțărcare și stadiul finit).

Creșterea extensivă în hale - În cazul creșterii extensive în hale, scroafele trebuie să fie ținute pe așternuturi de paie, cu un spațiu minim de podea de 3,5 metri pătrați pentru o scroafă și 1,54 metri pătrați pentru un porc finit. Creșterea în țarcuri complet închise nu este permisă.

Creșterea

Toți porcii care produc „carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional" trebuie să se conformeze practicilor de creștere tradiționale, cum ar fi:

— vârsta minimă de înțărcare de 6-8 săptămâni;

— practicile moderne de creștere intensivă, inclusiv tăierea dinților, perforarea râtului, tăierea cozii sunt permise numai la sfatul medicului veterinar și nu trebuie să fie considerate ca tratamente de rutină;

— castrarea este permisă numai la sfatul medicului veterinar sau pentru porci grei destinați produselor tradiționale;

— utilizarea de lăzi de gestație și de fătare este interzisă.

Transportul

Sistemele de transport în cazul porcilor din rasa Welsh crescuți în mod tradițional sunt destinate să asigure că animalele nu sunt supuse disconfortului sau suferințelor inutile. Animalele trebuie să fie transportate direct de la fermă la abator și să nu fie transportate împreună cu porci care provin de la alte ferme. Transportul și manipularea trebuie să fie menținute la un nivel minim, iar porcii trebuie să fie sacrificați la cel mai apropiat abator adecvat pentru a reduce la minimum stresul.

Spațiul minim admis pentru porci în timpul tranzitului trebuie să fie astfel:

Greutate în viu (kg)	Densitate (kg/m²)	Spațiu prevăzut (m²/porc)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Greutate în viu (kg)	Densitate (kg/m²)	Spațiu prevăzut (m²/porc)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
scroafe	316	0,79

Sacrificarea/tranșarea

Porcii din rasa Welsh pentru producția de „carne de porc din rasa Welsh crescut tradițional" sunt sacrificați cât mai aproape posibil de locul în care sunt crescuți, de preferință în abatoare de dimensiuni mici, iar animalele nu trebuie să suporte nicio suferință inutilă sau disconfort înainte de sacrificare. Echipamentul pentru asomare/sacrificare trebuie să fie proiectat și întreținut astfel încât să asigure asomarea sau sacrificarea rapidă și eficientă.

Carcasele de „porc din rasa Welsh crescut tradițional" trebuie să fie atârnate minimum două zile după sacrificare, înainte de tăiere (dar, de preferință, o perioadă mai lungă) într-un depozit refrigerat, la o temperatură mai mică de 4 grade Celsius.

Variația naturală a rasei de la diferite linii genealogice și sistemele diferite în care crescătorii își lichidează stocul poate produce o variație în compoziția carcasei și a nivelurilor de grăsime dorsală. Această variație naturală impune abilități de tranșare tradiționale și experiență în tăiere atunci când este procesată carcasa. Carcasele de „porc din rasa Welsh crescut tradițional" sunt tranșate folosind metode tradiționale, inclusiv tăierea „la-cârlig" și tăierea tradițională în bucăți.

Reducerea la minimum a stresului pentru porci prin aderarea la standarde înalte de bunăstare în timpul creșterii lor extensive, în timpul transportului și înainte de sacrificare, plus natura docilă a rasei, precum și faptul că nu se cunosc predispoziții genetice la stres (cum ar fi sindromul de stres porcin – SSP) asigură un număr redus de cazuri înregistrate de carne palidă, moale și exudativă (PSE) sau carne de culoare închisă, fermă, uscată (DFD). Acest lucru se reflectă în frăgezimea „cărnii de porc din rasa Welsh crescut tradițional".

4.3. *Descrierea principalelor elemente care conferă caracterul tradițional al produsului [articolul 7 alineatul (2) din prezentul regulament]*

Caracterul specific al „cărnii de porc din rasa Welsh crescut tradițional" este evident în calitățile sale alimentare, care derivă din două elemente principale:

— istoria îndelungată a rasei Welsh și reproducerea selectivă atentă la calitățile particulare ale carcasei și cărnii și la caracteristicile alimentare;

— metoda de producție prin creștere tradițională.

