

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande d'enregistrement d'une dénomination en application de l'article 50, paragraphe 2, point b), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2020/C 110/11)

La présente publication confère un droit d'opposition à la demande de modification, conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾ dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

CAHIER DES CHARGES D'UNE SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE GARANTIE

«SLOVENSKA POTICA»

N° UE: TSG-SI-02396 — 30.3.2018

État membre ou pays tiers: Slovénie

1. **Dénomination à enregistrer**

«Slovenska potica»

2. **Type de produit (voir annexe XI)**

Classe 2.24. Produits de la boulangerie, pâtisserie, confiserie et biscuiterie

3. **Motifs de l'enregistrement**

3.1. *Il s'agit d'un produit:*

- qui résulte d'un mode de production, d'une transformation ou d'une composition correspondant à une pratique traditionnelle pour ce produit ou cette denrée alimentaire;
- qui est produit à partir de matières premières ou d'ingrédients qui sont ceux traditionnellement utilisés.

La «Slovenska potica» est un gâteau à pâte levée roulée et garni de différents fourrages, parmi lesquels ceux aux noix, à l'estragon et aux raisins secs sont les plus connus. Sa forme traditionnelle est ronde avec un trou au milieu étant donné qu'elle se cuit dans un moule traditionnel appelé «potičnik»; le moule a une forme ronde, un fond plat, des parois lisses ou nervurées à la verticale, avec au milieu un cône coupé.

3.2. *Il s'agit d'une dénomination:*

- traditionnellement utilisée pour désigner le produit spécifique;
- indiquant le caractère traditionnel du produit ou ses spécificités.

La «potica» qui se réfère à la manière de présenter la pâte roulée est déjà mentionnée dans le premier livre de cuisine en langue slovène écrit par Valentin Vodnik, premier poète slovène, en 1799. Des recettes de «potica» ont déjà été publiées dans des livres de cuisine par Andrej Zamejic (1850), Magdalena Knafelj Pleiweis (1868), sœur Felicita Kalinšek (1923) et autres. Le nombre de recettes pour préparer différents types de «potica» commence à se multiplier à partir de la fin de la Première Guerre mondiale et on compte aujourd'hui 105 variétés sucrées et salées, en fonction des fourrages utilisés. De nos jours, la «potica» se prépare dans toutes les régions de Slovénie et également au-delà de ses frontières.

(1) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

Le mot «potica» possède sa propre évolution linguistique à partir de formes slovènes plus anciennes comme «povitica», «povtica», «potvica». Cela est lié aux différentes façons de préparer la «potica» qui ont évolué depuis le Moyen Âge (avant le XV^e siècle) jusqu'au début du XX^e siècle, lorsque la recette est devenue plus uniforme. L'appellation unique «potica» s'est imposée à partir du XVIII^e siècle. L'expression «Slovenska potica» a commencé à être utilisée à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle.

4. Description

4.1. Description du produit portant la dénomination visée au point 1, avec indication de ses principales caractéristiques physiques, chimiques, microbiologiques ou organoleptiques, démontrant la spécificité du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

La «Slovenska potica» est un gâteau à pâte levée roulée et garni de différents fourrages sucrés ou salés, avec un trou au milieu, cuit dans un moule rond en terre cuite, en porcelaine, ou en métal appelé «potičnik», qui a un fond plat, des parois lisses ou nervurées à la verticale, avec au milieu un cône tronqué. Les fourrages traditionnels les plus courants de la «Slovenska potica» sont ceux aux noix, aux noix et aux raisins, aux raisins, à l'estragon et à l'estragon et au fromage blanc.

La «Slovenska potica» peut être congelée non cuite ou après cuisson. Dans les deux cas, l'aspect extérieur de la «Slovenska potica» cuite doit être homogène, ferme, avec une croûte lisse. La couleur de la «Slovenska potica» cuite est typique d'une pâte sucrée (de couleur brun doré). Au toucher, la «Slovenska potica» est moelleuse et souple. Elle peut être saupoudrée de sucre glace.

