C/2025/6582

2025.12.10.

Elnevezés bejegyzése iránti kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és az élelmiszerek minőségrendszereiről szóló 1151/2012/EU európai parlamenti és tanácsi rendelet 50. cikke (2) bekezdésének a) pontja alapján

(C/2025/6582)

E közzétételt követően bármely tagállam vagy harmadik ország hatósága, vagy bármely olyan, harmadik országban lakóhellyel rendelkező, illetve letelepedett természetes vagy jogi személy, akinek, illetve amelynek ahhoz jogos érdeke fűződik, felszólalást nyújthat be a Bizottsághoz a közzététel időpontjától számított három hónapon belül az (EU) 2024/1143 európai parlamenti és tanácsi rendelet 17. cikkével ([1]) összhangban.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”

EU-szám: PGI-FI-02907 – 2023.4.4.

OEM ( ) OFJ (X)

1. **Elnevezés(ek) (OFJ)**

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”

2. **Tagállam vagy harmadik ország**

Finnország

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

3.1. *A termék típusa*

1.6. osztály: Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

Kombinált Nómenklatúra-kód

11 – MALOMIPARI TERMÉKEK; MALÁTA; KEMÉNYÍTŐK; INULIN; BÚZASIKÉR

1103 – Durva őrlemény, dara és labdacs (pellet) gabonából

3.2. *Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása*

A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” főtt, kemencében pörkölt gabonaszemek durvára őrlésével készült gabonatermék. Fő nyers összetevője a szemes árpa (*Hordeum vulgare*) vagy a szemes árpa és a szemes zab (*Avena sativa*) keveréke.

Az előállítás során sót lehet hozzáadni.

A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” gabonatermék jellemzői:

— a gabonatermék durva textúrája,

— a pörkölt gabona illata,

— a pörkölt gabona íze,

— a pörkölt gabona barna színe.

([1]) Az Európai Parlament és a Tanács (EU) 2024/1143 rendelete (11.4.2024) a borokra, a szeszes italokra és a mezőgazdasági termékekre vonatkozó földrajzi árujelzőkről, valamint a hagyományos különleges termékekről és a mezőgazdasági termékek minőségére utaló választható kifejezésekről, az 1308/2013/EU, az (EU) 2019/787 és az (EU) 2019/1753 rendelet módosításáról, továbbá az 1151/2012/EU rendelet hatályon kívül helyezéséről (HL L, 2024/1143, 2024.4.23., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ez a termék abban különbözik a többi talkkunától, hogy sötétebb színű és durva őrlésű. A terméket a többlépcsős gyártási folyamatnak köszönhetően jó eltarthatóság jellemzi.

3.3. *Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)*

–

3.4. *Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni*

A szemes árpa és/vagy zab főzése, szárítása, pörkölése, őrlése és zacskózása a „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” gabonatermék előállításának azon szakaszai, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni.

3.5. *A bejegyzett elnevezést viselő termék szeletelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok*

–

3.6. *A bejegyzett elnevezést viselő termék jelölésére vonatkozó külön szabályok*

–

4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” gabonatermék földrajzi területe Észak-Szavónia és Dél-Szavónia megyékből áll.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” oltalom alatt álló földrajzi jelzés a termék Szavónia hagyományos, sajátosan sötét színű és durva állagú gabonatermékeként szerzett hírnevén alapul.

A teljes árpaszemeket vagy a szemes árpa és zab keverékét vízben félig vagy hasadásig megfőzik. Főzés után a gabonát leszűrik. Ezt követően sütőben szárítják 250–280 °C hőmérsékleten. A szárított gabonaszemeket kereskedelmi őrlési műveletekhez használt zsákokba töltik, és őrlésig ebben tárolják. Végül a gabonát durvalisztté őrlik, amely jellemzően nem csomósodik. Az így kapott „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” teljes mértékben megfőtt és használatra kész. Az elkészítés során sót lehet hozzáadni.

A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” azon kezdetleges lisztalapú ételekből fejlődött ki, amelyeket több száz évvel ezelőtt készítettek száraz ételként expedíciók, sőt hadjáratok céljaira. A tápláló gabonakészítmény sokáig elállt, és a Szavónia erdős, számtalan tónak otthont adó területén zajló hosszú és embert próbáló expedíciók alatt egyszerűen és kényelmesen lehetett szállítani érett gabonatermékként. A talkkuna neve a termék keleti eredetére utal. A „talkkuna” (oroszul *tolokno*) az ázsiai lovas törzsek nyelvéből került a szláv nyelvekbe, és ebben a formában jutott a finn nyelvbe.

