C/2025/6582

10.12.2025

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2025/6582)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]) entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

DOCUMENTO UNICO

«Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna»

N. UE: PGI-FI-02907 — 4.4.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome dell'IGP**

«Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna»

2. **Stato membro o paese terzo**

Finlandia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

Codice della nomenclatura combinata

11 - PRODOTTI DELLA MACINAZIONE; MALTO; AMIDI E FECOLE; INULINA; GLUTINE DI FRUMENTO

1103 - Semole, semolini e agglomerati in forma di pellets, di cereali

3.2. *Descrizione del prodotto cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» è un prodotto cerealicolo ottenuto da cereali bolliti e tostati al forno e quindi macinati in modo da ottenere una polvere a grana grossa. La sua principale materia prima è costituita da chicchi di orzo (*Hordeum vulgare*) o da una miscela di chicchi di orzo e di avena (*Avena sativa*).

Durante la preparazione può essere aggiunto sale.

Il «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» è un prodotto cerealicolo caratterizzato da:

— la consistenza grossolana del prodotto cerealicolo;

— l'odore dei chicchi tostati;

— il sapore dei chicchi tostati;

— il colore marrone del chicco torrefatto.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Questo prodotto si distingue da altri tipi di talkkuna in virtù del colore più scuro e della consistenza grossolana. Il prodotto è caratterizzato da una buona stabilità della conservazione grazie al processo di fabbricazione in più fasi.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Le fasi di produzione del prodotto cerealicolo «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» che devono avvenire nella zona geografica delimitata sono la cottura, l'essiccazione e la tostatura, la macinazione e il condizionamento dei chicchi di orzo e/o di avena.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

—

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica del prodotto cerealicolo «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» è costituita dalle province del Savo settentrionale e meridionale.

5. **Legame con la zona geografica**

L'indicazione geografica protetta «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» si basa sulla sua reputazione come prodotto cerealicolo tradizionale del Savo, caratterizzato dal colore scuro e dalla consistenza grossolana.

I chicchi di orzo interi o le miscele di chicchi di orzo e avena sono bolliti in acqua fino a metà cottura o fino a quando si rompono. Dopo la bollitura i chicchi sono messi prima a sgocciolare e quindi in forno ad asciugare a una temperatura compresa tra 250 e 280 °C I chicchi essiccati sono quindi trasferiti in appositi sacchi e immagazzinati in attesa della macinazione. Sono infine macinati fino ad ottenere una farina grezza ma caratterizzata dall'assenza di grumi. Il «Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna» che ne risulta è cotto e pronto all'uso, eventualmente con l'aggiunta di sale durante la preparazione.

Il «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» rappresenta l'evoluzione di piatti primitivi a base di farina che già centinaia di anni fa venivano preparati come scorte da portare con sé durante spedizioni e persino campagne militari. Si trattava, infatti, di un alimento a base di cereali, nutriente e pronto all'uso, che si conservava bene, oltre ad essere pratico e leggero da trasportare nelle lunghe e gravose spedizioni nell'estesa zona boschiva e lacustre della regione del Savo. Il nome «talkkuna» tradisce le sue origini orientali. «Talkkuna» (*tolokno* in russo) è infatti un termine entrato nelle lingue slave - e successivamente in finlandese - dalla lingua delle tribù equestri dell'Asia.

I cibi simili al porridge, come il talkkuna miscelato con acqua, costituiscono alimenti cerealicoli ancora più antichi del pane. Nel Savo, ad esempio, la farina di talkkuna veniva mescolata con acqua o bollita in modo da ricavare un porridge denso che poteva essere consumato utilizzando le dita, noto come *keittotalkuna* [talkkuna cotto] o *kopratalkkuna* [talkkuna «denso»].

