C/2025/6582

10.12.2025.

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (a) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(C/2025/6582)

Nakon ove objave tijela države članice ili treće zemlje ili fizička ili pravna osoba s legitimnim interesom koja ima poslovni nastan ili boravište u trećoj zemlji mogu Komisiji podnijeti prigovor u roku od tri mjeseca od datuma ove objave u skladu s člankom 17. Uredbe (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća ([1]).

JEDINSTVENI DOKUMENT

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”

EU br.: PGI-FI-02907 — 4.4.2023.

ZOI ( ) ZOZP (X)

1. **Naziv(i) ZOZP-a**

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”

2. **Država članica ili treća zemlja**

Finska

3. **Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda**

3.1. *Vrsta proizvoda*

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, svježi ili prerađeni

Oznaka kombinirane nomenklature

11 – PROIZVODI MLINSKE INDUSTRIJE; SLAD; ŠKROB; INULIN; PŠENIČNI GLUTEN

1103 – Prekrupa, krupica i peleti od žitarica

3.2. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1*

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” je proizvod od žitarica napravljen od kuhanih i u pećnici prženih žitarica koje se zatim krupno melju. Glavna sirovina su zrna ječma (*Hordeum vulgare*) ili ječma i zobi (*Avena sativa*).

Tijekom pripreme se može dodati sol.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” je proizvod od žitarica prepoznatljiv po:

— krupnoj teksturi,

— mirisu prženog zrna,

— okusu prženog zrna,

— smeđoj boji karakterističnoj za prženo zrno.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Europskog parlamenta i Vijeća od 11. travnja 2024. o oznakama zemljopisnog podrijetla za vino, jaka alkoholna pića i poljoprivredne proizvode, te zajamčeno tradicionalnim specijalitetima i neobveznim izrazima kvalitete za poljoprivredne proizvode, izmjeni uredaba (EU) br. 1308/2013, (EU) 2019/787 i (EU) 2019/1753 te stavljanju izvan snage Uredbe (EU) br. 1151/2012 (SL L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Od drugih vrsta *talkkune* razlikuje se po tamnijoj boji i grubljem mljevenju. Proizvod ima dugi vijek trajanja jer se proizvodi u više faza.

3.3. *Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)*

—

3.4. *Posebne faze proizvodnje koje se moraju odvijati na definiranom zemljopisnom području*

Faze proizvodnje proizvoda od žitarica „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" koje se moraju odvijati na definiranom zemljopisnom području su kuhanje, sušenje i prženje, mljevenje te pakiranje zrna ječma i/ili zobi.

3.5. *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

3.6. *Posebna pravila za označivanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv*

—

4. **Sažeta definicija zemljopisnog područja**

Zemljopisno područje proizvoda od žitarica „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" obuhvaća pokrajine Sjeverni i Južni Savo.

5. **Povezanost sa zemljopisnim područjem**

Zaštićena oznaka zemljopisnog podrijetla proizvoda „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" temelji se na njegovu ugledu tradicionalnog proizvoda od žitarica iz pokrajine Savo tamne boje i grube teksture.

Cijela zrna ječma ili mješavina zrna ječma i zobi kuhaju se napola u vodi ili dok ne počnu pucati. Nakon kuhanja voda se ocijedi. Zrna se zatim stave u pećnicu da se osuše te se na kraju prže na 250 do 280 °C. Osušena se zrna pune u vreće koje se koriste u komercijalnim mlinovima i ondje se skladište do mljevenja. Naposljetku, zrna se usitnjuju u oštro brašno koje se ne gruda. Dobiveni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" potpuno je termički obrađen i spreman za uporabu. Tijekom pripreme se može dodati sol.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" razvio se iz jednostavnih jela od brašna koja su se prije nekoliko stoljeća pripremala kao suha hrana za putovanja i vojne pohode. Ova hranjiva žitarica imala je dugi vijek trajanja te ju je bilo praktično i lagano prenositi tijekom dugih i napornih putovanja u šumovitom, jezerima bogatom području Savoa. Sama riječ *talkkuna* upućuje na istočno podrijetlo. Riječ *talkkuna* (rus. *tolokno*) u slavenske je jezike stigla iz jezika azijskih konjaničkih naroda, a zatim je preko njih ušao i u finski.

