



**МЕДИЦИНСКИ УНИВЕРСИТЕТ – ПЛЕВЕН**  
**ФАКУЛТЕТ „ОБЩЕСТВЕНО ЗДРАВЕ“**  
**ЦЕНТЪР ЗА ДИСТАНЦИОННО ОБУЧЕНИЕ**

**Лекция №1**

**Европейски кухни и традиционни храни.  
Традиционни български храни и кухня.  
Американски кухни и традиционни храни.  
Европейски изисквания към традиционни  
храни на народите в ЕС.**

*Лекционен курс: “Национални диети и традиционни храни”*

**Доц. д-р Росица Еникова, д.м.**

# **Национални кухни и традиции в храненето.**

**Традиционна българска кухня.  
Традиционни български храни.**

**Европейски изисквания към  
традиционните храни на народите в  
Европейския Съюз**

**По идея на доц. д-р Марияна  
Стойновска, дм**

**Доц. д-р Р.Еникова, дм**

**Ас.д-р Цв.Виткова**

**Инспектори по опазване и контрол на общественото  
здраве, 2018 г.**



# Национални кухни и традиции в храненето. Определения

# НАЦИОНАЛНА КУХНЯ - определение

- **„Национална кухня“ е основният комплект от ястия, съставки и технологии, които присъстват в бита на местното население на дадена страна/регион.**
- **Понятието „национална кухня“ е условно. В него се вплитат както местните храни, обичаи и практики, така и неизбежно привнесените отвън по-отдавнашни или по-модерни храни, ястия или технологии.**

# **ТРАДИЦИОННА КУХНЯ - ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

- Комплект от съставки, ястия и кулинарни технологии, които преобладават в ежедневието на населението на дадена страна/регион. Изградени са трайни навици за тяхното присъствие на трапезата.**
- Съставът, т.е. рецептите, начините и техниките на приготвяне, сервиране и употреба, са формирани в продължение на векове и се предават от поколение на поколение, без да се посяга на оригиналността, доколкото това е възможно.**

# **ТРАДИЦИОННИ ХРАНИ - ОПРЕДЕЛЕНИЕ**

- **В широкия смисъл на понятието това са определени хранителни суровини и готови продукти - месни, млечни, рибни, зърнени, плодови, зеленчукови, смесени изделия, ястия, салати, десерти, напитки, характерни и широко използвани в храненето на населението на дадена страна или регион, специфични като състав и технология на приготвяне.**

# КОНТИНЕНТИ И КУХНЯТА НА ТЕХНИТЕ НАРОДИ

❖ ЕВРОПЕЙСКА

❖ АЗИАТСКА

❖ АФРИКАНСКА

❖ СЕВЕРНО-АМЕРИКАНСКА

❖ ЮЖНО-АМЕРИКАНСКА

❖ АВСТРАЛИЙСКА

# ЕВРОПЕЙСКА КУХНЯ

- Българската национална кухня е един от многобройните варианти на Европейската кухня.
- Няма единна Европейска кухня, но това, което обединява множеството своеобразни национални кухни на различните европейски народи, е изобилието на месни и зеленчукови ястия и на тестени изделия от бяло пшеничено брашно, като ролята на различните подправки и сосове е вторична, т.е. призвана не да промени, а да съхрани истинския вкус на основните компоненти на храната.
- Условно Европейската кухня може да се раздели на :
  - ❖ **Централно-Европейска;**
  - ❖ **Източно-Европейска;**
  - ❖ **Северно-Европейска;**
  - ❖ **Западно-Европейска;**
  - ❖ **Южно-Европейска (Средиземноморска).**



# СРЕДИЗЕМНОМОРСКА КУХНЯ

- Терминът **„Средиземноморска кухня“** е въведен през 50-те години на ХХ век от Ансел и Маргарет Кей и се посочва като пример за диета, водеща до по-нисък риск от сърдечно-съдови заболявания, по-малко затлъстяване, по-малко артериална хипертония, дори по-рядка болест на Алцхаймер.
- Но **Средиземноморската кухня** всъщност е нееднородна – тя се простира върху три различни континента – Европа, Азия, Северна Африка.

