

EGYÉB JOGI AKTUSOK

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének b) pontja alapján

(2016/C 382/06)

Ez a közzététel az 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 51. cikke alapján jogot keletkeztet a kérelem elleni felszólalásra ⁽¹⁾.

A HAGYOMÁNYOS KÜLÖNLEGES TERMÉK TERMÉKLEÍRÁSA

„TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK”

EU-szám: UK-TSG-0007-01396 – 2015.10.27.

„EGYESÜLT KIRÁLYSÁG”**1. Bejegyzendő elnevezés(ek)**

„Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”

2. A termék típusa

1.1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség)

3. A bejegyzés indokolása**3.1. A termék**

- ☒ az adott termékre vagy élelmiszerre jellemző hagyományos előállítási vagy feldolgozási módszerrel vagy hagyományos összetétellel készül;
- ☐ a hagyományosan használt nyersanyagokból vagy összetevőkből készül.

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” a gyakorlatban hagyományosnak tekintett tenyésztési módnak megfelelően nevelt sertésekből készül. A hagyományos tenyésztési módszer lassabb és természetesebb növekedési ütemet tesz lehetővé, ugyanakkor elsőrendűnek tekinti a stressz szintek minimálisra csökkentését és a magas szintű állatjóléti normák betartását.

3.2. Az elnevezés

- ☐ az adott termék leírására hagyományosan használt elnevezés;
- ☒ jelzi a termék hagyományos jellegét vagy sajátosságát.

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” alább felsorolt egyedülálló jellemzői határozzák meg a termék sajátos jellegét.

Vágott test

- széles karajizom és hosszú karaj,
- jól fejlett hátsó combok,
- az 50 kg-nál nagyobb tömegű (vágott testsúly) sertés hátszalonnája legalább 10 mm vastag, a 75 kg-nál nagyobb tömegű (vágott testsúly) nagysúlyú sertése legalább 14 mm vastag,
- a hús színe világos, azonban a sertés vágási súlyának növekedésével a hús színe is sötétedik.

Az elkészített hús

- finom íz és zamatos aroma, amelyek az éréssel együtt teljesebben ki,
- a hús általánosan magas zsírtartalmának köszönhetően omlós.

⁽¹⁾ HL L 343., 2012.12.14., 1. o.

Ezeket a tulajdonságokat az alábbi két feltétel együttes jelenléte biztosítja: a hagyományos tenyésztési módszer és a tény, hogy a sertések kizárólag pedigree welsh fajtájúak. A pedigree welsh fajta története a különleges hasított test és a sajátos táplálkozási tulajdonságok érdekében folytatott szelektív tenyésztésnek köszönhetően hosszú időre nyúlik vissza.

4. Leírás

- 4.1. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék leírása, beleértve főbb fizikai, kémiai, mikrobiológiai és érzékszervi jellemzőit, alátámasztva a termék sajátos jellegét (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”-ot a hagyományos termelési rendszer szerint nevelt pedigree welsh fajtájú sertésből állítják elő. A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” széles karajizommal, hosszú karajjal és jól fejlett hátsó combokkal rendelkező vágott teste finom egyensúlyáról ismert. Húshozama magas, legalább 65 %-os, és minden súlycsoportban jó minőségű. A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” hajlamos zsírréteg képzésére, ez azonban nem túl vastag: egy átlagos súlyú sertés hátszalonnájának vastagsága legalább 10, a nagyobb tömegű állatok (75 kg vágott testsúly) esetében legalább 14 mm. Egy független színelemzés szerint a hús világos, kevésbé intenzív színét az alacsony vörös és sárga értékek okozzák. Ahogy a sertés eléri a nehezebb vágási súlyokat, a hús színe sötétedik. A nagyobb vágási súlyoknál pedig egyre jobban előtűnik az izmokat átszövő zsír (márványozottság) anélkül, hogy túlzott hátszalonna-képződéssel járna.

