

DRUGI

EUROPSKA KOMISIJA

Objava zahtjeva za registraciju naziva u skladu s člankom 50. stavkom 2. točkom (b) Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća o sustavima kvalitete za poljoprivredne i prehrambene proizvode

(2020/C 110/11)

Ova je objava temelj za podnošenje prigovora na zahtjev za izmjenu u skladu s člankom 51. Uredbe (EU) br. 1151/2012 Europskog parlamenta i Vijeća ⁽¹⁾ u roku od tri mjeseca od datuma objave.

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNI SPECIJALITET

„SLOVENSKA POTICA”

EU br.: TSG-SI-02396 – 30.3.2018.

Država članica ili treća zemlja: Slovenija

1. Naziv koji je potrebno upisati u registar

„Slovenska potica”

2. Vrsta proizvoda (iz Priloga XI.)

Razred 2.24. Kruh, fino pecivo, kolači, slastice, keksi i drugi pekarski proizvodi

3. Razlozi za registraciju

3.1. Proizvod

☒ je rezultat načina proizvodnje, prerade ili sastava odgovarajućeg tradicionalnog postupka za taj proizvod ili prehrambeni proizvod,

☐ se proizvodi od sirovina ili sastojaka koji se tradicionalno koriste.

„Slovenska potica” savijača je od dizanog tijesta koja je najčešće punjena orasima, estragonom ili grožđicama. Tradicionalno ima oblik prstena jer se peče u tradicionalnom okruglom kalupu zvanom „potičnik”, koji ima ravno dno, glatke ili rebraste stijenke i stožastu cijev u sredini.

3.2. Naziv

☒ se tradicionalno koristi za označivanje specifičnog proizvoda,

☐ opisuje tradicionalna svojstva ili specifična svojstva proizvoda.

Naziv „potica” upotrijebljen je za taj specifičan oblik savijače od dizanog tijesta u prvoj kuharici na slovenskom jeziku, koju je 1799. napisao prvi slovenski pjesnik, Valentin Vodnik. Recepte za „poticu” u svoje su knjige uvrstili Andrej Zamejic (1850.), Magdalena Knafelj Pleiweis (1868.), č. s. Felicita Kalinšek (1923.) i drugi. Broj različitih recepata za „poticu” naglo se povećao nakon Drugog svjetskog rata i danas je poznato više od 105 vrsta „potice”, a razlikuju se po nadjevu koji može biti sladak ili slan. „Potica” se peče u svim slovenskim regijama, ali i u drugim zemljama.

⁽¹⁾ SL L 343, 14.12.2012., str. 1.

Naziv „potica” nastao je od starijih slovenskih oblika kao što su „povitica”, „povtica” i „potvica”. Ti su razni nazivi rezultat različitih metoda pripreme koje su se upotrebljavale od srednjeg vijeka (prije 15. stoljeća) pa sve do početka 20. stoljeća, kada je nastao jedan prevladavajući recept. Jedinstveni naziv „potica” u širokoj je upotrebi od 18. stoljeća. Naziv „slovenska potica” prvi je put upotrijebljen u drugoj polovini 19. stoljeća.

4. Opis

- 4.1. *Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1., uključujući njegova glavna fizikalna, kemijska, mikrobiološka i organoleptička svojstva kojima se dokazuje njegov specifičan karakter (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)*

„Slovenska potica” savijača je od dizanog tijesta koja je punjena slatkim ili slanim nadjevom i ima oblik prstena jer se peče u „potičniku”, okrugloj glinenoj, porculanskoj ili metalnoj posudi koja ima ravno dno, glatke ili rebraste stijenke i stožastu cijev u sredini. Tradicionalni su ili najčešći nadjevi koji se upotrebljavaju za „Slovensku poticu” orasi, orasi i grožđice, grožđice, estragon te estragon i svježi sir.

