

# 《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》团体标准编制说明

## 一、工作简况

### （一）任务来源

2023年8月，云南省地理标志产业协会提出并立项《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》团体标准制定项目，协会负责该团体标准的起草工作。

### （二）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。

### （三）标准主要起草人

| 姓 名 | 职务/职称     | 工作单位         | 任务分工 |
|-----|-----------|--------------|------|
| 廖春燕 | 会长        | 云南省地理标志产业协会  | 项目组长 |
| 梁虹  | 教授        | 云南大学         | 标准起草 |
| 袁嘉丽 | 教授        | 云南中医药大学      | 标准起草 |
| 许悦  | 管理中心主任、记者 | 云南省媒体融合重点实验室 | 标准起草 |

| 姓 名 | 职务/职称      | 工作单位               | 任务分工             |
|-----|------------|--------------------|------------------|
| 刘娅  | 教授         | 昆明城市学院艺术学院         | 标准起草             |
| 张梅  | 总经理        | 昆明互创企业管理有限公司       | 标准起草             |
| 龚丽  | 技术经理，中级职称  | 通标标准技术服务有限公司       | 标准起草             |
| 皮仙宏 | 高级工程师      | 国检测试控股集团云南京诚检测有限公司 | 标准起草             |
| 卞家亭 | 副总经理，工程师   | 云南云测质量检验有限公司       | 标准起草             |
| 李艳梅 | 实验室主任，工程师  | 云南华测检测认证有限公司       | 标准起草             |
| 晏龙  | 技术经理，中级职称  | 云南孚尔质量检验检测有限公司     | 标准起草             |
| 吴政斌 | 秘书长        | 云南省地理标志产业协会        | 组织协调             |
| 樊德明 | 书记、副秘书长、高工 | 云南省地理标志产业协会        | 协助标准起草           |
| 易平  | 协会专家       | 云南省地理标志产业协会        | 组织调研、收集资料，协助标准起草 |
| 杨靓苑 | 驻会副秘书长     | 云南省地理标志产业协会        | 收集资料             |

## 二、制定标准的必要性和意义

在云南特殊的区位优势以及得天独厚的自然环境中，孕育了丰富的具有云南地方特色的农产品以及食品，这类产品往往品质较好，价格也偏高，这些产品中一部分被国家认定为地理标志产品，一部分虽达不到地理标志认定的条件，但其仍然是具有较高品质的特色产品。由于一些地理因素以及市场因素，云南的这类产品在省内外的其他地区的认知度还

远远不够，以至于出现了好产品卖不出好价钱，生产者得不到好收入的情况。制定《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》团体标准的必要性在于通过一种新兴的传播方式，让地理标志产品以及原产地特色产品的生产者、经营者汇集通过美食餐饮的方式向更广阔的大众展示云南的好产品。

《云南省地理标志及原产地特色产品应用 示范餐厅评定规范》团体标准的意义有以下几点：

首先，民以食为天，人们对农产品、食品好坏的认知除从外观上获知外，一定是通过品尝感受而来。协会通过对地理标志产品及原产地特色产品应用示范餐厅的认定，对餐厅的菜品食材原材料进行严格把控，要求部分菜品的原材料要是经过国家认证的地理标志产品或是具有地方特色的原产地产品，并有一定稳定的供应链条，把地理标志产品以及原产地特色产品运用到餐饮食品中，是地理标志产品以及原产地特色产品的价值体现。

其次，在餐厅评定的过程中，一定程度的展示地理标志产品以及原产地特色产品的历史、文化以及产品特点，是向消费者展示云南产品、云南生活的重要渠道，让消费者更加了解云南，同时也将云南好物进行深度推广。

第三，标准中明确了菜品食材原料基地的基本要求，是协会基于产品管理层面对地理标志产品以及原产地产品产

地真实、品质质量的把关和管控，目的是一定程度上筛选出品质较高，发展潜力较大的云南省地理标志产品或是原产地特色产品，增加消费者对云南产品品质和服务的信任度。

目前，协会已经完成《地理标志产品综合分级评定标准农产品及食品》、《云南省原产地特色产品等级划分与评定》等团体标准的发布，已经为本标准《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》打下基础，本标准的发布和实施，将完善云南缺乏地理标志相关管理标准的缺陷，将与已经发布的两项标准共同服务于云南地理标志产品、云南原产地特色产品以及相关的生产主体和餐饮主体。

### **三、主要起草过程**

#### **（一） 成立标准起草组**

组建了包含地理标志相关领域专家、标准化专家、信息化专家、药食同源食品研发专家、产品检测专业人员等组成标准起草组。

#### **（二） 标准起草与审定**

本项目立项后，标准起草组通过调研、分析研究起草了标准讨论稿，由协会专家库随机抽取专家，经多次讨论修改、召开研讨会、听取意见建议修改后形成了征求意见稿及编制说明。

#### **（三） 广泛征求意见**

征求意见稿及编制说明形成后，在省、州市级行政管理

部门、相关研究机构和地理标志产品及原产地特色产品相关产业的企业进行了广泛的征求意见。

共提出意见 xxx 个，标准起草单位或工作组对意见处理结果：采纳 xxx 个，未采纳 xxx 个。

#### （四）标准草案

经过对相关反馈意见进行分析研究和处理，对标准征求意见稿进行修改完善，形成《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》团体标准草案。