# СРЕДИЗЕМНОМОРСКА КУХНЯ

✘ **Европейската Средиземноморска кухня** се разпростира в страните на Южна Европа и може да се определи като:

✚ **Пиренейска** (Испания, Португалия, Южна Франция);

✚ **Апенинска** (Италия, Сицилия, Сардиния, Малта);

✚ **Предориенталска** (Гръцка, Кипърска, Албанска, Турска, Македонска, понякога Българска);

✚ **Балканска** (Унгарска, Румънска, Южнославянска, Българска).

# СРЕДИЗЕМНОМОРСКА КУХНЯ

✘ **Евроазиатската Средиземноморска кухня** се определя като посочената вече **Предориенталска** плюс кухнята в териториите на Мала Азия, имащи излаз към Средиземно море;

✘ **Североафриканската Средиземноморска кухня** обхваща страните на Северна Африка с излаз към Средиземно море – това са Тунис, Алжир, Мароко, Либия, Египет.

# СРЕДИЗЕМНОМОРСКА ХРАНИТЕЛНА ПИРАМИДА



## ОБЩОТО

в Средиземноморските диети са най-често използваните храни:

- Маслини и маслинено масло – зехтин;
- Пресни зеленчуци – домати, патладжани, чушки, тиквички;
- Лук, чесън;
- Рибa и морски продукти;
- Зелени подправки – кимион, розмарин, босилек, риган;
- Бял хляб, макарони, ориз;
- Редовна консумация на червено вино

**ПРЯСНО ПРИГОТВЕНИ, НЕ  
ЗАМРАЗЯВАНИ  
ХРАНИ**

**!!!!!! НИКАКВИ FAST FOODS  
!!!!!!**

- ✚ **Въглехидрати : 60 %**
- ✚ **Мазнини (главно зехтин) : 30 %**
- ✚ **Белтъци (месо, риба, сирена): 10 %**



