C/2025/6582

10.12.2025

Zveřejnění žádosti o zápis názvu podle čl. 50 odst. 2 písm. a) nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1151/2012 o režimech jakosti zemědělských produktů a potravin

(C/2025/6582)

Po tomto zveřejnění mohou orgány členského státu nebo třetí země nebo fyzická či právnická osoba s oprávněným zájmem, která je usazena nebo má bydliště ve třetí zemi, podat Komisi námitku v souladu s článkem 17 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ([1]), a to do tří měsíců ode dne tohoto zveřejnění.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“

EU č.: PGI-FI-02907 — 4.4.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Název (názvy) CHZO**

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Finsko

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**

3.1 *Druh produktu*

Třída 1.6 Ovoce, zelenina a obiloviny v nezměněném stavu nebo zpracované

Kód kombinované nomenklatury

11 – MLÝNSKÉ VÝROBKY; SLAD; ŠKROBY; INULIN; PŠENIČNÝ ŠKROB

1103 – Krupice, krupička a pelety z obilovin

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je obilný produkt vyrobený z vařených a v peci pražených obilovin, které jsou rozemlety na hrubý prášek. Hlavní surovinou jsou ječná zrna (*Hordeum vulgare*) nebo směs ječných a ovesných zrn (*Avena sativa*).

Během přípravy lze přidat sůl.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je obilný produkt s těmito vlastnostmi:

— hrubá struktura obilného produktu,

— vůně praženého obilí,

— chuť praženého obilí,

— hnědá barva praženého obilí.

([1]) Nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2024/1143 ze dne 11. dubna 2024 o zeměpisných označeních pro víno, lihoviny a zemědělské produkty, jakož i zaručené tradiční speciality, a o nepovinných údajích o jakosti pro zemědělské produkty, kterým se mění nařízení (EU) č. 1308/2013, (EU) 2019/787 a (EU) 2019/1753 a zrušuje nařízení (EU) č. 1151/2012 (Úř. věst. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tento výrobek se od ostatních produktů talkkuna liší tím, že má tmavší barvu a je nahrubo mletý. Výrobek se vyznačuje dobrou skladovatelností získanou díky procesu výroby, který probíhá ve více fázích.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které se musejí uskutečnit ve vymezené zeměpisné oblasti*

Fáze produkce obilného produktu „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“, které musí probíhat ve vymezené zeměpisné oblasti, jsou vaření, sušení a pražení, mletí a pytlování zrn ječmene a/nebo ovsa.

3.5 *Zvláštní pravidla týkající se krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

3.6 *Zvláštní pravidla týkající se označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

—

4. **Stručné vymezení zeměpisné oblasti**

Zeměpisnou oblast obilného produktu „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ tvoří provincie Severní Savo a Jižní Savo.

5. **Souvislost se zeměpisnou oblastí**

Chráněné zeměpisné označení „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je založeno na pověsti tradičního obilného produktu z regionu Savo, který se vyznačuje tmavou barvou a hrubou strukturou.

Celá ječná zrna nebo směs ječných a ovesných zrn se vaří ve vodě do poloměkka nebo dokud se nezačnou rozpadat. Po uvaření se zrna scedí. Poté se zrna vloží do pece, kde se suší při teplotě 250 °C až 280 °C. Sušená zrna se následně balí do pytlů používaných v komerčních mlýnských provozech a v těchto pytlích jsou uložena až do umletí. Nakonec se zrna rozemelou na hrubou mouku, která se vyznačuje tím, že se nelepí. Výsledný produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je zcela hotový a připravený k použití v daném stavu. Během přípravy lze přidat sůl.

Produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ se vyvinul z jednoduchých pokrmů z mouky, které se před stovkami let připravovaly jako suchá potravina na výpravy nebo i na vojenská tažení. Tato výživná obilovina se dobře uchovávala a bylo snadné a lehké ji převážet při dlouhých a náročných výpravách v lesnatém regionu Savo bohatém na jezera jako obilný produkt připravený ke konzumaci. Ze slova talkkuna vyplývá, že pochází z východu. Slovo „talkkuna“ (rusky *tolokno*) bylo převzato z jazyka asijských kočovných kmenů do slovanských jazyků a v této podobě se dostalo do finštiny.

