INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti podľa článku 50 ods. 2 písm. b) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 382/06)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

ŠPECIFIKÁCIA VÝROBKU AKO ZARUČENEJ TRADIČNEJ ŠPECIALITY

„TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK“

EÚ č.: UK-TSG-0007-01396 – 27.10.2015

„SPOJENÉ KRÁĽOVSTVO“

1. **Názov (názvy) na zápis do registra**

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“

2. **Druh výrobku**

Trieda 1.1. Čerstvé mäso (a droby)

3. **Dôvody zápisu do registra**

3.1. *Ide o výrobok, ktorý*

— ☒ sa vyznačuje spôsobom výroby, spôsobom spracovania alebo zložením, ktoré sa tradične používajú v prípade daného výrobku alebo danej potraviny

— ☐ sa vyrába z tradične používaných surovín alebo prísad

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ pochádza z ošípaných, ktoré sú chované tradičným spôsobom produkcie. Tradičný spôsob chovu umožňuje pomalšie prirodzenejšie tempo rastu a zároveň uprednostňuje minimalizovanie hladiny stresu a prísne normy dobrých životných podmienok zvierat.

3.2. *Ide o názov, ktorý*

— ☐ sa tradične používa na označenie špecifického výrobku

— ☒ vyjadruje tradičný alebo špecifický charakter výrobku

Jedinečné vlastnosti bravčového mäsa „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ uvedené ďalej dodávajú výrobku jeho špecifický charakter.

Jatočné telo:

— kvalitná chrbtová svalovina a dlhá chrbtovina,

— dobre vyvinuté stehná,

— chrbtová slanina min. 10 mm pri váhe ošípanej > 50 kg (mŕtva hmotnosť) a min. 14 mm v prípade ťažšej triedy > 75 kg (mŕtva hmotnosť),

— svetlá farba, ktorá tmavne, keď ošípaná dosahuje vyššiu jatočnú hmotnosť.

Po uvarení:

— jemná chuť a príjemná vôňa, ktoré sa zrením rozvíjajú,

— krehká textúra vďaka celkovému vyššiemu obsahu tuku v mäse.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

Tieto vlastnosti vyplývajú z kombinácie dvoch prvkov: tradičného spôsobu chovu a toho, že ošípané musia patriť do plemena čistokrvných waleských ošípaných. Plemeno čistokrvných waleských ošípaných má dlhú históriu šľachtenia zameraného na dosiahnutie určitého jatočného tela a špecifických chuťových vlastností.

4. **Opis**

4.1. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, vrátane jeho hlavných fyzikálnych, chemických, mikrobiologických alebo organoleptických vlastností, z ktorých vyplýva špecifický charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ je bravčové mäso z čistokrvných waleských ošípaných, ktoré boli chované tradičným spôsobom produkcie. Jatočné telo ošípaných „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ je známe výborným vyvážením výsekového mäsa, ktoré poskytuje kvalitnú chrbtovú svalovinu, dlhú chrbtovinu a dobre vyvinuté stehná. Má vysokú jatočnú výťažnosť minimálne 65 % a dobrú kategorizáciu vo všetkých hmotnostných kategóriách. Ošípané „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ majú sklon ukladať tuk, nie však nadmerne, pričom minimálna hrúbka chrbtovej slaniny je 10 mm pri jatočnej hmotnosti ošípanej a 14 mm v ťažšej triede (75 kg mŕtvej hmotnosti). Mäso je svetlej farby, čo bolo stanovené nezávislou analýzou pomocou prístroja na určovanie farieb, podľa ktorej bolo opísané ako mäso s nízkymi hodnotami červenej a žltej farby, čo spôsobuje menej intenzívnu farbu mäsa. Farba mäsa tmavne, keď ošípaná dosiahne vyššiu jatočnú hmotnosť, a pri vyššej jatočnej hmotnosti sa vyskytuje aj viditeľne viac vnútrosvalového tuku vo forme žilkovania (mramorovanie) bez nadmerného množstva chrbtovej slaniny.

Po uvarení má mäso jemnú šťavnatú chuť bravčového mäsa a príjemnú vôňu, ktoré sa zrením rozvíjajú. Toto bravčové mäso je veľmi krehké vďaka vyššiemu celkovému obsahu tuku v mäse. Keďže má toto bravčové mäso vyšší prirodzený obsah tuku, môže pri varení dochádzať k vyšším stratám, ktoré budú závisieť od druhu výsekového mäsa.

