



Hrvatsko izdanje

## Informacije i objave

Godište 63.

2. travnja 2020.

Sadržaj

### II. Informacije

INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### Europska komisija

2020/C 110/01	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9709 – Eni/CDP Equity/GreenIT) <sup>(1)</sup> .....	1
2020/C 110/02	Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji (Predmet M.9742 – Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company) <sup>(1)</sup> .....	2

### IV. Obavijesti

OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

#### Europska komisija

2020/C 110/03	Kamatna stopa koju primjenjuje Europska središnja banka u svojim glavnim operacijama refinanciranja: 0,00 % na dan 1. travnja 2020. — Tečajna lista eura .....	3
2020/C 110/04	Odluka Komisije od 1. travnja 2020. o izmjeni Odluke 2017/C 287/03 o imenovanju članova skupine za tehničko savjetovanje o ekološkoj proizvodnji i izradi rezervnog popisa .....	4

OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

2020/C 110/05	Postupak likvidacije Odluka o pokretanju postupka likvidacije društva CBL Insurance Europe Designated Activity Company („Društvo”) (Objava u skladu s člankom 280. Direktive 2009/138/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o osnivanju i obavljanju djelatnosti osiguranja i reosiguranja (Solventnost II)) .....	6
---------------	---	---

<sup>(1)</sup> Tekst značajan za EGP.

**Nadzorno tijelo EFTA-e**

2020/C 110/06	NADZORNO TIJELO EFTA-e Obavijest Nadzornog tijela EFTA-e o kamatnim stopama na iznose povrata državnih potpora i referentnim/diskontnim stopama za države EFTA-e koje se primjenjuju od 1. siječnja 2020. (Objavljena u skladu s pravilima o referentnim i diskontnim stopama utvrđenima u dijelu VII. Smjernica Nadzornog tijela o državnim potporama i članku 10. Odluke Nadzornog tijela br. 195/04/COL od 14. srpnja 2004.).....	7
---------------	--	---

V. Objave

SUDSKI POSTUPCI

**Sud EFTA-e**

2020/C 110/07	Zahtjev za savjetodavno mišljenje Suda EFTA-e koji je 18. prosinca 2019. podnio Odbor za pritužbe u upravnim pitanjima u predmetu Adpublisher AG protiv J (Predmet E-11/19).....	8
2020/C 110/08	Zahtjev za savjetodavno mišljenje Suda EFTA-e koji je 3. prosinca 2019. podnio Prizivni sud Kneževine Lihtenštajn u predmetu Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel protiv Meleda Anstalt (Predmet E-10/19) .....	9
2020/C 110/09	Zahtjev za savjetodavno mišljenje Suda EFTA-e koji je 18. prosinca 2019. podnio Odbor za pritužbe u upravnim pitanjima u predmetu Adpublisher AG protiv K (Predmet E-12/19).....	10
2020/C 110/10	Zahtjev za savjetodavno mišljenje Suda EFTA-a koji je 18. prosinca 2019. podnio Odbor za pritužbe u području javne nabave u predmetu Hraðbraut ehf. protiv mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. i Menntaskóli Borgarfjarðar ehf. (Predmet E-13/19) .....	11

DRUGI

**Europska komisija**

2020/C 110/11	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 .....	12
---------------	---	----

## II

*(Informacije)*

## INFORMACIJE INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji  
(Predmet M.9709 – Eni/CDP Equity/GreenIT)****(Tekst značajan za EGP)**

(2020/C 110/01)

Dana 13. veljače 2020. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na talijanskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32020M9709. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

**Neprotivljenje prijavljenoj koncentraciji****(Predmet M.9742 – Sinopec Group/Joint Stock Company Novatek/Gazprombank/SINOVA Natural Gas Company)****(Tekst značajan za EGP)**

(2020/C 110/02)

