《炉霍黑虎掌菌》团体标准编制说明

（征求意见稿阶段）

一、工作简况

1. 任务来源

本项目来源于中国民族贸易促进会 2025 年团体标准制定计划第三批，《炉霍黑虎掌菌》团体标准为自主制定的团体标准，项目编号为 T/OTOP 202518。根据中国民族贸易促进会管理和协调调度，由炉霍雪域俄色有限责任公司牵头，组织炉霍县林业和草原局、炉霍县农业农村和科技局、北京市农林科学院等机构的专家组成标准起草工作组，负责标准的制定工作。

2. 目的、意义

炉霍县地处高原，拥有独特的高山森林生态环境，非常适合黑虎掌菌生长，是“中国黑虎掌菌之乡”。黑虎掌菌产业是当地特色产业之一，在促进农民增收、乡村振兴中具有重要作用。

然而，当前炉霍黑虎掌菌产业发展面临诸多问题：栽培技术缺乏统一规范，不同生产者的种植方式差异大，导致产品质量参差不齐；地域特色优势未充分挖掘，品牌影响力不足；缺乏系统的质量安全管控体系，难以满足市场对高品质食用菌的需求。这些问题制约了产业的高质量发展和市场竞争力提升，因此，制定一套科学、规范的团体标准十分必要。

本标准旨在规范炉霍县黑虎掌菌的生产全过程，突出其地理标志产品属性和“高山环境仿生栽培”特色，提升产品品质稳定性，打造具有地域特色的品牌，推动产业标准化、规模化发展，增强产品在国内外市场的竞争力，促进产业增效和农民增收。

3. 主要工作过程

调研阶段：2024 年 10 月 - 12 月，起草工作组对炉霍县黑虎掌菌主产区进行实地调研，走访当地种植户、合作社和加工企业，了解现有生产流程、技术难点和质量控制要点，收集相关数据和资料。

立项阶段：2025 年 1 月 - 2 月，对接中国民族贸易促进会标准化工作委员会，完成标准立项申请和论证工作，明确标准的框架和主要内容。2025 年 2 月 26 日，中国民贸正式立项。标准制定工作正式启动。

起草阶段：2025 年 3 月 - 4 月，组织多次专家研讨会，对标准的技术内容进行

深入讨论和修改，结合实地调研结果和相关文献资料，形成《炉霍黑虎掌菌》团体标准研讨稿。

征求意见阶段：2025年7月15日，形成征求意见稿。向中国民贸申请，官网和团标平台公示，向社会公开，广泛征求行业专家、生产企业、科研机构、消费者等各方面的意见和建议。公示期间从2025年7月18日至2025年8月17日。

4. 编制单位和工作组成员及其所作的工作

编制单位：炉霍雪域俄色有限责任公司、炉霍县林业和草原局、炉霍县农业农村局和科技局、北京市农林科学院等。

主要工作组成员：XXX 等。

工作分工：炉霍雪域俄色有限责任公司负责提供生产实践数据和企业需求；炉霍县林业和草原局、农业农村局和科技局负责协调当地资源，提供政策和技术支持；北京市农林科学院负责标准的技术指导和内容审核；各单位共同参与标准的调研、起草和研讨工作。

中国民族贸易促进会标准化工作委员会负责组织协调标准参与单位共同起草相关标准，对标准的制定过程进行指导和监督。

二、标准主要内容

1. 范围

规定了炉霍县黑虎掌菌的地理标志产品定义、产地环境、生产技术、质量特色、检验规则及标志包装等要求，适用于炉霍县行政区域内生产的黑虎掌菌鲜品、干品及初加工制品。

2. 规范性引用文件

引用了 GB 2763-2021、GB 7096-2014、GB/T 17924、GB/T 18973、NY/T 391、T/CGMA 001-2022、DB5133/T 23-2023 等相关国家标准、行业标准和地方标准，确保标准的合法性和科学性。

