

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o rejestrację nazwy zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. b) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych

(2020/C 110/11)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku w sprawie zmian zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ w terminie trzech miesięcy od daty niniejszej publikacji.

SPECYFIKACJA PRODUKTU BĘDĄCEGO GWARANTOWANĄ TRADYCYJNĄ SPECJALNOŚCIĄ

„SLOVENSKA POTICA”

Nr UE: TSG-SI-02396 – 30.3.2018

Państwo członkowskie lub państwo trzecie: Słowenia

1. Nazwa, która ma być zarejestrowana

„Slovenska potica”

2. Typ produktu (zgodnie z załącznikiem xi)

Klasa 2.24. Chleb, ciasta, ciastka, wyroby cukiernicze, herbatniki i inne wyroby piekarnicze

3. Podstawy do rejestracji

3.1. Czy produkt:

- jest wynikiem sposobu produkcji lub przetwarzania odpowiadającego tradycyjnej praktyce w odniesieniu do tego produktu lub środka spożywczego, lub jego skład odpowiada takiej praktyce;
- jest wytwarzany z tradycyjnie stosowanych surowców lub składników.

„Slovenska potica” to zawijane ciasto drożdżowe z nadzieniem, które zazwyczaj składa się z orzechów włoskich, estragonu lub rodzynek. Zwyczajowo ma ono kształt pierścienia, ponieważ jest wypiekane w tradycyjnej okrągłej formie określanej jako „potičnik” – forma ta ma płaski spód, gładkie lub ryflowane brzegi oraz zwężającą się ku górze tuleję umieszczoną w jej centralnej części.

3.2. Czy nazwa:

- jest tradycyjnie stosowana w odniesieniu do konkretnego produktu;
- określa tradycyjny lub specyficzny charakter produktu.

Określenia „potica”, które odnosi się do specyficznego kształtu zawijanego ciasta drożdżowego, użyto po raz pierwszy w 1799 r. w książce kucharskiej napisanej w języku słoweńskim przez pierwszego słoweńskiego poetę Valentina Vodnika. Przepisy na ciasto „potica” można znaleźć w książkach autorstwa Andreja Zamejica (1850), Magdaleny Knafelj Pleiweis (1868) i siostry zakonnej Felicity Kalinšek (1923), a także w książkach innych autorów. Po I wojnie światowej odnotowano gwałtowny wzrost liczby różnych przepisów na ciasto „potica” – obecnie wyróżnia się ich ponad 105 rodzajów, w zależności od nadzienia, które może być słodkie lub wytrawne. Ciasto „potica” wypieka się we wszystkich regionach Słowenii, a także poza jej granicami.

(¹) Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

Nazwa „potica” wywodzi się z wcześniejszych form w języku słoweńskim, takich jak: „povitica”, „povtica” i „potvica”. Odzwierciedla ona różne metody wypiekania tego wyrobu stosowane od średniowiecza (przed XV w.) aż do początku XX w., kiedy to receptura stała się bardziej uniwersalna. Ujednoliconą nazwą „potica” znajdowała się w powszechnym użyciu od początku XVIII w. Nazwy „slovenska potica” użyto po raz pierwszy w drugiej połowie XIX w.

4. Opis

4.1. Opis produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, w tym jego najważniejszych cech fizycznych, chemicznych, mikrobiologicznych lub organoleptycznych, świadczących o jego szczególnym charakterze (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

„Slovenska potica” to zawijane ciasto drożdżowe wypełnione słodkim lub wytrawnym nadzieniem, które ma kształt pierścienia z uwagi na fakt, że jest wypiekane w naczyniu „potičnik”, tj. w okrągłym glinianym, porcelanowym lub metalowym naczyniu o płaskim dnie i gładkich lub ryflowanych brzegach, w którego środkowej części znajduje się zwężająca się ku górze tuleja. Tradycyjne – lub najpowszechniej stosowane – rodzaje nadzienia wykorzystywane w cieście „Slovenska potica” to orzechy włoskie, orzechy włoskie i rodzynki, rodzynki, estragon oraz estragon i twaróg.

