C/2025/6582

10.12.2025

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(C/2025/6582)

W następstwie niniejszej publikacji organy państwa członkowskiego lub państwa trzeciego lub osoba fizyczna lub prawna mająca uzasadniony interes oraz mająca siedzibę lub miejsce pobytu w państwie trzecim mogą, zgodnie z art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 ([1]), wnieść sprzeciw do Komisji w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”

Nr UE: PGI-FI-02907 — 4.4.2023

ChNP ( ) ChOG (X)

1. **Nazwa lub nazwy ChOG**

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Finlandia

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6 Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

Kod Nomenklatury scalonej

11 – PRODUKTY PRZEMYSŁU MŁYNARSKIEGO; SŁÓD; SKROBIE; INULINA; GLUTEN PSZENNY

1103 – Kasze, mączki i granulki, zbożowe

3.2. *Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1*

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” jest produktem zbożowym wytwarzanym ze zbóż gotowanych i prażonych w piecu, które mieli się na gruboziarnisty proszek. Jego głównym surowym składnikiem są ziarna jęczmienia zwyczajnego (*Hordeum vulgare*) lub zmieszane ziarna jęczmienia zwyczajnego i owsa zwyczajnego (*Avena sativa*).

Podczas przygotowywania można dodawać sól.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” to produkt zbożowy charakteryzujący się:

— gruboziarnistą strukturą, typową dla produktu zbożowego,

— zapachem prażonego ziarna,

— smakiem prażonego ziarna,

— brązowym kolorem prażonego ziarna.

([1]) Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2024/1143 z dnia 11 kwietnia 2024 r. w sprawie oznaczeń geograficznych w odniesieniu do wina, napojów spirytusowych i produktów rolnych oraz gwarantowanych tradycyjnych specjalności i określeń jakościowych stosowanych fakultatywnie w odniesieniu do produktów rolnych, zmieniające rozporządzenia (UE) nr 1308/2013, (UE) 2019/787 i (UE) 2019/1753 oraz uchylające rozporządzenie (UE) nr 1151/2012 (Dz.U. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Produkt ten różni się od innych rodzajów *talkkuny* tym, że jest ciemniejszy i grubo mielony. Produkt charakteryzuje się przedłużoną trwałością w temperaturze pokojowej dzięki wieloetapowemu procesowi produkcji.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Etapy produkcji produktu zbożowego „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna", które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym, to gotowanie, suszenie i prażenie, mielenie i pakowanie ziaren jęczmienia zwyczajnego lub owsa zwyczajnego do worków.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

—

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny, z którego pochodzi produkt zbożowy „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna", obejmuje Sawonię Północną i Sawonię Południową.

5. Związek z obszarem geograficznym

Chronione oznaczenie geograficzne „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" opiera się na renomie tego tradycyjnego produktu zbożowego z Sawonii, który wyróżnia się ciemną barwą i gruboziarnistą strukturą.

Całe ziarna jęczmienia zwyczajnego lub zmieszane ziarna jęczmienia zwyczajnego i owsa zwyczajnego gotuje się w wodzie do czasu, aż będą częściowo ugotowane lub aż zaczną pękać. Po ugotowaniu ziarna się odcedza. Następnie ziarna umieszcza się w piecu, aby je wysuszyć, a pod koniec tego procesu temperaturę ustawia się na 250–280 °C. Wysuszone ziarna pakuje się do worków stosowanych w młynarstwie przemysłowym, które przechowuje się do czasu mielenia. Na koniec ziarna mieli się na gruboziarnistą mąkę, która się nie zbryla. Powstały w ten sposób produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" jest w pełni gotowy do użycia i nie wymaga dalszej obróbki. W trakcie przygotowania można dodać sól.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" wywodzi się z prymitywnych potraw mącznych, które setki lat temu przygotowywano jako suchy prowiant na wyprawy, a nawet na kampanie wojenne. Bogate w wartości odżywcze zboże dobrze się przechowywało, było wygodne i lekkie w transporcie jako dojrzały produkt zbożowy podczas długich i trudnych wypraw w zalesionym i obfitującym w jeziora regionie Sawonii. Nazwa *talkkuna* wskazuje na wschodnie pochodzenie produktu. Słowo *talkkuna* (*tolokno* w języku rosyjskim) języki słowiańskie zapożyczyły z języka dosiadających koni azjatyckich plemion, a następnie w tej formie weszło ono do języka fińskiego.

Posiłki przypominające owsiankę, takie jak *talkkuna*, którą miesza się z wodą, są formą żywności na bazie zbóż, nawet starszą od chleba. W Sawonii mąkę *talkkuna* mieszano z wodą bez dodawania innych składników lub gotowano na gęstą owsiankę, którą można było jeść rękami, znaną jako *keittotalkkuna* [gotowana *talkkuna*] lub *kopratalkkuna* [*talkkuna* „do ręki"].

