C/2025/6582

10.12.2025

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla

(C/2025/6582)

Jäsenvaltion tai kolmannen maan viranomaiset taikka luonnolliset henkilöt tai oikeushenkilöt, joiden oikeutettua etua asia koskee ja jotka ovat sijoittautuneet kolmanteen maahan tai asuvat siellä, voivat kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta esittää komissiolle vastaväitteen Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 ([1]) 17 artiklan mukaisesti.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”

EU N:o: PGI-FI-02907 – 4.4.2023

SAN ( ) SMM (X)

1. **SMM:n nimi tai nimet**

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Suomi

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotetyyppi*

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

Yhdistetyn nimikkeistön koodi

11 – MYLLYTEOLLISUUSTUOTTEET; MALTAAT; TÄRKKELYS; INULIINI; VEHNÄGLUTEENI

1103 – Viljarouheet, karkeat viljajauhot ja viljapelletit

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna” on keitetyistä ja uunissa paahdetuista jyvistä valmistettu karkeahkoksi jauhettu viljatuote, jonka pääasiallinen raaka-aine on ohranjyvät (*Hordeum vulgare*) tai ohran- ja kauranjyvät (*Avena sativa*) sekoitettuna.

Valmistuksen yhteydessä voidaan lisätä suolaa.

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” on viljatuote, jolle tunnusomaista ovat

— viljatuotteen karkeahko rakenne

— paahdetun viljan tuoksu

— paahdetun viljan maku

— paahdetun viljan ruskea väri.

([1]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2024/1143, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2024, viinejä, tislattuja alkoholijuomia ja maataloustuotteita koskevista maantieteellisistä merkinnöistä sekä aidoista perinteisistä tuotteista ja maataloustuotteiden vapaaehtoisista laatumerkinnöistä, asetusten (EU) N:o 1308/2013, (EU) 2019/787 ja (EU) 2019/1753 muuttamisesta sekä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 kumoamisesta (EUVL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tämä tuote poikkeaa muista talkkunoista siinä, että se on väriltään tummempaa ja karkeaksi jauhettua. Tuotteelle on ominaista hyvä säilyvyys monivaiheisen valmistusprosessin ansiosta.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella*

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotteen tuotantovaiheista määritellyllä maantieteellisellä alueella tulee tapahtua ohran- ja/tai kauranjyvien kypsennys, kuivaus ja paahtaminen, jauhaminen sekä säkitys.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

—

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotteen maantieteellisen alueen muodostavat Pohjois-Savon ja Etelä-Savon maakunnat.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” suojattu maantieteellinen merkintä perustuu sen maineeseen perinteisenä savolaisena viljatuotteena, jonka erityispiirteinä on sen tumma väri ja karkea rakenne.

Kokonaiset ohranjyvät tai ohran- ja kauranjyvät keskenään sekoitettuna keitetään vedessä puolikypsiksi tai kunnes ne halkeavat. Keittämisen jälkeen jyvistä valutetaan vesi pois. Tämän jälkeen jyvät laitetaan uuniin kuivumaan ja jälkikypsymään 250–280 asteeseen. Seuraavaksi kuivatut jyvät säkitetään kaupallisessa myllytoiminnassa käytettyihin säkkeihin ja säkit varastoidaan odottamaan jauhamista. Lopuksi jyvät jauhetaan karkeahkoksi jauhoksi, jolle on tyypillistä paakkuuntumattomuus. Näin syntyvä ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” on kypsää ja käyttövalmista sellaisenaan. Valmistuksen yhteydessä voidaan lisätä suolaa.

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” periytyy alkeellisista jauhoruuista, joita satoja vuosia sitten valmistettiin kuivamuonaksi mukaan erä- ja jopa sotaretkille. Ravitseva vilja oli säilyvä, näppärä ja kevyt kuljettaa mukana kypsänä viljatuotteena pitkillä ja vaikeakulkuisilla eräretkillä metsäisellä sekä runsasjärvisellä Savon alueella. Talkkuna nimenä osoittaa nimen itäistä alkuperää. Aasian ratsastajaheimojen kielestä slaavilaisiin kieliin lainautunut talkkuna (venäjäksi tolokno) siirtyi suomen kieleen ko. muodossa.