Ciasto „Slovenska potica” można zamrozić w stanie surowym (niewypieczone) lub po wypieczeniu. Skórka wypieczonego ciasta „Slovenska potica” musi być jednak każdorazowo równa, zbita i gładka. Wypieczone ciasto „Slovenska potica” charakteryzuje się złoto-brązową barwą typową dla wyrobów piekarniczych. „Slovenska potica” jest miękka i sprężysta w dotyku. Wyrób można posypać cukrem pudrem.

Przekrój ciasta „Slovenska potica”: skórka nie oddziela się od pozostałej części ciasta „potica”, nadzienie jest równomiernie rozmieszczone i biegnie w nieprzerwanej linii, a liczba skrętów odpowiada wymaganej, w zależności od średnicy naczynia „potičnik”.

4.2. Opis metody wytwarzania produktu, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1, obowiązkowo stosowanej przez producenta, w tym, w stosownych przypadkach, charakteru i właściwości używanych surowców lub składników oraz metody przygotowywania produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Przygotowanie ciasta „slovenska potica”

1. Mąka: biała mąka pszenna
2. Mleko: mleko krowie
3. Twaróg: pełnotłusty, gruboziarnisty lub gładki
4. Nasiona orzechów włoskich: mielone
5. Wanilia: cukier o smaku naturalnej wanilii, laska wanilii, sproszkowana wanilia lub wanilia w postaci ekstraktu. Nadzienie z rodzynkami musi zawierać laskę wanilii w dowolnej postaci (zmielonej, pokruszonej itp.)
6. Estragon – świeży lub suszony (pocięte liście) lub mrożony
7. Rum (38–40 % obj.)
8. Jaja: surowe jaja kurze
9. Masło z mleka krowiego: surowe
10. Cukier: ziarnisty lub w pudrze/zmielony
11. Rodzynki
12. Śmietanka
13. Śmietana (pełnotłusta)
14. Cynamon
15. Sól
16. Drożdże

Co do zasady nadzienie należy przygotowywać na bieżąco lub z maksymalnie dwudniowym wyprzedzeniem i przechowywać je w lodówce.

Składniki na ciasto drożdżowe i sposób wyrabiania tego ciasta

Przepis przy założeniu, że ciasto wyrabia się z 1 kg białej mąki pszennej	Przepis, w którym składniki przedstawiono w proporcji do masy mąki (%)	Dopuszczalne odchylenia
1 000 g białej mąki pszennej		
30 g drożdży	3	maks. 50 g
100 g surowego masła	10	maks. 150 g
120 g cukru	12	min. 80 g
10 g soli	1	maks. 12 g
3 żółtka jaj lub 60 g żółtek jaj	6	maks. 6 żółtek jaj (120 g)
10 g cukru waniliowego	1–2	maks. 30 g
10 ml rumu	1	maks. 20 ml
maks. 500 ml mleka	maks. 50	stosownie do potrzeb (w celu uzyskania pożądanej konsystencji ciasta)

Przygotowanie ciasta

Do przygotowania ciasta można, ale nie trzeba, użyć zaczynu. Ciasto należy wymieszać i zagniatć do momentu osiągnięcia zbitej i gładkiej konsystencji, która nie będzie lepka. Po zagnieceniu ciasto odstawia się na co najmniej 15 minut.

Po upływie tego czasu ciasto można:

- rozwałkować w kształt prostokąta o grubości 0,4–1,5 cm, nałożyć nadzienie i ściśle zwinąć albo
- pozostawić do wyrośnięcia i dopiero później rozwałkować w kształt prostokąta o grubości 0,4–1,5 cm, nałożyć nadzienie i ściśle zwinąć.

Zwinięte ciasto umieszcza się w posmarowanym tłuszczem naczyniu „potičnik”, nakłuwka w kilku miejscach u góry i pozostawia do wyrośnięcia do momentu, w którym można będzie zaobserwować widoczne zwiększenie jego objętości, a jego powierzchnia będzie nabrziała, ale puszysta w dotyku.

Wyrośnięte zawinięte ciasto można ponownie ponakłować tuż przed pieczeniem.