# Зеленчуците в средиземноморската и българската кухня



# ПРИМЕР ЗА КОМПЛЕКСНО СРЕДИЗЕМНОМОРСКО МЕНЮ





Discours et pratiques alimentaires en Méditerranée Volume II

António José Marques da SILVA

# LA DIÈTE MÉDITERRANÉENNE



Questions alimentaires  
et gastronomiques

L'Harmattan

**И днес много европейски изследователи изучават и пропагандират достоинства на средиземноморската кухня.**

# КУХНИ НА БАЛКАНСКИТЕ НАРОДИ – ЧАСТ ОТ СРЕДИЗЕМНОМОРСКИТЕ

## ОБЩИ ЯСТИЯ:

❖ **ТУРСКА**

❖ **АЛБАНСКА**

❖ **РУМЪНСКА**

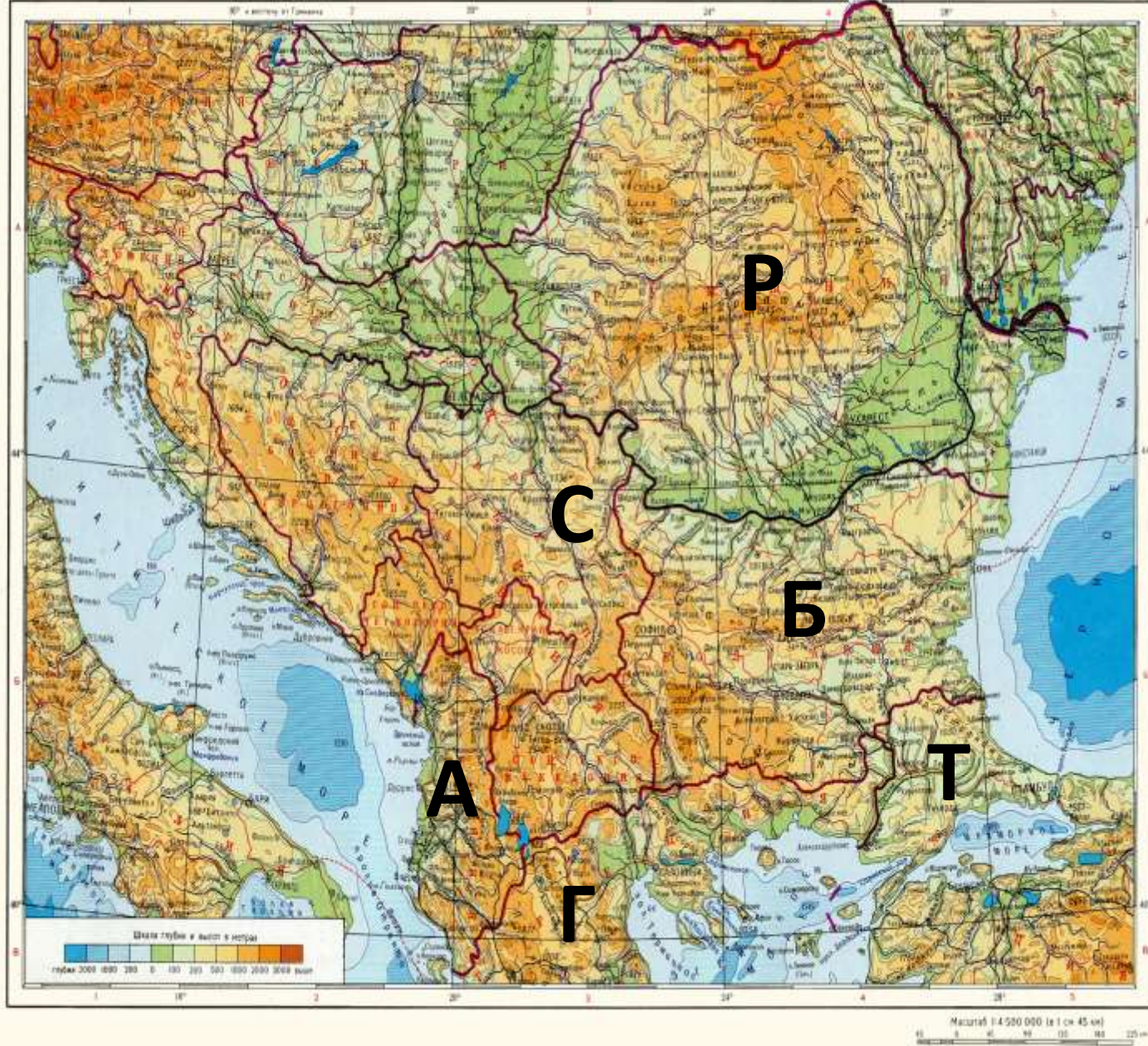
❖ **СРЪБСКА**

❖ **ГРЪЦКА**

❖ **БЪЛГАРСКА**

- Салати пресни
- Консервирани салати – туршии
- Зеленчукови пюрета
- Печива
- Скара от кайма
- Сиропирани десерти
- Боза





**Карта на Балканския полуостров**

**ТРАДИЦИОННА БЪЛГАРСКА  
КУХНЯ.**

**ТРАДИЦИОННИ БЪЛГАРСКИ  
ХРАНИ.**

# БЪЛГАРСКАТА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ В СЕМЕЙСТВОТО НА СРЕДИЗЕМНОМОРСКИТЕ И БАЛКАНСКИТЕ КУХНИ

- ✘ Традиционната българска кухня не е типичен представител на Средиземноморската кухня, която всъщност е събирателно понятие и до днес се фаворизира в Европа като богата на пресни плодове и зеленчуци, зърнени храни, умерени количества месо и риба.
- ✘ В списъка на изброените кухни **Българската национална кухня** заема особено положение и не би могла да бъде категорично отнесена към нито една от регионалните кухни, всяка от които има собствен облик и специфика. Най-близка е до определяната като „Балканска“ кухня.

# ТРАДИЦИОННА БЪЛГАРСКА КУХНЯ

Това е основният комплект от продукти и ястия, които присъстват в бита на българския народ.

