Europos Sąjungos
oficialusis leidinys

LT
C serija

C/2025/6582

2025 12 10

Paraiškos įregistruoti pavadinimą paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(C/2025/6582)

Per tris mėnesius nuo šios paraiškos paskelbimo dienos valstybės narės ar trečiosios valstybės institucijos arba teisėtą interesą turintis ir trečiojoje valstybėje įsisteigęs ar gyvenantis fizinis ar juridinis asmuo Komisijai gali pateikti prieštaravimą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2024/1143 ([1]) 17 straipsnį.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“

ES Nr. PGI-FI-02907 – 2023 4 4

SKVN ( ) SGN (X)

1. **SGN pavadinimas (-ai)**

„Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“

2. **Valstybė narė arba trečioji valstybė**

Suomija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas**

3.1. *Produkto rūšis*

1.6 klasė. Vaisiai, daržovės ir grūdai, švieži arba perdirbti

Kombinuotosios nomenklatūros kodas

11 – MALYBOS PRODUKCIJA; SALYKLAS; KRAKMOLAS; INULINAS; KVIEČIŲ GLITIMAS

1103 – Javų kruopos, rupiniai ir granulės

3.2. *Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas*

„Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ yra grūdų produktas, pagamintas iš virtų ir krosnyje skrudintų grūdų, sumaltų į rupius miltus. Pagrindinė jo žaliava yra miežių grūdai (*Hordeum vulgare*) arba miežių ir avižų (*Avena sativa*) grūdų mišinys.

Ruošiant galima pridėti druskos.

„Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ yra grūdų produktas, kuriam būdingos šios savybės:

— grūdų produkto rupi tekstūra;

— skrudintų grūdų kvapas;

— skrudintų grūdų skonis;

— skrudintų grūdų ruda spalva.

([1]) 2024 m. balandžio 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (ES) 2024/1143 dėl vyno, spiritinių gėrimų ir žemės ūkio produktų geografinių nuorodų, taip pat dėl garantuotų tradicinių gaminių ir žemės ūkio produktų neprivalomų kokybės terminų, kuriuo iš dalies keičiami reglamentai (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 ir (ES) 2019/1753 ir panaikinamas Reglamentas (ES) Nr. 1151/2012, (OL L, 2024/1143, 2024 4 23, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Šis produktas skiriasi nuo kitų *talkkuna* tuo, kad yra tamsesnės spalvos ir rupiai sumaltas. Dėl daugiaetapio gamybos proceso produktas yra tinkamas ilgai laikyti.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

–

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Grūdų produkto „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ gamybos etapai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje, yra miežių ir (arba) avižų grūdų virimas, džiovinimas ir skrudinimas, malimas ir pakavimas į maišus.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės*

–

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

–

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Grūdų produkto „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ geografinę vietovę sudaro Šiaurės Savo ir Pietų Savo regionai.

5. **Ryšys su geografine vietove**

Saugoma geografinė nuoroda „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ grindžiama šio tradicinio Savo regiono grūdų produkto, pasižyminčio tamsia spalva ir rupia tekstūra, geru vardu.

Nesmulkinti miežių grūdai arba miežių ir avižų grūdų mišinys verdami vandenyje, kol tampa pusiau išvirti arba suskyla. Po virimo grūdai nusausinami. Tada grūdai dedami į krosnį džiovinti ir baigiami džiovinti 250–280 °C temperatūroje. Džiovinti grūdai supilami į maišus, naudojamus komercinėse malimo operacijose, ir maišai sandėliuojami, kol grūdai bus sumalti. Galiausiai grūdai sumalami į rupius miltus, kurie nesukimba. Gauti miltai „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ yra visiškai išvirti ir paruošti vartoti. Ruošiant galima pridėti druskos.

Produktas „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ atsirado iš paprastų miltų patiekalų, kurie prieš šimtus metų buvo ruošiami kaip sausas maistas ekspedicijoms ir net karinėms kampanijoms. Maistingi grūdai gerai laikėsi, juos buvo patogu ir lengva vežti kaip išlaikytą grūdų produktą per ilgas ir sunkias ekspedicijas miškingame ir ežerų gausiame Savo regione. Pavadinimas *talkkuna* nurodo rytinę kilmę. Terminas *talkkuna* (rusų kalba – *tolokno*) buvo pasiskolintas iš Azijos raitelių genčių kalbos į slavų kalbas ir tokia forma pateko į suomių kalbą.

