Publicatieblad
van de Europese Unie

NL
C-serie

C/2025/6582

10.12.2025

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2025/6582)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

"Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna"

EU-nr.: PGI-FI-02907 — 4.4.2023

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/namen van de BGA**

"Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna"

2. **Lidstaat of derde land**

Finland

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Vruchten, groenten en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

Code gecombineerde nomenclatuur

11 — PRODUCTEN VAN DE MEELINDUSTRIE; MOUT; ZETMEEL; INULINE; TARWEGLUTEN

1103 — Gries, griesmeel en pellets van granen

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

"Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" is een graanproduct dat bestaat uit gekookte en in de oven geroosterde granen die tot een grof poeder worden gemalen. Het belangrijkste ingrediënt is gerst (*Hordeum vulgare*) of gemengde gerst en haver (*Avena sativa*).

Tijdens de bereiding mag zout worden toegevoegd.

"Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" is een graanproduct dat wordt gekenmerkt door:

— de grove textuur van het graanproduct

— de geur van geroosterd graan

— de smaak van geroosterd graan

— de bruine kleur van het geroosterde graan.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Dit product onderscheidt zich van andere talkkunasoorten doordat het donkerder van kleur en grof gemalen is. Het product wordt gekenmerkt door een goede houdbaarheid dankzij het meerfasenproductieproces.

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De productiestadia van het graanproduct "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden, zijn het koken, drogen en roosteren, malen en verpakken van de gerst en/of haverkorrels.

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

—

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied van het graanproduct "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" bestaat uit de provincies Noord-Savo en Zuid-Savo.

5. **Verband met het geografische gebied**

De beschermde geografische aanduiding "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" is gebaseerd op zijn faam als traditioneel graanproduct uit Savo, dat zich onderscheidt door zijn donkere kleur en grove textuur.

Hele gerstkorrels of een mengsel van gerst- en haverkorrels worden in water gekookt totdat zij halfgekookt of gebarsten zijn. Daarna worden de korrels afgegoten. De korrels gaan dan de oven in, op een temperatuur van 250-280 °C. De gedroogde korrels worden vervolgens in zakken gedaan en opgeslagen in afwachting van het malen. Ten slotte worden de korrels tot een grof meel gemalen, dat niet klontert. Het aldus verkregen product "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" is gaar en klaar voor gebruik. Tijdens de bereiding kan er zout toegevoegd worden.

"Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna" komt voort uit primitieve meelgerechten, die honderden jaren geleden werden bereid als droog voedsel voor expedities en zelfs militaire campagnes. Het voedzame graan was goed houdbaar en was handig en licht kon worden meegenomen op lange en zware expedities in het beboste merengebied in de regio Savo. Talkkuna is een naam die verwijst naar de oostelijke oorsprong ervan. "Talkkuna" (*tolokno* in het Russisch) is een leenwoord uit de taal van Aziatische paardenhoudende stammen dat via de Slavische talen in de Finse taal opgenomen.

Papbereidingen zoals talkkuna, die met water worden gemengd, zijn voedingsmiddelen op basis van granen die zelfs nog ouder zijn dan brood. In Savo werd talkkunameel gemengd met water of gekookt tot een dikke pap die met de vingers kon worden gegeten, bekend als *keittotalkkuna* (gekookte talkkuna) of *kopratalkkuna* ("grijp"-talkkuna).

In zijn boek *Savo ja savolaiset* (Savo en zijn bevolking) uit 1935 beschreef Ernst Lampén het graanproduct "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" als volgt:

"In alle verslagen wordt talkkuna genoemd. Ze zeggen dat wanneer de inwoners van Savo in het bos werkten, ze een tas vol talkkunameel meenamen. Als het tijd was om te eten, goten ze water in hun mok, mengden daar talkkunameel en zout door, en begonnen ze met smaak hun pap te eten."

In Savo wordt talkkuna traditioneel in oktober na het feest van St. Michael gegeten. Voor "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" werd alleen de beste gerst en/of haver gebruikt. Dat werd gekookt in een ketel, daarna in manden gedaan om uit te lekken en in een oven gebakken. De gedroogde korrels werden met een stenen handmolen of in een fabriek gemalen.

"Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" wordt in een oven gedroogd. In Savo wordt de steenoven van oudsher dagelijks en wekelijks gestookt om eten te bereiden, wat met name typisch is voor de Oost-Finse culinaire traditie. Talkkunameel is goed houdbaar dankzij het meerfasenproductieproces. Als het product droog, koel en beschermd tegen sterke geuren wordt bewaard, is het tot twee jaar houdbaar.

Het meest typische voedsel dat in Savo van dit granenmeel wordt gemaakt, is pap. Pap van "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" gaat van oudsher vergezeld van *tirripaisti* (gebakken varkensvlees), omdat warme granen en varkensvlees een goede smaakcombinatie zijn. De pap wordt ook gegeten met een klontje boter. "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" is ook geschikt als dessert, bijvoorbeeld met bessen.

In Savo werd talkkunameel gemengd met water of gekookt tot een dikke pap die met de vingers kon worden gegeten, bekend als *keittotalkkuna* (gekookte talkkuna). "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" is juist bedoeld voor dit soort gerechten en verschilt dus van de talkkuna in West-Finland of Häme, die fijner wordt gemalen en wordt gegeten met bijvoorbeeld *piimä* (een soort karnemelk) of *viili* (een yoghurtachtig melkproduct). De verschillen in kleur en textuur tussen het graanproduct "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" en de talkkuna van Häme zijn ook duidelijk zichtbaar. "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" is donkerder van kleur en lichter van textuur dan de talkkuna van Häme.

