C/2025/6582

10.12.2025

Publicarea unei cereri de înregistrare a unei denumiri în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(C/2025/6582)

În urma acestei publicări, autoritățile unui stat membru sau ale unei țări terțe sau o persoană fizică ori juridică având un interes legitim și stabilită sau rezidentă într-o țară terță pot, în conformitate cu articolul 17 din Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului ([1]), să depună la Comisie o opoziție, în termen de trei luni de la data prezentei publicări.

DOCUMENT UNIC

„Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna”

Nr. UE: PGI-FI-02907 — 4.4.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Denumirea (denumirile) IGP**

„Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna”

2. **Statul membru sau țara terță**

Finlanda

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în stare proaspătă sau prelucrate

Codul din Nomenclatura combinată

11 – PRODUSE ALE INDUSTRIEI MORĂRITULUI; MALȚ; AMIDON ȘI FECULE; INULINĂ; GLUTEN DE GRÂU

1103 - Crupe, griș și aglomerate sub formă de pelete, din cereale

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” este un produs cerealier obținut din cereale fierte și prăjite în cuptor, măcinate într-o pulbere grosieră. Principalul ingredient brut sunt boabele de orz (*Hordeum vulgare*) sau boabe amestecate de orz și ovăz (*Avena sativa*).

În timpul preparării se poate adăuga sare.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” este un produs cerealier caracterizat prin:

— textura grosieră a produsului cerealier

— miros de boabe prăjite

— gust de boabe prăjite

— culoarea brună a boabelor prăjite.

([1]) Regulamentul (UE) 2024/1143 al Parlamentului European și al Consiliului din 11 aprilie 2024 privind indicațiile geografice pentru vin, băuturi spirtoase și produse agricole, precum și privind specialitățile tradiționale garantate și mențiunile facultative de calitate pentru produsele agricole, de modificare a Regulamentelor (UE) nr. 1308/2013, (UE) 2019/787 și (UE) 2019/1753 și de abrogare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Acest produs diferă de alte produse „talkkunas” prin culoarea sa mai închisă și măcinarea grosieră. Produsul este caracterizat de o bună stabilitate la depozitare datorită procesului său de fabricație în mai multe etape.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Etapele de producție a produsului cerealier „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată sunt fierberea, uscarea și prăjirea, măcinarea și ambalarea boabelor de orz și/sau de ovăz.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. ale produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

—

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică a produsului cerealier „Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna” cuprinde provinciile Savo de Nord și Savo de Sud.

5. **Legătura cu aria geografică**

Indicația geografică protejată „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” se bazează pe reputația sa de produs cerealier tradițional din Savo, care se distinge prin culoarea sa închisă și textura sa grosieră.

Boabele întregi de orz sau amestecurile de boabe de orz și de ovăz sunt fierte în apă până când sunt semifierte sau până când se despică. După fierbere, boabele se scurg. Boabele se pun apoi la cuptor pentru uscare și finisare la 250 °C - 280 °C. Boabele uscate se ambalează în saci utilizați pentru operațiuni de măcinare comercială iar sacii sunt depozitați înainte de măcinare. În cele din urmă, boabele sunt măcinate într-o făină grosieră, care se caracterizează prin lipsa agregării. „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” care rezultă se fierbe complet și este gata pentru consum. În cursul preparării se poate adăuga sare.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” a evoluat din preparatele făinoase primitive, care, în urmă cu sute de ani, erau utilizate ca hrană uscată pentru expediții și chiar pentru campanii militare. Cerealele hrănitoare erau ușor de conservat și de transportat sub formă produs cerealier în expedițiile lungi și grele din zona împădurită și cu multe lacuri din regiunea Savo. Denumirea talkkuna indică originea sa orientală. „Talkkuna” (*tolokno* în limba rusă) a fost împrumutată din limba triburilor ecvestre asiatice de către limbile slave și a fost introdusă în limba finlandeză în această formă.