„Slovenska potica” z nadzieniem z orzechami włoskimi

Składniki na nadzienie z orzechami włoskimi	Dopuszczalne odchylenia
1 000 g zmielonych nasion orzechów włoskich	
375 g cukru	min. 250 g
100 g surowego masła	maks. 125 g
3 białka jaj lub 90 g białek jaj	maks. 4 białka jaj (120 g)
20 g cukru waniliowego	maks. 30 g
1–2 szczypty lub min. 3 mg cynamonu	maks. 5 mg
maks. 600 ml mleka	stosownie do potrzeb (w celu uzyskania pożądanej konsystencji nadzienia)

Przygotowanie nadzienia z orzechami włoskimi i ciasta „potica”

- Zmielone orzechy włoskie moczy się w gorącym mleku i pozostawia do ostygnięcia.
- Do mieszaniny mleka i orzechów włoskich dodaje się w pierwszej kolejności cukier waniliowy, cukier, cynamon i miękkie masło, a następnie ubite białka jaj. Białka jaj można ubić razem z cukrem. Nadzienie musi łatwo się rozsmarowywać, aby nie dopuścić do rozdarcia się ciasta.

3. Ciasto rozwałkowuje się do momentu, w którym będzie miało grubość odpowiadającą grubości małego palca, tj. 0,4–1,5 cm.
4. Na każdy kilogram ciasta należy użyć co najmniej jednego kilograma nadzienia z orzechami włoskimi. Jeżeli ciasto „potica” wypieka się w formie o średnicy do 29 cm, należy je zwinąć co najmniej trzy- lub czterokrotnie; jeżeli wypieka się je w większym naczyniu, można zwinąć je dodatkowo jeden raz lub dwa razy.
5. Nadzienie rozsmarowuje się na cieście. Można posypać je zmielonymi suszonymi orzechami włoskimi.
6. Ciasto zwija się następnie dokładnie i umieszcza w naczyniu „potichnik”, które może być wysmarowane tłuszczem i oprószone mąką. Dwa końce wałka z ciasta muszą ściśle do siebie przylegać.
7. Ciasto „potica” pozostawia się do wyrośnięcia w naczyniu „potichnik”.
8. Przed wypieczeniem ciasto „potica” można oblać polewą stanowiącą mieszaninę masła, mleka i żółtek jaj lub polewą w postaci dowolnego z tych składników. Przed umieszczeniem w piecu ciasto powinno się również nakłuć w kilku miejscach. Zaleca się wypiekanie ciasta „potica” przez co najmniej 40 minut w temperaturze 160–180 °C. Zalecaną temperaturę i czas wypieku można zmodyfikować w zależności od rodzaju pieca i wielkości ciasta „potica”.
9. Po zakończeniu pieczenia ciasto „potica” wydobywa się z naczynia „potichnik”, odwracając je do góry dnem, i pozostawia do wystygnięcia.
10. Następnie ciasto można posypać cukrem pudrem, pokroić na kawałki i podawać.

„Slovenska potica” z nadzieniem z orzechami włoskimi i rodzynkami

Składniki na nadzienie z orzechami włoskimi i rodzynkami	Dopuszczalne odchylenia
1 000 g zmielonych nasion orzechów włoskich	
200 g cukru	min. 100 g
100 g surowego masła	maks. 125 g
3 białka jaj lub 90 g białek jaj	maks. 4 białka jaj (120 g)
20 g cukru waniliowego	maks. 30 g
1–2 szczypty lub min. 3 mg cynamonu	maks. 5 mg
maks. 600 ml mleka	stosownie do potrzeb (w celu uzyskania pożądanej konsystencji nadzienia)
100 g rodzynek	maks. 250 g rodzynek
maks. 50 ml rumu (do namaczania rodzynek)	rum nie jest wymaganym składnikiem

Przygotowanie nadzienia z orzechami włoskimi i rodzynkami oraz ciasta „potica”

