C/2025/6582

10.12.2025

# Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2025/6582)

Efter detta offentliggörande får myndigheterna i en medlemsstat eller i ett tredjeland, eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland, i enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning ([1]) (EU) 2024/1143 lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

**”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”**

**EU-nr: PGI-FI-02907 – 4.4.2023**

**SUB ( ) SGB (X)**

1. **Namn på SGB**

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Finland

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

KN-nummer

11 - PRODUKTER FRÅN KVARNINDUSTRIN; MALT; STÄRKELSE; INULIN; VETEGLUTEN

1103 - Krossgryn, grovt mjöl och pelletar av spannmål

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” är en spannmålsprodukt som framställs av kokt och ugnsrostad spannmål som mals till ett grovkornigt pulver. Dess huvudsakliga basråvara är korn (*Hordeum vulgare*) eller en blandning av korn och havre (*Avena sativa*).

Salt kan tillsättas under beredningen.

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” är en spannmålsprodukt som kännetecknas av

— spannmålsproduktens grova konsistens,

— doften av rostad spannmål,

— smaken av rostad spannmål,

— den bruna färgen på rostad spannmål.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) nr 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) nr 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Denna produkt skiljer sig från andra former av talkkuna genom att den är mörkare i färg och grovt mald. Produkten kännetecknas av god hållbarhet tack vare tillverkningsprocessen i flera steg.

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

—

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

De produktionssteg för spannmålsprodukten ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” som måste äga rum i det avgränsade geografiska området är kokningen, torkningen och rostningen samt malningen och packningen av kornet och/eller havren.

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

—

4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området för spannmålsprodukten ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” består av landskapen Norra Savolax och Södra Savolax.

5. **Samband med det geografiska området**

Den skyddade geografiska beteckningen ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” bygger på dess anseende som en traditionell spannmålsprodukt från Savolax som kännetecknas av sin mörka färg och grova konsistens.

Hela kornkärnor eller en blandning av kornkärnor och havrekärnor kokas i vatten tills de är halvkokta eller tills de har spaltats. Efter kokningen får vätskan rinna av. Kärnorna läggs sedan i en ugn för att torkas och färdigställas vid 250–280 °C. Den torkade spannmålen packas sedan i säckar som används i kommersiell kvarnverksamhet, och säckarna lagras i väntan på malning. Slutligen mals spannmålen till ett grovt mjöl som kännetecknas av att det inte klumpar sig. Den ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” som är resultatet är helt tillagad och klar att användas som den är. Salt kan tillsättas under beredningen.

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” utvecklades från primitiva mjölrätter, som för hundratals år sedan bereddes som torrmat för expeditioner och till och med militärkampanjer. Den näringsrika spannmålen hade lång hållbarhet och var behändig och lätt att transportera som en färdig spannmålsprodukt på långa och mödosamma expeditioner i det skogsbevuxna Savolax med sina många sjöar. Talkkuna som namn indikerar dess ursprung i öst. ”Talkkuna” (*tolokno* på ryska) lånades in till slaviska språk från hästburna folkstammar i Asien och gick vidare till finskan i den formen.

Talkkuna och andra grötliknande livsmedel som blandas med vatten är spannmålsbaserade livsmedel till och med äldre än bröd. I Savolax blandades till exempel talkkuna-mjöl som sådant med vatten, eller så kokades det till en tjock gröt som kunde ätas med fingrarna, känd som *keittotalkkuna* [kokt talkkuna] eller *kopratalkkuna* [”näv”-talkkuna].

I boken *Savo ja savolaiset* [Savolax och Savolaxborna] (1935) beskrev Ernst Lampén spannmålsprodukten ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” på följande sätt:

*I alla berättelser nämns talkkuna. Det sägs att när folket i Savolax gick till skogen för att arbeta tog de med sig en påse talkkunamjöl. När det var dags att äta hällde de vatten i sina mössor, blandade i talkkunamjöl och salt, och stoppade i sig den här gröten med stor aptit.*

I Savolax tillverkas talkkuna enligt traditionen i oktober efter mickelsmäss. Bara de bästa korn- och/eller havrekärnorna användes för spannmålsprodukten ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”. De kokades i en kopparpanna, lades i flätade korgar för att rinna av och rostades i en ugn. Den torkade spannmålen maldes med malstenar eller i en kvarn.

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” torkas i en ugn. I Savolax har stenugnar traditionellt värmts upp dagligen och veckovis för att laga mat, vilket är särskilt typiskt för Finlands östra kulinariska tradition. Talkkuna är en spannmålsprodukt som kännetecknas av god hållbarhet tack vare tillverkningsprocessen i flera steg. Om produkten hålls torr, sval och skyddad från starka lukter kan den lagras i upp till två år.

Det mest typiska livsmedlet som görs av denna spannmålsblandning i Savolax är gröt. Gröt gjord på spannmålsprodukten ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” har traditionellt ätits med *tirripaisti* [bräserat fläsk], eftersom varm spannmål och fläsk är en god smakkombination. Gröten avnjuts också med en klick smör. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” passar också som sådan för desserter, till exempel tillsammans med bär.

