C/2025/6582

10.12.2025

Publicação de um pedido de registo de uma denominação em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(C/2025/6582)

As autoridades de um Estado-Membro ou de um país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem declarar oposição junto da Comissão, nos termos do artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho [1] no prazo de três meses a contar da data da presente publicação.

DOCUMENTO ÚNICO

«Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna»

N.º UE: PGI-FI-02907 — 4.4.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome(s) da IGP**

«Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

Finlândia

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

Código da Nomenclatura Combinada

11 — PRODUTOS DA INDÚSTRIA DE MOAGEM; MALTE; AMIDOS E FÉCULAS; INULINA; GLÚTEN DE TRIGO

1103 — Grumos, sêmolas e *pellets*, de cereais

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» designa um produto cerealífero composto de cereais moídos grosseiramente, cozidos e torrados no forno. A sua principal matéria-prima são os grãos de cevada (*Hordeum vulgare*) ou uma mistura de grãos de cevada e de aveia (*Avena sativa*).

Pode adicionar-se sal durante o fabrico.

Características do «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna»:

— textura grosseira do produto cerealífero,

— cheiro a grão torrado,

— sabor a grão torrado,

— cor castanha do grão torrado.

[1] Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Este produto difere de outros tipos de *talkkuna*, pela cor mais escura e a moagem mais grosseira, e caracteriza-se por um bom período de conservação, graças ao seu processo de fabrico em várias fases.

3.3. *Alimentos dos animais (unicamente no caso dos produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente no caso dos produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica delimitada*

As fases de produção do produto cerealífero «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» que devem ter lugar na área geográfica delimitada são a cozedura, a secagem e torrefação, a moagem e o acondicionamento dos grãos de cevada e/ /ou de aveia.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc., do produto a que o nome registado se refere*

—

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

—

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica do produto cerealífero «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» compreende as regiões da Savónia do Norte e da Savónia do Sul.

5. **Relação com a área geográfica**

A indicação geográfica protegida «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» baseia-se na sua reputação como produto cerealífero tradicional da Savónia, caracterizado pela cor escura e a textura grosseira.

Cozem-se em água, até estarem meio cozidos ou fendidos, os grãos de cevada inteiros ou a mistura de grãos de cevada e de aveia. Após a cozedura, escorrem-se os grãos e levam-se ao forno, para secarem, sendo a temperatura de acabamento de 250 a 280 °C. Os grãos secos são, em seguida, acondicionados em sacos, utilizados nas operações comerciais de moagem, que são armazenados até à moenda dos grãos. Por último, moem-se os grãos para obter uma farinha de textura grosseira, que não se aglutina. Obtém-se assim o «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna», já cozido e pronto para utilização. Pode adicionar-se sal durante o fabrico.

O «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» tem origem em pratos simples de farinha, preparados há centenas de anos como alimentos secos para levar em expedições e mesmo em campanhas militares. Estes cereais nutritivos, sob a forma de produto cerealífero, conservavam-se bem e eram leves e fáceis de transportar nas longas expedições na Savónia, região de florestas, lacustre e de acesso difícil. O nome *talkkuna* é de origem oriental. O termo «talkkuna» (*tolokno*, em russo) é um empréstimo das línguas eslavas à língua de tribos equestres asiáticas e entrou na língua finlandesa sob essa forma.

As sêmolas para papas de cereais com água, como o *talkkuna*, são alimentos à base de cereais ainda mais antigos do que o pão. Na Savónia, a farinha *talkkuna* podia ser, por exemplo, simplesmente misturada com água, ou cozida até se obter uma papa espessa, denominada *keittotalkkuna* [*talkkuna* cozido] ou *kopratalkkuna* [*talkkuna* «em que se pega»], que era possível comer à mão.

