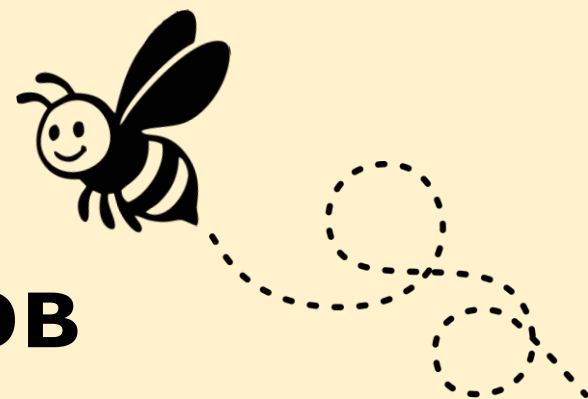


# Малый Атлас Вкусных Продуктов



3 зарегистрированных наименования  
Географических Указаний в Центральной Азии



GI DEV



Tiny Atlas of Tasty Products (заглавие оригинала)

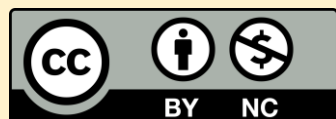
Перевод У. Асланова (русский язык) / Макет и географические карты Г. Домей

1-е издание, ноябрь 2025 г., для некоммерческих целей  
Hilfswerk International в Центральной Азии

Предлагаемая цитата:

Асланов У., Домей Г. (ред.). Малый Атлас Вкусных Продуктов. Hilfswerk International, 1-е из., 36 с., 2025.

Настоящая публикация подготовлена и распространена при финансовой поддержке Всемирной организации интеллектуальной собственности (ВОИС). Мнения, выраженные в настоящей публикации, не обязательно отражают точку зрения ВОИС.



Содержимое публикуется в соответствии с лицензией Creative Commons CC BY-NC 4.0 (Attribution-NonCommercial 4.0 International). Содержимое может быть распространено и переработано с указанием первоисточника исключительно в некоммерческих целях.

# СОДЕРЖАНИЕ

## **Hilfswerk International в Центральной Азии**

История

Проекты & сеть

## **ВОИС**

## **Проекты GI DEV & GI GIS**

GI DEV

GI GIS

## **Аштак из Ашта – Таджикистан**

Карта ГУ & дополнение

## **Ат-Башинский белый мёд – Кыргызстан**

Карта ГУ & дополнение

## **Алматинский Апорт – Казахстан**

Карта ГУ & дополнение

с. 4

с. 4

с. 6

с. 8

с. 10

с. 10

с. 11

с. 12

с. 19

с. 20

с. 27

с. 28

с. 35



# HILFSWERK INTERNATIONAL В ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ

Hilfswerk International в Центральной Азии – австрийская некоммерческая благотворительная организация, содействующая международному сотрудничеству. Hilfswerk International работает в Центральной Азии с 2001 года, реализуя проекты и программы в области развития сельского хозяйства, поддержки малых и средних предприятий (МСП), проекты в социальном секторе и других приоритетных областях развития социально-экономических секторов Центральной Азии.

Hilfswerk International в Центральной Азии поддерживает успешное сотрудничество с государственными органами стран Центральной Азии в реализации проектов и тесно сотрудничает с рядом международных организаций. Одна из основных программ Hilfswerk International в Центральной Азии направлена на интеграцию региона в глобальную торговлю.



Austrian  
Development  
Agency



European  
Commission



## Проекты & сеть

**GI DEV:** Поддержка развития ГУ систем в Центральной Азии – Продвижение ранее выявленных ГУ

**CANDY V:** Региональная интеграция и наращивание потенциала для повышения конкурентоспособности ММСП в агробизнесе и содействие торговле в Центральной Азии

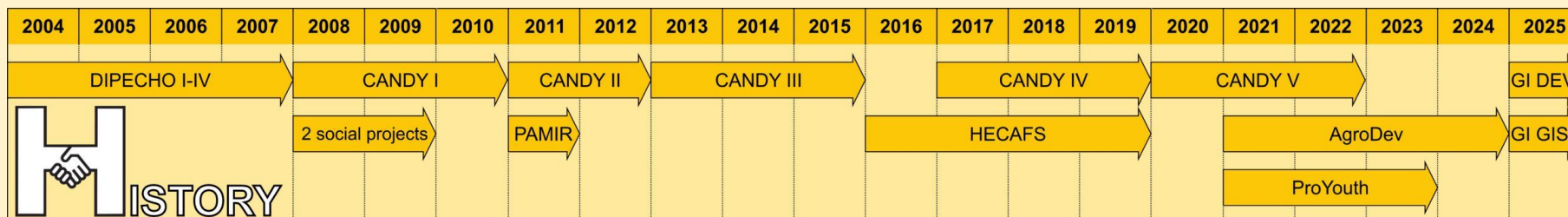
**CANDY IV:** Усовершенствованная программа поддержки БПО: специализированные и комплексные услуги для экспортно-ориентированных МСП в перерабатывающем секторе

**CANDY III:** Экономическое развитие в Центральной Азии посредством продвижения БПО и МСП в перерабатывающем секторе

**CANDY II:** Интегрированный подход к продвижению центрально-азиатских МСП по переработке орехов, сухофруктов и мёда

**CANDY I:** Поддержка МСП по переработке плодоовощной продукции в Таджикистане

**AgroDEV, HECAFS, и другие**







# ВОИС (Всемирная организация интеллектуальной собственности)

ВОИС — это учреждение Организации Объединенных Наций, которое обслуживает новаторов и создателей по всему миру, обеспечивая их идеи безопасным выходом на рынок и улучшением жизни людей во всем мире. ВОИС делает это, предоставляя услуги, позволяющие авторам, новаторам и предпринимателям защищать и продвигать свою интеллектуальную собственность (патенты, товарные знаки, образцы, географические указания и авторские права) в международном масштабе, и выступая в качестве форума для решения актуальных вопросов интеллектуальной собственности (ИС). Данные и информация ВОИС в области ИС служат руководством для лиц, принимающих решения, по всему миру, а проекты и техническая помощь, ориентированные на достижение конкретных результатов, гарантируют, что интеллектуальная собственность приносит пользу всем и везде.