„Slovenska potica” može biti svježe zamrznuta (nepečena) ili pečena. U svakom slučaju, kora „Slovenske potice” mora biti ravnomjerna, čvrsta i glatka. Boja pečene „Slovenske potice” tipična je za pečene slastice od tijesta, tj. zlatnosmeđa. „Slovenska potica” mekana je i elastična na dodir. Može se posipati šećerom u prahu.

Poprečni presjek „Slovenske potice”: kora se ne odvaja od ostatka „potice”, nadjev je ravnomjerno raspoređen u obliku neprekinute linije i savijena je onoliko puta koliko je potrebno, ovisno o promjeru „potičnika”.

- 4.2. *Opis metode proizvodnje proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1. i koje se proizvođači moraju držati, uključujući, prema potrebi, prirodu i svojstva upotrijebljenih sirovina ili sastojaka i metodu pripreme proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)*

Priprema „slovenske potice”

1. Brašno: bijelo pšenično brašno
2. Mlijeko: kravlje mlijeko
3. Svježi sir: punomasni, zrnate ili glatke teksture
4. Orahove jezgre: mljevene
5. Vanilija: prirodni vanilin šećer, mahune vanilije, u prahu ili tekuća. U nadjev od grožđica mora se dodati mahuna vanilije u bilo kojem obliku (mljevena, drobljena itd.)
6. Estragon: svježi ili sušeni (sjeckani listići) ili zamrznuti
7. Rum (38–40 % vol.)
8. Jaja: sirova kokošja jaja
9. Maslac od kravljeg mlijeka: sirov
10. Šećer: kristalni ili u prahu/mljeveni
11. Grožđice
12. Vrhnje
13. Kiselo vrhnje (punomasno)
14. Cimet
15. Sol
16. Kvasac

Nadjev u pravilu mora biti svježe pripremljen ili ne više od dva dana unaprijed te se mora čuvati u hladnjaku.

Sastojci za dizano tijesto i priprema

Recept na temelju tijesta pripremljenog od 1 kg bijelog pšeničnog brašna	Recept na temelju udjela drugih sastojaka u odnosu na brašno (%)	Dopuštena odstupanja
1 000 g bijelog pšeničnog brašna		
30 g kvasca	3	maks. 50 g
100 g sirovog maslaca	10	maks. 150 g
120 g šećera	12	min. 80 g
10 g soli	1	maks. 12 g
3 žumanjka ili 60 g žumanjka	6	maks. 6 žumanjaka (120 g)
10 g vanilin šećera	1–2	maks. 30 g
10 ml ruma	1	maks. 20 ml
maks. 500 ml mlijeka	maks. 50	prema potrebi (za dobivanje željene gustoće tijesta)

Priprema tijesta

Za pripremu tijesta može se, ali i ne mora, upotrijebiti starter. Tijesto se mora miješati i mijesiti dok se svi sastojci ne objedine te dok ne postane glatko i prestane se lijepiti. Nakon što se umijesi, tijesto mora mirovati najmanje 15 minuta.

Tijesto se nakon mirovanja može:

- razvaljati u pravokutnik debljine 0,4–1,5 cm, premazati nadjevom i čvrsto saviti; ili
- prvo ostaviti da se diže i onda razvaljati u pravokutnik debljine 0,4–1,5 cm, premazati nadjevom i čvrsto saviti.

Savijača se polaže u namašćeni „potičnik”, nekoliko se puta probode s gornje strane i ostavi se da se diže sve dok se vidljivo ne poveća i dok joj površina ne postane nabubrena i mekana na dodir.

Dignuta se savijača može ponovno probosti neposredno prije pečenja.