Na sua obra *Savo ja savolaiset* [A Savónia e o seu povo] (1935), Ernst Lampén descreveu o produto cerealífero «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» do seguinte modo:

«Todos os relatórios fazem referência ao *talkkuna*. Descrevem como, quando os habitantes da Savónia iam trabalhar para a floresta, levavam consigo um saco de farinha *talkkuna*. Quando era hora de comer, enchiam de água as tigelas, acrescentavam a farinha *talkkuna* e o sal, e comiam estas papas com gosto.»

Na Savónia, era tradição fabricar o *talkkuna* em outubro, depois do dia de São Miguel. Para o produto cerealífero «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» utilizavam-se apenas os melhores grãos de cevada e/ou de aveia, que eram cozidos numa caldeira, colocados em cestos de madeira rachada a escorrer e torrados num forno. Os grãos secos eram moídos com mós ou num moinho.

O «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» é seco num forno. Na Savónia, era tradição aquecer o forno de alvenaria todos os dias e todas as semanas para cozinhar, o que é particularmente característico das tradições culinárias da Finlândia oriental. O *talkkuna* é um produto cerealífero que se conserva bem, graças ao seu processo de fabrico em várias fases. Se for mantido num local seco e fresco, protegido de odores fortes, pode mesmo conservar-se até dois anos.

Na Savónia, o prato mais típico preparado com esta mistura de cereais são as papas. As papas preparadas a partir do produto cerealífero «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» são tradicionalmente acompanhadas pelo *tirripaisti* [carne de porco estufada], uma vez que os cereais quentes e a carne de porco se complementam bem em termos de sabor. As papas também se podem saborear com um pouco de manteiga. O «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» pode ainda ser utilizado ao natural em sobremesas, com bagas ou pequenos frutos, por exemplo.

Na Savónia, a farinha *talkkuna* podia ser, por exemplo, simplesmente misturada com água, ou cozida até se obter uma papa espessa, denominada *keittotalkkuna* [talkkuna cozido], que era possível comer à mão. O «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» destina-se precisamente a ser cozinhado desta forma, no que difere do *talkkuna* da Finlândia ocidental ou da Taváscia, que é moído mais finamente e consumido, por exemplo, com *piimä* [leitelho] ou *viili* [um produto lácteo fermentado]. As diferenças de cor e textura entre o produto cerealífero «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» e o *talkkuna* da Taváscia são igualmente evidentes e visíveis a olho nu. A cor do «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» é mais escura e a sua textura mais grosseira, em comparação com o *talkkuna* da Taváscia.

Em 1926, o anuário da Associação de Turismo Finlandesa descreve as diferenças entre o *talkkuna* da Savónia e o da Taváscia:

«O *talkkuna* que os habitantes da Savónia comem apresenta-se sob uma forma seca e pegajosa, que torna possível comê-lo utilizando a palma da mão. É por isso que os suecos da Varmlândia e os noruegueses lhe chamam *nävgröt* ou "papas de punho". Na Taváscia, onde também se fabrica *talkkuna*, este é misturado com leitelho, sem aquecer. No entanto, na Savónia, o *talkkuna* é cozinhado. Também neste aspeto existe, portanto, uma diferença entre estas duas tribos vizinhas!»

A cevada e a aveia, matérias-primas típicas do produto cerealífero «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna», adaptavam-se bem ao cultivo na Savónia em termos climáticos e de solo, pelo que se tornaram as principais matérias-primas do *talkkuna*.

O «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» era também conhecido para além das fronteiras da Savónia. Os finlandeses que foram viver para a Varmlândia, no centro da Suécia, no final do século XVI e no século XVII, eram principalmente agricultores da Savónia que praticavam a agricultura de corte e queima. Juntamente com a população da Savónia, o «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» também chegou à Varmlândia.