### 四、编制的原则和依据，与现行法律、法规、标准的关系

#### （一）原则

##### 1、合规性原则

本标准按照《中华人民共和国标准化法》；按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》的相关规定；按照《中华人民共和国商标法》、《地理标志产品保护规定》、《地理标志专用标志使用管理办法（试行）》的相关规定。

本标准按照国家知识产权局《地理标志保护和运用“十四五”规划》中“完善地理标志标准化体系，到 2025 年制修订一批地理标志领域国家标准、地方标准和团体标准”的发展目标，以及“健全地理标志标准化体系，构建涵盖地理标志保护、运用、管理、服务的地理标志标准体系，加强地

理标志相关产品标准的实施应用和释放推广”的主要任务展开。

## 2、可行性原则

（1）本标准具有可行性。根据人民日常生活水平的不断提高，人们已经不再只是追求吃饱，而是更加讲究吃好，尤其是对于老年人和小孩，食品的质量、安全是日常生活水平所要考量的首要因素，因此地理标志产品以及原产地特色产品的市场需求量日益增加。以地理标志产品或是原产地特色产品为主题展开运用是市场化需求，本标准所展开的地理标志产品或是原产地特色产品示范餐厅评定其收益人为消费者，因此，本标准具有可行性。

（2）本标准具有适用性。地理标志产品以及原产地特色产品由于均具有产地地域的属性，即在特定的自然地理环境中生长，其品质特征由该地域环境决定，其不具有可复制性，同时，只有在优越的自然环境条件才能产出优质的地理标志产品或是原产地特色产品。因此，以地理标志产品或是原产地特产产品为菜品食材，是对食品安全的深入贯彻，本标准对运用地理标志产品或是原产地特色产品为菜品食材的餐厅进行星级评定，一方面是可以满足市场对于高质量食材的要求，另一方面，以餐厅作为载体，可以直观的向消费者展示地理标志产品或是原产地特色产品的产地、品质、文化等，是对地理标志产品或是原产地特色产品的有效推

广，本标准具有适用性。

（3）本标准具有可操作性。协会已经完成《地理标志产品综合分级评定标准 农产品及食品》、《云南省原产地特色产品等级划分与评定》等团体标准的发布并已经在实施贯标，并且已经为包括石林人参果、孟连牛油果等产品进行等级评定，尤其是对孟连牛油果的推广具有积极作用，因此，《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》的制定和实施具备了坚实的基础，本标准以经过前两个标准评定星级的产品作为示范餐厅菜品食材的依据，同时，在评定方式上，采用申报与组织评定相结合，在操作层面，具有可操作性。

### 3、规范性原则

编写内容与格式严格按照《中华人民共和国标准化法》规定及 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。

#### （二）依据

国家相关法律法规、产业政策的规定和我省地理标志产品生产、销售和服务的实际情况。

国家的相关法律法规：本标准按照《中华人民共和国标准化法》；按照《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》的相关规定；按照《中华人民共和国商标法》、《地理标志产品保护规定》、《地理标志专用

标志使用管理办法（试行）》的相关规定。

国家的产业政策：本标准按照国家知识产权局《地理标志保护和运用“十四五”规划》中“完善地理标志标准化体系，到2025年制修订一批地理标志领域国家标准、地方标准和团体标准”的发展目标，以及“健全地理标志标准化体系，构建涵盖地理标志保护、运用、管理、服务的地理标志标准体系，加强地理标志相关产品标准的实施应用和释放推广”的主要任务展开。

云南省地理标志产品及原产地特色产品的情况：据统计，截止2023年8月，云南省地理标志认证总量为503件，其中畜禽、水果、中药材等产品占比较大，地理标志专用标志使用企业达700余家，地理标志产品价值超过2000亿，原产地特色产品截止目前行政主管部门未发布统计数据，但从云南市场上看，同样是以畜禽、水果、中药材等产品为主，为开展“云南省地理标志产品及原产地特色产品应用示范餐厅”的评定工作提供了充足的产品资源库。

### （三）与现行法律、法规、标准的关系

本标准与现行的法律、法规和标准有机衔接，相互协调。

## 五、标准主要条款的说明

### （一）评定对象

1、充分考虑云南省地理标志产品及原产地特色产品餐厅的运用场景，将餐厅的范围规定为中餐厅、西餐厅、酒店、

酒楼、扒房、咖啡馆、饮品店以及公共食堂（标准第 7.2 条），尤其是把公共食堂划在其中，其原因在于一般公共食堂对餐食以及用餐环境的卫生条件要求较高，并且公共食堂具有一定的公开性，对菜品食材也可以开展一定的展示作用。