„Slovenska potica” s nadjevom od oraha

Sastojci za nadjev od oraha	Dopuštena odstupanja
1 000 g mljevenih orahovih jezgara	
375 g šećera	min. 250 g
100 g sirovog maslaca	maks. 125 g
3 bjelanjka ili 90 g bjelanjka	maks. 4 bjelanjka (120 g)
20 g vanilin šećera	maks. 30 g
1–2 puta na vrh noža cimeta ili min. 3 mg cimeta	maks. 5 mg
maks. 600 ml mlijeka	prema potrebi (za dobivanje željene gustoće nadjeva)

Priprema nadjeva od oraha i „potice”

- Mljeveni se orasi namoče u vrućem mlijeku i ostave da se ohlade.
- Mješavini mlijeka i oraha prvo se dodaju vanilin šećer, šećer, cimet i omekšani maslac, a zatim istučeni bjelanci. Bjelanci se mogu tući sa šećerom. Važno je da se nadjev može lako razmazati kako se tijesto ne bi trgalo.

3. Tijesto se razvalja na debljinu malog prsta, tj. 0,4–1,5 cm.
4. Za svaki kilogram tijesta mora se upotrijebiti najmanje jedan kilogram nadjeva od oraha. Ako se peče u kalupu promjera do 29 cm, „potica” se mora saviti barem tri do četiri puta; ako se peče u većoj posudi, može se saviti još jednom ili dvaput.
5. Nadjev se razmaže po tijestu i može se posipati suhim mljevenim orasima.
6. Tijesto se zatim čvrsto savije i položi u „potičnik”, koji može biti namašćen i pobrašnjen. Dva kraja savijače moraju se čvrsto povezati.
7. „Potica” se ostavi u „potičniku” da se digne.
8. „Potica” se prije pečenja može premazati mješavinom maslaca, mlijeka i žumanjaka ili bilo kojim od tih sastojaka. Trebalo bi je i probosti na nekoliko mjesta prije nego što se stavi u pećnicu. Preporučuje se da se „potica” peče najmanje 40 minuta na 160–180 °C. Bez obzira na preporučenu temperaturu i vrijeme, i jedno i drugo može se prilagoditi ovisno o vrsti pećnice i veličini „potice”.
9. „Potica” se nakon pečenja izvadi iz „potičnika” tako što se preokrene na gornju stranu i zatim se ostavi da se ohladi.
10. Može se posipati šećerom u prahu, nareže se na kriške i servira.

„Slovenska potica” s nadjevom od oraha i groždica

Sastojci za nadjev od oraha i groždica	Dopuštena odstupanja
1 000 g mljevenih orahovih jezgara	
200 g šećera	min. 100 g
100 g sirovog maslaca	maks. 125 g
3 bjelanjka ili 90 g bjelanjka	maks. 4 bjelanjka (120 g)
20 g vanilin šećera	maks. 30 g
1–2 puta na vrh noža cimeta ili min. 3 mg cimeta	maks. 5 mg
maks. 600 ml mlijeka	prema potrebi (za dobivanje željene gustoće nadjeva)
100 g groždica	maks. 250 g groždica
maks. 50 ml ruma (za namakanje groždica)	Rum nije obavezan sastojak.

Priprema nadjeva od oraha i groždica i „potice”

1. Mljeveni se orasi namoče u vrućem mlijeku i ostave da se ohlade.
2. Mješavini mlijeka i oraha prvo se dodaju vanilin šećer, šećer, cimet i omekšani maslac, a zatim bjelanjci istučeni sa šećerom. Važno je da se nadjev može lako razmazati kako se tijesto ne bi trgalo.
3. Tijesto se razvalja na debljinu malog prsta, tj. 0,4–1,5 cm.
4. Nadjev se razmaže po tijestu i može se posipati suhim mljevenim orasima i groždicama (razvrstanim i opranim) koje su namočene u rumu (namakanje u rumu nije obvezno).
5. Za svaki kilogram tijesta mora se upotrijebiti najmanje 900 g nadjeva od oraha i 100 g suhih groždica.
6. Ako se peče u kalupu promjera do 29 cm, „potica” se mora saviti barem tri do četiri puta; ako se peče u većoj posudi, može se saviti još jednom ili dvaput.