A talkkunához hasonló, vízzel kevert kásaféle élelmiszerek a kenyérnél is régebbi múltra visszanyúló gabonaalapú élelmiszerek. Szavóniában a talkkuna-lisztet például vízzel keverték össze, vagy sűrű, kézzel ehető kását főzték belőle, amelyet *keittotalkkuna* [főtt talkkuna] vagy *kopratalkkuna* [„tarisznyás” talkkuna] néven ismertek.

Ernst Lampén *Savo ja savolaiset* [„Szavónia és a szavóniaiak”] (1935) című könyvében a következőképpen írta le a „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” gabonaterméket:

„Valamennyi beszámoló említést tesz a talkkunáról. Azt mondják, hogy amikor a szavóniaiak dolgozni indultak az erdőbe, egy zsák talkkuna-lisztet vittek magukkal. Amikor eljött az evés ideje, vizet öntöttek a bögréjükbe, talkkuna-lisztet és sót kevertek bele, majd jó étvággyal nekiláttak a kásának.”

Szavóniában a talkkunát hagyományosan októberben, Szent Mihály napja után készítik. A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” gabonatermékhez csak a legjobb árpát és/vagy zabot használták fel. Rézüstben főzték, a lecsepegtetéshez nyírfakéreg-kosárba helyezték, majd sütőben pirították. A pirított szemeket kézimalommal vagy malomban megőrölték.

A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” terméket sütőben szárítják. Szavóniában hagyományosan minden nap és minden héten begyújtottak a kemencébe a főzéshez, ami különösen jellemző Finnország keleti gasztronómiai hagyományaira. A talkkuna gabonaterméket a többlépcsős gyártási folyamatnak köszönhetően jó eltarthatósági stabilitás jellemzi. Száraz, hűvös helyen tartva, erős szagoktól védve két évig is eláll.

Szavóniában a gabonakeverékből jellemzően leginkább kását készítenek. A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” gabonatermékből készült kását hagyományosan *tirripaisti* [párolt sertéshús] mellé fogyasztják, mivel a forró gabonafélék és a sertéshús kellemes ízkombinációt eredményez. A kása egy kevés vajjal is fogyasztható. A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” egymagában desszertként is szolgálhat, például bogyós gyümölcsökkel.

Szavóniában a talkkuna-lisztet például egyszerűen vízzel keverték el, vagy sűrű, kézzel ehető kását főztek belőle (*keittotalkuna* [főtt talkkuna]). A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” pontosan ilyen típusú főzésre szolgál, ezért különbözik a nyugat-finnországi vagy a hämei talkkunától, amely finomabb őrlésű, és amelyet például *piimä* [író] vagy *viili* [erjesztett tejtermék] mellé fogyasztanak. A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” gabonatermék és a hämei talkkuna színe és textúrája közötti különbségek szintén egyértelműek és szemmel láthatók. A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” színe sötétebb, állaga durvább, mint a hämei talkkuna.

A Finn Turisztikai Szövetség 1926-os évkönyve ismerteti a szavóniai és a hämei talkkuna közötti különbséget:

„A szavóniaiak szárazon, ragadósan eszik a talkkunát, hogy a markukból is megehessék. Ezért a värmlandi svédek és a norvégok *nävgröt*, vagyis »marokkása« néven hívják. Häme-ban, ahol szintén készítenek talkkunát, hidegen, íróval fogyasztják. A Savolainen talkkuna azonban meg van főzve. Ezért ebben is van különbség e két szomszédos törzs között!”

A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” gabonatermék nyersanyaga jellemzően az árpa és a zab, amelyek az éghajlat és a talaj szempontjából kiválóan alkalmasak a termesztésre Szavóniában, és amelyek így a talkkuna fő nyersanyagává váltak.

A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” Szavónia határain túl is ismert volt. A 16. század végén és a 17. században a közép-svédországi Värmlandba költöző finnek főként az erdők kivágására és felégetésére alapuló gazdálkodást végző szavóniai parasztok voltak. A szavóniai bevándorlók a „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” receptjét is magukkal vitték Värmlandba.

