Amtsblatt
der Europäischen Union

DE
Reihe C

C/2025/6582

10.12.2025

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(C/2025/6582)

Im Anschluss an diese Veröffentlichung können gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates [1] die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“

EU-Nr.: PGI-FI-02907 — 4.4.2023

G.U.( ) G.G.A. (X)

1. **Name(n) der g. g. A**

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Finnland

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

Code der Kombinierten Nomenklatur

11 — MÜLLEREIERZEUGNISSE; MALZ; STÄRKE; INULIN; KLEBER VON WEIZEN

1103 — Grobgrieß, Feingrieß und Pellets von Getreide

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ wird aus gekochtem und im Ofen geröstetem Getreide hergestellt, das zu einem groben Pulver vermahlen wird. Als Hauptrohstoff werden Gerstenkörner (*Hordeum vulgare*) oder ein Gemisch aus Gersten- und Haferkörnern (*Avena sativa*) verwendet.

Während der Zubereitung kann Salz hinzugefügt werden.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ ist ein Getreideerzeugnis, das sich durch folgende Merkmale auszeichnet:

— die grobe Textur;

— der Geruch nach geröstetem Getreide;

— der Geschmack nach geröstetem Getreide;

— die braune Farbe von geröstetem Getreide.

[1] Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Das Erzeugnis unterscheidet sich von anderen „Talkkunas“, da es dunkler und gröber vermahlen ist. Dank seines mehrstufigen Erzeugungsprozesses zeichnet es sich durch eine gute Haltbarkeit aus.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Folgende Schritte für die Erzeugung des Getreideerzeugnisses „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ müssen in dem abgegrenzten geografischen Gebiet stattfinden: Kochen, Trocknen und Rösten der Gersten- und/oder Haferkörner sowie Mahlen und Verpacken des Erzeugnisses in Säcke.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

—

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet des Getreideerzeugnisses „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ umfasst die Provinzen Nord-Savo und Süd-Savo.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Die geschützte geografische Angabe „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ beruht auf ihrem Ansehen als traditionelles Getreideerzeugnis aus Savo, das sich durch seine dunkle Farbe und grobe Textur auszeichnet.

Ganze Gerstenkörner oder ein Gemisch aus Gersten- und Haferkörnern wird in Wasser gekocht, bis sie halb gar sind oder sich aufspalten. Nach dem Kochen lässt man die Körner abtropfen. Anschließend werden sie im Ofen getrocknet und bei einer Temperatur von 250 °C bis 280 °C geröstet. Die getrockneten Körner werden dann in Säcke verpackt, die für gewerbliche Mahlvorgänge verwendet werden, und in diesen bis zum Vermahlen gelagert. Im letzten Erzeugungsschritt werden die Körner zu einem groben Mehl vermahlen, das sich dadurch auszeichnet, dass es nicht klumpt. Das erzeugte Produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ ist vollständig gegart und küchenfertig. Während der Zubereitung kann Salz hinzugefügt werden.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ ist aus einfachen Mehlgerichten entstanden, die vor Hunderten von Jahren als trockenes Lebensmittel für Expeditionen und sogar Militäreinsätze zubereitet wurden. Das nahrhafte Getreide war gut haltbar und ließ sich als fertiges Getreideprodukt auf langen und beschwerlichen Expeditionen in der bewaldeten und seenreichen Region Savo bequem und leicht transportieren. Der Name Talkkuna weist auf seine östlichen Ursprünge hin. Talkkuna („tolokno“ auf Russisch) wurde aus der Sprache asiatischer Reitervölker in die slawischen Sprachen entlehnt und gelangte in dieser Form in die finnische Sprache.

Porridgeähnliche Speisen wie Talkkuna, die mit Wasser vermischt werden, sind als Lebensmittel auf Getreidebasis sogar älter als Brot. In Savo wurde Talkkuna-Mehl beispielsweise einfach mit Wasser vermischt oder zu einem sämigen Porridge gekocht, der mit den Händen verzehrt werden konnte und als „keittotalkkuna“ (gekochtes Talkkuna) oder „kopratalkkuna“ (Talkkuna, das mit den Fingern gegessen wird) bezeichnet wurde.

