DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava zahtevka v skladu s členom 50(2)(b) Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(2016/C 382/06)

V skladu s členom 51 Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper zahtevek ([1]).

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

„TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK“

EU št.: UK-TSG-0007-01396 – 27.10.2015

„ZDRUŽENO KRALJESTVO“

1. **Ime za registracijo**

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“

2. **Vrsta proizvoda**

Skupina 1.1 Sveže meso (in klavnični izdelki)

3. **Razlogi za registracijo**

3.1 *Gre za proizvod*

— ☒ katerega način proizvodnje, predelava ali sestava ustreza tradicionalni praksi za zadevni proizvod ali živilo,

— ☐ ki je proizveden iz surovin ali sestavin, ki se tradicionalno uporabljajo.

Proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ je narejen iz mesa tradicionalno rejenih prašičev. Metoda proizvodnje s tradicionalno rejo omogoča počasnejšo in naravnejšo hitrost rasti, hkrati pa daje prednost čim manjšim ravnem stresa in visokim standardom dobrobiti.

3.2 *Gre za ime:*

— ☐ ki se tradicionalno uporablja za označevanje specifičnega proizvoda,

— ☒ ki opredeljuje tradicionalne ali posebne lastnosti proizvoda.

Zaradi svojih edinstvenih značilnosti, ki so navedene v nadaljevanju, ima proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ posebne lastnosti.

Trup

— dobra dolga hrbtna mišica in dolga dolžina ledij,

— dobro razvita stegna,

— najmanj 10 mm hrbtne maščobe pri teži prašičjega mesa > 50 kg (mrtva teža) in najmanj 14 mm hrbtne maščobe pri težkem trupu > 75 kg (mrtva teža),

— je svetle barve, vendar potemni, ko prašič doseže višjo klavno težo.

Kuhano meso

— meso ima prefinjen okus in pikantno aromo, ki se razvijeta z zrelostjo,

— je mehko zaradi skupno višje vsebnosti maščob v mesu.

([1]) UL L 343, 14.12.2012, str. 1.

Te značilnosti so posledica kombinacije dveh dejavnikov, in sicer metode proizvodnje s tradicionalno rejo in dejstva, da morajo biti prašiči pasme Pedigree Welsh. Pasma Pedigree Welsh ima dolgo zgodovino selektivne vzreje za doseganje določenih lastnosti klavnih trupov in posebnih prehranskih lastnosti.

4. **Opis**

4.1 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, vključno z njegovimi glavnimi fizikalnimi, kemijskimi, mikrobiološkimi ali organoleptičnimi značilnostmi, ki dokazujejo posebne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)*

Proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ je meso prašičev pasme Pedigree Welsh, ki so bili rejeni v skladu s tradicionalnim sistemom proizvodnje. Trup proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ je znan po svoji uravnoteženi strukturi, kar zagotavlja dobro dolgo hrbtno mišico, dolgo dolžino ledij in dobro razvita stegna. Ima visok klavni izkoristek, ki znaša najmanj 65 %, hkrati pa se dobro uvršča pri vseh težah. Proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ je nagnjen k tvorjenju maščobe, ki pa ni pretirano, saj debelina hrbtne maščobe meri najmanj 10 mm pri teži prašičjega mesa ter 14 mm pri višjih težah (75 kg mrtve teže). Meso je svetle barve, kot je opredeljeno z neodvisno kolorimetrično analizo, s katero se za to meso navajajo nižje vrednosti rdeče in rumene barve, zaradi česar je barva mesa manj izrazita. Meso potemni, ko prašič doseže višjo klavno težo, pri višjih klavnih težah pa je vidna tudi močna žilnatost medmišične maščobe (marmoriranost) brez pretirane hrbtne maščobe.

Kuhano meso ima prefinjen in sočen okus prašičjega mesa ter pikantno aromo, oba pa se razvijeta z zrelostjo. Prašičje meso je zaradi skupno višjih vsebnosti maščobe zelo mehko. Zaradi naravno višje vsebnosti maščob je lahko pri kuhanju prašičjega mesa izguba večja, kar je odvisno od kosa mesa.

