C/2025/6582

10.12.2025.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2025/6582)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas datuma var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”

ES Nr.: PGI-FI-02907 – 4.4.2023.

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **AĢIN nosaukums**

“Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Somija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

Kombinētās nomenklatūras kods

11 – MILTRŪPNIECĪBAS PRODUKTI; IESALS; CIETES; INULĪNS; KVIEŠU LIPEKLIS

1103 – Labības putraimi, rupja maluma milti un granulas

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” ir graudaugu produkts, kas izgatavots no vārītiem, krāsnī grauzdētiem labības graudiem, kuri samalti rupjā pulverī. Tā galvenā izejviela ir miežu (*Hordeum vulgare*) graudi vai miežu un auzu (*Avena sativa*) graudu maisījums.

Gatavošanas laikā var pievienot sāli.

“Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” ir gaudaugu produkts, kam raksturīgas šādas īpašības:

— graudaugu produkta rupjā konsistence,

— grauzdētu graudu smarža,

— grauzdētu graudu garša,

— grauzdētu graudu brūnā krāsa.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

No citiem putras miltiem (*talkkuna*) šis produkts atšķiras ar tumšāku krāsu un rupjāku malumu. Pateicoties vairākposmu ražošanas procesam, produkts ir labi uzglabājams.

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Graudaugu produkta "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir miežu un/vai auzu graudu vārīšana, žāvēšana, grauzdēšana, malšana un iepakošana maisos.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

—

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Graudaugu produkta "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" ģeogrāfisko apgabalu veido Ziemeļsavo un Dienvidsavo reģions.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" pamatā ir apzīmētā produkta reputācija: tradicionāls Savo reģiona graudaugu produkts, kam raksturīga tumša krāsa un rupja konsistence.

Veselus miežu graudus vai miežu un auzu graudu maisījumu vāra ūdenī, līdz tie ir pusmīksti vai sašķeļas. Pēc vārīšanas graudus nokāš. Tad graudus liek krāsnī, kur tos žāvē un pēc tam grauzdē 250–280 °C temperatūrā. Izžāvētos graudus saber maisos, ko izmanto komerciālajā miltrūpniecībā, un maisus glabā līdz malšanas sākumam. Visbeidzot, graudus samaļ rupjos miltos, kuriem raksturīgs tas, ka tie nesalīp kunkuļos. Pēc malšanas produkts "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" ir pilnībā gatavs lietošanai. Gatavošanas laikā var pievienot sāli.

Produkts "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" ir veidojies no primitīviem miltu ēdieniem, kādus pirms daudziem simtiem gadu gatavoja kā sauso pārtiku, ko ņēma līdzi ekspedīcijās un pat militārās kampaņās. Uzturvielām bagātie graudi labi glabājās, un šis gatavais graudaugu produkts bija ērti un viegli transportējams garajās un grūtajās ekspedīcijās pa mežiem klāto un ezeriem bagāto Savo reģionu. Vārds "talkkuna" norāda uz produkta izcelsmi austrumos. "Talkkuna" (krievu val. *tolokno*) no Āzijas nomadu cilšu valodām tika aizgūts slāvu valodās un pēc tam ienāca somu valodā.

Ar ūdeni aizdarīti ēdieni, tādi kā putras milti *talkkuna*, ir vēl senāki graudaugu produkti nekā maize. Savo reģionā putras miltus *talkkuna* vai nu samaisīja tikai ar ūdeni, vai arī savārīja biezā putrā, ko varēja ēst ar pirkstiem un ko tāpēc sauca par "vārītajiem miltiem" [*keittotalkkuna*] vai "saujas miltiem" [*kopratalkkuna*].

Grāmatā "Savo reģions un tā iedzīvotāji" [*Savo ja savolaiset*] (1935) Ernsts Lampens [*Ernst Lampén*] graudaugu produktu "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" aprakstījis šādi:

"Putras milti *talkkuna* tiek pieminēti ik uz soļa. Runā, ka tad, kad Savo iedzīvotāji devās meža darbos, viņi ņēma līdzi maisu ar putras miltiem *talkkuna*. Kad pienāca laiks ēst, viņi līdzpaņemtajos traukos ielēja ūdeni, kurā iejauca putras miltus *talkkuna* un sāli, un tad ar gardu muti notiesāja šo putru."

