

T/YGIIA

云南省地理标志产业协会团体标准

T/YGIIA 0XX—2023

云南省地理标志产品及原产地特色产品应用 示范餐厅评定规范

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

（本草案完成时间：2023年11月15日）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

云南省地理标志产业协会 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由云南省地理标志产业协会提出。

本文件由云南省地理标志产业协会归口。

本文件起草单位：鼎宏知识产权服务集团有限公司、云南大学、云南中医药大学、云南省媒体融合重点实验室、昆明南亚东南亚进出口商贸有限公司、云南地标运营产业发展有限公司、云南地标荟萃科技有限公司、通标标准技术服务有限公司、国检测试控股集团云南京诚检测有限公司、云南云测质量检验有限公司、云南华测检测认证有限公司、云南孚尔质量检验检测有限公司。

本文件主要起草人：廖春燕、梁虹、袁嘉丽、许悦、刘娅、张梅、龚丽、皮仙宏、卞家亭、李艳梅、晏龙、吴政斌、樊德明、易平、杨靓苑。

云南省地理标志产品及原产地特色产品应用 示范餐厅评定规范

1 范围

本文件规定了云南省地理标志产品及原产地特色产品应用示范餐厅的星级标准、评定范围、评定要求、评定原则、评定内容、评定条件和评定程序等。

本文件适用于运用地理标志产品或是云南原产地特色产品进行菜品服务的餐厅评定。

2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

云南原产地特色产品

在云南省范围内，利用产自特定地域的原材料，依照特定工艺在特定地域生产，质量、特色或声誉在本质上取决于原产地域地理特征的产品。

3.2

原料基地

产品按照相应的技术标准、生产操作规程和质量控制体系实施生产和管理，并且具有一定规模的种植区或是养殖区。

3.3

餐厅

在一定场所，公开地对一般大众提供食品、饮料等餐饮的设施或公共餐饮屋（含公共食堂）。

4 星级划分

4.1 以星的数量来划定云南省地理标志产品及原产地特色产品应用示范餐厅的等级，星的颜色为金色。

4.2 星级共划分为五级，最低为一颗星，最高为五颗星，评定条件执行附录 A 规定。

5 评定对象、原则和否决条件

5.1 评定对象

同时符合下列条件的申报主体纳入云南省地理标志产品及原产地特色产品应用示范餐厅评定对象：

- a) 注册登记满一年，已获得相应的法定经营资质；
- b) 主要使用地理标志产品或云南原产地特色产品作为菜品、主食或小吃原材料。

5.2 评定原则

遵循下列原则进行评定：

- 自愿。申报主体根据自身的条件，自愿申报云南省地理标志产品及原产地特色产品应用示范餐厅星级评定。
- 组织评定。评定机构可以自行组织对符合条件的餐厅进行评定。
- 客观。应采取相关方法对评价对象信息进行采集、调查核实，尊重事实，真实反应。
- 公正。应按科学的方法和规范的程序，公正地开展综合评定活动。
- 保密。应严格保守评定对象的商业秘密。

5.3 否决条件

以下情况之一，不具备评定主体资格：

- 未取得法人资格或法定经营许可。
- 使用（提供）的产品，不符合国家法律法规和强制性标准的规定。
- 影响评选公正性的其他原因。

6 星级评定

6.1 评定机构

评定机构设置于云南省地理标志产业协会，由其承担评定工作的日常事宜，并对评定工作进行指导、监督和管理。

6.2 评定程序

按以下方式进行评定：

- a) 由参与评定的申请主体提出申请，并提供下列资料，至少应包括：
 - 1) 评定申请书；
 - 2) 申请人依据附录 A 中所列的评定条件提交相应的佐证资料。
- b) 由评定机构组织评定评审、定级。

6.3 评定方式

按下列方法和顺序进行评定：

- a) 组建评定小组，小组成员根据评定内容、行业范围，由熟悉本行业的专业人员、科研人员及从事相关行业工作 5 年以上人员组成，评定小组人员不少于 3 人；
- b) 审查评定对象需按提供的证明资料；
- c) 评定机构以现场考察或是现场体验形式对餐厅进行评定。

7 评定要求

7.1 评定依据

评定依据如下：

- a) 申请主体提供的申请材料；
- b) 附录 A 所列各项要求。

7.2 范围

包括但不限于中餐厅、西餐厅、酒店、酒楼、扒房、咖啡馆、饮品店、公共食堂。

7.3 环境与设施

包括但不限于：

- a) 餐厅建筑物结构完整，布局合理，方便宾客活动。
- b) 内外装修具有特色、风格突出、环境优雅。
- c) 卫生符合法律、法规的规定和标准的要求。

7.4 服务能力

7.4.1 厅面服务

工作人员应具备下列能力：

- a) 服务技能娴熟，仪容仪表大方、整洁，对待宾客礼貌、热情。
- b) 掌握餐厅使用的地理标志产品或云南原产地特色产品的相关知识。

7.4.2 特色菜品

菜品应具有下列特点：

- a) 餐厅菜品食材中至少有一款为地理标志产品或云南原产地特色产品；
- b) 餐厅菜品食材所使用的地理标志产品或云南原产地特色产品，应产自该产品的主要产区、重点产区或是核心产区之一，且可溯源；
- c) 餐厅菜品食材所使用的地理标志产品或云南原产地特色产品，应具有定点的供应基地；
- d) 餐厅菜品食材应经过地理标志产品等级评定或是云南原产地产品等级评定；
- e) 点餐载体对菜品所使用的地理标志产品或云南原产地特色产品有专门介绍，包括但不限于：
 - 1) 以等级标识明示地理标志产品或云南原产地特色产品；
 - 2) 用文字对其菜品所包含的地理标志产品或云南原产地特色产品进行简介。