In seinem Buch „Savo ja savolaiset“ (Savo und die Menschen von Savo) (1935) beschreibt Ernst Lampén das Getreideerzeugnis „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ wie folgt:

„In allen Berichten wird Talkkuna erwähnt. Es wird erzählt, dass die Menschen von Savo, wenn sie in den Wald gingen, um zu arbeiten, einen Beutel Talkkuna-Mehl mitnahmen. Zur Essenszeit füllten sie ihre Schalen mit Wasser, rührten Talkkuna-Mehl und Salz ein und ließen es sich schmecken.“

In Savo wird Talkkuna traditionell im Oktober nach dem Michaelstag hergestellt. Für das Getreideerzeugnis „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ wurden nur die besten Gersten- und/oder Haferkörner verwendet. Sie wurden in einem Waschkessel gekocht, dann zum Abtropfen in Holzkörbe gelegt und im Ofen geröstet. Die getrockneten Körner wurden mit Mahlsteinen oder in einer Mühle vermahlen.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ wird im Ofen getrocknet. In Savo wurde der Steinbackofen traditionell täglich und wöchentlich zum Kochen angeheizt, was für die kulinarische Tradition im Osten Finnlands besonders typisch ist. Talkkuna ist ein Getreideerzeugnis, das sich dank seines mehrstufigen Erzeugungsprozesses durch eine gute Haltbarkeit auszeichnet. Wird das Erzeugnis trocken, kühl und vor starken Gerüchen geschützt, kann es bis zu zwei Jahre lang gelagert werden.

Die typischste Speise, die in Savo aus dieser Getreidemischung hergestellt wird, ist Porridge. Porridge aus dem Getreideerzeugnis „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ wird traditionell mit „Tirripaisti“ (geschmortem Schweinefleisch) serviert, da erhitztes Getreide und Schweinefleisch eine gute Geschmackskombination bilden. Das Porridge wird aber auch ohne Beilage mit einem Stückchen Butter angerichtet. Darüber hinaus eignet sich „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ zur Zubereitung von Desserts, z. B. mit Beeren.

In Savo wurde Talkkuna-Mehl beispielsweise einfach mit Wasser vermischt oder zu einem sämigen Porridge gekocht, der mit den Händen verzehrt werden konnte und als „keittotalkkuna“ (gekochtes Talkkuna) bezeichnet wird. „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ ist genau für diese Art der Küche bestimmt und unterscheidet sich somit von dem Talkkuna im Westen Finnlands oder der Region Häme, wo es feiner vermahlen und z. B. mit „Piimä“ (Buttermilch) oder „Viili“ (einem fermentierten Milcherzeugnis) verzehrt wird. Die Unterschiede in der Farbe und der Textur zwischen dem Getreideerzeugnis „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ und dem Talkkuna aus Häme sind ebenfalls offensichtlich. „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ ist dunkler und gröber in der Textur als das Talkkuna aus Häme.

Im Jahrbuch des finnischen Touristenverbands aus dem Jahr 1926 wird der Unterschied zwischen den „Talkkunas“ aus Savo und Häme folgendermaßen beschrieben:

„Die Menschen in Savo genießt ihren Talkkuna in trockener, klebriger Form, sodass man es aus der hohlen Hand essen kann. Aus diesem Grund bezeichnen es die Schweden aus Värmland und die Norweger als ‚nävgröt‘, was soviel bedeutet wie‚Faust-Porridge‘. In Häme, wo Talkkuna ebenfalls hergestellt wird, wird es kalt mit Buttermilch gegessen. Bei‚Savolainen talkkuna‘ handelt es sich jedoch um ein gekochtes Erzeugnis. Es gibt also auch hier einen Unterschied zwischen diesen beiden benachbarten Stämmen!“

Typischerweise werden als Rohstoffe für das Getreideerzeugnis „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ Gerste und Hafer verwendet, die sich in Bezug auf das Klima und den Boden gut für den Anbau in Savo eignen und somit zu den wichtigsten Rohstoffen von Talkkuna geworden sind.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ war auch außerhalb der Grenzen von Savo bekannt. Die Finnen, die Ende des 16. Jahrhunderts und im 17. Jahrhundert nach Värmland in Mittelschweden zogen, waren hauptsächlich brandrodende Bauern aus Savo. Durch die Einwanderung der Savonen nach Värmland breitete sich „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ ebenfalls dort aus.

