ÖVRIGA AKTER

EUROPEISKA KOMMISSIONEN

Offentliggörande av en ansökan i enlighet med artikel 50.2 b i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(2016/C 382/06)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt att göra invändningar som fastställs i artikel 51 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 ([1]).

PRODUKTSPECIFIKATION FÖR EN GARANTERAD TRADITIONELL SPECIALITET

”TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK”

EU-nr: UK-TSG-0007-01396 – 27.10.2015

FÖRENADE KUNGARIKET

1. **Namn som ska registreras**

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”

2. **Produkttyp**

Klass 1.1 Färskt kött (och slaktbiprodukter)

3. **Skäl till registreringen**

3.1 *Det rör sig om en produkt som*

— ☒ är resultatet av en viss produktions- eller bearbetningsmetod eller har en viss sammansättning som överensstämmer med traditionell praxis för produkten eller livsmedlet i fråga

— ☐ är framställd av råvaror eller ingredienser som används traditionellt.

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” är griskött från grisar som har fötts upp enligt en traditionell uppfödningsmetod. Den traditionella uppfödningsmetoden möjliggör en långsammare och mer naturlig tillväxt samtidigt som man prioriterar att minska stressnivån och följer höga djurskyddsstandarder.

3.2 *Det rör sig om ett namn som*

— ☐ traditionellt har använts för att benämna den specifika produkten

— ☒ avser produktens traditionella karaktär eller särskilda egenskaper

De unika egenskaper hos ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” som förtecknas i det följande ger produkten dess särskilda karaktär.

Slaktkropp

— Kotlettraden är kraftig och lång.

— Skinkorna är välutvecklade.

— Ryggspäcket är minst 10 mm om djuret väger mer än 50 kg (slaktvikt) och minst 14 mm om det är fråga om tunga djur på mer än 75 kg (slaktvikt)

— Färgen är ljus, men mörknar i takt med att slaktvikten ökar.

Den tillagade produkten

— Delikat smak och arom. Både smaken och aromen utvecklas när produkten mognar.

— Köttet är mört tack vare att det har ett större övergripande fettinnehåll.

([1]) EUT L 343, 14.12.2012, s. 1.

Egenskaperna beror på en kombination av följande två faktorer: Den traditionella uppfödningsmetoden. Kravet på att grisarna måste vara av rasen Pedigree Welsh Pigs. Rasen Pedigree Welsh Pigs har länge kännetecknats av selektiv uppfödning i syfte att ge slaktkropparna särskilda egenskaper och köttet en specifik kvalitet.

4. **Beskrivning**

4.1 *Beskrivning av den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet dess huvudsakliga fysiska, kemiska, mikrobiologiska eller organoleptiska egenskaper, som visar på produktens särskilda egenskaper (artikel 7.2 i denna förordning)*

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” är griskött från grisar av rasen Pedigree Welsh Pigs som har fötts upp i ett traditionellt produktionssystem. Slaktkropparna av ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” är kända för att ha fina och långa kotlettrader och välutvecklade skinkor. Slaktutbytet ligger högt på 65 % inom alla viktklasser. ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” har tendens att lägga på sig späck men inte i för stora proportioner. Ryggspäcket är minst 10 mm om djuret har normalvikt och minst 14 mm om det är fråga om tunga djur på mer än 75 kg (slaktvikt). Köttet är ljust till färgen enligt en oberoende kromatologisk analys som tillskriver köttet låga värden för rätt och gult varför köttet har en mindre intensiv färg. Köttets färg mörknar i takt med att slaktvikten ökar och hos tyngre grisar har köttet tydliga fettinslag (marmorering) utan alltför mycket ryggspäck.

Det tillagade köttet är saftigt och välsmakande med en mild arom. Både smaken och aromen utvecklas när produkten mognar. Köttet är mycket mört tack vare att det har ett större övergripande fettinnehåll. På grund av det naturligt högre fettinnehållet kan köttet ha större tillagningsförluster, beroende på vilken styckningsdel det är fråga om.

