C/2025/6582

10.12.2025

# Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(C/2025/6582)

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2024/1143 ([1]) artikliga 17 on ette nähtud, et kolme kuu jooksul pärast käesoleva avaldamise kuupäeva võivad liikmesriigi või kolmanda riigi asutused või õiguspärast huvi omav füüsiline või juriidiline isik, kelle elu- või asukoht on kolmandas riigis, esitada komisjonile vastuväite.

KOONDDOKUMENT

**„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“**

**ELi nr: PGI-FI-02907 – 4.4.2023**

**KPN ( )  KGT (X)**

1. **KGT nimetus(ed)**

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Soome

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

Kombineeritud nomenklatuuri kood

11 – JAHVATUSTÖÖSTUSE TOOTED; LINNASED; TÄRKLIS; INULIIN; NISUGLUTEEN

1103 – Teraviljatangud, lihtjahu ja graanulid

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Toode „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ on teraviljatoode, mis on tehtud keedetud ja ahjus küpsetatud teraviljast, mis on jahvatatud jämedaks jahuks. Selle põhitooraine on odraterad (*Hordeum vulgare*) või odra- ja kaeraterade (*Avena sativa*) segu.

Valmistamise ajal võib lisada soola.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ on teraviljatoode, mida iseloomustab:

— teraviljatoote jäme tekstuur

— röstitud terade lõhn

— röstitud terade maitse

— röstitud terade pruun värvus.

([1]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. aprilli 2024. aasta määrus (EL) 2024/1143, milles käsitletakse veinile, piiritusjookidele ja põllumajandustoodetele antavaid geograafilisi tähiseid ning põllumajandustoodete garanteeritud traditsioonilisi tooteid ja vabatahtlikke kvaliteedimõisteid ning millega muudetakse määrusi (EL) nr 1308/2013, (EL) 2019/787 ja (EL) 2019/1753 ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL) nr 1151/2012 (ELT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

See toode erineb teistest *talkkuna*-jahudest selle poolest, et on tumedam ja jämedalt jahvatatud. Toode on hea säilivusega, kuna on läbinud mitmeetapilise tootmisprotsessi.

3.3. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

–

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Teraviljatoote „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ tootmisetapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on odra ja/või kaeraterade keetmine, kuivatamine ja röstimine, jahvatamine ja pakkimine.

3.5. *Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

–

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Teraviljatoote „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ geograafiline piirkond hõlmab Põhja-Savo ja Lõuna-Savo maakonda.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Kaitstud geograafiline tähis „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ põhineb Savo traditsioonilise teraviljatoote mainel ning seda iseloomustab tume värvus ja jäme tekstuur.

Terveid odraterasid või odra- ja kaeraterade segu keedetakse vees kuni need on pooleldi pehmed või hakkavad lagunema. Pärast keetmist terad nõrutatakse. Seejärel pannakse terad kuivatusahju, mille temperatuur on 250–280 °C. Kuivatatud terad pakendatakse seejärel suurtesse jahvatamiseks ettenähtud kottidesse, mis ladustatakse kuni jahvatamiseni. Lõpuks jahvatatakse terad jämedaks jahuks. Selline jahu jääb sõmer. Saadud toode „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ on täielikult kuumtöödeldud ja kasutusvalmis. Valmistamise ajal võib lisada soola.

Toode „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ kujunes välja iidsest jahutoidust, mida sadu aastaid tagasi valmistati kuivtoiduna ja mis võeti kaasa avastusretkedele ja isegi sõjakäikudele. Sellist hea toiteväärtusega ja valmiskujul teraviljatoitu oli mugav ja lihtne kaasa võtta, kui mindi pikkadele rännuretkedele Savo maakonna aladel, mis on tihedate metsade ja arvukate järvedega ning raskesti ligipääsetavad. Sõna *talkkuna* on aga idamaise päritoluga. „Talkkuna“ (vene keeles *tolokno*) laenati slaavi keelest Aasia rändhõimudelt ja võeti sellisena soome keelde.