Tokie košės pavidalo produktai kaip *talkkuna*, sumaišyti su vandeniu, yra net senesni grūdiniai maisto produktai nei duona. Savo regione miltai *talkkuna* buvo sumaišomi su vandeniu arba iš jų buvo verdama tiršta košė, kurią buvo galima valgyti rankomis, vadinama *keittotalkkuna* (virti *talkkuna*) arba *kopratalkkuna* („gabaliniai“ *talkkuna*).

Knygoje *Savo ja savolaiset* („Savo regionas ir jo žmonės“) (1935 m.) Ernstas Lampénas grūdų produktą „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ apibūdino taip:

„Visuose pranešimuose minimas produktas *talkkuna*. Rašoma, kad Savo gyventojai, eidami dirbti į mišką, pasiimdavo maišelį miltų *talkkuna*. Kai ateidavo laikas valgyti, jie į kepures įpildavo vandens, įberdavo miltų *talkkuna* bei druskos ir pasigardžiuodami šveisdavo šią košę.“

Savo regione miltai *talkkuna* tradiciškai gaminami spalio mėnesį po Mykolinių. Gaminant grūdų produktą „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ buvo naudojami tik geriausi miežių ir (arba) avižų grūdai. Jie buvo verdami variniame katile, dedami į pintines, kad nusausėtų, ir kepami krosnyje. Džiovinti grūdai buvo malami girnomis arba malūne.

Miltai „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ džiovinami krosnyje. Savo regione mūrinė krosnis tradiciškai kūrenama kasdien ir kas savaitę maisto gaminimo tikslais, o tai ypač būdinga Suomijos rytinės dalies kulinarinei tradicijai. *Talkkuna* yra grūdų produktas, kuris dėl daugiaetapio gamybos proceso yra tinkamas ilgai laikyti. Jei produktas laikomas sausoje, vėsioje vietoje ir apsaugotas nuo stiprių kvapų, jį galima laikyti iki dvejų metų.

Tipiškiausias maistas, gaminamas iš šio grūdų mišinio Savo regione, yra košė. Iš grūdų produkto „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ pagaminta košė tradiciškai valgoma su *tirripaisti* (troškintu kiaulienos patiekalu), nes karšti grūdai ir kiauliena yra puikus skonių derinys. Košė taip pat valgoma su gabaliuku sviesto. Produktas „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ taip pat tinka desertams, pavyzdžiui, su uogomis.

Savo regione miltai *talkkuna* buvo, pavyzdžiui, sumaišomi su vandeniu arba iš jų buvo verdama tiršta košė, kurią buvo galima valgyti rankomis, vadinama *keittotalkkuna* (virti *talkkuna*). Miltai „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ yra skirti būtent tokiam maisto gaminimui ir todėl skiriasi nuo Vakarų Suomijos ar Hemės *talkkuna*, kurie yra smulkiau sumalti ir valgomi, pavyzdžiui, su *piimä* (pasukomis) arba *viili* (fermentuotu pieno gaminiu). Grūdų produkto „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ ir Hemės *talkkuna* spalvos ir tekstūros skirtumai taip pat yra aiškūs ir matomi plika akimi. Miltai „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ yra tamsesnės spalvos ir rupesnės tekstūros nei Hemės *talkkuna*.

1926 m. Suomijos turizmo asociacijos metraštyje aprašomas Savo ir Hemės *talkkuna* skirtumas:

„Savo regiono gyventojai mėgsta, kai miltai *talkkuna* yra sausi ir lipnūs, kad juos būtų galima valgyti iš delno. Todėl švedai Vermlando regione ir norvegai juos vadina *nävgröt*, arba „gabaline koše“. Hemės regione, kur taip pat gaminami *talkkuna*, jie valgomi šalti, sumaišyti su pasukomis. Tačiau „Savolainen talkkuna“ yra virti. Taigi čia taip pat esama skirtumo tarp šių dviejų kaimyninių genčių.“

Tipinės grūdų produkto „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ žaliavos yra miežiai ir avižos, kurie buvo tinkami auginti Savo regione dėl klimato ir dirvožemio sąlygų ir tapo pagrindinėmis *talkkuna* žaliavomis.

Produktas „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ buvo žinomas ir už Savo regiono ribų. XVI a. pabaigoje ir XVII a. į centrinę Švediją, Vermlandą, persikėlę suomiai buvo daugiausia iš Savo regiono kilę lydimine žemdirbyste užsiimantys ūkininkai. Kartu su imigravusiais Savo regiono gyventojais Vermlande išplito ir produktas „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“.