Nel suo libro *Savo ja savolaiset* [«La regione del Savo e i suoi abitanti»] (1935), Ernst Lampén descrive con queste parole il prodotto cerealicolo «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna»:

«Tutti i testi menzionano il talkkuna. Vi si legge che, quando gli abitanti del Savo andavano a lavorare nei boschi, portavano sempre con sé un sacchetto di farina di talkkuna. Al momento del pasto mescolavano in una tazza acqua, farina di talkkuna e sale e consumavano con gusto il porridge così ottenuto».

Nel Savo, il talkkuna viene tradizionalmente preparato in ottobre dopo la festa di San Michele. Solo i migliori chicchi di orzo e/o avena venivano utilizzati per la preparazione del prodotto cerealicolo «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna». Essi venivano bolliti in pentole di rame, messi a sgocciolare in appositi cesti e quindi cotti al forno. I chicchi essiccati venivano quindi macinati utilizzando macine a mano o nei mulini.

Il «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» viene essiccato in forno. Nel Savo, il forno a legna tradizionalmente veniva acceso ogni giorno per la cottura dei cibi, fatto che contraddistingue soprattutto la tradizione culinaria della Finlandia orientale. Il talkkuna è un prodotto cerealicolo caratterizzato da una buona stabilità della conservazione grazie al processo di fabbricazione in più fasi. Se conservato all'asciutto, al fresco e al riparo da odori intensi, il prodotto può mantenersi per un periodo massimo di due anni.

L'alimento più tipico ottenuto da questa miscela di cereali nella regione del Savo è il porridge. Il porridge ottenuto dal prodotto cerealicolo «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» viene tradizionalmente accompagnato dal *tirripaisti*, [stufato di maiale], poiché i cereali caldi e la carne suina costituiscono una buona combinazione di sapori. Il porridge viene inoltre consumato aggiungendovi una noce di burro. Il «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» può essere inoltre consumato come dessert, ad esempio con l'aggiunta di bacche.

Nel Savo, ad esempio, la farina di talkkuna veniva mescolata con acqua o bollita in modo da ricavare un porridge denso che poteva essere consumato utilizzando le dita, noto come *keittotalkuna* [talkkuna cotto]. Il «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» è inteso specificatamente per questo tipo di cottura e si distingue quindi dal talkkuna della Finlandia occidentale o dell'Häme, che è più finemente macinato e consumato, ad esempio, con *piimä* [latticello] o *viili* [un prodotto a base di latte fermentato]. Anche le differenze di colore e di consistenza tra il prodotto cerealicolo «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» e il talkkuna di Häme sono chiare e visibili all'occhio. Il «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» è di colore più scuro e di consistenza più grossolana rispetto al talkkuna di Häme.

L'annuario dell'Associazione turistica finlandese del 1926 descrive così la differenza tra il talkkuna di Savo e quello Häme:

«Gli abitanti del Savo consumano il talkkuna in forma asciutta e collosa, in modo da poterlo mangiare dal cavo della mano. È questo è il motivo per cui gli svedesi del Värmland e i norvegesi lo chiamano *nävgröt*, o "porridge della mano". Il talkkuna prodotto nello Häme viene consumato freddo con il latticello. Il Savolainen talkkuna, invece, viene cotto. Anche qui si ravvisa una differenza tra queste due tribù vicine!»

Le materie prime tipiche utilizzate per ottenere il prodotto cerealicolo «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» sono l'orzo e l'avena, ben adatte alla coltivazione nella regione del Savo grazie sia al clima che al suolo. Non è quindi un caso che siano diventate i principali ingredienti del talkkuna.

Il «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» era noto anche al di fuori dei confini del Savo. I finlandesi che si trasferirono nel Värmland nella Svezia centrale alla fine del XVI e nel XVII secolo erano per lo più agricoltori del Savo che praticavano il debbio. Ed è a seguito dell'immigrazione dal Savo che il «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» si è diffuso nel Värmland.