Как и другие виды прав интеллектуальной собственности (ИС), наименования места происхождения и географические указания нуждаются в охране. Поэтому весьма актуальным является глобальное решение, достаточно гибкое, чтобы учитывать потребности различных юрисдикций.

**Женевский акт Лиссабонского соглашения** устанавливает международную систему регис-трации и защиты как наименований места происхож-дения, так и гео-графических указаний.

Всемирная организация интеллектуальной собственности (ВОИС)

34 chemin des Colombettes  
P.O. Box 18, 1211 Женева 20, Швейцария

✉ [www.wipo.int](http://www.wipo.int) ☎ + 41 22 338 9111



ВОИС играет центральную роль в международной охране географических указаний (ГУ) путем:

- разработки международных правовых стандартов и руководящих принципов, касающихся охраны ГУ и наименований места происхождения.
- управление Лиссабонской системой международной регистрации и охраны наименований места происхождения и ГУ.
- оказания технической помощи государствам-членам в создании и укреплении национальных рамок, законодательства и механизмов контроля в области ГУ.
- повышение осведомленности о преимуществах охраны ГУ для экономики, культуры и развития.
- поддержка наращивания потенциала правительств, групп производителей и других заинтересованных сторон в области эффективного управления, брендинга и продвижения ГУ.



## ПРОЕКТЫ GI DEV & GI GIS

### Поддержка развития ГУ систем в Центральной Азии – Продвижение ранее выявленных ГУ (GI DEV)

В 2025 году Hilfswerk International реализовала проект GI DEV в тесном сотрудничестве с ВОИС, а также при участии экспертов АППК и КАСППП.

#### GI DEV



GI DEV является частью расширенной программы Hilfswerk International в Центральной Азии, направленной на содействие социально-экономическому развитию региона.



#### ВОИС

Всемирная организация интеллектуальной собственности

Женева, Швейцария



#### АППК

Ассоциация плодово-овощных предприятий Кыргызстана

Бишкек, Кыргызстан



#### КАСПП

Казахстанская ассоциация сахарной, пищевой и перерабатывающей промышленности

Алматы, Казахстан



## GI GIS

На веб-сайте [www.hilfswerk.tj/gis/](http://www.hilfswerk.tj/gis/) представлена бесплатная географическая информационная система (ГИС), отображающая четыре терруара (зоны производства) географических указаний (ГУ) на интерактивных картах. Система позволяет масштабировать карту до конкретных точек, чтобы производители могли проверить расположение своих участков на соответствие зоне производства ГУ.

**ГУ** – географическое указание (наименование или знак происхождения конкретного продукта)

**Терруар** – франц.: земля (окружающая среда с особыми природными факторами)

Однако мы отмечаем, что помимо подходящего местоположения участка в пределах терруара, для успешного ГУ применяются несколько других критериев, и продукты должны пройти процедуру подачи заявки и регистрации, прежде чем они смогут официально использовать соответствующее наименование ГУ.



## АШТАК ИЗ АШТА – Таджикистан



### Защищенное наименование места происхождения (НМПТ)

- Английский : **Ashtak from Asht**
- Русский : **Аштак из Ашта**
- Таджикский : **Аштаки Ашт**