Porcul din rasa Welsh are o poziție unică în gama raselor de porcine autohtone britanice, fiind una dintre cele trei rase majore pe care a fost construită industria modernă a cărnii de porc. Conformația carcasei sale împărtășește atributele raselor mai moderne dezvoltate, cum ar fi Large White sau Landrace, păstrând, în același timp, aroma raselor autohtone tradiționale mai puțin îmbunătățite, cum ar fi Berkshire, Tamworth și Gloucester Old Spot. Aceste trăsături specifice rasei au derivat prin reproducerea selectivă atentă în decursul secolului trecut. Deși caracteristicile carcasei, cum ar fi jamboanele bine dezvoltate, s-au îmbunătățit, rasa își păstrează caracteristicile fenotipice și genotipice tradiționale, cum ar fi o rată de creștere naturală mai lentă și tendința de a depune grăsime. Acest lucru, împreună cu sistemul său tradițional de creștere extensivă, are ca rezultat o carne de culoare mai deschisă, recunoscută pentru frăgezime, cu o valoare calorică mai mare și suculență la gătit.

În comparație cu carnea de porc comercială provenită de la metișii moderni sau hibrizii crescuți în mod convențional, „carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional" are:

— o culoare mai puțin dezvoltată a mușchilor (mai deschisă);

— frăgezime crescută;

— o aromă mai delicată de carne de porc;

— o grosime mai mare a stratului de grăsime dorsală;

— un procentaj total mai mare de grăsime;

— o valoare calorică mai mare;

— suculență la gătit.

Atunci când se compară rata de creștere, un porc din rasa Welsh are nevoie de cel puțin 154 de zile pentru a ajunge la sacrificare, în timp ce carnea de porc comercială, provenită de la porcine crescute în mod intensiv, poate necesita și numai 126 de zile. Această creștere mai lentă se datorează unei combinații între creșterea naturală mai lentă a rasei, hrana cu conținut redus de proteine și metoda extensivă de producție tradițională. Nuanța deschisă a culorii cărnii, datorită culorii musculare mai puțin dezvoltate, și o frăgezime crescută și o aromă delicată de carne de porc pot fi toate atribuite acestei creșteri mai lente.

Predilecția naturală a rasei de a depune grăsime și eficiența redusă a acesteia în ceea ce privește conversia hranei în carne macră oferă o carcasă cu un nivel mai ridicat de grăsime, comparativ cu rasele de porci comerciale convenționale moderne. „Carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional” are o grosime a slăninii dorsale mai mare de 10 mm, în comparație cu carnea de porc comercială care are o grosime-țintă de 8 mm a slăninii dorsale. La greutăți mari, dimensiunile medii ale slăninii dorsale pentru „carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional” sunt, adesea, mai mari de 14 mm. Pe lângă grosimea mai mare a slăninii dorsale, există, de asemenea, o cantitate totală mai mare de grăsime în compoziția carcasei, aceasta oferind o valoare calorică medie mai mare de 300 kcal/100 g, comparativ cu o valoare medie de sub 200 kcal/100 g asociată cu carnea de porc provenind de la porci crescuți după metode mai comerciale. Acest nivel ridicat de grăsime are ca rezultat o suculență crescută la gătit.

„Carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional” oferă, de asemenea, un element distinctiv, în comparație cu carnea de porc din alte rase autohtone mai puțin îmbunătățite, prin:

— o grosime mai mică a stratului de grăsime dorsală

— o mai bună clasificare în cazul greutăților mai mari

— jamboane bine dezvoltate

— un mușchi dorsal mai mare

— o lungime mai mare a spinării

— un randament ridicat la sacrificare

Rasele tradiționale mai puțin îmbunătățite au o dimensiune medie a slăninii dorsale ce depășește 14 mm la greutatea cărnii de porc, comparativ cu „carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional”, care ajunge la un minim de 10 mm la greutatea cărnii de porc. La greutăți mai mari, rasele autohtone mai puțin îmbunătățite vor avea dimensiuni ale slăninii dorsale care depășesc 20 mm și, de multe ori, vor ajunge și la 30 mm în timp ce „carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional” se clasează bine la un minim de 14 mm la greutăți mai mari.