Údaje o zložení

Energetická hodnota: > 300 kcal/100 g

Chrbtová slanina: min. 10 mm [pri hmotnosti ošípanej > 50 kg (mŕtva hmotnosť)],

min. 14 mm [pri ťažšej triede > 75 kg (mŕtva hmotnosť)].

Tieto charakteristické a jedinečné chuťové vlastnosti sú výsledkom spojenia:

— dlhej histórie plemena čistokrvných waleských ošípaných a jeho histórie selekčného šľachtenia s cieľom dosiahnuť práve tieto vlastnosti jatočných tiel a chuťové vlastnosti,

— tradičných spôsobov chovu, ktoré uprednostňujú minimalizovanie úrovne stresu a prísne normy dobrých životných podmienok zvierat a umožňujú pomalšie prirodzené tempo rastu.

Hoci názov obsahuje slovo „pork“ (bravčové mäso), táto žiadosť sa vzťahuje na všetky časti jatočne opracovaného tela a vedľajšie jatočné produkty.

4.2. *Opis spôsobu výroby výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1, ktorý musia výrobcovia dodržiavať, a v relevantných prípadoch aj povaha a vlastnosti použitých surovín alebo prísad a spôsob prípravy výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

Ošípané „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ sa chovajú osobitnými tradičnými postupmi, ktoré sa veľmi líšia od bežných komerčných systémov produkcie.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ sa vyrába len z čistokrvných waleských ošípaných, ktorých narodenie bolo oznámené. Narodenie všetkých ošípaných musí byť oznámené združeniu British Pig Association alebo združeniu chovateľov ošípaných, ktoré vedie plemennú knihu čistokrvných waleských ošípaných. Každé zviera možno identifikovať prostredníctvom jedinečného tetovania na uchu, ktoré je dôkazom pravosti a umožňuje vysokú mieru vysledovateľnosti.

Krmivo

Kŕmenie ošípaných „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ prebieha podľa tradičného kŕmneho režimu. Ošípané sú kŕmené stravou, ktorá má nízky obsah bielkovín. Podiel bielkovín v zakúpenom krmive pre ošípané po odstavení nepresahuje 20 %. Nízke hladiny bielkovín pri tradičnom spôsobe kŕmenia v spojení s prirodzeným pomalším tempom rastu plemena prispievajú k nižšiemu priemernému dennému prírastku živej hmotnosti v porovnaní s modernými systémami produkcie. Sklon plemena ukladať viac tuku prispieva aj k zníženiu účinnosti premeny krmiva na chudé mäso.

Použité krmivo je spravidla kombináciou jednozložkových krmív doplnených kŕmnymi zmesami. Ak je to možné, jednozložkové krmivá sa pestujú v rámci poľnohospodárskeho podniku alebo sa podľa možnosti získavajú z miestnych zdrojov. Ak sa ošípané chovajú v „tyddyn“ (malých poľnohospodárskych podnikoch), ich krmivo podľa tradície často dopĺňajú vedľajšie produkty potravinárskej výroby. Patrí medzi ne srvátka a mliečny odpad z mliekarenskej výroby, kvasnice a pivovarnícky odpad z pivovarníckeho priemyslu a chlebový odpad, obilniny a pečivo. Stravu dopĺňa aj seno a krmivo rastlinného pôvodu a príležitostne sa vyskytuje stredoveká tradícia pasenia ošípaných v lese, kde sa ošípané kŕmia žaluďmi a inými sezónnymi orechmi a ovocím. Ak je to možné, alternatívy sóje, ako je krmivo z repky olejnej, bôb obyčajný, slnečnicové krmivo a/alebo hrach, by sa mali obstarávať z EÚ Nie sú povolené syntetické kŕmne doplnkové látky ani rastové stimulátory.

Životné prostredie

Výrobok „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ pochádza z čistokrvných waleských ošípaných, ktoré sú chované tradičným extenzívnym spôsobom a majú k dispozícii prirodzené chovné prostredie, ktoré umožňuje prirodzené tempo rastu a minimálny stres.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ pochádza z odolných ošípaných, ktoré sú extenzívne chované vnútri aj vonku. Všetky chovné systémy musia dodržiavať prísne normy dobrých životných podmienok zvierat (normy systému Freedom Food spoločnosti RSPCA alebo rovnocenných systémov). Okrem toho musí každý poľnohospodársky podnik dodržiavať pravidlá uvedené v dokumente Code of Recommendation for the Welfare of Livestock: Pigs (Odporúčania pre dobré životné podmienky hospodárskych zvierat: ošípané) alebo rovnocenné systémy.