Dana 30. ožujka 2020. Komisija je donijela odluku da se ne protivi prethodno spomenutoj prijavljenoj koncentraciji te je ocijenila da je ona sukladna s unutarnjim tržištem. Odluka se temelji na članku 6. stavku 1. točki (b) Uredbe Vijeća (EZ) br. 139/2004 <sup>(1)</sup>. Puni tekst odluke dostupan je samo na engleskom jeziku, a objavit će se nakon što se iz njega uklone sve moguće poslovne tajne. Odluka će biti dostupna:

- na internetskoj stranici Komisije posvećenoj tržišnom natjecanju, u odjeljku za koncentracije (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Odluke o spajanju mogu se pretraživati na različite načine, među ostalim po trgovačkom društvu, broju predmeta, datumu i sektoru,
- u elektroničkom obliku na internetskoj stranici EUR-Lexa (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=hr>) pod brojem dokumenta 32020M9742. EUR-Lex omogućuje mrežni pristup europskom zakonodavstvu.

---

<sup>(1)</sup> SL L 24, 29.1.2004., str. 1.

## IV

(Obavijesti)

## OBAVIJESTI INSTITUCIJA, TIJELA, UREDA I AGENCIJA EUROPSKE UNIJE

## EUROPSKA KOMISIJA

**Kamatna stopa koju primjenjuje Europska središnja banka u svojim glavnim operacijama refinanciranja <sup>(1)</sup>:**

**0,00 % na dan 1. travnja 2020.**

**Tečajna lista eura <sup>(2)</sup>**

**1. travnja 2020.**

(2020/C 110/03)

**1 euro =**

Valuta	Tečaj	Valuta	Tečaj		
USD	američki dolar	1,0936	CAD	kanadski dolar	1,5601
JPY	japanski jen	117,55	HKD	hongkonški dolar	8,4781
DKK	danska kruna	7,4642	NZD	novozelandski dolar	1,8547
GBP	funta sterlinga	0,88460	SGD	singapurski dolar	1,5689
SEK	švedska kruna	10,9368	KRW	južnokorejski von	1 346,48
CHF	švicarski franak	1,0564	ZAR	južnoafrički rand	19,6619
ISK	islandska kruna	156,10	CNY	kineski renminbi-juan	7,7653
NOK	norveška kruna	11,2685	HRK	hrvatska kuna	7,6285
BGN	bugarski lev	1,9558	IDR	indonezijska rupija	18 239,61
CZK	češka kruna	27,369	MYR	malezijski ringit	4,7654
HUF	mađarska forinta	369,36	PHP	filipinski pezo	55,709
PLN	poljski zlot	4,5815	RUB	ruski rubalj	86,4750
RON	rumunjski novi leu	4,8340	THB	tajlandski baht	36,111
TRY	turska lira	7,2925	BRL	brazilski real	5,7349
AUD	australski dolar	1,8053	MXN	meksički pezo	26,4097
			INR	indijska rupija	83,6004

<sup>(1)</sup> Stopa primijenjena na najnoviju operaciju izvršenu prije navedenog datuma. U slučaju ponude s promjenjivom kamatnom stopom, kamatna stopa je marginalna stopa.

<sup>(2)</sup> Izvor: referentna tečajna lista koju objavljuje ESB.

**ODLUKA KOMISIJE****od 1. travnja 2020.****o izmjeni Odluke 2017/C 287/03 o imenovanju članova skupine za tehničko savjetovanje o ekološkoj proizvodnji i izradi rezervnog popisa**

(2020/C 110/04)

EUROPSKA KOMISIJA,

uzimajući u obzir Ugovor o funkcioniranju Europske unije,

uzimajući u obzir Odluku Komisije 2009/427/EZ od 3. lipnja 2009. o osnivanju stručne skupine za tehničko savjetovanje o ekološkoj proizvodnji <sup>(1)</sup>, a posebno njezin članak 4. stavak 2.,

budući da:

