

SPECIFIKACIJA PROIZVODA ZA ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOST

SLOVENSKA POTICA

Ime za registracijo proizvoda je »slovenska potica«, in sicer z enotnim testom in štirimi nadevi, iz katerih izhaja pet vrst potic

Slovenska potica – z orehovim nadevom

Slovenska potica – z orehovim nadevom in rozinami

Slovenska potica – z rozinovim nadevom

Slovenska potica – pehtranka

Slovenska potica – pehtranka s skuto

V Ljubljani, 31. avgusta 2024

1. OPIS PROIZVODA

1.1 Naziv izdelka

Prehranski izdelek se imenuje *slovenska potica*. Glede na možne nadeve se pogosto uporablja tudi zveza z oznako nadeva. Torej orehova potica, tudi slovenska potica – orehova ali orehov nadev, medena potica, tudi slovenska potica - medena ali medeni nadev, pehtranova potica, tudi slovenska potica – pehtranov nadev ali pehtranka idr. Beseda potica je izrazito slovenska in ima svoj jezikovni razvoj iz zgodnejših slovenskih oblik kot so *povitica, povtica, potvica*. To je povezano tudi z razvojem načinov izdelave potic od srednjega veka (pred 15. stoletjem) do začetkov 20. stoletja, ko se je razvoj ustalil, enotno poimenovanje potica pa se je uveljavilo od 18. stoletja. Izraz slovenska potica se je začel uporabljati od 2. polovice 19. stoletja.

1.1.1 Uporaba izraza »slovenska potica« (izbor)

- »...naše kuharce se bodo v Hamburg, Berlin, v Monakovo prevažovale, za trde tolarje Nemškute učit, kako gre žgance zabeliti in **kranjske potice*** narediti...« (Slovenija 1849, št.19, s.74).
- »**Medena in orehova potica** in pa suha klobasa sta tedaj starodavna originala **Kranjska****, katera tudi Nekranjcem še danes dobro dišita«. (Kmetijske in rokodelske novice 35/1877, št.11, s.83)
- »...In it, we read of the appeal our famous **Slovenian Potica** had for President-elect John F. Kennedy's sister, Mrs. Eunice Shriver of Chicago who tasted it during one of her visits...« (The Dawn/Zarja, Uradno glasilo Slovenske ženske zveze, Chicago 33/1961, št.2, 29-30.)
- »Unesco je izdal priročnik o vzgoji in izobraževanju svetovni kulturni dediščini. V njem je tudi **slovenska potica**...« (Delo, 28.9.1999.)
- »Res je, da so naši znani artikli...kot je kraški pršut, kot je prekmurska gibanica, kot je kranjska klobasa,...**slovenska potica**, imeli domačnost...« (49.seja Državnega zbora RS, 1.6.2000)
- »**Potica** is to **Slovenia** what apple pie is to America.« (Betsy Oppenneer, Celebration Breads, Recipes, Tales and Traditions, New York 2003, s.117.)
- »...Za čestitko v obliki ohranjevalnika zaslona »**Slovenska potica**«, avtorjev Janeza Vidriha in Denisa Lončarja, so leta 2003 prejeli nagrado Marketing Magazina...« (Delo, 8.4.2006.)
- »Vendar poznamo še veliko drugih lončenih pekačev in posod. Po ljudskem izročilu se v njih pečejo tudi tri slovenske kulinarične specialitete: prekmurska gibanica, belokranjska povitica in **slovenska potica**.« (Delo in dom, julij- december 2007.)
- »Čakata vas torej še obvezna **slovenska potica** in zamisel za praznični jedilnik...«. (Revija Mag, december 2007.)
- »Obiskovalcem je zelo teknila **slovenska potica** z orehovim, makovim in pehtranovim nadevom...«. (Delo, 26.6.2008.)

- »Posamezne vrste potic imajo pomembno vlogo v turistični in siceršnji promociji države. Pri tem postavljamo na prvo mesto pehtranovo, ki je najznačilnejša **slovenska potica**.« (Slovenske novice, januar-junij, 2008.)
- »Prava **slovenska potica** je praviloma tri- ali štirikrat zavita, kar se lahko doseže le z veliko nadeva.« (Slovenske novice, januar-junij, 2008.)
- »Sladkost in pestrost okusa **slovenske potice** so očitno odkrili in bodo odkrivali tudi na Otoku, saj je britanski časnik Telegraph objavil recept, kako se speče potica oziroma, kot so jo poimenovali slovenski sladki kruh...« (Nedelo 19/2013(3.3.), št.9, s.11.)