Sammansättning

Kaloriinnehåll: > 300 kcal/100 g

Ryggspäck: minst 10 mm om djuret väger mer än 50 kg (slaktvikt)
minst 14 mm om det är fråga om tunga djur på mer än 75 kg (slaktvikt)

Dessa specifika och unika egenskaper hos köttet beror på en kombination av följande faktorer:

— Rasen Pedigree Welsh har en lång historia av selektiv avel i syfte att få fram de aktuella egenskaperna hos slaktkropparna och hos köttet.

— Inom den aktuella traditionella uppfödningsmetoden prioriterar man att minska stressnivåerna och följer höga standarder för djurskyddet, vilket möjliggör en lägre och naturlig tillväxttakt.

I namnet nämns endast ordet griskött men ansökan gäller för alla styckningsdelar och slaktbiprodukter.

4.2 *Beskrivning av den produktionsmetod som producenterna ska använda för att framställa den produkt som namnet i punkt 1 avser, inbegripet, om det är lämpligt, typ av råvaror och egenskaper hos de råvaror eller ingredienser som används samt den metod som används vid beredningen av produkten (artikel 7.2 i denna förordning)*

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” föds upp med specifika traditionella metoder som skiljer sig avsevärt från de konventionella produktionssystemen.

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” är fläskkött som uteslutande framställs av grisar med födelseanmälan som visar att de är Pedigree Welsh Pigs. Alla grisar ska vid födseln anmälas till British Pig Association eller en annan sammanslutning av uppfödare som för en stambok för Welsh Pig. De enskilda djuren identifieras genom sina öronmärken, varigenom man säkrar autenticitet och spårbarhet.

Foder

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” utfordras på traditionellt sätt. Grisarna utfodras med en diet som har låg halt av protein och i vilken andelen kommersiellt foder inte överskrider 20 % efter avvänjningen. Det faktum att det traditionella fodret har en låg proteinhalt i kombination med att rasen naturligt växer långsammare ger en lägre genomsnittlig daglig viktökning jämfört med moderna produktionssystem. Rasens benägenhet att lägga på sig mer fett bidrar också till minskad effektivitet i omvandlingen av foder till magert kött.

Fodret är vanligen en kombination av standardfoder och foderblandningar. Standardfodret odlas, om möjligt, på gården eller hämtas från lokala producenter. När grisarna hålls på en mindre jordbruksanläggning, en så kallad ”tyddyn”, kompletteras det traditionella fodret ofta med de livsmedelsbiprodukter som gården producerar. Dessa kan bland annat vara vassle och mjölkbiprodukter, jäst och bryggeriavfall och bröd, spannmål och skorpmjöl. Fodret kompletteras också med hö och vallgrödor och ibland låter man också grisarna, i enlighet med den medeltida traditionen som kallas ”pannage”, beta i skogsmark och äta ekollon och andra säsongsbetonade frukter och nötter. Eventuella alternativ till soja bör komma från EU, t.ex. rapsmjöl, åkerbönor, solrosmjöl och/eller ärter. Syntetiska fodertillskott och tillväxtbefrämjande medel får inte användas.

Miljö

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” kommer från stambokförda grisar (Pedigree Welsh Pigs) som är extensivt uppfödda och haft tillgång till en naturlig uppfödningsmiljö som möjliggör en naturlig tillväxttakt och minsta möjliga stress

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” kommer från köldtåliga grisar som är extensivt uppfödda både inomhus och utomhus. Alla uppfödningssystem ska tillämpa en hög social standard (RSPCA Freedom Food Standard eller motsvarande system). Dessutom ska varje anläggning följa *Code of Recommendation for the Welfare of Livestock: Pigs* (riktlinjer för husdjurs välbefinnande: Svin) eller likvärdiga system.

Extensiv utomhushållning: Om grisarna hålls utomhus ska de hållas med en maximal djurtäthet på 30 suggor/ha och med en minsta inhägnadsyta på 40 m^2 per slaktsvin (mellan avvänjning och slakt).

Extensiv inomhushållning: Om suggor hålls extensivt inomhus ska de hållas i bås med halm med en minsta golvyta på 3,5 m^2 per sugga och 1,54 m^2 per slaktsvin. Uppfödning på helt spaltgolv är inte tillåten.

Djurhållning

Alla grisar som producerar ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” måste överensstämma med traditionella djurhållningsmetoder, bland annat följande:

— Minsta avvänjningsålder 6–8 veckor.

