



# 中华人民共和国供销合作行业标准

GH/T 1419—2023

---

## 野生食用菌保育促繁技术规程 灰肉红菇

Code of practice for conservation and promotion technology of wild  
edible mushroom—*Russula griseocarnosa*

2023-04-25 发布

2023-10-01 实施

---

中华全国供销合作总社 发布  
中国标准出版社 出版

## 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。

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。

本文件由中华全国供销合作总社提出并归口。

本文件起草单位：中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所、江苏安惠生物科技有限公司、云南省食用菌产业发展研究院、云南云菌科技(集团)有限公司。

本文件主要起草人：孙达锋、华蓉、郭相、孙佳、刘绍雄、郜丽梅、冯云利、董娇、方媛、马明、李建英、张蕾、吴伟杰。

# 野生食用菌保育促繁技术规程 灰肉红菇

## 1 范围

本文件规定了灰肉红菇保育促繁的林地选择、保育技术、促繁技术、保护措施和采收等要求。  
本文件适用于原生境灰肉红菇的保育促繁。

## 2 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**灰肉红菇** *Russula griseocarnosa*

隶属于担子菌门(Basidiomycota)蘑菇纲(Agaricomycetes)红菇目(Russulales)红菇科(Russulaceae)红菇属(*Russula*),与栎属(*Quercus*)、青冈属(*Cyclobalanopsis*)、锥属(*Castanopsis*)、山龙眼属(*Helicia*)等树木共生的外生菌根真菌。

注:灰肉红菇不同生长期情况见附录A。

### 3.2

**保育** **conservation**

在原生境中,采用人工管护措施优化林地生态条件,以达到提高野生食用菌产量和品质的目的。

### 3.3

**促繁** **promotion**

采用人工措施增加野生食用菌原生境的菌丝量,以达到增加野生食用菌自然产量的目的。

### 3.4

**盖度** **cover degree of communities**

植物地上部分垂直投影的面积占地面的比率。

## 4 林地选择

4.1 原生境产区内。

4.2 海拔宜在 300 m~2 500 m。

4.3 宜选择季风常绿阔叶林、半湿润常绿阔叶林和以壳斗科、杜鹃科、山龙眼科植物为主的混交林。

4.4 透气保水良好的土壤。

## 5 保育技术

### 5.1 封山育菌

5.1.1 对林地进行封闭式管理。