В понятието включваме и характерните методи на приготвяне на храните, и специфичните суровини, достъпни и отглеждани в нашия географски регион.

- Традиционната българска кухня е изградена през вековете, корените ѝ са много дълбоки и са сплетени с традициите на траките, славянското население и прабългарите.
- Не са за подценяване и ориенталските влияния, особено във вековете на турското владичество.
- Има принос и близостта с различните държави в средиземноморския регион.

## ВЛИЯНИЕ НА СЛАВЯНСКИТЕ ТРАДИЦИИ

✚ Славяните са предали традицията на тестените печива – днешните баници, тутманик, мекици, палачинки, катми;

✚ Използват се различни пълнежи – сирене, яйца, пилешко месо, зеленчуци – праз, лук, тиква, спанак, лапад, коприва; сладка, конфитюри.

## ВЛИЯНИЕ НА ПРАБЪЛГАРСКИТЕ ТРАДИЦИИ

✚ Прабългарите донасят в нашите земи киселото мляко – **югурт** или **йогурт**, което означава „**втъвърдено мляко**“.

✚ Впоследствие прабългарското наименование „**йогурт**“ преминава в Мала Азия, разпространява се по-нашироко, прескача повече граници, прави своеобразен кръг и днес е настанено удобно в цяла Европа. Codex Alimentarius узаконява специфичната му микрофлора – *Lactobacillus delbrueckii, spp. bulgaricus* & *Streptococcus thermophilus*, а това всъщност е микрофлората на класическото българско кисело мляко.

**ИСТОРИЧЕСКИ ВЛИЯНИЯ ВЪРХУ БЪЛГАРСКАТА  
КУХНЯ И БЪЛГАРСКИТЕ ТРАДИЦИОННИ ХРАНИ**

# ИСТОРИЧЕСКИ ВЛИЯНИЯ ВЪРХУ БЪЛГАРСКАТА КУХНЯ И БЪЛГАРСКИТЕ ТРАДИЦИОННИ ХРАНИ

## ВЛИЯНИЕ НА **кухните на БАЛКАНСКИТЕ НАРОДИ**

- ✚ Балканите са региона на изделията от раздробено месо, печени на скара – неповторимите кюфтета, кебапчета, карначета, плескавици и други;
- ✚ Балканските народи системно поставят на трапезата си оригиналните зеленчукови пюрета – кьопоолу, лютеница, айвар.

## ВЛИЯНИЕ НА ОРИЕНТАЛСКИТЕ (ТУРСКИТЕ) ТРАДИЦИИ

- ✚ От ориенталската кухня в традициите ни навлизат многокомпонентните ястия – постни зеленчукови и с месо, главно печени на фурна – гювеч, имам-баялдъ, кавърма, капама, мусака, пилаф, дроб-сърма;
- ✚ Ориенталските сиропирани сладкиши – баклава, саралия, кадаиф, са много характерни за турската кухня и са навлезли трайно в българските традиции.

## ТРАДИЦИОННО ИЗПОЛЗВАНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ И ВАРИВА

- + Леща, грах, фий, бакла;
- + Зеле, моркови, ряпа, краставици, лук, чесън.
- + **Привнесени от Америка** (след XVI век) – фасул, пипер, домати, слънчоглед, картофи, царевица.
- + **Привнесени от Азия** – ориз, патладжани.

## ТРАДИЦИОННО ИЗПОЛЗВАНИ ВИДОВЕ МЕСО

- + Овче, козе, свинско, говеждо, кокоше, дивеч.
- + **Привнесено от Америка** – пуешко месо.

НЯКОИ СПЕЦИФИЧНИ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА  
БЪЛГАРСКИТЕ НАЦИОНАЛНИ ХРАНИ

## Традиционно Използвани подправки

## Традиционно използвани технологии на готвене

- **Традиционни :**

- ✚ Лук, чесън, магданоз, копър, чубрица, джоджен, босилек, сминдух, кимион, червен пипер;
- ✚ Сол, олио, оцет.