Aspect de la «Slovenska potica» à la découpe: la croûte se tient, le fourrage est réparti de façon homogène, lié et sans trous, et en fonction du diamètre du «potičnik», elle doit présenter le nombre adéquat de couches.

4.2. Description de la méthode de production du produit portant la dénomination indiquée au point 1 que les producteurs doivent suivre, y compris, le cas échéant, la nature et les caractéristiques des matières premières ou des ingrédients utilisés, et la méthode d'élaboration du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

Préparation de la «Slovenska potica»

1. Farine: farine de blé blanche
2. Lait: lait de vache
3. Fromage blanc: entier, lisse ou non
4. Noix: concassées
5. Vanille: sucre aromatisé avec de la vanille naturelle, en gousse, en poudre ou liquide. Pour le fourrage aux raisins secs, la gousse de vanille peut être de n'importe quelle forme (en poudre, écrasée...)
6. Estragon — frais ou sec (feuilles hachées) ou congelé
7. Rhum (38-40 % vol.)
8. Œufs: de poule (crus)
9. Beurre de lait de vache: cru
10. Sucre: cristal ou glace
11. Raisins secs
12. Crème fleurette
13. Crème aigre entière
14. Cannelle
15. Sel
16. Levure

En principe, tous les fourrages se préparent le jour même ou au maximum deux jours à l'avance en les conservant au réfrigérateur.

Ingrédients et préparation de la pâte levée

Recette pour une pâte sur la base de 1 kg de farine blanche de blé	Recette sur la base de la proportion des autres ingrédients par rapport à la farine (%)	Tolérance admise
1 000 g de farine de blé blanche		
30 g de levure	3	50 g maximum
100 g de beurre cru	10	150 g maximum
120 g de sucre	12	minimum 80 g
10 g de sel	1	12 g maximum
3 jaunes d'œufs ou 60 g de jaunes d'œufs	6	6 jaunes d'œufs maximum (120 g)
10 g sucre vanillé	1-2	30 g maximum
10 ml de rhum	1	20 ml maximum
500 ml de lait maximum	maximum 50	selon le besoin (en fonction de la fermeté souhaitée de la pâte)

Préparation de la pâte

On peut malaxer la pâte levée avec ou sans levain de boulanger. Mélanger et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène, non collante et lisse. Après le pétrissage, on laisse reposer la pâte pendant au moins 15 minutes.

Après le temps de repos:

- la pâte est immédiatement étalée jusqu'à obtenir une épaisseur de 0,4 à 1,5 cm en forme de rectangle; elle est ensuite fourrée et fermement enroulée; ou
- on attend que la pâte lève et uniquement après, elle est étalée jusqu'à obtenir une épaisseur de 0,4 à 1,5 cm en forme de rectangle; elle est ensuite fourrée et fermement enroulée.

Le gâteau roulé est déposé dans le moule (potičnik) graissé, sa surface est percée verticalement en plusieurs endroits et on le laisse lever jusqu'à ce que le volume ait sensiblement augmenté et qu'au toucher, on sente la surface gonflée et moelleuse.

Une fois la pâte levée, celle-ci peut à nouveau être percée avant la cuisson.

«Slovenska potica» — aux noix

Ingrédients du fourrage aux noix	Tolérance admise
1 000 g de noix concassées	
375 g de sucre	minimum 250 g
100 g de beurre cru	125 g maximum
3 blancs d'œufs ou 90 g de blancs d'œufs	4 blancs d'œufs maximum (120 g)
20 g sucre vanillé	30 g maximum
1 à 2 pointes de couteau de cannelle ou au moins 3 mg	5 mg maximum
600 ml de lait maximum	si besoin (en fonction de la consistance du fourrage)

Préparation du fourrage aux noix et de la «potica»

- Verser le lait chaud sur les noix concassées et laisser refroidir.
- Ajouter et mélanger à la pâte le sucre vanillé, le sucre, la cannelle, le beurre ramolli et enfin les blancs en neige. Les blancs en neige peuvent aussi être montés avec du sucre. Le fourrage doit être tartinable afin que la pâte ne se déchire pas.