*OPOMBA k * in **: Kranjska od 15. stoletja dalje predstavlja na slovenskem narodnostnem ozemlju osrednjo zgodovinsko deželo. Ta je bila od vseh ostalih dežel edina povsem slovenska. Zato je bil izraz Kranjec včasih tudi drugo ime za Slovenca. Leta 1364 je postala Kranjska vojvodina, od 1846 do 1918 pa kronovina, kot del habsburške monarhije. Današnja Slovenija je torej nasledek nekdanje Kranjske.*

1.2 Pojavnost potic

Potice so kot pretežno praznična jed zastopane na številnih področjih vsakdanjega in prazničnega dogajanja ter ustvarjalnosti. Tako kot motivi v literaturi, glasbi, likovni umetnosti in na številnih prireditvah ter festivalih. Imajo pomembno vlogo v turistični in gostinski ponudbi ter so pogosta darila. Dva festivala sta posvečena le poticam in sicer od leta 2004 v Preboldu in od 2010 na Blejskem otoku. Pred večjimi prazniki so pogoste razstave potic ter različna tekmovanja za najboljše. Strokovno ocenjevanje z razstavo poteka od leta 1990 na Ptujju v okviru prireditve »Dobrote slovenskih kmetij«. Kot slovenska prehranska posebnost so bile potice že nekajkrat med motivi znamk Pošte Slovenije.

1.3 Opis potice

Potica je z različnimi sladkimi ali slanimi nadevi namazan kvašeni testeni zvitek z luknjo v sredini, pečen v okroglem lončenem, porcelanastem ali kovinskem pekaču *potičniku*, ki ima obodno steno gladko ali narebreno z navpično stoječimi rebri, ravnim dnom, v sredini pa prirezani stožec.

1.4 Temeljne sestavine zgodovinskega razvoja, ki so ključni elementi opredelitve tradicionalnih lastnosti slovenske potice

1.4.1. Najstarejša izhodišča, ki so privedla do razvoja potic, so v treh »praoblikah« in sicer v *kolaču*, *povitici* (tudi *presnecu*, *gubanci*) in *pogači*. Za nadaljnji razvoj, ki privede do »izuma« potic, sta še zlasti pomembna *kolač* in *povitica*, razvoj pogač pa je šel v vsebinskem in geografskem pogledu v druge smeri.

1.4.2. Najstarejši omembi potice in sicer še v razvojnem poimenovanju *povitica* je v delih Primoža Trubarja iz let 1575 in 1577.

1.4.3. Najstarejši recept za *potico* je objavil Janez Vajkard Valvasor v delu Slava vojvodine Kranjske, leta 1689. Poleg podrobnega opisa načina izdelave *potice* je navedel tudi razlikovanje *potice* od *kolača*, *presneca* in *pogače*.

1.4.4. V 17. stoletju se *potice* pečejo kot okrogel praznični kruh in sicer v lončenih modelih ali kot kolači neposredno v pečeh. Najstarejši ohranjeni primer pekača za *potico* brez sredinskega stožca je iz leta 1777.

1.4.5. Poznejši avtorji od Valvasorja do konca 19. stoletja (npr. Anton Tomaž Linhart, Valentin Vodnik, Balthasar Hacquet, Janez Trdina, Jožef Pajek) že dosledno uporabljajo naziv *potica*. Do 19. stoletja sta tudi v tehnološkem pogledu znana dva načina izdelave *potice* in sicer kot polžasto zavito zvitek namazanega testa ali kot kolač z luknjo v sredini. Slednja oblika prevlada na prehodu iz 19. v 20. stoletje, polžasti način pa se ohrani na zahodnem delu Slovenije in se imenuje *gubanca*, v enakem pojmovnem pomenu kot je beseda *potica*.

1.4.6. V prvi kuharski knjigi v slovenskem jeziku Valentina Vodnika, leta 1799, je navedena tudi *potica* in sicer kot način oblikovanja testenega zvitka. Število receptov za izdelavo *potic* se pomnoži v nadaljnjih kuharskih knjigah in sicer Andreja Zamejica, Magdalene Knafelj Pleiweis, S.M. Felicite Kalinšek in drugih.

1.4.7. Recepte za *potice* najdemo tudi v tuje jezičnih kuharskih knjigah. Najprej v knjigi »Die Süddeutsche Küche«, Katharine Prato, kjer dosledno uporablja izraz *potica*, pisan po nemško *potiza*. Tudi Marie von Rokitsansky je l. 1897 v svoji knjigi objavila recepte za *potice* in poudarila, podobno kot druge avtorice tega časa, njihov izvor s Kranjskega.

1.4.8. Število receptov za različne vrste *potic* se začne množiti v številnih kuharskih knjigah od konca 1. svetovne vojne do danes, ko je v evidenci čez 105 različnih vrst sladkih in slanih *potic*, glede na uporabljene nadeve. Danes poznajo *potice* v vseh slovenskih regijah in na območjih zunaj Slovenije s slovenskim prebivalstvom, čeprav so lahko tudi nekatera terminološka odstopanja. *Potice* so razpoznavna znamenja istovetnosti med slovenskimi izseljenci. Tudi večina tujih avtorjev navaja, da je *potica* izvorno slovenska sladica.

