Úradný vestník
Európskej únie

SK
Séria C

C/2025/6582

10.12.2025

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2025/6582)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“

EÚ č.: PGI-FI-02907 – 4.4.2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) CHZO**

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Fínsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

Číselný znak kombinovanej nomenklatúry

11 - MLYNÁRSKE VÝROBKY; SLAD; ŠKROBY; INULÍN; PŠENIČNÝ LEPOK

1103 - Krúpy, krupica a pelety z obilnín

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je obilninový výrobok z varených a v peci pražených obilnín, ktoré sa rozomelú na hrubý prášok. Jeho hlavnou surovinou sú jačmenné zrná (*Hordeum vulgare*) alebo zmiešané jačmenné a ovsené zrná (*Avena sativa*).

Počas prípravy sa môže pridať soľ.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je obilninový výrobok, ktorý sa vyznačuje:

— hrubou textúrou obilninového výrobku,

— vôňou praženého obilia,

— chuťou praženého obilia,

— hnedou farbou praženého obilia.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa menia nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Tento výrobok sa líši od ostatných múk talkkuna tým, že má tmavšiu farbu a je hrubo mletý. Výrobok sa vyznačuje dobrou skladovateľnosťou vďaka viacstupňovému výrobnému procesu.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Fázy výroby obilninového výrobku „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti, sú varenie, sušenie a praženie, mletie zrna jačmeňa a/alebo ovsa a ich balenie do vriec.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

–

4. Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti

Zemepisnú oblasť obilninového výrobku „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ tvoria regióny Severné Savo a Južné Savo.

5. Súvislosť so zemepisnou oblasťou

Chránené zemepisné označenie „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ sa zakladá na jeho povesti tradičného obilninového výrobku z regiónu Savo, ktorý sa vyznačuje tmavou farbou a hrubou textúrou.

Celé jačmenné zrná alebo zmes jačmenných a ovsených zŕn sa varia vo vode do polomäkka alebo kým sa nerozdelia. Po uvarení sa zrná scedia. Zrná sa potom vložia do sušiarne, kde sa sušia pri teplote 250 °C až 280 °C. Sušené zrná sa potom zabalia do vriec, ktoré sa používajú v komerčných mlynských prevádzkach, a uskladnia sa na mletie. Nakoniec sa zrná pomelú na hrubú múku, ktorá sa vyznačuje tým, že sa nevytvárajú hrudky. Výsledný výrobok „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je úplne uvarený a pripravený na použitie v danom stave. Počas prípravy sa môže pridať soľ.

Výrobok „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ sa vyvinul z pôvodných múčnych jedál, ktoré sa pred stovkami rokov pripravovali ako suché potraviny na výpravy a dokonca aj na vojenské ťaženia. Výživná obilnina sa dobre skladovala a bola vhodná a ľahká na prepravu ako obilninový produkt pripravený na konzumáciu na dlhých a náročných výpravách v lesnatej oblasti regiónu Savo s množstvom jazier. Názov talkkuna poukazuje na jeho východný pôvod. Slovo „talkkuna“ (v ruštine *tolokno*) bolo prevzaté z jazyka ázijských jazdeckých kočovných kmeňov do slovanských jazykov a v tejto podobe sa dostalo do fínčiny.

Kaše, ako napríklad talkkuna, ktoré sa miešajú s vodou, sú ešte staršie obilninové potraviny ako chlieb. V regióne Savo sa múka talkkuna miešala napríklad len s vodou alebo sa z nej varila hustá kaša, ktorá sa dala jesť prstami, známa ako *keittotalkkuna* [varená talkkuna] alebo *kopratalkkuna* [talkkuna „do ruky“].

