

Publicación de una solicitud de registro con arreglo al apartado 2 del artículo 6 del Reglamento (CEE) nº 2081/92 del Consejo relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

(1999/C 250/03)

Esta publicación otorga un derecho de oposición con arreglo al artículo 7 del citado Reglamento. Cualquier oposición a esta solicitud debe enviarse por mediación de la autoridad competente de un Estado miembro en un plazo de seis meses a partir de la presente publicación. La publicación está motivada por los elementos que se enumeran a continuación, principalmente el punto 4.6, según los cuales se considera que la solicitud está justificada en virtud del Reglamento (CEE) nº 2081/92.

REGLAMENTO (CEE) Nº 2081/92 DEL CONSEJO

SOLICITUD DE REGISTRO: ARTÍCULO 5

DOP () IGP (x)

Nº nacional del expediente: 2

1. Servicio competente del Estado miembro:

Nombre: Livsmedelsverket

Dirección: Box 662, S-751 26 Uppsala

Teléfono: (46-18) 17 55 00

Fax: (46-18) 10 58 48

2. Agrupación solicitante:

2.1. Nombre: Spettkaksbagerier i Skåne

2.2. Dirección: Föreningsgatan 85, S-212-14 Malmö

2.3. Composición: Productores/transformadores (x) otros ()

3. Tipo de producto: Clase 2.4: Pastelería

4. Descripción del pliego de condiciones:

(resumen de las condiciones del apartado 2 del artículo 4)

4.1. Nombre: Skånsk spettkaka

4.2. Descripción: El *spettkaka* debe fabricarse según el método tradicional de alta calidad y ha de contener únicamente huevos frescos, con azúcar y harina de patata. Estos ingredientes deben mezclarse de un modo especial con objeto de formar una masa pastosa. Al igual que el asador en el que se cocina, el bizcocho debe tener forma cónica y ha de estar bien cocido, adquiriendo uniformemente un color castaño amarillento claro. Con salientes irregulares (picos) en su contorno, el aspecto exterior del *spettkaka* debe, en todos los casos, producir una impresión armónica. El perímetro del bizcocho se espolvorea con azúcar glaseado blanco y/o rosa formando anillas separadas regularmente. En su parte superior se adorna con otras puntas o extremidades también blancas y/o rosas. Especialidad tradicional de Skåne, el *spettkaka* es desmenuzable, pese a su firme textura, es sabroso y tiene un aroma fino y un gusto residual agradable. Gracias a sus cualidades de conservación comprobadas, si se guarda en lugar seco y al abrigo de olores, el bizcocho puede conservarse mucho tiempo, manteniéndose intacto su sabor.

4.3. Zona geográfica: Skåne

- 4.4. *Prueba del origen:* El *spettkaka* comenzó a fabricarse en Suecia a finales del siglo XVII, si bien estuvo durante mucho tiempo reservado exclusivamente a los nobles, debiéndose esperar hasta finales del siglo XIX y principios del XX para que su consumo se generalice entre la población. Por aquella época solía haber en las aldeas de Skåne una panadera especializada en *spettkakas*, a la que podían entregarse huevos para la elaboración de este bizcocho con motivo de alguna boda, bautizo u otras fiestas. Incluso en los entierros no era infrecuente que se sirviera el *spettkaka*, a veces con crespón de luto colgado.
- 4.5. *Método de obtención:* La masa se introduce en jeringas y, con ellas, se inyecta en un instrumento cónico rotativo (*spett*, «espeto») y se cuece a alta temperatura. Este método es el mismo que se utilizó desde los orígenes del *spettkaka*. Al no existir de hecho ningún medio mecánico, la preparación ha de hacerse necesariamente de forma manual y es extremadamente trabajosa dado que el tiempo de preparación viene determinado por el tamaño del *spettkaka* y éste, a su vez, por la cantidad de huevos que se utilizan. El largo proceso de elaboración se explica por el hecho de que cada capa de masa que se añade al *spettkaka* tiene que cocerse completamente antes de superponerse la capa siguiente. La preparación termina con el espolvoreo del *spettkaka* con azúcar glaseado blanco y/o rosa.
- 4.6. *Vínculo:* El *spettkaka* se fabrica en Skåne desde hace varios siglos. El método de elaboración (descrito en el punto anterior) exige una determinada mezcla de ingredientes que hace que no se produzca la fermentación de la masa, y es por esto por lo que la cocción tiene que hacerse en varias fases para que el bizcocho pueda alcanzar cierta altura. El motivo por el que el *spettkaka* tradicional sólo se fabrica en Skåne es que sus ingredientes requieren la disponibilidad de unas materias primas determinadas: aves domésticas para los huevos, azúcar de remolacha y un abundante cultivo de patatas. A este hecho se suman las condiciones de Skåne como rica zona agrícola, próspera y densamente poblada.

4.7. *Estructura de control:*

Nombre: Miljöförvaltningen i Malmö

Dirección: Bergsgatan 17, S-205 80 Malmö, Teléfono: (46-40) 34 20 42

Nombre: Miljöavdelningen Sjöbo kommun

Dirección: Sjöbo kommun, S-275 80 Sjöbo

Nombre: Hässleholms kommuns miljökontor

Dirección: Stadshuset, S-281 80 Hässleholm

Nombre: Miljökontoret Åstorps kommun

Dirección: S-265 80 Åstorp

Nombre: Miljö och Samhällsbyggnad Eslövs kommun

Dirección: S-241 80 Eslöv

Nombre: Miljöförvaltningen Lunds kommun

Dirección: Vårfrugatan 1 B, S-223 50 Lund

4.8. *Etiquetado:* —

4.9. *Requisitos nacionales:* —

Nº CE: G/SV/00071/98.07.07.

Fecha de recepción del expediente completo: 19 de julio de 1999.