Veega segatud pudrulaadsed toidud, näiteks *talkkuna*, on isegi leivast vanem teraviljapõhine toit. Savos segati *talkkuna*-jahu näiteks veega või keedeti paksuks pudruks, mida sai süüa näpuvahelt ja mida tunti kui *keittotalkkuna* või *kopratalkkuna*.

Ernst Lampén kirjeldas oma raamatus „Savo ja savolaiset“ (1935) teraviljatoodet „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ järgmiselt:

„Kõigis väljaannetes on *talkkuna* mainitud. Seal seisab, et kui savolased läksid metsatööle, võtsid nad kaasa moonakoti *talkkuna*-jahuga. Lõunapausil kallati vesi kruusi, segati *talkkuna*-jahu ja soolaga ning asuti putru sööma.“

Savo maakonnas süüakse *talkkuna*-toitu traditsiooniliselt oktoobris pärast mihklipäeva. Teraviljatoote „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ valmistamiseks kasutati ainult parimaid odra- ja/või kaeraterasid. Neid keedeti pajas, pandi nõrutamiseks laastudest korvidesse ja küpsetati ahjus. Kuivatatud terad jahvatati käsikiviga või veskis.

Toodet „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ kuivatati ahjus. Savo maakonnas tehti tuli ahju iga päev ja kord nädalas keedeti seal toitu, mis on eriti iseloomulik Soome idapiirkonna kulinaariatraditsioonile. *Talkkuna* on hea säilivusega teraviljatoode, kuna on läbinud mitmeetapilise tootmisprotsessi. Kui toodet hoitakse kuivas, jahedas ja tugevate lõhnade eest kaitstuna, võib seda säilitada kuni kaks aastat.

Kõige tüüpilisem toit, mis on valmistatud Savo teraviljasegust, on puder. Teraviljatootest „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ valmistatud putru süüakse traditsiooniliselt koos *tirripaisti*-liharoaga, sest soe teraviljapuder ja sealiha on hea maitsekombinatsioon. Putru süüakse ka koos tükikese võiga. Samuti saab tootest „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ valmistada magustoite, näiteks koos marjadega.

Savos aga segati *talkkuna*-jahu lihtsalt veega või keedeti paks puder, mida oli võimalik süüa näpuvahelt, tuntud ka kui *keittotalkkuna*. Toode „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ on mõeldud just seda liiki toiduna ja erineb seega Lääne-Soome või Häme maakonna *talkkuna*-jahust, mis on jahvatatud peenemalt ja mida süüakse näiteks petipiima (*piimä*) või hapupiimaga (*viili*). Teraviljatoote „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ ja Häme maakonna *talkkuna* värvuse ja tekstuuri erinevused on samuti selged ja silmaga nähtavad. Toode „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ on tumedam ja tekstuurilt jämedam kui Häme *talkkuna*.

Soome Turismiliidu 1926. aasta aastaraamatus kirjeldatakse Savo ja Häme maakonna *talkkuna*-jahude erinevust:

„Savo *talkkuna* on kuiv ja kleepuv, nii et seda saab isegi näpuvahelt süüa. Seepärast ütlevad rootslased Värmlandis ja norrakad selle kohta *nävgröt* ehk „näpupuder“. Häme maakonnas, kus ka toodetakse *talkkuna*-jahu, süüakse seda külmalt koos petipiimaga. Savo *talkkuna* on aga kuumtöödeldud. Seega on nende kahe naaberhõimu *talkkuna* vahel erinevus!“

Teraviljatoote „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ toorained on oder ja kaer. Kuna neid on kliima ja pinnase poolest Savo maakonnas hea kasvatada, said need *talkkuna* peamiseks tooraineks.

Toodet „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ tuntakse ka väljaspool Savo maakonna piire. Soomlased, kes rändasid 16. sajandi lõpus ja 17. sajandil Kesk-Rootsi Värmlandi, olidki peamiselt Savo maakonnast pärit, alepõllundusest elatuvad talupojad. Nii levis „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ koos savolaste sisserändega Värmlandi.