Talkkunan kaltaiset veteen sekoitettavat puuromaiset ruoat ovat leipääkin vanhempia viljaruokia. Savossa talkkunajauho sekoitettiin esimerkiksi veteen sellaisenaan tai sitten keitettiin sakeaksi sormin syötäväksi puuroksi, ns. keittotalkkunaksi tai kopratalkkunaksi.

Kirjassaan Savo ja savolaiset (1935), Ernst Lampén kuvaa ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotetta seuraavasti:

”Mutta talkkunasta puhuvat kaikki tiedonannot. Ne kertovat, että kun savolaiset menivät metsätöihin, ottivat he pussillisen jauhoja mukaansa. Kun sitten rupesivat aterialle, ottivat vettä lippiinsä ja sekoittivat siihen jauhoja ja suolaa ja popsivat mielihyvällä tätä puuroaan.”

Savossa talkkunaa on perinteisesti tehty Mikon päivän jälkeen lokakuussa. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotteeseen käytettiin vain parhaita ohran- ja/tai kauranjyviä, joita keitettiin muuripadassa, nostettiin pärevasuihin valumaan ja paistettiin uunissa. Kuivatut jyvät jauhettiin käsikivillä tai myllyssä.

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” kuivataan uunissa. Uunia on Savossa perinteisesti lämmitetty päivittäin ja viikoittain ruoanvalmistustarkoituksessa, mikä on tyypillistä erityisesti Suomen itäiselle ruokaperinteelle. Talkkuna on viljatuote, jolle on ominaista hyvä säilyvyys monivaiheisen valmistusprosessin ansiosta. Kuivassa, viileässä ja voimakkailta hajuilta suojattuna tuote voi säilyä jopa kaksi vuotta.

Tyypillisin tästä viljaseoksesta tehtävä ruoka Savossa on puuro. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotteesta tehdyn puuron lisukkeena on perinteisesti ollut tirripaistia, sillä kuuma vilja ja sianliha ovat hyvä makuyhdistelmä. Puuroa nautitaan myös voisilmän kanssa. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” soveltuu lisäksi hyvin jälkiruokiin sellaisenaan esimerkiksi yhdessä marjojen kanssa.

Savossa talkkunajauho sekoitettiin esimerkiksi veteen sellaisenaan tai sitten keitettiin sakeaksi sormin syötäväksi puuroksi, ns. keittotalkkunaksi. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” on juuri tällaiseksi keittotalkkunaksi tarkoitettu ja eroaa siten mm. länsisuomalaisesta ja hämäläisestä talkkunasta, joka on hienommaksi jauhettua ja syödään esimerkiksi piimän tai viilin kera. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotteen ja hämäläisen talkkunan erot värissä ja rakenteessa ovat myös selvät ja silmin havaittavissa. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” on tummempaa väriltään ja rakenteeltaan karkeampaa kuin hämäläinen talkkuna.

Suomen matkailijayhdistyksen vuosikirjassa vuodelta 1926 kuvataan Savolaisen ja hämäläisen talkkunan eroa:

”Savolainen nauttii talkkunansa kuivahkossa tahmeassa muodossa, niin että hän voi sitä syödä kouristaan. Sen tähden ruotsalaiset Värmlannissa ja norjalaiset sitä nimittävätkin nävgröt=koprapuuro. Hämeessä, jossa talkkunajauhoja myös valmistetaan, se nautitaan piimässä kylmiltään. Savolainen talkkuna taas keitetään. Siinäkin siis ero on olemassa näiden kahden naapuriheimon välillä!”

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotteen tyypilliset raaka-aineet ohra ja kaura soveltuivat hyvin Savossa viljeltäviksi ilmaston ja maaperän suhteen ja niistä muodostuikin talkkunan pääraaka-aineet.