Helsinkio universiteto Savo studentų bendrija kasmet organizuoja *talkkuna* festivalį, *talkkunajuhla*, kurio metu didelė minia valgo *talkkuna* ir *tirripaisti*. *Talkkuna* festivalis turi ilgametes tradicijas. *Talkkuna* pirmą kartą buvo valgomi *talkkuna* festivalyje dar 1887 m. Helsinkio universiteto Savo studentų bendrija yra studentų organizacija, vienijanti įvairių dalykų studentus, kilusius iš Savo regiono arba su juo susijusius. Taigi tai yra regiono mastu aiškiai apibrėžta studentų organizacija, kuriai produktas „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ ir jo kilmės vieta – Savo regionas – yra savaime suprantami. Studentų bendrijos yra tarpdalykinės universitetų asociacijos, kurių narius vienija ryšiai su ta pačia geografine vietove, pavyzdžiui, Savo regionu, kaip yra kalbant apie Savo studentų bendriją. Taigi pavadinimas *talkkuna*, kuriuo Savo studentų bendrija vadino šventinį patiekalą, anksčiau neturėjo būti konkrečiai susijęs su Savo regionu, nes ryšys ir produkto *talkkuna* patiekimo būdas, kuris skiriasi nuo kitų *talkkuna*, jau rodo, kad kalbama apie „Savolainen talkkuna“. Savo studentų bendrijos 2023 m. naujokų vadove yra Savo-suomių-Savo žodynas, kuriame žodis *Talakkunat* apibrėžiamas taip: „Metinė šventė, kurioje teška *piimä* ir čirškia *tirripaisti*. *Talakkunat* rengiama lapkričio mėnesį ir yra antra pagal dydį Savo studentų bendrijos metinė šventė. Pramogas organizuoja paslaptingoji *Kapitulj* (šventės organizavimo grupė).“ Toliau naujokų vadovo renginių kalendoriuje *Talakkunat* apibūdinama kaip įdomi antra pagal svarbą Savo studentų bendrijos šventė. Šventėje studentai mėgaujasi *Kapitulj* pramogomis ir vaišėmis – *talakkuna* koše su *tirripaisti*.

„Savolainen talkkuna“ tebėra įdomus ir universalus produktas šiuolaikiniuose receptuose. Savo interneto svetainėje *Rantalan tila* (Rantalos ūkis) paskelbė receptų knygelę *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* („Nauji „Savolainen talkkuna“ naudojimo būdai“), kurioje pateikiami įvairūs receptai, kuriuose kaip sudedamoji dalis naudojamas produktas „Savolainen talkkuna“. Pavyzdžiui, receptų knygelėje pateikiamos desertų, vegetariškų patiekalų ar žuvies patiekalų, kuriuose naudojami *talkkuna*, idėjos.

Be to, knygos *Herkutellen Savossa* („Savo regiono gardumynai“) (2012 m.) skyriuje *Ateria luonnon antimista* („Patiekalai iš gamtos gėrybių“) pateikiamas *Talkkunainen marjarahka* – deserto, pagaminto iš *talkkuna*, uogų ir varškės, kurio sudėtyje yra „Savolainen talkkuna“, – receptas. Šiandien produktas „Savolainen talkkuna“ taip pat naudojamas kaip desertų receptų sudedamoji dalis.

Grūdų produktas „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“ aktyviai parduodamas ne tik mažmeninės prekybos vietose, bet ir maisto mugėse bei vartotojams skirtuose renginiuose. Šis produktas, be kita ko, buvo pristatytas šiuose renginiuose: *Erämessut Ouluhalli* 2025 m. gegužės 16–18 d., Joensū arenoje 2024 m. gruodžio 6–8 d. vykusioje Kalėdų mugėje, Kuopijo prekybos centre *Matkus* 2020 m. spalio 17 d. vykusiame renginyje „Savo regiono produktai“ ir Tikurilos mugėje 2020 m. spalio 3–4 d. Be to, 2024 m. gegužės 3 d. produktas buvo parduodamas mažmeninės prekybos parduotuvėje *Prisma Mikkeli*.

Socialiniuose tinkluose, atliekant paiešką pagal saitažodį #savolainentalkkuna, pateikiami įvairių produktų, kuriuose naudojamas grūdų produktas „Savolainen talkkuna“ / „Savolainen talakkuna“, vaizdai. Be tradicinių naudojimo būdų, vartotojai atrado naujų šio produkto naudojimo būdų, pavyzdžiui, kepant duoną ir apvoliojant žuvį. Produktas „Savolainen talkkuna“ taip pat minimas Mūruvesio kaimo bendruomenės Kalėdų kalendoriuje (2017 m. gruodžio 23 d.), kuris buvo paskelbtas socialiniame tinkle „Facebook“.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

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