— Moderna intensiva djurhållningsmetoder som tandklippning, användning av nosringar eller svanskupering är endast tillåtna på veterinärs inrådan och ska inte betraktas som rutinmässiga behandlingar.

— Kastrering ska bara tillåtas på veterinärs inrådan eller för tunga svin som är avsedda för traditionella produkter.

— Användning av dräktighetsboxar och grisningsboxar är förbjuden.

Transport

Transportsystem för traditionellt uppfödda grisar av rasen Pedigree Welsh är avsedda att garantera att djuren inte utsätts för onödigt lidande eller obehag. Djuren ska transporteras direkt från jordbruksanläggningen till slakteriet och får inte transporteras med grisar från andra besättningar. Transport och hantering ska hållas till ett minimum och slakten ska äga rum vid närmaste lämpliga slakteriföretag för att minimera djurens stressbelastning.

Minsta utrymme för svin under transitering ska vara följande:

Levande vikt (kg)	Djurtäthet (kg/m^2)	Utrymmeskrav (m^2/gris)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Levande vikt (kg)	Djurtäthet (kg/m^2)	Utrymmeskrav (m^2/gris)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
suggor	316	0,79

Slakt och styckning

Pedigree Welsh Pigs för produktion av ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” slaktas så nära som möjligt där de fötts upp, helst i småskaliga slakterier, och djuren ska inte utsätts för onödigt lidande eller obehag före slakt. Bedövnings-/avlivningsutrustning ska utformas och underhållas för att säkerställa snabb och effektiv bedövning eller avlivning.

Slaktkropparna från ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” ska hänga i minst 2 dagar efter slakt (helst längre) i kyld förvaring vid en temperatur under 4 grader Celsius innan de styckas.

Naturliga variationer i rasen från olika blodslinjer och varierande system för slutgödning hos olika uppfödare kan medföra en variation i slaktkroppens sammansättning och ryggfett. Dessa naturliga variationer kräver traditionella slaktkunskaper och erfarenhet i samband med styckning av slaktkroppar. Slaktkroppar av ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” styckas med traditionella metoder, inbegripet på krok och, traditionellt, på skärbänk.

Minimering av stress för grisarna genom att följa höga djurskyddskrav vid extensiv uppfödning, vid transport och före slakt samt rasens lugna kynne och låga genetiska fallenhet för stress (t.ex. i form av svinstressyndromet, PSS) ger få konstaterade fall av ljust, mjukt, vattnigt (PSE) eller mörkt, fast och torrt (DFD) kött. Detta återspeglas i att ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” normalt set är mört och fint.

4.3 *Beskrivning av de viktigaste faktorer som visar på produktens traditionella karaktär (artikel 7.2 i denna förordning)*

Särdragen hos ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” framgår av dess livsmedelsegenskaper som grundas på två faktorer:

— Den långa traditionen av rasen Pedigree Welsh och dess selektiva och noggranna avel ger slaktkroppar och kött av högsta kvalitet och med utsökta egenskaper

— Produktion med traditionella uppfödningsmetoder

Rasen Pedigree Welsh har en unik ställning bland de inhemska brittiska grisraserna, och är en av de tre viktigaste raserna som den moderna svinuppfödningen bygger på. Slaktkropparnas egenskaper liknar dem hos mer moderna utvecklade raser som t.ex. Large White eller Landrace, men bevarar samtidigt smaken av inhemska mindre avlade traditionella raser såsom Berkshire, Tamworth och Gloucester Old Spot. Rasens särdrag har härletts genom noggrann selektiv avel under det senaste århundradet. Även om slaktkroppsegenskaper såsom välutvecklade skinkor har förbättrats behåller rasen sina traditionella fenotypiska och genotypiska egenskaper såsom en naturlig långsammare tillväxttakt och en benägenhet att utveckla fett. Detta i förening med det traditionella extensiva systemet för uppfödning leder till ljusare kött som är känt för sin möra konsistens, med ett högre kalorivärde och saftighet vid tillagning.

Jämfört med moderna korsningar och hybrider har kommersiellt fläsk från konventionell uppfödning (”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”) följande egenskaper:

— Mindre utvecklad muskelfärg (ljust kött).

— Större mörhet.

— En mer delikat grisköttssmak.