- (1) Odlukom 2009/427/EZ Komisija je osnovala stručnu skupinu za tehničko savjetovanje o ekološkoj proizvodnji („skupina”).
- (2) Odlukom Komisije 2017/C 287/03 <sup>(2)</sup> izrađen je popis stručnjaka koji se imenuju na rezervni popis kandidata za skupinu u skladu s člankom 4. stavkom 2. Odluke 2009/427/EZ i područjem primjene Uredbe Vijeća (EZ) br. 834/2007 <sup>(3)</sup>.
- (3) Uredba (EZ) br. 834/2007 stavljena je izvan snage Uredbom (EU) 2018/848 Europskog parlamenta i Vijeća <sup>(4)</sup>. Primjenjuje se, među ostalim, na morsku sol i druge soli za hranu i hranu za životinje koje nisu bile obuhvaćene područjem primjene Uredbe (EZ) br. 834/2007.
- (4) U skladu s člankom 21. stavkom 1. Uredbe (EU) 2018/848 Komisija je ovlaštena donositi delegirane akte za dodavanje detaljnih pravila proizvodnje morske soli i drugih soli za hranu i hranu za životinje. U skladu s člankom 2. točkom (b) Odluke 2009/427/EZ stručna skupina pomaže Komisiji u razvoju novih pravila proizvodnje.
- (5) Kako bi se Komisiji pomoglo u razvoju pravila proizvodnje morske soli i drugih soli za hranu i hranu za životinje, trebalo bi osnovati podskupinu sa stručnim znanjem u području proizvodnje soli u skladu s člankom 5. stavkom 2. Odluke 2009/427/EZ. Stručnjake za proizvodnju soli trebalo bi uvrstiti na popis kandidata izrađen na temelju Odluke 2017/C 287/03.
- (6) U skladu s člankom 4. stavkom 2. Odluke 2009/427/EZ i Komisijinom politikom transparentnosti poziv na podnošenje prijave za stručnjake objavljen je u registru stručnih skupina Komisije i ostalih sličnih subjekata. Dokumentacija koju su dostavili podnositelji zahtjeva ocijenjena je i na temelju te ocjene odabrana su četiri stručnjaka za proizvodnju soli koje treba uvrstiti na popis stručnjaka koji se imenuju na rezervni popis kandidata.
- (7) Kako bi dovršila postupak odabira, Komisija bi te stručnjake trebala dodati na popis kandidata,

<sup>(1)</sup> SL L 139, 5.6.2009., str. 29.

<sup>(2)</sup> Odluka Komisije 2017/C 287/03 o imenovanju članova skupine za tehničko savjetovanje u području organske proizvodnje i izradi rezervnog popisa (SL C 287, 31.8.2017., str. 3.).

<sup>(3)</sup> Uredba Vijeća (EZ) br. 834/2007 od 28. lipnja 2007. o ekološkoj proizvodnji i označavanju ekoloških proizvoda i stavljanju izvan snage Uredbe (EEZ) br. 2092/91 (SL L 189, 20.7.2007., str. 1.).

<sup>(4)</sup> Uredba (EU) 2018/848 Europskog parlamenta i Vijeća od 30. svibnja 2018. o ekološkoj proizvodnji i označavanju ekoloških proizvoda te stavljanju izvan snage Uredbe Vijeća (EZ) br. 834/2007 (SL L 150, 14.6.2018., str. 1.).

ODLUČILA JE:

*Članak 1.*

U dijelu B Priloga Odluci Komisije 2017/C 287/03 na abecedni popis stručnjaka koji se imenuju na rezervni popis kandidata uvrštavaju se sljedeća imena:

ALDEGUER MORALES Lidia

GÖTZFRIED Franz

MERLIN Louis

SIEBERT Andrea

*Članak 2.*

Ova Odluka stupa na snagu na dan donošenja.

Sastavljeno u Bruxellesu 1. travnja 2020.

