

ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning i henhold til artikel 50, stk. 2, litra b), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2016/C 382/06)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ⁽¹⁾.

VARESPECIFIKATION FOR EN GARANTERET TRADITIONEL SPECIALITET

»TRADITIONALLY REARED PEDIGREE WELSH PORK«

EF-nr.: UK-TSG-0007-01396 — 27.10.2015

»STORBRITANNIEN«

1. Betegnelse(r), der skal registreres

»Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork«

2. Produkttype

Kategori 1.1. Fersk kød (og slagtebiprodukter)

3. Begrundelse for registrering**3.1. Om produktet**

- ☒ er resultatet af en produktionsmåde, forarbejdning eller sammensætning, som svarer til den traditionelle praksis for det pågældende produkt eller den pågældende fødevarer
- ☐ er fremstillet af de råvarer eller ingredienser, der traditionelt har været anvendt

»Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« er svin, der er opdrættet på en traditionsbestemt produktionsmåde. Den traditionelle opdrætning og produktionsmåde tillader en langsommere og mere naturlig vækstrate, der samtidigt prioriterer at minimere stressniveauet og hæve dyrevelfærdsstandarder.

3.2. Om navnet

- ☐ har traditionelt været brugt til at betegne det bestemte produkt
- ☒ udtrykker produktets traditionelle eller særlige karakter

Det er de enestående egenskaber ved »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork«, der er angivet nedenfor, som giver produktet dets særlige karakter.

Slagtekroppen

- Gode muskler i mørbrad og længde på mørbrad
- Veludviklede skinker
- Mindst 10 mm rygspæk hos svin med en vægt > 50 kg (dødvægt) og mindst 14 mm rygspæk hos svin med en højere vægt > 75 kg (dødvægt)
- Lys i farven, men farven bliver mørkere, jo højere slagtevægt svinet opnår

Tilberedt

- Delikat smag og krydret aroma, som begge udvikles ved modenhed
- Mørt på grund af det samlede højere fedtindhold i kødet.

⁽¹⁾ EUT L 343 af 14.12.2012, s. 1.

Disse karakteristika stammer fra en kombination af to elementer: den traditionelle opdrætning og produktionsmetode, samt at svinene skal være af Pedigree Welsh-racen. Pedigree Welsh-racen har en lang historie med selektiv avl for slagtekroppe af en særlig kvalitet og specifikke spisekvaliteter.

4. Beskrivelse

- 4.1. *Beskrivelse af det produkt, som betegnelsen i punkt 1 henviser til, herunder dets vigtigste fysiske, kemiske, mikrobiologiske eller organoleptiske kendetegn, som viser produktets særlige egenart (artikel 7, stk. 2, i denne forordning)*

»Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« er svinekød fra svin af racen Pedigree Welsh, der er blevet opdrættet ifølge en traditionel produktionsmetode. »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« har en slagtekrop, der er kendt for sin fint balancerede snit, der giver gode muskler, en lang mørbrad og veludviklede skinker. Den har en høj udbytteprocent på minimum 65 % og har en god kødkvalitet i alle vægtklasser. »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« har en tilbøjelighed til at optage fedt, dog ikke i overdrevent omfang, med en mindste tykkelse af rygspæk på 10 mm hos almindelige slagtesvin og 14 mm hos svin med en højere vægt (75 kg dødvægt). Kødet er lyst i farven i henhold til en uafhængig chromameteranalyse, der beskrev kødet som havende lave røde og gule værdier, hvilket giver en mindre intens kødfarve. Kødet farve bliver mørkere, jo højere slagtevægt svinet opnår, og ved højere slagtevægt er der mere synligt intramuskulært fedt (marmorering) uden overdrevent rygspæk.

Når kødet er tilberedt, har det en saftig og delikat smag af svinekød og en krydret aroma, der udvikles ved modenhed. Kødet er meget mørt på grund af det samlede højere fedtindhold i kødet. På grund af det naturligt højere fedtindhold i kødet kan der være større svind ved tilberedning, afhængigt af udskæringen af kødet.