Podatki o sestavi

Kalorična vrednost: > 300 kcal/100 g

Hrbtna maščoba: najmanj 10 mm (pri teži prašičjega mesa > 50 kg (mrtve teže))
najmanj 14 mm (pri težkih trupih > 75 kg (mrtve teže))

Te posebne in edinstvene prehranske lastnosti izhajajo iz kombinacije:

— dolge zgodovine pasme Pedigree Welsh in njene selektivne vzreje za doseganje določenih lastnosti klavnih trupov in prehranskih lastnosti,

— metode proizvodnje s tradicionalno rejo, ki daje prednost čim manjšim ravnem stresa in visokim standardom dobrobiti, hkrati pa omogoča počasnejšo naravno stopnjo rasti.

Čeprav se naslov nanaša na prašičje meso, se ta zahtevek uporablja za vse razkosane trupe prašičjega mesa in klavnične izdelke.

4.2 *Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1, ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen (člen 7(2) te uredbe)*

Proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ je izdelan po posebnih tradicionalnih praksah, ki se zelo razlikujejo od uveljavljenih komercialnih sistemov proizvodnje.

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ je prašičje meso, ki je proizvedeno samo iz prašičev pasme Pedigree Welsh s preverjenim rodovnikom. Vsi prašiči morajo imeti preverjen rodovnik pri Britanskem združenju za prašičerejo (British Pig Association) ali pri drugem združenju prašičerejcev, ki vodi rodovniško knjigo o prašičih pasme Pedigree Welsh. Vsako žival je mogoče preveriti po posebni ušesni tetovaži, ki zagotavlja avtentičnost in visoko stopnjo sledljivosti.

Krma

Prašiči za pridelavo proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ so krmljeni po tradicionalnem režimu. Krma prašičev ima nizko vsebnost beljakovin, ki pri kupljeni krmi ne presega 20 % po odstavitvi. Nizka vsebnost beljakovin v tradicionalni praksi krmljenja v kombinaciji z naravno počasnejšo hitrostjo rasti pasme prispeva k manjšemu povprečnemu dnevnemu prirastu žive teže v primerjavi s sodobnimi sistemi proizvodnje. Nagnjenost te pasme k tvorjenju več maščobe prispeva tudi k manjši učinkovitosti pri pretvorbi krme v pusto meso.

Uporabljena krma je običajno kombinacija posamičnih krmil z dodatkom sestavljenih krmil. Posamična krmila se po možnosti pridobivajo na kmetiji ali iz lokalnih virov, če je to izvedljivo. Kadar reja prašičev poteka na majhnem kmetijskem gospodarstvu „tyddyn“, so njihovi krmi tradicionalno dodani prehrambni soproizvodi. Mednje spadajo sirotka in odpadki iz mlečne industrije, kvasni in pivovarski odpadki iz pivovarske industrije, odpadki iz proizvodnje kruha ter moka iz žitaric in piškotov. Krmi so lahko dodani tudi seno in krmne rastline, občasno pa se izvaja srednjeveška tradicija hranjenja prašičev na gozdnih območjih z želodom ter drugimi sezonskimi oreški in sadjem. Če je mogoče, je treba iz EU pridobiti alternativne vire soji, kot so moka iz oljne ogrščice, krmni bob, moka iz sončnic in/ali grah. Sintetični krmni dodatki in pospeševalci rasti niso dovoljeni.

Okolje

Proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ je pridobljen iz prašičev pasme Pedigree Welsh, ki ustrezajo tradicionalni praksi intenzivne reje v naravnem rejnem okolju, ki zagotavlja naravno hitrost rasti in minimalen stres.

Proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ se pridobiva iz odpornih prašičev, ki so bili ekstenzivno rejeni v okviru zaprte reje in proste reje. Vsi sistemi reje morajo upoštevati visoke standarde dobrobiti (standard Freedom Food Britanskega združenja za preprečevanje krutega ravnanja z živalmi (Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals, RSPCA) ali enakovredne sheme). Hkrati mora vsako kmetijsko gospodarstvo upoštevati Priporočila za dobrobit živali: prašiči („The Code of Recommendation for the Welfare of Livestock: Pigs“) ali enakovredne sheme.