L'associazione degli studenti del Savo dell'Università di Helsinki organizza ogni anno un festival dedicato al talkkuna, il *talkkunajuhla*, durante il quale moltissime persone consumano talkkuna e *tirripaisti*. Il festival talkkuna ha una lunga tradizione che risale al 1887. L'associazione degli studenti del Savo dell'Università di Helsinki è un'associazione universitaria che riunisce studenti di varie discipline provenienti dal Savo o che hanno un legame con tale regione. Si tratta quindi di un'associazione studentesca con una precisa collocazione a livello regionale e per la quale è evidente cosa sia il «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna», come pure che abbia origine dal Savo. Le associazioni studentesche sono associazioni universitarie interdisciplinari, i cui membri sono uniti da legami con la stessa area geografica, come il Savo nel caso dell'omonima associazione studentesca. Per questo motivo, nel caso del talkkuna servito come piatto celebrativo dell'associazione degli studenti del Savo, non era necessario fare esplicito riferimento alla regione di provenienza, in quanto il legame e il modo di servire il talkkuna - differenti da quelli di altri talkkuna - indicano già che si trattava del «Savolainen talkkuna». La guida per le matricole del 2023 dell'associazione degli studenti del Savo conteneva un dizionario savo-finlandese in cui figurava la seguente definizione del termine «Talakkunat»: «Una festa annuale dove abbondano *piimä* e *tirripaisti*. Il *Talakkunat*, che si tiene a novembre, rappresenta la seconda principale festa annuale organizzata dall'associazione degli studenti del Savo. La festa si svolge sotto gli auspici del misterioso *Kapitulj* [il gruppo organizzatore]». Sempre nella guida per le matricole il calendario degli eventi descrive il *Talakkunat* come la seconda festa per importanza organizzata dall'associazione degli studenti del Savo. Durante la festa gli studenti si godono lo spettacolo messo in scena dal *Kapitulj*, pasteggiando con talakkuna e *tirripaisti*.

Il Savolainen talkkuna rimane un prodotto interessante e versatile utilizzato nelle ricette moderne. Sul suo sito Internet, la Rantalan tila [azienda agricola di Rantala] ha pubblicato un ricettario dal titolo *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* [«Nuove idee per l'uso del Savolainen talkkuna»], che presenta diverse ricette di piatti che lo utilizzano come ingrediente. Ad esempio, l'opuscolo della ricetta fornisce idee per dessert, piatti vegetariani o piatti di pesce che utilizzano il talkkuna.

Inoltre, la sezione «Ateria luonnon antimista» [«Un piatto che è un dono della natura»] del libro *Herkutellen Savossa* [«Prelibatezze culinarie del Savo»] (2012) contiene la ricetta del «Talkkunainen marjarahka», un dessert a base di talkkuna, bacche e quark, che utilizza come ingrediente il Savolainen talkkuna. E, in effetti, oggigiorno il Savolainen talkkuna è utilizzato anche come ingrediente in ricette di dolci.

Il prodotto cerealicolo «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» è commercializzato attivamente non solo nei negozi, ma anche nelle fiere alimentari e negli eventi dedicati ai consumatori. Il prodotto è stato presentato in occasione, tra l'altro, dei seguenti eventi: Erämessut Ouluhalli, 16-18 maggio 2025; Mercato di Natale alla Joensuu Arena, 6-8 dicembre 2024; Taste Savo a Matkus Kuopio il 17 ottobre 2020; e alla fiera paesana di Tikkurila il 3 e 4 ottobre 2020. Il prodotto è stato inoltre messo in vendita presso Prisma Mikkeli (negozio al dettaglio) il 3 maggio 2024.

Sui social media, una ricerca dell'hashtag #savolainentalkkuna dà come risultato immagini di una varietà di prodotti che utilizzano il prodotto cerealicolo «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna». Oltre agli usi tradizionali, i consumatori hanno trovato nuove modalità di utilizzo del prodotto, ad esempio per la preparazione del pane o la panatura del pesce. Il Savolainen talkkuna è menzionato inoltre nel calendario natalizio dell'associazione del villaggio di Muuruvesi (23 dicembre 2017), pubblicato su Facebook.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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