|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 03.080.30 |
| CCS | |  | | --- | | D:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T.pngD:\000000部门项目\09标准化插件开发\程序源代码\StandardEditor_ShanDongKeXieYuan\团标首页面字母T后面的反斜杠.png GXAS |   A 02 |

团体标准

T/GXAS XXXX—XXXX

广西地标美食评定规范

Evaluation specification of cuisine of geographical indication in Guangxi

XXXX - XX - XX发布

XXXX - XX - XX实施

广西标准化协会  发布

1. 前言

本文件参照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。

本文件由广西烹饪餐饮行业协会提出、归口并宣贯。

本文件起草单位：广西职业技术学院、广西烹饪餐饮行业协会、广西桂小厨餐饮管理有限公司、广西瑶王府餐饮管理有限公司、南宁市甘家界牌柠檬鸭饭店。

本文件主要起草人：林叶新、覃大成、李哲峰、陶照起、周凯、滕丽菊、李爱平、沈培奇、段玉林、白芸、姚传峰、何洁、冯光毅、黄宇、温韬、吉日文、甘志勇。

广西地标美食评定规范

* 1. 范围

本文件界定了广西地标美食的术语和定义，规定了评定原则、组织机构、评定人员、申请条件、评定流程及要求、档案管理的要求。

本文件适用于广西地标美食评定。

* 1. 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

广西地标美食 cuisine of geographical indication in Guangxi

在广西地名规范制度和地名文化保护的前提下，利用广西当地食材、当地独特的制作技艺打造而成的，具有广西地域特色、文化内涵、独特风味、风土民情的特色美食，包括名菜、名点、名宴、名小吃、名火锅，以及特色卤制品、酱制品、豆制品、烧烤、腊味等特色食品。

* 1. 评定原则

自愿申请、客观公平、公正公开、科学严谨。

* 1. 组织机构

评定的组织机构为广西烹饪餐饮行业协会。

* 1. 评定人员

广西烹饪餐饮行业协会地标美食专家评审委员的地标美食执证专家。

* 1. 申请条件

应满足以下申请条件：

1. 应具有丰富的地域美食文化历史渊源，具有地方特色的文化典故；
2. 应具有独特的品质特性、地标食材、烹饪技法或加工工艺、地方饮食文化特色；
3. 应具有较高水平和市场影响力的地标美食代表性企业；
4. 地标美食开发生产时间应在二十年以上，为地方菜系或地方特色食品的代表性品种；
5. 地标美食可包括地标名菜、地标名点、地标名小吃、地标名宴、地标火锅和地标特色食品等。
   1. 评定流程及要求
      1. 申请

地标美食申报单位为：

1. 地方人民政府或政府相关行业主管部门；
2. 地方行业协会；
3. 拟申报桂菜地标美食的企业或法人。

申报单位填写《广西地标美食申报表》（见附录A），连同相关佐证文件资料报广西烹饪餐饮行业协会审核。具体需报送资料如下：

1. 填写完整的《广西地标美食申报表》；
2. 申请政府部门、协会、企业或法人的资质证明；
3. 产品典型特色描述和相应产品品质鉴定报告；
4. 名菜的创意表述、制作工艺、标准照片、视频、主料、辅料、调料；
5. 曾在专业性美食评选和比赛中获奖证书或奖牌扫描件；
6. 有采购程序、采购制度、采购档案；
7. 使用的主要原料、配料有固定的生产基地（或供应商），并保存供应商档案。
   * 1. 受理

广西烹饪餐饮行业协会确认申请单位符合评审条件后，应在20个工作日内完成评审的准备工作，受理并开始评审。

评审前，广西烹饪餐饮行业协会应进行管理文件审核，当文审核通过后，确定评审时间。

* + 1. 评审

专家组对申报单位当地食材基地、相关产业链等进行实地考察。

召开“广西地标美食”展示及专家评审会，由广西烹饪餐饮行业协会专家组听取申报单位对申报菜品的综合汇报，开展现场评审（地标美食评分表见附录B）。具体要求如下：

1. 申报单位介绍菜品基本情况及特色；
2. 申报单位现场制作展示菜品工艺及流程；
3. 专家组品鉴菜品并进行评定。

审核结果由广西烹饪餐饮行业协会专家委员会复核。

* + 1. 公示

广西烹饪餐饮行业协会依据评审结论提出专家组评审后的名单并在官网、微信公众号向社会进行公示，征求社会各界的意见，公示期限为5d～7d。

公示期有异议的，由广西烹饪餐饮行业协会协调相关行业主管部门对异议进行核实处理，无异议或异议经调查核实不成立的，期满后通过公示。

* + 1. 公告

通过公示的名单，由广西烹饪餐饮行业协会认定为“广西地标美食”，向社会公布，颁发证书及牌匾等证明材料。

* 1. 档案管理

主办方或组委会应及时收集公告内容、活动方案、活动记录、审评评分记录、总结报告、剩余样品等图文信息资料或实物形成档案记录并妥善保存，保存时间不少于3年。

2. （资料性）  
   广西地标美食申报表

广西地标美食申报表见表A.1。

* 1. 广西地标美食申报表

填报日期：2025年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 申报单位信息 | | | |
| 单位全称 | （盖章） | | |
| 单位地址 |  | | |
| 纳税识别号 |  | | |
| 负责人姓名 |  | 负责人职务/电话 |  |
| 联系人姓名 |  | 联系人职务/电话 |  |
| 开业时间 |  | 联系邮箱 |  |
| 门店数量 |  | 员工总数 |  |
| 企业和美食历史渊源及市场影响力（占有率）基本概述 |  | | |
| 地标美食信息 | | | |
| 美食名称 |  | 美食类别 | □菜肴 □小吃 |
| 销售价格 | 元/每份 | 年销售额 | 单品 万元 |
| 是否入选  非遗名录 | □是 □否 | 是否广西  烹协会员 | □是 □否 |
| 食材原料 |  | | |
| 烹制流程 |  | | |
| 风味特色 |  | | |
| 获奖记录 及其他特  殊说明 |  | | |
| 成品图片 |  | | |
| 真实性  承诺 | 企业及负责人承诺：  上述所填报的信息资料真实可靠，符合企业实际情况。并了解如果不符合申报要求，申报可能被驳回。    负责人签名： 申报企业（盖章） | | |

1. （资料性）  
   广西地标美食评分表

广西地标美食评分表见附录B。

* 1. 广西地标美食评分表

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 评分项目 | 评分标准 | 满分 | 评分 |
| 食味口感 | 主味突出，风味特别、调味适当，富有层次感；火候得当，无腥膻等异味，或过生不能食用；食材质感鲜明，符合应有的口感特点 | 40分 |  |
| 造型色泽 | 色泽明亮，色彩鲜明，各种色彩搭配和谐；具有现代艺术观赏性，富有食欲和视觉冲击力 | 20分 |  |
| 菜品呈现 | 使用地方特色器皿和餐具，具有鲜明的桂菜民族风味特点。摆盘实用，装饰或点缀物可食用 | 20分 |  |
| 营养特色 | 使用广西生态特色食材，突出桂菜饮食文化特点，具有鲜明的桂菜传统风味及创新特色。具有良好的市场推广性 | 20分 |  |
| 总计 | |  |  |

参考文献

[1] T/CJA 017—2020 地标美食质量技术规范

