C/2025/6582

10.12.2025

Objava zahtevka za registracijo imena v skladu s členom 50(2), točka (a), Uredbe (EU) št. 1151/2012 Evropskega parlamenta in Sveta o shemah kakovosti kmetijskih proizvodov in živil

(C/2025/6582)

V treh mesecih od datuma te objave lahko organi države članice ali tretje države oziroma fizične ali pravne osebe s pravnim interesom in sedežem ali prebivališčem v tretji državi vložijo ugovor pri Komisiji v skladu s členom 17 Uredbe (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta ([1]).

ENOTNI DOKUMENT

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“

EU št.: PGI-FI-02907 – 4. april 2023

ZOP ( ) ZGO (X)

1. **Ime ZGO**

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“

2. **Država članica ali tretja država**

Finska

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila**

3.1 *Vrsta proizvoda*

Skupina 1.6 Sadje, zelenjava in žita, sveži ali predelani

Oznaka kombinirane nomenklature

11 – PROIZVODI MLINSKE INDUSTRIJE; SLAD; ŠKROB; INULIN; PŠENIČNI GLUTEN

1103 – žitni drobljenci, zdrob in peleti

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz točke 1*

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je žitni proizvod iz kuhanih in v peči praženih žit, ki so zmleta v grob prah. Njegova glavna surovina so ječmenova zrna (*Hordeum vulgare*) ali mešanica ječmenovih in ovsenih (*Avena sativa*) zrn.

Sol se lahko doda med pripravo.

„Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je žitni proizvod, za katerega so značilni:

— groba tekstura žitnega proizvoda,

— vonj po praženem zrnju,

— okus po praženem zrnju,

— rjava barva praženega zrnja.

([1]) Uredba (EU) 2024/1143 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 11. aprila 2024 o geografskih označbah za vino, žgane pijače in kmetijske proizvode ter zajamčenih tradicionalnih posebnostih in neobveznih navedbah kakovosti za kmetijske proizvode, spremembi uredb (EU) št. 1308/2013, (EU) 2019/787 in (EU) 2019/1753 ter razveljavitvi Uredbe (EU) št. 1151/2012 (UL L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Ta proizvod se od drugih žitnih proizvodov *talkkuna* razlikuje po tem, da je temnejše barve in grobo mlet. Zanj je značilna dobra obstojnost, ki je posledica večstopenjskega proizvodnega procesa.

3.3 *Krma (samo za proizvode živalskega izvora) in surovine (samo za predelane proizvode)*

—

3.4 *Posebne faze proizvodnje, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju*

Stopnje proizvodnje žitnega proizvoda „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“, ki morajo potekati na opredeljenem geografskem območju, vključujejo kuhanje, sušenje, praženje, mletje in pakiranje ječmenovega in/ali ovsenega zrnja.

3.5 *Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn. proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

3.6 *Posebna pravila za označevanje proizvoda, za katerega se uporablja registrirano ime*

—

4. **Jedrnata opredelitev geografskega območja**

Geografsko območje žitnega proizvoda „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ zajema pokrajini Severno Savonijo in Južno Savonijo.

5. **Povezava z geografskim območjem**

Zaščitena geografska označba proizvoda „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ temelji na njegovem slovesu kot tradicionalnega žitnega proizvoda iz Savonije, ki ga odlikujeta temna barva in groba tekstura.

Cela ječmenova zrna ali mešanica ječmenovih in ovsenih zrn se kuhajo v vodi, dokler zrna niso na pol kuhana ali dokler se ne razcepijo. Po kuhanju se zrna odcedijo. Nato se sušijo v peči, dokončno pa se posušijo pri temperaturi od 250 °C do 280 °C. Posušena zrna se zapakirajo v vreče, ki se uporabljajo pri mletju za prodajo, in shranijo do mletja. Nazadnje se zrna zmeljejo v grobo moko brez grudic. Proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je tako popolnoma toplotno obdelan in pripravljen za uporabo. Med pripravo se lahko doda sol.

Žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ se je razvil iz preprostih jedi iz moke, ki so jih pred več sto leti pripravljali kot suh obrok na odpravah in celo na vojaških pohodih. Ta hranljiva žita so bila obstojna ter priročna in lahka za prevoz kot zrel žitni proizvod na dolgih in napornih odpravah na gozdnatem in z jezeri bogatem območju regije Savonije. Ime *talkkuna* nakazuje, da proizvod izvira z vzhoda. Izraz *talkkuna* (rus. *tolokno*) so slovanski jeziki prevzeli iz jezika azijskih konjeniških plemen, v tej obliki pa se je uveljavil v finskem jeziku.

