KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) 2017/1106,

annettu 21 päivänä kesäkuuta 2017,

nimityksen kirjaamisesta aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin (Пастърма говежда (Pastarma govezhda) (APT))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 52 artiklan 3 kohdan b alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Bulgarian hakemus nimityksen ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) rekisteröimiseksi aitona perinteisenä tuotteena (APT) julkaistiin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([2]) asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukaisesti. ”Пастърма говежда” (Pastarma Govezhda) on kypsälle naudanlihalle ilman lisättyjä mausteita maistuva ja tuoksuva ilmakuivattu lihavalmiste.

(2) Komissio sai 5 päivänä lokakuuta 2015 vastaväiteilmoituksen turkkilaiselta Kayserin kauppakamarilta.

(3) Komissio sai 24 ja 30 päivänä marraskuuta sekä 1 päivänä joulukuuta 2015 asiakirjat, jotka muodostivat Kayserin kauppakamarin perustellun vastaväitteen.

(4) Koska komissio katsoi, että vastaväite voitiin ottaa käsiteltäväksi, se kehotti 18 päivänä tammikuuta 2016 päivätyllä kirjeellä asianomaisia osapuolia neuvottelemaan kolmen kuukauden ajan ja sopimaan asiasta keskenään sisäisiä menettelyjään noudattaen.

(5) Neuvottelujen määräaikaa pidennettiin hakijan pyynnöstä kolmella kuukaudella.

(6) Sopimukseen ei päästy asetetussa määräajassa. Bulgarian ja Kayserin kauppakamarin käymistä neuvotteluista annettiin asianmukaisesti tieto komissiolle. Sen vuoksi komission olisi kyseiset neuvottelut huomioon ottaen päätettävä rekisteröinnistä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 52 artiklan 3 kohdan b alakohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.

(7) Vastaväitteen esittäjän lähettämää perusteltua vastaväitettä olisi tarkasteltava suhteessa asetuksen (EU) N:o 1151/2012 21 artiklan 1 kohdan b alakohtaan, jonka mukaan APT:n rekisteröintiä koskeva vastaväite voidaan ottaa käsiteltäväksi, jos siinä ”osoitetaan, että nimeä käytetään laillisella, tunnustetulla ja taloudellisesti merkittävällä tavalla samankaltaisista maataloustuotteista tai elintarvikkeista”. Vastaväitteen esittäjän mukaan nimen ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) rekisteröinti APT:nä aiheuttaisi epäreilua kilpailua tunnetulle turkkilaiselle tuotteelle ”Kayseri Pastırması”, joka on vastaavanlainen ilmakuivattu lihavalmiste kuin ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) ja joka on suojattu maantieteellisenä merkintänä Turkissa. Vastaväitteen esittäjät väittävät, että tuotteella ”Kayseri Pastırması” on selkeä maine ja että sitä kulutetaan useassa EU:n jäsenvaltiossa. Lisäksi sanojen ”pastirma” ja ”pastarma” samankaltaisuus aiheuttaisi sekaannusta kuluttajien keskuudessa. Sekaannusriski on vielä suurempi siitä syystä, että sanalla ”pastarma” on turkkilaiset juuret.

(8) Komissio on arvioinut perustellussa vastaväitteessä esitetyt väitteet ja komissiolle toimitetut tiedot, jotka koskevat asianomaisten osapuolten käymiä neuvotteluja, ja katsoo, että nimi ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) olisi rekisteröitävä APT:nä.

(9) Tuotteella ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) on omat erityispiirteensä ja omat valmistusmenetelmänsä. Se on ilmakuivattu lihavalmiste, jolla on erityiset fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaispiirteensä ja jolle on

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUVL C 224, 9.7.2015, s. 13.

ominaista kypsän naudanlihan maku ja tuoksu ilman lisättyjä mausteita ja sivumakuja. ”Пастърма говежда” (Pastarma Govezhda) saadaan aikaan perinteisellä tuotantomenetelmällä, jossa käytetään suolausta, raakakypsytystä ja kuivausta ja jonka aikana liharaaka-aineessa tapahtuu monimutkaisia mikrobiologisia, fysikaalis-kemiallisia ja biokemiallisia prosesseja. Kuivauksen aikana ylläpidetään tiettyä ilman lämpötilaa ja kosteuspitoisuutta, jotka luovat suotuisat olosuhteet eräiden Bulgarialle ominaisten *Micrococcus*-bakteerien (*M. varians*) ja laktobasillien (L. plantarum, L. casei) kehittymiselle. Prosessi selostetaan eritelmän kohdassa 4.3.