Tijesto se zatim čvrsto savije i položi u „potičnik”, koji može biti namašćen i pobrašnjen. Dva kraja savijače moraju se čvrsto povezati.
7. „Potica” se ostavi u „potičniku” da se digne.
8. „Potica” se prije pečenja može premazati mješavinom maslaca, mlijeka i žumanjaka ili bilo kojim od tih sastojaka. Trebalo bi je i probosti na nekoliko mjesta prije nego što se stavi u pećnicu. Preporučuje se da se „potica” peče najmanje 40 minuta na 160–180 °C. Bez obzira na preporučenu temperaturu i vrijeme, i jedno i drugo može se prilagoditi ovisno o vrsti pećnice i veličini „potice”.

9. „Potica” se nakon pečenja izvadi iz „poticnika” tako što se preokrene na gornju stranu i zatim se ostavi da se ohladi.
10. Može se posipati šećerom u prahu, nareže se na kriške i servira.

„Slovenska potica” s nadjevom od grožđica

Sastojci za nadjev od grožđica	Dopuštena odstupanja
3 žumanjka ili min. 60 g žumanjka	maks. 4 žumanjka (80 g)
50 g šećera u prahu	maks. 100 g
1 bjelanjak	
30 ml vrhnja	maks. 50 ml
1 kavena žlica drobljene ili mljevene mahune vanilije	maks. 0,6 g
500 g grožđica	maks. 800 g
50 ml ruma	maks. 80 ml

Priprema nadjeva i „potice”

- Grožđice se razvrstaju i namoče u rumu.
- Žumanjci se istuku dok ne postanu pahuljasti, a nakon toga se dodaju šećer, vanilija, vrhnje i istučeni bjelanci.
- Tijesto se razvalja na debljinu malog prsta, tj. 0,4–1,5 cm.
- Tijesto se zatim premaže nadjevom i posipa se grožđicama namočenima u rumu. Za svaki kilogram tijesta nadjev mora sadržavati najmanje 500 g suhih grožđica.
- Ako se peče u kalupu promjera do 29 cm, „potica” se mora saviti barem tri do četiri puta; ako se peče u većoj posudi, može se saviti još jednom ili dvaput. Tijesto se zatim čvrsto savije i položi u „poticnik”, koji može biti namašćen i pobrašnjen. Dva kraja savijače moraju se čvrsto povezati.
- „Potica” se ostavi u „poticniku” da se digne.
- „Potica” se prije pečenja može premazati mješavinom maslaca, mlijeka i žumanjaka ili bilo kojim od tih sastojaka. Trebalo bi je i probosti na nekoliko mjesta prije nego što se stavi u pećnicu. Preporučuje se da se „potica” peče najmanje 30 minuta na 160–180 °C. Bez obzira na preporučenu temperaturu i vrijeme, i jedno i drugo može se prilagoditi ovisno o vrsti pećnice i veličini „potice”.
- „Potica” se nakon pečenja izvadi iz „poticnika” tako što se preokrene na gornju stranu i zatim se ostavi da se ohladi.
- Može se posipati šećerom u prahu, nareže se na kriške i servira.

„Slovenska potica” s nadjevom od estragona

Sastojci za nadjev od estragona	Dopuštena odstupanja
150 g sirovog maslaca	maks. 200 g
100 g šećera u prahu	min. 50 g
4 žumanjka ili min. 80 g žumanjka	min. 3 žumanjka (60 g)
75 g svježeg ili zamrznutog estragona ili 15 g sušenog estragona	min. 30 g svježeg ili zamrznutog estragona ili 8 g sušenog estragona

Priprema nadjeva i „potice”

- Maslac se miješa dok ne postane kremast i zatim se pomiješa sa šećerom i žumanjcima.
- Dodaju se sjeckani listići estragona ili sušeni estragon.