Reproducerea selectivă a porcilor din rasa Welsh de-a lungul ultimului secol a avut drept rezultat o carcasă care oferă un mușchi dorsal mai mare, o lungime superioară a spinării, jamboane mai dezvoltate, un randament la sacrificare mai mare și o clasare mai bună la greutăți mai mari, în comparație cu rasele autohtone mai puțin îmbunătățite. Aceste trăsături combinate contribuie la recunoașterea istorică a „cărnii de porc din rasa Welsh crescut tradițional” ca fiind carcasa ideală pentru un măcelar.

Caracteristicile specifice ale „cărnii de porc din rasa Welsh crescut tradițional” sunt susținute de ample date istorice și au fost analizate printr-un program de testare organoleptică și a compoziției. Studiul a demonstrat în mod obiectiv specificitatea „cărnii de porc din rasa Welsh crescut tradițional”, atât din punct de vedere istoric, cât și din punctul de vedere al calității și al gustului.

Lunga istorie a rasei de porci Welsh

Porcii au o legătură de lungă durată cu Țara Galilor și aceasta este consemnată în întreaga literatură medievală galeză. În secolul al XI-lea, poveștile anonime galeze cunoscute colectiv sub numele de Mabinogion vorbesc despre „animale mici a căror carne este mai bună decât carnea de vită. Acestea sunt mici, iar denumirea lor variază. Se numesc moch.” Se spune că aceste creaturi (porcii) au fost introduse în lumea modernă de Arawn, regele din Annwfn (Regele infernului). De asemenea, varianta galeză a legendei lui Arthur îi prezintă pe mistrețul fermecat Twrch Trwyth și pe „conducătorul cu colți albi al mistreților”, Ysgithr Wyn Bend, precum și pe înțeleapta scroafă albă Hen Wen.

Există puține date istorice privind creșterea intensivă a porcilor în vederea comercializării în Țara Galilor, pentru că cei mai mulți porci erau ținuți în casă sau li se permitea să își caute hrana, în funcție de anotimp, în aer liber. Moștenirea și tradiția rasei de porci Welsh este în mare măsură parte a unui „tyddyn” (fermă de mici dimensiuni) sau a tradiției țăranilor galezi. Există, de asemenea, o tradiție de creștere urbană la scară mică în orașele industrializate, în care „mochyn twlc” (cocinile) erau ceva obișnuit în grădinile multor case terasate. Cocinile arcuite, uscate, din piatră, au fost, de asemenea, o formă autohtonă de arhitectură galeză remarcată, în special, în sudul țării.

Fiind o țară cu pășuni întinse, mieii și producția de lactate sunt marcante în Țara Galilor. În mod tradițional, micii proprietari vindeau la piață carnea de miel și de vită, pe care cereau prețuri mult mai mari, ceea ce le-a permis să păstreze porcii pentru ei înșiși, astfel că carnea de porc a devenit carnea dominantă pentru consumul casnic în zonele rurale. Tradiția a fost să se crească porcii vara și toamna și să fie sacrificați, de obicei, iarna, la fermă. Fiecare zonă rurală avea un măcelar ambulant, care oferea servicii de sacrificare și de tăiere, de multe ori în spații ad-hoc în hambare, dependințe sau chiar în aer liber. Sacrificarea anuală era un eveniment social, ziua în care toți membrii familiei își aduceau contribuția. Produsele proaspete, precum chiftelele (ffagots) se preparau din „plwc" (inimă, ficat și plămâni), capul se săra ca să se prepare aspicul, intestinele erau curățate pentru a fi utilizate pentru cârnați proaspeți, carnea proaspătă era împărțită la nivel local, iar părțile laterale și jamboanele erau maturate și conservate pentru a asigura carnea pentru anul următor.