Alimentele asemănătoare porridge-ului, cum ar fi talkkuna, care sunt amestecate cu apă, sunt alimente pe bază de cereale chiar mai vechi decât pâinea. În Savo, făina de talkkuna era amestecată cu apă, de exemplu, sau fiartă într-un porridge gros care putea fi mâncat cu mâna, cunoscut sub denumirea de *keittotalkkuna* sau *kopratalkkuna*.

În cartea sa „*Savo ja savolaiset*” (1935), Ernst Lampén descria produsul cerealier „Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna” după cum urmează:

„Toate rapoartele menționează talkkuna. Ei afirmă că, atunci când locuitorii din Savo mergeau la lucru în pădure, își luau cu ei o pungă de făină de talkkuna. Când sosea ora mesei își turnau apă în căni, amestecau făină de talkkuna cu sare și savurau acest porridge.”

În Savo, talkkuna este fabricat în mod tradițional în octombrie, după Michaelmas. Numai cele mai bune boabe de orz și/sau ovăz erau utilizate pentru produsul cerealier „Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna”. Acestea erau fierte într-un cazan de cupru, erau apoi scurse în site și coapte într-un cuptor. Boabele uscate erau măcinate într-o râșniță sau într-o moară.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” era uscată în cuptor. În Savo, cuptorul de cărămidă era încălzit în mod tradițional zilnic și săptămânal pentru gătit, ceea ce este foarte tipic pentru tradiția culinară din estul Finlandei. Talkkuna este un produs cerealier caracterizat de o bună stabilitate la depozitare datorită procesului său de fabricație în mai multe etape. Dacă este păstrat la loc uscat, răcoros și protejat de mirosuri puternice, produsul poate fi depozitat timp de până la doi ani.

În Savo, cel mai tipic aliment obținut din acest amestec de cereale este porridge-ul. Porridge-ul obținut din produsul cerealier „Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna” este însoțit în mod tradițional de *tirripaisti* (carne de porc prăjită), deoarece cerealele calde și carnea de porc oferă o combinație bună de arome. Porridge-ul se servește, de asemenea, cu o bucățică de unt. Produsul „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” este, de asemenea, adecvat ca atare pentru deserturi, de exemplu cu bace.

În Savo, făina de talkkuna era amestecată cu apă, de exemplu, sau fiartă într-un porridge gros care putea fi mâncat cu mâna, cunoscut sub denumirea de *keittotalkkuna* (talkkuna fiartă). „Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna” se pretează foarte bine pentru acest fel de mâncare și, prin urmare, diferă de talkkuna din partea de vest a Finlandei sau din Häme, care este măcinată mai fin și consumată, de exemplu, cu *piimä* (lapte acru) sau *viili* (un produs lactat fermentat). Diferențele de culoare și de textură dintre produsul cerealier „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” și talkkuna din Häme sunt, de asemenea, clare și vizibile cu ochiul liber. „Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna” are o culoare mai închisă și o textură mai grosieră decât talkkuna din Häme.

Almanahul din 1926 al Asociației finlandeze a turismului descrie diferența dintre talkkuna din Savo și Häme:

„Locuitorul din Savo savurează talkkuna sa sub formă uscată și lipicioasă, pe care o poate mânca cu mâna. Acesta este motivul pentru care suedezii din Värmland și norvegienii îl numesc *nävgröt* sau «porridge de mâncat cu mâna». În Häme, unde se produce, de asemenea, talkkuna, aceasta este savurată rece cu lapte acru. Savolainen talkkuna este însă gătită. Aceasta reprezintă încă o diferență între aceste două triburi învecinate!”

Materiile prime tipice ale produsului cerealier „Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna” sunt orzul și ovăzul, care erau bine adaptate pentru cultivare în Savo datorită climei și solului, devenind principalele materii prime pentru talkkuna.

„Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna” era cunoscută și în afara granițelor Savo. Finlandezii care s-au mutat în Värmland, în centrul Suediei, la sfârșitul secolului al XVI-lea și în secolul al XVII-lea, erau în principal fermieri din Savo. „Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna” s-a răspândit, de asemenea, în Värmland, împreună cu imigrația din Savo.