A Helsinki Egyetem Szavóniai Diáknemzete évente megszervezi a *talkkunajuhla* fesztivált, amelynek során rengeteg ember eszik talkkuna-t és *tirripaistit*. A talkkuna-fesztiválnak hosszú hagyománya van. A talkkuna-evés már 1887-ben, az első talkkuna-fesztiválon szerepelt. A Helsinki Egyetem Szavóniai Diáknemzete a Szavóniából származó vagy valamiképpen Szavóniához kötődő, különböző tudományos területeken tanuló hallgatókat tömörítő diákszervezet. Regionális szempontból tehát jól körülhatárolt diákszervezetről van szó, amely számára a „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” és annak szavóniai gyökerei magától értetődőek. A diáknemzetek az egyetemeken szerveződő interdiszciplináris egyesületek, amelyek tagjait egyazon földrajzi területhez, például a Szavóniai Diáknemzet esetében Szavóniához fűződő kötelékek kötik össze. Így a Szavóniai Diáknemzet által ünnepélyes ételként felszolgált talkkuna nevének korábban nem kellett kifejezetten Szavóniára utalnia, mivel a kapcsolat és a más talkkuna-któl eltérő tálalási mód már magában jelzi, hogy „Savolainen talkkuna”-ról van szó. A Szavóniai Diáknemzet elsőéves hallgatóknak szóló 2023-as útmutatója tartalmaz egy szavóniai-finn-szavóniai szótárt, amely a következőképpen határozza meg a „Talakkunat” szót: „Olyan éves buli, ahol *piimä* fröccsen és *tirripaisti* sül. A novemberben megrendezett *Talakkunat* a Szavóniai Diáknemzet második legnagyobb minden évben megrendezett partija. A buli házigazdája a titokzatos *Kapitulj* [a bulit szervező csapat]. Az elsőéveseknek szóló útmutatóban később az eseménynaptárban a *Talakkunat* a Szavóniai Diáknemzet második legfontosabb, különleges rendezvényeként szerepel. A bulin a diákok a *Kapitulj* előadását élvezhetik, és lakmározhatnak a *tirripaisti* mellé felszolgált talakkuna-kásából.

A Savolainen talkkuna a modern receptekben is érdekes és sokoldalúan felhasznált termék. A Rantalan tila [Rantala gazdaság] receptgyűjteményt tett közzé *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* [„Új módok a Savolainen talkkuna felhasználására”] címmel, amely különböző recepteket tartalmaz a Savolainen talkkuna felhasználására összetevőként. A receptfüzet például ötletekkel szolgál desszertekhez, vegetáriánus ételekhez vagy a talkkunát használó halételekhez.

Ezenkívül a *Herkutellen Savossa* (2012) című receptkönyv „Ateria Luonnon antimista” [„Ételek a természet éleskamrájából”] című részében szerepel a „Talkkunainen marjarahka” talkkunát, bogyós gyümölcsöket és túrót tartalmazó receptje, amelynek egyik hozzávalója a Savolainen talkkuna. Manapság a „Savolainen talkkuna”-t desszertreceptek összetevőjeként is alkalmazzák.

A „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” gabonaterméket nemcsak a kiskereskedelemben, hanem élelmiszer-vásárokon és fogyasztói rendezvényeken is aktívan forgalmazzák. A termék többek között a következő eseményeken szerepelt: Erämessut Ouluhalli (2025. május 16–18.), Joensuu Arena karácsonyi vásár (2024. december 6–8.), Szavóniai kóstoló a Matkus Kuopio-ban (2020. október 17.), valamint a 2020. október 3–4-i tikkurilai vásár. Emellett a terméket 2024. május 3-án a Prisma Mikkeli kiskereskedelmi üzletben forgalmazták.

A közösségi médiában a #savolainentalkkuna hashtagre kereséssel a „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” gabonatermék felhasználásával készült termékek képe érhető el. A hagyományos fogyasztás mellett a fogyasztók a terméket újféle módokon is felhasználják, például kenyérsütéshez és rántott hal bundázásához. A Savolainen talkkuna szerepel a Muuruvesi faluszövetség adventi kalendáriumában is (2017. december 23.), amelyet a Facebookon tettek közzé.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére

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