— Större fettjocklek.

— Högre total andel fett.

— Högre kalorivärde.

— Saftighet vid tillagning.

Vid en jämförelse av tillväxttakten konstateras följande: En Pedigree Welsh Pig kan behöva minst 154 dagar fram till slakt medan de intensivt uppfödda kommersiella raserna ibland bara behöver 126 dagar. Den långsammare tillväxten beror på en kombination av rasens lägre naturliga tillväxttakt i kombination med lägre proteininnehåll i fodret och de extensiva traditionella uppfödningsmetoderna. Det ljusa köttet till följd av mindre utvecklad muskelfärg och köttets större mörhet och utsökta grisköttssmak kan tillskrivas denna långsammare tillväxt.

Rasens naturliga benägenhet att bygga upp fett och dess lägre effektivitet i omvandlingen av foder till magert kött leder till en slaktkropp med en högre fetthalt än moderna konventionella kommersiellt uppfödda grisar. ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” har ett ryggfettsskikt över 10 mm som slaktkropp, jämfört med kommersiellt fläsk som har ett mål-ryggfettsmått på 8 mm. för tunga slaktkroppar uppgår tjockleken på ryggfettet hos ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” ofta till över 14 mm. Förutom högre ryggfettet uppvisar slaktkroppens också en allmänt högre fetthalt, vilket ger ett genomsnittligt kalorivärde över 300 kcal/100 g, i motsats till ett genomsnittligt värde under 200 kcal/100 g för mer kommersiellt uppfödda svin. Denna ökade fetthalt leder till ökad saftighet vid tillagning.

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” uppvisar också en klar skillnad mot kött från andra raser med mindre avelsförbättringar:

— Mindre fettjocklek.

— Bättre fettfördelning i tyngre vikter.

— Välutvecklade skinkor.

— Större ländmuskler.

— Längre länd.

— Högt slaktutbyte.

Traditionella mindre avlade raser har ett genomsnittligt ryggfettsmått på över 14 mm i slaktvikt jämfört med ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” som uppvisar minst 10 mm i slaktvikt. Mindre avlade inhemska raser skulle vid tyngre slaktvikter ha ryggfettsmått över 20 mm och ofta t.o.m. 30 mm, medan ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” uppvisar minst 14 mm vid större vikter.

Den selektiva uppfödningen av Pedigree Welsh Pig under det senaste århundradet har lett till en slaktkropp som ger större ländmuskel, längre länd, bättre utvecklade skinkor, högre slaktutbyte och bättre fettfördelning i tyngre slaktvikter jämfört med mindre förbättrade inhemska raser. Dessa kombinerade egenskaper bidrar till att ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” av hävd erkänts som en idealisk slaktkropp.

De specifika egenskaperna hos ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” återfinns i många historiska källor och har analyserats genom ett testprogram för sammansättning och organoleptiska egenskaper. Studien visar att ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” har särpräglade egenskaper i fråga om kulturarv, kvalitet och smak.

Rasen Pedigree Welsh Pig har en lång historia

Grisarna har sedan länge förknippats med Wales och omnämns redan i medeltida walesisk litteratur. I Mabinogion, en samling berättelser från 1000-talet nämns ”små djur vars kött är bättre än nötkött. De är små, och deras namn varierar. De kallas för ’moch’” Dessa djur (grisar) sägs ha införts i den moderna världen av Arawn, kungen av Annwfn (Underjorden). Den walesiska Artussagan nämner också det förtrollade vildsvinet Twrch Trwyth och den vitbetade vildsvinshövdingen Ysgithrwyn Benbaedd, liksom den spåkunniga vita suggan Hen Wen.

Intensiv kommersiell grisuppfödning förekom sällan i Wales: oftast hölls grisarna inomhus eller fick säsongsvis gå och böka efter mat ute. Historiskt och kulturellt kommer rasen Pedigree Welsh Pig främst av walesiska bondetraditioner med småbruk (tyddyn). Det finns också en tradition av småskalig uppfödning i industrialiserade samhällen, där stiorna (twlc mochyn) var en vanlig företeelse i många radhusträdgårdar. Kallmurade svinstior med konsoltak var också ett vanligt inslag i den walesiska landsbygdsarkitekturen, särskilt i de södra delarna.

