

# ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՄՏԱՎՈՐ ՍԵՓԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԳՐԱՍԵՆՅԱԿ

## Աշխարհագրական նշումներ

Գրանցման համարը 14.1

Գրանցման թվականը 29.07.2025

Գործողության ժամկետը 01.04.2035

Հայտի համարը 2025002

Հայտի ներկայացման թվականը 01.04.2025

Հայտատուն (հայտատուները) ՀՀ Էկոնոմիկայի նախարարություն

Ծագման երկիրը AM

Աշխարհագրական նշումը ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԼԱՎԱՇ  
АРМЯНСКИЙ ЛАВАШ  
ARMENIAN LAVASH

## ԱԾՄԴ 30

**Ապրանքի տեսակը կամ կոնկրետ ապրանքը** Լավաշ

**Ապրանքի հատուկ որակի նկարագրությունը՝**

Հայկական լավաշը ցորենի ալյուրից թթխմորով կամ առանց թթխմորի պատրաստված սպիտակ հաց է, որը լայնորեն օգտագործվում է ազգային խոհանոցում՝ իր համային առանձնահատկությունների շնորհիվ: Հայկական լեռնաշխարհի տարածքում, դեռ շատ վաղուց մարդիկ սկսել են զբաղվել ցորենի մշակությամբ, որի մասին վկայում է պեղումների ժամանակ հայտնաբերված ցորենի հսկայական պաշարները, հացթուփի թոնիքների նմուշները: Հին ժամանակներից հայերը արդեն պատկերացում ունեցել են հացաթխման և խմորման պրոցեսների վերաբերյալ և մեծ նշանակություն են տվել ալյուրի որակին: Հայտնի է, որ լավաշը ինչպես Հայաստանում, այնպես էլ Իրանում անվանել են «հայկական հաց»: Թեիրանում լավաշը անվանել են «nuniarmani»- հայկական հաց: Վրաստանում, որտեղ նույնպես լավաշ են արտադրում, «հայկական լավաշ» տերմինն օգտագործվում է հայկական լավաշի նմանությամբ հաց արտադրելու համար: Հայաստանում լավաշի պահպանման ժամկետների երկարատևությունը պայմանավորված է եղել պատմական անհրաժեշտությամբ, բնապահպանական պայմաններով:

**Կապն աշխարհագրական ծագման հետ՝**

Լավաշին բնորոշ առանձնահատկությունները պայմանավորված են Հայաստանի կլիմայական պայմաններով: Հայաստանի տարածքը գտնվում է մերձարևադարձային գոտու հյուսիսային լայնություններում և կլիման բնութագրվում է սահմանափակ տեղումներով և ցածր խոնավությամբ, ինչպես նաև տարվա չորս եղանակների առկայությամբ: Այս պայմանները նպաստում են հայկական լավաշի թարմության պահպանման և խոնավության հետքերի բացակայության համար: Այդ է պատճառը, որ այն չի պատռվում, և պահպանվում է նրա անկրկնելի համը՝ չորացման և երկարատև պահպանման ժամանակ:

**Աշխարհագրական գոտին՝** Հայաստանի Հանրապետություն