1. Zmielone orzechy włoskie moczy się w gorącym mleku i pozostawia do ostygnięcia.
2. Do mieszaniny mleka i orzechów włoskich dodaje się w pierwszej kolejności cukier waniliowy, cukier, cynamon i miękkie masło, a następnie białka jaj ubite z cukrem. Nadzienie musi łatwo się rozsmarowywać, aby nie dopuścić do rozdarcia się ciasta.
3. Ciasto rozwałkowuje się do momentu, w którym będzie miało grubość odpowiadającą grubości małego palca, tj. 0,4–1,5 cm.
4. Nadzienie rozsmarowuje się na cieście, przy czym można posypać je zmielonymi suszonymi orzechami włoskimi oraz rodzynkami (posortowanymi i umytymi), które zostały namoczone w rumie (namaczanie w rumie nie jest obowiązkowe).
5. Na każdy kilogram ciasta należy użyć co najmniej 900 g nadzienia z orzechami włoskimi i 100 g suchych rodzynek.
6. Jeżeli ciasto „potica” wypieka się w formie o średnicy do 29 cm, należy je zwinąć co najmniej trzy- lub czterokrotnie; jeżeli wypieka się je w większym naczyniu, można zwinąć je dodatkowo jeden raz lub dwa razy.
Ciasto zwija się następnie dokładnie i umieszcza w naczyniu „potichnik”, które może być wysmarowane tłuszczem i oprószone mąką. Dwa końce wałka z ciasta muszą ściśle do siebie przylegać.
7. Ciasto „potica” pozostawia się do wyrośnięcia w naczyniu „potichnik”.
8. Przed wypieczeniem ciasto „potica” można oblać polewą stanowiącą mieszaninę masła, mleka i żółtek jaj lub polewą w postaci dowolnego z tych składników. Przed umieszczeniem w piecu ciasto powinno się również nakłuć w kilku miejscach. Zaleca się wypiekanie ciasta „potica” przez co najmniej 40 minut w temperaturze 160–180 °C. Zalecaną temperaturę i czas wypieku można zmodyfikować w zależności od rodzaju pieca i wielkości ciasta „potica”.

9. Po zakończeniu pieczenia ciasto „potica” wydobywa się z naczynia „potičnik”, odwracając je do góry dnem, i pozostawia do wystygnięcia.
10. Następnie ciasto można posypać cukrem pudrem, pokroić na kawałki i podawać.
- „Slovenska potica” z nadzieniem z rodzynkami

Składniki na nadzienie z rodzynkami	Dopuszczalne odchylenia
3 żółtka jaj lub min. 60 g żółtek jaj	maks. 4 żółtka jaj (80 g)
50 g cukru drobnego	maks. 100 g
1 białko jaja	
30 ml śmietanki	maks. 50 ml
1 łyżeczka pokruszonej lub zmielonej laski wanilii	maks. 0,6 g
500 g rodzynek	maks. 800 g
50 ml rumu	maks. 80 ml

Przygotowanie nadzienia i ciasta „potica”

- Rodzyнки sortuje się i namacza w rumie.
- Żółtka jaj ubija się do momentu, w którym ich konsystencja stanie się puszysta, po czym dodaje się do nich cukier, wanilię, śmietankę i ubite białka jaj.
- Ciasto rozwałkowuje się do momentu, w którym będzie miało grubość odpowiadającą grubości małego palca, tj. 0,4–1,5 cm.
- Ciasto smaruje się następnie nadzieniem i posypuje się je rodzynkami namoczonymi w rumie. Na każdy kilogram ciasta nadzienie musi zawierać co najmniej 500 g suszonych rodzynek.
- Jeżeli ciasto „potica” wypieka się w formie o średnicy do 29 cm, należy je zwinąć co najmniej trzy- lub czterokrotnie; jeżeli wypieka się je w większym naczyniu, można zwinąć je dodatkowo jeden raz lub dwa razy. Ciasto zwija się następnie dokładnie i umieszcza w naczyniu „potičnik”, które może być wysmarowane tłuszczem i oprószone mąką. Dwa końce wałka z ciasta muszą ściśle do siebie przylegać.
- Ciasto „potica” pozostawia się do wyrośnięcia w naczyniu „potičnik”.
- Przed wypiečeniem ciasto „potica” można oblać polewą stanowiącą mieszaninę masła, mleka i żółtek jaj lub polewą w postaci dowolnego z tych składników. Przed umieszczeniem w piecu ciasto powinno się również nakłuć w kilku miejscach. Zaleca się wypiekanie ciasta „potica” przez co najmniej 30 minut w temperaturze 160–180 °C. Zalecaną temperaturę i czas wypieku można zmodyfikować w zależności od rodzaju pieca i wielkości ciasta „potica”.
- Po zakończeniu pieczenia ciasto „potica” wydobywa się z naczynia „potičnik”, odwracając je do góry dnem, i pozostawia do wystygnięcia.
- Następnie ciasto można posypać cukrem pudrem, pokroić na kawałki i podawać.

