

## **PODATKI O VLAGATELJIH**

Vlagatelji:

### **Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije**

Gospodinjska ulica 6

1000 Ljubljana

Pravna oseba javnega prava

Matična številka: 1332848000

### **Gospodarska zbornica Slovenije – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij**

Dimičeva 13

1000 Ljubljana

Pravna oseba zasebnega prava – reprezentativna zbornica

Matična številka: 5021979

### **Obrtno – podjetniška zbornica Slovenije**

#### **Sekcija živilskih dejavnosti**

Celovška c. 71

1000 Ljubljana

Oseba javnega prava

Matična številka: 5147409

## 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, Chicigo 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 kulinarčne 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 Ptuj 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 Rokitsky 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.

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.

## 2. RECEPTURE IN IZDELAVA

Sestavine, ki se uporabljajo pri peki slovenske potice:

1. Moka – pšenična moka
2. Mleko –kravje mleko
3. Skuta polnomastna –pasirana ali nepasirana
4. 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 – kokošja
9. Maslo iz kravjega mleka - surovo
10. Sladkor- kristalni ali v prahu/zmlet
11. Rozine
12. Sladka smetana
13. Kislá smetana (polnomastna)
14. Cimet
15. Sol
16. Kvas

Vsi nadevi se pripravljajo sveži – sproti, v hladilnikih lahko ("za dan ali dva").

### 2.1 Sestavine kvašenega testa iz bele moke za slovensko potico

| Recept za testo v teži na 1 kg moke        | Recept v odstotkih glede na moko (%) | Dovoljen razpon v receptu (%)             |
|--|--------------------------------------|---|
| 1000 g moke                                |                                      |   |
| 30 g kvasa                                 | 3                                    | 3 – 5                                     |
| 100 g surovega masla                       | 10                                   | 10 – 15                                   |
| 120 g sladkorja                            | 12                                   | 12  |
| 10 g soli                                  | 1                                    | 1 – 1,2                                   |
| 3 – 5 rumenjakov (60 – 100 g)              | vsaj 6                               | 6 – 12                                    |
| 1 žlička vaniljevega sladkorja (10 – 20 g) | 1 – 2                                | do 2                                      |
| 1 žlička ruma (5 – 10 ml)                  | 0,5 – 1                              | 0,5 – 1                                   |
| 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 tako dolgo, da bo povezano, nelepljivo in gladko.

#### A: brez vzhajanja

Po mešanju pustimo testo počivati vsaj 15 minut. Nato ga pri strojnem valjanju razvaljamo na debelino vsaj 0,4 cm, namažemo, zavijemo in potico vzhajamo ter spečemo.

B: z vzhajanjem

Po gnetenju testo 15 minut počiva, nato ga pregnetemo, razdelimo v hlebce, glede na velikost potic in jih vgnemo, pokrijemo in pustimo, da vzhaja.

Vzhajano testo razvaljamo na debelino mezinca (od 0,5 - 1,5cm) in ga oblikujemo v pravokotnik. Tako imamo pripravljeno testeno površino, ki jo namažemo z ustreznim nadevom.

### 3. RECEPTURE ZA NADEVE SLADKIH SLOVENSКИH POTIC

#### 3.1 Slovenska potica – orehov nadev

| Sestavine orehovega nadeva       | Dovoljen razpon v receptu                      |
|----------------------------------|--|
| 1000 g orehovitih jedrc zmeljemo |  |
| 375 g sladkorja                  | 25 – 38 % na maso orehov                       |
| 0 - 125 g surovega masla         | 0 – 12,5 %                                     |
| 3 – 4 beljaki (90 – 120 g)       |  |
| 10 – 20 g vaniljevega sladkorja  | do 2 % na maso orehov                          |
| 1-2 noževi konici cimeta         | do največ 4 mg                                 |
| 470 – 600 ml mleka               | Po potrebi glede na čvrstost nadeva oz. namaza |