Ekstenzivna prosta reja – pri prosti reji mora biti najvišja gostota živali 30 svinj/ha, ograda pa mora biti velika najmanj 40 kvadratnih metrov na pitanega prašiča (med odstavitvijo in zakolom).

Ekstenzivna zaprta reja – pri ekstenzivni zaprti reji morajo biti svinje v slamnih ogradah s talno površino najmanj 3,5 kvadratnega metra na svinjo ter 1,54 kvadratnega metra na klavnega prašiča. Reja v popolnoma letvastih ogradah ni dovoljena.

Živinoreja

Vsi prašiči, ki se uporabljajo za pridelavo proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, morajo ustrezati tradicionalnim živinorejskim praksam, kot so:

— Minimalna starost za odstavitev je 6–8 tednov.

— Sodobne prakse intenzivne živinoreje, kot so ščipanje zob, nameščanje nosnih obročev in krajšanje repov, so dovoljene samo po posvetu z veterinarjem in se ne smejo uporabljati rutinsko.

— Kastracija je dovoljena samo po posvetu z veterinarjem oziroma je dovoljena pri težjih prašičih, ki so namenjeni za tradicionalne proizvode.

— Uporaba brejostnih in prasitvenih boksov je prepovedana.

Prevoz

Sistemi prevoza prašičev za pridelavo proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ so prilagojeni tako, da živali ne utrpijo nepotrebne stiske ali neudobja. Prašiče je treba v klavnico prepeljati neposredno s kmetije in se ne smejo prevažati s prašiči z drugih kmetijskih gospodarstev. Prevoz in ravnanje je treba čim bolj omejiti, zakol prašičev pa opraviti na najbližji primerni klavnici, da se čim bolj zmanjša stres.

Najmanjši dodeljeni prostor za prašiče med prevozom mora biti naslednji:

Živa teža (kg)	Gostota živali (kg/m^2)	Dodeljeni prostor (m^2/prašiča)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Živa teža (kg)	Gostota živali (kg/m²)	Dodeljeni prostor (m²/prašiča)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
Svinje	316	0,79

Zakol/mesarska obdelava

Zakol prašičev Pedigree Welsh za pridelavo proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ mora potekati čim bližje mestu reje, po možnosti v manjših klavnicah, prašiči pa pred zakolom ne smejo utrpeti nepotrebnega stresa ali neudobja. Za zagotovitev hitrega in učinkovitega omamljanja ali zakola je treba oblikovati in vzdrževati opremo za omamljanje/zakol.

Klavni trupi za pridelavo proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ morajo po zakolu in pred razrezom najmanj 2 dni (po možnosti pa dlje) viseti v ohlajenem prostoru, kjer je temperatura nižja od 4 °C.

Naravna varianca pri pasmi, ki obsega različne linije in sisteme, po katerih rejci zakoljejo svojo živino, lahko povzročijo razlike v sestavi klavnih trupov in vsebnosti hrbtne maščobe. Pri taki naravni varianci so potrebne dodatne mesarske spretnosti in izkušnje z razrezovanjem pri obdelavi trupov. Trupi prašičev za pridelavo proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ so mesarsko obdelani po tradicionalnih metodah, vključno z razrezom „na kavlju“ in tradicionalnim razrezom po blokih.

Čim manjši stres za prašiče, ki se zagotavlja s spoštovanjem visokih standardov dobrobiti med ekstenzivno rejo, pri prevozu ter pred zakolom, prilagodljiva narava pasme ter dejstvo, da ni bila odkrita genetska nagnjenost k stresu (kot npr. sindrom stresa pri prašičih), zagotavljajo malo evidentiranih primerov bledega, mehkega in vodenega mesa (PSE) ali temnega, čvrstega in suhega (DFD) mesa. Navedeno prispeva k temu, da je meso proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ mehko.

