C/2025/6582

10.12.2025 г.

Публикация на заявление за регистрация на наименование съгласно член 50, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕС) № 1151/2012 на Европейския парламент и на Съвета относно схемите за качество на селскостопанските продукти и храни

(C/2025/6582)

След настоящата публикация органите на държава членка или на трета държава, или физическо или юридическо лице, което има законен интерес и е установено в трета държава или пребивава в нея, могат да подадат възражение до Комисията в съответствие с член 17 от Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета ([1]) в срок от три месеца от датата на настоящата публикация.

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“

ЕС №: PGI-FI-02907 — 4.4.2023 г.

ЗНП ( ) ЗГУ (X)

1. **Наименование/наименования на ЗГУ**

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“

2. **Държава членка или трета държава**

Финландия

3. **Описание на селскостопанския продукт или храната**

3.1. *Вид на продукта*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени храни, пресни или преработени

Код по Комбинираната номенклатура

11 — МЕЛНИЧАРСКИ ПРОДУКТИ; МАЛЦ; СКОРБЯЛА И НИШЕСТЕ; ИНУЛИН; ПШЕНИЧЕН ГЛУТЕН

1103 — Едрозърнест и дребнозърнест грис и агломерати под формата на гранули, от житни растения

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието в точка 1*

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ представлява зърнен продукт, произведен от варени и печени на фурна зърна, смлени на едрозърнесто брашно. Неговата основна суровина са зърната от ечемик (*Hordeum vulgare*) или смес от зърна от ечемик и овес (*Avena sativa*).

По време на приготвянето може да се добави сол.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ представлява зърнен продукт, който се характеризира с:

— грубата текстура на зърнения продукт,

— мириса на печени зърна,

— вкуса на печени зърна,

— кафявия цвят на печени зърна.

([1]) Регламент (ЕС) 2024/1143 на Европейския парламент и на Съвета от 11.4.2024 г. относно географските означения за вина, спиртни напитки и селскостопански продукти, както и за храните с традиционно специфичен характер и незадължителните термини за качество за селскостопанските продукти, за изменение на регламенти (ЕС) № 1308/2013, (ЕС) 2019/787 и (ЕС) 2019/1753 и за отмяна на Регламент (ЕС) № 1151/2012 (ОВ L, 2024/1143, 23.4.2024 г., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Този продукт се различава от другите talkkunas с това, че е по-тъмен на цвят и е грубо смлян. Продуктът се характеризира с устойчивост при съхранение благодарение на многоетапния си производствен процес.

3.3. *Фуражи (само за продукти от животински произход) и суровини (само за преработени продукти)*

—

3.4. *Специфични етапи на производството, които трябва да бъдат осъществени в определения географски район*

Етапите на производството на зърнения продукт „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“, които трябва да се извършват в определения географски район по отношение на ечемичните и/или овесените зърна, са готвене, сушене и печене, смилане и опаковане в чували.

3.5. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др. на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

3.6. *Специфични правила за етикетиране на продукта, за който се отнася регистрираното наименование*

—

4. **Кратко определение на географския район**

Географският район на зърнения продукт „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ обхваща областите Северна Савония и Южна Савония.

5. **Връзка с географския район**

Защитеното географско указание „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ се основава на репутацията на продукта като традиционен зърнен продукт от Савония, който се отличава с тъмния си цвят и грубата си текстура.

Целите зърна ечемик или смесените зърна ечемик и овес се варят във вода, до достигане на полуготово състояние или докато се разпукат. След готвенето зърната се отцеждат. След това зърната се поставят в пещ за сушене и достигат готово състояние при температура от 250 °C до 280 °C. Следва опаковане на изсушените зърна в чували, които се използват в търговските операции, свързани със смилането, и се съхраняват до етапа на меленето. Накрая зърната се смилат на едро на брашно, което се характеризира със способността си да не се слепва. Полученият продукт „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ е напълно готов за употреба. По време на приготвянето може да се добави сол.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ е продукт, произлязъл от примитивни ястия от брашно, които преди стотици години са се приготвяли като суха храна за експедиции и дори за военни кампании. Зърнената култура с висока хранителна стойност е засищаща, както и удобна и лека за транспортиране като узрял зърнен продукт по време на дълги и трудни експедиции в гористия и богат на езера район на Савония. Наименованието Talkkuna подсказва източния произход на продукта. Славянските езици са заимствали наименованието „Talkkuna“ (*tolokno* на руски) от езика на азиатските номадски племена и така то е навлязло в тази форма във финския език.