#### Priprava orehovega nadeva in potice:

1. Orehova jedrca fino ali grobo zmeljemo. Mlete orehe prelijemo z vročim mlekom ter ohladimo.
2. Zmesi primešamo vaniljin sladkor, sladkor, cimet, omeščano 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 vsaj 0,4cm do 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 orehovitih jedrc.
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 premažemo po želji z mešanico masla, mleka in rumenjakov ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in pečemo na 160 – 180°C vsaj 40 minut. Temperaturo in čas pečenja se prilagodi 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 – orehov nadev z rozinami

| Sestavine orehovega nadeva z rozinami | Dovoljen razpon v receptu                      |
|---------------------------------------|--|
| 1000 g mletih orehovitih jedrc        |  |
| 200g sladkorja                        | 20 – 37 % na maso orehov                       |
| 0 - 125 g surovega masla              | 0 – 12,5 % na maso orehov                      |
| 3 – 4 beljaki (90 – 120 g)            |  |
| 10 – 20 g vaniljevega sladkorja       | do 2 % na maso orehov                          |
| 1-2 noževi konici cimeta (2 – 4 mg)   | do 4 mg  |
| 470 – 600 ml mleka                    | Po potrebi glede na čvrstost nadeva oz. namaza |
| 100 - 250 g rozin                     | 100 – 250 g                                    |
| največ ½ dl ruma (za rozine)          | Opcija – brez ruma                             |

#### Priprava orehovega nadeva z rozinami in potice:

1. Orehe fino ali grobo zmeljemo. Mlete orehe prelijemo z vročo tekočino ter ohladimo.

2. Zmesi primešamo vaniljin sladkor, sladkor, cimet, omeščano maslo, in nazadnje še beljake ali stopenj iz beljakov in sladkorja. Nadev mora biti mazav, da se testo pri mazanju ne raztrga.
3. Testo razvaljamo na debelino mezinca oz. vsaj 0,4cm do 1,5.
4. Z nadevom namažemo testo. Po namazanem nadevu lahko potresemo majhen del suhih mletih orehov. Po namazanem testu enakomerno potresemo prebrane in oprane rozine, ki smo jih predhodno namočili v rumu (opcija – brez predhodnega namakanja v rumu).
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 premažemo po želji z mešanico masla, mleka in rumenjakov ali s posamezno komponento. Potico na več mestih po površini prebodemo in pečemo 160 – 180°C vsaj 40 minut.  
Temperaturo in čas pečenja se prilagodi 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 – rozinov nadev

| Sestavine rozinovega nadeva  | Dovoljen razpon v receptu     |
|--|-------------------------------|
| 3 rumenjaki ( vsaj 60 g)   | 60-80 g                       |
| 50 - 100 g sladkorja (mleti)                                       | do 50 % manj                  |
| 1 beljaka  |                               |
| 2 žlici sladke smetane (30 – 50 ml)                                | 30-50 ml                      |
| 1 kavna žlička (do 2 mg) stolčenege ali mletega vaniljevega stroka | do 2 mg                       |
| 500 g rozin  | 500 do 800 g                  |
| ½ dl rum (cca. 50 g)   | ½ dl – 0,8 dl (cca 50 – 80 g) |

#### Priprava nadeva in potice:

1. Rozine preberemo in namočimo v rumu.
2. Rumenjake penasto umešamo, dodamo sladkor, vanilijo, sladko smetano in stopenj sneg.
3. Testo razvaljamo na debelino mezinca oz. vsaj 0,4cm do 1,5 cm.
4. Z nadevom namažemo testo in potresemo z rozinami, ki smo jih pred tem namočili v rumu. Za rozinovo potico nadevamo na 1 kg kvašenega testa 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 pečemo na 160 – 180°C vsaj 30 minut. Temperaturo in čas pečenja se prilagodi 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  | Dovoljen razpon v receptu          |
|--|------------------------------------|
| 150 g surovega masla   | 150 – 200 g                        |
| 100 g sladkorja v prahu  | do 50 % manj sladkorja             |
| 4 rumenjaki (vsaj 80 g)  | 80 – 100 g                         |
| 75 g svežega pehtrana ali zamrznjenega, ali<br>5 g posušenega pehtrana | najmanj 10 % na maso (težo) nadeva |

#### Priprava nadeva in potice:

1. Maslo umešamo, dodajamo sladkor in rumenjake.
2. Vmešamo pehtranove liste. Lahko dodamo 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 pečemo na 160 – 180°C vsaj 30 minut. Temperaturo in čas pečenja se prilagodi 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 kisló smetano            | Dovoljen razpon v receptu                           |
|---|---|
| 125 g skute   |   |
| 125 g kisle smetane   |   |
| 2 žlici sladkorja (vsaj 30 g)                                     | do največ 60 gramov<br>lahko tudi zmanjšano za 50 % |
| 3 jajca (vsaj 150 g) - ločeno                                     | 150 – 180 g   |
| 60 g svežega ali zamrznjenega pehtrana ali<br>4 g suhega pehtrana | najmanj 10 % na maso nadeva                         |

#### 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 0,4cm 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 pečemo na 160 – 180°C vsaj 30 minut. Temperaturo in čas pečenja se prilagodi 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.