Slovenska *potica* je ena od izvornih slovenskih sladici. Sestavljena je iz vzhajane testa in polnila, ki je bilo po navadi orehovo. *Potico* že dolgo časa poznajo skoraj povsod po svetu, kamor so jo zanesli slovenski izseljenci. Nekateri jo označujejo tudi kot »ambasadorko Slovenije«.

Novejše avtorice in avtorji kuharskih knjig priporočajo izdelavo hladno vzhajanih *potic*. Ta način priprave zagotavlja namreč popoln uspeh. Za razliko od »klasičnega« načina izdelave *potice*, pri tem pripravimo *potico* iz popolnoma hladnih sestavin za testo. Testo takoj po zamesenju razvaljamo, namažemo s prav tako hladnim nadevom in zvijemo v *potični* zvitek. Model za *potico* namažemo z maslom in ga potresemo z ostro moko ter ga položimo v hladilnik, da vzhaja približno osem ur. Izdelovalci in izdelovalke pripravljajo to vrsto *potice* po navadi v večernih urah in potem počasi vzhaja v hladilniku. Zato jo ponekod imenujejo tudi »nočna *potica*«. Testo za *potico* lahko pripravimo tudi iz ajdove, koruzne, ržene ali polnozrnate moke. Od navedenih so najbolj pogoste *potice* iz ajdove moke. Koruzno moko so v preteklosti uporabljali predvsem za testo, ko so izdelovali *potice* s slanimi nadevi.

RECEPTURE IN IZDELAVA

Slovenska potica je z različnimi sladkimi ali slanimi nadevi namazan kvašeni testeni zvitek z luknjo v sredini, pečen v okroglem lončenem, porcelanastem ali kovinskem pekaču – potičniku, ki ima ravno dno, obodno steno gladko ali narebreno z navpično stoječimi rebri, v sredini pa prirezani stožec.

Tradicionalni oziroma najpogostejši nadevi za slovensko potico so orehov, orehov z rozinami, rozinov, pehtranov ter pehtranov s skuto. Slovenska potica se lahko po pripravi tudi zamrzne kot surova (nepečena) ali po peki. Ne glede na to, pa mora biti zunanji videz pečene slovenske potice enakomeren, čvrst, z gladko skorjo. Barva pečene slovenske potice je tipična za sladko testo (zlato rjave barve).

Ob pritisku je slovenska potica mehka in prožna. Lahko je posuta tudi s sladkorjem v prahu. Videz slovenske potice na prerezu: skorja ne odstopa, nadev je enakomerno razporejen, povezan in brez vmesnih lukenj, glede na premer potičnika mora imeti predpisano število zavojev.

Opis metode proizvodnje proizvoda, za katerega se uporablja ime "slovenska potica" ki jo morajo proizvajalci upoštevati, po potrebi vključno z vrsto in značilnostmi uporabljenih surovin ali sestavin, in metode, po kateri je proizvod pripravljen

1. Moka – bela pšenična moka
2. Mleko – kravje mleko
3. Skuta – polnomastna, pasirana ali nepasirana
4. Orehova jedrca – mleta orehova jedrca
5. Vanilja – aromatiziran sladkor z naravno vaniljo, v stroku, v prahu ali tekočini. Pri rozinovem nadevu mora biti vaniljev strok v kakršnikoli obliki (mlet, tolčen,...)
6. Pehtran- sveži sesekljeni listi ali posušen pehtran ali zamrznjen
7. Domači rum 38 – 40%
8. Jajca – surova kokošja
9. Maslo iz kravjega mleka - surovo
10. Sladkor- kristalni ali v prahu/zmlet
11. Rozine
12. Sladka smetana
13. Kisla smetana (polnomastna)
14. Cimet
15. Sol
16. Kvas

Vsi nadevi se pripravljajo sveži – sproti, v hladilniku so lahko največ 2 dneva.

2.1 Sestavine in priprava kvašenega testa

Recept za testo v teži na 1 kg bele pšenične moke	Recept v odstotkih glede na moko (%)	Dovoljena odstopanja
1000 g bele pšenične moke		
30 g kvasa	3	največ 50 g
100 g surovega masla	10	največ 150 g
120 g sladkorja	12	najmanj 80 g
10 g soli	1	največ 12 g
3 rumenjaki ali 60 g rumenjakov	6	največ 6 rumenjakov ali največ 120 g
10 g vanilijevega sladkorja	1 – 2	največ 30 g
10 ml ruma	1	največ 20 ml
Do 500 ml mleka	do 50	po potrebi

		(glede na želeno trdoto testa)
--	--	--------------------------------

Priprava testa:

Kvašeno testo lahko zamesimo s kvasnim nastavkom ali brez njega. Testo mešamo in mesimo tako dolgo, da je povezano, nelepljivo in gladko. Po mesenju testo počiva vsaj 15 min.