*Za Komisiju*  
Janusz WOJCIECHOWSKI  
*Član Komisije*

---

## OBAVIJESTI DRŽAVA ČLANICA

## Postupak likvidacije

**Odluka o pokretanju postupka likvidacije društva CBL Insurance Europe Designated Activity Company („Društvo”)**

(Objava u skladu s člankom 280. Direktive 2009/138/EZ Europskog parlamenta i Vijeća o osnivanju i obavljanju djelatnosti osiguranja i reosiguranja (Solventnost II))

(2020/C 110/05)

Društvo za osiguranje	CBL Insurance Europe Designated Activity Company 13 Fitzwilliam Street Upper Dublin 2 D02 V045  IRSKA
Datum, stupanje na snagu i vrsta odluke	Datum: 12. ožujka 2020. Datum stupanja na snagu: 20. veljače 2020. Vrsta odluke: Kieran Wallace i Cormac O'Connor iz KPMG-a imenuju se zajedničkim likvidatorima Društva.
Nadležna tijela	The High Court Four Courts Inns Quay Dublin 7  IRSKA
Nadzorno tijelo	Central Bank of Ireland New Wapping Street North Wall Quay Dublin 1 D01 F7X3  IRSKA
Imenovani upravitelj	Zajednički likvidatori Kieran Wallace i Cormac O'Connor iz KPMG-a  KPMG 1 Stokes Place St Stephen's Green Dublin 2 IRSKA  kieran.wallace@kpmg.ie cormac.oconnor@kpmg.ie
Mjerodavno pravo	Irska Zakon o trgovačkim društvima iz 2014. (Companies Act 2014) Zakoni o osiguranju od 1909. do 2009. Uredbe Europske unije (o osiguranju i reosiguranju) iz 2015. [S.I. br. 485 iz 2015.]

## OBAVIJESTI U VEZI S EUROPSKIM GOSPODARSKIM PROSTOROM

## NADZORNO TIJELO EFTA-E

**NADZORNO TIJELO EFTA-e Obavijest Nadzornog tijela EFTA-e o kamatnim stopama na iznose povrata državnih potpora i referentnim/diskontnim stopama za države EFTA-e koje se primjenjuju od 1. siječnja 2020.**

*(Objavljena u skladu s pravilima o referentnim i diskontnim stopama utvrđenima u dijelu VII. Smjernica Nadzornog tijela o državnim potporama i članku 10. Odluke Nadzornog tijela br. 195/04/COL od 14. srpnja 2004. <sup>(1)</sup>)*

(2020/C 110/06)

Osnovne stope izračunavaju se u skladu s poglavljem o metodi utvrđivanja referentnih i diskontnih stopa Smjernica Nadzornog tijela o državnim potporama kako su izmijenjene Odlukom Nadzornog tijela br. 788/08/COL od 17. prosinca 2008. Primjenjive referentne stope utvrđuju se tako da se osnovnoj stopi doda odgovarajuća marža u skladu sa Smjericama o državnim potporama.

Osnovne stope utvrđene su kako slijedi:

	Island	Lihtenštajn	Norveška
1.1.2020. –	4,26	-0,56	1,79

<sup>(1)</sup> SL L 139, 25.5.2006., str. 37 i Dodatak o EGP-u uz SL 26/2006, 25.5.2006., str. 1.

## V

(Objave)

## SUDSKI POSTUPCI

## SUD EFTA-E

**Zahtjev za savjetodavno mišljenje Suda EFTA-e koji je 18. prosinca 2019. podnio Odbor za pritužbe u upravnim pitanjima u predmetu Adpublisher AG protiv J**

(Predmet E-11/19)

(2020/C 110/07)

Dopisom od 18. prosinca 2019., zaprimljenim u pisarnicu Suda 23. prosinca 2019., Odbor za pritužbe u upravnim pitanjima (Beschwerdekommission für Verwaltungsangelegenheiten) podnio je Sudu EFTA-e zahtjev za savjetodavno mišljenje u predmetu Adpublisher AG protiv J o sljedećim pitanjima:

1. Proizlazi li iz Uredbe (EU) 2016/679 Europskog parlamenta i Vijeća od 27. travnja 2016. o zaštiti pojedinaca u vezi s obradom osobnih podataka i o slobodnom kretanju takvih podataka te o stavljanju izvan snage Direktive 95/46/EZ (Opća uredba o zaštiti podataka) ili iz neke druge odredbe prava EGP-a da se kontradiktorni opći postupak za rješavanje pritužbe na temelju Opće uredbe o zaštiti podataka može voditi bez otkrivanja imena i adrese podnositelja pritužbe u postupku?