Kaše jako talkkuna, které se smíchávají s vodou, jsou mnohem staršími potravinami z obilovin než chléb. V Savu se mouka talkkuna smíchávala například s vodou nebo se z ní vařila hustá kaše, kterou bylo možné jíst rukama, tzv. *keittotalkkuna* [vařená talkkuna] nebo *kopratalkkuna* [talkkuna „do ruky“].

Ernst Lampén ve své knize *Savo ja savolaiset* [„Kraj Savo a jeho lid“] (1935) popsal obilný produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ takto:

„O talkkuně se zmiňují všechny prameny. Uvádí se v nich, že když lidé ze Sava chodili pracovat do lesa, brali si s sebou pytel mouky talkkuna. Když byl čas jídla, nalili si do čepic vodu, přimíchali mouku talkkuna a sůl a s chutí se pustili do vzniklé kaše.“

V Savu se talkkuna tradičně vyrábí v říjnu po svátku Michaelmas. Pro výrobu obilného produktu nazvaného „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ byla použita jen ta nejlepší ječná nebo ovesná zrna. Ta se vařila v měděném kotli, dávala se do splétaných košů, kde se nechala okapat, a pekla se v peci. Usušená zrna se mlela na kamenech nebo v mlýnku.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ se suší v peci. V Savu se pec tradičně roztápí každý den a každý týden, aby se na ní vařilo, což je typické zejména pro finskou gastronomickou tradici na východě. Talkkuna je obilný produkt, který se díky výrobnímu procesu probíhajícímu ve více fázích vyznačuje dobrou skladovatelností. Pokud je výrobek uchováván v suchu, chladu a chráněn před výraznými pachy, lze jej skladovat až dva roky.

Nejtypičtějším jídlem, které se v Savu z této směsi obilí připravuje, je kaše. K obilné kaši „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ se tradičně podává *tirripaisti* [dušené vepřové maso], protože kombinace teplých obilovin a vepřového masa je velmi chutná. Kaše se podává i s kouskem másla. „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ se hodí i jako dezert, například s lesními plody.

V Savu se mouka talkkuna například smíchávala s vodou nebo se z ní vařila hustá kaše, kterou bylo možné jíst rukama, tzv. *keittotalkkuna* [vařená talkkuna]. Produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je určen právě pro tento druh přípravy a liší se tak od talkkuny ze západního Finska nebo z Häme, která je namleta jemněji a konzumuje se například s *piimä* [podmáslí] nebo *viili* [fermentovaný mléčný výrobek]. Rozdíly v barvě a struktuře mezi obilným produktem „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ a talkkunou z Häme jsou rovněž jasné a viditelné na první pohled. „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ má tmavší barvu a hrubší strukturu než talkkuna z Häme.

Ročenka Finského turistického svazu z roku 1926 popisuje rozdíl mezi talkkunami ze Sava a z Häme takto:

„Lidé ze Sava si dopřávají talkkunu v suché, lepkavé formě, takže ji mohou nabírat dlaní. Proto jí Švédové ve Värmlandu a Norové říkají *nävgröt* neboli ‚kaše do ruky‘. V Häme, kde se talkkuna také vyrábí, si ji vychutnávají studenou v podmáslí. Nicméně Savolainen talkkuna je vařený pokrm. Je tedy rozdíl i mezi těmito dvěma sousedními kmeny!“

Typickými surovinami pro výrobu obilného produktu „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ jsou ječmen a oves, které se pro pěstování v Savu z hlediska klimatu a půdy nejlépe hodily a staly se hlavními surovinami pro výrobu talkkuny.

Produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ byl známý i mimo region Savo. Finové, kteří se koncem 16. století a v 17. století přistěhovali do Värmlandu ve středním Švédsku, byli zemědělci ze Sava, kteří se živili především žárovým zemědělstvím. Spolu s přistěhovalci ze Sava se tak produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ rozšířil i ve Värmlandu.