### Продукт

Сушеные абрикосы с ядрами абрикосовой косточки

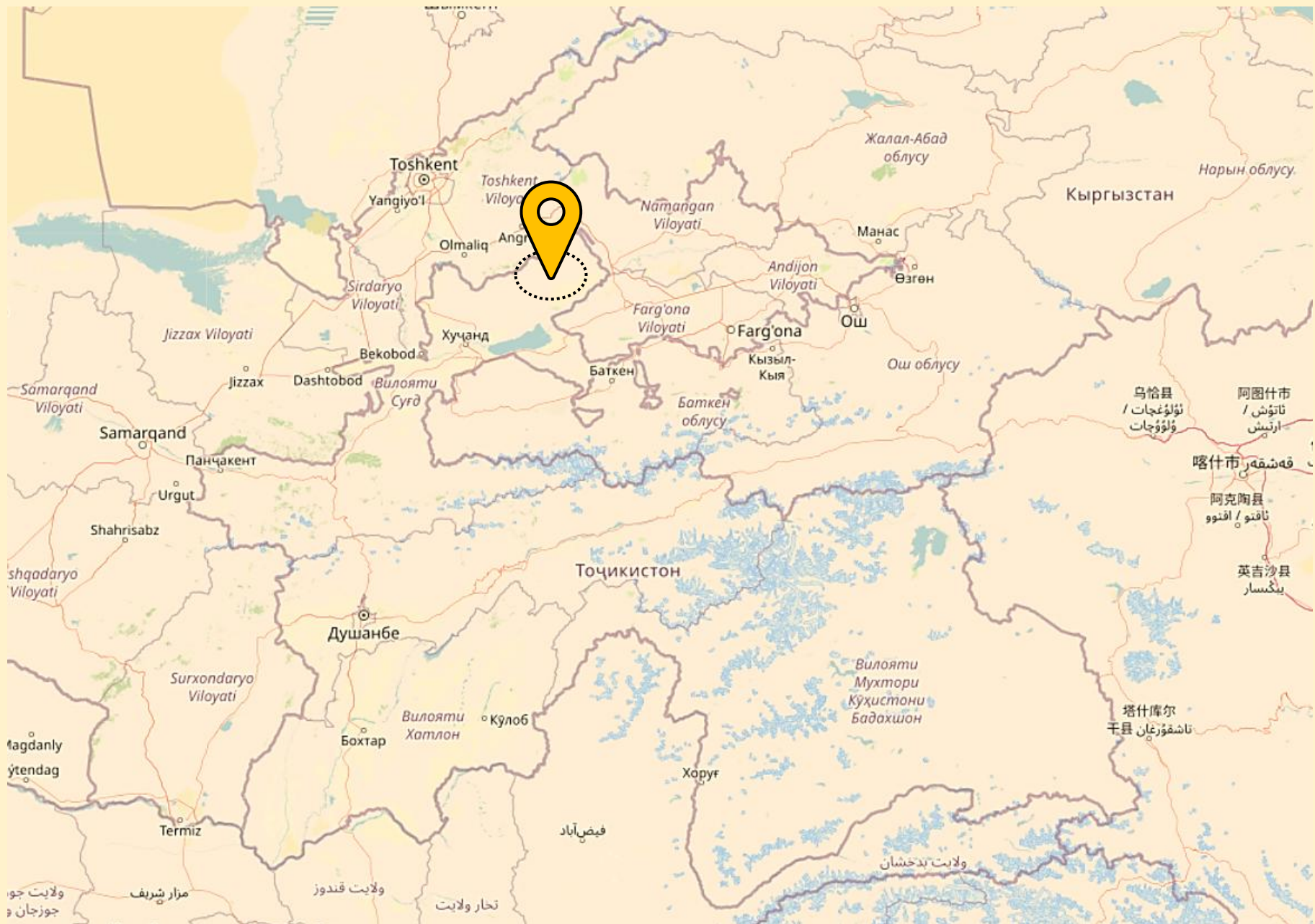
### Группа производителей

Ассоциация дехканских хозяйств  
Зардолупарварони Ашт

Ул. И. Сомони 68, районный центр Шайдон  
Аштский район, Согдийская область  
Таджикистан

✉ e.kodirov@mail.ru  
☎ +992 985 990 055





## Описание продукта

Аштак из Ашта — сушеный абрикос с ядром абрикосовой косточки.

Выращивается в садах предгорных и горных районов Аштского района Республики Таджикистан и производится из сортов абрикосов *Мирсанджали Зард* и *Мирсанджали Сурх*. Сушка происходит естественным образом прямо на ветвях деревьев. Обладает сладким вкусом, иногда с лёгкой кислинкой. Текстура от средне-мягкой до твердой, при прикосновении не оставляет остаточной влаги. Помимо естественного аромата сушеных абрикосов, он может напоминать перезрелые бананы или старые советские конфеты-ириска. Матовые, сморщенные, овальные и приплюснутые плоды, цвет — от грязно-жёлтого до светло-коричневого, от грязно-оранжевого до коричневого. Один килограмм продукта содержит до 200 сушеных плодов. Внутреннее ядро — крупное (целое), от светло-коричневого до коричневого цвета. Ядро обладает ароматом абрикоса и персика, без запаха серы, вкус сладкий, без кислинки.



Продукт производится и хранится без применения консервантов, влажность не превышает 20 %.

## Методы производства

Саженцы получают путем прививки желтых или оранжево-красных сортов *Мирсанджали* на подвой дикого абрикоса. Плотность посадки деревьев ограничена минимальным расстоянием 6 м между рядами, а отдельные деревья в ряду не должны стоять ближе 4 м друг к другу. Аштак из Ашта сушат естественным образом на ветвях деревьев. Если требуется дополнительная сушка, абрикосы раскладывают на деревянных поддонах не более чем в два слоя. Сбор с деревьев *Мирсанджали* начинается, когда плоды полностью созревают, их окраска становится светло-желтоватой, а текстура — морщинистой. Сбор начинают вручную, а оставшиеся плоды собирают, встряхивая деревья и собирая плоды на ткани под названием *чодар*. Как только абрикос достигает желаемой консистенции, косточка удаляется и раскалывается для извлечения ядра. Затем ядро сушится на воздухе, после чего вставляется обратно в сушеный абрикос. Использование ядер, полученных из абрикосов, обработанных серой, запрещено.



Истеҳсолкунанда: Ассоциация хоҷагиҳи деҳқонии "Зардолуи парварони Ашт", ШТ 9164 ҚТ 680002805-001-2025, ISO 22000:2018  
Муқаблаи истеҳсолот: 12 моҳ, дар ҳарорати аз 5-20°C  
ва намоиши ҳаво на бештар аз 70%  
Суроға: Ҷумҳурии Тоҷикистон, вилояти Суғд, ноҳияи Ашт,  
ш. Шаҳри, к. И. Сомони НР68  
Тел: +992 98 5990055  
email: zardoluparvaroni\_ash@gmail.com