Extenzívny chov vonku: ak sú ošípané chované vonku, musí byť maximálna hustota chovu 30 prasníc na hektár a minimálna plocha výbehu 40 m^2 na jednu ošípanú na výkrm (od odstavenia po vykŕmenie).

Extenzívny chov vnútri: ak sú ošípané extenzívne chované vnútri, musia sa prasnice nachádzať v ohradách so slamou s minimálnou podlahovou plochou 3,5 m^2 na jednu prasnicu a 1,54 m^2 na vykrmovanú ošípanú. Chov v klietkových ohradách nie je povolený.

Chovateľské postupy

Všetky ošípané, z ktorých sa vyrába „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, musia byť chované použitím tradičných chovateľských postupov, konkrétne:

— Minimálny vek odstavčiat je šesť až osem týždňov.

— Moderné postupy intenzívneho chovu vrátane skracovania zubov, krúžkovania nosa a kupírovania chvosta sú povolené len na odporúčanie veterinárneho lekára a nesmú sa považovať za bežné ošetrenie.

— Kastrácia je povolená len na odporúčanie veterinárneho lekára alebo v prípade ťažkých ošípaných určených na výrobu tradičných výrobkov.

— Používanie kotercov pre prasné prasnice a pôrodných kotercov je zakázané.

Preprava

Systémy na prepravu zvierat pre tradične chované čistokrvné waleské ošípané sú navrhnuté tak, aby zabezpečili, že hospodárske zvieratá nebudú vystavené zbytočnému utrpeniu alebo nepohodliu. Zvieratá musia byť prepravené priamo z poľnohospodárskeho podniku na bitúnok a nesmú sa prepravovať spolu s ošípanými z iných poľnohospodárskych podnikov. Preprava a manipulácia sa musí obmedziť na minimum a ošípané musia byť zabité na najbližšom vhodnom bitúnku, aby sa minimalizoval ich stres.

Minimálny vyhradený priestor pre ošípané počas prepravy musí byť takýto:

Živá hmotnosť (kg)	Hustota chovu (kg/m^2)	Vyhradený priestor (m^2/ošípanú)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Živá hmotnosť (kg)	Hustota chovu (kg/m²)	Vyhradený priestor (m²/ošípanú)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
prasnice	316	0,79

Zabitie/jatočné opracovanie

Čistokrvné waleské ošípané, z ktorých sa vyrába „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ sa porážajú čo najbližšie k miestu chovu, prednostne na malých bitúnkoch a zvieratá nesmú byť pred porážkou vystavené zbytočnému utrpeniu alebo nepohodliu. Zariadenia na omračovanie/zabíjanie musia byť navrhnuté a udržiavané tak, aby sa zaistilo rýchle a účinné omráčenie alebo zabitie.

Jatočné telá „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ sa musia po porážke pred rozrábkou zavesiť na minimálne dva dni (pokiaľ možno aj dlhšie) v chladenom sklade pri teplote nižšej ako 4 °C.

Prirodzené odchýlky v rámci plemena z rôznych chovných línií a odlišné systémy, akými chovatelia vykrmujú svoje stádo, môžu spôsobiť odlišnosti v zložení jatočných tiel a hrúbke chrbtovej slaniny. Tieto prirodzené odchýlky vyžadujú pri spracovaní jatočného tela tradičné mäsiarske zručnosti a skúsenosti pri rozrábke jatočných tiel. Jatočné telá „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ sú opracúvané tradičnými spôsobmi vrátane rozrábky „na háku“ a tradičného porciovania na stoloch.

Vďaka minimalizovaniu stresu u ošípaných dodržiavaním prísnych noriem dobrých životných podmienok zvierat počas ich extenzívneho chovu, prepravy a pred zabitím, ako aj miernej povahe plemena a tomu, že nie je známa žiadna genetická náchylnosť na stres (napríklad stresový syndróm ošípaných, PSS), sa iba málokedy vyskytujú prípady bledého, mäkkého, vodnatého (PSE) alebo tmavého, tuhého a suchého (DFD) mäsa. To sa odráža v jemných chuťových vlastnostiach výrobku „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“.