Die Studentenvereinigung Savo Student Nation der Universität Helsinki organisiert jedes Jahr das Talkkuna-Festival, „Talkkunajuhla“, bei dem einer großen Anzahl von Teilnehmern Talkkuna mit „Tirripaisti“ serviert wird. Das Talkkuna-Festival blickt auf eine lange Tradition zurück. Talkkuna wurde erstmals im Jahr 1887 auf dem Talkkuna-Festival verzehrt. Die Savo Student Nation der Universität Helsinki ist eine Studentenvereinigung, die Studierende verschiedener Fachrichtungen zusammenbringt, die aus Savo stammen oder eine Verbindung zu Savo haben. Es handelt sich somit um eine regional orientierte Studentenvereinigung, für die das Erzeugnis „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ und seine Herkunft aus Savo eine Selbstverständlichkeit sind. Bei den Student Nations handelt es sich um interdisziplinäre Vereinigungen an Universitäten, deren Mitglieder durch ihre Verbindungen zu demselben geografischen Gebiet verbunden sind – wie beispielsweise Savo im Falle der Savo Student Nation. So musste in der Bezeichnung von Talkkuna, das von der Savo Student Nation als Festmahl serviert wurde, zuvor nicht ausdrücklich auf Savo verwiesen werden, da der Bezug und die Art der Zubereitung, die sich von anderen „Talkkunas“ unterscheidet, bereits implizieren, dass es sich um „Savolainen talkkuna“ handelt. Der „Savo Student Nation freshers' Guide“ für 2023 enthält ein Savo-Finnisch-Savo-Wörterbuch, in dem das Wort „Talakkunat“ wie folgt definiert wird: „Ein jährliches Fest, bei dem‚Piimä‘ spritzt und‚Tirripaisti‘ brutzelt.‚Talakkunat‘ findet im November statt und ist das zweitgrößte jährliche Fest, das von der Savo Student Nation ausgerichtet wird. Die Show wird von dem geheimniskrämerischen‚Kapitulj‘ (Organisationskomitee) veranstaltet.“ Des Weiteren wird „Talakkunat“ im Veranstaltungskalender der Broschüre für Studienanfänger als eigentümliches und zweitwichtigstes Fest der Savo Student Nation bezeichnet. Während des Festes erfreuen sich die Studierenden an der Show des „Kapitulj“ und genießen Talakkuna-Porridge mit „Tirripaisti“.

„Savolainen talkkuna“ lässt sich als interessantes und vielseitiges Erzeugnis auch in modernen Rezepten einsetzen. „Rantalan tila“ (Rantala-Bauernhof) hat auf seiner Website ein Rezeptheft namens „Savolaisen talkkunan uudet kujeet“ („Neue Möglichkeiten mit Savolainen talkkuna“) veröffentlicht, das verschiedene Rezepte enthält, in denen „Savolainen talkkuna“ als Zutat verwendet wird. So enthält das Rezeptheft beispielsweise Ideen für Desserts, vegetarische Gerichte oder Fischgerichte, die mit Talkkuna zubereitet werden.

Darüber hinaus enthält der Rezeptteil „Ateria luonnon antimista“ (Ein Mahlzeit aus den Schätzen der Natur) des Buches „Herkutellen Savossa“ (Genuss von Speisen in Savo) (2012) ein Rezept für „Talkkunainen marjarahka“, ein aus Talkkuna, Beeren und Quark hergestelltes Dessert, das unter Verwendung von „Savolainen talkkuna“ zubereitet wird. Heute wird „Savolainen talkkuna“ auch als Zutat in Dessertrezepten verwendet.

Das Getreideerzeugnis „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ wird nicht nur im Einzelhandel, sondern auch auf Lebensmittelmessen und Verbraucherveranstaltungen aktiv vermarktet. Das Erzeugnis wurde u. a. auf folgenden Veranstaltungen vorgestellt: Erämessut Ouluhalli, 16.-18. Mai 2025; Weihnachtsmarkt in der „Joensuu Arena“, 6.-8. Dezember 2024; „Taste Savo“ im Einkaufszentrum „Matkus Kuopio“ am 17. Oktober 2020; und auf der Landmesse von Tikkurila am 3. und 4. Oktober 2020. Darüber hinaus wurde das Erzeugnis am 3. Mai 2024 im Einzelhandelsgeschäft Prisma in Mikkeli in den Verkehr gebracht.

In den sozialen Medien liefert eine Suche nach dem Hashtag #savolainentalkkuna Bilder einer Vielzahl von Erzeugnissen, die unter Verwendung des Getreideerzeugnisses „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ zubereitet werden. Neben den traditionellen Arten der Verwendung haben die Verbraucher neue Formen der Verwendung des Erzeugnisses gefunden, z. B. beim Backen von Brot und Panieren von Fisch. „Savolainen talkkuna“ findet ebenfalls Erwähnung im Weihnachtskalender des Dorfverbands Muuruvesi (23. Dezember 2017), der auf Facebook veröffentlicht wurde.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

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