„Slovenska potica” z nadzieniem z estragonem

Składniki na nadzienie z estragonem	Dopuszczalne odchylenia
150 g surowego masła	maks. 200 g
100 g cukru pudru	min. 50 g
4 żółtka jaj lub min. 80 g żółtek jaj	min. 3 żółtka jaj (60 g)
75 g świeżego lub mrożonego estragonu lub 15 g suszonego estragonu	min. 30 g świeżego lub mrożonego estragonu lub 8 g suszonego estragonu

Przygotowanie nadzienia i ciasta „potica”

- Masło uciera się i miesza z cukrem oraz żółtkami jaj.
- Następnie dodaje się posiekane liście estragonu lub suszony estragon.

3. Ciasto rozwałkowane się do momentu, w którym będzie miało grubość odpowiadającą grubości małego palca, tj. 0,4–1,5 cm. Na każdy kilogram ciasta należy użyć 300–400 g nadzienia z masłem i estragonem.
4. Jeżeli ciasto „potica” wypieka się w formie o średnicy do 29 cm, należy je zwinąć co najmniej trzy- lub czterokrotnie; jeżeli wypieka się je w większym naczyniu, można zwinąć je dodatkowo jeden raz lub dwa razy. Ciasto zwija się następnie dokładnie i umieszcza w naczyniu „potičnik”, które może być wysmarowane tłuszczem i oprószone mąką. Dwa końce wałka z ciasta muszą ściśle do siebie przylegać.
5. Ciasto „potica” pozostawia się do wyrośnięcia w naczyniu „potičnik”.
6. Przed wypieczeniem ciasto „potica” można oblać polewą stanowiącą mieszaninę masła, mleka i żółtek jaj lub polewą w postaci dowolnego z tych składników. Przed umieszczeniem w piecu ciasto powinno się również nakłuć w kilku miejscach. Zaleca się wypiekanie ciasta „potica” przez co najmniej 30 minut w temperaturze 160–180 °C. Zalecaną temperaturę i czas wypieku można zmodyfikować w zależności od rodzaju pieca i wielkości ciasta „potica”.
7. Po zakończeniu pieczenia ciasto „potica” wydobywa się z naczynia „potičnik”, odwracając je do góry dnem, i pozostawia do wystygnięcia.
8. Następnie ciasto można posypać cukrem pudrem, pokroić na kawałki i podawać.

„Slovenska potica” z nadzieniem z estragonem i twarogiem

Składniki na nadzienie z estragonem, twarogiem i śmietaną	Dopuszczalne odchylenia
125 g twarogu	maks. 160 g twarogu
125 g śmietany	maks. 130 g śmietany
20 g cukru	maks. 30 g
3 żółtka jaj lub 60 g żółtek jaj	min. 3 żółtka jaj (60 g)
3 białka jaj lub 90 g białek jaj	min. 3 białka jaj (90 g)
75 g świeżego lub mrożonego estragonu lub 15 g suszonego estragonu	min. 30 g świeżego lub mrożonego estragonu lub 8 g suszonego estragonu

Przygotowanie nadzienia i ciasta „potica”

