РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

(190) **RU 421**

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИ**

Товарные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест происхождения товаров

Географические указания

Номер государственной регистрации: **421**

Дата подачи заявки: **12.03.2026**

Номер заявки: **2026731335**

Дата государственной регистрации: **04.08.2026**

Опубликовано: **04.08.2026**

Географическое указание:

МАРИЙСКИЕ МНОГОСЛОЙНЫЕ БЛИНЫ (КОМАНМЕЛНА)

Указание товара:

блины

Место происхождения (производства) товара (границы географического объекта):

Республика Марий Эл

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Команмелна (командмеленä) - это весьма оригинальные слоёные блины, являющиеся одним из наиболее известных блюд марийской традиционной кухни.

Истоки формирования марийского народа уходят в первое тысячелетие нашей эры. За свою длительную историю марийский народ создал богатую и разнообразную кухню. Её технология и ассортимент блюд имеют свои особенности, отличающие марийскую кухню от национальной кухни других народов. Вследствие того, что марийцы уже сравнительно давно перешли к земледелию, зерновые культуры, переработанные в виде муки (ложаш, лашаш), крупы (шӱраш, шырäш), составляли их основную пищу. Мучные и крупяные кушанья и блюда были самыми разнообразными, из них готовили и повседневную, и праздничную, и обрядовую пищу. Мука, употреблявшаяся для изготовления мучных блюд, была чаще всего ржаной и овсяной, реже ячменной, пшеничной, полбенной, гречневой и гороховой. Крупу делали преимущественно из овса, полбы, ячменя, проса, ржи.

Команмелна - одно из престижных праздничных кушаний марийцев. Классик марийской литературы М. Шкетан писал: «Команмелна - марийын эн спайле чесше» (Слоёные блины - у марийца самое хорошее угощение). Название происходит от марийских слов коман (слоёный) и мелна (блин). Без команмелна не обходились ни один праздник, моление, семейно-родовой обряд (свадьба, похороны, поминки). Слоёными блинами угощали гостей, посылали их в качестве гостинца (йокма, костенеч). Традиционно они состояли из трёх слоёв: нижний - сочень (ком) из тонко раскатанного пресного ржаного теста, средний - кислое тесто из муки яровой пшеницы

(мелна руаш), верхний - кашица из предварительно замоченной на молоке или сливках крупы (пучымыш, немыр), иногда с добавлением сырых яиц (кӱчымӧ муно). Команмелна пекли в сковороде на огне печи в определённой последовательности, в несколько приёмов. Сначала пекли один слой, по готовности вынимали, добавляя сверху следующий, и вновь ставили в печь, также и третий слой. Слоёные блины смазывали топлёным или сливочным маслом и складывали друг на друга.

Нередко пекли блины в два слоя: первый вид состоял из сочня и теста, второй - из теста и кашицы, третий - из сочня и кашицы. К традиционным двухслойным блинам относят блины с начинкой из картофеля (пареҥмелна): снизу сочень из пресной ржаной муки, сверху пюре из картофеля на молоке. Выпекались в два приёма.

Таким образом, команмелна являются оригинальным блюдом марийской кухни, своего рода этническим маркером и символом марийского народа.

Описание характеристик товара:

Марийские многослойные блины (команмелна) представляют собой вид мучных изделий традиционной марийской кухни. Команмелна могут быть как двух, так и трехслойные.

При замесе теста на блины используются пшеничная в/с и ржаная мука, молоко, вода, яйца, соль, сахар, растительное масло и дрожжи/разрыхлитель. Допускается частичное использование льняной и гречневой муки.

Для 2 и 3-го слоев команмелна используют разные начинки, среди которых: крупа кукурузная, крупа пшеничная, крупа овсяная (горные и луговые мари) и другие.

В состав заливки входит сметана и яйца.

Сырье для готовых изделий используется исключительно местное/локальное.

В приготовленном виде блины команмелна должны иметь приятный запах, свойственному сырью, иметь сочный и насыщенный вкус без посторонних привкусов.

Внешний вид готового блюда: команмелна изготавливается исключительно в форме круга, поверхность ровная, не деформированная. Готовое блюдо имеет диаметр 12-14 см, края должны быть хорошо запечены, плотные без выступания начинки, сверху блюда - обязательно румяная корочка.

Температура подачи готового блюда - не ниже 65 °С.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Тесто для блинов команмелна готовится следующим образом: в смесь молока, воды, соли, сахара и яиц добавляют просеянную муку. Для дрожжевых блинов добавляют дрожжи, для пресных – разрыхлитель. Хорошо вымешивают до получения теста. Полученное тесто оставляют для созревания на 10 минут в теплом месте при температуре 30-35 °С. Далее приступают к выпеканию блинов - тесто разливают на раскаленную сковороду в тонкий пласт диаметром 12-14 см.

Для приготовления начинки готовят два вида крупы - пшеничную и кукурузную. В кастрюлю наливают воду, кладут соль, сахар, крупу и варят крупы до готовности. В готовые каши добавляют масло сливочное и сливки 22-35 % - 2 начинки готовы.

Готовую первую начинку выкладывают на середину испеченного блина и выравнивают по всему периметру. Лепешку с начинкой ставят в печь до образования колера.

Потом на готовую лепешку наносят третий слой со второй начинкой и сверху намазывают щедро заливку (взбивают сметану с яйцами), распределяют по всей поверхности и ставят в печь запекаться до появления румяной корочки.

Выпекается команмелна в дровяной печи или духовом шкафу в среднем 7-10 минут до готовности при температуре не ниже 180-200 °С.

Подаются блины на стол с топленым сливочным маслом, сметаной и зеленью.

Срок годности готовых изделий при температуре хранения не выше 5 °С - не более 24 часов со дня выработки.

Хранение продукции должно соответствовать установленным законодательством требованиям.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

В целях контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик блинов команмелна принимаются следующие меры.

Производство готового изделия осуществляется в специально отведенном цеху с установленным видеонаблюдением. Все работы по изготовлению готового изделия производятся в строгом соответствии с утвержденными технологическими картами. С целью сохранения качества продукта, шеф-повар и технолог проводят бракераж заготовок, для оценки качества отбирается средняя проба: от каждой партии готовой продукции - 3 %. В ходе визуальной проверки исследуется на предмет размера, формы, качества, толщины и цвета теста, сочности и плотности начинок и т.п.

При приёмке каждой партии проверяется: качество по органолептическим и физико-химическим показателям.

Органолептический анализ проводится как аккредитованными лабораториями, так и путем проведения дегустаций.

Оценку готовой продукции по показателям безопасности проводит аккредитованная лаборатория в соответствии с порядком, установленным производителем продукции.

При неудовлетворительных результатах проверки хотя бы по одному из показателей, проводят повторные испытания. Результаты повторных испытаний распространяют на всю партию.

Плановые проверки уполномоченных органов проводятся в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации не чаще чем один раз в три года. Основанием для проведения внеплановой проверки может являться жалоба на нарушение требований стандартов и правил производства товара.

Клинико-лабораторные показатели безопасности определяют методами, изложенными в документах, утверждёнными органами здравоохранения в установленном порядке.

Блины команмелна должны соответствовать ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».