Вазни ҳоли:  
**130гр**  
±5гр

Мақсулот  
100%  
табиӣ аст



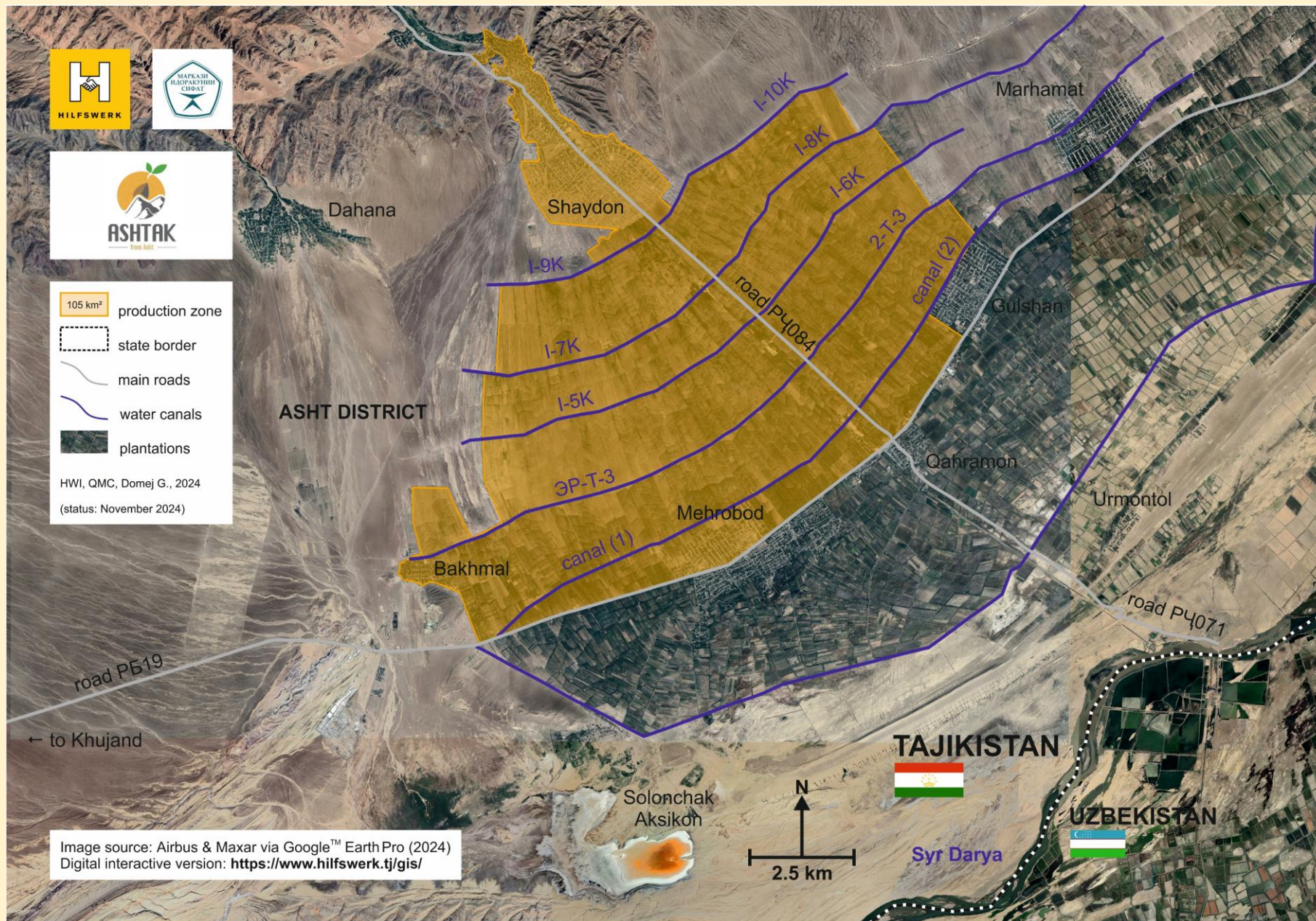
**Аштаки Ашт**

Зардолуи хушк кардашуда бо мағзаш

Маъзи  
анданаҳои  
аҷдоди

Таркиб: Зардолуи хушк бо мағзаш  
Арзиши ғизоӣ дар 100 гр  
Карбогидратҳо 62,64 г  
Протеини 3,39 г  
Рӯшани 0,51 г  
Витамини А 180 мг  
Бета-каротин 2,16 мг  
Витамини С 4,38 мг  
Витамини РР 2,589 мг  
Калий 1662 мг  
Фосфор 2,66 мг  
Арзиши энергетикӣ: 292 ккал





## Связь продукта с географической зоной производства

По традиции выращивания абрикосов полив прекращается, когда плоды полностью созревают. Жаркий климат и яркое солнце в дневное время способствуют повышению сахаристости плодов. После сбора плодов абрикосовые сады обильно поливаются.

Давняя традиция выращивания абрикосов в регионе создала условия для развития многочисленных местных сортов, хорошо приспособленных к местным условиям и обладающих специфическими свойствами. Использование эндогенного сорта *Мирсанджали* и подвоя дикого абрикоса способствует развитию типичных характеристик этого абрикоса. Сорт *Мирсанджали* относится к группе поздних сортов, характеризующихся высоким содержанием сахара и благоприятным соотношением размера плода к косточке. Эта давняя традиция позволяет местным производителям осваивать производство или размножение материала, который затем сертифицируется институтом



плодоводства. Регион веками славится выращиванием абрикосов. Аштак был очень ценен и широко потреблялся в советское время.





## АШТАК ИЗ АШТА – Таджикистан



### Географические критерии для зоны производства

1. южный склон в Аштском районе Согдийской области Таджикистана
2. в основном *джамоаты* Мехробод, Шодоба и Ошоба
3. за исключением продолжения склона к югу от дороги РБ19 и села Гулшан

**Статус карты:** ноябрь 2024



Карта, её дополнение и цифровая интерактивная версия доступны бесплатно на сайте [www.hilfswerk.tj/gis](http://www.hilfswerk.tj/gis), который можно открыть, отсканировав следующий QR-код.