Ernst Lampén vo svojej knihe *Savo ja savolaiset* [Región Savo a jeho obyvatelia] (1935) opísal obilninový výrobok „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ takto:

„Vo všetkých správach sa spomína talkkuna. Hovorí sa, že keď išli obyvatelia regiónu Savo pracovať do lesa, vzali si so sebou vrece múky talkkuna. Keď prišiel čas na jedlo, naliali si do čiapok vodu, zamiešali do nej múku talkkuna a soľ a s chuťou sa pustili do kaše.“

V regióne Savo sa talkkuna tradične pripravuje v októbri po Michalovi. Na výrobu obilninového výrobku „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ sa použili len tie najlepšie jačmenné a/alebo ovsené zrná. Varili sa v medenom kotle, dávali sa do šindľových košov, aby sa osušili, a piekli sa v peci. Sušené zrná sa pomleli v ručných mlynčekoch alebo v mlyne.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ sa suší v peci. V regióne Savo sa murovaná pec tradične rozkurovala denne a týždenne na účely varenia, čo je typické najmä pre východnú kulinársku tradíciu Fínska. Talkkuna je obilninový výrobok, ktorý sa vďaka viacstupňovému výrobnému procesu vyznačuje dobrou skladovateľnosťou. Ak sa výrobok uchováva v suchu, chlade a chránený pred silnými pachmi, môže sa skladovať až dva roky.

Najtypickejším jedlom, ktoré sa v regióne Savo pripravuje z tejto zmesi obilia, je kaša. Kaša z obilninového výrobku „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ sa tradične podáva s *tirripaisti* [duseným bravčovým mäsom], pretože teplé obilniny a bravčové mäso sú dobrou kombináciou chutí. Kaša sa podáva aj s hrudkou masla. Výrobok „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je vhodný aj na prípravu dezertov, napríklad s bobuľovým ovocím.

V regióne Savo sa múka talkkuna miešala napríklad len s vodou alebo sa z nej varila hustá kaša, ktorá sa dala jesť prstami, známa ako *keittotalkkuna* [varená talkkuna]. Výrobok „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je určený práve na tento druh varenia, a tým sa líši od múky talkkuna zo západného Fínska alebo z regiónu Häme, ktorá sa melie jemnejšie a konzumuje sa napríklad s *piimä* [cmar] alebo *viili* [fermentovaný mliečny výrobok]. Rozdiely vo farbe a textúre medzi výrobkom z obilnín „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ a múkou talkkuna z regiónu Häme sú tiež jasné a viditeľné na prvý pohľad. Výrobok „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ má tmavšiu farbu a hrubšiu textúru ako talkkuna z regiónu Häme.

V ročenke Fínskeho turistického združenia z roku 1926 sa opisuje rozdiel medzi múkami talkkuna z regiónu Savo a z regiónu Häme takto:

„Obyvateľ regiónu Savo má rád múku talkkuna v suchej, lepkavej forme, takže ju môže jesť zo svojej dlane ako z misky. Preto ju Švédi vo Värmlande a Nóri nazývajú *nävgröt* alebo ‚kaša do hrsti‘. V regióne Häme, kde sa talkkuna tiež vyrába, ju jedia nastudeno v cmare. Savolainen talkkuna sa však varí. Takže aj tu je rozdiel medzi týmito dvomi susednými kmeňmi!“

Typickými surovinami obilninového výrobku „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ sú jačmeň a ovos, ktoré boli z hľadiska podnebia a pôdy vhodné na pestovanie v regióne Savo a stali sa hlavnými surovinami na výrobu múky talkkuna.

Výrobok „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ bol známy aj za hranicami regiónu Savo. Fíni, ktorí sa koncom 16. storočia a v 17. storočí presťahovali do Värmlandu v strednom Švédsku, boli prevažne poľnohospodári z oblasti Savo, ktorí sa živili klčovaním a vypaľovaním. Výrobok „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ sa spolu imigráciou obyvateľov regiónu Savo takisto rozšíril do Värmlandu.