4.3 *Opis ključnih elementov, ki opredeljujejo tradicionalne lastnosti proizvoda (člen 7(2) te uredbe)*

Posebne lastnosti proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ so očitne iz njegovih prehranskih lastnostih, ki temeljijo na dveh glavnih dejavnikih:

— dolgi zgodovini pasme Pedigree Welsh in njeni skrbni selektivni vzreji za določeno kakovost klavnih trupov in mesa ter prehranske značilnosti,

— metodi proizvodnje s tradicionalno rejo.

Prašiči pasme Pedigree Welsh imajo med britanskimi domačimi pasmami prašičev edinstven položaj, saj so ena od treh najpomembnejših pasem, na katerih temelji sodobna industrija prašičereje. Mesnatost njihovih trupov je podobna tisti pri sodobnejših razvitih rodovniških pasmah, kot so Large White ali Landrace, pri čemer pa ohranja aromo tradicionalnih manj oplemenitenih rodovniških pasem, kot so Berkshire, Tamworth in Gloucester Old Spot. Te posebne značilnosti pasme so bile dosežene s skrbno selektivno vzrejo v preteklem stoletju. Čeprav so se značilnosti trupov, kot so dobro razvita stegna, izboljšale, pasma ohranja tradicionalne fenotipske in genotipske značilnosti, kot so naravno počasnejša hitrost rasti in nagnjenost k tvorjenju maščobe. To v povezavi s tradicionalnim ekstenzivnim sistemom reje pripomore k svetlejšemu mesu, ki je znano po mehkobi in višji kalorični vrednosti ter sočnosti pri kuhanju.

V primerjavi z mesom sodobnih križanih ali hibridnih prašičev, ki so tradicionalno rejeni v komercialne namene, ima proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“:

— manj razvito (svetlejšo) barvo mišičevja,

— večjo mehkobo,

— bolj prefinjen okus prašičjega mesa,

— debelejšo hrbtno maščobo,

— višji skupni odstotek maščobe,

— večjo kalorično vrednost,

— sočnost pri kuhanju.

Primerjava hitrosti rasti kaže, da prašič pasme Pedigree Welsh potrebuje najmanj 154 dni, da je zrel za zakol, medtem ko prašiči, ki so intenzivno rejeni za komercialne namene, potrebujejo zgolj 126 dni. K počasnejši rasti prispeva kombinacija naravno počasnejše rasti te pasme v povezavi z nižjo vsebnostjo beljakovin v krmi in ekstenzivno metodo tradicionalne proizvodnje. Svetlejša obarvanost mesa zaradi manj razvite obarvanosti mišic ter večja mehkoba in bolj prefinjen okus so posledica počasnejše rasti.

Naravna nagnjenost pasme k tvorjenju maščobe in nižja učinkovitost pri pretvorbi krme v pusto mišičevje zagotavljajo klavne trupe z višjo vsebnostjo maščob v primerjavi s sodobnimi prašiči, ki so tradicionalno rejeni v komercialne namene. Pri proizvodu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ hrbtna maščoba pri teži prašičjega mesa presega 10 mm, medtem ko pri komercialno pridobljenem prašičjem mesu ciljna mera hrbtne maščobe znaša 8 mm. Pri višjih težah povprečne mere hrbtne maščobe pri proizvodu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ pogosto presegajo 14 mm. Poleg višjega deleža hrbtne maščobe je višji tudi skupni delež maščobe v trupu, zaradi česar je povprečna kalorična vrednost višja od 300 kcal/100 g za razliko od povprečne vrednosti 200 kcal/100 g pri komercialno rejenem prašičjem mesu. Taka višja vsebnost maščobe pomeni večjo sočnost pri kuhanju.

Proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ se tudi jasno razlikuje od prašičjega mesa ostalih manj oplemenitenih domačih pasem po naslednjih značilnostih:

— manj hrbtne maščobe,

— boljše uvrščanje pri višjih težah,

— dobro razvita stegna,

— večja dolga hrbtna mišica,

— večja dolžina ledja,

— visok klavni izkoristek.