Kaši podobna živila, kot je žitni proizvod *talkkuna*, ki se mešajo z vodo, so še starejša žitna živila kot kruh. V Savoniji so žitni proizvod *talkkuna* na primer preprosto zmešali z vodo ali pa ga skuhali v gosto kašo, ki jo je bilo mogoče jesti z rokami. Ta kaša je bila znana kot *keittotalkkuna* (kuhana kaša *talkkuna*) ali *kopratalkkuna* (gosto kuhana kaša *talkkuna*).

Ernst Lampén je v knjigi *Savo ja savolaiset* (Savonija in njeni prebivalci) (1935) žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ opisal takole:

„Moka *talkkuna* je omenjen v številnih poročilih. Po pripovedih naj bi prebivalci Savonije, ko so odhajali na delo v gozd, s seboj vzeli vrečo te moke. Ko je bil čas za malico, so v pokrivala nalili vodo, vanjo vmešali moko *talkkuna* in sol ter tako pripravljeno kašo z užitkom pojedli.“

V Savoniji se žitni proizvod *talkkuna* tradicionalno pripravlja oktobra po prazniku sv. Mihaela. Za žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ so se uporabljala samo najboljša ječmenova in/ali ovsena zrna. Zrna so skuhali v bakreni posodi, nato so jih odcedili v košarah, pletenih iz tankih lesenih trakov, nazadnje pa so jih pražili v peči. Posušena zrna so zmleli z mlinskimi kamni ali v mlinu.

Žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ se suši v peči. V Savoniji se krušna peč tradicionalno dnevno in tedensko zakuri za kuhanje, kar je še posebno značilno za vzhodno finsko kulinarično tradicijo. *Talkkuna* je žitni proizvod, za katerega je zaradi večstopenjskega proizvodnega postopka značilna dobra obstojnost. Na suhem in hladnem mestu ter zaščitenega pred močnimi vonjavami ga je mogoče hraniti do dve leti.

Najznačilnejša jed iz te žitne mešanice v Savoniji je kaša. Kaša iz žitnega proizvoda „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ se tradicionalno postreže z jedjo *tirripaisti* (dušena svinjina), saj so kuhane žitne kaše in svinjina dobra kombinacija okusov. Kaši se lahko doda tudi košček masla. Žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je primeren tudi za sladice, na primer z jagodami.

V Savoniji so žitni proizvod *talkkuna* na primer preprosto zmešali z vodo ali skuhali v gosto kašo, ki jo je bilo mogoče jesti z rokami. Znana je bila kot *keittotalkkuna* (kuhana kaša *talkkuna*). Žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je namenjen prav tovrstni pripravi, zato se razlikuje od žitnega proizvoda *talkkuna* iz zahodne Finske ali regije Häme, ki je bolj drobno mlet in se na primer uživa s pinjencem (fin. *piimä*) ali fermentiranim mlečnim proizvodom (fin. *viili*). Očitne in vidne so tudi razlike v barvi in teksturi med žitnima proizvodoma „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ in *talkkuna* iz regije Häme. Žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je temnejše barve in bolj grobe teksture kot žitni proizvod *talkkuna* iz regije Häme.

V letopisu finskega turističnega združenja iz leta 1926 je opisana razlika med žitnimi proizvodi *talkkuna* iz Savonije in regije Häme:

„Prebivalci Savonije žitni proizvod *talkkuna* pripravijo kot suho, lepljivo jed, ki jo je mogoče jesti z dlani. Zato jo Švedi v Värmlandu in Norvežani imenujejo *nävgröt* ali ‚kaša, ki se jé z dlani‘. V regiji Häme, kjer se prav tako proizvaja žitni proizvod *talkkuna*, ga uživajo surovega v pinjencu, medtem ko se žitni proizvod ‚Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna‘ kuha. Iz tega izhaja, da tudi med tema sosednjima narodoma obstaja razlika v pripravi te jedi!“

Značilni surovini žitnega proizvoda „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ sta ječmen in oves, ki sta bila glede na podnebje in tla zelo primerna za pridelavo v regiji Savoniji ter sta postala glavni surovini žitnega proizvoda *talkkuna*.

Žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je bil znan tudi zunaj meja Savonije. Finci, ki so se v poznem 16. in v 17. stoletju preselili v Värmland v osrednji Švedski, so bili večinoma kmetje iz Savonije. Žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ se je med priseljevanjem prebivalstva Savonije razširil tudi v Värmland.