- **Привнесени екзотични подправки :**

- ✚ Чер пипер
- ✚ Розмарин
- ✚ Дафинов лист
- ✚ Бахар
- ✚ Джинджифил
- ✚ Канела
- ✚ Каранфил
- ✚ Индийско орехче
- ✚ Къри

- ✚ Съвместна термична обработка на месото, варивата и зеленчуците

Някои специфични характеристики на българските национални храни



# ТРАДИЦИОННИ КУЛИНАРНИ И ТЕХНОЛОГИЧНИ МЕТОДИ В БЪЛГАРСКАТА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ И ТРАДИЦИОННИ НАШИ ХРАНИ, ПОЛУЧАВАНИ ЧРЕЗ ТЯХ

- ✚ Варене
- ✚ Изваряване с цел сгъстяване
- ✚ Пържене
- ✚ Задушаване
- ✚ Паниране
- ✚ Печене на фурна
- ✚ Печене на скара
- ✚ Сушене (на растителни храни)
- ✚ Осоляване, сушене и зреене (на месни продукти)
- ✚ Осоляване
- ✚ Подсирване
- ✚ Мариноване
- ✚ Естествени ферментации
- ✚ Замесване с мая
- ✚ Замесване със сода
- ✚ Заквасване с подкваси
- ✚ Пастьоризиране
- ✚ Комбинирани методи

**ТРАДИЦИОННИ КУЛИНАРНИ И ТЕХНОЛОГИЧНИ МЕТОДИ  
В БЪЛГАРСКАТА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ И ТРАДИЦИОННИ  
НАШИ ХРАНИ, ПОЛУЧАВАНИ ЧРЕЗ ТЯХ**

<b>Метод</b>	<b>Български храни, получавани по този метод</b>	
<b>Варене</b>	<b>Супи:</b>	Шкембе чорба Курбан чорба Пилешка чорба Рибена чорба Боб чорба, леща чорба Гъбена чорба Чорби от спанак, праз, лобода, киселец, лапад, коприва Други
	<b>Втори ястия</b>	Яхнии (постни, с месо), Сарми Кебап, други ястия със сос Качамак
	<b>Колбаси</b>	Саздърма , пача, кървавица
<b>Изваряване с цел сгъстяване</b>	<b>Плодови и зеленчукови консерви</b>	Сладка Конфитюри Мармалад Лютеница Рачел Петмез

**ТРАДИЦИОННИ КУЛИНАРНИ И ТЕХНОЛОГИЧНИ  
МЕТОДИ В БЪЛГАРСКАТА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ И  
ТРАДИЦИОННИ НАШИ ХРАНИ, ПОЛУЧАВАНИ ЧРЕЗ  
ТЯХ**

**Метод                    Български храни, получавани по  
   този метод**

<b>Пържене</b>	<b>Тестени закуски</b>	<b>Пържени филийки Бухти, понички Мекици</b>
	<b>Втори ястия</b>	<b>Пържени кюфтета Пържени изделия от нераздробено месо и субпродукти Пържена риба Пържени зеленчуци (картофи, тиквички, патладжан, чушки)</b>
	<b>Тестени десерти</b>	<b>Сиропирани тестени десерти (толумбички, тригуни, други)</b>
<b>Печене на скара</b>	<b>Топли аламинути</b>	<b>Кебапчета Кюфтета Карначета Татарски кюфтета Шишчета Други</b>

ТРАДИЦИОННИ КУЛИНАРНИ И ТЕХНОЛОГИЧНИ МЕТОДИ В  
БЪЛГАРСКАТА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ И ТРАДИЦИОННИ НАШИ  
ХРАНИ, ПОЛУЧАВАНИ ЧРЕЗ ТЯХ