Az elkészített hús finom, zamatos sertéshúsról jellemző íze és pikáns aromája az érettségi foknak megfelelően egyre erőteljesebb. A sertéshús különleges puhasága a húson belül található általánosan magas zsírtartalomnak köszönhető. A sertéshús magasabb természetes zsírtartalma következtében a főzési veszteség – a húsrészek szerint eltérő mértékben – magasabb lehet.

Az összetételre vonatkozó adatok

Fűtőérték: > 300 kcal/100 g

Hátszalonna: legalább 10 mm (a sertés súlya > 50 kg (vágott súly))

legalább 14 mm (a nagysúlyú sertések súlya > 75 kg (vágott súly))

Ezek a megkülönböztető és egyedülálló táplálkozási tulajdonságok az alábbi körülmények együttes hatására alakultak ki:

- a különleges vágott testek és a sajátos táplálkozási tulajdonságok érdekében történt szelektív tenyésztés és a pedigree welsh fajta hosszú múltja,
- a hagyományos tenyésztési módszer, amely lassabb ütemű természetes növekedést tesz lehetővé, és kiemelt figyelmet fordít a stressz szintek minimálisra csökkentésére, valamint a magas szintű állatjóléti normák betartására.

A címben a „sertés” szó szerepel, azonban ez a kérelem a sertés összes vágási melléktermékére és belsejére vonatkozik.

- 4.2. Az 1. pontban szereplő elnevezést viselő termék termelők által betartandó előállítási módjának leírása, beleértve adott esetben a felhasznált nyersanyagok vagy azok összetevői jellegét és tulajdonságait, valamint a termék elkészítésének módját (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” nevelése a tenyésztés konvencionális kereskedelmi rendszereitől jelentősen eltérő, egyedi, hagyományos módszerek szerint történik.

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” kizárólag születési igazolással rendelkező pedigree welsh fajtájú sertésekből származhat. Valamennyi malac születéséről értesíteni kell a British Pig Associationt vagy valamelyik, a pedigree welsh fajtáról törzskönyvet vezető sertésenyésztő társaságot. A hitelességet és magas szintű nyomonkövethetőséget biztosító egyéni fültetoválás alapján minden egyes állat azonosítható.

Takarmányozás

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” malacokat hagyományos rendszer szerint takarmányozzák. A malacokat alacsony fehérjetartalmú takarmánnyal etetik. Az elválasztást követően beszerzett takarmány fehérjetartalma legfeljebb 20 % lehet. A fajta lassabb természetes gyarapodásán kívül a hagyományos takarmányozási rendszer alacsony fehérjeszintje is hozzájárul ahhoz, hogy az élősúly átlagos napi növekedés a modern tenyésztési rendszerekkel elért eredménynél alacsonyabb mértékű. A fajta hajlamos a zsírosodásra, ezzel csökken a takarmány sovány hússá történő alakításának hatékonysága.

Az állatokat általában vegyes takarmányokkal kiegészített természetes takarmányokon tartják. A természetes takarmányokat lehetőleg a gazdaságban kell termesztetni, vagy adott esetben helyi forrásból beszerezni. Ahol a sertéseket „tyddyen”-ben (kisbirtokon) tartják, étrendjük hagyományosan élelmiszer-melléktermékekkel egészül ki. Ezek közé tartozik a savó és a tejipari hulladék, az élesztő és a söriparból származó sörfőzdei hulladék, valamint a kenyérhulladék, a gabonaliszt és a takarmánypogácsa. Az étrendet szénával és takarmánynövényekkel egészítik ki, esetenként feléled a „pannage” középkori hagyománya, amelynek során a sertéseket kihajtják az erdős területekre, ahol az állatok a lehullott makkal és más szezonális csonthéjas terméssel és gyümölcsökkel táplálkoznak. Amennyiben lehetőség van rá, a szója alternatíváit – a repcemaglisztet, a lóbabot, a napraforgólisztet és/vagy a borsót – az EU területéről kell beszerezni. A mesterséges étrend-kiegészítők és növekedésserkentők használata nem engedélyezett.

