OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra b), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 382/06)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

PLIEGO DE CONDICIONES DE UNA ESPECIALIDAD TRADICIONAL GARANTIZADA

«TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK»

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

«REINO UNIDO»

1. **Nombre(s) que debe(n) registrarse**

«Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork»

2. **Tipo de producto**

Clase 1.1. Carne fresca (y despojos)

3. **Justificación del registro**

3.1. *Indicar si el producto*

— ☒ es el resultado de un método de producción, transformación o composición que correspondan a la práctica tradicional aplicable a ese producto o alimento

— ☐ está producido con materias primas o ingredientes que sean los utilizados tradicionalmente.

«Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» designa la carne que se obtiene de cerdos criados con arreglo a un método de producción tradicional en vigor. El método de crianza y producción tradicional permite un índice de crecimiento más lento y natural, dando al mismo tiempo prioridad a minimizar los niveles de estrés y mantener unos niveles de bienestar elevados.

3.2. *Indicar si el nombre*

— ☐ se ha utilizado tradicionalmente para referirse al producto específico

— ☒ identifica el carácter tradicional o específico del producto

Las características únicas de la carne «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» enumeradas a continuación confieren al producto su carácter específico.

Canal

— Buen músculo ojo de lomo y lomo de gran longitud

— Jamones bien desarrollados

— Tocino dorsal, mínimo 10 mm en cerdos con un peso > 50 kg (peso muerto) y tocino dorsal, mínimo 14 mm en cerdos con más peso > 75 kg (peso muerto)

— Color claro pero oscurecimiento del color conforme el cerdo gana peso para el sacrificio

Una vez cocida

— Sabor delicado y agradable aroma que se desarrollan en la madurez

— Tierna debido a los mayores niveles de grasa en general de la carne.

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

Estas características se derivan de la combinación de dos elementos: el método de producción y cría tradicional; y que los cerdos deben ser de la raza Pedigree Welsh. La raza Pedigree Welsh tiene una larga historia de cría selectiva para lograr canales especiales y cualidades alimenticias específicas.

4. **Descripción**

4.1. *Descripción del producto a que se refiere el punto 1, incluidas sus principales características físicas, químicas, microbiológicas u organolépticas que le confieran su carácter específico (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)*

«Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» designa la carne procedente de cerdos de la raza Pedigree Welsh que han sido criados con arreglo a un sistema tradicional de producción. La canal de la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» es conocida por su delicado equilibrio al corte que ofrece un buen músculo de ojo de lomo, un lomo de gran longitud y jamones bien desarrollados. Posee un elevado rendimiento con un mínimo del 65 % y buenas clasificaciones en todos los pesos. La «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» tiende a acumular grasas pero no de manera excesiva, con un grosor mínimo del tocino dorsal de 10 mm cuando alcanza el peso necesario para la producción de carne y de 14 mm en el caso de cerdos con más peso (75 kg de peso muerto). La carne tiene un color claro, según un análisis cromático independiente, que la describió como baja en valores rojo y amarillo, lo que le confiere un color menos intenso. El color de esta carne se oscurecerá cuando el cerdo tenga un peso más alto en el momento del sacrificio, y una vez alcanzado el peso máximo de sacrificio emergerán claramente numerosas venas de grasa intramuscular (marmóreo) sin excesivo tocino dorsal.

Cuando se cocina, la carne posee un suculento sabor delicado y un agradable aroma que se desarrollan en la madurez. La carne de cerdo es muy tierna debido al aumento general de los niveles de grasa en la misma. Debido a los niveles más elevados de grasa característicos de la carne de cerdo, esta puede tener mayores pérdidas por cocción que variarán en función del corte de la carne.

Datos de su composición

Poder calorífico: > 300 kcal/100 g

Tocino dorsal: 10 mm mín. (con un peso > 50 kg (peso muerto)

14 mm mín. (con peso más grande > 75 kg (peso muerto)

Estas cualidades alimenticias distintivas y únicas se derivan de una combinación de:

— la larga historia de la raza Pedigree Welsh y su dilatada trayectoria de cría selectiva para lograr estas canales y estas cualidades alimenticias específicas;

— los métodos de crianza y producción tradicionales que tienen como prioridad minimizar los niveles de estrés y lograr unos niveles de bienestar elevados que posibilitan un índice de crecimiento natural más lento.

Aunque en el título se hace referencia al término «cerdo», esta solicitud se aplica a todos los cortes y despojos de la canal.