Pri tradicionalnih manj oplemenitenih rodovniških pasmah hrbtna maščoba v povprečju meri prek 14 mm v primerjavi s proizvodom „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“, pri katerem meri najmanj 10 mm pri teži prašičjega mesa. Pri višjih težah pri manj oplemenitenih domačih pasmah hrbtna maščoba v povprečju meri prek 20 mm, pogosto tudi 30 mm, medtem ko pri proizvodu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ meri najmanj 14 mm pri višjih težah.

Zaradi selektivne vzreje pasme Pedigree Welsh v preteklem stoletju imajo trupi večjo dolgo hrbtno mišico, večjo dolžino ledij, bolj razvita stegna, višji klavni izkoristek in se v primerjavi z manj oplemenitenimi domačimi pasmami bolje uvrščajo pri višjih težah. Te značilnosti skupaj prispevajo k dejstvu, da „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ tradicionalno slovi kot idealen mesarski trup.

Posebne značilnosti proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ so podprte z obširnimi zgodovinskimi viri, analizirane pa so bile s programom kompozicijskih in organoleptičnih preizkusov. Študija je objektivno dokazala, da se proizvod „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ bistveno razlikuje po podedovanih lastnostih, kakovosti in okusu.

Dolga zgodovina prašičje pasme Pedigree Welsh

Prašiči so že dolgo povezani z Walesom, kot priča valižanska srednjeveška literatura. Zbirka zgodb Mabinogion iz 11. stoletja pripoveduje o „majhnih živalih, katerih meso je boljše od govedine. So majhne živali z različnimi imeni. Imenujejo se ‚moch‘“. Ta bitja (prašiče) naj bi v sodobni svet prinesel Arawn, kralj Annwfna (podzemlja). Valižanska arturjanska legenda pripoveduje tudi o začaranem divjem prašiču z imenom Twrch Trwyth, o „belozobem poglavarju merjascev“ po imenu Ysgithrwyn Benbaedd ter o preroški beli svinji Hen Wen.

O intenzivni trgovsko usmerjeni prašičereji v Walesu ni veliko zgodovinskih virov, saj so prašiče večinoma redili v zaprtih prostorih, glede na sezono pa so se lahko hranili tudi na prostem. Dediščina in tradicija pasme Pedigree Welsh sta večinoma povezana z majhnim kmetijskim gospodarstvom „tyddyn“ oziroma z valižansko kmečko tradicijo. Obstaja tudi tradicija manj obsežne reje v industrijskih mestih, kjer so bili svinjaki „twlc ochyn“ pogosti na vrtovih številnih terasastih hiš. Svinjaki iz suhega kamenja so bili prepoznavna značilnost valižanske ljudske arhitekture zlasti v južnem delu Walesa.

Ker je Wales travnata dežela, sta tam pomembna tudi proizvodnja jagnjetine in mleka. Lastniki malih kmetijskih gospodarstev so tradicionalno prodajali svoja jagnjeta in goveda na tržnicah, saj so zanje izpogajali bistveno višje cene, zato so lahko prašiče obdržali zase in tako je bilo prašičje meso na podeželju glavna vrsta mesa za domačo rabo. Prašiče so tradicionalno redili med poletjem in jesenjo, za zakol pa so jih sezonsko izločali pozimi na kmetijah. Vsako podeželsko območje je imelo potujočega klavca za storitve zakola in razreza, običajno na za to posebej urejenih mestih v hlevih, stranskih poslopjih ali kar na prostem. Letni zakol je bil družabni dogodek, ob katerem so se zbrali vsi člani družine in prispevali svoj delež. Iz „plwc“ (srca, jeter in pljuč) so pridobili sveže izdelke, kot so npr. „ffagots“ (mesni cmoki), glavo so vložili v razsol in iz nje pridobili tlačenko, čreva so očistili in jih uporabili kot ovoj za sveže klobase, sveže meso so si razdelili v domačem kraju, krajce in stegna pa so posušili in konzervirali kot meso za naslednje leto.