3. Étaler la pâte pour obtenir l'épaisseur d'un petit doigt ou de 0,4 à 1,5 cm.
4. Pour 1 kg de pâte levée, prévoir au moins 1 kg de fourrage aux noix. Dans un moule d'un diamètre maximal de 29 cm, la «potica» doit être composée d'au moins 3 à 4 couches; dans un moule plus grand, elle peut présenter 1 ou 2 couches supplémentaires.
5. Étaler le fourrage sur la pâte qui peut être parsemée de noix séchées concassées.
6. Enrouler fermement la pâte garnie et la disposer dans le «potičnik» que l'on peut préalablement beurrer et fariner. Les extrémités de la pâte roulée doivent être bien soudées.
7. Laisser la «potica» lever dans le moule.
8. Avant la cuisson, vous pouvez dorer la «potica» avec un mélange de beurre, de lait et de jaunes d'œufs ou avec un de ces ingrédients séparément. Percer la surface de la «potica» en plusieurs endroits, avant de la déposer dans le four. La durée de cuisson conseillée est d'au moins 40 minutes à une température de 160 à 180 °C. Toutefois, la température et le temps de cuisson peuvent être différents de ceux conseillés en fonction du type de four et de la taille de la «potica».
9. Démouler la «potica» en retournant le moule tête en bas et laisser refroidir.
10. Si vous le souhaitez, vous pouvez la saupoudrer de sucre glace. Servez-la coupée en tranches en coin.

«Slovenska potica» — aux noix et aux raisins secs

Ingrédients du fourrage aux noix et aux raisins secs	Tolérance admise
1 000 g de noix concassées	
200 g de sucre	minimum 100 g
100 g de beurre cru	125 g maximum
3 blancs d'œufs ou 90 g de blancs d'œufs	4 blancs d'œufs maximum (120 g)
20 g sucre vanillé	30 g maximum
1 à 2 pointes de couteau de cannelle ou au moins 3 mg	5 mg maximum
600 ml de lait maximum	si besoin (en fonction de la consistance du fourrage)
100 g de raisins secs	250 g de raisins secs maximum
50 ml rhum maximum (pour y tremper les raisins secs)	Le rhum n'est pas obligatoire.

Préparation du fourrage aux noix et aux raisins secs et de la «potica»

1. Verser le lait chaud sur les noix concassées et laisser refroidir.
2. Ajouter et mélanger à la pâte le sucre vanillé, le sucre, la cannelle, le beurre ramolli et enfin les blancs en neige sucrés. Le fourrage doit être tartinable afin que la pâte ne se déchire pas.
3. Étaler la pâte pour obtenir l'épaisseur d'un petit doigt ou de 0,4 à 1,5 cm.
4. Étaler le fourrage sur la pâte qui peut être parsemée de noix séchées concassées et de raisins secs (triés et rincés) que l'on a préalablement trempés dans le rhum (le trempage dans le rhum n'est pas obligatoire).
5. Pour 1 kg de pâte levée, prévoir au moins 900 g de fourrage aux noix et au moins 100 g de raisins secs.
6. Dans un moule d'un diamètre maximal de 29 cm, la «potica» doit être composée d'au moins 3 à 4 couches; dans un moule plus grand, elle peut présenter 1 ou 2 couches supplémentaires.
Enrouler fermement la pâte garnie et la disposer dans le «potičnik» que l'on peut préalablement beurrer et fariner. Les extrémités de la pâte roulée doivent être bien soudées.
7. Laisser la «potica» lever dans le moule.
8. Avant la cuisson, vous pouvez dorer la «potica» avec un mélange de beurre, de lait et de jaunes d'œufs ou avec un de ces ingrédients séparément. Percer la surface de la «potica» en plusieurs endroits, avant de la déposer dans le four. La durée de cuisson conseillée est d'au moins 40 minutes à une température de 160 à 180 °C. Toutefois, la température et le temps de cuisson peuvent être différents de ceux conseillés en fonction du type de four et de la taille de la «potica».

