# 附件3：

# 中国名菜、名点、名宴、名小吃认定条件

一、“名菜”、“名点”品种认定条件  
1、特点鲜明、口味突出，曾在国际、全国或地方比赛中获奖；  
2、品种开发生产时间在五年以上，为当地的名牌品种；  
3、采用当地烹饪技法，体现本地的饮食特色；  
4、以常见原料为主，易于推广，价位适宜；  
5、常年面市（季节性品种除外），受到消费者欢迎，市场销量较大。

**二、“名宴”认定条件**1、有独立品牌名称，开发生产的时间在五年以上；  
2、具有宴席的一般特征，应包括冷拼、热菜、面点和汤；  
3、宴席菜点搭配合理，具有突出的中餐特点，鲜明的风味特色，并符合营养平衡的要求；  
4、以常见原料为主，具有文化、品牌内涵；  
5、能长年面市供应，并在当地具有较高的知名度。

**三、“中国名小吃”认定条件**

1、小吃特点鲜明、特色风味突出，符合认定范围；  
2、在当地有较高知名度，为广大消费者公认的优质小吃品种；  
3、具有一定的文化内涵，开发与生产时间在5年以上；  
4、必须是经常在市场上供应的品种，具有一定的规模；  
5、口味纯正，品质优良，外形美观上乘，营养卫生。