

ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА
ПО ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОЙ СОБСТВЕННОСТИТоварные знаки, знаки обслуживания, географические указания и наименования мест
происхождения товаров

Географические указания

Номер государственной регистрации: 405

Дата подачи заявки: 23.06.2025

Номер заявки: 2025764181

Дата государственной регистрации: 16.02.2026

Опубликовано: 16.02.2026

Географическое указание:

ПРЯНИК СМОЛЕНСКИЙ

Указание товара:

пряники заварные печатные

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

Смоленская область

Связь характеристик товара с местом его происхождения (производства):

Смоленщина – регион, бережно хранящий вековые традиции русского гостеприимства и ремесла. Среди множества уникальных культурных особенностей выделяются знаменитые смоленские пряники, ставшие живым воплощением души народа и исконной русской кухни.

Пряники печатные с наименованием «ПРЯНИК СМОЛЕНСКИЙ» производятся в Смоленской области. Смоленск является одним из древнейших городов России. Первое упоминание о нем относится к 863 году. Стратегически важное географическое положение города всегда привлекало особое внимание правителей государства - князей, царей, в том числе династии Романовых (Николай II).

Форма и оформление ПРЯНИКА СМОЛЕНСКОГО также несут глубокий символический смысл. Традиционно выпеченные круглые, овальные или фигурные изделия украшаются замысловатыми узорами и надписью «Смоленск». Эта декоративная роспись имеет глубокие исторические корни, уходящие корнями в Средневековье, когда подобные пряники подавались на царском столе и считались признаком богатства и благополучия.

В советские годы смоленское предприятие «САХКО» наладило производство пряников. ПРЯНИК СМОЛЕНСКИЙ стал визитной карточкой города. Многие смоляне помнят тот самый родной и вкусный пряник. Позже завод закрылся, но коренная смолянка, работавшая в молодом возрасте на этом предприятии, возродила гастрономический символ города, перенесла легендарный вкус детства в 2024 год.

История производства этих пряников насчитывает много десятилетий. Основатели бренда заложили основы качественного производства, используя аутентичные семейные рецепты, прошедшие проверку временем. Каждое изделие создается руками опытных кондитеров, соблюдая

строгие стандарты качества и применяя лучшие природные ингредиенты: натуральный мёд, отборную муку, натуральные яйца и ароматные специи.

Особенностью ПРЯНИКА СМОЛЕНСКОГО является его форма и дизайн. Каждая партия выпечки отличается индивидуальной художественной отделкой, воспроизводящей элементы национального декора и символику родного края. Эти украшения превращают каждое изделие в маленькое произведение искусства, достойное стать подарком или украшением праздничного стола.

ПРЯНИКИ СМОЛЕНСКИЕ являются пряниками-сувенирами, поскольку на каждый из них наносится отгиск с символами города, среди которых:

- знаменитая крепостная стена, возведённая во времена правления Бориса Годунова («ожерелье земли Русской»);
- надпись: «Смоленск»;
- памятник «Благодарная Россия - Героям 1812 года» (открывал бульвар император Николай II, ныне - Сквер Памяти героев);
- Смоленский Свято-Успенский кафедральный собор (Святыня Смоленщины, в котором молились многие правители Российского государства).

Также Смоленский Свято-Успенский кафедральный собор изображен на упаковке пряника-сувенира.

Пряники с наименованием «ПРЯНИК СМОЛЕНСКИЙ» неоднократно принимали участие в выставках и ярмарках, среди которых:

- ярмарка, проведенная в рамках федерального съезда лидеров «Опоры России» (Смоленск, 2025 г.). ПРЯНИК СМОЛЕНСКИЙ получил самую высокую оценку Губернатора Смоленской области, смоленских и белорусских покупателей;
- 27-я Российская агропромышленная выставка «Золотая осень» (Москва, 2025 г.). ПРЯНИК СМОЛЕНСКИЙ был презентован посетителям на региональном стенде Смоленской области. Производитель ПРЯНИКА СМОЛЕНСКОГО получила Благодарственное письмо от АНО «Центр сельскохозяйственного консультирования Смоленской области» за популяризацию и продвижение регионального продукта.

Описание характеристик товара:

Пряники с наименованием «ПРЯНИК СМОЛЕНСКИЙ» представляют собой мучные кондитерские изделия разнообразной формы, с отгиском рисунка или надписи на поверхности, печатные, с прослойкой яблочным повидлом, глазированные. По технологии производства ПРЯНИК СМОЛЕНСКИЙ относится к заварным.