Wales är av tradition ett gräsland, så lamm- och mjölkproduktionen dominerar. Traditionellt sålde småbrukarna sina lamm och sin boskap på marknaden, eftersom de kunde ta ut mycket högre priser för dessa, och behöll grisarna för eget bruk. Därigenom blev griskött den dominerande köttsorten i landsbygdsområdenas hushåll. Normalt sett föddes grisarna upp under sommaren och hösten och slaktades på gården under vintern. Varje landsbygdsområde hade sin vandrande slaktare som erbjöd slakt- och styckningstjänster, ofta i lador, uthus eller på gårdsplanen. Den årliga slakten var ett evenemang, där samtliga medlemmar av familjen deltog. Färska produkter såsom ffagots (en sorts köttbulle av inälvskött) framställdes av plwc (hjärta, lungor och lever), huvudet syltades, tarmarna rengjordes för att användas som korvskinn, färskt kött delades i bygden och sidorna och skinkorna saltades och konserverades för det kommande året.

Rasen Pedigree Welsh kan spåras tillbaka till en inhemsk vit grisras med hängande öron som hållits i Wales så länge det finns register. Rasen har gett ett enormt bidrag till dagens jordbruk, och är en av de tre raser som den moderna hybridiserade svinproduktionen grundas på. Genom den starka trenden mot intensivt jordbruk efterfrågades emellertid allt magrare fläskkött, även om det gav avbräck på smaken. De större uppfödarna som dominerade marknaden tyckte inte om rasen Pedigree Welsh, och detta ledde till en dramatisk minskning av antalet grisar av denna ras. Under 2002 registrerades endast 82 Pedigree Welsh i stamboken, 2005 förklarades rasen vara utrotningshotad och har därefter klassificerats som ovanlig ras av Rare Breeds Survival Trust.

Produktion med traditionella uppfödningsmetoder

Artens långa historia och naturliga egenskaper i kombination med de traditionella uppfödningsmetoderna ger ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” dess specifika och unika karaktär. Det traditionella uppfödningssystemet omfattar bland annat följande:

Naturlig tillväxttakt

Det viktigaste för ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” är att grisarna ska ha en naturlig tillväxttakt med minst 154 dagar fram till slakt. Detta uppnås genom en kost med låg proteinhalt, mindre än 20 %, efter avvänjningen, som om möjligt upphandlas lokalt. Foder kan vara enhetligt eller sammansatt och kan kompletteras med alternativa foder och tillsatser från livsmedelstillverkning och fritt bete. Syntetiska fodertillskott och tillväxtbefrämjande medel får inte användas.

Extensiv uppfödning

”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” kan födas upp både utomhus och inomhus, men måste ha naturliga miljöer med höga djurskyddsnormer (RSPCA Freedom Food Standard eller liknande). Djurtätheten, både inomhus och utomhus, ska göra det möjligt för svinen att leva ut sitt naturliga beteende, och om svinen föds upp inomhus ska de gå i halm och inte i fållor med spaltgolv. Intensiva kommersiella jordbruksmetoder, såsom avvänjning vid fyra veckors ålder, användning av dräktighets- och grisningsboxar, tandklippning, användning av nosringar, kirurgisk kastrering och kupering får inte ske rutinmässigt och tillåts endast på veterinärs inrådan. Kastrering av grisar avsedda för traditionella produkter som kräver tunga svin är tillåten på veterinärs inrådan.

Minsta möjliga stress

Traditionell uppfödning syftar till att minimera stress för djuret under hela dess livstid. Grisar av rasen ”Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” slaktas så nära den plats där de fötts upp som möjligt, och helst i småskaliga slakterier. Transport och hantering ska minimeras för att säkerställa att svinen inte utsätts för onödigt lidande eller obehag före slakt. Djuren transporteras direkt från jordbruksanläggningen till slakteriet och får inte transporteras med grisar från andra besättningar.

Traditionella bearbetningsmetoder

Slaktkroppar av grisar av rasen Pedigree Welsh ska hänga i minst två dagar för att mogna: under den tiden utvecklas köttets smak och det blir mört. Styckningsmästare med erfarenhet av traditionella produkter tillämpar traditionella tillskärningsmetoder på slaktkroppen.