Sammensætning

Kalorieværdi: > 300 kcal/100 g

Rygspæk: Mindst 10 mm (hos svin med en vægt > 50 kg (dødvægt))
Mindst 14 mm (hos svin med en vægt > 75 kg (dødvægt))

Disse markante og enestående fødevarekvaliteter stammer fra en kombination af:

- Pedigree Welsh-racens lange historie med selektiv avl med det formål at opnå udsøgte slagtekroppe og fødevarekvaliteter.
- De traditionelle opdræts- og produktionsmetoder, der prioriterer at minimere stressniveauet og hæve dyrevelfærden, giver mulighed for en langsommere naturlig vækstrate.

Selv om titlen indeholder ordet »pork« (svin), gælder ansøgningen slagtekroppe, skåret kød og indmad.

- 4.2. *Beskrivelse af fremstillingsmetoden for det produkt, som navnet under punkt 1 henviser til, som producenterne skal følge, herunder eventuelt arten og beskaffenheden af de råvarer eller ingredienser, der anvendes, og metoden til fremstilling af produktet (artikel 7, stk. 2, i denne forordning)*

»Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« opdrættes ved at benytte en specifik traditionel praksis, der er meget forskellig fra konventionelle kommercielle produktionssystemer.

»Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« er kun svinekød, der fra fødslen produceres som registreret walisisk svineavl. Alle svin skal ved fødslen registreres i British Pig Association eller i en svineavlsforening, der fører stambog over Pedigree Welsh Pig. Hvert dyr kan identificeres ved hjælp af sin individuelle øretatovering, som giver autenticitet og en høj grad af sporbarhed.

Foder

»Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« følger en traditionsbestemt foderdiæt. Svinene følger en diæt med lavt proteinindhold, hvor procentdelen af protein i foderet ikke overstiger 20 % efter afvænnning. Lave proteinniveauer i den traditionsbestemte ernæringspraksis kombineret med racens naturligt langsommere vækstrate, bidrager til en reduceret gennemsnitsvækst pr. dag sammenlignet med moderne produktionssystemer. Racens tilbøjelighed til at producere mere fedt bidrager også til en reduktion i effektivitet med hensyn til omdannelsen af foder til magert kød.

Foderet er sædvanligvis en kombination af enkeltfoderstoffer suppleret med blandingsfoderstoffer. Enkeltfoderstoffer, dyrkes hvor det er muligt på gården, eller fremskaffes, hvis muligt, lokalt. Når svin holdes i en »tyddyn« (en lille bedrift), suppleres deres foder ofte traditionelt med biprodukter fra fødevareindustrien. Disse omfatter valle og mælkeaffald fra mejeriindustrien, gær og bryggeriaffald fra bryggeriindustrien og brødaaffald, korn og kiks. Diæterne suppleres også med hø og foderafgrøder, og lejlighedsvis ses også med den middelalderlige tradition, hvor svin fodres i skov med agern og andre sæsonbetonede nødder og frugter. Hvor muligt, bør alternativer til soja, såsom rapsmel, hestebønner, solsikkemel og/eller ærter, hentes fra EU. Syntetiske tilsætningsstoffer og vækstfremmere er ikke tilladt.

Miljø

»Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« stammer fra svin af racen Pedigree Welsh, der opfylder den omfattende traditionsbestemte praksis for opdræt og har levet i et naturligt avlsmiljø, der giver mulighed for naturlig vækst og minimal stress.

»Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« stammer fra hårdføre svin, der opdrættes ekstensivt både indendørs og udendørs. Alle opdrætssystemer skal overholde en høj velfærdsstandard (i henhold til RSPCA's Freedom Food standard eller tilsvarende ordninger). Desuden skal alle bedrifter overholde »Code of Recommendation for the Welfare of Livestock: Pigs« (Kodeks for Husdyrsvelfærd: Svin) eller tilsvarende ordninger.

Ekstensivt udendørsopdræt: i forbindelse med udendørsopdræt må der højst være 30 søer/ha, og der skal mindst være 40 m² pr. fedet gris (fra fravænnning til slutning).

Ekstensivt indendørsopdræt — i forbindelse med ekstensivt indendørsopdræt skal søer holdes i folde med halm, der har et areal på mindst 3,5 m² pr. so og 1,54 m² pr. slagteklart svin. Opdræt i folde med trægulv er ikke tilladt.