3. Tijesto se razvalja na debljinu malog prsta, tj. 0,4–1,5 cm. Za svaki kilogram tijesta mora se upotrijebiti 300–400 g nadjeva od maslaca i estragona.
4. Ako se peče u kalupu promjera do 29 cm, „potica” se mora saviti barem tri do četiri puta; ako se peče u većoj posudi, može se saviti još jednom ili dvaput. Tijesto se zatim čvrsto savije i položi u „poticnik”, koji može biti namašćen i pobrašnjen. Dva kraja savijače moraju se čvrsto povezati.
5. „Potica” se ostavi u „poticniku” da se digne.
6. „Potica” se prije pečenja može premazati mješavinom maslaca, mlijeka i žumanjaka ili bilo kojim od tih sastojaka. Trebalo bi je i probosti na nekoliko mjesta prije nego što se stavi u pećnicu. Preporučuje se da se „potica” peče najmanje 30 minuta na 160–180 °C. Bez obzira na preporučenu temperaturu i vrijeme, i jedno i drugo može se prilagoditi ovisno o vrsti pećnice i veličini „potice”.
7. „Potica” se nakon pečenja izvadi iz „poticnika” tako što se preokrene na gornju stranu i zatim se ostavi da se ohladi.
8. Može se posipati šećerom u prahu, nareže se na kriške i servira.

„Slovenska potica” s nadjevom od estragona i svježeg sira

Sastojci za nadjev od estragona, svježeg sira i kiselog vrhnja	Dopuštena odstupanja
125 g svježeg sira	maks. 160 g svježeg sira
125 g kiselog vrhnja	maks. 130 g vrhnja
20 g šećera	maks. 30 g
3 žumanjka ili 60 g žumanjka	min. 3 žumanjka (60 g)
3 bjelanjka ili 90 g bjelanjka	min. 3 bjelanjka (90 g)
75 g svježeg ili zamrznutog estragona ili 15 g sušenog estragona	min. 30 g svježeg ili zamrznutog estragona ili 8 g sušenog estragona

Priprema nadjeva i „potice”

1. Svježi sir protisne se kroz cjediljku i pomiješa sa žumanjcima i sjeckanim estragonom ili sušenim estragonom te s bjelanjcima istućenima sa šećerom.
2. Tijesto se razvalja na debljinu malog prsta, tj. 0,4–1,5 cm i premaže nadjevom. Za svaki kilogram tijesta mora se upotrijebiti 300–500 g nadjeva od estragona i svježeg sira.
3. Ako se peče u kalupu promjera do 29 cm, „potica” se mora saviti barem tri do četiri puta; ako se peče u većoj posudi, može se saviti još jednom ili dvaput. Tijesto se zatim čvrsto savije i položi u „poticnik”, koji može biti namašćen i pobrašnjen. Dva kraja savijače moraju se čvrsto povezati.
4. „Potica” se ostavi u „poticniku” da se digne.
5. „Potica” se prije pečenja može premazati mješavinom maslaca, mlijeka i žumanjaka ili bilo kojim od tih sastojaka. Trebalo bi je i probosti na nekoliko mjesta prije nego što se stavi u pećnicu. Preporučuje se da se „potica” peče najmanje 30 minuta na 160–180 °C. Bez obzira na preporučenu temperaturu i vrijeme, i jedno i drugo može se prilagoditi ovisno o vrsti pećnice i veličini „potice”.
6. „Potica” se nakon pečenja izvadi iz „poticnika” tako što se preokrene na gornju stranu i zatim se ostavi da se ohladi.
7. Može se posipati šećerom u prahu, nareže se na kriške i servira.

„Slovenska potica” može biti zamrznuta sirova (nepečena) ili pečena.

Rok trajanja „Slovenske potice”

Kako bi se osigurali optimalna kvaliteta i okus, na svakoj „Slovenskoj potici” mora biti naveden rok upotrebe.

Svježe pečena „Slovenska potica” ima minimalni rok trajanja od 10 dana, osim „Slovenske potice” s nadjevom od estragona, koja ima minimalni rok trajanja od sedam dana. „Slovenska potica” mora se čuvati u skladu s uputama proizvođača.