W swojej książce *Savo ja savolaiset* [*Sawonia i Sawończycy*] (1935) Ernst Lampén opisał produkt zbożowy „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" w następujący sposób:

„We wszystkich doniesieniach wspomina się o *talkkunie*. Podaje się w nich, że kiedy mieszkańcy Sawonii udawali się do pracy w lesie, zabierali ze sobą worek mąki *talkkuna*. Gdy nadchodził czas na posiłek, wlewali wodę do kubków, dodawali mąkę *talkkuna* i sól, po czym mieszali i ze smakiem zjadali przygotowaną w ten sposób owsiankę".

W Sawonii *talkkunę* wytarzano tradycyjnie w październiku po święcie Michała Archanioła. Do produktu zbożowego „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna" wykorzystywano wyłącznie najlepsze ziarna jęczmienia zwyczajnego lub owsa zwyczajnego. Gotowano je w miedzianym kotle, przekładano do łubianek, aby je odcedzić, a następnie wypalano w piecu. Suszone ziarna mielono na kamieniach młyńskich lub w młynie.

Produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” suszono w piecu. W Sawonii piec kamienny tradycyjnie rozgrzewano codziennie każdego tygodnia do celów kulinarnych, co jest szczególnie typowe dla wschodniej tradycji kulinarnej Finlandii. *Talkkuna* to produkt zbożowy, który charakteryzuje się przedłużoną trwałością w temperaturze pokojowej dzięki wieloetapowemu procesowi produkcji. Produkt można przechowywać nawet przez dwa lata, jeżeli czyni się to w suchym, chłodnym i chronionym przed silnymi zapachami miejscu.

Najbardziej typową żywnością wytwarzaną z tej mieszanki ziarna w Sawonii jest owsianka. Owsiankę z produktu zbożowego „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” tradycyjnie spożywa się z *tirripaisti* [duszoną wieprzowiną], ponieważ gorące potrawy zbożowe i wieprzowina tworzą dobre połączenie smakowe. Owsiankę można również spożywać z kawałkiem masła. „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” nadaje się także do deserów, na przykład z jagodami.

W Sawonii mąkę *talkkuna* mieszano na przykład z wodą bez dodawania innych składników lub gotowano na gęstą owsiankę, którą można było jeść rękami, znaną jako *keittotalkkuna* [gotowana *talkkuna*]. Produkt „Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna” jest przeznaczony właśnie do tego rodzaju potraw, a zatem różni się od *talkkuny* z zachodniej Finlandii lub z Häme, którą miele się na drobno i spożywa z produktami takimi jak *piimä* [maślanka] lub *viili* [sfermentowany produkt mleczarski]. Różnice w barwie i strukturze między produktem zbożowym „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” a *talkkuną* z Häme są również wyraźne i dostrzegalne dla oka. „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” ma ciemniejszą barwę i bardziej gruboziarnistą strukturę niż *talkkuna* z Häme.

W roczniku fińskiego stowarzyszenia turystycznego z 1926 r. opisano różnicę między *talkkuną* z Sawonii i Häme:

„Sawończyk je swoją *talkkunę* w suchej, lepkiej formie, aby móc wyjadać ją z wnętrza dłoni. Dlatego Szwedzi w regionie Värmland i Norwegowie nazywają ją *nävgröt*, czyli »owsianką jedzoną z garści«. W Häme, gdzie również produkuje się *talkkunę*, spożywa się ją z zimną maślanką. *Talkkunę* z Sawonii jednak się gotuje. Również pod tym względem istnieje zatem różnica między tymi dwoma sąsiadującymi plemionami!”.

Typowymi surowcami, których używa się do wytwarzania produktu zbożowego „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”, są jęczmień zwyczajny i owies zwyczajny – ze względu na klimat i warunki glebowe dobrze nadawały się one do uprawy w regionie Sawonii, dzięki czemu stały się głównymi surowcami do wytwarzania *talkkuny*.

Produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” był znany również poza granicami Sawonii. Finowie, przenoszący się do regionu Värmland w środkowej Szwecji pod koniec XVI w. i w XVII w., byli głównie rolnikami z Sawonii, którzy stosowali rolnictwo żarowe. Wraz z przybyciem tych imigrantów z Sawonii w Värmlandzie upowszechnił się również produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”.