Jela nalik kaši, poput *talkkune*, koja treba pomiješati s vodom, su vrsta hrane na bazi žitarica starija čak i od kruha. U Savou se *talkkuna* najčešće miješala samo s vodom ili se kuhala kao gusta kaša koja se jela prstima, koja je bila poznata kao *keittotalkkuna* (kuhana *talkkuna*) ili *kopratalkkuna* (doslovno *talkkuna* „koja se jede prstima").

U knjizi *Savo ja savolaiset* („Savo i njegovi narodi", 1935.) Ernst Lampén ovako opisuje *talkkunu*:

„Svi izvori spominju *talkkunu*. Kažu da su ljudi iz Savoa, kad bi išli raditi u šumu, nosili sa sobom vrećicu *talkkuna* brašna. Kad bi došlo vrijeme za jelo, ulili bi malo vode u svoju kapu, umiješali *talkkunu* i sol te s guštom jeli tu kašu."

U Savou se *talkkuna* tradicionalno pripremala u listopadu, nakon blagdana sv. Mihovila. Za pripremu proizvoda „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" uzimalo se samo najbolje zrna ječma i zobi, koje se najprije kuhalo u velikom bakrenom kotlu pa stavljalo u košare da se ocijedi i na kraju sušilo u peći. Osušeno se zrnje mljelo na žrvnju ili u mlinu.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” suši se u peći. U Savou se tradicionalno svakodnevno ili tjedno ložila peć za kuhanje, što je posebno karakteristično za istočnjačku kulinarsku tradiciju Finske. *Talkkuna* je proizvod od žitarica ima dugi vijek trajanja zbog postupka proizvodnje u više faza. Na suhom i hladnom mjestu bez jakih mirisa može se skladištiti i do dvije godine.

Najtipičnije jelo od ove mješavine žitarica u Savou je kaša. Kaša pripremljena od proizvoda „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” tradicionalno se posluživala uz *tirripaisti* (pirjanu svinjetinu), jer se okus tople žitarice odlično slaže sa svinjskim mesom. Kaša se često jede i s maslacem. „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” može se koristiti i u desertima, poslužena s bobičastim voćem.

U Savou se *talkkuna* brašno najčešće samo miješalo s vodom ili se od njega kuhala gusta kaša koja se jela prstima, a zvala se *keittotalkkuna* (kuhana *talkkuna*). „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” namijenjena je upravo takvoj vrsti pripreme, zbog čega se razlikuje od *talkkune* iz zapadne Finske ili Hämea, koja se melje finije i jede, primjerice, s *piimäom* (mlaćenicom) ili *viilijem* (fermentiranim mliječnim proizvodom). Razlike u boji i teksturi između „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” i *talkkune* iz Hämea jasno su vidljive. „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” tamnija je i grublja od *talkkune* iz Hämea.

U godišnjaku Finskog turističkog saveza iz 1926. opisuje se razlika između *talkkune* iz Savoa i one iz Hämea:

„Stanovnici Savoa svoju suhu i ljepljivu *talkkunu* jedu rukama. Zato je Šveđani u Värmlandu i Norvežani zovu *nävgröt*, odnosno ‚kaša koja se jede rukom’. U Hämeu, gdje se *talkkuna* također proizvodi, jede se hladna, pomiješana s mlaćenicom. Međutim, Savolainen talkkun jede se kuhana. Dakle, i tu postoji razlika između ova dva susjedna naroda!”

Tipične sirovine za pripremu „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” su ječam i zob, žitarice koje su zbog klime i tla u Savou najbolje uspijevale, pa su s vremenom postale i glavne sirovine za *talkkunu*.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” bila je poznata i izvan granica Savoa. Finci koji su se krajem 16. i tijekom 17. stoljeća iseljavali u švedski Värmland bili su uglavnom poljoprivrednici iz Savoa koji su primjenjivali metodu sječe i spaljivanja, a s njima je u Švedsku stigla i *talkkuna*.