Savo reģionā *talkkuna* tradicionāli gatavoja oktobrī – pēc Miķeļdienas. Graudaugu produktam "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" izmantoja tikai labākos miežu un/vai auzu graudus. Tos vārīja vara katlā, pēc tam sabēra skalu grozos, lai notecinātu ūdeni, un karsēja krāsnī. Izžāvētos graudus samala ar rokas dzirnakmeņiem vai dzirnavās.

"Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" žāvē krāsnī. Savo reģionā ķieģeļu krāsni ēdiena gatavošanai tradicionāli kurināja katru dienu un katru nedēļu, un tas ir īpaši raksturīgi Austrumsomijas kulinārajām tradīcijām. Pateicoties vairākposmu ražošanas procesam, graudaugu produkts *talkkuna* ir labi uzglabājams. Turētu sausā, vēsā vietā un pasargātu no spēcīgām smaržām, to var uzglabāt pat divus gadus.

Visbiežāk Savo reģionā no šā graudu maisījuma gatavo putru. No putras miltiem "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" gatavotajai putrai tradicionāli pievieno čurkstinātu cūkgaļu [*tirripaisti*], jo karsta graudu putra labi garšo kopā ar cūkgaļu. Putrā iederas arī sviesta acs. No putras miltiem "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" var gatavot arī saldēdienus, piemēram, ar ogām.

Savo reģionā putras milti *talkkuna* tika vai nu samaisīti tikai ar ūdeni, vai arī savārīti biezā putrā, ko varēja ēst ar pirkstiem un ko tāpēc sauca par "vārītajiem miltiem" [*keittotalkkuna*]. Putras milti "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" ir domāti tieši šāda veida ēdienu gatavošanai un ar to atšķiras no Rietumsomijā vai Hemes [*Häme*] reģionā gatavotajiem putras miltiem, ko samaļ smalkāk un ēd, piemēram, ar paniņām [*piimä*] vai raudzēta piena dzērienu [*viili*]. Putras milti "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" un Hemes reģiona putras milti skaidri un acīmredzami atšķiras pēc krāsas un konsistences. Putras miltiem "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" ir tumšāka krāsa un rupjāka konsistence nekā Hemes reģionā ražotajiem.

1926. gadā iznākušajā Somijas Tūrisma asociācijas gadagrāmatā ir aprakstīta atšķirība starp Savo un Hemes reģiona putras miltiem:

"Savo iedzīvotājiem patīk sausi, nedaudz lipīgi putras milti, kurus viņi var ēst no saujas. Tāpēc zviedri Vermlandē un norvēģi sauc tos par "saujas putru" [*nävgröt*]. Putras miltus ražo arī Hemes reģionā, kur tos ēd aukstus, iemaisītus paniņās. Turpretī Savo reģionā putras miltus vāra. Lūk, vēl viena atšķirība starp abiem kaimiņiem!"

Graudaugu produkta "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" parastās izejvielas ir mieži un auzas, kas audzēšanai Savo reģionā bija labi piemērotas tā klimata un augsnes dēļ, tāpēc kļuva par galvenajām putras miltu izejvielām.

Putras milti "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" bija pazīstami arī aiz Savo reģiona robežām. Somi, kas 16. gadsimta beigās un 17. gadsimtā pārcēlās uz Vermlandi Zviedrijas vidienē, galvenokārt bija līdumu zemkopji no Savo reģiona. Līdz ar ienācējiem Vermlandē izplatījās arī putras milti "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna".