Zrzeszenie Studentów z Sawonii przy Uniwersytecie Helsińskim organizuje coroczny festiwal *talkkuny*, zwany *talkkunajuhla*, podczas którego liczni uczestnicy spożywają *talkkunę* oraz *tirripaisti*. Festiwal *talkkuny* ma długą tradycję. *Talkkunę* spożywano po raz pierwszy na poświęconym jej festiwalu już w 1887 r. Zrzeszenie Studentów z Sawonii przy Uniwersytecie Helsińskim to organizacja studencka skupiająca studentów z różnych dyscyplin naukowych, którzy pochodzą z Sawonii lub są związani z tym regionem. Jest to zatem organizacja studencka o dobrze określonym regionalnym charakterze, dla której produkt „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” i jego pochodzenie z Sawonii są oczywiste. Zrzeszenia studentów to międzywydziałowe stowarzyszenia uniwersyteckie, których członków łączą więzi z tym samym obszarem geograficznym, na przykład z regionem Sawonii w przypadku Zrzeszenia Studentów z Sawonii. W związku z tym nazwa *talkkuny* będącej uroczystą potrawą Zrzeszenia Studentów z Sawonii nie musiała wcześniej odnosić się konkretnie do Sawonii, ponieważ związek i sposób podawania, inny niż w przypadku pozostałych rodzajów *talkkuny*, już wskazują na fakt, że jest to *talkkuna* z Sawonii. Przewodnik Zrzeszenia Studentów z Sawonii dla studentów pierwszego roku na 2023 r. zawiera słownik sawońsko-fińsko-sawoński, w którym zdefiniowano słowo „Talakkunat” w następujący sposób: „Coroczna impreza, podczas której chlupie *piimä*, i skwierczy *tirripaisti*. Odbywa się w listopadzie i jest drugą co do wielkości coroczną imprezą organizowaną przez Zrzeszenie Studentów z Sawonii. Za wydarzenie odpowiedzialna jest tajemnicza »Kapitulj« [grupa organizująca imprezę]”. W kalendarzu wydarzeń w przewodniku dla studentów pierwszego roku opisano „Talakkunat” jako ciekawą drugą co do ważności imprezę organizowaną przez Zrzeszenie Studentów z Sawonii. Podczas imprezy studenci oglądają pokaz *Kapitulj* i zajadają się owsianką *talakkuna* z *tirripaisti*.

Savolainen talkkuna pozostaje interesującym i wszechstronnym produktem, którego używa się we współczesnych przepisach. „Rantalan tila” [gospodarstwo Rantala] opublikowało na swojej stronie internetowej broszurę z przepisami zatytułowaną „Savolaisen talkkunan uudet kujeet” [„Nowe zastosowania *talkkuny* z Sawonii”], zawierającą różne przepisy, których składnikiem jest talkkuna z Sawonii. Na przykład w broszurze z przepisami przedstawiono pomysły na desery, dania wegetariańskie lub dania z ryb z wykorzystaniem *talkkuny*.

Ponadto w rozdziale z przepisami „Ateria luonnon antimista” („Posiłek z darów natury”) książki *Herkutellen Savossa* (*Rozkoszując się jedzeniem w Sawonii*) (2012) znajduje się przepis na *Talkkunainen marjarahka*, deser przygotowywany z *talkkuny*, jagód i twarogu, w którym składnikiem jest *talkkuna* z Sawonii. Obecnie *talkkunę* z Sawonii wykorzystuje się również jako składnik w przepisach na desery.

Produkt zbożowy „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” jest aktywnie oferowany na rynku nie tylko u sprzedawców detalicznych, ale również na targach żywności i wydarzeniach dla konsumentów. Pojawił się między innymi na następujących wydarzeniach: Erämessut Ouluhalli w dniach 16–18 maja 2025 r.; jarmarku bożonarodzeniowym na Arenie Joensuu w dniach 6–8 grudnia 2024 r.; wydarzeniu „Smaki Sawonii” w centrum handlowym Matkus Kuopio w dniu 17 października 2020 r. oraz targu wiejskim w Tikkurili w dniach 3–4 października 2020 r. W dniu 3 maja 2024 r. produkt dopuszczono ponadto do obrotu w sklepie sieci detalicznej Prisma w Mikkeli.

W mediach społecznościowych po wyszukaniu hashtagu #savolainentalkkuna można zobaczyć zdjęcia różnych wyrobów wykorzystujących produkt zbożowy „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”. Oprócz tradycyjnych zastosowań konsumenci znaleźli nowe zastosowania produktu, np. do pieczenia chleba i obtaczania ryb. O produkcie Savolainen talkkuna wspomina się również w kalendarzu bożonarodzeniowym stowarzyszenia wiejskiego Muuruvesi (z dnia 23 grudnia 2017 r.), który opublikowano na Facebooku.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

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