(10) Tuotetta ”Kayseri Pastırması” ja muita lihavalmisteita, joiden nimenä on ”pastarma” tai ”pastirma” tai jokin muu vastaava nimi, tuotetaan valmistusmenetelmin, jotka eroavat nimen ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) tuote-eritelmään sisältyvästä valmistusmenetelmästä. Tuotteen ”Kayseri Pastırması” nimi on turkkilainen maantieteellinen merkintä, kun taas ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) suojataan aitona perinteisenä tuotteena. Sen ominaispiirteet johtuvat perinteisestä valmistusmenetelmästä.

(11) ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) and ”Kayseri Pastırması” ovat moniosaisia nimiä, joissa on yksi samankaltainen ilmaisu. Vaikka nimet ovat osittain samanlaiset, ne ovat kuitenkin riittävän erilaiset, ja kuluttajien pitäisi pysyä erottamaan nämä kaksi tuotetta toisistaan. Lisäksi tuote ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) on vakiinnuttanut asemansa Bulgarian markkinoilla perinteisenä bulgarialaisena tuotteena ilman minkäänlaista viittausta tuotteeseen ”Kayseri Pastırması”. Sitä on tuotettu Bulgariassa 1800-luvulta lähtien, ja laatuvaatimukset standardoitiin ensimmäistä kertaa vuonna 1955 Bulgarian valtion standardissa. Nimen ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) rekisteröiminen aitona perinteisenä tuotteena ei saa vaikuttaa nimen ”Kayseri Pastırması” käyttöön markkinoilla.

(12) Kayserin kauppakamarin esittämät vastaväitteiden perusteet liittyvät lähinnä sanan ”pastarma” alkuperään ja käyttöön. On kuitenkin syytä täsmentää, että ”pastarma” on ilmaisu, jota käytetään kuivalihatuotteista koko Balkanin niemimaalla. Myös tuote-eritelmässä mainitaan, että tuotteen ”Pastarma Govezhda” nimeen sisältyvä sana ”pastarma” on turkkilaista alkuperää ja tarkoittaa suolattua ja prässättyä lihaa. Hakiessaan nimen ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) rekisteröintiä APT:nä Bulgaria ei pyrkinyt varaamaan ilmaisun ”Пастърма (Pastarma)” käyttöä sinällään. Edellä esitetyn perusteella suojan pitäisi koskea ainoastaan koko ilmaisua ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda). Ilmaisua ”pastarma” ja sen käännöksiä olisi edelleen käytettävä Euroopan unionin alueella Euroopan unionin oikeuden periaatteiden ja sääntöjen mukaisesti. Nimen ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) rekisteröiminen ei estä tuotteen ”Kayseri Pastırması” kaupan pitämistä jatkossakin EU:ssa eikä myöskään muiden ilmaisun ”pastarma” sisältävien nimien rekisteröimistä.

(13) Jotta kuluttajille ei mahdollisesti aiheutuisi sekaannusta vastaavien, samanlaisella nimellä varustettujen tuotteiden kohdalla, on edellä esitetyn estämättä asianmukaista liittää APT-tuotteen ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) nimeen väite ”valmistettu Bulgarian perinnettä noudattaen”, kuten asetuksen (EU) N:o 1151/2012 18 artiklan 3 kohdassa tällaisten tapausten osalta säädetään.

(14) Edellä esitetyn perusteella nimi ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) olisi kirjattava aitojen perinteisten tuotteiden rekisteriin.

(15) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat maataloustuotteiden laatukomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Rekisteröidään nimi ”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda) (APT).

Ensimmäisessä kohdassa mainittu nimitys viittaa komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 ([1]) liitteessä XI mainitun luokan 1.2 ”Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)” tuotteeseen.

([1]) Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014, annettu 13 päivänä kesäkuuta 2014, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä (EUVL L 179, 19.6.2014, s. 36).

2 artikla

Edellä 1 artiklassa tarkoitettuun nimeen on liitettävä väite ”valmistettu Bulgarian perinnettä noudattaen”. Tuote-eritelmän yhteenveto esitetään tämän asetuksen liitteessä.

