C/2025/6582

10.12.2025

Publicación de una solicitud de registro de un nombre con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.° 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(C/2025/6582)

Tras esta publicación, y de conformidad con el artículo 17 del Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]), en el plazo de tres meses a partir de la fecha de la presente publicación, las autoridades de un Estado miembro o de un tercer país, así como cualquier persona física o jurídica que tenga un interés legítimo y se halle establecida o sea residente en un tercer país, podrán formular oposición ante la Comisión.

DOCUMENTO ÚNICO

«Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna»

N.º UE: PGI-FI-02907 de 4.4.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nombre(s) de la IGP**

«Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna»

2. **Estado miembro o tercer país**

Finlandia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

Código de la nomenclatura combinada

11 - PRODUCTOS DE LA MOLINERÍA; MALTA; ALMIDÓN Y FÉCULA; INULINA; GLUTEN DE TRIGO

1103. Grañones, sémola y «pellets», de cereales

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

El «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» es un producto a base de cereales elaborado con cereales cocidos y tostados al horno, molidos en polvo grueso. Su principal ingrediente crudo es el grano de cebada (*Hordeum vulgare*) o la mezcla de granos de cebada y avena (*Avena sativa*).

Puede añadirse sal durante la preparación.

El «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» es un producto cereal caracterizado por:

— su textura gruesa

— el olor a grano tostado

— el sabor a grano tostado

— el color marrón del grano tostado.

([1]) Reglamento (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas para vinos, bebidas espirituosas y productos agrícolas, así como especialidades tradicionales garantizadas y términos de calidad facultativos para productos agrícolas, por el que se modifican los Reglamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 y (UE) 2019/1753, y se deroga el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 (DO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Este producto se diferencia de otros *talkkunas* por ser de color más oscuro y molido con textura gruesa. El producto se caracteriza por una buena estabilidad de conservación gracias a su proceso de fabricación multifásico.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las fases de producción del producto cereal «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» que deben tener lugar en la zona geográfica definida son la cocción, el secado y el tostado, la molienda y el embolsado de granos de cebada o avena.

3.5. *Normas específicas aplicables al envasado, el corte en lonchas, el rallado, etc., del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

3.6. *Normas específicas aplicables al etiquetado del producto agrícola al que se refiere el nombre registrado*

—

4. **Definición breve de la zona geográfica**

La zona geográfica del producto cereal «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» está constituida por las provincias de Savonia Septentrional y Savonia Meridional.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

La indicación geográfica protegida «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» se basa en su reputación como producto cereal tradicional de Savonia, que se distingue por su color oscuro y su textura gruesa.

Los granos enteros de cebada o las mezclas de granos de cebada y avena se hierven en agua hasta que se semicuecen o hasta que se rompen. Después de cocinarse, los granos se drenan. Los granos se ponen a continuación en un horno para secarlos y se terminan a 250 °C a 280 °C. Los granos secos se embolsan en sacos utilizados en operaciones comerciales de molienda y los sacos se almacenan para esperar el triturado. Por último, los granos se trituran hasta obtener una harina gruesa, que se caracteriza por que no se aglutina. El «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» resultante está completamente cocinado y listo para su uso tal como está. Se puede añadir sal durante la preparación.

El «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» evolucionó a partir de platos de harina primitivos, que hace cientos de años se preparaban como alimentos secos para expediciones e incluso campañas militares. El cereal nutritivo se conservaba bien y era fácil y ligero de transportar como producto cereal maduro en expediciones largas y arduas en la zona boscosa y de abundantes lagos de la región de Savonia. El nombre *Talkkunat* indica sus orígenes orientales. Las lenguas eslavas tomaron prestado de las tribus ecuestres asiáticas el término «talkkuna» (*tolokno* en ruso) y se introdujo en el finés en esa forma.