<b>Метод</b>	<b>Български храни, получавани по този метод</b>	
<b>Печене на фурна</b>	<b>Тестени изделия</b>	Баници Бюрек Милинки Тутманик Хляб, погачи, козунак
	<b>Многокомпонентни ястия</b>	Гювеч Имам-баялдъ Мусака Кавърма Пълнени чушки Капама Свинско със зеле Пиле печено Боб на фурна Сарми зелени на фурна Картофи огретен Дроб сарма Пълнен шаран Други рибни печива
	<b>Други</b>	Печена тиква

**ТРАДИЦИОННИ КУЛИНАРНИ И ТЕХНОЛОГИЧНИ МЕТОДИ  
В БЪЛГАРСКАТА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ И ТРАДИЦИОННИ  
НАШИ ХРАНИ, ПОЛУЧАВАНИ ЧРЕЗ ТЯХ**

<b>Метод</b>	<b>Български храни, получавани по този метод</b>	
<b>Сушене</b>	<b>Сушени плодове</b>	Кайсии Ябълки Сливи Круши Ошав Пестил
	<b>Сушени зеленчуци</b>	Чушки Други
	<b>Сушени подправки</b>	Чубрица Магданоз Копър Други
<b>Осоляване</b>		Солен паламуд Чирози
<b>Естествени ферментации</b>		Кисело зеле Туршии
<b>Мариноване</b>		Туршии

**ТРАДИЦИОННИ КУЛИНАРНИ И ТЕХНОЛОГИЧНИ МЕТОДИ  
В БЪЛГАРСКАТА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ И ТРАДИЦИОННИ  
НАШИ ХРАНИ, ПОЛУЧАВАНИ ЧРЕЗ ТЯХ**

<b>Метод</b>	<b>Български храни, получавани по този метод</b>	
<b>Осоляване+ сушене + зреене</b>	<b>Месни деликатеси</b>	<b>Еленски бут Роле „Трапезица“ Пастърма говежда Филе „Елена“ Горнооряховски суджук Луканка „Панагюрска“ Луканка „Троянска“ Кайсерован врат „Тракия“ Странджанско дядо Суджук Петрохан</b>
<b>Подсирване + заквасване+ осоляване+ зреене</b>	<b>Полутвърд и и твърди сирена</b>	<b>Българско бяло саламурено сирене Български кашкавал (от краве, овче, козе и биволско мляко) Кашкавал от овче мляко „Балкански“</b>
<b>Заквасване</b>	<b>Заквасени млека</b>	<b>Българско кисело мляко</b>

**ТРАДИЦИОННИ КУЛИНАРНИ И ТЕХНОЛОГИЧНИ МЕТОДИ  
В БЪЛГАРСКАТА НАЦИОНАЛНА КУХНЯ И ТРАДИЦИОННИ  
НАШИ ХРАНИ, ПОЛУЧАВАНИ ЧРЕЗ ТЯХ**

<b>Метод</b>	<b>Български храни, получавани по този метод</b>
<b>Без термична обработка, смесени храни</b>	<b>Таратор Мешана салата Шопска салата Овчарска салата Воденичарска салата Други зеленчукови салати Бобена салата Салата“Снежанка“</b>
<b>Напитки</b>	<b>Боза Айран</b>

## Уникални традиционни ястия с регионално значение в България

Наименовани е на храната/ ястието	Произход (регион, населено място)	Описание, други особености
Мачкани картофи	с. Дивотино, Пернишко	Ястие от намачкани варени картофи, размесени с лютеница от зелени домати, големи люти пиперки, сварени и обелени, запържени люти чушлета
Дивотински зелник	с. Дивотино, Пернишко	2 кори тесто – долна, по-голяма + плънка от запържено „зеленище“ – праз, лапад, киселец, лук, зелени домати, зеле – според сезона + горна кора. Може да се добави кайма. Корите се залепват добре една към друга, затваряйки плънката, може да се украсят отгоре с топчета тесто, да се намажат с олио



# Уникални традиционни ястия с регионално значение в България

Наименование на храната/ястието	Произход (регион, населено място)	Описание, други особености
Мачкàн	с. Дивотино, Пернишко	Хляб надробен се запържва в тиган с малко олио, добавя се натрошено сирене, размесва се и доизпържва до омекване на сиренето.
Родопска каша	с. Смилян, Родопите	Качамак от царевичен грис, с голямо количество разтопен кашкавал. Царевичният грис се поставя след като кашкавалът предварително се разтопи в тенджерата, добавят се необходимото количество вода, грис и енергично се размесва.
Куркуда	гр. Елена	Каша от препечено брашно, забъркана на огъня в зелева чорба, подправена с кристали винена киселина, взети от бъчва с вино (тригя).

