

ICS XXX. XXX

CCS XX XX

团 体 标 准

T/CDAS XXX—202X

野生黑虎掌菌采集规范

点击此处添加标准名称的英文译名

（征求意见稿）

202X - XX - XX 发布

202X - XX - XX 实施

成都市标准化协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 采摘区域 1

5 环境条件 2

6 采摘时间 2

7 采摘要求 2

8 质量标准 2

9 包装与运输 3

10 环境保护 3

11 安全要求 3

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。

本文件由炉霍县农牧农村和科技局提出。

本文件由成都市标准化协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

野生黑虎掌菌采集规范

1 范围

本标准规定了炉霍地区黑虎掌菌野生采集的术语和定义、采摘区域、采摘时间、采摘要求、质量标准、包装与运输、环境保护等方面的要求。

本标准适用于炉霍地区黑虎掌菌的野生采集活动。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

NY/T 833-2004 草菇

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

黑虎掌菌 *sarcodon imbricatus*

学名枣翅鳞肉齿菌，菌盖灰白色或灰褐色，下表面有灰白色刺状茸毛，形似虎爪，属珍稀野生食用菌。

3.2

成熟度 *maturity*

黑虎掌菌生长到适合采摘的阶段，菌盖充分展开但未开始老化，菌柄坚实，整体形态完整，适合采摘。

3.3

认定区域 *designated Area*

经炉霍县林业和草原局组织专家实地勘察，划定并公告的黑虎掌菌适生林区，包含核心保护区（禁止采摘区）和可持续利用区（可采摘区）。

4 采摘区域

4.1 认定机构：由炉霍县林业和草原局会同农业农村局、生态环境局组成联合工作组，每五年开展一次适生区评估，评估结果经公示后形成《黑虎掌菌可采摘区域名录》。

4.2 认定期限：采摘区域名录有效期五年，期满前 6 个月启动动态评估。

4.3 区域变更：因自然灾害、生态退化等原因需调整区域的，由乡镇政府提出申请，联合工作组应在 30 个工作日内完成复核并公告。

5 环境条件

5.1 生态环境：海拔 2500m-3500m，青藏高原亚湿润气候区，年降水量 650mm，无霜期 188 天，年均日照 2319h；棕黄或棕色土壤，土质疏松，有机质含量高，腐层较厚，pH 值 5.5-6.5。

5.2 生长环境：黑虎掌菌生长于云南松、油杉、冷杉、高山栎等针叶林或针阔混交林中，森林郁闭度 0.6-0.8。

6 采摘时间

6.1 每年的 7 月至 9 月为黑虎掌菌的采摘期，此期间黑虎掌菌生长成熟且品质最佳。

6.2 应避免在雨天或刚下过雨、地面湿滑的情况下进行采摘，以防发生意外。

7 采摘要求

7.1 人员要求

7.1.1 采摘人员应经过相关培训，了解黑虎掌菌的识别、采摘方法以及安全注意事项等知识。

7.1.2 采摘人员应身体健康，无传染病，采摘过程中应注意个人卫生，避免对黑虎掌菌造成污染。

7.2 采摘方法

7.2.1 采摘全程须佩戴手套，土质较硬时，可使用木质工具辅助，但大部分情况下应采用徒手采摘。

7.2.2 采摘时从菌柄基部用手小心摘取黑虎掌菌，禁止使用铁锹、锄头等工具挖掘菌丝层，不得通过剪断菌丝的方式破坏菌菇，避免用手直接拉扯，以保持菌盖和菌柄的完整性。

7.2.3 采用“三指定位法”采摘：左手拇指与食指轻按菌盖边缘，中指托住菌柄基部，右手徒手或使用木质工具进行采摘操作。

7.2.4 对于未成熟的黑虎掌菌，应予以保留，让其继续生长。

7.2.5 采摘过程中要注意轻拿轻放，避免菌子之间相互碰撞和挤压。

7.2.6 采摘后立即用苔藓覆盖菌坑，修复地表。

8 质量标准

8.1 感官要求

8.1.1 形状：菌盖呈完整扇形或半圆形，边缘自然微卷（如碗口边缘弧度），菌柄直立无弯曲。

8.1.2 色泽：菌盖表面密被黑色的反卷鳞片，菌肉灰白色。

8.1.3 气味：具有黑虎掌应有的气味，无异味。

8.1.4 杂质：允许微量附着苔藓碎屑，不应出现毛发、金属、玻璃等杂质。

8.1.5 霉烂菇：不应出现霉烂。

8.1.6 虫蛀孔：不应有虫孔 >4mm 或密集蛀蚀。

8.2 尺寸要求

菌盖直径达到一定尺寸 $\geq 4\text{cm}$ 、菌柄长度达到一定长度 $\geq 2\text{cm}$ 的黑虎掌菌方可采摘。

8.3 分级标准

满足8.1感官要求，分级标准如下。

表1 分级标准

等级	菌盖直径 (cm)	菌柄长度 (cm)	虫蛀孔
特级	≥ 8	≥ 5	不应有
一级	6-8	3-5	单个直径 $\leq 1\text{mm}$ ，且总数 ≤ 3 个
二级	4-6	2-3	单个直径 $\leq 4\text{mm}$ ，且总数 ≤ 5 个

9 包装与运输

9.1 包装材料

应选用透气性好、无污染、无异味的包装材料，如竹筐等，并在包装内放置适量的填充物，以防止菌子在运输过程中受到挤压和碰撞。

9.2 包装标识

包装上应标明黑虎掌菌的产地、采摘时间、质量等级、数量等信息，以便追溯和管理。

9.3 运输条件

运输过程中应保持低温（ $5\text{--}15^{\circ}\text{C}$ ）、通风、干燥的环境，避免阳光直射和高温，运输时间不宜超过24小时，以确保黑虎掌菌的品质。

10 环境保护

- 10.1 采摘人员在采摘过程中应爱护山林环境，不得随意破坏植被、树木和土壤。
- 10.2 采摘结束后，应将采摘过程中产生的垃圾及时清理带走，保持山林的清洁卫生。
- 10.3 对于因采摘而造成的土壤松动等情况，应进行适当的修复和处理，以减少对生态环境的影响。

11 安全要求

11.1 野外安全

采摘人员进山前应了解当地天气、地形地貌，做好防护，携带食物、水、通讯设备及定位工具。在山林中注意观察环境，避免迷路，可做简易标记。

11.2 劳动保护

采摘人员应佩戴必要的劳动保护用品，如手套、帽子、护目镜等，防止受伤和感染疾病。

11.3 防止山火

采摘人员严禁在山林中吸烟、使用明火或进行可能引发火灾的活动，如发现山火迹象，立即撤离并向当地消防部门报告。

11.4 防止野生动物伤害

采摘人员进山前了解当地野生动物情况及应对方法，携带防野生动物工具。避免进入其栖息地，遇野生动物保持距离，缓慢撤离。