4.3. *Opis kľúčových prvkov, z ktorých vyplýva tradičný charakter výrobku (článok 7 ods. 2 tohto nariadenia)*

Špecifický charakter výrobku „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ je zrejmý z jeho chuťových vlastností, ktoré vyplývajú z dvoch hlavných prvkov:

— z dlhej histórie plemena waleských ošípaných a jeho starostlivého selektívneho šľachtenia s cieľom získať konkrétne kvality jatočného tela a mäsa a chuťové charakteristiky,

— z tradičného spôsobu chovu.

Čistokrvné waleské ošípané majú osobitné postavenie medzi pôvodnými britskými plemenami ošípaných, pretože predstavujú jedno z troch hlavných plemien, na ktorých bol vybudovaný moderný priemysel chovu ošípaných. Stavba jatočného tela tohto plemena zdieľa prvky modernejšie vyvinutého čistokrvného plemena, ako sú Large White alebo Landrace, pričom si zachováva chuť tradičných, menej vylepšených pôvodných čistokrvných plemien, ako sú Berkshire, Tamworth a Gloucester Old Spot. Tieto špecifické črty plemeno získalo starostlivým selektívnym šľachtením zvierat v priebehu minulého storočia. Hoci sa zlepšili vlastnosti jatočných tiel, ako sú dobre vyvinuté stehná, plemeno si zachováva svoje fenotypové a genotypové črty, ako je prirodzené pomalšie tempo rastu a sklon ukladať tuk. V spojení s tradičným extenzívnym systémom chovu je výsledkom mäso svetlejšej farby uznávané pre svoju krehkosť spolu s vyššou energetickou hodnotou a šťavnatosťou po uvarení.

V porovnaní s konvenčne chovanými modernými kríženými alebo hybridnými komerčnými ošípanými má „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“:

— menej rozvinutú farbu svaloviny (svetlejšiu),

— zvýšenú jemnosť,

— jemnejšiu chuť bravčového mäsa,

— väčšiu hrúbku chrbtovej slaniny,

— vyšší celkový percentuálny podiel tuku,

— vyššiu energetickú hodnotu,

— šťavnatosť po uvarení.

Pri porovnávaní tempa rastu trvá čistokrvnej waleskej ošípanej minimálne 154 dní, kým dosiahne jatočnú zrelosť, zatiaľ čo intenzívne chovaným komerčným ošípaným to môže trvať len 126 dní. Tento pomalší rast spôsobuje kombinácia pomalšieho prirodzeného rastu plemena v spojení s nižším obsahom bielkovín v krmive a extenzívnym spôsobom tradičnej výroby. Tomuto pomalšiemu rastu možno pripísať svetlú farbu mäsa spôsobenú menej rozvinutou farbou svaloviny a väčšiu krehkosť, ako aj jemnú chuť bravčového mäsa.

Prirodzený sklon plemena ukladať tuk a jeho menšia účinnosť pri premene krmiva na chudú svalovinu poskytuje jatočné telo s vyšším obsahom tuku v porovnaní s modernými bežnými komerčnými ošípanými. „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ má výšku chrbtovej slaniny pri váhe bežnej ošípanej 10 mm na rozdiel od komerčných ošípaných, ktoré majú cieľovú hrúbku chrbtovej slaniny 8 mm. Pri ťažších triedach je priemerná hrúbka chrbtovej slaniny výrobku „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ často väčšia ako 14 mm. Okrem hrubšej chrbtovej slaniny majú aj vyšší celkový obsah tuku v jatočnom tele, čo poskytuje priemernú energetickú hodnotu viac ako 300 kcal/100 g na rozdiel od priemernej hodnoty pod 200 kcal/100 g, ktorou sa vyznačujú komerčnejšie chované ošípané. Vďaka tomuto vyššiemu podielu tuku je mäso po uvarení šťavnatejšie.

Výrobok „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ sa líši aj od bravčového mäsa z iných, menej vylepšených pôvodných plemien, pretože sa vyznačuje:

— menšou hrúbkou chrbtovej slaniny,

— lepším hodnotením v ťažšej triede,

— dobre vyvinutými stehnami,

— väčšou chrbtovou svalovinou,

— prvotriednou dĺžkou chrbtoviny,

— vysokým percentom jatočnej výťažnosti.