9. Démouler la «potica» en retournant le moule tête en bas et laisser refroidir.
10. Si vous le souhaitez, vous pouvez la saupoudrer de sucre glace. Servez-la coupée en tranches en coin.

«Slovenska potica» — aux raisins secs

Ingrédients du fourrage aux raisins secs	Tolérance admise
minimum 3 jaunes d'œufs ou 60 g de jaunes d'œufs	4 jaunes d'œufs maximum (80 g)
50 g de sucre en poudre	100 g maximum
1 blanc d'œuf	
30 ml de crème fleurette	50 ml maximum
1 cuillère à dessert de gousse de vanille écrasée ou moulue	0,6 g maximum
500 g de raisins secs	800 g maximum
50 ml de rhum	80 ml maximum

Préparation du fourrage et de la «potica»

1. Trier les raisins secs et les mettre à tremper dans le rhum.
2. Battre les jaunes d'œufs, ajouter le sucre, la vanille, la crème fleurette et les blancs en neige.
3. Étaler la pâte pour obtenir l'épaisseur d'un petit doigt ou de 0,4 à 1,5 cm.
4. Étaler le fourrage sur la pâte et y répartir les raisins secs préalablement trempés dans le rhum. Pour 1 kg de pâte levée, le fourrage doit contenir au moins 500 g de raisins secs.
5. Dans un moule d'un diamètre maximal de 29 cm, la «potica» doit être composée d'au moins 3 à 4 couches; dans un moule plus grand, elle peut présenter 1 ou 2 couches supplémentaires. Enrouler fermement la pâte garnie et la disposer dans le «potičnik» que l'on peut préalablement beurrer et fariner. Les extrémités de la pâte roulée doivent être bien soudées.
6. Laisser la «potica» lever dans le moule.
7. Avant la cuisson, vous pouvez dorer la «potica» avec un mélange de beurre, de lait et de jaunes d'œufs ou avec un de ces ingrédients séparément. Percer la surface de la «potica» en plusieurs endroits, avant de la déposer dans le four. La durée de cuisson conseillée est d'au moins 30 minutes à une température de 160 à 180 °C. Toutefois, la température et le temps de cuisson peuvent être différents de ceux conseillés en fonction du type de four et de la taille de la «potica».
8. Démouler la «potica» en retournant le moule tête en bas et laisser refroidir.
9. Si vous le souhaitez, vous pouvez la saupoudrer de sucre semoule. Servez-la coupée en tranches en coin.

«Slovenska potica» — à l'estragon

Ingrédients du fourrage à l'estragon	Tolérance admise
150 g de beurre cru	200 g maximum
100 g de sucre glace	minimum 50 g
minimum 4 jaunes d'œufs ou 80 g de jaunes d'œufs	minimum 3 jaunes d'œufs (60 g)
75 g d'estragon frais ou surgelé ou 15 g d'estragon séché	minimum 30 g d'estragon frais ou surgelé ou 8 g d'estragon séché

Préparation du fourrage et de la «potica»

