

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera b), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2020/C 110/11)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ⁽¹⁾, entro tre mesi dalla data di pubblicazione.

DISCIPLINARE DI UNA SPECIALITÀ TRADIZIONALE GARANTITA

«SLOVENSKA POTICA»

n. UE: TSG-SI-02396 – 30.3.2018

Stato membro o paese terzo: Slovenia

1. Nome da registrare

«Slovenska potica»

2. Tipo di prodotto (cfr. allegato XI)

Classe 2.24. Prodotti di panetteria, pasticceria, confetteria o biscotteria

3. Motivi della registrazione

3.1. Specificare se il prodotto

è ottenuto con un metodo di produzione, trasformazione o composizione corrispondente a una pratica tradizionale per tale prodotto o alimento;

è ottenuto da materie prime o ingredienti utilizzati tradizionalmente.

La «slovenska potica» è un rotolo di pasta lievitata con un ripieno solitamente a base di noci, dragoncello o uva passa. La forma tradizionale ad anello è dovuta alla cottura in uno stampo tradizionale rotondo, chiamato «potičnik», con fondo piatto, lati lisci o scanalati e un foro centrale.

3.2. Specificare se il nome

è stato utilizzato tradizionalmente in riferimento al prodotto specifico;

designa il carattere tradizionale o la specificità del prodotto.

Il termine «potica», che denota la forma specifica del rotolo di pasta, è utilizzato nel primo libro di cucina in lingua slovena, scritto nel 1799 da Valentin Vodnik, il primo poeta sloveno. I libri di Andrej Zamejic (1850), Magdalena Knafelj Pleiweis (1868), Suor Felicita Kalinšek (1923) e altri autori contengono ricette per la preparazione della «potica». Dopo la prima guerra mondiale il numero di ricette differenti della «potica» è cresciuto rapidamente e oggi si conoscono oltre 105 tipi di «potica», a seconda del ripieno, che può essere dolce o salato. La «potica» viene preparata in tutte le regioni slovene e anche al di fuori dei confini nazionali.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

Il nome «potica» deriva da forme slovene precedenti, quali «povitica», «povtica» e «potvica». Rispecchia i diversi metodi di preparazione utilizzati dal Medioevo (prima del XV secolo) fino all'inizio del XX secolo, quando la ricetta divenne più uniforme. La denominazione semplice «potica» è diffusa dal XVIII secolo, mentre «slovenska potica» è stata utilizzata per la prima volta nella seconda metà del XIX secolo.

4. Descrizione

4.1. *Descrivere il prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1, comprese le sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche od organolettiche che dimostrano la specificità del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)*

La «slovenska potica» è un rolo di pasta lievitata, farcita con un ripieno dolce o salato, la cui forma a ciambella è dovuta alla cottura in un «potičnik», uno stampo rotondo di terracotta, porcellana o metallo, con il fondo piatto, i lati lisci o scanalati e un foro centrale. I ripieni tradizionali o più comuni utilizzati nella «slovenska potica» sono a base di noci, di noci e uva passa, di uva passa, di dragoncello nonché di dragoncello e ricotta.

La «slovenska potica» può essere congelata appena preparata (non ancora cotta) o dopo la cottura. Comunque, la superficie esterna della «slovenska potica» una volta cotta deve essere uniforme, soda e liscia. Il colore della «slovenska potica» cotta è tipico della pasticceria da forno, cioè marrone dorato. La «slovenska potica» è morbida ed elastica al tatto. Può essere spolverata di zucchero a velo.

L'aspetto della «slovenska potica» al taglio è il seguente: la superficie esterna non si stacca dal resto della «potica», il ripieno è distribuito in modo uniforme e segue una linea ininterrotta, con il numero di giri necessari in funzione del diametro del «potičnik».

4.2. *Descrivere il metodo di produzione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1 che i produttori devono rispettare, compresi, se del caso, la natura e le caratteristiche delle materie prime o degli ingredienti utilizzati e il metodo di elaborazione del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)*

Preparazione della «slovenska potica»

1. Farina: farina bianca di frumento
2. Latte: latte vaccino
3. Ricotta: grassa, in fiocchi o cremosa
4. Gherigli di noce: tritati
5. Vaniglia: zucchero vanigliato naturale, vaniglia in baccello, in polvere o liquida. Il ripieno con uva passa deve contenere necessariamente un baccello di vaniglia, in qualunque forma (macinato, pestato ecc.).
6. Dragoncello fresco o essiccato (foglie tritate), oppure congelato
7. Rum (38-40 % vol.)
8. Uova: uova di gallina crude
9. Burro di latte vaccino: crudo
10. Zucchero: semolato oppure in polvere/macinato
11. Uva passa
12. Panna
13. Panna acida (intera)
14. Cannella
15. Sale
16. Lievito

Di solito il ripieno deve essere preparato al momento o non più di due giorni prima e conservato in frigorifero.