# АТ-БАШИНСКИЙ БЕЛЫЙ МЁД – Кыргызстан



## Защищенное наименование места происхождения (НМПТ)

- Английский: **At-Bashi White Honey**
- Русский: **Ат-Башинский белый мёд**
- Кыргызский: **Ат-Башы ак балы**

## Продукт

Мёд

## Группа производителей

Ассоциация производителей  
Ат-Башинского мёда

Ул. Мамбетакун 26, село Ача-Кайинды  
Ат-Башинский район, Нарынская область  
Кыргызстан

✉ atbashiwhitehoney@gmail.com

☎ +996 703 530 942

цветок  
эспарцета

горы  
Кыргызстана



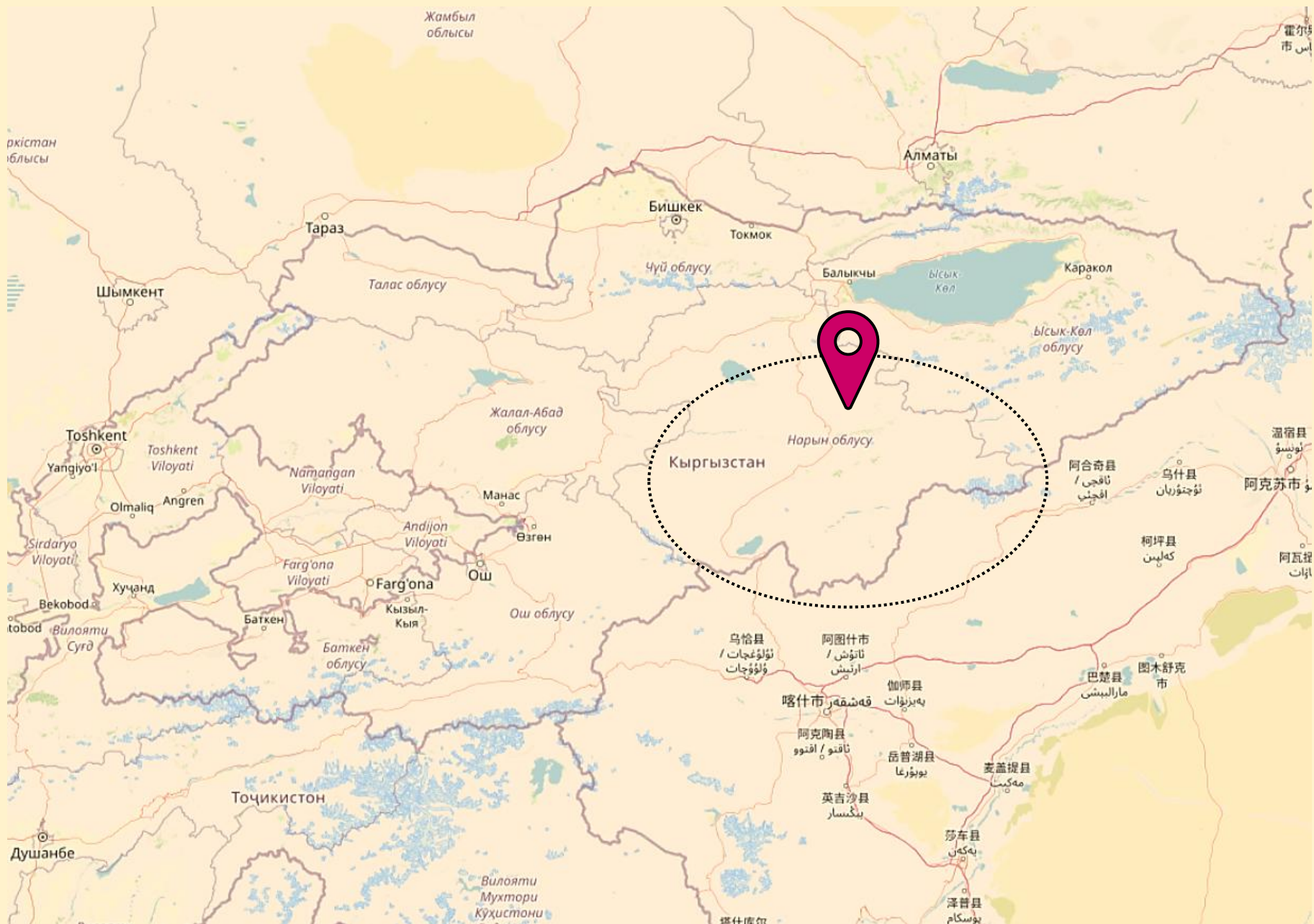
AT-BASHI WHITE  
HONEY



АТ-БАШЫ АК БАЛЫ



АТ-БАШИНСКИЙ  
БЕЛЫЙ МЁД

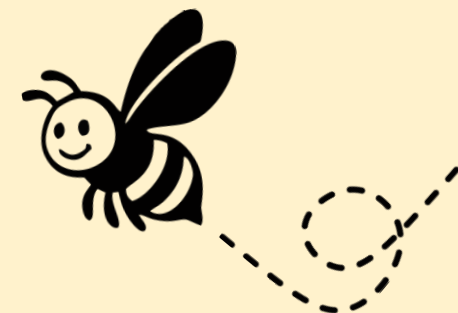


## Описание продукта

Ат-Башинский белый мёд — это горный монофлорный мёд, получаемый из нектара цветов эспарцета. Эспарцетовый мёд кристаллизуется в течение 10–20 дней и приобретает цвет от «водяно-белого» до «экстра-белого» с белыми перламутровыми, банановыми и бежевыми оттенками. Текстура мягкая и кремообразная, с мелкими кристаллами или вовсе без них при взбивании (кремовании). Обладает мягким и легким цветочным запахом, высоким содержанием фруктозы, обладающей противоаллергическими свойствами.