Po počivanju lahko:

- a) Testo takoj razvaljamo na debelino 0,4 cm – 1,5 cm v obliki pravokotnika, nadevamo z nadevom ter tesno zvijemo v zvitek;
- b) Testo pustimo vzhajati in ga šele po vzhajanju razvaljamo na debelino 0,4 cm – 1,5 cm v obliki pravokotnika, nadevamo z nadevom in tesno zavijemo v zvitek.

Zvitek položimo v namaščen potičnik, površino večkrat vertikalno prebodemo in pustimo vzhajati, da vidno naraste in je površina napeta, vendar pod otipom prsta puhasta.

Vzhajano testo lahko ponovno prebodemo tudi pred peko.

2. RECEPTURE ZA NADEVE SLADKIH SLOVENSКИH POTIC

3.1 Slovenska potica – orehova

Sestavine orehovega nadeva	Dovoljen razpon v receptu na maso orehov
1 000 g orehovih jedrc zmeljemo	
375 g sladkorja	najmanj 250 g sladkorja
100 g surovega masla	največ 125 g
3 beljaki ali 90 g beljakov	Največ 4 beljaki ali največ 120 g
20 g vaniljevega sladkorja	največ 30 g
1-2 noževi konici cimeta ali vsaj 3 mg	največ 5 mg
do 600 ml mleka	Po potrebi glede na čvrstost nadeva oz. namaza

Priprava orehovega nadeva in potice:

1. Zmleta orehova jedrca prelijemo z vročim mlekom ter jih ohladimo.
2. Zmesi primešamo vaniljin sladkor, sladkor, cimet, omehčano maslo, in nazadnje še stopenj snež iz beljakov. Sneg je lahko narejen tudi iz beljakov in sladkorja. Nadev mora biti mazav, da se testo pri mazanju ne raztrga.
3. Testo razvaljamo na debelino mezinca ali vsaj 0,4cm - 1,5.
4. Na 1 kg kvašenega testa nadevamo najmanj 1 kg orehovega nadeva. Potica mora imeti 3-4 zavoje do srednje velikega modela (do vključno 29 cm premera), pri večjih modelih lahko ima 1 – 2 zavoja več.
5. Z nadevom namažemo testo. Po namazanem nadevu lahko potresemo majhen del suhih mletih orehovih jederc.
6. Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v okrogel potičnik, ki ga lahko namastimo z maslom in pomokamo. Konca zvitka se morata dobro stikati.
7. Potico v pekaču pustimo vzhajati.
8. Pred pečenjem potico po želji premažemo z mešanico masla, mleka in rumenjaka ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160 – 180°C vsaj 40 minut. Ne glede na priporočeno temperasturo se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita glede na vrsto peči in velikost potice.
9. Potico stresemo iz potičnika, tako da je zgornji del spodaj in jo ohladimo.
10. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

3.2 Slovenska potica – orehova z rozinami

Sestavine orehovega nadeva z rozinami	Dovoljena odstopanja
1 000 g mletih orehovih jedrc	
200g sladkorja	najmanj 100 g
100 g surovega masla	največ 125 g
3 beljaki ali 90 g beljakov	največ 4 beljaki ali največ 120 g
20 g vaniljevega sladkorja	največ 30 g
1-2 noževi konici cimeta ali vsaj 3 mg	največ 5 mg
do 600 ml mleka	po potrebi glede na čvrstost nadeva oz. namaza
100 g rozin	največ 250 g rozin
največ ½ dl ruma (za rozine)	opcija – brez ruma

Priprava orehovega nadeva z rozinami in potice:

1. Mlete orehe prelijemo z vročim mlekom ter ohladimo.
2. Zmesi primešamo vaniljin sladkor, sladkor, cimet, omehčano maslo, in nazadnje še stepen sneg iz beljakov in sladkorja. Nadev mora biti mazav, da se testo pri mazanju ne raztrga.
3. Testo razvaljamo na debelino mezinca ali vsaj 0,4 cm do 1,5.
4. Z nadevom namažemo testo. Po namazanem nadevu lahko potresemo majhen del suhih mletih orehov in enakomerno po njih prebrane in oprane rozine, ki smo jih predhodno namočili v rum (opcija – brez predhodnega namakanja v rum).
5. Na 1 kg kvašenega testa nadevamo najmanj 900 g orehovega nadeva in vsaj 100 g suhih rozin.
6. Potica mora imeti 3 – 4 zavoje do srednje velikega modela (do vključno 29 cm premera) pri večjih modelih lahko ima 1 -2 zavoja več.
Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v okrogel potičnik, ki ga lahko namastimo z maslom in pomokamo. Konca zvitka se morata dobro stikati.
7. Potico v pekaču pustimo vzhajati.
8. Pred pečenjem potico po želji premažemo z mešanico masla, mleka in rumenjakov ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160 – 180°C vsaj 40 minut. Ne glede na priporočeno temperaturo se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita glede na vrsto peči in velikost potice.
9. Potico stresemo iz potičnika, tako da je zgornji del spodaj in jo ohladimo.
10. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