Környezet

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”-ot pedigree welsh fajtájú sertésekből állítják elő hagyományos extenzív tartásban, természetes tenyésztési környezetben, ami lehetővé teszi a növekedés természetes ütemét és a stressz minimálisra csökkenését

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”-ot jó ellenálló képességgel rendelkező sertésekből extenzív tartásban nevelik, beltéren és kültéren egyaránt. Az összes tenyésztési rendszernek meg kell felelnie valamelyik magas szintű állatjóléti normának (az RSPCA Freedom Food minősítési rendszerének vagy ezzel egyenértékű rendszereknek). Valamennyi gazdaságnak be kell tartania továbbá a The Code of Recommendation for the Welfare of Livestock: Pigs vagy ezzel egyenértékű rendszerek ajánlásait.

Kültéri extenzív tartás: szabadtartásban a sertések telepítési sűrűsége legfeljebb 30 koca/ha lehet, a hízott sertések pedig (az elválasztástól a tenyésztés befejezéséig) fejenként legalább 40 m² kifutót kell biztosítani.

Beltéri extenzív tartás: extenzív beltéri tartásban a kocákat szérűskertekben kell elhelyezni, ahol kocánként legalább 3,5 m², illetve a tenyésztés befejezése előtt, sertésenként 1,54 m² alapterületet kell biztosítani. Teljes rácspadozattal rendelkező ólakban a tartás nem megengedett.

Állattartás

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” előállítására szánt összes sertés esetében meg kell felelni az alábbi hagyományos állattartási módszereknek:

- Az elválasztási minimuméletkor 6–8 hét lehet.
- Az intenzív modern állattartási módszerek, pl. szegletfogak lecsípése, orrkarika behelyezése, farok kurtítása, csak állatorvosi javaslatra engedélyezhetők, és nem tekinthetők rutinkezelésnek.
- Az ivartalanítás csak állatorvosi javaslatra vagy nagysúlyú, hagyományos termékek előállítására szánt sertések esetében engedélyezett.
- Vemhességi és fialó rekeszek használata tilos.

Szállítás

A Traditionally Reared Pedigree Welsh sertés szállítására szolgáló rendszereket úgy tervezték, hogy ne okozzanak az állatállománynak szükségtelen stresszérzetet vagy kényelmetlenséget. Az állatokat a gazdaságból közvetlenül a vágóhídra kell szállítani, és nem szállíthatók más gazdaságokból származó sertésekkel együtt. A szállítást és kezelést minimálisra kell csökkenteni, és a stressz minimalizálása érdekében a sertéseket a legközelebbi megfelelő vágóhídon kell levágni.

Az átszállítás alatt a sertések számára kötelezően biztosítandó minimális férőhely:

Élőtömeg (kg)	Állatsűrűség (kg/m ²)	Biztosított férőhely (m ² /sertés)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Élőtömeg (kg)	Állatsűrűség (kg/m ²)	Biztosított férőhely (m ² /sertés)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
kocák	316	0,79

Vágás/Hasítás

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” előállítására szánt pedigree welsh fajtájú sertéseket a neveltetési helyhez minél közelebb kell levágni, lehetőleg egy kisebb vágóhídon, és levágás előtt az állatokat nem szabad semmilyen szükségtelen stresszhelyzetnek vagy kényelmetlenségnek kitenni. A kábításra/levágásra használt berendezéseket úgy kell megtervezni és karbantartani, hogy biztosítsák a gyors és hatékony kábítást vagy levágást.

Darabolás előtt a „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” hasított testeket a levágástól számított legalább 2 napig (de inkább tovább) 4 °C alá hűtött tárolóban kell felfüggesztve tartani.

A fajtában az eltérő vérvonalak és a tenyésztők különböző hizlalási módszerei természetes eltérést okozhatnak a vágott test összetételében és a hátszalonna szintjeiben. A természetes eltérések miatt a vágott test feldolgozásához hagyományos hentes ismeretekre és darabolási gyakorlatra van szükség. A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” vágott testjeinek darabolásához hagyományos módszereket alkalmaznak, köztük a húshorgon történő darabolást és a hagyományos, blokkonkénti darabolást.