Tradičné, menej vylepšené čistokrvné plemená majú priemernú hrúbku chrbtovej slaniny viac ako 14 mm pri dosiahnutí jatočnej hmotnosti na rozdiel od výrobku „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, ktorý dosahuje dobrú kategorizáciu pri minimálnej hrúbke 10 mm pri dosiahnutí jatočnej hmotnosti. V ťažšej triede majú menej vylepšené pôvodné plemená hrúbku chrbtovej slaniny viac ako 20 mm a často dokonca 30 mm, zatiaľ čo „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ dosahuje dobrú kategorizáciu pri minimálne 14 mm v ťažšej triede.

Selektívne šľachtenie čistokrvných waleských ošípaných v priebehu minulého storočia viedlo k dosiahnutiu jatočného tela, ktoré poskytuje väčšiu chrbtovú svalovinu, prvotriednu dĺžku chrbtoviny, vyvinutejšie stehná, vyššie percento jatočnej výťažnosti a lepšiu kategorizáciu v ťažšej triede v porovnaní s menej vylepšenými pôvodnými plemenami. Kombinácia týchto vlastností prispieva k tomu, že výrobok „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ bol už v minulosti považovaný za ideálne jatočné telo na opracovanie.

Špecifické vlastnosti výrobku „Tradionally Reared Pedigree Welsh Pork“ potvrdzujú rozsiahle historické údaje a boli analyzované programom testovania zloženia a organoleptických vlastností. Štúdia objektívne preukázala, že „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ má odlišné dedičné vlastnosti, kvalitu aj chuť.

Dlhá história plemena čistokrvných waleských ošípaných

Ošípané majú dlhoročné spojenie s Walesom a často sú spomenuté v stredovekej waleskej literatúre. Mabinogion z 11. storočia hovorí o „malých zvieratách, ktorých mäso je lepšie ako hovädzie. Sú malé a majú rôzne názvy. Hovorí sa im moch.“ Tieto tvory (ošípané) údajne uviedol do moderného sveta Arawn, kráľ Annwfn (kráľ podsvetia). Waleská legenda z artušovských čias tiež uvádza začarovaného diviaka Twrch Trwyth a vedúceho kanca s bielymi klami menom Ysgithrwyn Benbaedd, ako aj veštiacu bielu prasnicu Hen Wen.

Intenzívny komerčný chov ošípaných vo Walese má krátku históriu, pretože ošípané boli zväčša chované vnútri alebo sa mohli sezónne pásť vonku. Tradícia plemena čistokrvných waleských ošípaných je zväčša súčasťou „tyddyn“ (malých poľnohospodárskych podnikov) alebo waleskej roľníckej tradície. Existuje aj tradícia mestského chovu v malom rozsahu v industrializovaných mestách, kde boli v záhradách mnohých radových domov často umiestnené tzv. twlc mochyn (prasačie chlievy). Kamenné chlievy stavané na sucho na konzolách boli známou formou typickej waleskej architektúry najmä v južnej časti krajiny.

Vo Walese, ktorý má zväčša trávnatý povrch, má popredné miesto chov oviec a produkcia mlieka a mliečnych výrobkov. Drobní poľnohospodári tradične predávali svoje ovce a hovädzí dobytok na trhu, kde získali oveľa vyššie ceny, čo im umožňovalo nechávať si ošípané pre seba, vďaka čomu sa bravčové mäso stalo prevládajúcim druhom mäsa v domácej spotrebe vidieckych oblastí. Tradíciou bolo chovať ošípané počas leta a jesene a zabiť ich v zimnej sezóne priamo v poľnohospodárskom podniku. Každá vidiecka oblasť mala kočovného mäsiara, ktorý vykonával zabíjanie a rozrábku ako službu často na príležitostne určených miestach v stodolách, hospodárskych budovách alebo dokonca vonku. Každoročná zabíjačka bola spoločenskou udalosťou, na ktorej sa v určený deň zúčastňovali všetci členovia rodiny. Čerstvé produkty ako ffagots (mäsové guľky) sa vyrábali z plwc (srdce, pečeň a pľúca), hlava bola naložená do slaného nálevu na výrobu huspeniny, črevá sa vyčistili, aby sa mohli použiť ako obal pre čerstvé klobásy, čerstvé mäso sa rozdelili medzi miestnych obyvateľov a boky a stehná boli nasolené a uchované, aby poskytovali mäso po celý nasledujúci rok.

