C/2025/6582

10.12.2025

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2025/6582)

À la suite de cette publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna»

Nº UE: PGI-FI-02907 — 4.4.2023

AOP ( ) IGP (X)

1. Dénomination(s) de l'IGP

«Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna»

2. État membre ou pays tiers

Finlande

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales, en l'état ou transformés

Code de la nomenclature combinée

11 — PRODUITS DE LA MINOTERIE; MALT; AMIDONS ET FÉCULES; INULINE; GLUTEN DE FROMENT

1103 — Gruaux, semoules et agglomérés sous forme de pellets, de céréales

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

Le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» est un produit céréalier moulu en une farine grossière et composé de grains cuits et torréfiés au four, sa principale matière première étant les grains d'orge (*Hordeum vulgare*) ou un mélange de grains d'orge et d'avoine (*Avena sativa*).

Il est possible d'ajouter du sel pendant la fabrication.

Le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» est un produit céréalier caractérisé par

— la texture grossière du produit céréalier

— l'odeur des grains torréfiés

— le goût des grains torréfiés

— la couleur brune des grains torréfiés.

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ce produit diffère des autres types de talkkuna par sa couleur plus foncée et sa mouture grossière. Le produit se caractérise par une bonne durée de conservation grâce à son processus de fabrication en plusieurs étapes.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les étapes spécifiques de la production du produit céréalier «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie sont la cuisson, le séchage et la torréfaction des grains d'orge et/ou d'avoine, la mouture ainsi que l'ensachage.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

—

4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire géographique du produit céréalier «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» est constituée des régions de Savonie du Nord et de Savonie du Sud.

5. Lien avec l'aire géographique

L'indication géographique protégée «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» se fonde sur sa réputation de produit céréalier traditionnel de la région de Savonie, caractérisé par sa couleur foncée et sa texture grossière.

Les grains entiers d'orge ou le mélange de grains entiers d'orge et d'avoine sont cuits dans l'eau jusqu'à ce qu'ils soient mi-cuits ou qu'ils éclatent. Après la cuisson, les grains sont égouttés. Les grains sont ensuite mis au four pour le séchage et la post-cuisson entre 250 et 280 °C. Puis, les grains séchés sont ensachés dans des sacs utilisés dans les activités de meunerie commerciales et les sacs sont stockés en attendant la mouture. Enfin, les grains sont moulus pour obtenir une farine grossière qui se caractérise par le fait qu'elle ne s'agglomère pas. Le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» ainsi obtenu est déjà cuit et prêt à l'emploi. Il est possible d'ajouter du sel pendant la fabrication.

Le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» tire son origine des plats simples à base de farine, préparés il y a des centaines d'années comme aliments secs à emporter lorsque l'on partait en expédition et même à la guerre. Ces céréales nourrissantes se conservaient bien et, sous forme de produit céréalier, elles étaient légères et pratiques à emporter lors de longues expéditions en Savonie, région boisée, lacustre et difficile d'accès. Le nom de *talkkuna* est d'origine orientale. Les langues slaves ont emprunté le terme *talkkuna* (en russe *tolokno*) à la langue des peuples cavaliers d'Asie, et il est ensuite arrivé dans la langue finnoise sous cette forme.

Les plats de type bouillie ou gruau, dans lesquels des céréales sont mélangées à de l'eau, comme le talkkuna sont des plats céréaliers plus anciens que le pain. En Savonie, la farine de talkkuna pouvait, par exemple, être mélangée à l'eau telle quelle ou bouillie pour obtenir un plat plus épais, appelé *keittotalkkuna* (talkkuna cuit) ou *kopratalkkuna* (talkkuna à manger avec la main), que l'on mangeait avec les doigts.

Dans son ouvrage Savo ja savolaiset [La Savonie et son peuple] (1935), Ernst Lampén décrit le produit céréalier «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» comme suit:

«Mais tous les rapports mentionnent le talkkuna. Ils indiquent que lorsque les habitants de Savonie partaient travailler dans la forêt, ils emportaient un sachet de farine avec eux. Lorsqu'ils passaient à table, ils prenaient de l'eau dans leur bol, y mélangeaient de la farine et du sel et mangeaient ensuite cette bouillie avec grand plaisir».