A fajta engedelmes természetének, valamint annak köszönhetően, hogy az állatjóléti normák betartásával minimálisan csökkent a sertéseket az extenzív tartás alatt, a szállításkor és a levágás előtt érő stressz, és a fajta esetében egyébként sem ismeretes a stresszre való örökletes hajlam (pl. a Porcine Stress Syndrome – PSS), a fakó, lötytyedt, vizenyős (PSE) vagy sötét, tömör, száraz (DFD) hús dokumentált előfordulási aránya csekély. Ez tükröződik a „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”-ból készült ételek kiváló minőségében is.

4.3. A termék hagyományos jellegét alátámasztó főbb tényezők leírása (e rendelet 7. cikkének (2) bekezdése)

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” sajátos jellegét tükröző táplálkozási tulajdonságok az alábbi két fő tényezőre vezethetők vissza:

- a különleges vágott testek és a sajátos táplálkozási tulajdonságok érdekében történt szelektív tenyésztés és a pedigree welsh fajta hosszú múltja,
- a tenyésztés hagyományos tartási módszere.

A pedigree welsh fajtájú sertés egyedülálló helyet foglal el az őshonos brit sertésfajták között: egyike azon három legnagyobb fajtának, amelyre a modern sertésipar épült. Vágott testének igazolóján több olyan tulajdonság is szerepel, amelyeken a modern korban fejlesztett sertésfajtákkal – pl. a large white vagy a landrace fajtákkal – osztozik, ugyanakkor őrzi a kisebb mértékben javított őshonos – pl. berkshire, tamworth és gloucester old spot – fajták ízét is. A fajta sajátos tulajdonságai a múlt évszázadban folytatott gondos, szelektív tenyésztés eredményeként jöttek létre. Annak ellenére, hogy tovább javultak a vágott test olyan jellegzetességei, mint a jól fejlett hátsó combok, a fajta őrzi hagyományos fenotípusos és genotípusos jellemzőit, pl. a természetesen lassabb növekedési ütemét és a zsírrétegek képzésére való hajlamát. A hagyományos extenzív tenyésztési rendszer mellett ez okozza az elismerten omlós, magasabb fűtőértékű és elkészítve szaftos hús világosabb színét.

A hagyományos módon tenyésztett, modern keresztezett vagy hibrid kereskedelmi sertéssel összehasonlítva a „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”:

- izomzatának színe kevésbé erőteljes (világosabb),
- omlósabb,
- finomabb sertéshús ízű,
- vastagabb hátszalonnájú,

- általánosan magasabb zsírtartalmú,
- magasabb fűtőértékű,
- elkészített formában szaftos.

A növekedési ütemeket összehasonlítva a pedigree welsh fajtát levágás előtt legalább 154 napig kell nevelni, míg az intenzív tartású kereskedelmi célú sertés nevelése csak 126 napot vesz igénybe. A fajta természetesen lassabb növekedése mellett a lassabb növekedéshez a táplálékkal bevitt kevesebb fehérje és a hagyományos termelés extenzív módszere is hozzájárul. A húsnak a gyengébb izomszínből eredő világos színe, omlósabb jellege és ízletes disznóhús íze mind ennek a lassabb növekedésnek tulajdonítható.

A fajta természetes hajlama a zsírosodásra és csekély hatékonysága a táplálék sovány izmokká alakításában olyan vágott testet eredményez, amelyben a megszokott kereskedelmi célú sertésekhez képest sokkal több a zsír. A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” húsát adó, átlagos súlyú sertés 10 mm-rel vastagabb hátszalonnával rendelkezik, mint egy kereskedelmi célú sertés, amelytől 8 mm-es hátszalonna várható el. A nagysúlyú sertések esetében a „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” hátszalonnája gyakran meghaladja a 14 mm-t. A vastagabb hátszalonnán felül az egész vágott testben több a zsír, ami 300 kcal/100 g-ot meghaladó átlagos fűtőértéket jelent, szemben az inkább kereskedelmi szempontok szerint tartott sertések átlagos, 200 kcal/100 g-nál alacsonyabb értékével. A magasabb zsírszint növeli az elkészített hús szaftosságát.