Pasning

Alle svin med betegnelsen »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« skal overholde de traditionsbestemte praksisser for pasning, såsom:

- Mindst fravænningsalder 6-8 uger.
- Moderne intensiv husdyravlspraksis inklusiv klipning af tænder, næseringe, halekupering er kun tilladt under veterinært opsyn og skal ikke betragtes som rutinebehandling.
- Kastration er kun tilladt efter veterinær rådgivning eller på tunge svin bestemt til traditionelle produkter.
- Anvendelse af drægtigheds- og farebokse er forbudt.

Transport

Der er designet specielle dyretransporter til »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork«, for at sikre, at dyrene ikke oplever unødvendig stress eller ubehag. Dyrene skal transporteres direkte fra gården til slagteriet og ikke transporteres med svin fra andre bedrifter. Transport og håndtering skal holdes på et minimum, og grisene skal slagtes på det nærmeste egnede slagteri for at minimere stress.

Minimumsareal pr. svin i transit skal være som følger:

Levende vægt (kg)	Lager (kg/m ²)	Pladsforhold (m ² /gris)
10	137	0,05
30	200	0,15
35	218	0,16

Levende vægt (kg)	Lager (kg/m ²)	Pladsforhold (m ² /gris)
40	222	0,18
100	235	0,43
110	245	0,45
Søer	316	0,79

Slagtning/Slagteri

Svin, der er opdrættet som »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork«, slagtes så tæt på opdrætsstedet som muligt, helst i små slagterier, og dyrene må ikke udsættes for unødigt stress eller ubehag inden slagtning. Udstyr til bedøvelse/aflivning skal være konstrueret og vedligeholdt for at sikre en hurtig og effektiv bedøvelse eller aflivning.

Slagtekroppe fra »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« skal hænge i minimum to dage fra slagtning før opskæring (helst længere) i afkølet lagring ved en temperatur under 4 grader celsius.

Naturlig variation i racen, der skyldes forskellig afstamning og varierende systemer, hvor opdrættere afslutter deres bestand, kan give en variation i slagtekroppenes sammensætning og tykkelsen på rygspækket. Denne naturlige variation kræver traditionelle slagtefærdigheder og erfaren udskæring, når slagtekroppen behandles. Slagtekroppe fra »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« skæres ved hjælp af traditionelle metoder, herunder udskæring på krog og traditionel udskæring på blok.

Det faktum, at grisenes stressniveau minimeres på grund af de høje standarder for dyrevelfærd i løbet af deres opdræt, transport og før slagtning, sammenholdt med racernes føjelige natur og ingen kendte genetiske dispositioner for stress (såsom porcint stress-syndrom — PSS), giver en lav forekomst af lyst, blødt kød med dårlig evne til at holde på saften (PSE) eller mørkt, fast, tørt kød (DFD). Dette afspejles i den møre kvalitet af »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork«.

4.3. Beskrivelse af de centrale elementer til dokumentation for produktets traditionelle egenart (artikel 7, stk. 2, i denne forordning)

Den specifikke karakter for »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« fremgår af spisekvaliteterne, der stammer fra to hovedelementer:

- racens mangeårige historie og den omhyggeligt selektive avl af en helt bestemt slags slagtekrop, kødkvalitet samt fødevareræk
- produktionsmetode i henhold til traditionsbestemt opdræt

Pedigree Welsh-racen har en enestående placering blandt naturligt hjemmehørende svineracer i Storbritannien, idet racen er en af de tre store racer, som den moderne svineproduktion stammer fra. Dens slagtekrop deler karakteristika med mere moderne udviklede stambogsførte besætninger, som Large White eller Landrace, imens den samtidig har bevaret smagen fra de traditionelt mindre forædlede svin som Berkshire-svinet, Tamworth-svinet og Gloucester Old Spot-svinet. Disse specifikke træk for racen er opstået igennem omhyggelig selektiv avl i det forløbne århundrede. Selv om slagtekroppens karakteristika med veludviklede skinker er blevet forbedret, bevarer racen sine traditionelle fænotypiske og genotypiske egenskaber såsom en naturligt langsommere vækstrate, og en tilbøjelighed til at producere fedt. Dette sammenholdt med det traditionsbestemte ekstensive opdrætssystem, resulterer i lysere kød, der er anerkendt for sin mørhed og har en højere kalorieværdi og saftighed ved madlavning.

Sammenlignet med moderne blandingsracer eller krydsninger fra konventionelt opdrættede svin, har »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork«:

- mindre udviklet muskelfarve (lysere)
- øget mørhed
- En mere delikat smag
- tykkere rygspæk

- højere samlet fedtprocent
- højere kalorieværdi, og
- mere saftighed ved tilberedning.