3 artikla

Edellä 1 kohdassa tarkoitettu nimi suojataan kokonaisuudessaan. Ilmaisua ”pastarma” ja sen käännöksiä voidaan edelleen käyttää Euroopan unionin alueella Euroopan unionin oikeuden periaatteiden ja sääntöjen mukaisesti.

4 artikla

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 21 päivänä kesäkuuta 2017.

Komission puolesta

Puheenjohtaja

Jean-Claude JUNCKER

LIITE

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”ПАСТЪРМА ГОВЕЖДА” (PASTARMA GOVEZHDA)

EY-nro: BG-TSG-0007-01255 – 25.8.2014

Bulgaria

1. **Rekisteröitävä nimi/rekisteröitävät nimet**

”Пастърма говежда” (Pastarma govezhda)

Nimeen on liitettävä väite ”valmistettu Bulgarian perinnettä noudattaen”.

2. **Tuotelaji**

Luokka 1.2. Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3. **Perusteet kirjaamisvelvoitteelle**

3.1 *Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen*

☒ Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

☐ Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

”Pastarma Govezhda” saadaan aikaan perinteisellä tuotantomenetelmällä, jossa käytetään suolausta, raakakypsytystä ja kuivausta ja jonka aikana liharaaka-aineessa tapahtuu monimutkaisia mikrobiologisia, fysikaalis-kemiallisia ja biokemiallisia prosesseja. Kuivauksen aikana ylläpidetään tiettyä ilman lämpötilaa ja kosteuspitoisuutta, jotka luovat suotuisat olosuhteet eräiden Bulgarialle ominaisten Micrococcus-bakteerien (*M. varians*) ja laktobasillien (*L. plantarum, L. casei*) kehittymiselle. Juuri näiden prosessien ansiosta valmiilla tuotteella on hyvä rakenne sekä miellyttävä aromi ja maku.

3.2 *Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen*

☒ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

☐ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Nimi ”Pastarma Govezhda” on itsessään erityinen, koska sitä on käytetty vuosisatojen ajan ja se on tunnettu koko Bulgariassa. Suosionsa takia nimitys on levinnyt yleiseen käyttöön ilman, että tietty maantieteellinen alue olisi vaikuttanut tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin.

Tuotteen ”Pastarma Govezhda” nimeen sisältyvä sana ”пастърма” (pastarma) on turkkilaista alkuperää ja tarkoittaa suolattua ja prässättyä lihaa (”Entsiklopedichen rechnik na chuzhdite dumi v balgarskia ezik”, MAG – 77, Sofia, 1996) (Bulgarian kielen vierassanojen sanakirja). Tällaisen tavan käsitellä ja säilyttää lihaa toivat nykyisen Bulgarian alueelle 600-luvulla jKr. protobulgaarit, jotka kuuluivat turkkilais-altailaiseen kielikuntaan.

4. **Kuvaus**

4.1 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

”Pastarma Govezhda” on ilmakuivattu lihavalmiste, jolle on ominaista kypsän naudanlihan maku ja tuoksu ilman lisättyjä mausteita tai sivumakua.

Kyseessä on prässätty lihavalmiste, joka on valmistettu leikkaamattomasta tuoreesta naudanlihasta ja apuaineista suolaamalla, kuivaamalla ja prässäämällä ja joka on valmis nautittavaksi sellaisenaan.

Fyysiset ominaisuudet – muoto ja mitat

”Pastarma Govezhda” -tuotetta valmistetaan muodoltaan litteinä ja pitkulaisina paloina (ei erityismittoja).

Tuotteen tunnusomainen litteä muoto saadaan aikaan prässäämällä tuotetta kuivauksen aikana useaan otteeseen puupaneliprässeillä.

Kemialliset ominaisuudet

— vesipitoisuus on enintään 50 prosenttia kokonaispainosta

— keittosuola: 3,5–4,5 % kokonaispainosta

— nitriittien määrä (jäämä valmiissa tuotteessa): enintään 50 mg/kg

— pH vähintään 5,4.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö ja väri

— Tuotteen ulkopinnalla on sileää, prässättyä harmaanruskeaa lihaskudosta, kun taas rasva on kermanvalkoista. Tuotteen pinnalla voi olla ohut valkoinen kerros jalohometta.

Poikkileikkaus

— Lihaskudos vaihtelee tummanruskeasta ruskehtavan punaiseen ja on reunoilta hieman tummempi. Rasva on kermanvalkoista.