Ingredienti e preparazione della pasta lievitata

Ricetta basata su un impasto ottenuto da 1 kg di farina bianca di frumento	Ricetta basata sulla proporzione degli altri ingredienti rispetto alla farina (%)	Tolleranze ammesse
1 000 g di farina bianca di frumento		
30 g di lievito	3	max. 50 g
100 g di burro crudo	10	max. 150 g
120 g di zucchero	12	min. 80 g
10 g di sale	1	max. 12 g
3 tuorli d'uovo o 60 g di tuorli d'uovo	6	max. 6 tuorli d'uovo (120 g)
10 g di zucchero vanigliato	1-2	max. 30 g
10 ml di rum	1	max. 20 ml
max. 500 ml di latte	max. 50	quanto basta (per ottenere la consistenza desiderata dell'impasto)

Preparazione dell'impasto

Per preparare l'impasto è possibile, ma non necessario, utilizzare un lievito madre. L'impasto deve essere mescolato e lavorato sinché non sarà solido, liscio e non appiccicoso. Una volta lavorato, viene lasciato riposare per almeno 15 minuti.

Dopo averlo fatto riposare, l'impasto può:

- essere steso a rettangolo, di uno spessore di 0,4-1,5 cm, ricoperto con il ripieno e arrotolato ben stretto, oppure
- essere prima lasciato lievitare e solo in seguito essere steso a rettangolo, di uno spessore di 0,4-1,5 cm, ricoperto con il ripieno e arrotolato ben stretto.

Il rotolo viene poi posto in un «potičnik» unto, forato più volte dalla parte superiore e lasciato lievitare fino a quando non sarà visibilmente cresciuto e la superficie sarà gonfia, ma soffice al tatto.

Una volta lievitato, il rotolo può essere forato nuovamente prima della cottura.

«Slovenska potica» con ripieno di noci

Ingredienti per il ripieno di noci	Tolleranze ammesse
1 000 g di gherigli di noce tritati	
375 g di zucchero	min. 250 g
100 g di burro crudo	max. 125 g
3 albumi d'uovo o 90 g di albumi d'uovo	max. 4 albumi d'uovo (120 g)
20 g di zucchero vanigliato	max. 30 g
1-2 punte di coltello o min. 3 mg di cannella	max. 5 mg
max. 600 ml di latte	quanto basta (per ottenere la consistenza desiderata del ripieno)

Preparazione del ripieno di noci e della «potica»

- Le noci tritate vengono messe a bagno nel latte caldo e lasciate raffreddare.
- Al composto di latte e noci si aggiungono dapprima lo zucchero vanigliato, lo zucchero, la cannella e il burro ammorbidito e in seguito gli albumi montati. Gli albumi possono essere sbattuti con lo zucchero. Il ripieno deve essere facile da spalmare, per evitare che l'impasto si rompa.

3. L'impasto viene steso allo spessore di un mignolo, cioè 0,4-1,5 cm.
4. Per ogni chilogrammo di impasto deve essere utilizzato almeno un chilogrammo di ripieno di noci. Quando è cotta in uno stampo dal diametro massimo di 29 cm, la «potica» deve essere arrotolata almeno tre o quattro volte; se cotta in una teglia più grande può avere uno o due giri in più.
5. Il ripieno viene steso sull'impasto e può essere cosparso di noci secche tritate.
6. L'impasto viene poi arrotolato ben stretto e posto in un «potičnik», eventualmente unto e infarinato. Le due estremità del rotolo devono essere chiuse ermeticamente l'una con l'altra.
7. La «potica» viene lasciata lievitare nel «potičnik».
8. Prima della cottura, sulla «potica» può essere versata una glassa di burro, latte e tuorli d'uovo oppure uno soltanto di questi ingredienti. Inoltre, prima di essere infornata, la «potica» deve essere forata in più punti. In base alle raccomandazioni, la «potica» deve essere cotta in forno per almeno 40 minuti a 160-180 °C. Ciononostante, la temperatura e il tempo raccomandati possono essere modificati a seconda del tipo di forno e delle dimensioni della «potica».
9. Al termine della cottura, la «potica» viene estratta dal «potičnik» capovolgendolo e lasciata raffreddare.
10. Può essere spolverata con zucchero a velo, e viene poi tagliata a fette e servita.