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”-ot alábbi sajátosságai más, kevésbé feljavított nemzeti fajtáktól is jelentősen megkülönböztetik:

- kevésbé vastag hátszalonna,
- a nagyobb súlycsoportok jobb besorolása,
- jól fejlett hátsó combok,
- szélesebb karajizom,
- hosszabb karaj,
- magasabb vágási százalék.

A hagyományosan kevésbé nemesített fajtáknál az átlagos súlyú sertés hátszalonnájának mérete átlagban meghaladja a 14 mm-t, míg az átlagos súlyú „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”-nál ez az érték legalább 10 mm. A nagysúlyú sertések esetében a kevésbé nemesített fajták hátszalonna mérete meghaladja a 20 mm-t és gyakran eléri a 30 mm-t is, míg a „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” nagysúlyú egyedei jó, ha elérik a 14 mm-t.

A múlt században a pedigree welsh fajta szelektív nemesítésével a vágott test a kevésbé nemesített honos fajtákkal szemben szélesebb karajizmot, hosszabb karajt, erőteljesebb hátsó combokat, magasabb vágási százalékot és a nagysúlyú sertések jobb eredményeit biztosítja. Ezek a tulajdonságok együttesen járulnak hozzá ahhoz a történelmi felismeréshez, hogy a hentesek számára az ideális vágott test a „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork”.

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” egyedi tulajdonságait – amelyeket egy összetétel- és érzékszervi tesztelési program keretében elemeztek – bőséges történelmi adat támasztja alá. A tanulmány objektíve bebizonyította, hogy a „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” megkülönböztető jegyekkel rendelkezik mind az örökség, mind pedig a minőség és az íz tekintetében.

A pedigree welsh fajta hosszú története

A sertés szorosan kapcsolódik Waleshez, és állandó szereplője a középkori walesi irodalomnak. A 11. században Mabinogion említi a „kis állatokat, amelyek húsa jobb a marha húsánál. Kistermetűek, és többféle nevük van. Moch néven említik őket.” A beszéd szerint ezeket a teremtményeket (sertéseket) Annwn (az alvilág) királya, Arawn hozta magával a modern világba. A walesi Arthur-legendában szerepel az elvarázsolt vadkan, Twrch Trwyth, a „sertések fehér agyaráú vezére”, Ysgithrwy Benbaedd, valamint a jövőbelátó fehér koca, Hen Wen.

A walesi sertésenyésztés erőteljesen kereskedelemorientált történetéről keveset tudunk, mivel a sertéseket főként zárt térben tartották, vagy csak szezonálisan engedték a szabadban legelni. A pedigree welsh fajta öröksége és hagyománya főként a walesi „tyddyn”-ek (kisbirtokok) vagy parasztok hagyományának része. A kismérvű városi tenyésztésnek nagy hagyománya van az iparosodott városokban is, ahol sok teraszosan épült ház kertjében megszokott látvány a twlc mochyn (disznóól). A Wales népi építészetére jellemző, kőből rakott íves ólak különösen az ország déli részén voltak gyakoriak.

A legelőken gazdag Walesben kiemelkedő a juh és tejtermelés. A kisbirtokosok a bárányokat és a szarvasmarhákat a piacon értékesítették, mivel ott jóval magasabb árat kérhettek értük, így sertéseiket megtarthatták maguknak. Így lett vidéken a sertés a legfontosabb otthon fogyasztott húsféle. A sertéseket hagyományosan nyáron és ősszel nevelték, a selejtezésre a gazdaságon belül mindig a téli időszakban került sor. Minden egyes vidéki körzetnek megvolt a maga vándor mészárosa, aki az állatokat gyakran alkalmi színhelyeken (csűrökben, melléképületekben vagy akár a szabad ég alatt) vágta le és darabolta fel. Az éves disznóvágás társadalmi esemény volt, a család minden tagja részt vett rajta. A plwc-ből (szív, máj és tüdő) friss termékeket, pl. ffigotot (faggots) állítottak elő, a fejet sóban érlelve készült a disznósajt, a tisztított belekből lett a friss kolbász héja, a friss húsból a helyiek is kaptak, az oldalast és a combokat pedig bepácolták és tartósították, így biztosították a húst a következő évre.