Сладкий и слегка терпкий, обладает мягкими и тонкими теплыми и цветочными ароматами с доминирующими цветочными, возможно, ароматическими и розовыми и карамельными нотками и не содержит посторонних вкусов.

При кремовании мёд приобретает мягкий, насыщенный молочный вкус, напоминающий свежее молоко, сливочное масло или сгущённое молоко.



## Методы производства

Мед получают из нектара эспарцета, собранного пчелами породы *Карпатка*, *Бакфаст* или *Карника*. Мёд должен быть исключительно собран, экстрагирован, отфильтрован, декантирован, при необходимости подвергнут кремованию, разлит в тару и маркирован в географическом зоне производства.

## Связь продукта с географической зоной производства

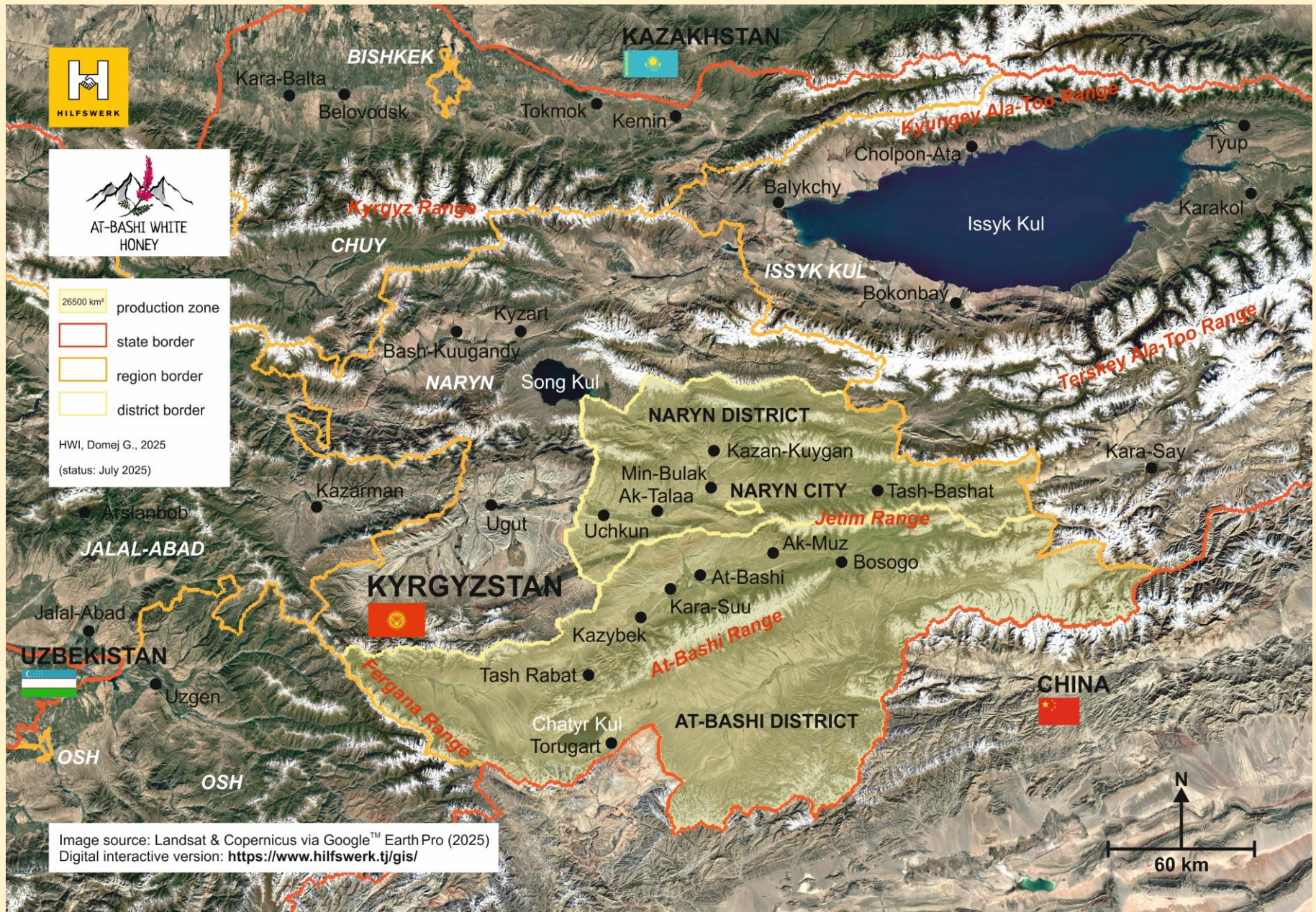
По словам местных жителей, пчеловодство в Нарынском и Ат-Башинском районах развивалось в советское время, в 1950-1960-е годы. Были созданы коллективные животноводческие фермы, и пчеловоды, в основном русские и украинские солдаты, базировавшиеся недалеко от пограничной зоны с Китаем, иногда привлекались для опыления культур эспарцета, необходимого для скота, а в других случаях они спонтанно осознавали потенциал производства меда в горах Тянь-Шаня.

Эти военнослужащие, возможно, привезли с родины пчеловодческий инвентарь, а также пчелиных маток, что объясняет наличие украинских *Карпатских* пород пчел. В настоящее время пчеловодство является основным источником занятости. Горная местность вокруг Ат-Башинского и Нарынского районов имеет исключительно хорошо сохранившуюся природную среду, расположена на высоте 1700 м и выше, что делает ее одним из наиболее сохранившихся регионов Кыргызстана.