Los alimentos similares a las gachas, como el *talkkuna*, que se mezclan con agua, son alimentos a base de cereales incluso más antiguos que el pan. En Savonia, la harina de *talkkuna* se mezclaba con agua, por ejemplo, o se cocía hasta conseguir unas gachas gruesas que podían consumirse con los dedos, conocidas como *keittotalkkuna* (*talkkuna* cocida) o *kopratalkkuna* (*talkkuna* «con los dedos»).

En su libro *Savo ja savolaiset* («Savonia y los savonianos») (1935), Ernst Lampén describió el producto cereal «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» del siguiente modo:

«Todos los relatos mencionan el *talkkuna*. Afirman que, cuando los habitantes de Savonia iban a trabajar al bosque, llevaban consigo una bolsa de harina de *talkkuna*. Cuando era el momento de comer, vertían agua en sus tazones, mezclaban harina de *talkkuna* y sal, y se tomaban estas gachas con avidez».

En Savonia, el *talkkuna* se elabora tradicionalmente en octubre después de Michaelmas. Solo se utilizaban los mejores granos de cebada o avena para el producto cereal «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna». Se cocían en una caldera de cobre, se colocaban en cestas de mimbre para que drenaran y se cocinaban en un horno. Los granos secos se molían con piedras o en molinos.

El «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» se seca en un horno. En Savonia, el horno de ladrillo se ha calentado tradicionalmente a diario y semanalmente para cocinar, algo que es particularmente típico de la tradición culinaria oriental de Finlandia. El *talkkuna* es un producto cereal que se caracteriza por una buena estabilidad de conservación gracias a su proceso de fabricación multifásico. Si se mantiene seco, fresco y protegido de olores fuertes, el producto puede almacenarse hasta dos años.

El alimento más típico elaborado a partir de esta mezcla de cereales en Savonia son las gachas. Las gachas elaboradas a partir del producto cereal «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» vienen acompañadas tradicionalmente de *tirripaisti* (carne de cerdo guisada), ya que los cereales calientes y la carne de cerdo son una buena combinación de sabores. Las gachas también se consumen con una nuez de mantequilla. El «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» también es adecuado como tal para postres, por ejemplo, con bayas.

En Savonia, la harina de *talkkuna* se mezclaba, por ejemplo, con agua, o se cocía hasta conseguir unas gachas gruesas que podían consumirse con los dedos, conocidas como *keittotalkkuna* (*talkkuna* cocida). El «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» se destina precisamente a este tipo de preparación y, por tanto, se diferencia del *talkkuna* de Finlandia Occidental o de Häme, que se tritura más finamente y se consume, por ejemplo, con *piimä* (suero de mantequilla) o *viili* (producto lácteo fermentado). Las diferencias de color y textura entre el producto cereal «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» y el *talkkuna* de Häme también son claras y visibles a simple vista. El «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» tiene un color y una textura más oscuros que el *talkkuna* de Häme.

El anuario de la Asociación Finlandesa de Turismo de 1926 describe la diferencia entre los *talkkunas* de Savonia y Häme:

«Los savonianos disfrutan de su *talkkuna* en forma seca y pegajosa, para poder comerlo de la palma de la mano. Por esta razón los suecos de Värmland y los noruegos lo llaman *nävgröt* o "gachas de mano". En Häme, donde también se produce *talkkuna*, se consume frío, en suero de mantequilla. Sin embargo, el *talkkuna* de Savonia se cocina. Así pues, también en esto hay una diferencia entre estas dos tribus vecinas».

Las materias primas típicas del producto cereal «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» son la cebada y la avena, que eran adecuadas para su cultivo en Savonia en términos climáticos y edáficos, y se convirtieron en las principales materias primas de *talkkuna*.

El «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» también se conocía fuera de las fronteras de Savonia. Los finlandeses que se trasladaron a Värmland, en el centro de Suecia, a finales del siglo XVI y en el siglo XVII eran principalmente agricultores de tala y quema de Savonia. El «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» también se extendió a Värmland junto con la inmigración de Savonia.