Udruga studenata iz Savoa sa Sveučilišta u Helsinkiju svake godine organizira festival *talkkune*, zvan *talkkunajuhla*, na kojem mnoštvo ljudi jede *talkkunu* i *tirripaisti*. Festival *talkkune* ima dugu tradiciju *Talkkuna* se tamo jela još 1887. Udruga studenata iz Savoa sa Sveučilišta u Helsinkiju okuplja studente raznih smjerova koji dolaze iz Savoa ili su s tom regijom povezani. Riječ je, dakle, o studentskoj udruzi usko povezanoj s regijom, a time i lokalnim proizvodom „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”. Ovakve udruge su interdisciplinarne i okupljaju studente iz istih zemljopisnih područja, u ovom slučaju iz regije Savo. Stoga naziv *talkkuna* koja se posluživala na proslavama studenata iz Savoa prije nije trebao posebno upućivati na Savo jer povezanost i način posluživanja *talkkune*, koji se razlikuje od drugih *talkkuna*, već upućuju na to da je riječ o Savolainen talkkuni. Vodič za brucoše navedene udruge za 2023. uključivao je i savo-finski rječnik, u kojem je riječ *Talakkunat* definirana ovako: „Zabava gdje se toči *piimä*, a *tirripaisti* krčka. *Talakkunat* se održava u studenom i druga je najveća godišnja zabava Udruge studenata iz Savoa. Program vodi tajanstveni *Kapitulj* [grupa koja organizira zabavu].” Kasnije u vodiču za brucoše, u kalendaru događanja *Talakkunat* se opisuje kao zanimljiva, druga po važnosti godišnja zabava Udruge studenata iz Savoa. Na zabavi studenti uživaju u programu *Kapitulja* uz kašu od *talakkune* s *tirripaistijem*.

Savolainen talkkuna i danas je zanimljiv proizvod koji se koristi u brojnim modernim receptima. Na svojoj je internetskoj stranici Rantalan tila (Farma Rantalan) objavila knjižicu s receptima pod nazivom *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* („Novi recepti sa Savolainen talkkunom”), koja sadrži različite recepte u kojima se koristi Savolainen talkkuna. Ta knjižica sadržava ideje za deserte te vegetarijanska ili riblja jela s *talkkunom*.

Osim toga, u odjeljku s receptima „Ateria luonnon antimista” („Obrok od prirodnih sastojaka”) iz knjige *Herkutellen Savossa* („Uživanje u hrani u regiji Savo”) (2012.) nalazi se recept za „Talkkunainen marjarahka”, desert od *talkkune*, bobičastog voća i svježeg sira, u kojem se koristi Savolainen talkkuna. Danas se *Savolainen talkkuna* koristi i u receptima za deserte.

Proizvod od žitarica „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” aktivno se promovira ne samo u trgovinama, već i na sajmovima hrane i događanjima za potrošače. Proizvod je, među ostalim, predstavljen na sljedećim događanjima: Erämessut Ouluhalli, 16. – 18. svibnja 2025.; Božićni sajam u Areni u Joensuu, 6. – 8. prosinca 2024.; Taste Savo u Matkusu Kuopio 17. listopada 2020.; Seoski sajam u Tikkurili, 3. – 4. listopada 2020. Osim toga, proizvod je 3. svibnja 2024. stavljen na tržište u trgovini Prisma Mikkeli.

Na društvenim mrežama pod hashtagom #savolainentalkkuna mogu se vidjeti brojne slike proizvoda u kojima je korišten „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”. Pored tradicionalnih, potrošači su pronašli i nove načine korištenja proizvoda, primjerice u pripremi kruha ili za pohanje ribe. Savolainen talkkuna spominje se i u božićnom kalendaru udruge sela Muuruvesi (23. prosinca 2017.), koji je objavljen na Facebooku.

Upućivanje na objavu specifikacije proizvoda

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