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” oli tunnettua myös Savon rajojen ulkopuolella. Ruotsin keskiosiin, Värmlantiin, 1500-luvun lopulla ja 1600-luvulla muuttaneet suomalaiset olivat pääosin savolaisia kaskiviljelijöitä. Savolaisen asutusliikkeen mukana levisi myös ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” Värmlantiin.

Helsingin yliopiston Savolainen osakunta järjestää vuosittain talkkunajuhlat, joissa syödään ison joukon voimin talkkunapuuroa ja tirripaistia. Talkkunajuhlilla on pitkä perinne ja ensimmäisen kerran talkkunaa syötiin Talkkunajuhlissa jo 1887. Helsingin yliopiston Savolainen osakunta on opiskelijajärjestö, johon kuuluu savolaisia tai savolaishenkisiä eri alojen opiskelijoita. Kyseessä on siis alueellisesti hyvin rajautunut opiskelijajärjestö, jolle ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” ja sen alkuperä Savossa on itsestäänselvyys. Osakunnat ovat yliopistojen poikkitieteellisiä yhdistyksiä, joiden jäseniä yhdistävät siteet samalle maantieteelliselle alueelle eli Savolaisen osakunnan osalta Savoon. Siten Savolaisen osakunnan juhlaruokana tarjottavan talkkunan nimessä ei ole tarvinnut aikanaan erikseen viitata Savoon, koska yhteys ja talkkunan muista talkkunoista eroava tarjoilutapa osoittavat jo itsessään, että kyseessä on Savolainen talkkuna. Savolaisen osakunnan vuksioppaassa (2023) on Savo-Suomi-Savo -sanakirja, jossa on määritelty sana ”Talakkunat” näin: Jokavuotiset juhlat, joissa piimä roiskuu ja tirripaisti tirisee. Talakkunat järjestetään marraskuussa, ja ne ovat osakunnan kakkosjuhlat. Esiintymässä salamyhkäinen Kapitulj. Vuksioppaan tapahtumakalenterissa tapahtumasta mainitaan, että se on Osakunnan eriskummalliseksikin kuvailtu kakkosjuhla. Juhlassa nautitaan Kapitulj’n showsta ja herkutellaan talakkunapuurolla tirripaistin kera.

Savolainen talkkuna on edelleen kiinnostava ja monipuolisesti käytettävä tuote nykyreseptiikassa. Rantalan tila on julkaissut verkkosivuillaan Savolaisen talkkunan uudet kujeet -reseptivihkon, josta löytyy erilaisia reseptejä, joissa on käytetty raaka-aineena Savolaista talkkunaa. Reseptivihkosta voi valita, haluaako valmistaa esimerkiksi jälkiruokaa, kasvisruokaa tai kalaruokaa talkkunasta.

Lisäksi Herkutellen Savossa -kirjan (2012) reseptiosiossa ”Ateria luonnon antimista” on Talkkunainen marjarahka -resepti, jossa raaka-aineena on savolainen talkkuna. Nykyään savolaista talkkunaa käytetään siis myös ainesosana jälkiruokaresepteissä.

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotetta markkinoidaan vähittäiskauppojen lisäksi aktiivisesti myös ruokamessuilla ja kuluttajatapahtumissa. Tuote on ollut esillä muun muassa seuraavissa tapahtumissa: Erämessut Ouluhallilla 16.–18.5.2025, Joensuun Areenan joulumarkkinat 6.–8.12.2024, Taste Savo tapahtumassa Matkuksessa Kuopiossa 17.10.2020 sekä Tikkurilan maalaismarkkinoilla 3.–4.10.2020 Lisäksi Mikkelin Prismassa (vähittäiskauppa) tuotetta on markkinoitu 3.5.2024.

Sosiaalisesta mediasta löytyy hashtagilla #savolainentalkkuna kuvia erilaisista tuotteista, joissa on käytetty ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” -viljatuotetta. Perinteisen käyttötavan lisäksi kuluttajat ovat löytäneet uusia käyttötapoja, kuten leipien leivonnassa ja kalojen leivityksessä. Savolainen talkkuna on mainittu myös Muuruveden kyläyhdistyksen joulukalenterissa (23.12.2017), joka on julkaistu Facebookissa.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

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