«Slovenska potica» con ripieno di noci e uva passa

Ingredienti per il ripieno di noci e uva passa	Tolleranze ammesse
1 000 g di gherigli di noce tritati	
200 g di zucchero	min. 100 g
100 g di burro crudo	max. 125 g
3 albumi d'uovo o 90 g di albumi d'uovo	max. 4 albumi d'uovo (120 g)
20 g di zucchero vanigliato	max. 30 g
1-2 punte di coltello o min. 3 mg di cannella	max. 5 mg
max. 600 ml di latte	quanto basta (per ottenere la consistenza desiderata del ripieno)
100 g di uva passa	max. 250 g di uva passa
max. 50 ml di rum (per mettere a mollo l'uvetta)	Il rum non è un ingrediente obbligatorio.

Preparazione del ripieno di noci e uva passa e della «potica»

1. Le noci tritate vengono messe a bagno nel latte caldo e lasciate raffreddare.
2. Al composto di latte e noci si aggiungono prima lo zucchero vanigliato, lo zucchero, la cannella e il burro ammorbidito, poi gli albumi montati con lo zucchero. Il ripieno deve essere facile da spalmare, per evitare che l'impasto si rompa.
3. L'impasto viene steso allo spessore di un mignolo, cioè 0,4-1,5 cm.
4. Il ripieno viene spalmato sull'impasto e può essere cosparso di noci secche tritate e uva passa (selezionata e lavata) messa a bagno nel rum (l'ammollo nel rum è facoltativo).
5. Per ogni chilogrammo di impasto si devono utilizzare almeno 900 g di ripieno di noci e 100 g di uva passa.
6. Quando è cotta in uno stampo dal diametro massimo di 29 cm, la «potica» deve essere arrotolata almeno tre o quattro volte; se cotta in una teglia più grande può avere uno o due giri in più.
L'impasto viene poi arrotolato ben stretto e posto in un «potičnik», eventualmente unto e infarinato. Le due estremità del rotolo devono essere chiuse ermeticamente l'una con l'altra.
7. La «potica» viene lasciata lievitare nel «potičnik».
8. Prima della cottura, sulla «potica» può essere versata una glassa di burro, latte e tuorli d'uovo oppure uno soltanto di questi ingredienti. Inoltre, prima di essere infornata, la «potica» deve essere forata in più punti. In base alle raccomandazioni, la «potica» deve essere cotta in forno per almeno 40 minuti a 160-180 °C. Ciononostante, la temperatura e il tempo raccomandati possono essere modificati a seconda del tipo di forno e delle dimensioni della «potica».

9. Al termine della cottura, la «potica» viene estratta dal «potičnik» capovolgendolo e lasciata raffreddare.

10. Può essere spolverata con zucchero a velo, e viene poi tagliata a fette e servita.

«Slovenska potica» con ripieno di uva passa

Ingredienti per il ripieno di uva passa	Tolleranze ammesse
3 tuorli d'uovo o min. 60 g di tuorli d'uovo	max. 4 tuorli d'uovo (80 g)
50 g di zucchero semolato	max. 100 g
1 albume d'uovo	
30 ml di panna	max. 50 ml
1 cucchiaino da caffè di vaniglia pestata o macinata	max. 0,6 g
500 g di uva passa	max. 800 g
50 ml di rum	max. 80 ml

Preparazione del ripieno e della «potica»

1. L'uva passa è selezionata e ammollata nel rum.
2. I tuorli d'uovo vengono sbattuti fino a renderli spumosi, dopodiché si aggiungono lo zucchero, la vaniglia, la panna e gli albumi montati.
3. L'impasto viene steso allo spessore di un mignolo, cioè 0,4-1,5 cm.
4. L'impasto viene poi ricoperto con il ripieno e cosparso di uva passa ammollata nel rum. Per ogni chilogrammo di impasto, il ripieno deve contenere almeno 500 g di uvetta secca.
5. Quando è cotta in uno stampo dal diametro massimo di 29 cm, la «potica» deve essere arrotolata almeno tre o quattro volte; se cotta in una teglia più grande può avere uno o due giri in più. L'impasto viene poi arrotolato ben stretto e posto in un «potičnik», eventualmente unto e infarinato. Le due estremità del rotolo devono essere chiuse ermeticamente l'una con l'altra.
6. La «potica» viene lasciata lievitare nel «potičnik».
7. Prima della cottura, sulla «potica» può essere versata una glassa di burro, latte e tuorli d'uovo oppure uno soltanto di questi ingredienti. Inoltre, prima di essere infornata, la «potica» deve essere forata in più punti. In base alle raccomandazioni, la «potica» deve essere cotta in forno per almeno 30 minuti a 160-180 °C. Ciononostante, la temperatura e il tempo raccomandati possono essere modificati a seconda del tipo di forno e delle dimensioni della «potica».
8. Al termine della cottura, la «potica» viene estratta dal «potičnik» capovolgendolo e lasciata raffreddare.
9. Può essere spolverata con zucchero a velo, e viene poi tagliata a fette e servita.