1. Twaróg przeciska się przez sitko i miesza z żółtkami jaj, posiekanym lub suszonym estragonem oraz białkami jaj ubitymi z cukrem.
2. Ciasto rozwałkowane się do momentu, w którym będzie miało grubość odpowiadającą grubości małego palca, tj. 0,4–1,5 cm, po czym nakłada się na nie nadzienie. Na każdy kilogram ciasta należy użyć 300–500 g nadzienia z estragonem i twarogiem.
3. Jeżeli ciasto „potica” wypieka się w formie o średnicy do 29 cm, należy je zwinąć co najmniej trzy- lub czterokrotnie; jeżeli wypieka się je w większym naczyniu, można zwinąć je dodatkowo jeden raz lub dwa razy. Ciasto zwija się następnie dokładnie i umieszcza w naczyniu „potičnik”, które może być wysmarowane tłuszczem i oprószone mąką. Dwa końce wałka z ciasta muszą ściśle do siebie przylegać.
4. Ciasto „potica” pozostawia się do wyrośnięcia w naczyniu „potičnik”.
5. Przed wypieczeniem ciasto „potica” można oblać polewą stanowiącą mieszaninę masła, mleka i żółtek jaj lub polewą w postaci dowolnego z tych składników. Przed umieszczeniem w piecu ciasto powinno się również nakłuć w kilku miejscach. Zaleca się wypiekanie ciasta „potica” przez co najmniej 30 minut w temperaturze 160–180 °C. Zalecaną temperaturę i czas wypieku można zmodyfikować w zależności od rodzaju pieca i wielkości ciasta „potica”.
6. Po zakończeniu pieczenia ciasto „potica” wydobywa się z naczynia „potičnik”, odwracając je do góry dnem, i pozostawia do wystygnięcia.
7. Następnie ciasto można posypać cukrem pudrem, pokroić na kawałki i podawać.

Ciasto „Slovenska potica” można zamrozić w stanie surowym (niewypieczone) lub po wypieczeniu.

Okres trwałości ciasta „Slovenska potica”

Aby zapewnić optymalną jakość i walory smakowe, na każdym cieście „Slovenska potica” należy zamieścić informację na temat jego terminu przydatności do spożycia.

Okres trwałości świeżo wypieczonego ciasta „Slovenska potica” wynosi co najmniej 10 dni, z wyjątkiem ciasta „Slovenska potica” z nadzieniem z estragonem, którego minimalny okres trwałości wynosi siedem dni. Ciasto „Slovenska potica” należy przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Wypieczone i zamrożone ciasto „Slovenska potica” należy spożyć w ciągu trzech miesięcy od daty zamrożenia. Po rozmrożeniu ciasto „Slovenska potica” należy spożyć w terminie trzech dni.

Po jego zamrożeniu w stanie surowym maksymalny okres trwałości ciasta „Slovenska potica” wynosi sześć miesięcy od daty zamrożenia.

„POTIČNIK”, tradycyjne naczynie do wypiekania ciasta „Slovenska potica”

„Potičnik” może być wykonany z wypalanej gliny, porcelany, emaliowanego metalu, metalu pokrytego powłoką zapobiegającą przywieraniu ciasta lub z innego materiału.

Naczynie ma okrągły, nieznacznie rozszerzający się kształt oraz gładkie lub ryflowane brzegi. Ryflowania – jeżeli występują – są ułożone prostopadle do dna naczynia „potičnik”. Dno naczynia jest płaskie. Przez środkową część naczynia „potičnik” przebiega zwężająca się ku górze tuleja, co sprawia, że „potica” może nabrać swojego podstawowego – i jedynego właściwego – kształtu, tj. kształtu okręgu z ciasta z umieszczoną pośrodku dziurą, która zwęża się ku górze. Minimalna średnica dna naczynia „potičnik” wynosi 14 cm. Gliniany „potičnik” może być obwiązany drutem w celu zapewnienia jego większej trwałości.