3.3 Slovenska potica – rozinova

Sestavine rozinovega nadeva	Dovoljena odstopanja
3 rumenjaki ali vsaj 60 grumenjakov	največ 4 rumenjaki ali največ 80 g
50 sladkorja (mleti)	največ 100 g
1 beljaka	
30 ml sladke smetane	največ 50 ml
1 kavna žlička (do 2 mg) stolčenega ali mletega vaniljevega stroka	največ 0,6 g
500 g rozin	največ 800 g
½ dl rum	največ 0,8 dl

Priprava nadeva in potice:

1. Rozine preberemo in namočimo v rum.
2. Rumenjake penasto umešamo, dodamo sladkor, vanilijo, sladko smetano in stepen sneg.
3. Testo razvaljamo na debelino mezinca ali vsaj 0,4cm - 1,5 cm.
4. Z nadevom namažemo testo in potresemo z rozinami, ki smo jih pred tem namočili v rumu. Na 1 kg kvašenega testa namažemo nadev z najmanj 500 g suhih rozin.
5. Potica mora imeti 3 – 4 zavoje do srednje velikega modela (do vključno 29 cm premera) pri večjih modelih lahko ima 1 -2 zavoja več. Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v okrogel potičnik, ki ga lahko namastimo z maslom in pomokamo. Konca zvitka se morata dobro stikati.
6. Potico v pekaču pustimo vzhajati
7. Pred pečenjem potico premažemo po želji z mešanico masla, mleka in rumenjakov ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160 – 180°C vsaj 30 minut. Ne glede na priporočeno temperaturo se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita glede na vrsto peči in velikost potice.
8. Potico stresemo iz potičnika, tako da je zgornji del spodaj in jo ohladimo.
9. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

3.4 Slovenska potica – pehtranka

Sestavine pehtranovega nadeva	Dovoljena odstopanja
150 g surovega masla	največ 200 g
100 g sladkorja v prahu	najmanj 50 g
4 rumenjaki ali vsaj 80 grumenjakov	Najmanj 3 rumenjaki ali najmanj 60 g
75 g svežega ali zamrznjenega pehtrana, ali 15 g posušenega pehtrana	najmanj 30 g svežega ali zamrznjenega pehtrana ali najmanj 8 g posušenega

Priprava nadeva in potice:

1. Maslo umešamo, dodajamo sladkor in rumenjake.
2. Vmešamo sesekljan pehtranove liste ali posušen pehtran.
3. Testo razvaljamo, na debelino mezinca vsaj 0,4cm do 1,5 cm. Na 1 kg kvašenega testa nadevamo 300 - 400 g maslenega pehtranovega nadeva.
4. Potica mora imeti 3 – 4 zavoje do srednje velikega modela (do vključno 29 cm premera) pri večjih modelih lahko ima 1 -2 zavoja več. Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v okrogel potičnik, ki ga lahko namastimo z maslom in pomokamo. Konca zvitka se morata dobro stikati.
5. Potico v pekaču pustimo vzhajati.
6. Pred pečenjem potico premažemo po želji z mešanico masla, mleka in rumenjakov ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160 – 180°C vsaj 30 minut. Ne glede na priporočeno temperaturo se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita glede na vrsto peči in velikost potice.
7. Potico stresemo iz potičnika, tako da je zgornji del spodaj in jo ohladimo.
8. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

3.5 Slovenska potica – pehtranka s skuto

Sestavine pehtranovega nadeva s skuto in kislo smetano	Dovoljena odstopanja
125 g skute	največ 160 g
125 g kisle smetane	največ 130 g
20 g sladkorja	največ 30 g
3 rumenjaki ali 60 g beljakov	najmanj 3 rumenjaki ali najmanj 60 g
3 beljaki ali 90 g beljakov	najmanj 3 beljaki ali najmanj 90 g
75 g svežega ali zamrznjenega pehtrana ali 15 posušenega pehtrana	najmanj 30 g svežega ali zamrznjenega pehtrana ali najmanj 8 g posušenega

Priprava nadeva in potice:

1. Skuto pretlačimo, dodamo rumenjake in sesekljan pehtran ali suhi pehtran ter stepen sneg s sladkorjem.
2. Testo razvaljamo na debelino mezinca ali vsaj 0,4 cm do 1,5 cm ter namažemo z nadevom. Na 1 kg kvašenega testa nadevamo 300 - 500 g pehtranovega nadeva s skuto.
3. Potica mora imeti 3 – 4 zavoje do srednje velikega modela (do vključno 29 cm premera) pri večjih modelih lahko ima 1 -2 zavoja več. Testo z nadevom tesno zvijemo v zvitek in ga položimo v okrogel potičnik, ki ga lahko namastimo z maslom in pomokamo. Konca zvitka se morata dobro stikati.
4. Potico v pekaču pustimo vzhajati.
5. Pred pečenjem potico premažemo po želji z mešanico masla, mleka in rumenjakov ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in priporočamo pečenje na 160 – 180°C vsaj 30 minut. Ne glede na priporočeno temperaturo se lahko temperatura in čas pečenja prilagodita glede na vrsto peči in velikost potice.
6. Potico stresemo iz potičnika, tako da je zgornji del spodaj in jo ohladimo.