# Уникални традиционни ястия с регионално значение в България

Наименование на  
храната/ястието

Произход  
(регион,  
населено  
място)

Описание, други  
особености

Пататник	Родопите	Картофи настъргани се смесват със сирене и кашкавал, ситно нарязан лук, скилидки чесън, магданоз, олио, масло, може яйце, джоджен. Оформят се на питка, изпичат се на фурна, добавя се чаша топла вода и се доизпича. Може да се изпържи и в тиган с обръщане след като едната част се опече.
Гюзлеми	Старозагорско	Кора от тесто (1 яйце, лъжица оцет, лъжица олио, щипка сол, ½ л вода, брашно), загърната от четирите края, с пълнка от сирене и изпечена на сач. Ако се яде на следващия ден, се поръсва с подсолена вода, за да омекне.
Лютика	Старозагорско	Закуска от пържени заедно, надробени сладки червени чушки и домати

**ЕВРОПЕЙСКИ ИЗИСКВАНИЯ КЪМ  
ТРАДИЦИОННИ ХРАНИ НА  
НАРОДИТЕ  
В ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ**

**Възприети в Европейския съюз термини, определения и правила, свързани с традиционния национален или регионален характер на някои храни**

- **Водещ законодателен акт на Европейската комисия, определящ правилата за производство и разпространение на продукти с традиционен за страните-членки характер и притежаващи специфични характеристики, свързани с географския им произход, е:**

**Регламент (ЕС) № 1151/2012  
относно схемите за качество на  
селскостопанските продукти и  
храни**

**(отменящ Регламенти (ЕО) № 509/2006 и  
№ 510/2006)**

# Цели на РЕГЛАМЕНТ (ЕС)

## № 1151/2012 :

- **Благородните цели на този Регламент са да бъдат осигурени конкурентни предимства на земеделските производители от ЕС, които с производството и разпространението на **традиционните храни** запазват живи местното културно и кулинарно наследство и поддържат разнообразието на селскостопанската продукция в ЕС.**
- **Едновременно с това Регламентът създава и ограничения към безконтролното приложение на термина и необосновани рекламни практики.**
- **Рестрикциите, които определя документът, ограничават възможностите за свободно и необосновано обявяване за традиционни на повече видове храни и изнасянето им на пазара като форма на нелоялна конкуренция.**
- **Правилата и процедурите за вписване на традиционните храни в специални Регистри, са формулирани в Регламент (ЕС) №1151/2012 и са доста сложни.**

**РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 1151/2012**  
**уточнява важни положения в**  
**политиката на Европейския съюз по**  
**качеството и характеристиките на**  
**селскостопанска продукция, призната**  
**като специфична, както следва:**

- + ХРАНИ СЪС ЗАЩИТЕНИ НАИМЕНОВАНИЯ  
ЗА ПРОИЗХОД;**
- + ХРАНИ СЪС ЗАЩИТЕНИ ГЕОГРАФСКИ  
УКАЗАНИЯ;**
- + ХРАНИ С ТРАДИЦИОННО СПЕЦИФИЧЕН  
ХАРАКТЕР.**

**Храните с традиционно специфичен характер,  
със защитено наименование за произход и  
защитено географско указание**

**се вписват в специални Регистри на ниво **ЕС****

- **Регистрирането на такива храни под горните наименования съгласно процедурите на Регламент (ЕС) № 1151/2012 гарантира техния специфичен характер, поддържа отговорността на производителя за тяхното качество и осигурява неговата закрила от злоупотреби, имитации и недобросъвестно пресъздаване на подобни стоки, както и защита на правата му върху интелектуалната собственост.**

# Определение:

## **„Защитени наименования за произход“**

**„Наименование за произход“** е наименование, което идентифицира продукт:

- а) произхождащ от специфично място, регион или, в изключителни случаи, държава;
- б) чието качество или характеристики се дължат основно или изключително на специфична географска среда с присъщите ѝ природни и човешки фактори;
- в) чиито етапи на производство се извършват в определения географски район.