2、对于示范餐厅的基本条件主要规定了两方面，一是注册登记满一年，已获得相应的法定经营资质，只要具备餐厅的经营资质，均可作为评定对象；二是餐厅所供应的菜品、主食或小吃的原材料应是云南省地理标志产品或是原产地特色产品，这样即可贴合本标注的主题，同时，可以达到对于云南省地理标志产品或是原产地特色产品运用和推广的目的。

## （二）评定的内容

综合将评定内容分为两部分，一是餐厅环境与设施，二是餐厅的服务能力。

1、餐厅的环境与设施。环境与设施是餐厅外在感官感受，一个布局合理，结构完成，且环境优雅的就餐环境会给消费者带来较为舒适的就餐感受，同时，餐厅的卫生也要符合相关规定，但环境与设施将不作为本标准评定的重点指标。

2、餐厅服务能力。

(1) 规定餐厅主要工作人员应该掌握餐厅使用的地理标志产品或是原产地特色产品的相关知识，在客人就餐时，可以做一定的讲解，也是对产品文化的传播。

(2) 餐厅的特色菜品是本标准的重点评定标准：

①规定餐厅至少有一款食材为地标产品或是原产地产品，食材占比不用太多，餐厅如能运用好一款产品形成示范的菜品（如香格里拉松茸的具体菜品研发和运用），则可视为其具有示范餐厅的功能。

②菜品食材要来自地标产品或是原产地产品的三个产区之一，并具有定点的供应基地，并且经过协会的相关产品等级评定可以溯源到产品的产地，这样才能保证菜品食材的真实性，产品质量的稳定性。

③餐厅运用的地标产品或是原产地产品食材应该经过协会的等级评定三星级以上才可以参与示范餐厅评定，经过协会等级评定三星以上的产品具有两个重要的特点：产品必定来自特有的原产地以及产品品质好，同时解决了产品保真的问题和产品质量问题，这样对于餐厅食材的质量的有保障的。

④餐厅可以在点餐载体，如纸质菜单、电子菜单等上载明地标产品或是原产地产品的介绍，是一种直观的产品推介方式，也容易引起消费者兴趣。

(3) 餐厅可以具有一些延伸服务,比如提供文旅服务,通过供应餐食,提供或是新开发与地理标志或原产地产品相关的文旅服务,包括介绍旅游资源、安排旅游线路等等。餐厅可以提供相应的体验服务,如顾客可以参与菜品制作的体验,或是可以与非遗文化相结合的一些线上或是线下的体验活动。

### (三) 评定方式

采用餐厅自主申报与协会主动组织评审的方式相结合。餐厅可以根据自身需求自主向协会提出评定申请,同时,考虑到部分餐厅条件特殊,资质较优等情况,协会可以主动组织评定,但需与餐厅洽谈妥当。

### (五) 评定程序

标准规定了评定程序包括递交资料、综合评价、等级认定、结果公示、信息公开、颁发证书等。其中在结果公示阶段设置了公示期为7天,目的是突出评定的公开、公正性,对评定结果有异议的申请主体或是其他人可以向协会提出异议,且协会应当处理。

### (六) 等级标识

等级标识以云南代表性动物大象的卡通形象为主题,以双手点赞的形式展示,极具云南特点。规定以星的数量来划定餐厅等级,最低为一颗星,最高为五颗星,星的颜色为金色,见下图:



（七）等级判定。等级判定办法将另行制定详细的等级判定标准，此处暂不作说明。

#### （八）证书使用及管理

规定证书的使用期限为 1 年，不作长时间的授权，主要原因有几点：第一，为了促进餐厅积极参与协会推动地理标志产品和原产地特色产品产业发展的具体工作，协会可以为餐厅赋能，同时餐厅也是协会推动工作开展为载体，二者相辅相成；第二，为了保证餐厅可以持续的供应高质量，且具有云南地标特点的菜品；第三，为了鼓励餐厅可以对地标或原产品食材的菜品进行创新性研发，是一种推动云南地理标志产品和原产地特色产品的进一步发展的方式。

### 六、重大分歧意见的处理依据和结果

本标准在征求意见过程中无重大分歧意见。

### 七、贯彻标准的措施建议

《云南省地理标志及原产地特色产品应用 示范餐厅

评定规范》团体标准发布后，云南省地理标志产业协会将从以下几个方面做好标准的实施工作：

（一）向协会会员宣贯标准，按照具体需求组织培训，对会员中有评定需求的，应该优先满足。

（二）评协会对各个评定环节严格把关，评定过程遵循公平、公正、客观的原则。

（三）开拓市场上资质优秀的餐厅，积极纳入评定范围，拓展地理标志产品及原产地产品的传播平台。

（四）实行参与一个评定一个的工作方式，提高评定工作效率。

（五）协会将不断接收各方对标准工作的意见和建议，完善标准内容和实施方式，服务到更多的社会主体。

《云南省地理标志及原产地特色产品应用 示范餐厅评定规范》

团体标准起草项目组

2023 年 11 月 15 日