C/2025/6582

10.12.2025

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

(C/2025/6582)

Efter denne offentliggørelse kan myndighederne i en medlemsstat eller i et tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med en legitim interesse, og som er etableret eller har bopæl i et tredjeland, i overensstemmelse med artikel 17 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 ([1]) indgive en indsigelse til Kommissionen inden for en frist på tre måneder fra datoen for denne offentliggørelse.

ENHEDSDOKUMENT

»Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna«

EU-nr.: PGI-FI-02907 — 4.4.2023

BOB ( ) BGB (X)

1. **Betegnelse på BGB**

»Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Finland

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

Kode i den kombinerede nomenklatur

11 – MØLLERIPRODUKTER, MALT STIVELSE, INULIN; HVEDEGLUTEN

1103 - Gryn og groft mel samt pellets af korn

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« er et kornprodukt fremstillet af kogt og ovnristet korn, der formales til groft pulver. Den vigtigste råvare er bygkorn (*Hordeum vulgare*) eller en blanding af byg og havre (*Avena sativa*).

Salt kan tilsættes under tilberedningen.

»Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« er et kornprodukt, der er kendetegnet ved:

— kornproduktets grove tekstur

— duften af ristet korn

— smagen af ristet korn

— det ristede korns brune farve.

([1]) Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) 2024/1143 af 11. april 2024 om geografiske betegnelser for vin, spiritus og landbrugsprodukter samt garanterede traditionelle specialiteter og fakultative kvalitetsudtryk for landbrugsprodukter, om ændring af forordning (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 og (EU) 2019/1753 og om ophævelse af forordning (EU) nr. 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Dette produkt adskiller sig fra andre talkkunaer ved, at det er mørkere i farven og groft formalet. Produktet er kendetegnet ved en god holdbarhed takket være fremstillingsprocessen i flere faser.

3.3. *Foder (kun for animalske produkter) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

De etaper af produktionen af kornproduktet »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna«, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område, er kogning, tørring og ristning, formaling og udblødning af korn af byg og/eller havre.

3.5. *Særlige regler for udskæring, rivning eller emballering osv. af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, som betegnelsen henviser til*

—

4. **Kort angivelse af det geografiske områdes afgrænsning**

Det geografiske område for kornproduktet »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« består af provinserne det nordlige Savo (Pohjois-Savo) og det sydlige Savo (Estelä-Savo).

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Den beskyttede geografiske betegnelse »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« er baseret på dens omdømme som et traditionelt kornprodukt fra Savo, der er kendetegnet ved sin mørke farve og grove tekstur.

Hele kerner af byg eller af en blanding af byg og havre koges i vand, indtil de er halvkogt eller spalter. Efter kogningen drænes kernerne for vand. Kernerne sættes derefter ind i en ovn for at tørre ved 250 °C til 280 °C. De tørre kerner puttes derefter i sække, der anvendes til kommerciel slibning, og sækkene lagres til formalingen. Endelig formales kornene til groft mel, som er kendetegnet ved ikke at klumpe. Det færdige »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« er nu færdigtilberedt og klar til anvendelse. Der kan tilsættes salt under tilberedningen.

»Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« har udviklet sig fra primitive melretter, som for hundrede af år siden blev tilberedt som tørfoder til ekspeditioner og endda militære aktioner. Det nærende korn holdt sig godt og var bekvemt og let at transportere som et modnet kornprodukt på lange og hårde ekspeditioner i Savo-regionens mange skove og søområder. Navnet talkkuna er af østlig oprindelse. »Talkkuna« (*tolokno* på russisk) blev lånt fra asiatiske nomadiske rytterfolks sprog via slavisk og kom ind på finsk i denne form.

Fødevarer som grød, f.eks. talkkuna, der blandes med vand, er endda ældre fødevarer baseret på cerealier end brød. I Savo blev talkkuna-mel blandet med f.eks. vand eller kogt i et tykt lag, der kunne spises med fingrene, kendt som *keittotalkkuna* [kogt talkkuna] eller *kopratalkkuna* [talkkuna »med fingrene«].

I sin bog *Savo ja savolaiset* [»Savo og Savo-folket«] (1935) beskrev Ernst Lampén kornproduktet »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« som følger:

»I alle rapporter nævnes talkkuna. Det siges, at når befolkningen i Savo gik på arbejde i skoven, tog de en pose talkkuna-mel med. Når det var spisetid, hældte de vand i deres krus, blandede talkkuna-mel og salt i, og indtog grøden med velbehag.«

I Savo blev talkkuna traditionelt fremstillet i oktober efter Sct. Mikael. Der anvendtes kun de bedste kerner af byg og/eller havre til kornproduktet »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna«. De blev kogt i en kobberkedel, anbragt i kurve for at afdryppe og bagt i en ovn. De tørrede kerner blev formalet med møllesten eller i en mølle.

»Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« blev tørret i en ovn. I Savo er tørreovnen traditionelt blevet opvarmet dagligt og ugentligt til madlavning, hvilket er særlig typisk for Finlands østlige kulinariske tradition. Talkkuna er et kornprodukt, der er kendetegnet ved en god holdbarhed takket være fremstillingsprocessen i flere faser. Hvis produktet holdes tørt, køligt og beskyttet mod kraftig lugt, kan det opbevares i op til to år.

Den mest typiske fødevare, der fremstilles af denne kornblanding i Savo, er grøden. Grød, der er fremstillet af kornproduktet »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna«, har traditionelt været ledsaget af *tirripaisti* [stegt svinebryst], fordi varme kerner og svinebryst er en god smagskombination. Grøden kan også nydes med en smørklat. »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« er også egnet som sådan som dessert, f.eks. med bær.