1. Mélanger le beurre, le sucre et les jaunes d'œufs.
2. Ajouter les feuilles d'estragon hachées ou l'estragon séché.

3. Étaler la pâte pour obtenir l'épaisseur d'un petit doigt d'au moins 0,4 à 1,5 cm. Pour 1 kg de pâte levée, prévoir de 300 à 400 g de fourrage au beurre d'estragon.
4. Dans un moule d'un diamètre maximal de 29 cm, la «potica» doit être composée d'au moins 3 à 4 couches; dans un moule plus grand, elle peut présenter 1 ou 2 couches supplémentaires. Enrouler fermement la pâte garnie et la disposer dans le «potičnik» que l'on peut préalablement beurrer et fariner. Les extrémités de la pâte roulée doivent être bien soudées.
5. Laisser la «potica» lever dans le moule.
6. Avant la cuisson, vous pouvez dorer la «potica» avec un mélange de beurre, de lait et de jaunes d'œufs ou avec un de ces ingrédients séparément. Percer la surface de la «potica» en plusieurs endroits, avant de la déposer dans le four. La durée de cuisson conseillée est d'au moins 30 minutes à une température de 160 à 180 °C. Toutefois, la température et le temps de cuisson peuvent être différents de ceux conseillés en fonction du type de four et de la taille de la «potica».
7. Démouler la «potica» en retournant le moule tête en bas et laisser refroidir.
8. Si vous le souhaitez, vous pouvez la saupoudrer de sucre glace. Servez-la coupée en tranches en coin.

«Slovenska potica» — à l'estragon et au fromage blanc

Ingrédients du fourrage à l'estragon, au fromage blanc et à la crème aigre	Tolérance admise
125 g de fromage blanc	maximum 160 g de fromage blanc
125 g de crème aigre	maximum 130 g de fromage blanc
20 g de sucre	30 g maximum
3 jaunes d'œufs ou 60 g de jaunes d'œufs	minimum 3 jaunes d'œufs (60 g)
3 blancs d'œufs ou 90 g de blancs d'œufs	minimum 3 blancs d'œufs (90 g)
75 g d'estragon frais ou surgelé ou 15 g d'estragon séché	minimum 30 g d'estragon frais ou surgelé ou 8 g d'estragon séché

Préparation du fourrage et de la «potica»

1. Presser le fromage blanc au travers d'un tamis, ajouter les jaunes d'œufs et l'estragon haché ou séché puis les blancs en neige sucrés.
2. Étaler la pâte pour obtenir l'épaisseur d'un petit doigt ou d'au moins 0,4 à 1,5 cm et y étaler le fourrage. Pour 1 kg de pâte levée, prévoir de 300 à 500 g de fourrage à l'estragon et au fromage blanc.
3. Dans un moule d'un diamètre maximal de 29 cm, la «potica» doit être composée d'au moins 3 à 4 couches; dans un moule plus grand, elle peut présenter 1 ou 2 couches supplémentaires. Enrouler fermement la pâte garnie et la disposer dans le «potičnik» que l'on peut préalablement beurrer et fariner. Les extrémités de la pâte roulée doivent être bien soudées.
4. Laisser la «potica» lever dans le moule.
5. Avant la cuisson, vous pouvez dorer la «potica» avec un mélange de beurre, de lait et de jaunes d'œufs ou avec un de ces ingrédients séparément. Percer la surface de la «potica» en plusieurs endroits, avant de la déposer dans le four. La durée de cuisson conseillée est d'au moins 30 minutes à une température de 160 à 180 °C. Toutefois, la température et le temps de cuisson peuvent être différents de ceux conseillés en fonction du type de four et de la taille de la «potica».
6. Démouler la «potica» en retournant le moule tête en bas et laisser refroidir.
7. Si vous le souhaitez, vous pouvez la saupoudrer de sucre glace. Servez-la coupée en tranches en coin.

La «Slovenska potica» peut être congelée non cuite ou après cuisson.

Date limite de consommation de la «Slovenska potica»

Pour garantir une qualité et un goût optimaux, une date limite de consommation doit figurer sur la «Slovenska potica».

Une «Slovenska potica» fraîchement cuite a une date limite de consommation d'au moins 10 jours à compter de la date de cuisson, à l'exception de celle à l'estragon qui a une date limite de consommation d'au moins 7 jours à compter de la date de cuisson. Jusqu'à l'expiration de la date limite de consommation, on conserve la «Slovenska potica» selon les indications du producteur.

Une «Slovenska potica» congelée après cuisson doit être consommée au plus tard dans les trois mois à partir de la date de congélation. Une fois décongelée, elle doit être consommée au plus tard dans les trois jours.