«Slovenska potica» con ripieno al dragoncello

Ingredienti per il ripieno al dragoncello	Tolleranze ammesse
150 g di burro crudo	max. 200 g
100 g di zucchero a velo	min. 50 g
4 tuorli d'uovo o min. 80 g di tuorli d'uovo	min. 3 tuorli d'uovo (60 g)
75 g di dragoncello fresco o congelato o 15 g di dragoncello essiccato	min. 30 g di dragoncello fresco o congelato o 8 g di dragoncello essiccato

Preparazione del ripieno e della «potica»

1. Il burro viene amalgamato e mescolato con lo zucchero e i tuorli d'uovo.
2. Si aggiungono le foglie di dragoncello tritate o il dragoncello essiccato.

3. L'impasto viene steso allo spessore di un mignolo, cioè 0,4-1,5 cm. Per ogni chilogrammo di impasto, devono essere utilizzati 300-400 g di ripieno di burro e dragoncello.
4. Quando è cotta in uno stampo dal diametro massimo di 29 cm, la «potica» deve essere arrotolata almeno tre o quattro volte; se cotta in una teglia più grande può avere uno o due giri in più. L'impasto viene poi arrotolato ben stretto e posto in un «potičnik», eventualmente unto e infarinato. Le due estremità del rotolo devono essere chiuse ermeticamente l'una con l'altra.
5. La «potica» viene lasciata lievitare nel «potičnik».
6. Prima della cottura, sulla «potica» può essere versata una glassa di burro, latte e tuorli d'uovo oppure uno soltanto di questi ingredienti. Inoltre, prima di essere infornata, la «potica» deve essere forata in più punti. In base alle raccomandazioni, la «potica» deve essere cotta in forno per almeno 30 minuti a 160-180 °C. Ciononostante, la temperatura e il tempo raccomandati possono essere modificati a seconda del tipo di forno e delle dimensioni della «potica».
7. Al termine della cottura, la «potica» viene estratta dal «potičnik» capovolgendola e lasciata raffreddare.
8. Può essere spolverata con zucchero a velo, e viene poi tagliata a fette e servita.

«Slovenska potica» con ripieno di dragoncello e ricotta

Ingredienti per il ripieno di dragoncello, ricotta e panna acida	Tolleranze ammesse
125 g di ricotta	max. 160 g di ricotta
125 g di panna acida	max. 130 g di panna
20 g di zucchero	max. 30 g
3 tuorli d'uovo o 60 g di tuorli d'uovo	min. 3 tuorli d'uovo (60 g)
3 albumi d'uovo o 90 g di albumi d'uovo	min. 3 albumi d'uovo (90 g)
75 g di dragoncello fresco o congelato o 15 g di dragoncello essiccato	min. 30 g di dragoncello fresco o congelato o 8 g di dragoncello essiccato

Preparazione del ripieno e della «potica»

1. La ricotta viene pressata attraverso un setaccio e poi mescolata con i tuorli d'uovo e il dragoncello tritato o essiccato e quindi con gli albumi montati con lo zucchero.
2. L'impasto viene steso allo spessore di un mignolo, cioè 0,4-1,5 cm, e ricoperto con il ripieno. Per ogni chilogrammo di impasto devono essere utilizzati 300-500 g di dragoncello e ricotta.
3. Quando è cotta in uno stampo dal diametro massimo di 29 cm, la «potica» deve essere arrotolata almeno tre o quattro volte; se cotta in una teglia più grande può avere uno o due giri in più. L'impasto viene poi arrotolato ben stretto e posto in un «potičnik», eventualmente unto e infarinato. Le due estremità del rotolo devono essere chiuse ermeticamente l'una con l'altra.
4. La «potica» viene lasciata lievitare nel «potičnik».
5. Prima della cottura, sulla «potica» può essere versata una glassa di burro, latte e tuorli d'uovo oppure uno soltanto di questi ingredienti. Inoltre, prima di essere infornata, la «potica» deve essere forata in più punti. In base alle raccomandazioni, la «potica» deve essere cotta in forno per almeno 30 minuti a 160-180 °C. Ciononostante, la temperatura e il tempo raccomandati possono essere modificati a seconda del tipo di forno e delle dimensioni della «potica».
6. Al termine della cottura, la «potica» viene estratta dal «potičnik» capovolgendola e lasciata raffreddare.
7. Può essere spolverata con zucchero a velo, e viene poi tagliata a fette e servita.

