

8. 12. 2017

POTRJENA SPECIFIKACIJA ZA SLOVENSKO POTICO Z ZAJAMČENO TRADICIONALNO POSEBNOSTJO
ŠT. 33203-10/2017/21

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, novembra 2017

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 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 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 zaviti 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* izvirno slovenska sladica.

Slovenska *potica* je ena od izvirnih 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

Sestavine, ki se uporabljajo pri peki slovenske potice:

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 – 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").

Pregled tradicionalnih merskih enot, ki se uporabljajo v tej specifikaciji:

Tradicionalne mere	Ekvivalentne količine	
	razpon	merska enota
1 noževa konica cimeta	0,03 – 0,15	g
1 kavna žlička vanili stroka	0,30 - 0,60	g
1 (čajna) žlička vaniljevega sladkorja	2 - 3	g
1 (jedilna) žlica sladkorja	7 - 10	g
1 (čajna) žlička ruma	2 - 3	ml
1 (jedilna) žlica sladke smetane	10 – 15	ml
1 jedilna žlica soli	9 - 12	g
Opomba: sestavine merimo vselej tako, da je žlica izravnana (t.i. rezana)		

2.1 Sestavine kvašenega testa iz bele pšenične moke za slovensko potico

Recept za testo v teži na 1 kg bele pšenične moke	Recept v odstotkih glede na moko (%)	Dovoljen razpon v receptu (%)
1000 g bele pšenične 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)	6	6 – 12
1 čajna 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 in mesimo tako dolgo, da je 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 - 1,5 cm) in ga oblikujemo v pravokotnik. Tako imamo pripravljeno testeno površino, ki jo namažemo z ustreznim nadevom.

2. RECEPTURE ZA NADEVE SLADKIH SLOVENSКИH POTIC

3.1 Slovenska potica – orehov nadev

Sestavine orehovega nadeva	Dovoljen razpon v receptu na maso orehov
1000 g orehovih 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. Zmleta orehova jedrca prelijemo z vročim mlekom ter 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 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 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 premažemo po želji 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. Neglede 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 – orehov nadev z rozinami

Sestavine orehovega nadeva z rozinami	Dovoljen razpon v receptu
1000 g mletih orehovih 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. Mlete orehe prelijemo z vročim mlekom ter ohladimo.
2. Zmesi primešamo vaniljin sladkor, sladkor, cimet, omehčano maslo, in nazadnje še beljake ali stepen sneg 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 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 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 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 – 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) stolčnega 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 rum.
2. Rumenjake penasto umešamo, dodamo sladkor, vanilijo, sladko smetano in stepen 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 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	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 5 - 15 g posušenega pehtrana	najmanj 10 % na maso 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 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	Dovoljen razpon v receptu
125 g skute	
125 g kisle smetane	
2 žlici sladkorja (vsaj 30 g)	do največ 60 gramov lahko tudi zmanjšano za 50 %
3 jajca (vsaj 150 g) - ločeno	150 – 180 g
60 g svežega ali zamrznjenega pehtrana ali 4 - 12 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 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.

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: 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

Pri sveže pečeni slovenski potici mora biti rok uporabnosti napisan na embalažni enoti, pri čemer velja za pehtranko : uporabno najmanj do 7 dni od dneva peke, pri ostalih pa je uporabno najmanj do 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 mesece 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.

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 nimaj sledljivosti do originalnih lotov oz. masne bilance niso uravnotežene. *- lot je lahko datum ali številka	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu

		** - 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 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
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 lotov teh surovin. Pri tem je potrebno upoštevati masne bilance po	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu

		<p>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</p> <p>** - upoštevajo se lahko zakonski in tehnološki kali</p>	
Pehtranov nadev s skuto (pehtranka s skuto)	Priprava le iz sestavin, ki so navedene	<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</p> <p>** - upoštevajo se zakonski in tehnološki kali</p>	Kontrola zapisov pri vseh ali po ključu kontrola zapisov na terenu
Debelina testa: za mezinec ali 0,4 – 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. Izločitev potic z neustreznim številom zavojev.	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. 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 dneva peke pri pehtranki in daljši od 10 dni	Izločitev tistih z daljšim rokom od 7 dni za pehtranko in daljšim od 10 dni za ostale potice.	Kontrola pri vseh ali po ključu

	za ostale.		
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 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 – 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