Når man sammenligner vækstrater, tager det mindst 154 dage for et svin af racen Pedigree Welsh at blive modent til slagting, mens dette tager helt ned til 126 dage for et intensivt opdrættet svin. Denne langsommere vækst skyldes en kombination af racens naturligt langsommere vækst, et lavere proteinindhold i foderet, samt den traditionsbestemte produktions omfattende fremgangsmåde. Den lyse kødfarve, der skyldes mindre udviklet muskel-farve, den øgede mørhed og den delikate smag kan alt sammen tilskrives denne langsommere vækst.

Racernes naturlige tilbøjelighed til at producere fedt og dens reducerede effektivitet ved omdannelsen af foder til magre muskler giver slagtekroppen et højere fedtniveau i forhold til moderne konventionelle grise. »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« har en rygspæktykkelse på over 10 mm i sammenligning med kommercielt svinekød, som har en rygspæktykkelse på 8 mm. Ved høj vægt kan rygspæktykkelsen for »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« ofte nå over 14 mm. Foruden højere spæklag, er der samlet set et højere fedtindhold i slagtekroppen, der giver en gennemsnitlig kalorieværdi på over 300 kcal/100 g, i modsætning til en gennemsnitlig værdi på under 200 kcal/100 g hos mere konventionelt opdrættede svin. Dette øgede niveau af fedt resulterer i øget saftighed under tilberedningen.

»Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« adskiller sig også markant fra svinekød fra andre mindre forædlede hjemmehørende svineracer ved:

- mindre rygspæktykkelse
- bedre kødkvalitet i de højere vægtklasser
- bedre udviklede skinker
- større mørbrad
- overlegen længde på mørbrad
- høj slagteprocent

Traditionelle mindre forædlede stamtavleracer har en gennemsnitlig rygspæktykkelse på over 14 mm sammenholdt med »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork«, der har mindst 10 mm. Ved højere vægt ville mindre forfinede indfødte racer have rygspæktykkelser på over 20 mm, ofte helt op til 30 mm, imens et svin til fremstilling af »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« har et minimum af 14 mm ved højere vægt.

Den selektive avl af svin af Pedigree Welsh-racen i det seneste århundrede har ført til en slagtekrop, der har en større mørbrad med en overlegen længde, bedre udviklede skinker, højere udbytteprocent og bedre kødkvalitet i de højere vægtklasser i forhold til de mindre forædlede indfødte racer. Disse kombinerede træk bidrager til, at »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« gennem historien er blevet anerkendt som en ideel slagtekrop for en slagter.

De særlige karakteristika ved et »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« støttes af omfattende historiske data og er blevet analyseret i et program med kompositorisk og organoleptisk testning. Undersøgelserne beviser, at »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« adskiller sig både hvad angår arv, kvalitet og smag.

Pedigree Welsh-racens mangeårige historie

Svinene har en mangeårig forbindelse til Wales og er kendt fra den middelalderlige walisiske litteratur. Det 11. århundredes Mabinogion fortæller om »små dyr, hvis kød er bedre end oksekød. De er små, og deres navne varierer. De hedder moch.« Disse væsener (svin) siges at være blevet introduceret til den moderne verden af Arawn, kongen af Annwn (Underverdenens konge). Den walisiske Arthur-legende har også det fortryllede vildsvin Twrch Trwyth og »svinenes høvding med den hvide stødtand«, Ysgithrwy Benbaedd, samt den hvide orakelso Hen Wen.

Der er ikke meget historie om intensiv commercialiseret svineavl i Wales, da de fleste grise blev holdt indendørs eller fik lov at tilfouragere sæsonmæssigt udendørs. Arv og tradition for Pedigree Welsh-racen er en stor del af en »Tyddyn« (lille bedrift) og den walisiske bondetradition. Der er også tradition for opdræt i mindre skala i de industrialiserede byer, hvor »the twlc mochyn« (svinestalde) var et fællessted i mange rækkehuses haver. Tørre stenbelagte svinestalde var også en kendt form for folkelig walisisk arkitektur, især i den sydlige del af landet.