La Nación de Estudiantes de Savonia de la Universidad de Helsinki organiza un festival anual de *talkkuna*, el *talkkunajuhla*, durante el cual numeroso público consume *talkkuna* y *tirripaisti*. El festival de *talkkuna* tiene una larga tradición. El *talkkuna* se consumió por primera vez en el festival de *talkkuna* ya en 1887. La Nación de Estudiantes de Savonia de la Universidad de Helsinki es una organización estudiantil que reúne a estudiantes de diversas disciplinas procedentes de Savonia o que tienen una conexión con Savonia. Por lo tanto, se trata de una organización estudiantil bien definida a nivel regional, para la que el «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» y su origen en Savonia son claros y evidentes. Las Naciones de Estudiantes son asociaciones interdisciplinarias de universidades cuyos miembros están unidos por vínculos con la misma zona geográfica, como Savonia, en el caso de la Nación de Estudiantes de Savonia. Así pues, el nombre del *talkkuna* que se sirvió como plato conmemorativo por la Nación de Estudiantes Savonia no tuvo que hacer referencia previamente de manera específica a Savonia, ya que el vínculo y la forma de servir el talkkuna, que difiere de otros talkkunas, ya indican que es «Savolainen talkkuna». La guía para los estudiantes de primer año de la Nación de Estudiantes de Savonia para 2023 incluye un diccionario savoniano-finés-savoniano, que define el término «Talakkunat» como sigue: «Una fiesta anual en la que el *piimä* salpica y el *tirripaisti* chisporrotea. El Talakkunat se celebra en noviembre y es la segunda fiesta anual más importante de la Nación de Estudiantes de Savonia. El *Kapitulj* [grupo organizador de la fiesta] es el responsable del espectáculo». En una parte posterior de la guía para los estudiantes de primer año, el calendario de acontecimientos describe el Talakkunat como la curiosa segunda fiesta más importante de la Nación de Estudiantes de Savonia. En la fiesta, los estudiantes disfrutan del espectáculo del *Kapitulj* y de un festín de gachas de *talakkuna* con *tirripaisti*.

El «Savolainen talkkuna» sigue siendo un producto interesante y versátil en las recetas modernas. En su sitio de Internet, Rantalan tila (la «granja Rantala») ha publicado un folleto de recetas denominado *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* («Nuevos trucos con "Savolainen talkkuna"»), que contiene diversas recetas que utilizan «Savolainen talkkuna» como ingrediente. Por ejemplo, el folleto de recetas ofrece ideas para postres, platos vegetarianos o platos de pescado que utilizan *talkkuna*.

Además, la sección de recetas «Ateria luonnon antimista» del libro *Herkutellen Savossa* («Disfrutar la comida de Savonia») (2012) contiene una receta de «Talkkunainen marjarahka», un postre elaborado con *talkkuna*, bayas y *quark*, que utiliza «Savolainen talkkuna» como ingrediente. En la actualidad, el «Savolainen talkkuna» también se utiliza como ingrediente en recetas de postres.

El producto cereal «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» se comercializa activamente no solo en comercios minoristas, sino también en ferias alimentarias y eventos destinados a los consumidores. El producto ha aparecido en los siguientes eventos, entre otros: Erämessut Ouluhalli el 16-18 de mayo de 2025; Mercadillo de Navidad Joensuu Arena el 6-8 de diciembre de 2024; «Taste Savo» en Matkus Kuopio el 17 de octubre de 2020; y la feria del campo de Tikkurila el 3-4 de octubre de 2020. Además, el producto se comercializó en Prisma Mikkeli (comercio minorista) el 3 de mayo de 2024.

En las redes sociales, una búsqueda del *hashtag* #savolainentalkkuna muestra imágenes de diferentes productos que utilizan el producto cereal «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna». Además de los usos tradicionales, los consumidores han encontrado nuevas formas de utilizar el producto, como en la elaboración de pan y el rebozado de pescado. El «Savolainen talkkuna» también se menciona en el calendario navideño de la asociación del pueblo de Muuruvesi (23 de diciembre de 2017), publicado en Facebook.

Referencia de publicación del pliego de condiciones

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