Študentský spolok regiónu Savo na Helsinskej univerzite každoročne organizuje festival talkkuna, *talkkunajuhla*, počas ktorého veľký dav ľudí konzumuje talkkuna a *tirripaisti*. Festival talkkuna má dlhú tradíciu. Prvýkrát sa múka talkkuna jedla na festivale už v roku 1887. Študentský spolok regiónu Savo na Helsinskej univerzite je študentská organizácia, ktorá združuje študentov rôznych študijných odborov, ktorí pochádzajú z regiónu Savo alebo majú k nemu vzťah. Ide teda o regionálne dobre definovanú študentskú organizáciu, pre ktorú je „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ a jej pôvod v regióne Savo samozrejmosťou. Študentské spolky sú interdisciplinárne združenia univerzít, ktorých členov spájajú väzby na rovnakú geografickú oblasť, ako je napríklad región Savo v prípade študentského spolku regiónu Savo. Názov múky talkkuna, ktorú podával študentský spolok regiónu Savo ako slávnostné jedlo, teda nemusel v minulosti odkazovať konkrétne na región Savo, pretože spojenie a spôsob podávania múky talkkuna, ktorý sa líši od iných múk talkkuna, už naznačujú, že ide o „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“. Príručka študentského spolku regiónu Savo pre študentov prvého ročníka na rok 2023 obsahuje savo-fínsko-savo slovník, v ktorom sa slovo „Talakkunat“ vymedzuje takto: „Každoročná oslava, pri ktorej špliecha *piimä* a syčí *tirripaisti*. *Talakkunat* sa koná v novembri a je druhou najväčšou každoročnou oslavou študentského spolku regiónu Savo. Organizátorom je tajná skupina *Kapitulj*.“ Ďalej sa v sprievodcovi pre študentov prvého ročníka v kalendári podujatí opisuje *Talakkunat* ako zaujímavá druhá najdôležitejšia oslava študentského spolku regiónu Savo. Na oslave si študenti užívajú zábavu pripravenú skupinou *Kapitulj* a hodujú na kaši z múky talakkuna s *tirripaisti*.

Savolainen talkkuna zostáva zaujímavým a všestranným produktom v moderných receptoch. Farma Rantalan tila na svojom webovom sídle uverejnila brožúru s receptami s názvom *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* [Nové recepty so Savolainen talkkuna], ktorá obsahuje rôzne recepty s použitím výrobku Savolainen talkkuna ako prísady. V brožúre s receptami sa nachádzajú napríklad nápady na dezerty, vegetariánske pokrmy alebo jedlá z rýb, v ktorých sa používa talkkuna.

Okrem toho sa v knihe *Herkutellen Savossa* [Vychutnávanie kuchyne regiónu Savo] (2012) v časti s receptami „Ateria luonnon antimista“ [Jedlo z darov prírody] nachádza recept na „Talkkunainen marjarahka“, dezert z múky talkkuna, bobuľovín a tvarohu, v ktorom sa ako prísada používa Savolainen talkkuna. V súčasnosti sa Savolainen talkkuna používa aj ako prísada do receptov na dezerty.

Výrobok z obilnín „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ sa aktívne predáva nielen v maloobchode, ale aj na veľtrhoch potravín a spotrebiteľských podujatiach. Tento produkt sa okrem iného objavil na týchto podujatiach: Erämessut Ouluhalli, 16. – 18. mája 2025; vianočný trh v Joensuu Arena, 6. – 8. decembra 2024; Ochutnajte Savo v Matkus Kuopio 17. októbra 2020 a veľtrh krajiny Tikkurila 3. – 4. októbra 2020. Výrobok bol okrem toho 3. mája 2024 uvedený na trh v maloobchodnej predajni Prisma Mikkeli.

Ak na sociálnych sieťach vyhľadáte hashtag #savolainentalkkuna, zobrazia sa obrázky rôznych výrobkov, v ktorých sa používa výrobok z obilnín „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“. Okrem tradičných spôsobov použitia našli spotrebitelia aj nové možnosti použitia výrobku, napríklad pri pečení chleba a pri obaľovaní rýb. Savolainen talkkuna sa spomína aj vo vianočnom kalendári združenia obce Muuruvesi (23. decembra 2017), ktorý bol zverejnený na Facebooku.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie výrobku

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