Ako je odgovor na prvo pitanje potvrđan: je li u tom slučaju nužno da je barem *prima facie* utvrđen legitiman razlog za anonimizaciju ili nisu potrebni razlozi za anonimizaciju?

2. Mora li postupovnim pravom države članice biti propisano da su u postupku za rješavanje pritužbe u skladu s člankom 77. Opće uredbe o zaštiti podataka svi daljnji postupci pred nacionalnim žalbenim tijelima besplatni za ispitanika i da se ispitaniku ne može naložiti da nadoknadi troškove?
3. Ako je odgovor na prvo pitanje potvrđan, a odgovor na drugo pitanje niječan, drugim riječima, ako se kontradiktorni opći postupak za rješavanje pritužbe može voditi na temelju Opće uredbe o zaštiti podataka bez otkrivanja imena i adrese podnositelja pritužbe u postupku po pritužbi, a nacionalnim postupovnim pravom ne mora biti propisano da su u postupku za rješavanje pritužbe u skladu s člankom 77. Opće uredbe o zaštiti podataka svi daljnji postupci pred nacionalnim žalbenim tijelima besplatni za ispitanika, postavlja se pitanje na koji se način može provesti odluka koja proizlazi iz postupka za rješavanje pritužbe i kojom se ispitaniku nalaže da nadoknadi troškove, ako ispitanik ostaje anonimn?

**Zahtjev za savjetodavno mišljenje Suda EFTA-e koji je 3. prosinca 2019. podnio Prizivni sud  
Kneževine Lihtenštajn u predmetu Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel protiv Meleda Anstalt**

**(Predmet E-10/19)**

(2020/C 110/08)

Dopisom od 3. prosinca 2019., zaprimljenim u pisarnicu Suda 5. prosinca 2019., Prizivni sud Kneževine Lihtenštajn (Fürstliches Obergericht) podnio je Sudu EFTA-e zahtjev za savjetodavno mišljenje u predmetu Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel protiv Meleda Anstalt o sljedećim pitanjima:

Kako treba tumačiti članak 30. stavak 1. Direktive (EU) 2015/849?

I.

1. Kako treba tumačiti odredbu prema kojoj su korporativni i drugi pravni subjekti dužni pribaviti odgovarajuće informacije o svojem stvarnom vlasništvu? Je li u pravilu dovoljno da je obveznik obaviješten o tome tko je stvarni vlasnik ili se moraju dostaviti i dokumenti s dokaznom vrijednošću (statut itd.)?
2. Ako samo pružanje informacija nije dostatno, nego se u pravilu moraju dostaviti i dokazni dokumenti (statut itd.): mijenja li se situacija na bilo koji način ako je stvarni vlasnik pravna osoba s registriranim sjedištem u nekoj od država EGP-a, te se stoga i na njega primjenjuju odredbe Direktive (EU) 2015/849? Je li barem u tom slučaju dostatno samo pružanje informacija?
3. Ako je odgovor na drugo pitanje niječan: mijenja li se situacija na bilo koji način ako je upravni odbor stvarnog vlasnika odvjetnik, javni bilježnik ili (poslovni) upravitelj, koji je u skladu s nacionalnim pravom dužan, pod prijetnjom stroge kazne ili mogućeg oduzimanja dozvole za obavljanje djelatnosti u slučaju nepoštovanja, pružiti potpune i točne informacije i kojemu nacionalni pravni poredak daje posebno povjerenje?
4. Ako je i odgovor na treće pitanje niječan i stoga u svakom slučaju postoji obveza dostavljanja dokaznih dokumenata (statuta itd.):
  - (a) Koja je minimalna količina dokumenata koje treba dostaviti, uzimajući u obzir načelo smanjenja količine podataka utvrđeno u članku 5. stavku 1. točki (c) Uredbe (EU) 2016/679 o zaštiti pojedinaca u vezi s obradom osobnih podataka i o slobodnom kretanju takvih podataka te o stavljanju izvan snage Direktive 95/46/EZ (Opća uredba o zaštiti podataka)?
  - b) Na koji način treba dokazati nepostojanje neizravnog vlasništva ili nepostojanje fizičke osobe koja u konačnici provodi kontrolu u smislu članka 3. stavka 6. točke (b) podtočke v. odnosno članka 3. stavka 6. točke (c) Direktive (EU) 2015/849 (s obzirom na načelo nepostojanja obveze dokazivanja negativnih činjenica – *negativa non sunt probanda*)?