Da Wales er et græsbevokset land, spiller lam og mejeriproduktion en fremtrædende rolle. Traditionelle husmænd solgte deres lam og okser på markedet, hvor de kunne opnå højere priser, hvilket tillod dem selv at holde svin og gøre svinekød til den fremherskende kødspise til eget forbrug i landdistrikterne. Traditionen var at opdrætte svin over sommeren og efteråret og at slagte på gården om vinteren. Hvert landdistrikt havde en omrejsende slagter, der tilbød hjælp til aflivning- og udskæring, ofte i lader, udhuse eller endda udendørs. Den årlige aflivning var en social begivenhed, hvor alle familiemedlemmer hjalp med på dagen. Friske produkter såsom ffagots (indmadsfrikadeller) blev fremstillet af plwc (hjerte, lever og lunger), hovedet blive lagt i saltlage, tarmene blev rensat til brug for friske bøls, frisk kød blev omdelt lokalt og skinker blev saltet og bevaret, så man havde kød nok til det kommende år.

Pedigree Welsh-racen kan spores tilbage til en indfødt race af hvide svin med hængeører i Wales, så langt tilbage som der er optegnelser. Racen har ydet et enormt bidrag til moderne landbrug ved at være en af de tre racer, som moderne krydset svineproduktion er baseret på. Med det vedholdende drift mod intensivering steg efterspørgslen efter magert svinekød og bacon slagtekroppe efterspurgt imidlertid uden hensyn til smagen. De større virksomheder, der dominerer markedet, favoriserer ikke Pedigree Welsh-racen, og dette resulterede i et dramatisk fald i denne svinebestand. I 2002 blev kun 82 svin af Pedigree Welsh-racen registreret i stambogen, i 2005 blev racen erklæret en truet dyreart og er siden blevet klassificeret som en sjælden race af Rare Breeds Survival Trust.

Produktionsmetode i henhold til traditionsbestemt opdræt

Racens mangeårige historie og dens naturlige træk i forbindelse med den traditionsbestemte produktionsmetode giver den »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« karakteristika og en helt enestående karakter. De centrale elementer i et traditionelt opdræt er at sørge for følgende:

Naturlig vækstrate

Den underliggende prioritet, hvad angår »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork«, er, at grisene har en naturlig vækstrate med minimum 154 dage til slagtning. Dette opnås igennem en diæt med et lavt proteinindhold, og ikke overstiger 20 % efter fravæning, og hvor foderet indkøbes lokalt, hvor det er muligt. Foder kan være fra enkeltfoderstoffer eller blandingsfoderstoffer og kan suppleres med alternative foderstoffer og biprodukter fra fødevareindustri og foderarealer. Syntetiske fodertilægsstoffer og vækstfremmere er ikke tilladt.

Ekstensivt opdræt

»Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« kan opdrættes både indendørs og udendørs, men skal leve i naturlige miljøer af høj velfærdsstandard (som RSPCA Freedom Food standarden eller lignende). Svinestierne skal, uanset om de er indendørs eller udendørs, gøre det muligt for svin at udvise naturlig adfærd, og hvis svinene opdrættes indendørs, skal de holdes i halmgårde og ikke i folde med trægulve. Intensiv konventionel praksis for husdyravls såsom fravæning omkring fireugersalderen ved brug af drægtighedsstalde, tremmekasser, farebokse, tandklipning, næseringe, halekupering og kirurgisk kastration bør ikke være rutinemæssige behandlinger og er kun tilladt under veterinært opsyn. Kastration af svin bestemt til traditionelle produkter kræver veterinær rådgivning.

Reduktion af stress

Det traditionsbestemte opdrætssystem er designet til at minimere stress i hele dyrets levetid. »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork« aflives så tæt som muligt på opdrætsstedet og helst i små slagterier. Transport og håndtering holdes på et minimum for at sikre, at grisene ikke lider unødigt stress eller ubehag inden slagtning. Dyrene transporteres direkte fra gården til slagteriet og transporteres ikke med svin fra andre bedrifter.

Traditionel behandlingspraksis

Slagtekroppe for »Traditionally Reared Pedigree Welsh Pork«, skal hænge i mindst to dage for at modnes. Denne proces udvikler smagen og gør kødet mørt. Traditionsbestemte metoder anvendes til udskæring af slagtekroppen hos fagfolk, der har erfaring med traditionsbestemt produktion.