7.4.3 延伸服务

包括但不限于：

- a) 提供地理标志或云南原产地特色产品相关的文旅服务。
- b) 提供地理标志或云南原产地特色产品相关的体验服务。
- c) 其他相关服务。

7.4.4 其他

包括但不限于：

- a) 餐厅品牌具有一定知名度。
- b) 餐厅具有良好的社会声誉。
- c) 其他。

8 等级判定

8.1 综合评价

评定机构收到评定资料后，对提交资料的完整性和真实性进行审核；组织评定小组根据提交评定资料和现场核查情况，对相关评定内容进行分析，形成初步评定意见，并出具综合评定报告，提出综合评定等级建议。

8.2 等级认定

评定管理机构内设置专业委员会，对评定小组提出的综合评定报告及资料进行审核，提出评审意见，确定综合评定等级后，提交给评定机构进行复核确认，评定机构进行综合评判给出适宜的等级。

8.3 结果公示

评定机构依据初步评定结果，通过相关媒体向社会公众公示，公示期为7天，公示期内对初步评定结果存在异议的，可以向评定机构提出异议，由评定机构受理并处理，超过公示期提出异议的，评定机构不予受理，公示期满无异议的，评定等级有效。

8.4 信息公开

评定机构通过相关媒体向社会公众发布评定结果。

8.5 颁发证书

评定机构向云南省地理标志及原产地特色产品应用示范餐厅颁发等级证书(以下简称“等级证书”)。

9 证书使用及管理

9.1 使用

9.1.1 使用期限

- 获授权使用的等级证书均为有限期证书，使用期限1年。
- 参评主体提出评定申请的，1年期满需按本文件规定重新申请评定。

——评定机构组织评定评审的，1年期满需按本文件规定重新评定。

9.1.2 使用要求

授权使用等级证书和等级标识的主体，应遵守下列要求：

- a) 应在评定授权有效期内使用证书和标识。
- b) 标识应符合附录 B 给出的版本，清晰、规范，不应随意更改标识的图案、形状、文字字体、图文比例、颜色等。
- c) 未获得授权，不得擅自使用或伪造证书和标识，否则承担相应法律责任。

9.2 管理

9.2.1 检查

评定机构应对获证的餐厅进行动态监测，经查证不符合要求的，取消证书和标识授权。

9.2.2 证书撤销

在证书和标识使用期间，出现6.2所列情形之一的，经评定机构复核确认，撤销主体已获取的荣誉证书、等级证书和等级标识。

附录 A

(规范性)

云南省地理标志产品及原产地特色产品应用示范餐厅星级评定条件

云南省地理标志产品及原产地特色产品应用示范餐厅评定条件执行表A.1的规定。

表A.1 云南省地理标志产品及原产地特色产品应用示范餐厅评定条件

评定内容	评定条件		
基本条件	注册登记满1年		
	具备相关法定经营资质		
餐厅范围	中餐厅、西餐厅、酒店、酒楼、扒房、咖啡馆、饮品店、公共食堂		
餐厅类型	普通餐厅、主题餐厅、私人定制、其他类型		
餐厅环境与设施	餐厅建筑物结构完整，布局合理，方便宾客活动		
	内外装修具有特色，尤其具有民族和文化特色		
餐厅服务能力	厅面服务	工作人员服务技能娴熟	
		工作人员仪容仪表大方、整洁，对待宾客礼貌、热情	
		工作人员掌握餐厅使用的地理标志产品或云南原产地产品的相关知识	
	特色菜品	菜品食材中至少有一款为地理标志产品或云南原产地特色产品	
		菜品食材所使用的地理标志产品或云南原产地特色产品应该来自该产品产地的主要产区、重点产区或是核心产区之一，且可溯源。	
		菜品食材具有定点的地理标志产品或云南原产地特色产品供应基地	
		点餐载体对菜品所使用的地理标志产品或云南原产地特色产品有专门介绍	
		所运用地理标志产品或云南原产地特色产品的菜品食材应获得地理标志产品等级评定或云南原产地产品等级评定三星级以上	

		具有独特的菜品制作技艺，菜品具有一定创新性
		菜品呈现较好的美感和口感
	食材供应 类型	畜禽肉类产品、食用菌类产品、果蔬类产品、茶类产品、坚果类产品、 粮食类产品、鲜花类产品、其他季节性菜品
餐厅延伸服务		提供地理标志或原产地特色产品相关的文旅服务
		提供地理标志或原产地特色产品相关的体验服务
		其他服务
餐厅声誉		餐厅品牌具有一定知名度
		餐厅具有良好的社会声誉
		其他
食材基地权属		餐厅自有、餐厅承包、餐厅租赁或是其他，且可提供相应佐证。
基地条件		获得绿色原料基地认证
		获有机认证
		其他

（以上评定条件根据打分权重确定等级标准）

附录 B
(规范性)
标识样式



图B.1 云南省地理标志产品及原产地特色产品应用示范餐厅等级标识

