

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՄՏԱՎՈՐ ՍԵՓԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԳՐԱՍԵՆՅԱԿ

Աշխարհագրական նշումներ

Գրանցման համարը 16.1

Գրանցման թվականը 29.07.2025

Գործողության ժամկետը 02.04.2035

Հայտի համարը 2025004

Հայտի ներկայացման թվականը 02.04.2025

Հայտատուն (հայտատուները) «Հայ կաթ» կաթնամթերք արտադրողների միություն
հասարակական կազմակերպություն (ՀԿ)

Ծագման երկիրը AM

Աշխարհագրական նշումը ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՄԱԾՈՒՆ
АРМЯНСКИЙ МАЦУН
ARMENIAN MATSUN

ԱԾՄԴ 29

Ապրանքի տեսակը կամ կոնկրետ ապրանքը Մաժուն

Ապրանքի հատուկ որակի նկարագրությունը՝

Մաժուն արտադրելու արվեստը Հայաստանում զարգացած է անհիշելի ժամանակներից: Այն ջանադրաբար պահպանվող ավանդույթներից է, որը հայերը փոխանցում են սերնդեսերունդ: Մաժունի հայրենիքը համարվում է Հայկական լեռնաշխարհը: Մաժունը հայտնի է հին ժամանակներից, ինչի մասին վկայագրություններ կան միջնադարյան հայ հեղինակների աշխատություններում: Հայաստանում սննդի մեջ կաթնամթերքների, մասնավորապես՝ մաժունի լայն գործածության մասին են վկայում հնագիտական բազմաթիվ գտածոները: Հայկական մաժունը կովի, ոչխարի, գոմեշի, այծի կաթից (կամ ցանկացած երկուսի կաթի խառնուրդից) պատրաստված կաթնաթթվային մթերք է, որը ստացվում է պաստերացված կաթը հայկական մաժունի կաթնաթթվային ջերմասեր մաքուր կուլտուրաներով, այդ թվում՝ *Lactobacillus bulgaricum* subsp. *Mazuni*, պատրաստված մերանով մակարդելու միջոցով:

Կապն աշխարհագրական ծագման հետ՝

Մաժունին բնորոշ առանձնահատկությունները պայմանավորված են Հայաստանի բազմազան բուսականության և ընդարձակ խոտածածկ տարածքների առկայությամբ, որոնք ապահովում են բարձրորակ կաթի արտադրությունը: Բացի այդ մաժունի մյուս առանձնահատկությունները պայմանավորված են Հայաստանում բուծվող Կովկասյան գորշ տավարի ցեղատեսակից ստացվող կաթի առանձնահատկությամբ, որը մաժունին տալիս է յուրահատուկ համ և որակ: Ինչպես նաև վերջին տարիներին Հայաստան ներմուծված մաքրացեղ տոհմային կենդանիների՝ Հուշին, Շվից, Սիմենթալ (Ֆլեկվի) և Ջերսեյ ցեղատեսակների կաթի խառնուրդից պատրաստված մաժունը ունի յուրահատուկ համ, հոտ և որակ:

Աշխարհագրական գոտին՝ Հայաստանի Հանրապետություն