La «slovenska potica» può essere congelata cruda (non ancora cotta) o dopo la cottura.

Conservazione della «slovenska potica»

Per garantire una qualità e un gusto ottimali, su ogni «slovenska potica» deve essere riportata la data entro la quale deve essere consumata.

La «slovenska potica» appena sfornata ha una durata minima di conservazione di 10 giorni, con l'unica eccezione della «slovenska potica» con ripieno al dragoncello, che ha una durata minima di conservazione di sette giorni. La «slovenska potica» deve essere conservata secondo le istruzioni del produttore.

La «slovenska potica» cotta e congelata deve essere consumata entro tre mesi dalla data di congelamento. Una volta scongelata, la «slovenska potica» deve essere consumata entro tre giorni.

Se congelata cruda, la «slovenska potica» ha una durata massima di conservazione di sei mesi dalla data di congelamento.

«POTIČNIK», lo stampo da forno tradizionale per la «slovenska potica»

Il «potičnik» può essere fatto di terracotta, porcellana, metallo smaltato, metallo con rivestimento antiaderente o altri materiali.

È rotondo, leggermente svasato, con lati lisci o scanalati. Le eventuali scanalature sono perpendicolari al fondo del «potičnik». Il fondo è piatto. Il «potičnik» ha un foro centrale che dà alla «potica» la forma tipica, nonché l'unica possibile, ossia quella di un ciambellone svasato. Il diametro minimo di un «potičnik» sul fondo è di 14 cm. Attorno ai «potičnik» di terracotta può essere legato un filo metallico per garantirne una maggiore durabilità.

4.3. *Descrivere i principali elementi fondamentali che attestano il carattere tradizionale del prodotto (articolo 7, paragrafo 2, del regolamento)*

Il termine «potica» è indubbiamente sloveno e deriva da forme slovene più antiche, quali «povitica», «povtica» e «potvica». La denominazione semplice «potica» è in uso dal XVIII secolo. La più antica testimonianza scritta del nome «potica» - nella forma storica «povitica» — può essere fatta risalire a due volumi (del 1575 e del 1577) di Primož Trubar, l'autore dei primi libri stampati in lingua slovena.

La più antica ricetta della «potica» è stata pubblicata nel testo «La gloria del Ducato di Carniola» (1689) dal primo enciclopedista sloveno Janez Vajkard Valvasor. Nel primo libro di cucina in sloveno, scritto da Valentin Vodnik nel 1799, il termine «potica» si riferisce al modo di dare forma al rotolo di pasta. Con la pubblicazione di altri libri di cucina (di Andrej Zamejic, Magdalena Knafelj Pleiweis, Suor Felicita Kalinšek e altri), il numero di ricette differenti per la preparazione della «potica» è aumentato. Alcune ricette sono contenute anche in libri di cucina in lingua straniera, ad esempio «Die süddeutsche Küche» (1897) di Katharina Prato e un libro di cucina di Marie von Rokitsky del 1897, in cui si afferma esplicitamente che la «potica» proviene dalla Carniola*.

L'attuale forma tipica della «slovenska potica», dovuta alla cottura in un apposito stampo in terracotta o metallo chiamato «potičnik» o «potičnica», risale a oltre 200 anni fa.

Sarebbe difficile trovare un piatto tradizionale sloveno che rappresenti i menù delle feste meglio della «potica». Una festa non è una vera festa senza la «potica», soprattutto a Natale, Pasqua e durante le ricorrenze familiari. Per quanto riguarda i diversi ripieni, la «potica» al dragoncello è la variante decisamente più slovena, mentre il ripieno con il miele è uno tra i più antichi conosciuti.