Pečena i zamrznuta „Slovenska potica” mora se konzumirati unutar tri mjeseca od datuma zamrzavanja. „Slovensku poticu” nakon odmrzavanja treba konzumirati unutar tri dana.

Ako se zamrzne sirova, „Slovenska potica” ima maksimalni rok trajanja od šest mjeseci od datuma zamrzavanja.

„POTIČNIK”, tradicionalna posuda za pečenje „Slovenske potice”

„Potičnik” može biti izrađen od pečene gline, porculana, emajliranog metala, metala sa slojem protiv prljanja ili nekog drugog materijala.

Okrugao je, donji mu je dio nešto uži od gornjeg i ima glatke ili rebraste stijenke. Ta su rebra, ako ih ima, okomita u odnosu na dno „potičnika”. Dno je ravno. U sredini „potičnika” nalazi se stožasta cijev zbog koje „potica” ima svoj osnovni i jedini mogući oblik, tj. oblik prstenastog kolača s rupom u sredini koja se sužava prema dnu. Minimalni promjer „potičnika” na dnu iznosi 14 cm. Glineni „potičnik” može se učvrstiti žicom kako bi dulje potrajao.

4.3. Opis ključnih elemenata koji određuju tradicionalna svojstva proizvoda (članak 7. stavak 2. ove Uredbe)

Naziv „potica” karakteristična je slovenska riječ koja je nastala od starijih slovenskih oblika kao što su „povitica”, „povtica” i „potvica”. Jedinstveni naziv „potica” u širokoj je upotrebi od 18. stoljeća. Najstariji pisani trag o „potici”, u starijem obliku „povitica”, može se pronaći u dva sveska (iz 1575. i 1577.) Primoža Trubara, autora prvih tiskanih knjiga na slovenskom.

Najstariji recept za „poticu” objavljen je u Slavi vojvodine Kranjske (1689.) prvog slovenskog enciklopedista Janeza Vajkarda Valvasora. U prvoj kuharici na slovenskom, koju je 1799. napisao Valentin Vodnik, izraz „potica” odnosi se na način oblikovanja savijače od dizanog tijesta. Nakon što je objavljeno još kuharica (koje su napisali Andrej Zamejic, Magdalena Knafelj Pleiweis, č. s. Felicita Kalinšek i drugi) povećao se broj različitih recepata za „poticu”. Neki od njih mogu se pronaći i u kuharicama na stranim jezicima, npr. u *Die süddeutsche Küche* (1897.) autorice Katharine Prato i u kuharici koju je 1897. objavila Marie von Rokitsky, a u kojoj je izričito navedeno da ta slastica potječe iz Kranjske*.

Sadašnji tipični oblik „Slovenske potice”, koji se dobiva pečenjem u posebnom kamenom ili metalnom kalupu zvanom „potičnik” ili „potičnica”, nastao je prije više od 200 godina.

Bilo bi teško pronaći tradicionalni slovenski specijalitet koji bolje simbolizira blagdanski jelovnik od „potice”. Gozba nije prava gozba bez „potice”, posebno u vrijeme Božića i Uskrsa te na obiteljskim okupljanjima. Kad je riječ o samim nadjevima, estragon je zasigurno najtipičniji slovenski sastojak za „poticu”, dok je med jedan od najstarijih poznatih nadjeva.

„Slovenska potica” najčešće je punjena orasima jer su orasi bili lako dostupni ljudima svih društvenih slojeva i oduvijek su se povezivali s ozračjem blagdanskih obilja. Čest je i nadjev od oraha i grožđica. Sušeno grožđe ili grožđice bili su izrazito tipični za dijelove Slovenije u kojima se uzgajala vinova loza. O praksi dodavanja grožđica nadjevu od oraha već je 1689. pisao Janez Vajkard Valvasor, a 1799. i Valentin Vodnik. Isto se odnosi i na nadjev od grožđica. Nadjev od estragona najtipičniji je za Sloveniju jer se to začinsko bilje uvijek povezivalo sa slasticama. Dodavanjem svježeg sira dobiva se izrazito sočna „potica”. U prošlosti se svježi sir dodavao nadjevu od estragona umjesto skupljih sastojaka, kao što su jaja i maslac, koje si nisu svi mogli priuštiti. Svježi sir jedini je sastojak koji se kombinira s nadjevom od estragona.