Helsingi Ülikooli Savo üliõpilasorganisatsioon (*osakunta*) korraldab igal aastal *talkkuna*-festivali *talkkunajuhla*, kus pidulistele pakutakse *talkkuna*-putru ja *tirripaisti*-liharooga. *Talkkuna*-festivalil on pikk traditsioon. *Talkkuna*-putru söödi esimest korda *talkkuna*-festivalil juba 1887. aastal. Helsingi Ülikooli Savo *osakunta* on üliõpilasorganisatsioon, mis ühendab Savost pärit või Savoga seotud eri valdkondade üliõpilasi. Seega on tegemist piirkondlikult täpselt määratletud üliõpilasorganisatsiooniga, mille puhul seos toote „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ ja selle päritolu vahel on enesestmõistetav. Üliõpilasorganisatsioonid (*osakunta*) on ülikoolide interdistsiplinaarsed ühendused, mille liikmeid ühendavad sidemed sama geograafilise piirkonnaga, nagu näiteks Savo *osakunta*. Seega ei olnud vaja, et *talkkuna*-roa puhul, mida Savo üliõpilasorganisatsioon serveeris piduroana, oleks varem olnud vaja viidata Savole, sest *talkkuna* serveerimise viis, mis erineb teistest *talkkuna*-jahudest, näitab juba, et tegemist on tootega „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“. Savo *osakunta* 2023. aasta käsiraamat sisaldab Savo-Soome-Savo sõnastikku, kus sõna „Talakkunat“ on määratletud järgmiselt: „Iga-aastased pidustused, kus *piimä* pritsib ja *tirripaisti* säriseb. *Talakkunat*-nimeline üritus toimub novembris ja see on Savo *osakunta* tähtsuselt teine iga-aastane pidu. Üritust korraldab salaüking Kapitulj. Lisaks on üliõpilasorganisatsiooni käsiraamatu ürituste kalendris *Talakkunat*-nimelise peo tutvustamiseks öeldud, et see on Savo *osakunta* omanäoline ja tähtis üritus. Peol saavad üliõpilased näha Kapitulji etendust ja nautida *talakkuna*-putru koos *tirripaisti*-liharoaga.

Toode „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ on tänapäevastes retseptides endiselt leitav kui huvitav ja mitmekülgne toode. Rantala farm on oma veebisaidil avaldanud retseptiraamatu „*Savolaisen talkkunan uudet kujeet*“, mis sisaldab mitmesuguseid retsepte, milles on toodet „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ kasutatud uudsel viisil. Näiteks pakub retseptiraamat ideid *talkkuna* kasutamiseks magustoitudes, taimetoitudes või kalaroogades.

Lisaks sisaldab raamat „*Herkutellen Savossa*“ (2012) retseptikogumikku „*Ateria luonnon antimista*“, kus on esitatud retsept „Talkkunainen marjarahka“: see on magustoit, milles kasutatakse koostisosana toodet „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“. Ka praegu kasutatakse toodet „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ magustoidu retseptides.

Teraviljatoodet „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ turustatakse aktiivselt mitte ainult jaemüügis, vaid ka toidumessidel ja tarbijaüritustel. Toodet on tutvustatud muu hulgas järgmistel üritustel: Erämessut Ouluhalli, 16.–18. mai 2025; Joensuu Arena jõuluturg, 6.–8. detsember 2024; „Taste Savo“ Matkuse kaubanduskeskuses Kuopios 17. oktoobril 2020; ja Tikkurila maamess 3.–4. oktoobril 2020. Lisaks turustati toodet 3. mail 2024 Mikkeli Prismas (jaekauplus).

Sotsiaalmeedias leiab teemaviite #savolainentalkkuna alt pilte mitmesugustest toodetest, milles on kasutatud teraviljatoodet „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“. Lisaks traditsioonilistele kasutusviisidele on tarbijad leidnud uusi viise toote kasutamiseks, näiteks leiva küpsetamisel ja kala paneerimisel. Toodet „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ mainitakse ka Muuruvesi külaseltsi jõulukalendris (23. detsember 2017), mis postitati Facebookis.

**Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

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