Helsinku Universitātes Savo reģiona studentu biedrība ik gadus organizē svētkus *talkkunajuhla*, kuru laikā milzums ļaužu ēd putras miltus *talkkuna* un čurkstinātu cūkgaļu *tirripaisti*. Šiem svētkiem ir senas tradīcijas. *Talkkuna* šādos svētkos pirmo reizi tika ēsti jau 1887. gadā. Helsinku Universitātes Savo reģiona studentu biedrība ir studentu organizācija, kas apvieno dažādu specialitāšu studentus, kuri nāk no Savo reģiona vai kuriem ir saikne ar Savo reģionu. Tā ir reģionāla studentu organizācija, kurai putras milti "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" un to izcelsme Savo reģionā ir acīmredzams fakts. Studentu biedrības ir starpdisciplināras universitāšu apvienības, kuru locekļus vieno saikne ar vienu ģeogrāfisko apgabalu, kas Savo reģiona studentu biedrības gadījumā ir Savo. Tāpēc no putras miltiem *talkkuna* gatavotajam ēdienam, kuru Savo reģiona studentu biedrība pasniedza kā svētku ēdienu, nosaukumā iepriekš nebija obligāti jāiekļauj norāde uz Savo reģionu, jo ēdiena saikne ar reģionu un tā pasniegšanas veids, kas atšķiras no citu reģionu putras miltu pasniegšanas, jau skaidri liecināja, ka runa ir par "Savolainen talkkuna" – putras miltiem no Savo reģiona. Savo reģiona studentu biedrības 2023. gada rokasgrāmatā, kas domāta jaunajiem biedriem, ir iekļauta Savo dialekta un somu valodas vārdnīca, kurā vārds "Talakkunat" skaidrots šādi: "Ikgadējas svinības, kurās dāsni līst paniņas (*piimä*) un čurkst cūkgaļa (*tirripaisti*). *Talakkunat* notiek novembrī, un tās ir Savo reģiona studentu biedrības otrās lielākās ikgadējās svinības. Tās lielā slepenībā rīko svinību organizatoru grupa [*Kapitulj*]." Tālāk jauno biedru rokasgrāmatā dots pasākumu kalendārs, kurā *Talakkunat* aprakstīts kā Savo reģiona studentu biedrības otrās svarīgākās svinības. Šajā pasākumā studenti priecājas par *Kapitulj* sarīkoto šovu un mielojas ar putru, kas gatavota no putras miltiem *talakkuna* ar cūkgaļu *tirripaisti*.

"Savolainen talkkuna" ir interesants un daudzpusīgs produkts, ko var izmantot arī mūsdienu receptēs. Savā tīmekļvietnē zemnieku saimniecība "Rantalan Tila" ir publicējusi recepšu krājumu "Jauni veidi, kā gatavot ar "Savolainen talkkuna"" [*Savolaisen talkkunan uudet kujeet*], kurā iekļautas dažādas receptes ar minēto sastāvdaļu. Piemēram, recepšu krājumā atrodamas idejas, kā putras miltus *talkkuna* izmantot saldēdienu, veģetāro ēdienu vai zivju ēdienu gatavošanā.

Turklāt 2012. gadā izdotajā grāmatā "Savo reģiona ēdieni" [*Herkutellen Savossa*] nodaļā "Maltīte no dabas veltēm" [*Ateria luonnon antimista*] dota recepte, kā pagatavot "Talkkunainen marjarahka" – no putras miltiem, ogām un biezpiena gatavotu saldēdienu, kura sastāvdaļa ir "Savolainen talkkuna". Mūsdienās putras miltus "Savolainen talkkuna" izmanto arī saldēdienu receptēs.

Graudaugu produktu "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" aktīvi reklamē ne tikai mazumtirdzniecībā, bet arī pārtikas gadatirgos un patērētājiem domātos pasākumos. Šis produkts popularizēts cita starpā šādos pasākumos: Oulu sporta hallē notikušajā gadatirgū *Erämessut* 2025. gada 16.–18. maijā; Joensū arēnā rīkotajā Ziemassvētku tirdziņā 2024. gada 6.–8. decembrī; Kuopio tirdzniecības centrā "Matkus" rīkotajā pasākumā "Savo garšas" 2020. gada 17. oktobrī; *Tikkurila* zemnieku gadatirgū 2020. gada 3.–4. oktobrī. Turklāt 2024. gada 3. maijā šis produkts tika reklamēts *Mikkeli* mazumtirdzniecības veikalā "Prisma".

Sociālajos medijos tēmtura #savolainentalkkuna meklējumi uzrāda dažādus produktus, kuros izmantoti putras milti "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna". Papildus tradicionālajiem lietošanas veidiem patērētāji ir atraduši jaunus veidus, kā šo produktu izmantot, piemēram, cepot maizi vai panējot zivis. Putras milti "Savolainen talkkuna" ir minēti arī *Muuruvesi* ciemata apvienības Ziemassvētku kalendārā, kas 2017. gada 23. decembrī publicēts platformā *Facebook*.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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