

Offentliggörande av en ansökan om registrering i enlighet med artikel 6.2 i rådets förordning (EEG) nr 2081/92 om skydd för geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar

(1999/C 250/03)

Genom detta offentliggörande tillgodoses den rätt till invändningar som fastställs genom artikel 7 i ovan nämnda förordning. Alla invändningar mot ansökan skall göras genom den behöriga myndigheten i medlemsstaten inom sex månader efter detta offentliggörande, som sker av de motiv som anges nedan, särskilt punkt 4.6, genom vilka ansökan bedöms kunna godtas enligt förordning (EEG) nr 2081/92.

RÅDETS FÖRORDNING (EEG) nr 2081/92

REGISTRERINGSANSÖKAN: ARTIKEL 5

SUB () SGB (x)

Ansökningsnummer i medlemsstaten: 2

1. Behörig myndighet i medlemsstaten:

Namn: Livsmedelsverket

Adress: Box 622, S-751 26 Uppsala

Tfn (46-18) 17 55 00

Fax (46-18) 10 58 48

2. Ansökande grupp:

2.1 Namn: Spettkaksbagerier i Skåne

2.2 Adress: Föreningsgatan 85, S-212 14 Malmö

2.3 Sammansättning: Producent/förädlare (x) andra ()

3. Produkttyp: Klass 2.4: Konditorivaror

4. Produktspecifikation:

(sammanfattning av kraven i artikel 4.2)

4.1 Namn: Skånsk spettekaka

4.2 Beskrivning: Spettkakan skall vara tillverkad enligt hävdvunnen metod och med hög kvalitet, innehållande endast färska ägg med en tillsats av socker och potatismjöl vilka blandas på ett speciellt sätt till en trögflytande smet. Formen på kakan är konisk efter spettet den bakas på. Spettkakan skall vara välbakad med en jämn ljus gulbrun färg, vacker till utförandet med ojämna utstående upphöjningar (taggar) men, vid betraktande av spettkakan, skall den ändå ge ett harmoniskt intryck. En vit och/eller rosa sockerglasyr spritsas runt omkring spettkakan med jämna mellanrum och upptill på spettkakan täckes toppen med vita och/eller rosafärgade sprits-toppar. En gammaldags skånsk spettekaka är en delikatess, spröd men ändå fast, är välsmakande med en fin arom samt en god eftersmak. Hållbarheten är beprövad och kakan kan bevaras under lång tid med bibehållen smak, om den förvaras torrt och luktfritt.

4.3 Geografiskt område: Skåne

- 4.4 *Ursprungsbevis:* Under senare delen av 1600-talet började spettkakan att bakas i Sverige men då var det endast adeln som hade möjlighet att förtära denna delikatess. Först under 1800 och i början av 1900-talet blev spettkakan mera allmän bland vanligt folk. I Skåne fanns då ofta, i byar på landet, en spettkaksbagerska där man kunde lämna egna ägg för att få en kaka bakad till bröllop, dop eller andra festligheter. Även vid begravningar kunde spettkaka finnas på bordet, ibland behängd med sorgflor.
- 4.5 *Framställningsmetod:* Smeten upphälles i spritspåsar och anbringas på en konisk roterande form (spett) och bakas vid hög temperatur. Detta förfaringssätt är i princip detsamma som har tillämpats sedan spettkakan började tillverkas. För övrigt finns ej några mekaniska hjälpmedel utan bakningen sker för hand och är mycket arbetsintensiv, kakorna bestämmer tidåtgången och antal ägg avgör storleken på spettkakan. Den långsamma bakkingsproceduren sker genom att varje lager av smeten som påföres spettkakan måste bakas färdig innan nästa lager smet lägges på och bakningen avslutas med att den vita och/eller rosa sockerglasuren spritsas på spettkakan.
- 4.6 *Samband med området:* Spettkakan har i många århundraden tillverkats i Skåne. Produktionsmetoden enligt 4.5 beror på sammansättningen av ingredienserna som gör att någon riktig jäsning av smeten ej uppstår varför bakningen måste utföras i omgångar för att få en viss storlek på bakverket. Skälet till att spettkakan av tradition bakas endast i Skåne är att ingredienserna i spettkakan hör ihop med tillgången av råvarorna såsom fjäderfä för ägg, socker från betor samt rikligt med potatisodlingar. Detta i samband med en rik jordbruksbygd och ett välmående, tätbefolkat område är den främsta orsaken till att spettkakan bakats endast i Skåne sedan långt tillbaka i tiden.
- 4.7 *Kontrollorgan:*
- Namn: Miljöförvaltningen i Malmö
Adress: Bergsgatan 17, S-205 80 Malmö, tfn (46-40) 34 20 42
- Namn: Miljöavdelningen Sjöbo kommun
Adress: Sjöbo kommun, S-275 80 Sjöbo
- Namn: Hässleholms kommuns miljökontor
Adress: Stadshuset, S-281 80 Hässleholm
- Namn: Miljökontoret Åstorps kommun
Adress: S-265 80 Åstorp
- Namn: Miljö och Samhällsbyggnad Eslövs kommun
Adress: S-241 80 Eslöv
- Namn: Miljöförvaltningen Lunds kommun
Adress: Vårfrugatan 1 B, S-223 50 Lund

4.8 *Märkning:* —

4.9 *Nationella krav:* —

EG nr: G/SV/00071/98.07.07.

Dag då komplett ansökan mottogs: 19. juli 1999.