Din evidențele păstrate, rasa Welsh poate fi urmărită înapoi în timp până la o rasă autohtonă de porc alb cu urechile căzute, crescută în Țara Galilor. Această rasă a oferit o contribuție uriașă la agricultura modernă de azi, fiind una dintre cele trei rase pe care s-a bazat producția modernă de rase hibride de porci. Cu toate acestea, odată cu tendința inexorabilă spre intensificare, au fost solicitate carcase de porc cu carne și bacon cu mai puțină grăsime, indiferent de importanța aromei. Companiile mari care se ocupau de creșterea porcinelor și care au dominat piața nu au favorizat rasa Welsh și acest lucru a dus la o scădere dramatică a numărului porcilor. În 2002, doar 82 de porci din rasa Welsh au fost înregistrați în registrul genealogic, în 2005 rasa a fost declarată o specie pe cale de dispariție și de atunci a fost clasificată ca fiind o rasă rară de către *Rare Breeds Survival Trust*.

Metoda de producție prin creștere tradițională

Istoria îndelungată a rasei și trăsăturile sale naturale, în combinație cu metoda de producție bazată pe creșterea tradițională oferă caracterul specific distinctiv și unic al „cărnii de porc din rasa Welsh crescut tradițional". Componentele-cheie ale unui sistem de creștere tradițional sunt de a asigura următoarele:

Rata de creștere naturală

Prioritatea de bază la „carnea de porc din rasa Welsh crescut tradițional" este ca porcii să aibă o rată de creștere naturală, cu minimum 154 de zile până la sacrificare. Acest lucru se realizează printr-o dietă săracă în proteine, de sub 20 % post înțărcare, care ar trebui asigurată din surse locale, acolo unde este posibil. Hrana pentru animale poate fi formată din furaje simple sau compuse și poate fi suplimentată cu furaje alternative și coproduse alimentare din producția de alimente și furaje. Aditivii dietetici sintetici și acceleratorii de creștere nu sunt permiși.

Creșterea extensivă

Porcii pentru „carne de porc din rasa Welsh crescut tradițional" pot fi crescuți atât în aer liber, cât și în hale, dar trebuie să fie medii naturale cu un standard înalt de bunăstare (la standardul RSPCA Freedom Food sau similar). Densitatea, indiferent dacă creșterea se face în hale sau în aer liber, trebuie să le permită porcilor să se comporte natural, iar în cazul în care porcii sunt crescuți în hale, aceștia trebuie să fie ținuți pe așternut de paie și nu în țarcuri complet închise. Practicile de creștere comercială intensivă, precum înțărcarea la patru săptămâni, utilizarea de lăzi de gestație, de lăzi pentru fătare, tăierea dinților, perforarea râtului, tăierea cozii și castrarea chirurgicală nu ar trebui să fie tratamente de rutină și sunt permise numai la recomandarea medicului veterinar. Castrarea porcilor destinați produselor tradiționale care necesită porci grei este permisă numai la sfatul medicului veterinar.

Stres minim

Sistemul de creștere în mod tradițional este conceput pentru a minimiza stresul animalului pe durata întregii vieți. Porcii pentru „carne de porc din rasa Welsh crescut tradițional" sunt sacrificați cât mai aproape posibil de locul unde sunt crescuți și, de preferință, în abatoare de dimensiuni mici. Transportul și manipularea sunt menținute la un nivel minim pentru a se asigura că porcii nu sunt supuși în mod inutil la suferințe sau disconfort înainte de sacrificare. Animalele trebuie să fie transportate direct de la fermă la abator și să nu fie transportate împreună cu porci care provin de la alte ferme.

Practicile tradiționale de procesare

Carcasele de „carne de porc din rasa Welsh crescut tradițional" trebuie să fie atârnate minimum 2 zile pentru maturare, iar acest proces dezvoltă aroma și frăgezește carnea. Metode tradiționale de tăiere sunt folosite pentru a tranșa carcasa de către procesatori cu experiență în abordarea unui produs tradițional.