7. Po želji jo potresemo s sladkorjem v prahu in ponudimo narezano na klinaste rezine.

Slovenska potica se lahko po pripravi tudi zamrzne kot surova (nepečena) ali kot že pečena.

4. POTIČNIK - tradicionalni pekač za peko slovenske potice

Potičnik je izdelan iz žgane gline, porcelana, emajlirane kovine ali kovine s teflonsko oblogo ali drugih materialov.

Potičnik je okrogle, rahlo konusne oblike, obodna stena je gladka ali rebrasta. Pri slednji so rebra postavljena navpično glede na dno potičnika. Potičnik ima ravno dno. V sredini potičnika je prirezan stožec, ki omogoča temeljno in edino obliko potice, to je v obliki kroga ali kolača s sredinsko luknjo, obratno konusne oblike. Najmanjše uporabne dimenzije potičnika: spodnji premer vsaj 14 cm. Potičniki iz žgane gline so lahko povezani z žico, kar poveča njihovo obstojnost.

5. OPREDELITEV KAKOVOSTI POTICE

Zunanji videz potice je enakomeren, čvrst, z gladko skorjo. Barva pečene potice je tipična za sladko testo (zlato-rjave barve). Videz potice na prerezu: skorja ne odstopa, polnilo (nadev) je enakomerno razporejeno, povezano in brez vmesnih lukenj. Ob pritisku je potica mehka in prožna.

6. ROK UPORABNOSTI SLOVENSKE POTICE

Za zagotavljanje optimalne kakovosti in okusa mora biti slovenska potica označena z rokom uporabnosti.

Sveže pečena slovenska potica ima najmanj 10 dni od dneva peke, izjema je slovenska potica – pehtranka, ki ima rok uporabnosti najmanj 7 dni od dneva peke. Do poteka uporabnosti slovensko potico skladiščimo po navodilih proizvajalca.

Slovenska potica, ki je po peki zamrznjena, je uporabna največ tri mesece od datuma zamrznitve. Ko je odtajana, jo je potrebno porabiti v največ treh dneh.

Zamrznjena surova slovenska potica, ima rok uporabnosti največ 6 mesecev od datuma zamrznitve.

7. UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO

Zahteva specifikacije	Neupoštevanje specifikacije	Ukrepi/evidence	Kontrola
Oblika in velikost potičnika	Potičnik ni pravih dimenzij. Potičnik ni pravih oblik.	Jasna vizualna izločitev nepravih potic.	Kontrola potic pri vseh ali po ključu na terenu.
Sestavine, ki se uporabljajo			
Priprava testa iz sestavin	Uporaba drugih sestavin.	Seznam predpisanih sestavin (surovin) s sledljivostjo do originalnih lotov teh surovin. Pri tem je potrebno upoštevati masne bilance po verigi navzdol do kupca in navzgor do dobavitelja. Masa nabavljenih surovin posameznih lotov preko nabavnice se mora ujemati z maso uporabljenih lotov surovin v delovnem nalogu in z maso lotov surovin v prodanih izdelkih do kupca. Izločitev tistih potic, ki nimajo sledljivosti do originalnih lotov oz. masne bilance niso uravnotežene. *- lot je lahko datum ali številka **- upoštevajo se zakonski in tehnološki kali	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu
Orehov nadev	Priprava le iz sestavin, ki so navedene	Seznam predpisanih sestavin (surovin) s sledljivostjo do originalnih lotov teh surovin. Pri tem je potrebno upoštevati masne bilance po verigi navzdol do kupca in navzgor do dobavitelja. Masa nabavljenih surovin posameznih lotov preko nabavnice se mora ujemati z maso uporabljenih lotov surovin v delovnem nalogu in z maso lotov surovin v prodanih izdelkih do kupca. Izločitev tistih potic, ki nimajp sledljivosti do originalnih lotov oz. masne bilance niso uravnotežene.	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu

26. 9. 2024
 POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-10/2017/33

		*- lot je lahko datum ali številka **- upoštevajo se zakonski in tehnološki kali	
Orehov nadev z rozinami	Priprava le iz sestavin, ki so navedene	Seznam predpisanih sestavin (surovin) s sledljivostjo do originalnih lotov teh surovin. Pri tem je potrebno upoštevati masne bilance po verigi navzdol do kupca in navzgor do dobavitelja. Masa nabavljenih surovin posameznih lotov preko nabavnice se mora ujemati z maso uporabljenih lotov surovin v delovnem nalogu in z maso lotov surovin v prodanih izdelkih do kupca. Izločitev tistih potic, ki nimajp sledljivosti do originalnih lotov oz. masne bilance niso uravnotežene. *- lot je lahko datum ali številka ** - upoštevajo se zakonski in tehnološki kali	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu
Rozinov nadev	Priprava le iz sestavin, ki so navedene	Seznam predpisanih sestavin (surovin) s sledljivostjo do originalnih lotov teh surovin. Pri tem je potrebno upoštevati masne bilance po verigi navzdol do kupca in navzgor do dobavitelja. Masa nabavljenih surovin posameznih lotov preko nabavnice se mora ujemati z maso uporabljenih lotov surovin v delovnem nalogu in z maso lotov surovin v prodanih izdelkih do kupca. Izločitev tistih potic, ki nimajo sledljivosti do originalnih lotov oz. masne bilance niso uravnotežene. *- lot je lahko datum ali številka **- upoštevajo se zakonski in tehnološki kali	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu
Pehtranov nadev (pehtranka)	Priprava le iz sestavin, ki so navedene	Seznam predpisanih sestavin (surovin) s sledljivostjo do originalnih	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu

		<p>lotov teh surovin. Pri tem je potrebno upoštevati masne bilance po verigi navzdol do kupca in navzgor do dobavitelja. Masa nabavljenih surovin posameznih lotov preko nabavnice se mora ujemati z maso uporabljenih lotov surovin v delovnem nalogu in z maso lotov surovin v prodanih izdelkih do kupca. Izločitev tistih potic, ki nimajo sledljivosti do originalnih lotov oz. masne bilance niso uravnotežene.</p> <p>*- lot je lahko datum ali številka **- upoštevajo se lahko zakonski in tehnološki kali</p>	kontrola zapisov na terenu
<p>Pehtranov nadev s skuto (pehtranka s skuto)</p>	<p>Priprava le iz sestavin, ki so navedene</p>	<p>Seznam predpisanih sestavin (surovin) s sledljivostjo do originalnih lotov teh surovin. Pri tem je potrebno upoštevati masne bilance po verigi navzdol do kupca in navzgor do dobavitelja. Masa nabavljenih surovin posameznih lotov preko nabavnice se mora ujemati z maso uporabljenih lotov surovin v delovnem nalogu in z maso lotov surovin v prodanih izdelkih do kupca. Izločitev tistih potic, ki nimajo sledljivosti do originalnih lotov oz. masne bilance niso uravnotežene.</p> <p>*- lot je lahko datum ali številka **- upoštevajo se zakonski in tehnološki kali</p>	<p>Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu</p>
<p>Debelina testa: za mezinec ali 0,4 – 1,5 cm; pri testu brez vzhajanja vsaj 0,4</p>	<p>Pregib testa in ponovno valjanje</p>	<p>Sprotno »merjenje« ob valjanju</p>	<p>Kontrola pri vseh ali po ključu</p>
<p>Potica ima 3 – 4 zavoje do srednje velikega modela (do vključno 29 cm premera) in 1-2 zavoja</p>	<p>Potica ima več ali manj zavojev</p>	<p>Sprotno upoštevanje. Izločitev potic z neustreznim številom zavojev.</p>	<p>Kontrola pri vseh ali po ključu</p>

26. 9. 2024
 POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-10/2017/33

več pri modelih večjih od 29 cm premera			
Poraba vsaj 1 kg orehovega nadeva za 1 kg testa	Ni zapisa porabljenih mas.	Vodenje zapisov o izpolnjevanju zahtev. Izločitev potic z manj kot 1 kg nadeva na 1 kg testa.	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu
Poraba vsaj 900 g orehovega nadeva in vsaj 100 g do največ 250 g suhih rozin za 1 kg testa	Ni zapisa porabljenih mas.	Vodenje zapisov o izpolnjevanju zahtev. Izločitev potic z manj kot 900 g orehovega nadeva 100 g do največ 250 g suhih rozin na 1 kg testa.	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu
Poraba nadeva z najmanj 500 do največ 800 g rozin za 1 kg testa	Ni zapisa porabljenih mas.	Vodenje zapisov o izpolnjevanju zahtev. Izločitev potic z manj kot 500 g rozin in več kot 800 g rozin na 1 kg testa.	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu
Pehtranka - poraba vsaj 300 do največ 400 nadeva za 1 kg testa	Ni zapisa porabljenih mas.	Vodenje zapisov o izpolnjevanju zahtev.	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu
Pehtranka s skuto - poraba vsaj 300 do največ 500 g nadeva za 1 kg testa	Ni zapisa porabljenih mas.	Vodenje zapisov o izpolnjevanju zahtev.	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu
Zunanji videz potice je enakomeren, čvrst z gladko skorjo.	Vidna usedenost in nestabilnost potice, skorja razpokana.	Izločitev potic, ki ne izpolnjujejo zahtev zunanjega videza, ki so sesedene, nestabilne in z razpokano skorjo.	Kontrola pri vseh ali po ključu
Barva pečene potice (skorja) je tipična za sladko testo (zlato-rjave barve).	Močno pretemna ali presvetla skorja, zažgana.	Izločitev potic, ki ne izpolnjujejo zahtev in so tem, no rjave barve ali blede barve, ki dajejo videz nepreprečenosti potice, ali zažgane.	Kontrola pri vseh ali po ključu
Videz potice na prerezu: skorja ne odstopa, polnilo (nadev) je enakomerno razporejeno in brez vmesnih lukenj.	Odstop skorje, slabo zavito polnilo v testu, vidne luknje v potici.	Izločitev potic, ki ne izpolnjujejo zahtev in pri njih odstopa skorja, polnilo (nadev) in testo je slabo zavito, vidne so luknje v potici.	Kontrola pri vseh ali po ključu
Ob pritisku je potica elastična – nelepljiva.	Potica je pacasta, slabo so vidni mostovi med nadevom (polnilom) in testom.	Izločitev potic, ki ne izpolnjujejo zahtev in so pacaste, slabo vidni mostovi med nadevom in testom.	Kontrola pri vseh ali po ključu
Rok uporabnosti slovenske potice	Predpisan daljši rok od 7 dni od	Izločitev tistih z daljšim rokom od 7 dni za pehtranko	Kontrola pri vseh ali po ključu