Эспарцет растет в экологически чистой зоне, так как сельское хозяйство слабо развито из-за высоких гор, почти не используются пестициды, отсутствует промышленность и очень мало автомобилей.





Районы Ат-Башы и Нарын являются одними из крупнейших районов выращивания эспарцета в Кыргызстане. В сельском хозяйстве Нарынской области преобладает животноводство (лошади, коровы, овцы, козы, яки), для обеспечения которого необходимы посевы эспарцета.

По сравнению с клевером, эспарцет лучше растет в этом регионе, что делает его основной кормовой культурой. Производство мёда тесно связано с выращиванием эспарцета, используемого как корм для скота в зимний период, поскольку для опыления этой культуры необходимы пчёлы. Из-за более короткого вегетационного периода и прохладных ночей эспарцет начинает расти позже и собирается реже, чем в районах, расположенных на более низких высотах. Эспарцет цветет дольше и созревает до полного развития семян. Поэтому не только период цветения более длительный (с июня до начала августа, в зависимости от поля), но и более интенсивный, поскольку цветы эспарцета производят больше нектара и дольше сохраняют его свежим благодаря холодным ночам,



мягким дневным температурам и достаточной влажности, что позволяет пчелам интенсивно собирать мёд почти в течение всего дня.





*Там, где пчелы ближе к небу.  
Where bees are closer to the sky.*





# АТ-БАШИНСКИЙ БЕЛЫЙ МЁД – Кыргызстан



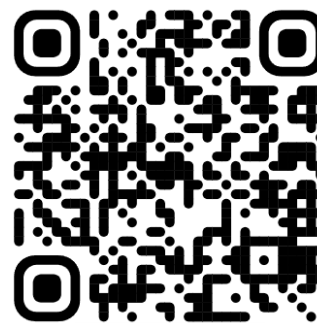
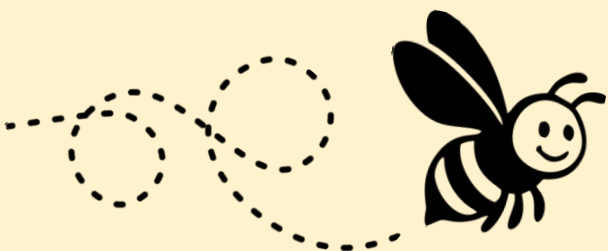
## Географические критерии для зоны производства

1. в пределах Нарынской области, согласно её административно-территориальному делению
2. полностью охватывая 2 района (Ат-Башинский и Нарынский)
3. включая 1 город (Нарын)

**Статус карты:** июль 2025



Карта, её дополнение и цифровая интерактивная версия доступны бесплатно на сайте [www.hilfswerk.tj/gis](http://www.hilfswerk.tj/gis), который можно открыть, отсканировав следующий QR-код.





# АЛМАТИНСКИЙ АПОРТ – Казахстан



## Защищенное Географическое Указание (ЗГУ)

- Английский: **Almaty Aport**
- Русский: **Алматинский Апорт**
- Казахский: **Алматы Апорты**