4.2. *Descripción del método de producción del producto a que se refiere el punto 1, que deben seguir los productores, que incluya, si procede, la naturaleza y características de las materias primas o ingredientes que se utilicen, así como el método de elaboración empleado (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)*

La «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» se obtiene utilizando prácticas tradicionales específicas que son muy diferentes de los sistemas comerciales de producción convencionales.

La «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» procede de un cerdo obtenido exclusivamente de cerdos de la raza Pedigree Welsh cuyo nacimiento se ha notificado. El nacimiento de cualquier cerdo de esta raza deberá ser notificado a la British Pig Association o a una asociación de criadores de cerdos que lleve un libro genealógico de Pedigree Welsh Pig. Cada animal puede ser identificado mediante su tatuaje auricular individual, que ofrece un elevado nivel de autenticidad y trazabilidad.

Alimentación

Los cerdos de los que se obtiene la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» siguen un régimen alimenticio tradicional. Los cerdos son alimentados con una dieta baja en proteínas en la que el porcentaje de proteínas del pienso adquirido no supera el 20 % tras el destete. Los bajos niveles de proteínas propios de las prácticas alimentarias tradicionales junto con el menor índice de crecimiento natural de la raza contribuyen a una menor ganancia media del peso vivo diario en comparación con los sistemas de producción modernos La propensión de la raza a acumular más grasa contribuye también a una reducción de la eficiencia en la conversión del pienso en carne magra.

El pienso utilizado es normalmente una combinación de piensos naturales complementados con piensos compuestos. Los piensos naturales, siempre que sea posible, se criarán en la granja o, si es viable, tendrán un origen local. Cuando los cerdos se crían en una explotación pequeña («tyddyn») tradicionalmente sus piensos se complementan a menudo con coproductos alimentarios. Estos incluyen lactosuero y residuos de leche procedentes de la industria láctea, levaduras y residuos de cervecerías procedentes de la industria cervecera y residuos de la fabricación de pan, cereales y galletas. Las dietas también se complementan con heno y plantas forrajeras y, ocasionalmente, se recurre a la tradición medieval de la montanera en la que los cerdos escarban en los bosques en busca de bellotas y otros frutos de cáscara y frutas de temporada. Siempre que sea posible, las alternativas a la soja deben proceder de la UE, como harina de colza, habas, harina de girasol o guisantes. No está autorizado el uso de aditivos alimentarios sintéticos ni de estimulantes del crecimiento.

Entorno natural

La «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» se obtiene de cerdos de la raza Pedigree Welsh que cumplen con la práctica tradicional de ser criados en régimen extensivo y en un entorno natural que posibilita un índice de crecimiento natural y el mínimo estrés para el animal.

La «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» se obtiene de cerdos robustos que se crían en régimen extensivo tanto en recintos cerrados como al aire libre. Todos los sistemas de cría deben cumplir una norma estricta de bienestar animal (por ejemplo, la norma Freedom Food de la RSPCA o una norma equivalente). Además, cada explotación debe respetar el código de recomendaciones para el bienestar de los animales: Cerdos o regímenes equivalentes.

Cría extensiva en espacios abiertos: Cuando la cría de los cerdos se realice en espacios abiertos, estos no deben incluir más de 30 hembras por hectárea y debe haber un espacio mínimo de 40 metros cuadrados por cerdo de engorde (entre el destete y el sacrificio).

Cría extensiva en espacios cerrados: Cuando la cría se realice en régimen extensivo en espacios cerrados, las hembras deben mantenerse en patios con paja con un espacio mínimo de 3,5 metros cuadrados por hembra y 1,54 metros cuadrados por cada cerdo que vaya a sacrificarse. No está autorizada la cría en corrales totalmente enrejados.

Cría de cerdos

Todos los cerdos destinados a la producción de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» deben ajustarse a las prácticas tradicionales de cría, como por ejemplo:

— Entre 6 y 8 semanas de edad mínima antes del destete.

— Las modernas prácticas de cría intensiva, incluidos el recorte de los dientes, el anillado del hocico y el raboteo únicamente se permiten si así lo aconsejan los veterinarios y no deben considerarse tratamientos rutinarios.

— La castración solo se permite si así la recomienda un veterinario o para cerdos de carne destinados a productos tradicionales.

— Está prohibido el uso de jaulas de gestación y de parideras.