3. 术语和定义

明确了“炉霍县黑虎掌菌”的定义，突出了产品的地域特色和生产工艺特点。

4. 产地环境要求

气候条件：规定了年均气温、无霜期、年降水量、空气负氧离子含量等气候指标，以及出菇期的昼夜温差和相对湿度要求，确保产地气候适合黑虎掌菌生长。

土壤与水质：要求土壤以高山森林腐殖土为主，pH 值和有机质含量符合特定标准；水质符合 GB 5749 要求，冷泉水矿物质含量明确，保证产品的天然品质。

产地污染控制：规定了产地与工业污染源、交通主干道的距离，以及农田灌溉水的质量标准，保障产地环境安全。

5. 生产技术要求

菌种要求：选用本地驯化品种“炉虎1号”，明确了菌种的来源和质量标准，确保菌种的优良性和适应性。

培养料配方：提供了主料配方和有机配方，强调了原料的地域性和有机认证要求，保证培养料的质量安全。

关键生产工艺：详细规定了灭菌、接种与发菌、出菇管理等生产环节的技术参数和操作要求，确保生产过程的规范性和稳定性。

采收标准：明确了鲜品和干品的采收指标，保证产品的成熟度和品质。

6. 质量特色指标

设置了感官指标、多糖含量、氨基酸总量、重金属和农药残留等质量指标，其中多糖含量 $\geq 3.5\%$ （鲜品）、 $\geq 8.0\%$ （干品），氨基酸总量 $\geq 2.8\%$ （鲜品）、 $\geq 6.5\%$ （干品），体现了炉霍黑虎掌菌的独特品质。重金属和农药残留指标严于国家标准，确保产品的安全性。

7. 检验规则

规定了产地检验和型式检验的内容、条件和方法，明确了地理标志产品专用标志的使用申请流程，保证产品质量的可追溯性和可控性。

8. 标志、标签、包装、运输和贮存

对产品的标志、标签、包装材料、运输工具和贮存条件等做出了详细规定，确保产品在流通和贮存过程中的质量安全，同时突出地理标志产品的品牌形象。

三、主要试验（或验证）情况

本标准主要参考了甘孜州农科院对炉霍产区黑虎掌菌样品的检测数据，其中多糖含量等特色指标基于对200批次样品的检测结果（均值4.2%）确定，具有科学依据。

四、标准中涉及专利的情况

本标准不涉及专利问题。

五、与国际、国外标准对比情况

1. 国外情况

国外食用菌标准主要侧重于通用生产规范和食品安全，如美国、欧盟等在食用菌的种植环境、加工流程和质量安全控制方面有较为成熟的标准体系，但针对黑虎掌菌

这种特定品种的标准较少。由于黑虎掌菌主要生长在高原森林环境中，国外标准无法直接适用于炉霍县的特殊地理和气候条件，仅能提供部分通用技术参考。

2. 国内情况

国内现行的食用菌相关标准如 GB 7096-2014《食品安全国家标准 食用菌及其制品》等为通用标准，缺乏针对黑虎掌菌的专用标准。部分地区制定了特色食用菌的地方标准，但因地域差异，在生产工艺和质量指标上与炉霍县黑虎掌菌存在差异。本标准立足炉霍县独特的地理环境和生产实践，突出地理标志产品特色，在菌种选择、栽培工艺和质量指标等方面具有针对性和创新性，填补了国内黑虎掌菌专用标准的空白。

六、与现行相关法律、法规、规章及标准，特别是强制性标准的协调性

本标准与现行相关法律、法规、规章和标准协调一致，严格遵守 GB 2763-2021、GB 7096-2014 等强制性国家标准的要求，在产地环境、质量安全等方面不低于国家标准规定，确保标准的合法性和合规性。

七、重大分歧意见的处理经过和依据

本标准在起草过程中，各起草单位和专家就标准的技术内容和指标设置进行了充分讨论和协商，未出现重大分歧意见。对于一般性意见和建议，起草工作组进行了认真研究和分析，合理的意见已被采纳，如对部分生产工艺参数的调整和质量指标的优化；无法采纳的意见也给予了详细解释和说明，确保标准的科学性和合理性。

八、贯彻标准的要求和措施建议

1. 加强宣传培训

组织标准起草专家和技术人员对炉霍县黑虎掌菌生产者、加工企业和相关从业人员进行标准宣贯和培训，解读标准的主要内容和技术要求，提高从业人员的标准化意识和操作水平。

2. 建立示范基地

选择具有代表性的种植户和合作社建立标准示范基地，通过示范引领，推广标准化生产技术，带动全县黑虎掌菌产业规范化发展。

3. 强化监督检查

相关部门加强对炉霍县黑虎掌菌生产、加工和流通环节的监督检查，确保标准的有效实施。建立产品质量追溯体系，对不符合标准要求的产品依法进行处理，维护标准的严肃性和权威性。

4. 推动品牌建设

鼓励企业和合作社使用地理标志产品专用标志，加强品牌宣传和推广，提升炉霍黑虎掌菌的市场知名度和美誉度，打造具有地域特色的知名品牌。

九、废止现行相关标准的建议

本标准自主制定，因此无废止现行相关标准的建议。

十、其它应予说明的事项

本标准的制定结合了炉霍县《炉霍县食用菌产业发展规划（2021-2030）》，有助于推动当地食用菌产业的高质量发展，促进乡村振兴和民族地区经济发展。标准实施后，将根据产业发展和技术进步情况，及时进行修订和完善，确保标准的科学性和适用性。