Il ripieno più diffuso della «slovenska potica» è quello alle noci, poiché erano facilmente reperibili per le persone di ogni estrazione sociale e contribuivano a evocare un senso di abbondanza festiva. Anche il ripieno di noci e uva passa è comune. L'uva essiccata o uva passa era un prodotto tipico delle zone della Slovenia dove la vite è una coltura di base. La pratica di aggiungere uva passa al ripieno di noci era stata segnalata da Janez Vajkard Valvasor già nel 1689 e da Valentin Vodnik nel 1799, come anche il ripieno di sola uva passa. Il ripieno al dragoncello è il più caratteristico della Slovenia, dove la pianta è sempre stata associata a pietanze dolci. L'umidità della ricotta rende la «potica» ancora più morbida. In passato, al ripieno al dragoncello si aggiungeva la ricotta al posto di ingredienti più costosi, come uova e burro, che non tutti potevano permettersi. La ricotta è l'unico ingrediente che si abbina al ripieno al dragoncello.

Oggi la «slovenska potica» è conosciuta in tutte le regioni slovene, nonché tra gli sloveni che vivono all'estero. Anche numerosi autori stranieri considerano la «potica» un dolce originale sloveno.

La denominazione «slovenska potica» è stata utilizzata per la prima volta nella seconda metà del XIX secolo. L'impiego è documentato in varie fonti storiche:

- «[...] i nostri cuochi si recheranno ad Amburgo, Berlino e Monaco di Baviera per guadagnare la più che meritata retribuzione insegnando ai tedeschi come lardellare correttamente lo žganci e preparare la “potica” carniolana* [...]» (quotidiano *Slovenija*, 1849, n. 19, pag. 74).
- «La “potica” di miele o di noci, così come la salsiccia essiccata, sono i piatti tipici della Carniola**, ora apprezzati anche dai non carniolani» (quotidiano *Kmetijske in rokodelske novice*, 35/1877, n. 11, pag. 83).
- «L'Unesco ha pubblicato un manuale sull'istruzione e la formazione [preposizione mancante] patrimonio culturale mondiale. La “potica” slovena vi figura».
- «La “potica” sta alla Slovenia come la torta di mele all'America» (*Betsy Oppenheer, Celebration Breads, Recipes, Tales and Traditions*, New York 2003, pag. 117).
- «Ma abbiamo tanti altri stampi e tegami in terracotta. Secondo gli usi e i costumi, sono tre le specialità culinarie slovene che vi vengono cotte: prekmurska gibanica, belokranjska povitica e “slovenska potica”» (supplemento del giornale *Delo in Dom*, luglio-dicembre 2007).

- «Quel che vi aspetta è l'indispensabile "potica" slovena e idee per un menù delle feste [...]» (*Mag magazine*, dicembre 2007).
- «Alcuni tipi di "potica" svolgono un ruolo fondamentale nella promozione della Slovenia come destinazione turistica e in generale. Segnaliamo a tal proposito la "potica" con ripieno al dragoncello, la "potica" slovena più tipica» (*Slovenske Novice*, gennaio-giugno 2008).
- «Una vera "potica" slovena ha tre-quattro giri, possibili da ottenere soltanto con un ripieno abbondante» (*Slovenske Novice*, gennaio-giugno 2008).
- «Pare che il Regno Unito stia scoprendo la dolcezza e la varietà di sapori della "potica" slovena. Sul Daily Telegraph è stata di recente pubblicata la ricetta della "potica" o "pan dolce sloveno", come anche è chiamata, [...]» (giornale *Nedelo*, 19/2013, 3 marzo, n. 9, pag. 11).
- *L'orsacchiotto cuoce dolci sloveni: «Potica»* (Tina Orter, 2014), un libro illustrato per bambini e genitori, in cui è presentata una ricetta della «slovenska potica»; tradotto in otto lingue (inglese, tedesco, italiano, francese, spagnolo, russo, svedese e polacco).
- «Pazzi per la "potica"» (*The Slovenia Times*, 3 aprile 2015).
- «Potica», *il pezzo forte della tavola delle feste* (sito web dell'Ente sloveno per il turismo).

Note * e **: Dal XV secolo in poi, la Carniola (SL: Kranjska) è stata la regione storica centrale del territorio etnico sloveno. Era l'unica a essere interamente slovena. Per questo il termine «Carniola» (SL: Kranjec) è stato utilizzato come sinonimo di sloveno. Nel 1364 la Carniola divenne ducato e dal 1846 al 1918 fu dominio reale appartenente alla monarchia asburgica. L'attuale Slovenia discende pertanto dall'antica regione della Carniola.