Izvoru pasme Pedigree Welsh je mogoče slediti do avtohtone pasme belih dolgouhih prašičev, katerih reja v Walesu poteka že od najzgodnejših zgodovinskih virov. Pasma je bistveno prispevala k sodobnemu kmetijstvu, saj je ena od treh, na katerih temelji sodobna prašičereja s hibridizacijo. Vendar so bili zaradi neustavljivega napredka k intenzivnejšem kmetijstvu potrebni trupi z bolj pusto svinjino in slanino, ne glede na pomen okusa. Podjetja, ki so z večjimi pasmami obvladovala trg, niso spodbujala pasme Pedigree Welsh, zato se je število rejenih prašičev dramatično zmanjšalo. Leta 2002 je bilo v rodovniških knjigah registriranih samo 82 prašičev pasme Pedigree Welsh, zato je bila pasma leta 2005 razglašena za ogroženo vrsto, dobrodelna organizacija Rare Breeds Survival Trust pa jo je uvrstila med redke pasme.

Metoda proizvodnje s tradicionalno rejo

Dolga zgodovina pasme in njene naravne značilnosti v povezavi z metodo proizvodnje s tradicionalno rejo zagotavljajo posebni in edinstveni značaj proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“. Ključne sestavine sistema tradicionalne reje zagotavljajo naslednje:

Naravno hitrost rasti

Glavna prednostna naloga pri proizvodu „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ je, da prašiči dosežejo naravno hitrost rasti najmanj 154 dni do zakola. To se doseže s krmo z nizko vsebnostjo beljakovin (manj kot 20 %) po odstavitvi, krmo pa je po možnosti treba pridobiti iz lokalnih virov. Krma je lahko sestavljena iz posamičnih ali sestavljenih krmil, ki se jim lahko dodajo alternativna krmila in prehrambni soproizvodi iz pridelave živil in živinske krme. Sintetični krmni dodatki in pospeševalci rasti niso dovoljeni.

Ekstenzivno rejo

Prašiči za pridelavo proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ se lahko redijo v okviru sistemov proste reje ali zaprte reje, mora pa biti v naravnem okolju, ki zagotavlja visok standard dobrobiti živali (v skladu s standardom Freedom Food Britanskega združenja za preprečevanje krutega ravnanja z živalmi (Royal Society for the Prevention of Cruelty to Animals, RSPCA) ali podobnimi standardi). Gostota živali v okviru zaprte ali proste reje mora prašičem omogočati, da se naravno vedejo, in če se prašiči redijo v okviru zaprte reje, morajo biti v slamnih ogradah in ne v popolnoma letvastih ogradah. Prakse intenzivne komercialne živinoreje, kot so odstavitev pri štirih tednih, uporaba brejostnih in prasitvenih boksov, ščipanje zob, nameščanje nosnih obročev in krajšanje repov ter kirurška kastracija, so dovoljene samo po posvetu z veterinarjem in se ne smejo uporabljati rutinsko. Kastracija prašičev, namenjenih za tradicionalne proizvode, za katere so potrebni težji prašiči, je dovoljena po posvetu z veterinarjem.

Čim manjši stres

Sistem tradicionalne reje je zasnovan tako, da žival v svoji življenjski dobi utrpi čim manj stresa. Zakol prašičev za pridelavo proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ poteka čim bliže mestu reje, po možnosti v manjših klavnicah. Prevoz in ravnanje morata biti čim bolj omejena, da prašiči pred zakolom ne utrpijo nepotrebnega stresa ali neudobja. Prašiči se v klavnico pripeljejo neposredno s kmetije in se ne smejo prevažati s prašiči z drugih kmetijskih gospodarstev.

Tradicionalne prakse predelave

Trupi za pridelavo proizvoda „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork“ morajo viseti najmanj 2 dni, da dozorijo. Pri tem postopku se razvijeta okus in mehkejše meso. Trupe po tradicionalnih metodah razrežejo predelovalci, ki imajo izkušnje z obdelavo tradicionalnih proizvodov.