Rakenne: tiivis ja elastinen.

”Pastarma Govezhda” -tuotetta voidaan saattaa markkinoille kokonaisena tai paloiteltuna, tyhjiö- tai suojakaasupakkauksessa tai sellofaaniin pakattuna.

4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

”Pastarma Govezhda” -tuotteen valmistukseen tarvitaan seuraavia raaka-aineita ja apuaineita:

Liha

— 100 kg tuoretta naudan paistia, lapaa tai fileetä, jonka pH-arvo on 5,6–6,2. Lihan on oltava hyvin muodostunutta, ilman jänteitä ja paloiteltuna (ei erityismittoja).

Keittosuola 3–6 kg

tai

suolausseos, jossa on 3–6 kg keittosuolaa; hapettumisenestoaineena 40 g askorbiinihappoa (E300), 100 g kaliumnitraattia (E252) tai 85 g natriumnitraattia (E251) ja 500 g kidesokeria;

Sidelanka: elintarvikekäyttöön sallittu.

Tuotantomenetelmä

Lihasta poistetaan luut siten, että lihasryhmät säilyvät ehjinä. Lihasta pestään pois veri ja poistetaan jänteet ja sidekudos, minkä jälkeen se muotoillaan litteiksi ja pitkulaisiksi paloiksi, joilla ei ole erityismittoja.

Muotoillut lihapalat suolataan joka suolalla tai suolaliuoksella reseptistä riippuen. Suolatut palat pakataan tiiviisti puhtaisiin säilytysastioihin raakakypsytystä varten. Ne sijoitetaan kylmähuoneeseen, jonka lämpötila on 0–4 °C. Lihapalojen järjestystä vaihdetaan 3–4 päivän kuluttua (pohjimmaisena ja päällimmäisenä olevien palojen paikkaa vaihdetaan keskenään), minkä jälkeen palat jätetään vielä 3–6 päiväksi samoihin olosuhteisiin, kunnes ne ovat suolautuneet kokonaisuudessaan tasaisesti. Suolauksen jälkeen ”pastarma” upotetaan puhtaaseen kylmään veteen, kunnes liha on saanut miellyttävän suolaisen maun. Suolausprosessin päätyttyä kuhunkin yksittäiseen lihapalaan kiinnitetään silmukka sidelangasta. Sen jälkeen lihapalat ripustetaan puisiin ja/tai metallisiin kehikkoihin (tankoihin), jotka pannaan pyörillä varustettuihin makkaratelineisiin. Lihapalojen ei anneta koskettaa toisiaan. Ne jätetään valumaan telineisiin enintään 24 tunniksi ilman lämpötilan ollessa enintään 12 °C. Valuttamisen jälkeen ne siirretään luontaisiin tai ilmastoituihin kuivaustiloihin. Kuivatustilan ilman lämpötila on 12–17 °C ja ilman suhteellinen kosteus on 70–85 prosenttia. Kuivauksen aikana lihapaloissa tapahtuu monimutkaisia fysikaalis-kemiallisia, biokemiallisia ja mikrobiologisia prosesseja, ja raa’asta lihasta tulee käyttövalmis tuote. Kuivauksen aikana ”pastarma”-lihapaloja prässätään toistuvasti, kunnes on aikaansaatu tiheämpi koostumus ja sileä pinta. Ennen prässäystä lihapalat on jaoteltava paksuuden mukaan. Ensimmäinen prässäys tehdään, kun ”pastarma”-lihapalat ovat kuivuneet hieman ja niiden pinnalla tuntuu kosketettaessa ohut kuori. Lihapaloja prässätään yleensä 2 tai 3 kertaa, ja ensimmäinen prässäys suoritetaan 3–4 päivää valuttamisen jälkeen. Prässäys kestää 12–24 tuntia. Koko kuivausprosessi kestää lihapalojen koosta riippuen 25–30 päivää, kunnes liha on tiivistä ja elastista.

4.3 *Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Professori Gr. Dikov esitti vuonna 1930 oppikirjassa ”Higiena na mesoto” (Lihanvalmistuksen hygienia), että Bulgariassa on kautta aikojen jalostettu naudanlihaa ”pastarma”-tuotteeksi suolaamalla ja kuivaamalla. Bulgarian tuhatvuotisen historian aikana ”Pastarma govezhda” edustaa kansallista viisautta, sillä bulgarialaiset suhtautuvat ruokaan vaativasti mutta käytännönläheisesti. Sen takia tuotteella on suolainen maku ja aito lihan väri ja tuoksu, ja se säilyy hyvin.