Сырье для производства ПРЯНИКА СМОЛЕНСКОГО: сахар, вода, мёд, сухие духи (пряная смесь специй), жженный сахар, масло сливочное 82,5 %, яйцо столовое, сода пищевая, бикарбонат аммония, мука ржаная обдирная, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, повидло яблочное, белок сырой яичный, сахарная пудра.

Органолептические показатели:

- форма: прямоугольные, круглые, овальные или другой конфигурации плитки одинакового размера, без поврежденных углов и краев. Форма - правильная, нерасплывчатая, без вмятин, с отгиском рисунка или надписи на поверхности. Нижняя поверхность ровная. Начинка не должна выступать за края пряников;
 - цвет: от светло-коричневого до темно-коричневого с оттенками различной интенсивности. Допускается более темный цвет выступающих рельефов отгиска рисунка или надписи;
 - поверхность: поверхность пряника покрыта нежно-белой прозрачной глазурью. Отгиск рисунка или надписи должны быть четкими, нерасплывающимися;
 - вкус и запах: приятный нежный сладкий сливочный вкус, аромат пряный, без посторонних привкусов и запахов;
 - структура: изделия с мягкой, связанной структурой, не рассыпающиеся при разламывании.
- Физико-химические показатели:
- массовая доля золы, нерастворимой в растворе соляной кислоты массовой долей 10 % - не

более 0,1 %;

- массовая доля общего сахара – не менее 24 %;

- массовая доля жира, в пересчете на сухое вещество – не более 15 %.

Пищевая ценность на 100 г продукта: жиры – 7,0 г, белки - 5,0 г, углеводы - 74,0 г;

Энергетическая ценность/калорийность на 100 г – 1590 кДж/380 ккал.

Способ производства товара (условия его хранения и транспортировки):

Этапы технологического процесса производства пряников с наименованием «ПРЯНИК СМОЛЕНСКИЙ».

1). Готовится сахаро-медовый сироп: сахар, воду, мёд, пряную смесь, жженный сахар, масло сливочное соединяют в емкости, нагревают до растворения ингредиентов.

2). В сахаро-медовый сироп вводится 1/3 муки хлебопекарной высшего сорта, вымешивается венчиком. Полученную смесь ставят охлаждаться до 40 °С.

3). В охлажденную смесь добавляется яйцо столовое, сода, бикарбонат аммония, мука ржаная обдирная и оставшаяся часть муки хлебопекарной высшего сорта. Полученное тесто тщательно вымешивают руками.

Деревянную форму для пряника сверху посыпают мукой, отщипывают от основного куска маленький кусочек теста, раскатывают, укладывают на форму, придавливают, кладут яблочное повидло, прикрывают заранее раскатанным кусочком теста, защипывают края, поджимают, переворачивают, выходит пряник сырой с орнаментом. Затем его ставят в разогретый до 230 °С духовой шкаф на 20-25 минут, потом снижают температуру до 170-180 °С, доводят до готовности.

Далее горячий готовый пряник обмазывают глазурью, приготовленную из сахарной пудры и яичного белка, оставляют пряник на 4-6 часов (для созревания) и упаковывают в пакеты с клеевым клапаном.

Пряники хранят при температуре от +5 °С до +20 °С и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Срок годности пряника составляет 45 суток.

Порядок контроля за соблюдением условий производства и сохранением характеристик товара:

Пряники с наименованием «ПРЯНИК СМОЛЕНСКИЙ» производятся в соответствии с ГОСТ 15810-2014 «Изделия кондитерские. Изделия пряничные. Общие технические условия», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Контроль за соблюдением условий производства и сохранением характеристик пряников осуществляется в соответствии с внутренними документами производителя.

1. Контроль сырья.

Производится контроль органолептических, физико-химических показателей, правильности маркировки (для каждой партии); наличия посторонних примесей в сыпучих продуктах, зараженности (для каждой партии); наличия сопроводительной документации поставщика.

2. Контроль готовой продукции.

Контролируемыми параметрами являются:

- органолептические и физико-химические показатели – по графику отбора проб в производственной лаборатории предприятия;

- микробиологические показатели - 2 раза в год в аккредитованных лабораториях;

- токсичные элементы, микотоксины, пестициды, массовая доля золы, массовая доля общего сахара, массовая доля жира – 1 раз в год в аккредитованных лабораториях.

Оценка внешнего вида пряников проводится в три этапа: два на этапе производства и один на этапе упаковки готовой продукции. Отбраковка включает в себя два этапа контроля за созданием характерного для изделия художественного рельефа: на этапе съема формы перед запеканием и на этапе перед нанесением глазури. Перед упаковкой осуществляется визуальный контроль качества реализации рисунка, рельефа, узнаваемости изображения, выполненного на изделии.