Une «Slovenska potica» congelée avant cuisson doit être consommée au plus tard dans les six mois à partir de la date de congélation.

«POTIČNIK» — moule traditionnel pour la cuisson de la «Slovenska potica»

Le «potičnik» est fabriqué à partir de terre cuite, de porcelaine, de métal émaillé, de métal recouvert d'une couche de téflon, ou à partir d'autres matériaux.

Le «potičnik» est rond, légèrement conique, la paroi est lisse ou nervurée. Dans ce dernier cas, les nervures sont disposées à la verticale par rapport au fond du «potičnik». Le «potičnik» a un fond plat. Au milieu du «potičnik» se trouve un cône tronqué, qui donne à la «potica» sa forme caractéristique et unique, en forme de cercle ou de gâteau avec un trou au milieu en forme de cône inversé. Le diamètre minimal du fond du «potičnik» est de 14 cm. Les «potičnik» en terre cuite peuvent être cerclés d'un fil, ce qui augmente leur durabilité.

4.3. Description des éléments essentiels qui prouvent le caractère traditionnel du produit (article 7, paragraphe 2, du présent règlement)

Le terme «potica» est distinctement slovène et possède sa propre évolution linguistique à partir de formes slovènes plus anciennes comme «povitica», «povtica», «potvica». L'appellation unique «potica» s'est imposée à partir du XVIII^e siècle. La plus ancienne mention de la «potica», dans sa forme devenue «povitica», se trouve dans les travaux (datant de 1575 et 1577) de Primož Trubar, auteur des premiers livres imprimés en langue slovène.

La plus ancienne recette de «potica» a été publiée en 1689 par Janez Vajkard Valvasor, premier encyclopédiste slovène, dans «La Gloire du duché de Carniole». Dans le premier livre de cuisine en langue slovène de Valentin Vodnik publié en 1799, le terme «potica» se réfère également à la manière de présenter la pâte roulée. La multiplication du nombre d'ouvrages de cuisine publiés (Andrej Zamejic, Magdalena Knafelj Pleiweis, sœur Felicita Kalinšek et autres) a également multiplié le nombre de recettes différentes de «potica». Des recettes de «potica» figurent aussi dans des livres de cuisine en langues étrangères, comme dans le livre «Die Süddeutsche Küche», de Katharine Prato (1897) et celui de Marie von Rokitsansky (1897) dans lequel elle souligne, comme d'autres auteurs de cette époque, son origine de Carniole*.

La forme actuelle caractéristique de la «Slovenska potica», cuite dans un moule spécial en terre cuite ou en métal appelé «potičnik» ou «potičnica», existe depuis un peu plus de deux cents ans.

Dans la tradition culinaire slovène, il serait difficile de trouver un plat qui symbolise mieux un menu festif que la «potica». Sans «potica» il n'y a pas de véritable fête, elle doit être présente sur les tables de fête, particulièrement lors des fêtes de Noël et de Pâques ainsi que lors d'autres célébrations familiales. Du point de vue des types de fourrage, la «potica» à l'estragon est la plus typiquement slovène, et celle avec un fourrage au miel, une des plus anciennes.

Le fourrage le plus courant de la «Slovenska potica» est celui aux noix; en effet, les noix étaient alors un aliment accessible à toutes les classes sociales et leur permettaient de préparer des repas de fête. Le fourrage aux noix et raisins secs est également très commun. Les raisins secs étaient typiques particulièrement dans les régions de Slovénie où la vigne faisait partie des cultures de base. La pratique qui consistait à ajouter des raisins secs dans le fourrage aux noix a déjà été mentionnée par Janez Vajkard Valvasor en 1689, puis par Valentin Vodnik en 1799. Cela vaut également pour le fourrage aux raisins secs. Le fourrage à l'estragon est typiquement slovène, l'utilisation de l'estragon ayant toujours été liée aux mets sucrés. Le fromage blanc donne un moelleux supplémentaire à la «potica» à l'estragon. Au cours de l'histoire, l'ajout du fromage blanc dans le fourrage à l'estragon a remplacé certains autres aliments plus chers comme les œufs ou le beurre que certains n'avaient pas les moyens d'acheter. Le fromage blanc est le seul ingrédient adapté au fourrage à l'estragon.