I Savolax blandades till exempel talkkuna-mjöl som sådant med vatten, eller så kokades det till en tjock gröt som kunde ätas med fingrarna, känd som *keittotalkkuna* [kokt talkkuna]. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” är avsedd för just denna typ av matlagning och skiljer sig därmed från talkkuna i västra Finland eller Tavastland, där den är mer finfördelad och äts med till exempel *piimä* [surmjölk] eller *viili* [fil]. Man kan också tydligt med blotta ögat se skillnaderna i färg och textur mellan spannmålsprodukten ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” och talkkuna i Tavastland. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” har en mörkare färg och grövre textur än talkkuna i Tavastland.

I Finlands turistförbunds årsbok från 1926 beskrivs skillnaden mellan talkkuna från Savolax och den från Tavastland:

*Savolaxbon avnjuter sin talkkuna i torr, klibbig form, så att han kan äta den ur sin handflata. Det är därför svenskar i Värmland och norrmän kallar den* nävgröt. *I Tavastland, där man också producerar talkkuna, äter man den kall i surmjölk. Talkkuna i Savolax är dock kokt. Också här finns alltså en skillnad mellan dessa två grannstammar!*

De typiska råvarorna i spannmålsprodukten ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” är korn och havre, som var väl lämpade att odlas i Savolax när det gäller klimat och jord, och de blev således de viktigaste råvarorna i talkkuna.

”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” var också känt utanför Savolax gränser. De finländare som flyttade till Värmland i centrala Sverige i slutet av 1500-talet och på 1600-talet var huvudsakligen svedjebönder från Savolax. ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” spred sig också till Värmland i och med invandringen från Savolax.

Savolax nation vid Helsingfors universitet ordnar varje år en talkkunafestival, *talkkunajuhla*, där en mängd deltagare äter talkkuna och *tirripaisti*. Talkkunafestivalen har en lång tradition. Talkkuna åts för första gången på talkkunafestivalen redan 1887. Savolax nation vid Helsingfors universitet är en studentorganisation som sammanför studenter vid olika ämnen som kommer från Savolax eller har en koppling till Savolax. Det är därmed en tydligt regionalt avgränsad studentorganisation, för vilken ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” och dess ursprung i Savolax är självklarheter. Studentnationerna är tvärvetenskapliga sammanslutningar vid universiteten, vars medlemmar förenas av band till samma geografiska område, som till exempel Savolax i fallet med Savolax nation. Namnet på den talkkuna som serverats som festmåltid av Savolax nation har alltså tidigare inte behövt utgöra en specifik hänvisning till Savolax, eftersom det redan av kopplingen och sättet att servera denna talkkuna, som skiljer sig från andra former av talkkuna, framgår att det är Savolainen talkkuna. I Savolax nations guide för förstaårsstuderande 2023 ingår en ordlista för Savolaxdialekt i vilken ordet ”Talakkunat” definieras enligt följande: *En årlig fest där* piimä *skvättar och* tirripaisti *fräser.* Talakkunat *firas i november och är Savolax nations näst största årliga fest. Den hemlighetsfulla* Kapitulj *[arrangörsgruppen] står värd för showen*. Längre fram i guiden beskrivs *Talakkunat* i evenemangskalendern som Savolax nations märkvärdiga näst viktigaste fest. På festen får studenterna njuta av både *Kapituljs* show och talakkuna-gröt med *tirripaisti*.

Savolainen talkkuna förekommer fortfarande som en intressant och mångsidig produkt i moderna recept. Rantalan tila [Rantala gård] har på sin webbplats publicerat ett recepthäfte med titeln *Savolaisen talkkunan uudet kujeet* [Nya sätt att använda Savolainen talkkuna], som innehåller olika recept med Savolainen talkkuna som ingrediens. Recepthäftet innehåller till exempel idéer för desserter, vegetariska rätter och fiskrätter med talkkuna.

Dessutom innehåller avsnittet ”Ateria luonnon antimista” [”En måltid av naturens rikedomar”] i boken *Herkutellen Savossa* [På gourmetresa genom Savolax] (2012) ett recept för ”Talkkunainen marjarahka”, en efterrätt som görs av talkkuna, bär och kvarg, där Savolainen talkkuna används som ingrediens. Nuförtiden används Savolainen talkkuna också som ingrediens i dessertrecept.

Spannmålsprodukten ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna” saluförs aktivt inte bara hos detaljhandlare utan även på livsmedelsmässor och konsumentevenemang. Produkten har förekommit vid bland annat följande evenemang: Erämessut Ouluhalli den 16–18 maj 2025, Joensuu Arena Julmarknad den 6–8 december 2024, Taste Savo i Matkus Kuopio den 17 oktober 2020 och Dickursby lantmarknad den 3–4 oktober 2020. Produkten marknadsfördes dessutom i detaljhandelsbutiken Prisma i S:t Michel den 3 maj 2024.

På sociala medier ger en sökning på hashtaggen #savolainentalkkuna bilder av ett antal produkter som använder spannmålsprodukten ”Savolainen talkkuna / Savolainen talakkuna”. Utöver traditionella användningsområden har konsumenter funnit nya sätt att använda produkten på, till exempel i brödbak och panering av fisk. Savolainen talkkuna nämns också i Muuruvesi byförbunds adventskalender (den 23 december 2017), som publicerades på Facebook.

**Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen**

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