Храните, подобни на каша, като talkkuna, които се смесват с вода, имат по-дълга история и от тази на хляба. В Савония брашното talkkuna се смесва например само с вода или се вари на гъста каша, която може да се яде с пръсти и е позната под наименованието *keittotalkkuna* [варена talkkuna] или *kopratalkkuna* [talkkuna „за загребване“].

В своята книга *Savo ja savolaiset* [„Савония и народът на Савония“] (1935 г.) Ернест Лампен описва зърнения продукт „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ по следния начин:

„Talkkuna се споменава във всяко писмено свидетелство. Говори се, че когато жителите на Савония отивали да се трудят в гората, взимали със себе си торба с брашно talkkuna. Когато дойдело времето да се подкрепят, те наливали вода в шапките си, добавяли сол и брашното talkkuna и с апетит се засищали с получената каша.“.

В Савония традиционното брашно talkkuna се приготвя през октомври след Архангеловден. За приготвянето на зърнения продукт „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ се използват единствено най-добрите зърна ечемик и/или овес. Варят се в медни съдове, поставят се в плетени кошници, за да се отцедят, и се пекат във фурна. Изсушените зърна се смилат в ръчни каменни или стандартни мелници.

Продуктът „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ се суши във фурна. Зиданата пещ в Савония традиционно се нагрява ежедневно и ежеседмично за целите на приготвяне на продукта, като това е нещо типично за източната кулинарна традиция на Финландия. Talkkuna е зърнен продукт, който се характеризира с устойчивост при съхранение благодарение на многоетапния си производствен процес. При съхранение на сухо и хладно място, предпазено от силни миризми, продуктът може да се съхранява до две години.

Най-типичното ястие, което се произвежда от тази зърнена смес в Савония, е кашата. Кашата, приготвена от зърнения продукт „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“, традиционно се сервира с *tirripaisti* [задушено свинско месо], защото вкусът на топлите зърнено-житни култури се съчетава добре с този на свинското месо. Добавянето на бучка масло носи допълнителна наслада. Продуктът „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ е подходящ и за десерти, например в съчетание с плодове.

В Савония брашното talkkuna се смесва например само с вода или се вари на гъста каша, която може да се яде с пръсти и е позната под наименованието *keittotalkkuna* [варена talkkuna]. Продуктът „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ е предназначен именно за този вид приготвяне и по този начин се различава от talkkuna от Западна Финландия или Хяме, който е по-фино смлян и се консумира например с *piimä* [мътеница] или *viili* [ферментирал млечен продукт]. Разликите в цвета и текстурата между зърнения продукт „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ и talkkuna от Хяме също са ясно различими и видими с просто око. Продуктът „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ е по-тъмен на цвят и с по-груба текстура от talkkuna от Хяме.

В годишника на Финската туристическа асоциация от 1926 г. се описва разликата между talkkunas от Савония и от Хяме:

„Жителите на Савония предпочитат talkkuna да е сух и лепкав, за да може да се яде от шепа. Поради тази причина шведите във Värmland и норвежците го наричат *nävgröt*, или „юмручена каша“. В Хяме, където също се произвежда talkkuna, той се консумира студен и в мътеница. Talkkuna от Савония обаче се готви. Така че и в това отношение съществуват различия между тези две съседни племена!“

Типичните суровини за зърнения продукт „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ са ечемикът и овесът, които са подходящи за отглеждане в Савония от гледна точка на климата и почвата и са се превърнали в основни суровини за talkkuna.

Продуктът „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ е познат и извън границите на Савония. Финландците, преселили се във Värmland в централна Швеция в края на 16-ти век и през 17-ти век, са предимно земеделци от Савония, практикуващи подсечно-огнево земеделие. Наред с емигриращите жители на Савония във Värmland се разпространява и продуктът „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“.