Savonijska študentska organizacija (Savolainen osakunta – SavO) Univerze v Helsinkih vsako leto priredi praznik jedi iz žitnega proizvoda *talkkuna*, imenovan *talkkunajuhla*, na katerem številčna množica uživa v jedeh iz tega žitnega proizvoda in dušeni svinjini *tirripaisti*. Praznik ima dolgo tradicijo. Žitni proizvod *talkkuna* so na tovrstnem prazniku prvič jedli že leta 1887. Savonijska študentska organizacija Univerze v Helsinkih je organizacija študentov različnih smeri, ki prihajajo iz Savonije ali so z njo kakor koli povezani. Ta regionalno dobro opredeljena študentska organizacija žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ in njegov izvor v Savoniji razume kot danost. Študentske organizacije (fin. *Osakunnat*) so meddisciplinarna združenja univerz, katerih člane povezuje pripadnost istemu geografskemu območju, kot je Savonija v primeru savonijske študentske organizacije. Zato v preteklosti ni bilo treba posebej poudarjati, da slavnostna jed iz žitnega proizvoda *talkkuna*, ki jo pripravlja savonijska študentska organizacija, izvira iz Savonije, saj že sama povezanost in način postrežbe jedi iz žitnega proizvoda *talkkuna*, ki se razlikuje od drugih žitnih proizvodov *talkkuna*, kažeta, da gre za žitni proizvod *talkkuna* iz Savonije. Priročnik za slušatelje prvega letnika na univerzi, ki ga je leta 2023 izdala savonijska študentska organizacija, vsebuje savonsko-finski-savonski slovar, v katerem je beseda *talakkunat* opredeljena kot: „Letna zabava, na kateri se streže kislo mleko *piimä* in sliši cvrčanje dušene svinjine *tirripaisti*. *Talakkunat* poteka novembra in je druga največja letna zabava savonijske študentske organizacije. Dogodek prireja skrivnostni *kapitulj* (organizacijska skupina).“ V nadaljevanju priročnika je v koledarju dogodkov beseda *talakkunat* opisana kot druga najpomembnejša znamenita zabava savonijske študentske organizacije. Na zabavi študenti uživajo v predstavi skupine *kapitulj* in se gostijo s kašo iz žitnega proizvoda *talakkuna* ter dušeno svinjino *tirripaisti*.

Žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ je še danes zanimiva in vsestranska sestavina sodobnih receptov. Kmetija Rantala (Rantalan tila) je na svoji spletni strani objavila knjižico receptov z naslovom *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* (Novi načini priprave žitnega proizvoda „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“), v katerih je kot sestavina uporabljen žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“. Knjižica na primer vsebuje ideje za sladice, vegetarijanske ali ribje jedi, v katerih je uporabljen ta proizvod.

Razdelek „Ateria luonnon antimista“ (Obrok iz darov narave) iz knjige *Herkutellen Savossa* (Uživanje v jedeh Savonije) (2012) vsebuje recept za pripravo sladice *talkkunainen marjarahka* iz žitnega proizvoda *talkkuna*, jagodičja in skute, v kateri je ena od sestavin žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“. Danes se ta proizvod uporablja tudi kot sestavina v receptih za sladice.

Žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“ se dejavno trži ne le v trgovinah na drobno, temveč tudi na živilskih sejmih in prireditvah za potrošnike. Proizvod je bil med drugim predstavljen na naslednjih dogodkih: Erämessut Ouluhalli (16.–18. maj 2025), božični tržnici v areni Joensuu Areena (6.–8. december 2024), dogodku Okusi Savonije v centru Matkus Kuopio (17. oktober 2020) in podeželskem sejmu v Tikkurili (3. in 4. oktober 2020). Poleg tega se je proizvod 3. maja 2024 tržil v trgovini na drobno Prisma Mikkeli.

Na družbenih medijih se pri iskanju s ključnikom #savolainentalkkuna prikažejo slike različnih proizvodov, v katerih je uporabljen žitni proizvod „Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna“. Poleg tradicionalne uporabe so potrošniki našli nove načine uporabe tega proizvoda, in sicer pri peki kruha in paniranju rib. Žitni proizvod *talkkuna* je omenjen tudi v božičnem koledarju društva iz vasi Muuruvesi (23. december 2017), ki je bil objavljen na Facebooku.

Sklic na objavo specifikacije proizvoda

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