Studentský národ Sava na Helsinské univerzitě pořádá každoročně festival talkkuna nazvaný *talkkunajuhla*, kterého se účastní velké množství lidí a konzumují talkkunu a *tirripaisti*. Festival talkkuny má dlouhou tradici. Poprvé se talkkuna jedla na festivalu talkkuny již v roce 1887. Studentský národ Sava při Helsinské univerzitě je studentská organizace, která sdružuje studenty různých oborů, kteří pocházejí ze Sava nebo mají k Savu vztah. Jedná se tedy o regionálně přesně vymezenou studentskou organizaci, pro kterou je zřejmá existence produktu „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ a jeho původu z regionu Savo. Studentské národy jsou mezioborová sdružení vysokých škol, jejichž členy spojuje vazba na stejnou zeměpisnou oblast, jako je například Savo v případě Studentského národa Sava. Název pokrmu talkkuna podávaného jako slavnostní jídlo Studentského národa Sava tedy nemusí odkazovat konkrétně na region Savo, protože už samotné spojení a způsob podávání talkkuny, který se liší od ostatních talkkun, naznačuje, že se jedná o produkt Savolainen talkkuna. Příručka pro studenty prvního ročníku vypracovaná Studentským národem Sava pro rok 2023 obsahuje savonsko-finsko-savonský slovník, který slovo „Talakkunat“ definuje takto: „Každoroční večírek, kde stříká *piimä* a syčí *tirripaisti*. *Talakkunat* se koná v listopadu a je druhou největší každoroční akcí Studentského národa Sava. Akci pořádá uzavřená skupina *Kapitulj* [skupina, která akci organizuje].“ V příručce pro studenty prvních ročníků se dále v kalendáři akcí píše o *Talakkunatu* jako o druhé nejdůležitější a podivuhodné akci Studentského národa Sava. Na večírku si studenti užijí vystoupení skupiny *Kapitulj* a pojídají kaši talakkuna s *tirripaisti*.

Savolainen talkkuna zůstává zajímavým a všestranným produktem používaným v moderních receptech. Společnost Rantalan tila [farma Rantala] zveřejnila na svých internetových stránkách brožuru s recepty nazvanou *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* [„Nové způsoby přípravy jídel se Savolainen talkkuna“], která obsahuje různé recepty s použitím Savolainen talkkuna jako přísady. V brožuře s recepty najdete například nápady na dezerty, vegetariánská jídla nebo pokrmy z ryb s použitím talkkuny.

Kromě toho je v knize *Herkutellen Savossa* [„Nechte si chutnat v Savo“] (2012) v části nazvané „Ateria luonnon antimista“ [„Jídlo z darů přírody“] uveden recept na dezert „Talkkunainen marjarahka“, který se připravuje z talkkuny, lesních plodů a tvarohu a který jako ingredienci používá produkt Savolainen talkkuna. V současné době se produkt Savolainen talkkuna používá také jako přísada v receptech na dezerty.

Obilný produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ se aktivně nabízí nejen v maloobchodě, ale také na potravinářských veletrzích a spotřebitelských akcích. Tento produkt se objevil mimo jiné na následujících akcích: Erämessut Ouluhalli ve dnech 16.–18. května 2025, vánoční trh v Joensuu Arena ve dnech 6.–8. prosince 2024, Ochutnejte Savo v Matkus Kuopio dne 17. října 2020 a venkovská slavnost Tikkurila ve dnech 3.–4. října 2020. Kromě toho byl produkt dne 3. května 2024 nabízen v maloobchodní prodejně v Prisma Mikkeli.

Na sociálních sítích se po vyhledání hashtagu #savolainentalkkuna objeví obrázky různých produktů, u nichž se používá obilný produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“. Kromě tradičních způsobů použití našli spotřebitelé nové možnosti využití tohoto produktu, například při pečení chleba a obalování ryb. Produkt Savolainen talkkuna je uveden také ve vánočním kalendáři sdružení obce Muuruvesi (23. prosince 2017), který byl zveřejněn na Facebooku.

Odkaz na zveřejnění specifikace produktu

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