II. Neovisno o odgovorima na pitanja iz odjeljka I.:

1. Kako subjekt koji mora pribaviti odgovarajuće informacije u skladu s člankom 30. stavkom 1. Direktive 2015/849 treba postupiti ako stvarni vlasnik odbije pružiti informacije i/ili, ovisno o odgovorima na pitanja iz odjeljka I., dostaviti dokazne dokumente ili ako ne dostavi točne i ažurirane informacije: je li obveznik tada dužan na vlastiti rizik i trošak podnijeti tužbu protiv stvarnog vlasnika u vezi s pružanjem informacija ili, ako je moguće, podnijeti sličnu tužbu predviđenu nacionalnim pravom ili se može zadovoljiti informacijama koje mu je pružio stvarni vlasnik ili odbijanjem pružanja informacija? Mora li se u tom slučaju, prema potrebi, članak 3. stavak 6. točka (a) podtočka ii. Direktive (EU) 2015/849, u kojem se navodi „nakon što su iscrpljena sva moguća sredstva”, primjenjivati *mutatis mutandis*, drugim riječima, treba li se smatrati da iscrpljivanje svih mogućih sredstava uključuje podnošenje tužbe na vlastiti rizik i trošak?
2. Ako je odgovor na prethodno pitanje potvrđan (odnosno postoji obveza podnošenja tužbe): mora li se tada, prema potrebi, članak 3. stavak 6. točka (a) podtočka ii. Direktive primjenjivati *mutatis mutandis*, tako da obveza podnošenja tužbe na vlastiti rizik i trošak postoji ako postoji osnova za sumnju ili (čak i najmanja) sumnja u vezi s pruženim informacijama?

**Zahtjev za savjetodavno mišljenje Suda EFTA-e koji je 18. prosinca 2019. podnio Odbor za pritužbe u upravnim pitanjima u predmetu Adpublisher AG protiv K**

**(Predmet E-12/19)**

(2020/C 110/09)

Dopisom od 18. prosinca 2019., zaprimljenim u pisarnicu Suda 23. prosinca 2019., Odbor za pritužbe u upravnim pitanjima (Beschwerdekommision für Verwaltungsangelegenheiten) podnio je Sudu EFTA-e zahtjev za savjetodavno mišljenje u predmetu Adpublisher AG protiv K o sljedećim pitanjima:

1. Proizlazi li iz Uredbe (EU) 2016/679 Europskog parlamenta i Vijeća od 27. travnja 2016. o zaštiti pojedinaca u vezi s obradom osobnih podataka i o slobodnom kretanju takvih podataka te o stavljanju izvan snage Direktive 95/46/EZ (Opća uredba o zaštiti podataka) ili iz neke druge odredbe prava EGP-a da se kontradiktorni opći postupak za rješavanje pritužbe na temelju Opće uredbe o zaštiti podataka može voditi bez otkrivanja imena i adrese podnositelja pritužbe u postupku?

Ako je odgovor na to pitanje potvrđan: je li u tom slučaju nužno da je barem *prima facie* utvrđen legitiman razlog za anonimizaciju ili nisu potrebni razlozi za anonimizaciju?