Transporte

Los sistemas de transporte animal están diseñados para garantizar que los animales no padezcan ningún sufrimiento o malestar innecesarios. Los animales deben ser transportados directamente desde la explotación al matadero y nunca con cerdos de otras explotaciones. El transporte y la manipulación deben reducirse al mínimo y los cerdos deben ser sacrificados en el matadero adecuado más cercano para minimizar el estrés.

El espacio mínimo disponible para los cerdos durante su transporte debe ser como sigue:

Peso vivo (en kg)	Carga ganadera (kg/m^2)	Espacio disponible (m^2/cerdo)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Peso vivo (en kg)	Carga ganadera (kg/m^2)	Espacio disponible (m^2/cerdo)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
Cerdas	316	0,79

Sacrificio y despiece

Los cerdos de la raza Pedigree Welsh para la producción de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» se sacrifican lo más cerca posible del lugar donde se han criado, preferiblemente en pequeños mataderos y los animales no deben padecer sufrimientos o malestar innecesarios antes del sacrificio. Los equipos de aturdimiento y matanza deben ser diseñados y mantenidos para que garanticen un aturdimiento o una muerte rápida y eficaz del animal.

Las canales de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» deben colgarse durante un mínimo de 2 días (pero preferiblemente durante más tiempo) después del sacrificio antes de su despiece en una sala de almacenamiento refrigerada a una temperatura inferior a 4 grados centígrados.

La variación natural de la raza derivada de los diversos linajes y los diferentes modos de acabado de los animales que utilizan los productores pueden producir variaciones en la composición de la canal y los niveles de tocino dorsal. Esta variación natural requiere conocimientos tradicionales de carnicería y experiencia en el despiece en el tratamiento de la canal. Las canales de «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» se despiezan utilizando métodos de corte tradicionales, como el corte en la cadena del matadero y el corte en bloques tradicional.

Minimizar el estrés de los cerdos mediante el cumplimiento de elevados niveles de bienestar durante su cría extensiva, durante el transporte y antes del sacrificio además del carácter dócil de esta raza y la ausencia de predisposición genética al estrés (como el síndrome del estrés porcino) posibilitan que se registren pocos casos de carne pálida, blanda, exudativa u oscura, dura y seca. Todo ello permite que la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» sea una carne tierna.

4.3. *Descripción de los elementos esenciales que establecen el carácter tradicional del producto (artículo 7, apartado 2, del presente Reglamento)*

El carácter específico de la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» es evidente en sus cualidades alimenticias que se deben a dos factores principales:

— la larga historia de la raza Pedigree Welsh y su esmerada cría selectiva para obtener una canal, unas cualidades y unas características alimenticias concretas

— Método de cría y producción tradicional

El cerdo de la raza Pedigree Welsh presenta un perfil único dentro del espectro de razas porcinas autóctonas británicas siendo una de las tres principales razas sobre las que se desarrolló la industria porcina moderna. La conformación de su canal comparte los atributos de las razas desarrolladas más recientemente como Large White o Landrace, manteniendo al mismo tiempo el sabor de las razas autóctonas tradicionales menos mejoradas como Berkshire, Tamworth y Gloucester Old Spot. Estos rasgos específicos de la raza se han obtenido tras una cría esmerada y selectiva durante el siglo pasado. Aunque se han mejorado características de las canales como por ejemplo unos jamones bien desarrollados, la raza conserva su fenotipo tradicional y sus características genotípicas y fenotípicas tradicionales como un índice de crecimiento natural más lento y una propensión a acumular grasa. Ello, junto con su sistema de cría extensiva tradicional, se traduce en una carne con un color más claro, reconocida por su ternura con un valor calorífico más alto y su jugosidad al cocerla.

En comparación con los cerdos modernos cruzados o híbridos criados de manera convencional, la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» posee:

— color menos pronunciado de los músculos (más claro)

— mayor ternura

— sabor más delicado a carne porcina

— mayor grosor del tocino dorsal

— mayor porcentaje global de grasa

— mayor valor calorífico

— jugosidad en la cocción

Al comparar el índice de crecimiento; un cerdo de raza Pedigree Welsh puede tardar un mínimo de 154 días en ser sacrificado mientras que los cerdos comerciales criados de manera intensiva pueden ser sacrificados en tan solo 126 días. Este menor índice de crecimiento se debe a la combinación del índice de crecimiento natural más lento propio de esta raza junto con la ingestión de menores proteínas y el método extensivo de la producción tradicional. El color más claro de la carne debido al color menos pronunciado de los músculos así como su mayor ternura y sabor delicado a carne de cerdo se deben a este crecimiento más lento.