A pedigree welsh fajtát egy lógófülű fehér Walesben őshonos sertésfajtára lehet visszavezetni, amelyet emberemlékezet óta tartottak Walesben. Ez a fajta egyike volt annak a három fajtának, amelyekre a modern keresztezett sertéstermelés alapult, és ezáltal hatalmas mértékben járult hozzá a modern kor mezőgazdaságához. Az íz jelentőségét figyelmen kívül hagyó, a növekedésre irányuló folytonos törekvés azonban soványabb sertéshúst és sonkát biztosító vágott testeket kívánt. A piacon domináns szerepet játszó nagyobb sertésenyésztő társaságok nem kedvelték a pedigree welsh fajtát, ami a sertéstartás drámai hanyatlását vonta maga után. 2002-ben csak 82 welsh fajta sertést vezettek be a törzskönyvbe, 2005-ben a fajtát veszélyeztetett fajnak nyilvánították, és ettől az időponttól kezdve a Rare Breeds Survival Trust ritka fajtaként tartja számon.

A tenyésztés hagyományos állattartási rendszere

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” megkülönböztető és egyedülálló, sajátos jellegét a fajta hosszú története és a termelés hagyományos tartási módszerével összefonódó természetes tulajdonságai határozzák meg. A hagyományos tartási rendszer kulcsfontosságú összetevőinek a következőket kell biztosítaniuk:

Természetes növekedési ütem

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” esetében a legfontosabb a sertések természetes növekedési ütem, amelynek legalább 154 napig kell tartania a levágás előtt. Ezt a célt az elválasztást követően egy 20 %-nál alacsonyabb fehérjetartalmú diétával lehet elérni, amelynek lehetőleg helyi terményekből kell állnia. A takarmány állhat természetes vagy vegyes takarmányból, amely alternatív takarmánnyal és az élelmiszerek és takarmányok előállításából származó élelmiszer-melléktermékekkel egészíthető ki. A mesterséges étrend-kiegészítők és növekedésserkentők használata nem engedélyezett.

Extenzív tartás

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” beltéri vagy kültéri tartásban egyaránt nevelhető, azonban ennek a szigorú állatjóléti normáknak (az RSPCA Freedom Food minősítési rendszerének vagy hasonlónak) megfelelő természetes környezetben kell megvalósulnia. Mind a kültéri, mind pedig a beltéri tartásban a telepítési sűrűséggel biztosítani kell a sertések természetes viselkedésének lehetőségét, beltéri tartás esetén pedig a sertéseket szérűskertekben, és nem teljes rácspadozattal ellátott ólakban kell elhelyezni. Kerülendő az olyan, intenzív kereskedelmi állattenyésztési módszerek, mint például a 4 hetes korban történő elválasztás, a vemhességi és fialó rekeszek használata, a szegletfogak lecsípése, az orrkarika behelyezése, a fark kurtítása és a sebészeti úton történő ivartalanítás, és e beavatkozások csak állatorvosi javaslatra végezhetők el. A hagyományos termékek előállítására szánt nagyszülő sertések ivartalanítása állatorvosi javaslatra engedélyezett.

Minimális stressz

A hagyományos nevelési rendszer a stressz minimálisra csökkentésére irányul az állat egész élete során. A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” levágása a tartási helyhez legközelebbi, lehetőleg kisebb vágóhídon történik. A szállítást és a kezelést minimálisra kell csökkenteni annak érdekében, hogy a sertéseknek levágásuk előtt ne kelljen semmiféle szükségtelen stresszt vagy kényelmetlenséget átélniük. Az állatokat a gazdaságból közvetlenül a vágóhídra kell szállítani, és nem szállíthatók más gazdaságokból származó sertésekkel együtt.

Hagyományos feldolgozási módszerek

A „Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork” vágott testeket legalább 2 napig felakasztva kell érlelni. Ezzel az eljárással erőteljesebb lesz az íz, és puhábbá válik a hús. A vágott testet valamely más hagyományos termék kezelésében tapasztalattal rendelkező feldolgozók darabolják hagyományos darabolási módszerekkel.