2. Mora li postupovnim pravom države članice biti propisano da su u postupku za rješavanje pritužbe u skladu s člankom 77. Opće uredbe o zaštiti podataka svi daljnji postupci pred nacionalnim žalbenim tijelima besplatni za ispitanika i da se ispitaniku ne može naložiti da nadoknadi troškove?
3. Ako je odgovor na prvo pitanje potvrđan, a odgovor na drugo pitanje niječan, drugim riječima, ako se kontradiktorni opći postupak za rješavanje pritužbe može voditi na temelju Opće uredbe o zaštiti podataka bez otkrivanja imena i adrese podnositelja pritužbe u postupku, a nacionalnim postupovnim pravom ne mora biti propisano da su u postupku za rješavanje pritužbe u skladu s člankom 77. Opće uredbe o zaštiti podataka svi daljnji postupci pred nacionalnim žalbenim tijelima besplatni za ispitanika, postavlja se pitanje na koji se način može provesti odluka koja proizlazi iz postupka za rješavanje pritužbe i kojom se ispitaniku nalaže da nadoknadi troškove, ako ispitanik ostaje anonimn?

---

**Zahtjev za savjetodavno mišljenje Suda EFTA-a koji je 18. prosinca 2019. podnio Odbor za pritužbe u području javne nabave u predmetu Hraðbraut ehf. protiv mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. i Menntaskóli Borgarfjarðar ehf.**

**(Predmet E-13/19)**

(2020/C 110/10)

Dopisom od 18. prosinca 2019., zaprimljenim u pisarnicu Suda 23. prosinca 2019., Odbor za pritužbe u području javne nabave (kærunefnd útboðsmála) podnio je Sudu EFTA-e zahtjev za savjetodavno mišljenje u predmetu Hraðbraut ehf. protiv mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. i Menntaskóli Borgarfjarðar ehf. o sljedećim pitanjima:

1. Smatra li se ugovor koji ministarstvo sklopi sa subjektom koji ima odobrenje za rad kao srednja škola i koji se obvezao u zamjenu za financijsku naknadu učenicima i nastavnicima staviti na raspolaganje usluge i objekte koji su uobičajeni za srednjoškolsko obrazovanje ugovorom o javnoj nabavi usluga u smislu Direktive 2014/24/EU (vidjeti posebno članak 2. stavak 9.)?
2. Jesu li usluge koje su opisane u prvom pitanju društvene ili druge posebne usluge u smislu članka 74. Direktive 2014/24/EU i ako jesu, bi li se na režim nabave trebale primjenjivati odredbe glave III. poglavlja I.?
3. Je li za odgovor na prvo i drugo pitanje bitno je li naknada za predmetne usluge određena proračunskim zakonodavstvom koje je donio islandski parlament ili ministarskom odlukom donesenom na temelju važećih nacionalnih propisa i pravila?
4. Kad je riječ o nabavi usluga povezanih s radom škola i nastavom na srednjoškolskoj razini uz financijsku naknadu, je li ministar obrazovanja, znanosti i kulture dužan primjenjivati postupak javne nabave na temelju Direktive 2014/24/EU?

## 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 <sup>(1)</sup> 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.

(<sup>1</sup>) 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. Jedinствени 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 bjelanjci. Bjelanjci 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 „poticnik”, koji može biti namašćen i pobrašnjen. Dva kraja savijače moraju se čvrsto povezati.
7. „Potica” se ostavi u „poticniku” 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 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 „poticnik”, koji može biti namašćen i pobrašnjen. Dva kraja savijače moraju se čvrsto povezati.
7. „Potica” se ostavi u „poticniku” 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 bjelanjci.
- 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, emaljiranog 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–prosinač 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.

---



ISSN 1977-1088 (elektroničko izdanje)

ISSN 1977-060X (tiskano izdanje)



**Ured za publikacije Europske unije**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**HR**