En Savonie, le talkkuna était traditionnellement préparé après la Saint-Michel, en octobre. Seuls les meilleurs grains d'orge et/ou d'avoine étaient utilisés pour le produit céréalier «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna»; ceux-ci étaient cuits dans un chaudron, posés dans des paniers en copeaux de bois pour l'égouttage puis grillés au four. Les grains séchés étaient moulus avec des meules ou au moulin.

Le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» est séché au four. En Savonie, il était de tradition de chauffer le four tous les jours et toutes les semaines pour faire la cuisine, ce qui est particulièrement caractéristique des traditions culinaires de la Finlande orientale. Le talkkuna est un produit céréalier qui se conserve bien grâce à son processus de fabrication en plusieurs étapes. Dans un endroit sec et frais, à l'abri des odeurs fortes, le produit peut même se conserver pendant deux ans.

En Savonie, le plat le plus typique préparé avec ce mélange de céréales est la bouillie ou gruau. La bouillie préparée avec le produit céréalier «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» est traditionnellement accompagnée du *tirripaisti* (mijoté de porc), car les céréales chaudes et la viande de porc se marient bien. La bouillie se mange également avec une noisette de beurre. En outre, le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» peut être utilisé tel quel dans les desserts, accompagné par exemple de baies ou petits fruits.

En Savonie, la farine de talkkuna pouvait, par exemple, être mélangée à l'eau telle quelle ou être bouillie pour obtenir un plat plus épais, appelé *keittotalkkuna* (talkkuna cuit), que l'on mangeait avec les doigts. Le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» est précisément prévu pour être bouilli, et se distingue ainsi du talkkuna de la Finlande de l'Ouest et du Häme, entre autres, qui est plus finement moulu et se mange par exemple avec du lait caillé ou du lait fermenté. Les différences de couleur et de texture entre le produit céréalier «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» et le talkkuna du Häme sont également évidentes et visibles à l'œil. Le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» est plus foncé par sa couleur et plus grossier par sa texture que le talkkuna du Häme.

En 1926, l'annuaire de l'association finlandaise du tourisme décrit les différences entre le talkkuna en Savonie et le talkkuna au Häme:

«L'habitant de Savonie mange son talkkuna sous une forme plutôt sèche et collante, et il peut donc le manger en utilisant la paume de sa main. C'est pour cette raison que les Suédois au Värmland et les Norvégiens l'appellent *nävgröt* (bouillie de poing). Au Häme, où l'on fabrique également de la farine de talkkuna, on la mélange au lait fermenté sans la chauffer. Mais, en Savonie, on fait bouillir le talkkuna. Il existe donc aussi une différence entre ces deux tribus voisines!»

Les matières premières typiques du produit céréalier «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna», l'orge et l'avoine, s'adaptaient bien à la culture en Savonie par rapport au climat et au sol et sont donc devenues les principales matières premières du talkkuna.

Le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» était connu même à l'extérieur des frontières de la Savonie. Les Finlandais qui sont partis s'installer au centre de la Suède, au Värmland, à la fin du XVI^{e} siècle et au XVII^{e} siècle étaient principalement des paysans de Savonie qui pratiquaient la culture sur brûlis. Avec les mouvements de la population de Savonie, le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» est également arrivé au Värmland.