#### 4. OPREDELITEV PEKAČA POTIČNIKA

**Pekač *potičnik*** je izdelan iz žgane gline, porcelana, emajlirane kovine ali kovine s teflonsko oblogo in 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: zgornji premer vsaj 6,5 cm. Potičniki iz žgane gline so lahko povezani z žico, kar poveča njihovo obstojnost.

#### 5. ROK UPORABNOSTI

Pri sveže pečeni slovenski potici mora biti rok uporabnosti napisan na embalažni enoti, pri čemer je pri pehtranovi potici dovoljen največ 7 dni od dneva peke, pri ostalih pa do največ 10 dni od dneva peke. Do poteka uporabnosti slovensko potico skladiščimo po navodilih proizvajalca.

Pri slovenski potici, ki je po peki zamrznjena, mora biti rok uporabnosti napisan na embalažni enoti največ 3 mesecev od datuma zamrznitve.

V primeru odtajane pečene slovenske potice, jo je potrebno porabiti v največ 3 dneh. Če zamrznemo surovo slovensko potico, ima rok uporabnosti 6 mesece od datuma zamrznitve.

#### 6. UKREPI ZA ZAGOTAVLJANJE SKLADNOSTI S SPECIFIKACIJO

| Zahteva specifikacije        | Neupoštevanje specifikacije                               | Ukrepi/evidence  | Kontrola   |
|------------------------------|---|--|--|
| Oblika in velikost potičnika | Potičnik ni pravih dimenzij.<br>Potičnik ni pravih oblik. | Jasna vizualna izločitev nepravilnih potic.                          | Kontrola potic pri vseh ali po ključu na terenu.                   |
| Sestavine, ki se uporabljajo |   |  |  |
| Priprava testa iz sestavin   | Uporaba drugih sestavin                                   | Seznam predpisanih sestavin (po principu sledljivosti masnih bilanc) | Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu |
| Orehov nadev                 | Priprava le iz sestavin, ki so navedene                   | Seznam predpisanih sestavin (po principu sledljivosti masnih bilanc) | Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu |
| Orehov nadev z rozinami      | Priprava le iz sestavin, ki so navedene                   | Seznam predpisanih sestavin (po principu sledljivosti masnih bilanc) | Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu |
| Rozinov nadev                | Priprava le iz sestavin, ki so navedene                   | Seznam predpisanih sestavin (po principu sledljivosti masnih bilanc) | Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| Pehtranov nadev (pehtranka)  | Priprava le iz sestavin, ki so navedene  | Seznam predpisanih sestavin (po principu sledljivosti masnih bilanc)                                   | Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu |
| Pehtranov nadev s skuto (pehtranka s skuto)  | Priprava le iz sestavin, ki so navedene  | Seznam predpisanih sestavin (po principu sledljivosti masnih bilanc)                                   | Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu |
| Debelina testa: za mezinec ali 1 – 1,5 cm; pri testu brez vzhajanja vsaj 0,4   | Pregib testa in ponovno valjanje   | Sprotno »merjenje« ob valjanju   | Kontrola pri vseh ali po ključu                                    |
| Potica ima 3 – 4 zavoje do srednje velikega modela (do vključno 29 cm premera) in 1-2 zavoja več pri modelih večjih od 29 cm premera | Potica ima več ali manj zavojev  | Sprotno upoštevanje  | Kontrola pri vseh ali po ključu                                    |
| Poraba vsaj 1 kg orehovega 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 |
| 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.  | 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.  | 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 |
| Rok trajnosti slovenske potice   | Predpisan daljši od 7 dnevi od dneva peke pri pehtranovih poticah in daljši od 10 dni za ostale. | Izločitev tistih z daljšim rokom od 7 dni za pehtranove potice in daljšim od 10 dni za ostale potice.. | Kontrola pri vseh ali po ključu                                    |
| Rok trajnosti 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 trajnosti slovenske potice, ki je po peki  | Predpisan daljši rok od 3 mesecev  | Izločitev tistih, ki so daljši od 3 mesecev.   |  |

|                            |                         |                                  |  |
|----------------------------|-------------------------|----------------------------------|--|
| zamrznjena                 |                         |                                  |  |
| Odtajana slovenska potica. | Ni porabljena v 3 dneh. | Vodenje zapisov o izpolnjevanju. | Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu |

## 7. SLOVENSKA POTICA SKOZI VSE LETO IN PRAZNIKE

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

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

*Trije kralji (6. januar) – Pajčica 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 šentjanževo (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 – OCVRKOVKA / 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