4.3. Opis najważniejszych elementów decydujących o tradycyjnym charakterze produktu (art. 7 ust. 2 przedmiotowego rozporządzenia)

Nazwa „potica” to rdzennie słoweńska nazwa wywodząca się z wcześniejszych form w języku słoweńskim, takich jak: „povitica”, „povtica” i „potvica”. Ujednoliconą nazwą „potica” znajdowała się w powszechnym użyciu od początku XVIII w. Najstarszą pisemną wzmiankę o cieście „potica” – w jej historycznej formie „povitica” – można znaleźć w dwóch tomach (z lat 1575 i 1577) autorstwa Primoža Trubarą, autora pierwszych ksiąg, które ukazały się w druku w języku słoweńskim.

Najstarszy przepis na ciasto „potica” opublikowano w księdze pt. „Świetność Księstwa Krainy” (1689 r.) autorstwa pierwszego słoweńskiego encyklopedysty Janeza Vajkarda Valvasora. W pierwszej w historii książce kucharskiej napisanej w języku słoweńskim przez Valentina Vodnika w 1799 r. pojęcie „potica” odnosi się do sposobu formowania walca z ciasta. W miarę publikowania kolejnych ksiąg kucharskich (autorstwa Andreja Zamejca, Magdaleny Knafelj Pleiweis, siostry zakonnej Felicicy Kalinšek i innych autorów) liczba różnych przepisów na ciasto „potica” zwiększała się. Niektóre z nich można również znaleźć w książkach kucharskich, które ukazały się w języku obcym, np. w „Die süddeutsche Küche” (1897 r.) autorstwa Kathariny Prato oraz w książce kucharskiej autorstwa Marie von Rokitsansky z 1897 r., w której wprost stwierdzono, że opisywany wyrób piekarniczy pochodzi z Krainy*.

Aktualny typowy kształt ciasta „Slovenska potica” uzyskiwany dzięki wypiekanemu go w specjalnej kamionkowej lub metalowej formie określanej jako „potičnik” lub „potičnica” odnotowano po raz pierwszy ponad 200 lat temu.

Trudno wyobrazić sobie tradycyjne słoweńskie danie, które symbolizowałoby świąteczne menu lepiej niż „potica”. Żadnej uczy nie można uznać za prawdziwą ucztę bez ciasta „potica” – dotyczy to zwłaszcza okresu świąt Bożego Narodzenia i Wielkanocy, a także wszelkiego rodzaju uroczystości rodzinnych. Jeżeli chodzi o nadzienia, „potica” z nadzieniem z estragonem ma zdecydowanie najbardziej słoweński charakter, natomiast „potica” z nadzieniem z miodem jest jednym z najstarszych znanych rodzajów ciasta „potica”.

Najpowszechniej występujący rodzaj ciasta „Slovenska potica” to „potica” z nadzieniem z orzechami włoskimi, ponieważ orzechy włoskie były łatwo dostępne dla każdego, niezależnie od jego sytuacji życiowej, i kojarzyły się z atmosferą świątecznej obfitości. „Potica” z nadzieniem z orzechami włoskimi i rodzynkami jest również powszechnie spotykana. Suszone winogrona lub rodzynki były szczególnie typowe dla tych części Słowenii, w których uprawa winorośli stanowiła jedną z najważniejszych rodzajów upraw. Janez Vajkard Valvasor zwrócił uwagę na praktykę dodawania rodzynek do nadzienia z orzechami włoskimi już w 1689 r., a Valentin Vodnik potwierdził to sprostowanie w 1799 r. To samo dotyczy nadzienia z rodzynkami. Nadzienie z estragonem ma zdecydowanie najbardziej słoweński charakter, ponieważ zioło to od zawsze było kojarzone ze słodkimi potrawami. „Potica” z nadzieniem z twarogiem to najbardziej wilgotny rodzaj ciasta „potica”. W przeszłości twaróg dodawano do nadzienia z estragonem zamiast droższych składników, takich jak jajka i masło, na które nie każdego było stać. Twaróg to jedyny składnik, który komponuje się z nadzieniem z estragonem.

Dzisiejsza „Slovenska potica” jest znana we wszystkich regionach Słowenii, a także wśród Słowenów żyjących poza granicami kraju. Również wielu zagranicznych autorów uznaje ciasto „potica” za oryginalny słoweński deser.