Tri P. Tsonchev kuvasi vuonna 1929 julkaistussa kirjassaan ”Iz stopanskoto minalo na Gabrovo” (Gabrovon taloudellinen menneisyys) naudanruhojen teknologista käyttöä alueella 150 vuotta sitten seuraavasti: ”Yhdestä keskimäärin 250 kg:n painoisesta härästä saadaan 70 kg ’pastarma’-tuotetta […].”

Perinteistä ”Pastarma govezhda” -tuotetta valmistettiin käsityönä 1800-luvulla ja 1900-luvun alussa yleensä kausittain luontaisissa kuivaustiloissa vuoristoalueilla, missä ilmasto-olosuhteet olivat tähän sopivat. Perinteinen valmistusmenetelmä, jolle on ominaista kuivausprosessi, on tehnyt tuotteesta bulgarialaisen erikoisuuden. Kuivauksen aikana ylläpidetään tiettyä ilman lämpötilaa ja kosteuspitoisuutta, jotka luovat suotuisat olosuhteet eräiden Bulgarialle ominaisten Micrococcus-bakteerien (*M. varians*) ja laktobasillien (*L. plantarum*, *L. casei*) kehittymiselle. Kyseiset bakteerit antavat tuotteelle sen ominaisen maun (K. Valkova: ”Tehnologia na mesnite produkti” (Lihatuotteiden tuotantomenetelmä), Plovdiv, 2005; K. Boshkova: ”Mikrobiologia na mesoto, ribata i yaytsata” (Lihan, kalan ja kananmunien mikrobiologia), Plovdiv, 1994). Suosionsa ja kuivauksessa käyttöön otetun ilmastoinnin ansiosta, joka mahdollistaa luonnonympäristöä vastaavat kuivausolot, ”Pastarma govezhda” -lihan tuotanto on levinnyt joka puolelle maata, ja sitä on ruvettu valmistamaan teollisesti. Tuotteen laatuvaatimukset ja resepti ovat kuitenkin säilyneet muuttumattomina tähän saakka.

Ensimmäiset ”Pastarma govezhda” -tuotetta koskevat kansalliset tuotanto- ja laatuvaatimukset julkaisi kotieläinhygieniasta ja eläintuotteiden valvonnasta vastaava instituutti vuonna 1942. Kuvatessaan ”pastarma”-tuotteen valmistusmenetelmää tri M. Yordanov ja tri T. Girginov tulkitsivat aiemmin käytettyä terminologiaa seuraavasti: ”kuivausta ja prässäystä toistetaan, kunnes tuote on täysin valmis – perinteiset tuottajat käyttävät ilmausta ’paistettu’”.

”Pastarma govezhda” -tuotteen koostumus ja laatuvaatimukset standardoitiin ensimmäistä kertaa vuonna 1955 Bulgarian valtion standardissa ”BDS 2014–55 Pastarma govezhda i bivolska”. Lisäksi on vahvistettu tuotteen korkean laadun varmistavaa teknologista prosessia koskevat säännöt ja vaatimukset. ”Pastarma govezhda” -tuotteen tuotantomenetelmää kuvataan teoksissa ”Sbornik tehnologicheski instruktsii po mesnata promishlenost” (Lihateollisuuden teknologisia ohjeita koskevat kootut artikkelit; v. 1958), ”Proizvodstvo i plasment na mesni produkti” (Lihatuotteiden tuotanto ja markkinointi; v. 1963) ja ”Sbornik tehnologichni instruktsii za proizvodstvo na mesni proizvedenia” (Lihatuotteiden tuotannon teknologisia ohjeita koskevat kootut artikkelit; v. 1980), joissa kuvattu koostumus ja valmistusmenetelmä ovat pysyneet muuttamattomina vuosien mittaan. Tri P. Chilingirov, joka toimi pitkään asiantuntijana Rodopa-lihatehtaassa Shumenissa 1960-luvulla, totesi muistelmissaan seuraavaa: ”Tärkein perinteinen tuotantomenetelmä on säilynyt kokonaisuudessaan nykyaikaisesta tuotantolaitteistosta ja ilmastoiduista tiloista huolimatta.”