„Savo Student Nation” din cadrul Universității din Helsinki organizează un festival anual de talkkuna, *talkkunajuhla*, în cursul căruia un public larg consumă talkkuna și *tirripaisti*. Festivalul talkkuna are o tradiție îndelungată. Talkkuna a fost consumată pentru prima dată la festivalul talkkuna încă din 1887. Organizația „Savo Student Nation” din cadrul Universității din Helsinki este o organizație studențească care reunește studenți din diferite discipline care provin din Savo sau au o legătură cu Savo. Prin urmare, aceasta este o organizație studențească bine definită la nivel regional, pentru care „Savolainen talkkuna/Savolainen talakkuna” și originea sa în Savo sunt evidente. Organizațiile „Student Nation” sunt asociații interdisciplinare din cadrul universităților, ai căror membri sunt uniți prin legături cu aceeași zonă geografică, precum Savo, în cazul „Savo Student Nation”. Astfel, denumirea de talkkuna, servită ca mâncare festivă de către „Savo Student Nation”, nu trebuia să se refere anterior în mod specific la Savo, deoarece forma și modul de servire a talkkuna, care diferă de alte feluri talkkuna, indica deja faptul că este vorba despre Savolainen talkkuna. Ghidul „Savo Student Nation” pentru studenții noi din 2023 include un dicționar Savo-Finlandeză-Savo, care definește termenul „Talakkunat” după cum urmează: „O petrecere anuală în care curge *piimä* și se prăjește *tirripaisti*. *Talakkunat* are loc în noiembrie și este a doua cea mai mare petrecere anuală a «Savo Student Nation». Petrecerea este organizată în secret de *Kapitulj* (grupul de organizare a petrecerilor)”. Ghidul pentru studenții noi clasează *Talakkunat* pe locul doi între cele mai importante petreceri ale „Savo Student Nation”. La petrecere, studenții urmăresc spectacolul organizat de *Kapitulj* și se ospătează cu porridge de talakkuna cu *tirripaisti*.

Savolainen talkkuna rămâne un produs interesant și versatil în rețetele moderne. Pe site-ul său internet, *Rantalan tila* [ferma Rantala] a publicat o broșură cu rețete numită *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* („Noi rețete cu Savolainen talkkuna”), care conține diverse rețete care utilizează Savolainen talkkuna ca ingredient. De exemplu, broșura cu rețete oferă idei pentru deserturi, mâncăruri vegetariene sau mâncăruri pe bază de pește care utilizează talkkuna.

În plus, secțiunea cu rețete „Ateria luonnon antimista” („O masă din bogățiile naturii”) din cartea *Herkutellen Savossa* (2012) conține o rețetă pentru „Talkkunainen marjarahka”, un desert preparat cu talkkuna, bace și brânză de vaci, care utilizează Savolainen talkkuna ca ingredient. În prezent, Savolainen talkkuna este, de asemenea, utilizată ca ingredient în rețetele de desert.

Produsul cerealier „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” este vândut nu numai de comercianții cu amănuntul, ci și la târgurile agroalimentare și la evenimentele destinate consumatorilor. Produsul a participat, printre altele, la următoarele evenimente: Erämessut Ouluhalli, 16-18 mai 2025; Piața de Crăciun Joensuu Arena, 6-8 decembrie 2024; Taste Savo la Matkus Kuopio la 17 octombrie 2020; și târgul din Tikkurila din 3-4 octombrie 2020. În plus, produsul a fost comercializat în Prisma Mikkeli (magazin de vânzare cu amănuntul) la 3 mai 2024.

În mijloacele de comunicare socială, o căutare a hashtagului #savolainentalkkuna găsește imagini cu o varietate de produse care utilizează produsul cerealier „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”. Pe lângă utilizările tradiționale, consumatorii au găsit noi modalități de utilizare a produsului, cum ar fi coacerea pâinii și prăjirea peștelui. Savolainen talkkuna este menționată, de asemenea, în calendarul de Crăciun al asociației satului Muuruvesi (23 decembrie 2017), care a fost publicat pe Facebook.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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