Nazwy „slovenska potica” użyto po raz pierwszy w drugiej połowie XIX w. Jej użycie udokumentowano w różnych źródłach historycznych:

- „[...] nasi kucharze będą podróżowali do Hamburga, Berlina i Monachium, aby zarobić na chleb, ucząc Niemców, w jaki sposób prawidłowo przygotowywać okrasę do żganci i wypiekać ciasto »potica«* z Krainy [...]” (gazeta słoweńska, 1849 r., nr 19, s. 74),
- „»Potica« z nadzieniem z miodem lub orzechami włoskimi, a także kiełbasa długo dojrzewająca, to tradycyjne dania z Krainy**”, które spotkały się również z uznaniem osób niepochodzących z Krainy” (gazeta Kmetijske in rokodelske novice, 35/1877, nr 11, s. 83),
- »Unesco opublikowało podręcznik dotyczący kształcenia i szkolenia [brak przyimka] światowego dziedzictwa kulturowego. Wspomina się w nim o słoweńskim cieście »potica«,
- „»Potica« jest dla Słowenii tym, czym szarlotka jest dla Ameryki” (Betsy Oppenheer, Celebration Breads, Recipes, Tales and Traditions, Nowy Jork, 2003, s. 117),
- „Znamy jednak również wiele innych kamionkowych form i garnków. Tradycja ludowa głosi, że wypieka się w nich trzy specjalne kuchni słoweńskiej: prekmurską gibanicę, belokranjską poviticę i ciasto »Slovenska potica«” (dodatek do gazety Delo in Dom, lipiec–grudzień 2007 r.),

- „W dalszej części pomówimy o niezastąpionym słoweńskim cieście »potica« i pomysłach na świąteczne menu [...]” (magazyn Mag, grudzień 2007 r.),
- „Niektóre rodzaje ciasta »potica« odgrywają kluczową rolę w promowaniu Słowenii jako ośrodka turystycznego oraz ogólnie rozumianej kultury tego kraju. W tym miejscu chcielibyśmy wyróżnić ciasto »potica« z nadzieniem z estragonem, które ma najbardziej słoweński charakter spośród wszystkich rodzajów ciasta »potica«” (gazeta Slovenske Novice, styczeń–czerwiec 2008 r.),
- „Prawdziwe słoweńskie ciasto »potica« zwija się trzy- lub czterokrotnie, co jest możliwe wyłącznie w przypadku wypełnienia go odpowiednio dużą ilością nadzienia” (gazeta Slovenske Novice, styczeń–czerwiec 2008 r.),
- „Można odnieść wrażenie, że Zjednoczone Królestwo zaczyna odkrywać słodycz i bogactwo smaków słoweńskiego ciasta »potica«. Przepis na ciasto »potica« lub »słoweńskie słodkie pieczywo«, jak niekiedy się je określa, ukazał się niedawno w The Daily Telegraph [...]” (gazeta Nedelo, 19/2013, 3 marca, nr 9, s. 11),
- Miś piecze słoweńską poticę (Tina Orter, 2014 r.), książka z obrazkami dla dzieci i rodziców zawierająca przepis na ciasto „Slovenska potica”, przetłumaczona na osiem języków (angielski, niemiecki, włoski, francuski, hiszpański, rosyjski, szwedzki i polski),
- Nuts About Potica (The Slovenia Times, 3 kwietnia 2015 r.),
- „»Potica« – ozdoba świątecznego stołu” (strona internetowa Słoweńskiej Organizacji Turystycznej).

UWAGA do * i **: począwszy od XV w. Kraina (SL: *Kranjska*) stanowiła najważniejszy region historyczny na słoweńskim obszarze etnicznym. Był to jedyny w całości słoweński region. Dlatego też przymiotnik „kraiński” (SL: *Kranjec*) był używany jako synonim przymiotnika „słoweński”. W 1364 r. Kraina uzyskała status księstwa, a w latach 1846–1918 była domeną królewską pod panowaniem monarchii habsburskiej. Dzisiejsza Słowenia jest zatem spadkobierczynią dawnej Krainy.