Студентската организация на Савония към Университета в Хелзинки организира ежегоден фестивал на talkkuna, *talkkunajuhla*, по време на който насъбралото се множество яде talkkuna и *tirripaisti*. Фестивалът на talkkuna е с дългогодишна традиция. Talkkuna се консумира за първи път на фестивала на talkkuna още през 1887 г. Студентската организация на Савония към Университета в Хелзинки обединява студенти от различни специалности, които са родени в Савония или имат връзка с региона. Следователно става въпрос за ясно определена от регионална гледна точка студентска организация, за която връзката между продукта „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ и неговия произход от Савония е очевидна. Студентските организации са интердисциплинарни университетски сдружения, чиито членове са обединени от връзки с една и съща географска област, като например Савония, както е в случая на Студентската организация на Савония. Така не е нужно наименованието на сервираното от Студентската организация на Савония празнично ястие talkkuna да се отнася конкретно до Савония, защото връзката и начинът на сервиране на talkkuna, които се различават от тези на другите talkkunas, вече показват, че става въпрос за Savolainen talkkuna. В наръчника на Студентската организация на Савония за 2023 г., който е предназначен за новодошлите студенти, е включен речник с термини на финския диалект, използван в Савония, в който думата „Talakkunat“ е дефинирана по следния начин: „Ежегодна забава, на която се пръска *piimä* и пращи *tirripaisti*. *Talakkunat* се провежда през ноември и е втората най-голяма годишна забава на Студентската организация на Савония. Тайната група *Kapitulj* [група за организиране на забави] е домакин на събитието.“. В наръчника за новодошлите се съдържа още и календар на събитията, в който *Talakkunat* се представя като втората по значимост забава на Студентската организация на Савония. По време на забавата студентите се наслаждават на събитието, организирано от *Kapitulj*, като се гощават с каша talakkuna с *tirripaisti*.

И в съвременните рецепти talkkuna от Савония продължава да представлява интерес като продукт с множество приложения. На своя уебсайт Rantalan tila [фермата на Rantala] е публикувала книжка с рецепти, озаглавена *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* [„Нови начини за приготвяне на Savolainen talkkuna“], в която се съдържат различни рецепти, в които като съставка се използва Savolainen talkkuna. Например в книжката с рецепти има идеи за десерти, вегетариански ястия или ястия с риба, приготвени с talkkuna.

Освен това в раздела с рецепти „Ateria luonnon antimista“ [„Храна от даровете на природата“] на книгата *Herkutellen Savossa* [„Наслаждавайте се на храната в Савония“] (2012 г.) се съдържа рецепта за „Talkkunainen marjarahka“ — десерт, приготвен с talkkuna, горски плодове и извара, в който като съставка се използва Savolainen talkkuna. В днешно време Savolainen talkkuna се използва и като съставка в рецепти за десерти.

Зърненият продукт „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ се предлага активно не само в търговската мрежа, но и на салони по търговия с хранителни стоки и на потребителски събития. Наред с това продуктът е представен на следните събития: Erämessut Ouluhalli, 16—18 май 2025 г.; Коледен пазар в Joensuu Arena, 6—8 декември 2024 г.; „Опитайте Savo“ в Matkus Kuopio на 17 октомври 2020 г.; и селския панаир на Tikkurila на 3—4 октомври 2020 г. Освен това продуктът е пуснат в продажба в Prisma Mikkeli (магазин за търговия на дребно) на 3 май 2024 г.

В социалните медии търсенето на хаштага #savolainentalkkuna дава резултати с изображения на различни продукти, в които се използва зърненият продукт „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“. В допълнение към традиционната употреба, потребителите са открили нови начини за използване на продукта, като например при печене на хляб и панира на риба. Savolainen talkkuna се споменава и в коледния календар на селската асоциация Muuruvesi (23 декември 2017 г.), който е публикуван във Facebook.

Препратка към публикуваната продуктова спецификация

https://www.ruokavirasto.fi/globalassets/elintarvikkeet/elintarvikeala/ainesosat-ja-sisalto/nimisuojatut-tuotteet/savolainen-talkkuna-hakemus.pdf