A irmandade estudantil da Savónia da Universidade de Helsínquia realiza anualmente o festival do *talkkuna* (*talkkunajuhla*), durante o qual uma grande multidão come *talkkuna* e *tirripaisti*. O festival do *talkkuna* tem uma longa tradição: o *talkkuna* foi consumido pela primeira vez neste festival em 1887. A irmandade estudantil da Savónia da Universidade de Helsínquia é uma organização estudantil que reúne estudantes de vários cursos provenientes da Savónia ou que têm uma ligação à Savónia. Trata-se, por conseguinte, de uma organização estudantil bem definida a nível regional, para a qual o «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» e a sua origem na Savónia são evidentes. As irmandades estudantis são associações interdisciplinares no âmbito das universidades, cujos membros estão unidos por laços com a mesma área geográfica, como a Savónia, no caso da irmandade estudantil da Savónia. Assim, no nome do *talkkuna* servido como prato comemorativo da irmandade estudantil da Savónia, não era necessário fazer especificamente referência à Savónia, uma vez que o contexto em que era servido e a forma como era servido, diferentes da de outros tipos de *talkkuna*, já indicavam que se tratava de «Savolainen talkkuna». O guia anual, destinado aos estudantes de primeiro ano, publicado pela irmandade estudantil da Savónia (edição de 2023) inclui um dicionário savónio-finlandês/finlandês-savónio, que define o termo «Talakkunat» do seguinte modo: «Festa anual em que o leitelho (*piimä*) corre copiosamente e a carne de porco estufada (*tirripaisti*) estruge. A *talakkunat* realiza-se em novembro e é a segunda maior festa anual da irmandade estudantil da Savónia. O misterioso *Kapitulj* [grupo que organiza a festa] assegura o espetáculo.» O calendário dos eventos, que também consta do guia destinado aos estudantes de primeiro ano, descreve a *talakkunat* como uma festa invulgar e a segunda festa mais importante da irmandade estudantil da Savónia. Durante a festa, os estudantes podem assistir ao espetáculo do *Kapitulj* e saborear as papas de *talakkuna* com *tirripaisti*.

O *talkkuna* da Savónia (*Savolainen talkkuna*) continua a ser um produto interessante e versátil nas receitas modernas. No seu sítio Web, a *Rantalan tila* [Quinta de Rantala] publicou um caderno de receitas intitulado *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* [«Novas ideias para cozinhar com o *talkkuna* da Savónia»], que contém várias receitas com o *Savolainen talkkuna* como ingrediente. O caderno de receitas apresenta, por exemplo, ideias para sobremesas, pratos vegetarianos ou pratos de peixe que utilizam *talkkuna*.

Além disso, a secção das receitas, intitulada «Ateria luonnon antimista» [Refeições com o que a natureza nos oferece], do livro *Herkutellen Savossa* [Deliciar-se na Savónia] (2012) contém uma receita de queijo *quark* com bagas (*Talkkunainen marjarahka*) que utiliza *talkkuna* como ingrediente. Atualmente, o *Savolainen talkkuna* é também utilizado como ingrediente em receitas de sobremesas.

O produto cerealífero «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna» tem sido ativamente promovido, não só junto dos retalhistas, mas também em feiras de produtos alimentares e eventos destinados aos consumidores. O produto foi apresentado nos seguintes eventos, entre outros: feira no pavilhão de Oulu (Erämessut Ouluhalli), de 16 a 18 de maio de 2025; mercado de Natal na Joensuu Areena, de 6 a 8 de dezembro de 2024; evento «Taste Savo» no centro comercial Matkus de Kuopio, em 17 de outubro de 2020; e feira agrícola de Tikkurila de 3 a 4 de outubro de 2020. Além disso, o produto é comercializado no supermercado Prisma de Mikkeli (venda a retalho) desde 3 de maio de 2024.

Uma pesquisa com o *hashtag* #savolainentalkkuna nas redes sociais permite obter imagens de vários produtos que utilizam o produto cerealífero «Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna». Além das tradicionais, os consumidores utilizam o produto de novas formas (por exemplo, para fazer pão ou panar peixe). O *Savolainen talkkuna* também é mencionado no calendário de Natal da associação da aldeia de Muuruvesi (23 de dezembro de 2017), publicado no Facebook.

Referência à publicação do caderno de especificações

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