In het jaarboek van de Finse toeristenvereniging van 1926 wordt het verschil tussen de talkkuna's van Savo en Häme beschreven:

"Mensen in Savo bereiden hun talkkuna nogal droog en kleverig, zodat het uit de holte van de hand kan worden gegeten. Om die reden noemen Zweden in Värmland en Noren het *nävgröt*, oftewel "vuistpap". In Häme, waar ook talkkuna wordt geproduceerd, wordt deze koud in karnemelk gegeten. "Savolainen talkkuna" wordt echter gekookt. Er is dus ook hier een verschil tussen deze twee naburige stammen!"

De typische grondstoffen van het graanproduct "Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna" zijn gerst en haver, die qua klimaat en bodem zeer geschikt waren voor de teelt in Savo en die daarom de belangrijkste grondstof van talkkuna werden.

"Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna" was ook bekend buiten de grenzen van Savo. De Finnen die aan het eind van de 16e eeuw en in de 17e eeuw naar Värmland in Midden-Zweden verhuisden, waren voornamelijk boeren uit Savo die gebruikmaakten van brandlandbouw. "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" verspreidde zich zo samen met de immigranten uit Savo naar Värmland.

De Savo-studentenvereniging van de Universiteit van Helsinki organiseert een jaarlijks *talkkunajuhla* (talkkunafestival), waar massaal talkkuna met *tirripaisti* wordt gegeten. Het talkkunafestival heeft een lange traditie. Talkkuna werd al in 1887 voor het eerst gegeten op het talkkunafestival. Studenten van verschillende studies die uit Savo komen of een band met Savo hebben, kunnen lid worden van de Savo-studentenvereniging van de Universiteit van Helsinki. Dit is dus een studentenvereniging met een regionale achtergrond, waarbinnen "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" en zijn oorsprong in Savo vanzelfsprekend zijn. Er zijn verschillende studentenverenigingen met een regionale achtergrond, waarvan die van Savo er een is. Daarom hoefde de naam van de talkkuna als feestmaal binnen de Savo-studentenvereniging niet eerder specifiek naar Savo te verwijzen, omdat uit het regionale verband en de manier waarop de talkkuna wordt geserveerd, die verschilt van andere talkkuna's, al blijkt dat het Savolainen talkkuna is. De studentengids voor eerstejaarsstudenten van 2023 van de Savo-studentenvereniging bevat een woordenboek Savo-Fins-Savo, waarin het woord "Talakkunat" als volgt wordt gedefinieerd: "Een jaarlijkse feest waar de *piimä* vloeit en de *tirripaisti* spettert. *Talakkunat* wordt in november georganiseerd en is het op één na grootste jaarlijkse feest van de Savo-studentenvereniging. De geheimzinnnige *Kapitulj* (het feestcomité) organiseert het feest" In de kalender in de eerstjaargids wordt *Talakkunat* omschreven als het op één na meest curieuze feest van de vereniging. Op het feest genieten de studenten van de show van *Kapitulj* en doen zich tegoed aan de *talakkunapap* met gebraden varkensvlees.

"Savolainen talkkuna" blijft een interessant en veelzijdig product in moderne recepten. Op de website van *Rantalan tila* (de Rantala-boerderij) staat een kookboekje met de naam *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* (Nieuwe recepten met Savolainen talkkuna), met verschillende recepten waarin Savolainen talkkuna als ingrediënt wordt gebruikt. Zo bevat het receptboekje ideeën voor desserts, vegetarische gerechten en visgerechten met talkkuna.

Bovendien bevat het hoofdstuk *Ateria luonnon antimista* (Een maaltijd uit de natuur) in het boek *Herkutellen Savossa* (Geniet van voedsel uit Savo) (2012) een recept voor *Talkkunainen marjarahka*, een dessert gemaakt met talkkuna, bessen en kwark, waarin Savolainen talkkuna als ingrediënt wordt gebruikt. Tegenwoordig wordt Savolainen talkkuna ook gebruikt als ingrediënt in allerlei nagerechten.

Het graanproduct "Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" wordt actief op de markt gebracht, niet alleen in de detailhandel, maar ook op voedselbeurzen en bij consumentenevenementen. Het product is onder meer tijdens de volgende evenementen gepresenteerd: Erämessut Ouluhalli, 16-18 mei 2025; Kerstmarkt in de Joensuu Arena, 6-8 december 2024; Taste Savo in Matkus Kuopio op 17 oktober 2020; en Tikkurila's boerenmarkt op 3-4 oktober 2020. Bovendien werd het product op 3 mei 2024 in de handel gebracht in Prisma Mikkeli (detailhandelszaak).

Op sociale media vindt u met de hashtag #savolainentalkkuna afbeeldingen van allerlei producten waarin het graanproduct "Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna" wordt gebruikt. Naast de traditionele gerechten hebben consumenten nieuwe manieren gevonden om het product te gebruiken, bijvoorbeeld bij het bakken van brood en het paneren van vis. Savolainen talkkuna wordt ook genoemd in de kerstkalender van de dorpsvereniging van Muuruvesi (23 december 2017), die op Facebook werd gepubliceerd.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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