

江门市地方标准《簕菜生产技术要求》 编制说明

一、任务来源

按照《江门市市场监督管理局关于征集 2024 年江门市地方标准制修订计划项目的通知》（江市监标准〔2024〕14 号）要求，为推进我市簕菜产业发展，由江门市农业农村局提出并归口，恩平市农业技术推广服务中心起草，恩平市市场监督管理局推荐申报的江门市地方标准《簕菜生产技术要求》，于 2024 年 6 月 17 日正式立项，见《江门市市场监督管理局关于批准下达 2024 年江门市第一批地方标准制修订计划的通知》（江市监标准〔2024〕77 号）。

二、立项背景

簕菜，又称白簕菜、榄树菜、三加皮、三叶五加、鹅掌簕等，属五加科五加属灌木植物，多年生，适应性极强，主要分布于我国华中、华南和西南等区域，生于林缘、灌丛或山坡上。簕菜的根、根皮、茎及叶均可入药，味苦、辛、凉，具有清热解毒、祛风利湿、舒筋活骨和止咳平喘之功效。其嫩叶芽和嫩幼叶可供炒食或做汤食，簕菜有独特的苦味，入口苦，食用后渐觉喉咙甘凉，是药膳两用蔬菜。

簕菜在民间被当作蔬菜食用的历史久远，1985 年出版的

《恩平县志》中就有“地方特色菜—野生簕菜”的菜谱记载。恩平市是江门簕菜产业的核心发展区，2015年11月“恩平簕菜”获中华人民共和国农业部颁发的农产品地理标志登记证书，簕菜的种植和产品深加工得到进一步发展，由原来零散地块小面积种植到规模化种植，由以鲜食为主转向鲜食加工相结合，由普通农产品升级到有品牌有农产品地理标志等公共标志的农产品。近年来，通过政策扶持、科研创新及文旅融合，推动簕菜从野菜向高附加值商品转型，成为乡村振兴的重要抓手。目前，恩平市可利用簕菜资源5万余亩，专业化种植簕菜8000多亩，实现一年四季可鲜食，清明节前后为丰产优质期。此外还开发了簕菜茶、簕菜干、簕菜汤料、簕菜烧饼、簕菜奶茶等系列产品，形成产业链。

三、立项目的意义

制定簕菜生产技术规程以完善簕菜栽培管理技术，用于指导簕菜产业发展，不仅能为簕菜生产走向基地化、特色化、产业化，建立具有较强辐射作用的特色示范基地提供强有力的技术支撑，还能进一步提升簕菜的市场竞争力，提高经济效益、社会效益和生态效益，对加快簕菜产业发展，推进江门市农业高质量发展，大力发展特色农产品种植具有重要意义。

四、规程编制过程

《簕菜生产技术规程》编制工作可以分成以下阶段：

第一阶段：规程编制组的成立

2024 年 6 月由编制规程主要起草单位恩平市农业技术推广服务中心牵头，成立编制组。

第二阶段：预研阶段

2024 年 6 月～7 月，组织编制组召开座谈会进行研讨，编制组全体成员到簕菜基地进行实地考察，摸清农户种植模式及种植规模等，为编制工作搜集论证资料。

第三阶段：初稿编制阶段

2024 年 8 月，组织编制全体成员共同起草《簕菜生产技术规范》，编制小组开展内部评审，不断修改完善规程。

第四阶段：征求意见阶段

2024 年 9 月～12 月，广泛征询科研部门、高校、行业专家、从业企业意见建议，有效提高规程质量。期间共征集修改建议 5 条，采纳 5 条。

第五阶段：技术审查阶段

2025 年 2 月 20 日召开技术审查会，经 5 位专家评审通过了标准技术审查。技术审查会共收集评审专家意见 26 条，采纳并修改 26 条，最终修改形成了《簕菜生产技术规范（报批稿）》。

五、本技术规范编制原则

（一）本技术规范根据《广东省标准化条例》开展实施。本标准在结构编写和内容编排等方面依据 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。在确定标准主要内容时，根据江门市簕菜生产需求进行编制。

（二）本技术规程参考或引用标准的标准号和标准名称：

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY/T 1276 农药安全使用规范 总则

DBS 44/009 簕菜及干制品

六、规程编制的主要技术内容及依据

本技术规程主要对产品的产量和质量影响较大的技术环节作出规范，内容主要有以下几方面：

（一）簕菜的定义。

簕菜，又称白簕菜、榄树菜、三加皮、三叶五加、鹅掌簕等，属五加科五加属灌木植物，多年生，适应性极强，主要分布于我国华中、华南和西南等区域。

（二）产地环境。

选择土层深厚、土壤 pH 值 5.5 ~ 7.0、质地为壤土、富含有机质、排灌方便的地块。土壤质量、灌溉水质量应符合 NY/T 391 和 GB 5084 的要求。

（三）种苗选择。

选择无病健壮的本地野生或栽培的多年生植株。

（四）栽植。

簕菜的栽植包括种苗扦插繁育方法、栽植方法、肥水管理等具体管理。

（五）病虫害防治。

病虫害防治包括防治原则、防治对象和具体的防治方法。

（六）簕菜的采收。

规范了簕菜的采收时间、采收方法和采收频率。

（七）产品质量安全要求。

产品质量应符合 GB 2762、GB 2763、DBS 44/009 的规定。

（八）生产档案。

建立田间生产技术档案。

本标准内容的确定，以江门市簕菜种植实践中取得的科学数据为依据，结合现代科学种植技术的进步，以产品质量为原则，较以往的种植技术要求更科学更合理，使其品种产量和质量得到保障，具有较强市场竞争力，产品价格和销量有较大的提高，对我市簕菜种植产业起到促进作用。

七、重大分歧意见的处理

本标准在起草阶段未产生重大分歧意见。

八、与现行法律法规和强制性标准的关系

本标准主要在《农业农村标准化管理办法》的框架指导下

开展并制定的，在已发布的国家标准中尚无类似标准，所以本标准与现行法律法规和强制性标准不矛盾、不重复，是相互补充，相互支撑的协调关系。

九、贯彻标准的要求及建议

标准发布后，在正式实施前至开始实施后不久的时间段内，应利用各类新闻媒体或者采用其他方式进行广泛宣传。此外，各相关管理单位委托标准化技术机构、标准化行业或类似社会组织开展宣贯培训班，学习并推动实施标准和使用。

十、废止现行相关标准的建议

本标准为该所属领域首次制定，无现行相关标准。

《蕻菜生产技术规程》编写组

2025 年 4 月 18 日