Danas je „Slovenska potica” poznata u svim slovenskim regijama, ali i među Slovencima koji žive u drugim zemljama. Brojni strani autori isto tako smatraju da je „potica” izvorni slovenski desert.

Naziv „slovenska potica” prvi je put upotrijebljen u drugoj polovini 19. stoljeća. Njegova je upotreba dokumentirana u različitim povijesnim izvorima:

- „[...] naši će kuhari putovati u Hamburg, Berlin i München, gdje će mukotrpno zarađivati svoj novac tako što će učiti Nijemce kako se pravilno maste žganci i priprema kranjska „potica”” [...] (Slovenske novine, 1849., br. 19., str. 74.),
- „„Potica” punjena medom ili orasima, ali i suha kobasica, izvorni su kranjski** recepti, koje su zavoljeli i ljudi izvan Kranjske.” (novine Kmetijske in rokodelske novice, 35/1877, br. 11., str. 83.),
- „Unesco je objavio priručnik o obrazovanju i osposobljavanju [nedostaje prijedlog] svjetskoj kulturnoj baštini. Slovenska „potica” navedena je u njemu.” (Delo, 28. 9. 1999),
- „„Potica” je za Sloveniju ono što je pita s jabukama za Ameriku.” (Betsy Oppenheer, *Celebration Breads: Recipes, Tales and Traditions*, New York, 2003., str. 117.),
- „No poznati su nam i mnogi drugi kalupi i posude od kamena. Predaja kaže da se tri slovenska kulinarska specijaliteta peku u njima: prekmurska gibanica, belokranjska povitica i „Slovenska potica”” (novinski prilog Delo in Dom, srpanj–prosina 2007.),

- „Za vas zatim imamo neizostavnu slovensku „poticu” i ideje za blagdanski jelovnik [...]” (časopis Mag, prosinac 2007.),
- „Određene vrste „potice” imaju ključnu ulogu u promicanju Slovenije kao turističkog odredišta, ali i općenito. Izdvojili bismo „poticu” s nadjevom od estragona kao najtipičniju slovensku „poticu.” (novine Slovenske Novice, siječanj–lipanj 2008.),
- „Autentična slovenska „potica” savija se od tri do četiri puta, što se može postići samo uz obilnu količinu nadjeva.” (novine Slovenske Novice, siječanj–lipanj 2008.),
- „Čini se da Ujedinjena Kraljevina otkriva slatkoću i raznolikost okusa koje pruža slovenska „potica”. Recept za „poticu”, poznatu i kao „slovenski slatki kruh”, nedavno je objavljen u novinama The Daily Telegraph [...]” (novine Nedelo, 19/2013, 3. ožujka, br. 9., str. 11.),
- Teddy Bear Bakes a Slovenian Sweet: „Potica” (Tina Orter, 2014.), slikovnica za djecu i roditelje s receptom za „Slovensku poticu”, prevedena na osam jezika (engleski, njemački, talijanski, francuski, španjolski, ruski, švedski i poljski),
- Nuts About Potica (The Slovenia Times, 3. travnja 2015.),
- „Potica”, glavni dio blagdanskog stola” (internetska stranica Slovenske turističke organizacije).

Bilješke uz * i **: od 15. stoljeća nadalje Kranjska je bila središnja povijesna regija slovenskog etničkog područja. Jedina je u cijelosti bila slovenska. Zbog toga se riječ *Kranjec* upotrebljavala kao sinonim za Slovenca. Kranjska je 1364. postala vojvodina, a od 1846. do 1918. bila je krunska zemlja unutar Habsburške Monarhije. Stoga je današnja Slovenija nasljednica nekadašnje Kranjske.