## Продукт

Свежие яблоки

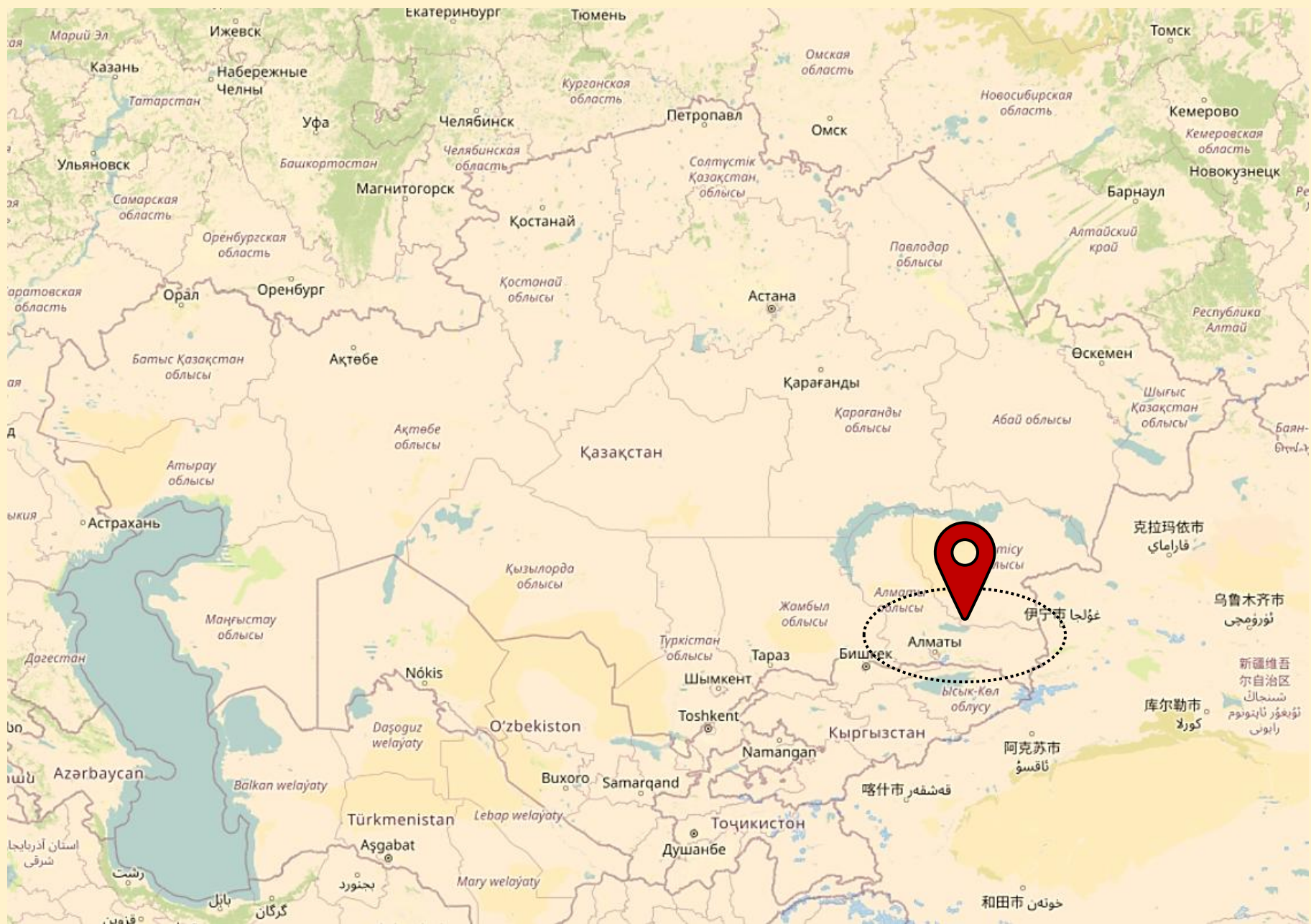
## Группа производителей

Ассоциация производителей  
Алматинского Апорта

Ул. Санаторная 14  
микрорайон Баганашыл  
050023 Алматы, Казахстан

✉ profood@bk.ru  
☎ +7 706 607 5373





## Описание продукта

Яблоки сорта Алматинский Апорт происходят из географической области, расположенной в предгорной зоне к северу от хребта Заилийский Алатау, на высоте от 900 до 1700 метров над уровнем моря. В зону производства Алматинского Апорта входят населённые пункты Талгарского, Енбекшиказахского, Карасайского, Бостандыкского и Медеуского районов, а также предгорные районы города Алматы. Сорт яблони Алматинский Апорт относится к позднеосенним видам яблок и является разновидностью сорта *Апорт* — одного из самых древних сортов яблони в мире. Плоды преимущественно окрашены в красный цвет, но имеют вкрапления зелёных и жёлтых оттенков с размытыми краями, плавно переходящими друг в друга. Алматинский Апорт отличается особо крупными плодами. В среднем яблоки весят около 250–400 г, однако отдельные экземпляры могут достигать 900 г. Яблоки созревают в конце сентября и могут храниться около 100 дней (до января), а иногда — до февраля-марта.



## Методы производства

Саженцы Алматинского Апорта получают путем прививки форм сорта *Апорт* от хорошо отобранных материнских родительских деревьев на подвой *Сиверса*. Для производства яблок Алматинского Апорта должны использоваться только саженцы из сертифицированных питомников.





## Связь продукта с географической зоной производства

Качество яблок сорта Апорт, выращенных в районе производства, связано с их терруаром (местом производства), расположенным на высоте от 900 до 1700 метров над уровнем моря и получающим значительное количество солнечного света в течение года. Почвы в районе производства — чернозёмные и суглинистые, отличающиеся высоким содержанием питательных веществ и плодородием. Климат предгорий Заилийского Алатау характеризуется мягкими летними температурами и особенно значительными суточными амплитудами, превышающими 12 °C в период от цветения до сбора урожая.

Созреванию яблок также способствует большое количество солнечных часов — более 13 часов в день с мая по сентябрь. Эти условия обеспечивают формирование плодов с высокой хрустящей текстурой.

Баланс между сахаром и кислотой обеспечивается низкой ночной температурой в период созревания,



которая предотвращает разложение кислот, а высокая суточная амплитуда температур способствует идеальному созреванию и насыщенной окраске яблок.







# АЛМАТИНСКИЙ АПОРТ – Казахстан



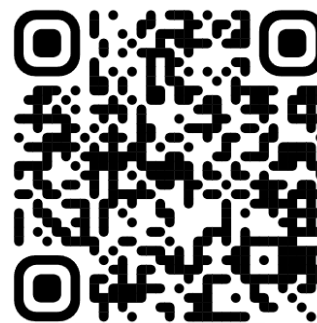
## Географические критерии для зоны производства

1. включает районы Карасай, Талгар и Эңбекшиказах
2. включает районы города Алматы Наурызбай, Ауэзов, Бостандик и Медеу
3. на высоте от 900 м до 1700 м
4. за исключением застроенных территорий и Талгарского анклава к северу от Капчагайского водохранилища

**Статус карты:** июль 2025



Карта, её дополнение и цифровая интерактивная версия доступны бесплатно на сайте [www.hilfswerk.tj/gis](http://www.hilfswerk.tj/gis), который можно открыть, отсканировав следующий QR-код.



## GI DEV



### Контакты

Hilfswerk International  
Grünbergstraße 15/2/5  
1120 Вена, Австрия  
✉ [office@hilfswerk-international.at](mailto:office@hilfswerk-international.at)  
☎ +43 1 4057 5001

Hilfswerk International в Центральной Азии  
Ул. Бохтар 37/1/907  
734025 Душанбе, Таджикистан  
✉ [aslanov@hilfswerk.tj](mailto:aslanov@hilfswerk.tj)  
☎ +992 372 273 778

[www.hilfswerk.tj](http://www.hilfswerk.tj)