Pôvod čistokrvného waleského plemena možno vysledovať až k autochtónnemu plemenu ošípaných s bielymi zvislými ušami, ktoré sa vo Walese chovalo už v období, z ktorého pochádzajú prvé záznamy. Plemeno bolo veľkým prínosom pre moderné poľnohospodárstvo, pretože je jedným z troch plemien, na ktorých bola založená moderná hybridná výroba bravčového mäsa. Neustála snaha o zintenzívnenie však priniesla dopyt po jatočných telách s chudším bravčovým mäsom a slaninou bez ohľadu na dôležitosť chuti. Väčšie chovateľské spoločnosti, ktoré ovládli trh, neboli priaznivo naklonené čistokrvnému plemenu waleských ošípaných, čoho výsledkom bol dramatický pokles počtu chovaných ošípaných. V roku 2002 bolo v plemennej knihe zaregistrovaných iba 82 waleských ošípaných, v roku 2005 bolo toto plemeno vyhlásené za ohrozený druh a odvtedy ho spoločnosť Rare Breeds Survival Trust eviduje ako vzácne plemeno.

Tradičný spôsob chovu

Dlhá história a prirodzené črty plemena v spojení s tradičným spôsobom jeho chovu dodáva výrobku „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ špecifické a jedinečné vlastnosti. Hlavné zložky tradičného spôsobu chovu poskytujú:

Prirodzené tempo rastu.

Základnou prioritou produkcie výrobku „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ je, aby ošípané rástli prirodzeným tempom s minimálnym počtom 154 dní do porážky. Dosahuje sa to stravou s nízkym obsahom bielkovín, menej ako 20 % po odstavení, ktorá by podľa možnosti mala pochádzať z miestnych zdrojov. Kŕmiť ich možno jednozložkovými krmivami alebo kŕmnymi zmesami a krmivo možno doplniť alternatívnymi zložkami a vedľajšími produktmi z potravinárskej výroby, ako aj pasením. Nie sú povolené syntetické kŕmne doplnkové látky ani rastové stimulátory.

Extenzívny chov

Ošípané na „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ možno chovať vo vonkajších aj vnútorných systémoch, ale musia mať prirodzené prostredie s dodržaním prísnych noriem dobrých životných podmienok zvierat (normy systému Freedom Food spoločnosti RSPCA alebo podobné). Hustota chovu pri chove vonku alebo vnútri musí umožňovať ošípaným prejavovať svoje prirodzené správanie a keď sú ošípané chované vnútri, musia sa nachádzať vo výbehoch so slamou a nie v klietkových ohradách. Postupy intenzívneho komerčného chovu, ako je odstavenie po štyroch týždňoch, používanie kotercov pre prasné prasnice, pôrodných kotercov, skracovanie zubov, krúžkovanie nosa, kupírovanie chvosta a chirurgická kastrácia, by nemali byť bežným ošetrením a sú povolené iba na odporúčanie veterinárneho lekára. Kastrácia u prasiat určených na tradičné výrobky vyžadujúce ťažké ošípané je povolená na odporúčanie veterinárneho lekára.

Minimálny stres

Tradičný systém chovu je navrhnutý tak, aby minimalizoval stres počas celého života zvieraťa. Ošípané na „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ sa zabíjajú čo najbližšie k miestu chovu a prednostne na malých bitúnkoch. Preprava a manipulácia sú obmedzené na minimum s cieľom zabezpečiť, aby ošípané neboli pred porážkou vystavené zbytočnému utrpeniu alebo nepohodliu. Zvieratá sa prepravujú priamo z poľnohospodárskeho podniku na bitúnok a nesmú sa prepravovať spoločne s ošípanými z iných poľnohospodárskych podnikov.

Tradičné postupy spracovania

Jatočné telá „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ musia byť zavesené a zrieť tak minimálne dva dni. Tento proces rozvíja chuť a jemnosť mäsa. Používajú sa tradičné spôsoby rozrábky a jatočné telá porciujú spracovatelia, ktorí majú skúsenosti so spracovaním tradičného produktu.