La propensión natural de la raza a acumular grasas y su menor eficiencia a la hora de convertir los piensos en masa muscular magra proporciona una canal con un mayor nivel de grasa en comparación con los cerdos comerciales modernos criados de manera convencional. La «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» posee una medición de tocino dorsal superior a 10 mm en comparación con la carne de cerdo comercial que tiene una medición de tocino dorsal objetivo de 8 mm. En cerdos con pesos altos, las mediciones de tocino dorsal medias de la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» son a menudo superiores a los 14 mm. Además de una mayor cantidad de tocino dorsal, también cuenta con una composición de grasa más alta en general, lo que proporciona un valor calorífico medio superior a 300 kcal/100 g en comparación con un valor medio inferior a 200 kcal/100 g asociado a la carne de cerdo producida de manera más comercial. Este mayor nivel de grasa da lugar a una mayor jugosidad durante su cocción.

La «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» también tiene grandes diferencias con respecto a la carne de cerdo de otras razas autóctonas menos mejoradas:

— menor grosor del tocino dorsal

— una mejor calidad en pesos más grandes

— jamones bien desarrollados

— músculo ojo de lomo más grande

— longitud superior del lomo

— elevados porcentajes de rendimiento a la canal

Las razas tradicionales menos mejoradas poseen una medición de tocino dorsal superior a los 14 mm cuando el animal alcanza el peso necesario para la producción de carne frente a la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» que tiene un mínimo de 10 mm cuando el animal alcanza el peso necesario para la producción de carne. En el caso de cerdos más grandes de razas autóctonas menos mejoradas, estos tendrían unas mediciones de tocino dorsal superiores a los 20 mm y a menudo alcanzan hasta los 30 mm mientras que la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» alcanza tranquilamente un mínimo de 14 mm en el caso de cerdos con más peso.

La cría selectiva del cerdo de la raza Pedigree Welsh en el último siglo ha dado como resultado una canal que proporciona ojos de lomo más grandes, lomos de mayor longitud, jamones más desarrollados, porcentajes de rendimiento más elevados y una mejor clasificación entre los cerdos con más peso en comparación con las razas autóctonas menos mejoradas. La combinación de estas características contribuye al reconocimiento histórico de que la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» como la canal ideal para el carnicero.

Las características específicas de la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» están respaldadas por amplios datos históricos y han sido analizadas mediante un programa de pruebas de composición y organolépticas. El estudio ha demostrado objetivamente que la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» proporciona diferencias en tradición, calidad y sabor.

La larga historia de la raza porcina Pedigree Welsh

Los cerdos tienen una larga relación con Gales y esto se refleja en la literatura medieval de Gales. El Mabinogion (colección de historias) del siglo XI habla de «pequeños animales cuya carne es mejor que la carne de vaca. Son pequeños y su nombre varía. Se les llama moch.» Se dice que estas criaturas (cerdos) fueron introducidos en el mundo moderno por Arawn, el rey de Annwfn (rey del inframundo). La leyenda arturiana galesa también se hace eco del jabalí encantado, Twrch Trwyth, y del «colmillo blanco, jefe de los jabalís», Ysgithrwyn Benbaedd, así como de la cerda blanca del oráculo Hen Wen.

En Gales existe poca tradición de cría intensiva de cerdos con fines comerciales. La mayor parte de los cerdos se criaban en espacios cerrados o se les permitía que buscasen comida al aire libre estacionalmente. El legado y la tradición de la raza porcina PedigreeWelsh forman parte en gran medida de la «tyddyn» (pequeña explotación agrícola) o de la tradición campesina galesa. También existe una tradición de cría urbana de cerdos a pequeña escala en las ciudades industrializadas en las que las «twlc mochyn» (pocilgas) eran habituales en los jardines de muchas viviendas con patios. Estas pocilgas construidas con piedras secas y con forma de ménsula también representaron una forma prominente de arquitectura autóctona galesa, sobre todo en el sur del país.

