

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՄՏԱՎՈՐ ՍԵՓԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԳՐԱՍԵՆՅԱԿ

Աշխարհագրական նշումներ

Գրանցման համարը 15.1

Գրանցման թվականը 29.07.2025

Վկայագրի գործողության ժամկետը 01.04.2035

Հայտի համարը 2025003

Հայտի ներկայացման թվականը 01.04.2025

Հայտատուն (հայտատուները) ՀՀ Էկոնոմիկայի նախարարություն

Ծագման երկիրը AM

Աշխարհագրական նշումը ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԲԱՍՏՈՒՐՄԱ

АРМЯНСКАЯ БАСТУРМА

ARMENIAN BASTURMA

ԱԾՄԴ 29

Ապրանքի տեսակը կամ կոնկրետ ապրանքը Բաստուրմա

Ապրանքի հատուկ որակի նկարագրությունը՝

Հայկական բաստուրման տավարի մսից պատրաստված հում չորացված մսամթերք է, որի պատրաստման համար հայերը դարավոր կուտակված փորձ ունեն: Տարիների ընթացքում այն փոխանցվել է սերնդեսերունդ և կատարելագործվել՝ ապահովելով հայկական բաստուրմայի համային և որակական հատկությունների կատարելագործումը: Հայկական բաստուրման իր որակական և համային հատկանիշների շնորհիվ մեծ համբավ է վայելում դեռևս հին ժամանակներից: Հայկական բաստուրման առանձնանում է ոչ միայն իր մսային հումքի տեսակով (օգտագործվում է միայն Հայաստանի Հանրապետությունում բուծվող տավարի միս), այլ չամանադրամբ: Միայն Հայկական բաստուրման է պատվում չամանախմորով, որի բաղադրագրում հայերն օգտագործում են չամանաբույս:

Կապն աշխարհագրական ծագման հետ՝

Բաստուրմայի բնորոշ առանձնահատկությունները պայմանավորված են Հայաստանում բուծվող Կովկասյան գորշ տավարի կաթնամսատու ցեղատեսակի մսի առանձնահատկությամբ, որը բաստուրմային տալիս է յուրահատուկ համ և որակ: Մսատու տավարի մթերատվության վրա ազդում են միջավայրային տարբեր գործոններ, ինչպիսիք են օդի ջերմաստիճանը, հարաբերական խոնավությունը, արեգակնային ճառագայթումը, կերակրման ռեժիմը և հաճախականությունը: Լեռնային արոտավայրերում թարմ և ալերոհոններով հարուստ օդը, կենդանիների ազատ տեղաշարժը, տեղանքի բարձրությունը հնարավորություն են տալիս ստանալու ավելի բարձր մթերատվություն և լավորակ մսային հումք: Նման պայմաններում պահված տավարի միսն ունի լավ զարգացած մկանային հյուսվածք, բարձր ջրակլանման հատկություններ՝ կախված կենդանու տարիքից, լավ արտահայտված համ և հոտ, բարձր կաչողականություն:

Աշխարհագրական գոտին՝ Հայաստանի Հանրապետություն