À l'Université de Helsinki, la corporation des étudiants de Savonie, dénommée *Savolainen osakunta*, organise chaque année la *talkkunajuhla* (fête du talkkuna), lors de laquelle on mange de la bouillie de *talkkuna* et du *tirripaisti* (poitrine de porc à la finlandaise) en grand comité. La *talkkunajuhla* a une longue tradition, et le *talkkuna* a été dégusté pour la première lors de la *talkkunajuhla* dès 1887. La corporation des étudiants de Savonie de l'Université de Helsinki est une organisation d'étudiants qui rassemble des étudiants de diverses disciplines, d'origine savonienne ou Savoniens de cœur. Il s'agit donc d'une organisation étudiante bien définie au niveau régional, pour laquelle le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» et son origine savonienne sont évidents. Les corporations d'étudiants sont des associations interdisciplinaires au sein des universités, qui rassemblent des membres liés à une même zone géographique, à savoir, pour la corporation des étudiants de Savonie, la région de Savonie. Ainsi, dans la dénomination du *talkkuna* servi lors de la fête du *talkkuna* au sein de la corporation des étudiants de Savonie, il n'était pas nécessaire de faire spécifiquement référence à la Savonie, puisque le contexte dans lequel le *talkkuna* est servi et la manière dont il est servi, qui diffèrent d'autres types de *talkkuna*, montrent déjà en soi qu'il s'agit de «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna». Le guide annuel destiné aux étudiants de première année qui est publié par la corporation des étudiants de Savonie (édition 2023) contient un dictionnaire savonien-finnois/finnois-savonien, qui définit le terme «talakkunat» comme suit: célébrations annuelles au cours desquelles le lait fermenté (*piimä*) coule à flots et la poitrine de porc (*tirripaisti*) grésille. Les talakkunat ont lieu en novembre et constituent la deuxième fête annuelle, en ordre d'importance, de la corporation des étudiants de Savonie. À cette occasion, le mystérieux *Kapitulj* [groupe organisant la fête] assure le spectacle. Dans le calendrier des événements de la corporation, figurant dans le guide annuel destiné aux étudiants de première année, il est indiqué qu'il s'agit de la deuxième fête, par ordre d'importance, de la corporation, et elle est même qualifiée de particulièrement singulière. Au cours de ces célébrations, on peut assister au spectacle du *Kapitulj* et se délecter de bouillie de *talkkuna* et de *tirripaisti*.

Le talkkuna de Savonie (*Savolainen talkkuna*) demeure un produit intéressant et se prêtant à diverses utilisations dans les recettes actuelles. Sur son site internet, la *Rantala tila* (Ferme de Rantala) a publié un livret de recettes intitulé «*Savolaisen talkkunan uudet kujeet*» (De nouvelles idées pour cuisiner avec le talkkuna de Savonie»), qui contient diverses recettes dans lesquelles on utilise le Savolainen talkkuna comme ingrédient de base. Le livret de recettes propose ainsi des idées de desserts, de plats végétariens ou de plats de poisson utilisant du talkkuna.

En outre, la partie contenant les recettes, intitulée «Des repas avec ce que nous offre la nature», du livre «*Herkutellen Savossa*» (Se régaler en Savonie) (2012) propose une recette de fromage blanc aux baies, dans laquelle l'ingrédient principal est le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna». Aujourd'hui, le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» est également utilisé comme ingrédient dans des recettes de desserts.

Le produit céréalier «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» fait l'objet d'une promotion active non seulement auprès des détaillants, mais aussi lors de foires alimentaires et d'événements destinés aux consommateurs. Le produit a été exposé, entre autres, lors des événements suivants: Foire périodique (Erämessut) à la Ouluhalli (Oulu), du 16 au 18 mai 2025, Marché de Noël à la Joensuun Areena (Joensuu), du 6 au 8 décembre 2024, Événement «Taste Savo» (Les saveurs de Savonie) au centre commercial Matkus de Kuopio le 17 octobre 2020 et Foire agricole de Tikkurila des 3 et 4 octobre 2020. En outre, le produit est commercialisé dans le supermarché Prisma de Mikkeli (vente au détail) depuis le 3 mai 2024.

Une recherche sur les médias sociaux avec le *hashtag* «#savolainentalkkuna» permet d'obtenir des images de divers produits utilisant le produit céréalier «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna». Outre les usages traditionnels, les consommateurs ont découvert de nouvelles utilisations du produit, par exemple pour confectionner du pain ou en panure pour le poisson. Le «Savolainen talkkuna» / «Savolainen talakkuna» est également mentionné dans le calendrier de Noël de l'Association villageoise de Muuruvesi (23 décembre 2017), publié sur Facebook.

Référence à la publication du cahier des charges

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