Como nación con abundancia de hierba, la producción de corderos y productos lácteos es muy importante en Gales. Tradicionalmente, los propietarios de pequeñas explotaciones ganaderas vendían la carne de sus corderos y sus vacas en el mercado, lo que les permitía obtener precios más altos y mantener así sus cerdos para su consumo, haciendo que la carne de cerdo fuese la carne que más se consumía en las zonas rurales. La tradición era criar los cerdos durante el verano y el otoño y sacrificarlos en la granja en invierno. Cada zona rural contaba con su propio matarife que se encargaba de matar y despiezar al animal, muchas veces en espacios especialmente dispuestos para este fin en graneros, anexos o incluso espacios al aire libre. El sacrificio anual sería una ocasión para socializar con todos los miembros de la familia que hubiesen contribuido a hacer posible ese día. Los productos frescos como las albóndigas (ffaggots) se harían con el plwc (corazón, hígado y pulmones), la cabeza se ponía en salmuera para fabricar queso de cerdo, los intestinos se limpiaban para ser utilizados como tripas para embutidos frescos, la carne fresca se compartía a nivel local, y los costados y los jamones se curaban y conservaban para que suministrasen carne al año siguiente.

Desde que existen registros, la raza galesa Welsh se remonta a una raza autóctona de cerdos caracterizados por sus orejas blancas en abanico que existió en Gales. La raza ha contribuido considerablemente a la ganadería moderna convirtiéndose en una de las tres razas porcinas a partir de las cuales se ha desarrollado la producción moderna de cerdos hibridizados. Sin embargo, con el giro imparable hacia la intensificación, se requerían canales de carne de cerdo y bacon más magras, con independencia de la importancia del sabor. Las empresas más grandes dedicadas a la cría de cerdos que dominaron el mercado no favorecieron la raza Pedigree Welsh y ello se tradujo en un descenso drástico de este tipo de cerdos. En 2002 solo se registraron 82 cerdos de la raza Welsh en el libro genealógico de razas. En 2005 fue declarada especie amenazada y desde entonces ha sido clasificada como una raza rara por la Rare Breeds Survival Trust.

El método de cría y producción tradicional

La larga historia de la raza y sus características naturales junto con el método de cría y producción tradicional confieren un carácter distintivo y único a la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork.» Los componentes clave de un sistema de cría tradicional tienen como fin proporcionar lo siguiente:

Índice de crecimiento natural

La prioridad básica en la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» es que los animales tengan un índice de crecimiento natural, para lo que deben transcurrir un mínimo de 154 días hasta su sacrificio. Esto se logra a través de una dieta baja en proteínas, inferior al 20 % tras el destete, que debería obtenerse a nivel local siempre que sea posible. Los piensos pueden ser naturales o compuestos y pueden complementarse con piensos para animales alternativos y coproductos alimentarios procedentes de la producción alimentaria y del forraje. No está autorizado el uso de aditivos alimentarios sintéticos ni de estimulantes del crecimiento.

Producción extensiva

Los cerdos de los que se obtiene la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» se pueden criar en espacios exteriores y en espacios interiores pero deben ser entornos naturales que cumplan una norma de bienestar natural (como la norma Freedom Food de la RSPCA o similar). La carga ganadera, independientemente de si la cría se realiza en un recinto cerrado o al aire libre, debe permitir a los cerdos comportarse de un modo natural, y si los cerdos se crían en espacios cerrados deben mantenerse en patios con paja y no en cochineras totalmente enrejadas. Prácticas de la ganadería intensiva moderna como el destete a las 4 semanas, el uso de jaulas para la gestación, parideras, el recorte parcial de los dientes, el anillado del hocico, el raboteo y la castración quirúrgica no deben considerarse tratamientos rutinarios y únicamente se autorizan si así lo aconseja un veterinario. La castración de los cerdos destinados a productos tradicionales que se necesite en el caso de cerdos grandes únicamente está permitida si así lo recomienda un veterinario.

Mínimo estrés

El sistema de cría tradicional está diseñado para minimizar el estrés de los animales a lo largo de toda su vida. Los cerdos de los que se obtiene la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» se sacrifican lo más cerca posible de donde han sido criados y preferiblemente en mataderos pequeños. El transporte y la manipulación se reducen al mínimo para garantizar que los cerdos no padezcan sufrimientos o malestar innecesarios antes de su sacrificio. Los animales se transportan directamente de la explotación al matadero y nunca con cerdos de otras explotaciones.

Prácticas de transformación tradicionales

Las canales de la «Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork» deben colgarse un mínimo de 2 días para que se sequen; este proceso sirve para que se desarrolle el sabor y la carne se vuelva tierna. Los métodos tradicionales de corte se utilizan para cortar la canal por parte de operarios que cuentan con la experiencia necesaria para manipular un producto tradicional.