## Определение:

# „Защитено географско указание“

**„Географско указание“** е наименование, което идентифицира продукт:

- а) с произход от специфично място, регион или държава;
- б) чието качество, репутация или други характеристики се отдават предимно на неговия произход;
- в) на който поне един етап от производствения процес се осъществява в определения географски район

## Определение:

**„Храни с традиционно специфичен характер“**

**„Традиционен“** означава показана употреба на вътрешния пазар за период, който позволява предаване от поколение на поколение, този период е най-малко 30 години.

**Критерии** за регистрация като **храна с традиционно специфичен характер**:

- а) когато храната (продуктът) е резултат от начин на преработка или състав, които съответстват на традиционната практика;
- б) когато храната (продуктът) е произведена от суровини или съставки, които традиционно се използват за нея.

# Процедури

по подаване на заявление и регистрация на наименования за произход, географски указания и храни с традиционно специфичен характер

- Подаване на заявление за регистрация (с изготвена продуктова спецификация);
- Проучване от Комисията и публикуване;
- Предявяване на възражения;
- Консултации;
- Разглеждане на евентуални възражения;
- Изменения на продуктовата спецификация;
- Решение за регистрация/Решение за отхвърляне;

# Национални нормативни документи

## НАРЕДБА № 6

от 5 май 2011 г.

за специфичните изисквания при осъществяване на официалния контрол върху употребата на защитени географски означения и храни с традиционно специфичен характер

Издадена от министъра на земеделието и храните

Обн. ДВ. бр.39 от 20 Май 2011г., изм. и доп. ДВ. бр.69 от 19 Август 2014г., изм. и доп. ДВ. бр.29 от 7 Април 2017г.

С тази наредба се уреждат условията и редът за осъществяване на официален контрол върху употребата на защитени географски означения на земеделски продукти и храни и на храни с традиционно специфичен характер, както и върху употребата на наименования с временна национална защита.

**Български храни**  
**в регистъра на ЕС**  
**с традиционно специфичен характер**

**Роле „Трапезица“**



**Български храни**  
**в регистъра на ЕС**  
**с традиционно специфичен характер**

**Филе „Елена“**



*Домашни вкусови*

# Български храни в регистъра на ЕС с традиционно специфичен характер

Използват се 60 % говеждо и 40 % свинско месо, задължително прясно. Месото се смела при +2°C. Мляното месо се овкусява със сол, захар, кимион, черен пипер, добавят се калиев нитрат и аскорбинова киселина. Не се използва стартерна култура, зреенето се осъществява от естествената микрофлора на месото. Пълни се в естествени черва. Отцежда се и се подава за подсушаване при +24°C за 2-3 дни. След това луканката зрее при температура от +10 до +16°C в продължение на 40 – 60 дни. През този период луканката се пресова три пъти. По време на зреенето парчетата се покриват с благородна бяла плесен, която прониква и под обвивката и облагородява състава, вкуса и аромата на луканката.

Парадоксалното е, че качествено произведената панагюрска луканка е с аромата на непрани мъжки чорапи, придаван от бялата благородна плесен (микроскопични плесенни гъбички от рода *Penicillium*).

## Луканка „Панагюрска“



**Български храни**  
**в регистъра на ЕС**  
**с традиционно специфичен характер**

- **Говежда пастърма**





**Български храни**  
**в регистъра на ЕС**  
**с традиционно специфичен характер**

- **Кайсерован врат „Тракия“**



**Български храни**  
**в регистъра на ЕС**  
**с традиционно специфичен характер**

- **Горнооряховски суджук**





*Благодаря за  
вниманието!*