I Savo blev talkkuna-mel blandet med f.eks. vand eller kogt sammen til en tyk grød, der kunne spises med fingrene, kendt som *keittotalkkuna* [kogt talkkuna]. »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« er netop beregnet til denne form for madlavning og adskiller sig således fra talkkunaen i det vestlige Finland eller Häme, som formales fint og spises med f.eks. *piimä* [kærnemælk] eller *viili* [et fermenteret mælkeprodukt]. Forskellene i farve og tekstur mellem kornproduktet »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« og talkkuna fra Häme er også tydelige og synlige. »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« er mørkere i farven og har en grovere tekstur end talkkuna fra Häme.

Den finske turistforenings årbog fra 1926 beskriver forskellen mellem talkkunaerne fra Savo og Häme:

»Befolkningen i Savo nyder talkkuna i sin tørre, klæbrige form, og som kan spises fra sin hule hånd. Det er grunden til, at svenskere i Värmland og nordmænd kalder det *nävgröt* eller »nævegrød«. I Häme, hvor talkkuna også fremstilles, nydes den kold i kærnemælk. Savolainen talkkuna koges derimod. Derfor er der også her en forskel mellem disse to områder!«

De typiske råvarer i kornproduktet »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« er byg og havre, som var velegnede til dyrkning i Savo med hensyn til klima og jord og blev de vigtigste råvarer i talkkuna.

»Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« var også kendt uden for Savos grænser. De finner, der flyttede til Värmland i det centrale Sverige i slutningen af det 16. århundrede og i det 17. århundrede, var hovedsagelig landbrugere fra Savo. »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« bredte sig også til Värmland sammen med indvandrere fra Savo.

Helsinkis Universitets Savo studenterforening afholder en årlig talkkunafestival, *talkkunajuhla*, hvor en stor menneskemængde spiser talkkuna og *tirripaisti*. Talkkunafestivalen har en lang tradition. Talkkuna blev spist for første gang på talkkunafestivalen allerede i 1887. Helsinkis Universitetets Savo studenterforening er en studenterorganisation, der samler studerende fra forskellige fagområder, og som kommer fra Savo eller har en forbindelse til Savo. Der er derfor tale om en regionalt veldefineret studenterorganisation, for hvilken »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« og dens oprindelse i Savo er selvindlysende. Studenterorganisationerne er tværfaglige sammenslutninger på universiteter, hvis medlemmer har bånd til det samme geografiske område, såsom Savo, for så vidt angår Savo studenterforening. Navnet på talkkunaen, som Savo studenterforening serverede som en festlig ret, behøvede således ikke tidligere specifikt at henvise til Savo, fordi tilknytningen og måden at servere talkkunaen, der adskiller sig fra andre talkkunaer, allerede indikerede, at det var Savolainen talkkuna. Savo studenterforenings guide til nye studerende for 2023 indeholder en ordbog for savo-finsk-savo, som definerer ordet »Talakkunat« således: »En årlig fest, hvor der serveres *piimä* (kærnemælk) og *tirripaisti* (stegt svinebryst) i rigelige mængder. *Talakkunat* afholdes i november og er Savo studenterforenings næststørste årlige fest. Den hemmelighedsfulde *Kapitulj* [festarrangør] er vært for arrangementet« I guiden til nye studerende, nævnes datoerne for årets arrangementer, hvor *Talakkunat* beskrives som det næst vigtigste hos Savo studenterforening. Til dette arrangement kan de studerende nyde *Kapitulj* og talakkuna-grød med *tirripaisti*.

Savolainen talkkuna er fortsat et interessant og alsidigt produkt i moderne opskrifter. Rantalan tila [gården Rantala] har på sit websted offentliggjort en opskrift med titlen *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* [Nye måder at spise Savolainen talkkuna på], som indeholder forskellige opskrifter med Savolainen talkkuna som ingrediens. Opskriften indeholder f.eks. idéer til desserter, vegetariske retter eller fiskeretter med talkkuna.

Desuden indeholder opskriften »Ateria luonnon antimista« [Et måltid fra den gavmilde natur] i bogen *Herkutellen Savossa* [Lækker mad i Savo] (2012) en opskrift på »Talkkunainen marjarahka«, en dessert fremstillet af talkkuna, bær og kvark, hvor Savolainen talkkuna er en ingrediens. I dag anvendes Savolainen talkkuna også som ingrediens i dessertopskrifter.

Kornproduktet »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna« markedsføres aktivt ikke kun hos detailhandlere, men også på fødevaremesser og forbrugerarrangementer. Produktet har bl.a. været eksponeret på følgende arrangementer: Erämessut Ouluhalli, den 16.-18. maj 2025, julemarkedet Joensuu Arena, den 6.-8. december 2024, Smag Savo ved Matkus Kuopio den 17. oktober 2020 og den lokale messe i Tikkurila den 3.-4. oktober 2020. Desuden blev produktet markedsført i Prisma Mikkeli (detailbutik) den 3. maj 2024.

På de sociale medier viser en søgning efter hashtag #savolainentalkkuna billeder af en række produkter, der anvender kornproduktet »Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna«. Ud over traditionelle anvendelser har forbrugerne fundet nye måder at bruge produktet på, f.eks. når de bager brød og panering af fisk. Savolainen talkkuna blev også nævnt i Muuruvesi lokalforenings julekalender (den 23. december 2017), som blev offentliggjort på Facebook.

Henvisning til offentliggørelsen af produktspecifikationen

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