26. 9. 2024
POTRJENA SPECIFIKACIJA ŠT. 33203-10/2017/33

	dneva peke pri pehtranki in daljši od 10 dni za ostale.	in daljšim od 10 dni za ostale potice.	
Rok uporabnosti zamrznjene surove slovenske potice	Predpisan daljši rok od 6 mesecev	Izločitev tistih, ki so daljši od 6 mesecev.	Kontrola pri vseh ali po ključu
Rok uporabnosti slovenske potice, ki je po peki zamrznjena	Predpisan daljši rok od 3 mesecev	Izločitev tistih, ki so daljši od 3 mesecev.	
Odtajana slovenska potica.	Ni porabljena v 3 dneh.	Vodenje zapisov o izpolnjevanju. Izločitev tiste, ki ni porabljena v 3 dneh.	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu

8. SLOVENSKA POTICA SKOZI VSE LETO IN PRAZNIKE

7.1 Opotičeni prazniki Slovenije (značilne potice za posamezne cerkvene in državne praznike)

Novo leto (1. in 2. januar) – Medena potica

Trije kralji (6. januar) – Pajtica treh kraljev

Praznik sv. Antona puščavnika (17. januar)- Kašnata potica ali "štula"

Prešernov dan ali slovenski kulturni praznik (8. februar) – Potica s figami

Valentinovo (14. februar) – Čokoladna potica

Pustovanje ali karneval – Ocvirkovka ali špehovka

Praznovanja za ženski in moški spol, 8., 10., 19. in 25. marec – Vaniljina potica

Gregorjevo (12. marec) – Rožičeva potica

Velika noč – Pehtranova potica

Jurjevo (23. april) in jurjevanje – Potica s pregreto smetano

Praznik dela (1. maj) – Rozinova potica

Vnebohod in binkošti – Skutna potica

Praznik svetega Rešnjega telesa (četrtek po nedelji sv. Trojice) – Metina potica

Kres ali šentjanževno (24. junij) in dan državnosti (25. junij) – Korenjeva potica

Marijino vnebovzetje ali veliki šmaren (15. avgust) – Presna ali "prsna" potica

Priključitev Prekmurja matičnemu narodu (17. avgust) – Makova potica

Festival kranjske klobase, Sora pri Medvodah (konec avgusta) – Potica s kranjsko klobaso

Vrnitev Primorske k matični domovini (15. september) – Hubanca in/ ali goriška gubanca

Noč čarovnic (31. oktober) - Potica z bučnicami

Dan spomina na mrtve ali vsi sveti (1. november) in verne duše (2. november) – Lešnikova potica

Martinovanje (11. november) – Kostanjeva potica

Koline ali furež – Mesna potica

Miklavž (6. december) – Mandljeva potica

Božič (25. december) – Orehova potica

Dan samostojnosti in enotnosti (26. december) – Potica s suhim sadjem

Novoletna jelka in dedek Mraz – Kokosova potica

Silvester (31. december) – Kakavova potica

7.2 Opotičeno leto v Sloveniji (priporočene potice za posamezne mesece v letu)

Januar – ROŽIČEVA POTICA

Februar – OCVIRKOVKA / ŠPEHOVKA

Marec – MEDENA POTICA

April – PEHTRANOVA POTICA

Maj – ŽELŠEVKA ALI DROBNJAKOVA POTICA

Junij – SKUTNA POTICA

Julij – MAKOVA POTICA

Avgust – KORENJEVA POTICA

September – ROZINOVA POTICA

Oktober – POTICA S SUHIMI SLIVAMI ALI SUHIM SADJEM

November – POTICA S KRANJSKO KLOBASO

December – OREHOVA POTICA