De nos jours, la «Slovenska potica» est connue dans toutes les régions de Slovénie et elle est également connue à l'étranger, dans les régions limitrophes. La plupart des auteurs étrangers mentionnent la «potica» comme un dessert d'origine slovène.

L'expression «Slovenska potica» a commencé à être utilisée à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle. Différentes sources prouvent l'utilisation de la dénomination «Slovenska potica»:

- «[...] nos cuisinières vont se rendre à Hambourg, Berlin, Munich pour enseigner aux Germains, contre monnaie sonnante et trébuchante, comment agrémenter les “žganci” et comment préparer la “potica” de Carniole* [...]» (Slovenija, 1849, n° 19, p. 74).
- «La “potica” au miel et aux noix et la saucisse sèche sont alors d'anciennes spécialités originales de Carniole** qui sont également appréciées par ceux qui ne sont pas de là» (Kmetijske in rokodelske novice, 35/1877, n° 11, p. 83)
- «L'Unesco a publié un manuel sur l'éducation et la formation sur le patrimoine culturel mondial, dans lequel figure également la “Slovenska potica”» (Delo, 28.9.1999)
- «La “potica” est à la Slovénie ce que la tarte aux pommes est à l'Amérique» (Betsy Oppeneer, Celebration Breads, Recipes, Tales and Traditions, New York, 2003, p. 117.)
- «Mais il y a de nombreux autres moules et plats en terre cuite. Selon la tradition populaire, on les utilise pour cuire aussi trois spécialités culinaires slovènes: la “prekmurska gibanica”, la “belokranjska povitica” et la “Slovenska potica”» (Delo in dom, juillet-décembre 2007)

- «À suivre: l'incontournable "Slovenska potica" et une idée pour le menu de fête [...]» (Mag magazine, décembre 2007)
- «Les différents types de "potica" ont une place importante dans la promotion touristique du pays ou en général. La première place revient à celle à l'estragon, la plus caractéristique des "Slovenska potica"» (Slovenske Novice newspaper, janvier-juin 2008)
- «La véritable "Slovenska potica" doit être enroulée trois ou quatre fois, ce qui n'est possible qu'avec des quantités généreuses de fourrage» (Slovenske Novice newspaper, janvier-juin 2008)
- «Manifestement, la Grande-Bretagne a découvert la saveur sucrée de la "Slovenska potica" et ses variétés; en effet, le journal britannique Telegraph a récemment publié une recette de "potica" connue sous le nom de "pain sucré slovène [...]» (Nedelo, 19/2013, 3 mars, n° 9, p. 11.)
- Petit ours prépare un gâteau slovène: «Potica» (Tina Orter, 2014), un livre d'images pour les enfants et les parents, présentant une recette de «Slovenska potica»; traduit en huit langues (anglais, allemand, italien, français, espagnol, russe, suédois et polonais)
- Nuts About Potica (The Slovenia Times, 3 avril 2015)
- La potica, reine des spécialités de fête en Slovénie (site web de l'office du tourisme slovène)

Remarque pour * et **: Depuis le XV^e siècle, la Carniole (ou «Kranjska» en slovène) est une terre historique centrale dans le territoire national slovène. C'était, de toutes les régions, la seule totalement slovène. Par conséquent, le terme «Kranjec» (de Carniole) était utilisé comme synonyme de slovène. En 1364, la Carniole est devenue le duché de Carniole, puis, de 1846 à 1918, terre de la couronne de Carniole et faisait partie de la monarchie des Habsbourg. La Slovénie actuelle est donc l'héritière de l'ancienne Carniole.
